

Le Due Terre

レ・ドウエ・テツレ

地域：Friuli フリウリ州

地区、村：Colli Orientali, Prepotto

コッリ・オリエンターリ、プレポット村

造り手：Flavio & Cora Basilicata

フラヴィオ&コーラ・バジリカータ

Instagram：<https://www.instagram.com/ledueterrewine/>



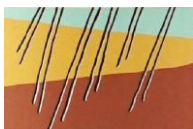
【ワイナリーと造り手について】

フラヴィオ・バジリカータは大学でワイン造りを学び、栽培・醸造コンサルタントとして長年働き 1984 年に自身のワイナリーを設立した。レ・ドウエ・テツレとは彼らの家とセラーを囲む畑と数キロ離れた畑の二つの土地 (=伊：Le Due Terre) のこと。長年の経験から村のテロワールを熟知しており、自分流を貫き、人から影響を受けることがない、タフガイで頑固な人物だ。名前からも分かる通り、フラヴィオはバジリカータ州出身で、妻のシルヴァーナ・フォルテもナポリ出身で、訪問者にふるまわれる料理は南風の食材を活かしたシンプルで明るく軽やかなもの、そしてそれが飛び切り上質なのだ。

レ・ドウエ・テツレが設立当時生産していた、土着品種のピコリット種から造られていたインブリチトというワインについての記事に興味を惹かれ 1997 年春に初めてコンタクトをした。伝統的には甘口ワインが造られているという品種で、辛口のワインを造っている、面白い(変わった?) 人に違いないとまずは毎年春に開催されるヴィニタリーで会いたいと連絡を取った。すると出展はしていないが、用があってヴィニタリーへ行くのでそこでぜひ会いましょうと言ってくれたのだ。当日はそのインブリチトを 1 本持ってきてくれ、そこから毎年のようにワイナリーへと通うようになった。訪問すると小高い丘の上に周りを手入れの行き届いた畑が囲む、簡素だが美しい一軒家があった。驚くことに重機を入れるような作業以外は内装まですべて自分たちで行ったそうで、隅々まで 2 人の神経の行き届いた佇まいの家だ。地下のセラーもシンプルで機能的。



レ・ドウエ・テツレはヴィニタリーの創設者の名を関したアンジェロ・ベッティ賞をヴィニタリーの 50 周年にあたる特別な年 (2016 年) に、フリウリ州を代表して受賞した。4.5ha という小規模な造り手のワインに大きな賞が与えられたことは正直意外であると同時に、ナチュラルだとか言ったキーワードや造り、味筋に確実に関心が向いている証拠だろうし、良いワインは様々な垣根を越えて評価されていくべきだ。品種由来の野性味を隠することなく出しつつも、アタックから後味まで一貫してエレガントな非常に“イタリアらしい”ワインだ。



【畑と栽培について】

ワイナリー名の通り2つの畑にフリウリの土着品種である、トカイ・フリウラーノ、リボツラ・ジャツラ、レフォスコ、スキオペッティーノ。その他にピノ・ネーロを栽培している。当初はソーヴィニヨン・ブランやピコリット（2001年に借地を返すことになった）も栽培していた。メルローも様々な理由があるが、2022VTを最後に生産終了。現在（2024年）は5品種の栽培と醸造に注力している。手入れの行き届いた畑は、バイオロジック栽培をベースにバイオダイナミック、ホメオパシーに関する著書なども読み込み、応用できそうな部分は取り込んでいく。認証はとっていない。ポンカと呼ばれるイタリアとスロヴェニアの国境付近によくみられる、少し灰色をしたもろい石灰岩土壌。コロナの期間中はワインの流通量が減ることを見越し、通常より芽を一つ短く剪定し、その分凝縮した果実が得られるため、熟成期間を長くするなどして、生産量とリリース時期を調整。といったことも自然だけでなく市場も含めた環境も取り込み、熟慮する造り手の姿勢がうかがえるエピソードだ。



【セラーと醸造について】

サクリサッシ・ビアンコ：フリウラーノ、リボツラ・ジャツラ、**サクリサッシ・ロツソ**：レフォスコとスキオペッティーノはフリウリ、コッリ・オリエンターリの個性と伝統を表した、レ・ドゥエ・テツレの名刺代わりであると同時にフラグシップワインでもある。サクリサッシ=聖なる石、という名はセラーを建設した場所がかつては教会だったことに由来。豊作の年のみスキオペッティーノを単一で仕込むこともあったが、娘のコーラがワイナリー運営に参加して以降の2017VTからは、彼女のお気に入りの品種ということもあり、毎年生産している。

醗酵/マセレーションはステンレスタンクか、セメントタンクで行い、白では数日から1週間のマセレーションをすることも。以前は225Lのバリックも使用していたが、現在（2024年）は500L以上のトノー（フレンチオーク）がセラーのほとんどを占める。熟成期間は20-24か月と長く、バトナーージュや澱引きも駆使し、濃密さと磨き上げられ滑らかなテクスチャーを持ったワインを生み出す。

