

Piana dei Castelli

ピアーナ・デイ・カステッリ

地域：ラツィオ州、ローマ県

地区、村：Velletri ヴェッレートリ

醸造・栽培責任者：Matteo Ceracchi マッテオ・チェラッキ

HP：<https://www.instagram.com/matteo.ceracchi/>



【ワイナリーと造り手について】

ラシーヌ開発部がいつものように情報を収集していたところ、非常に興味深い生産者にたどりつき、コンタクトをしたのが 2014 年春のことだった。マッテオは情報をやみくもにオープンにすることを嫌っていたため、ウェブ上にあった電話番号、所在地も正しいものがなく、たどり着くのも一苦労だった。長らく「クオリティワイン不毛の地」と思われていたラツィオに、いきなり現れた巨星というのが初対面の感想だった。

ローマ南部のヴェッレートリの町周辺の海岸線から、中央アペニン山脈の麓、約 80 kmの間に点在する 13 の村の畑からワインを造る。当主のマッテオは若くしてワインを造り始め、ファーストヴィンテッジの 2009 年から、亜硫酸を始めとする、醸造時の添加物の使用をしていない。ブドウの栽培時も硫黄や銅を使わず畑へと散布せず、煎じ薬のみで、病害への対策をしているという。

「クオリティとは、日々の生活の中でワインにかかわる、無数の微細なひとつひとつのことに、注意を払い続けた結果生まれるものであり、ときには極めてわずかな違いしか、無いこともある。そのため自然と同調して働きながら、ワインにかかわるすべての物事をどのように調和させるかということを考えている。ブドウ畑で行われるそれぞれの作業は、自然と生物を尊重しながら行われ、それぞれの畑の特質と価値を最大限に引き出せるよう努力している。

私たちの哲学は、日々の活動の中で、ひとつでも多くの要素を理解し、尊重するよう努めることです。それらの要素とは、以下の事柄を指している。

【自然のリズムとサイクル、力強さ】【人々とその文化と技術】【宇宙】【過去と未来】【伝統とモダン】

自然の働きが、もっとも洗練されたテクノロジーだと考えているので、それらを理解するよう努めることで、栽培、醸造での介入を行っている。偉大な個性を持ったワインを生み出すためには、健康で成熟したブドウを最上の区画から収穫するだけでは事足りず、それに適した哲学と、全面的な人々のコミットメントが必要だ。

私たちの最たる目的は、【私たちの畑がそれぞれ元来持っている独自性を表現し、高められるワインを生み出すこと】。すべての区画がそれぞれの個性と価値を持っているため、それぞれの品種特性にあった環境で栽培が行われるようにしている。つまりブドウ樹が菌類や病害に抵抗するために、元来もっている自然の抵抗力を高められるよう、手助けを行うということ。当然、この手法を用いてブドウ樹を栽培するのは多くの時間と手作業を必要とするが、その結果生まれるものは、それらの苦労を超える喜びをあたえてく

れると信じている。」マッテオ・チェラッキ

【畑と栽培について】

ヴェッレートリ周辺の地域は土壌の構成物質に富んでいて、ミクロクリマも多種多様、斜面の向きもバラバラで、個性極まるテロワールを体現したワインを生み出すために理想的なコンディションだと、マッテオは考えている。畑も広範囲に点在しており、彼の管理しているエリアの長辺は 80 km もあり、畑の耕作以外は手作業で行っている。

ヴェッレートリ帯は、一面ワイン畑という景色ではなく、海岸線から山側まで、小さな畑が点在している風景だが、中には古木の、特にチェサネーゼ種の優良な畑が多く残っている。

栽培品種は以下の通り多様【パッセリーナ、ソーヴィニオン・ブラン、マルヴァジア・ブンティナータ、ピノ・グリージョ、グレケット、モンテプルチアーノ、チェザネーゼ、サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン】だが、パッセリーナ、マルヴァジア・ブンティナータや、チェザネーゼといった地品種の古樹（樹齢 50-80 年）の保全に注力している。



【セラーと醸造について】

時間が無いので試飲会への参加は避けているとはいえ、多くの人に会うのは好きだというマッテオ。ヴェッレートリの辺りはワイン生産地としては、重要視されていないけれど、そうではないことを証明したいという思いでワイン造りをしている。

畑でもセラーでも、化学合成製品は完全無散布/無添加だとマッテオは豪語し、醸造後の澱に“不純物”が混ざっていることがないと語る。それゆえ、ピアーナ・デイ・カステッリでは、澱引きをすることはなく、ビン詰め後であっても前年の澱があるところに、翌年のワインを継ぎ足して入れ、それに加え、一カ月に一度は必ずバトナージュを行い、澱の風味をワインに存分に溶け込ませる。それゆえ彼のワイナリーでの瓶詰前の試飲は常にワインが濁っている。

醸造容器としてはセメントタンクを多用しており、木樽はワイナリー創業時に試して以降、使用していない。ステンレスタンクに入ったワインは香りが閉じてしまうので、瓶詰め前には最低 1 年間はセメントタンクで寝かせる必要がある、とマッテオ。



Piana dei Castelli

◆ピアーナ・デイ・カステッリとデアニケについて

当ワイナリーの製造者名には Azienda Agricola Piana dei Castelli と Azienda Agricola Deanike の 2 つがある。マッテオの妻である、デアニケの所有していた、Deanike は山側の畑とセラーを所有しており、設立当初からマッテオが運営をしていたが、2 人が結婚してからも 2 つのワイナリーは別々に存続していて栽培・醸造・運営も変わらずマッテオの管理下の元行われている。

基本的にはマッテオの家族が昔から所有していた海側の標高の低い畑から生産されるワインは Piana dei Castelli、山側の標高の高い畑から生産されるワインは Deanike というように、表記されているがボトル詰めをどこで行ったかどうかで、同キュヴェでも製造者名が入れ替わることがたまにある。

◆2022 年の収穫の様子

