

## Monte dall'Ora

### モンテ・ダッローラ

地域：Veneto ヴェネト州

地区/村：Valpolicella / San Pietro in Cariano

ヴァルポリチェッラ / サン・ピエトロ・イン・カリアーノ

醸造・栽培責任者：Alessandra Zantedeschi & Carlo Venturini

アレッサンドラ・ザンテデスキ & カルロ・ヴェントウリーニ

HP：<https://montedallora.com/>



#### 【ワイナリーと造り手について】

2003年の春に初めて訪問をした頃、セラーはまだ建築に取り掛かったところだった。ヴァルポリチェッラの歴史的ゾーンにありながら、長年耕作放棄されていたブドウ畑には1950年代植樹の古木が多く残るものの、改修に一苦労というように見えた。当時はイタリア語の話せるスタッフもいなかったため、ワインを造り始めたばかりの2人の、誠実で仕事熱心な様子でワインの味わいで取引を決めた。



ワイナリーのある丘は今でこそきれいに整備され、サクランボの樹や野菜畑、ロバや仔牛が共生する畑の環境には、彼らのワインの静かなエネルギーの源を感じることができる。しかしカルロとアレサンドラの2人は1995年に放置されたこの斜面の土地を見て、すぐに夢中になったそうだ。「いいか悪いかは別にして土地の様子が、他の畑と異なることに気づいた。この野生的な環境を見て、ここに家を建て、家族と暮らしていこうとすぐに思い立ち、そうする



からには日々の生活だけでなく、仕事も生活も同じレベルに、環境と体に良いことをしようと思った。壊れた石垣を造り直し、ブドウを植えた。ゼロからの出発だった。2003年に、ルイーダ・ヴェロネッリがミラノでの試飲会に参加しないかと声をかけてくれた。それが初めて参加した試飲会だった。ルイーダはどこかで私達のワインを飲んで、試飲会の仲間に入れようと動いてくれたのだった。他にもエンツォ・ブランヴィッラが、パオロ・ベアとテオバルド・カッペラーノに紹介してくれた。アンジョリーノ・マウレも見に来てくれて、「なぜこのような方法で、ワイン作りをしているのか？」と聞いた。テオバルドは、ヴィーニ・ヴェーリ（試飲会も開催する生産者グループ）の前身であるヴィッラ・ボスキに呼んでくれ、そこでラディコンや、フリウリの造り手たちと出会い、ピオディナミのコンサルタントであるミシェル・バヴォーを知った。このようにしてブドウ栽培やワイン醸造の知見を深めてはいったが、同時に私達は目

指す方向は同じだけれど、ヴィーニ・ヴェーリでもなくヴィッラ・ファヴォリータ（別の生産者グループ）でもなく、単にナチュラル・ワインの流れに巻き込まれたくないと思っている。自分で見て、香りを感じて、生きて、それをワインに昇華したい、ヴィーノ・ディ・コンタディーノ（農家のワイン）を造りたいのだ。」

◆彼らとの出会いを振り返って（2017年6月）

ラシーヌは2003年に、ジュゼッペ・ラットとシャンパーニュのヴェット・エ・ソルベの紹介で、ヴィッラ・ボスキ（試飲会）に行き、そこでカルロに出会いました。当時、ラシーヌを起こして一週間もたないタイミングでのVinitalyの時期で、必死で取引すべき造り手を探していました。特に、ジュゼッペ・クインタレッリとダルフォルノ・ロマーノを前社ル・テロワールで取引していたので、ヴァルポリチェッラには強い思い入れがありました。私たちは、言葉も通じないなか、ワインを仲立ちにして、信頼を築いてきました。始めは小さな洞窟で、わずかの醸造機器で作っていたカルロとアレッサンドラ、この春には念願のレセプションルームができ、お披露目の会が、仲間の生産者たちを招いて開かれたようです。良いワインとは何か？ そのためにはどうすべきか」強い信念で、突き進んできた22年だったに違いないでしょう。2人の誠実で、熱のある仕事ぶりは、イタリア内外で、ファンを得ています。訪れる度に、セラー環境は充実し、経営が順調で、2人の幸せそうな様子が、嬉しい限りです。

2016年は、古い大きなコンクリートタンクが3つ増えました。ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・サセーティはこれまでステンレスで醸造していましたが、コンクリートでの醸造が加わり、味わいにふくよかさや柔らかさが生まれました。「リパッソとアマローネの発酵と熟成は木製の発酵槽を使う。リパッソはバランスをとるのが難しい。発酵としての興味は、いかにバランスをとるかに集中している。」と二人は話します。今後、また10年後、どんなワインが生まれていくか、楽しみです。

合田泰子

【畑と栽培について】

主な畑はワイナリーのある標高250mの丘にあり、5haのうち南向きの斜面の段々畑部分がブドウ畑となっている。ヴェローナ周辺でブドウとあわせて生産の盛んなサクランボの樹も段々畑を囲むように植わっていて、ヴァルポリチェッラの赤ワインのチャーミングな甘さは、サクランボを連想させるとカルロは話す。

畑の土も長年の手入れの行き届いた栽培で、歩くとしなやかで、深さ30~70cmの層には脆い石灰質土壌がある。このような土壌構成のため、ブドウの根の地中に進んで根を張ることができる。また、夏季には水分を補い、多雨のときにはブドウの樹の水分バランスを保ちながら、過剰な水分を地下深くに排水する機能がある。

古樹はコルヴィーナやコルヴィノーネ、ロンディネッラが



主だが、新しく植えた畑にはオゼレータやクロアティーナなどのヴァルポリチェッラの古くからある土着の品種の樹を植えなおした。ワイナリー周辺の畑に加え、肥沃な平野部の緩やかな斜面に友人のロレンツォから譲り受けた畑、カンボレンツォがあり、2015年にはガルダ湖に近く標高の高いサン・ジョルジオ・アルトの畑が加わった。

### 【セラーと醸造について】

ヴァルポリチェッラ・クラッシコエリアの、サン・ピエトロ・イン・カリアーノの町郊外のモンテ・ダッローラ通りにワイナリーはある。畑に囲まれたセラーは、窓のない陰干し用の2階部分が特徴的で、ヴァルポリチェッラエリアの典型的な小規模農家のワイナリーである。1階部分に住居スペースと試飲室があり、さらに地下の涼しい醸造/熟成スペースと続いている。

0からのスタートだったため醸造設備は、木製樽以外はステンレスタンクが多かったが、2016年以降セメントタンクなども導入したことで、アタックの柔らかさが向上し、ふくよかさもより前面に出てきたように感じる。



### ◆アマローネとは

モンテ・ダッローラでは、2011年ヴィンテージからアマローネを1種類に絞ることに決めた。もともとは樹齢と区画の違いにより、2種類のアマローネ（アマローネ・クラッシコとアマローネ・ストローバ）を造り分けてきたが、より樹齢の高いブドウ樹からのみから造られるアマローネ・ストローバに注力することにした。これにより自分の考えや土地の個性をより投影することができると、カルロは考えている。

また、2種類のアマローネを造ることに労力を割き続けることが、カルロにとって居心地悪く感じてきたそうだ。とても個人的な感覚で説明するのが難しい、とカルロは言う。アマローネの総生産量は減るけれど、その分だけベースのキュヴェに、今までアマローネ・クラッシコへ使われていたブドウが使われることになるので、その他のワインの品質向上にもつながる、ともいえる。

そしてアマローネが他のどんなワインとも違うところは、やはりアパッシメントの工程があることだ。通常ヴァルポリチェッラのワイナリーは風通しの良い 2 階部分にフルッタイオ（陰干し部屋）を設け、1~3 ヶ月間陰干しを行う。モンテ・ダッローラでは自然乾燥にこだわっており、大きな扇風機と除湿機を設置した乾燥室では、乾燥が急激に進み、その結果出来上がるアマローネには、熱の入った果汁のようなニュアンスが出てきてしまうのだそうだ。モンテ・ダッローラでは、木箱に収めたブドウの房の向きを、風の吹く方向に揃えて陰干しさせている。



土地を購入したころをカルロとアレッサンドラは以下のように振り返る。  
「1990 年代、アマローネへの関心は今よりは薄く、丘の畑は作業が大変な分、僕らのような若い人間に機会が回ってきたのだろう。アマローネのようなワインの場合、斜面の与えるストラクチャーがないと、ただ甘く重いだけのワインになってしまう。この土地を手に入れられたことは本当に幸運なことだった。  
シャンパーニュと比べるのも変かもしれないけれど、アマローネは数あるワインの中でも特に技術的な介入がある醸造法だ。それだけ造り手の考えが大きく影響する。収穫から 1 年を待たず売り出されるサセーティのようなワインの場合、造り手の介入の割合は、数字で言えば 1 割といったところだろう。その点アマローネは 5 割だといえるだろうか。まさに人の手が造りだすもので、剪定全てを手を尽くして、自分たちの仕事をワインに映しだしたい」。