

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年の春に初めての訪問したとき、カルロとアレッサンドラの二人はまだ20代の若者だった。セラーはまだ建築に取り掛かったところで、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り、セラーや畑の改修を精力的に行っていた。イタリア語が分からないながらも彼らのワインに何か特別なものを感じ取りが始まった。2人の両親は兼業農家でブドウ栽培だけをしていたわけではなかったが、農家としての生活、栽培に関する技術的な面だけでなく、畑と向き合い、畑を愛することを教えてもらったとカルロは話す。ブドウ栽培やワイン造りを専門でしてきた家系ではなかったため、そういう意味では自分たちのやりたいようにいろんなことを試すことができたようだ。



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。彼らは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ようだ。

「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・ブランヴィツァが、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)の前身であるヴィツラ・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、バイオダイ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あったが、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ツラ・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。」

4人の子供がおり長男のサヴェリオも2020年ころからワイン造りに参加している。今後はサヴェリオが、2人とはまた違うことを考えていこうし、それがまた新しいモンテ・ダッローラの歴史を作っていくのだと2人は思っている。

【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、ロンディネツラが主だが、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、カンポレンツォがあり、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。

◆ヴァルポリチェッラ特有の仕立て

ベルゴラ・ヴェロネーゼと呼ばれる地域の伝統的なこの仕立て方の利点は2つある。1つはブドウの房が地面から離れた場所(約2m)に出来ることで、地面の暑さの直接の影響を受けないこと。もう1つは、房に覆いかぶさるように葉っぱが成長するので、ブドウの実が直射日光を浴びないこと。そのおかげで、味わいに焼けたような過熟の印象をもたせず、また果皮も直射日光を浴びないことで品種本来の淡い色合いを保ったまま醸造することができる。

2000年代の特にアメリカ市場からの需要に合わせて、多くのヴァルポリチェッラの畑がグイヨーへと変わり色が濃く力強い果実味のワインが求められ、それではヴァルポリチェッラ本来の魅力は発揮できないと2人は考える。

先日はフランスからも生産者がきて、モンテ・ダッローラの仕立て方に非常に興味を持っていた。気候変動に合わせ、どの地域の生産者も仕立て方を見直す必要がでてきているのかもしれない。

◆カンポレンツォ

カンポレンツォはまだその畑にそう名付ける前、カルロとアレッシェンドラが初めて造ったワインの畑名でもあり、当時のエチケットには、「Camporengo」の文字はなく、「Valpolicella Classico Superiore」といまのデザインのみが印刷されていた。描かれているブドウの蔓は、正面からみるとカルロのC、ボトルを右に傾けるとアレッシェンドラのAになっている。そして、子供が生まれるたびにブドウの房の絵をひとつずつ書き加えていった。



◆サン・ジョルジオ・アルト

ガルダ湖も見ることのできる標高 500m の畑。畑の周りを囲むように森に覆われていること。人の手によって伐採されたりしていない木に囲まれていることで、土壌はエネルギーを蓄えることができると考える。少しスモーキーなアロマは、この土壌由来（固い石灰岩土壌）でもある。エチケットの凧の絵は、この特別な土地に吹く風を表しているだけではない。凧は、追い風より向かい風のほうが高く上がる。ヴァルポリチェッラの濃くて甘いイメージとなってしまう今、それに抗う自分たちの意志を貫いていくこと姿を重ねている。



◆サウスト

リパッソのキュヴェ名でもある、サウストのある畑には小さな古い教会がある。この教会の名前は「San Giusto（聖人の名前）」で、教会が小さいこともあって、縮めて「サウスト」と地域では呼ばれてきた。

【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。オーラとはこの地域に吹く風の名で、「オーラ（風）の吹く丘」といった意味だろうか。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、ワインの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。

◆ヴァルポリチェッラ酒の味わいの青さについて

除梗はほぼ 100%している。味わいに感じられる青さは、コルヴィーナもしくはコルヴィノーネの品種由来のもので苦味や収斂性をともなう青みではなく、エレガントな青さだと彼らは考えている。



◆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いるため、急な雨などにも対応できるようにフルッタイオは家に隣接していなければならない。



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。アパッシメントとは果実をそのまま、良い点も悪い点も凝縮させるので、工程に入る前のブドウの品質には最新の注意を要する。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。

土地を購入した頃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、畑の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おかしな話かもしれないが、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ワインだ。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、例えば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、まさに人の手が造りだすものだ。」

◆レチョートとアマローネの歴史

ヴァルポリチェッラの地域では、約2000年以上前から、アパッシメントという技術が存在していた。古代ローマ人は、ブドウ、アプリコット、プルーンなどを陰干ししていたが、必ずしもワイン醸造に使われるわけではなかった。当時は冷蔵庫もなかったため、肉を新鮮に食べられるのは1日目だけで、2日目3日目のお肉をどうにか美味しく食べるために、この干した果物と一緒に煮込んで食べたりもしていた。その後陰干しブドウを使ってレチョートが造られるようになったが、1990年ごろまでは、ワインのエチケットには「レチョート・アマローネ」と併記された。これは、まだフィルターが活用されていなかった時代、瓶内で再発酵がすすみ、ボトルをあけるまで、それがレチョートなのかアマローネなのか、わからなかったからだそうだ。アルコール度数も、+1~2°とエチケットに表示されていた。

モンテ・ダッローラではレチョートはだいたい2月頃に、温度の低い外気温の中で2日に1回タンクの移し替えを行うことで、底に沈んだ酵母を少しずつ取り除き再醗酵を抑えるという方法をとっている。移し替えはだいたい10~15回、全体で1ヵ月ほどかかるそうだ。

【彼らとの出会いを振り返って（2017年6月）】

合田泰子

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ヴィニタリーの時期で、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るべきか」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。

Monte Dall' Ora

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・サゼ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。