

## Monte dei Ragni

### モンテ・デイ・ラーニ

地域：Valpolicella ヴァルポリチェッラ

地区、村：Fumane フマーネ

醸造・栽培責任者：Zeno Zignoli ゼノ・ズィニョーリ

HP：<http://www.montedeiragni.com/>

<https://www.instagram.com/montedeiragni/>



#### 【ワイナリーと造り手について】

各国のイタリアワインラヴァーたちからカルト的人気を集めるモンテ・デイ・ラーニ。ゼノは青年期、ワインだけではなく、チーズ、レストラン、ホテル経営も行い、今はなきカーザ・ヴェルデと呼ばれる協同組合で働いていた。当時の共同組合としては珍しい（イタリアでバイオロジックが増えてきたのは 1995 年以降）、バイオロジック農法を取り入れており、多くの人が見学に来て、製品の 8 割は当時からバイオロジックの製品に関心の高かったドイツが購入していったと振り返る。「昔は自分たちで全てやったものだった」と話すゼノは、協同組合で働いていた時と同じように、現在でも 2.5ha のブドウ畑の他に、野菜や果樹、ヤギ、ラバ、鶏、豚などの家畜も飼育し、プロシュートやサラミ、チーズも自分たちで造ることも。



29 歳で協同組合を離れた後、結婚を機に、奥さんの実家であり、現在のワイナリー兼自宅でもあるフマーネのマツレーガ集落に移住する。ワイン造りに関して多くを語らないゼノだが、ワイン造りの現場であるブドウ畑やセラーを訪れるたびに彼の実験精神と手入れの行き届いた仕事場には訪問の度に驚かされるばかり。所有面積 7ha のうち 2.5ha がブドウ畑で、そのほかはオリーブ、野菜や果樹、穀物などを栽培し、オリーブオイルやサクランボのリキュール、ジャムも生産する。

彼のワイン醸造の哲学である、「ブドウ樹の周りにおける環境の多様性がワインに複雑性を与える」という考えを、自分の生活にとことん落とし込んでいる。ワイン造りのために敢えてやっているのか、彼自身の居心地がいいようにしているのか、年中なにかしらの農作業がある彼の生活が、彼のワインに影響を与えているのは言うまでもない。ゼノのワイン造りがその土地に根ざしていることは、馬やその他の動物たちが彼の掛け声にすぐに反応することからもうかがえる。2015 年に 0.2ha 新たに植えた小さな区画には

トネリコ科の木を植え、その幹と腕木の生えているままペルゴラ仕立ての支柱として利用する、Viti Maritate と呼ばれる木やステンレスの支柱が使われる以前の仕立てを試す。

ワインは通常リパッソとアマローネのみを生産。アパッシメントに適さない、例えば雨の多かった 2013, 2014VT などはヴァルポリチェッラ・スーペリオレ（青い蠟封とラベル）を生産する。リパッソで 5 年、アマローネで 7 年かけてからリリースするところに彼のワインにかける情熱が垣間見える。

※ヴァルポリチェッラやアマローネの更なる理解のために、ゼノの友人であるモンテ・ダッローラの生産者資料もぜひご覧ください。

[http://racines.co.jp/rccms/wp-content/uploads/2014/12/Monte\\_dallOra\\_info202406.pdf](http://racines.co.jp/rccms/wp-content/uploads/2014/12/Monte_dallOra_info202406.pdf)

## 【畑と栽培について】

畑は全てフマーネの丘にあり、家のある集落の周辺と少し離れた南東向きの斜面に合計 7ha の土地を所有し、その内 2.5ha がブドウ畑。表土の少ない斜面はブドウ栽培に最適で、ペルゴラ仕立てのブドウは適切にグリーンハーヴェストが行われ、風通しをよくしワインに凝縮間を与える。

病害への対策は硫黄と銅を使用。馬での耕作やポリカルチャーの重要性について地域の農業セミナーにも講師として参加し、大量生産のモノカルチャーではないワイン造り、生活方法の地元の人への理解に努めている。



## 【セラーと醸造について】

マズレーガ集落はフマーネの丘にあり、3 階建ての石造りの長屋（と言えばよいか）で、複数家族が生活している。その一棟をズィニョーリ家は所有しており、1 階部分がセラーとなっている。1 階部分は半地下となっておりワイン醸造・熟成に最適な気温と湿度で、3 部屋のみの手狭なセラーだが生産量も年産 4000~6000 本なので、リパッソでリリースまで 5 年、アマローネで 7 年の時間を掛けられている。最終的にはアマローネをリリースするまでに樽熟成、瓶熟成を合わせて 10 年を目指している。コロナの期間中は市場が停滞したことから 1 年ほど遅らせることができたようだ。



## Monte dei Ragni

aa アパッシメントはケースでは行わず、大きなネットにブドウを一つずつかけて行う。集落内のフルッタイオ（陰干し部屋）で自然乾燥させるが、万が一のために扇風機も備えている。

ワイナリーを大きくするつもりはないが、ポッテ・グランデ（大樽）がずっと欲しかった。2023年のこと、近所に住む叔母がセラーを貸してくれる事になったので、そこでビン熟成を行い既存のセラーに大樽を置くこととなった。畑が小さいので、20hlは大きく、15hlのものを買った。

