

【生産者情報】

Piana dei Castelli ピアーナ・デイ・カステッリ

オーナー: Matteo Ceracchi マッテオ・チェラッキ

地域: ラツィオ州、ローマ県

地区、村: Velletri ヴェットリ

醸造責任者: Matteo Ceracchi マッテオ・チェラッキ

栽培責任者: Matteo Ceracchi マッテオ・チェラッキ

コンサルタント名: なし



【ラシーヌとピアーナ・デイ・カステッリとの出会い】

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、コンタクトを試みたのは 2014 年春のことでした。無事アポイントメントをとりつけたものの、訪問してみると、聞いていた話とあまりにも異なる様相に違和感があり、思い切って尋ねてみると、実は到着したのはマッテオの親戚が運営している別のワイナリーでした(もちろん、同じチェラッキという名前です)。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ほとんどなかったのです。その後訪れたレストランのオーナーがたまたまマッテオの知人だったために、連絡を取ってもらい、やっとの想いで到着しました。マッテオのワイナリーには、それはそれは素晴らしい、個性的なワインがいくつも並んでいました。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。コンクリート槽と大樽を品種別に使い分けたワインは、すでに堂々たる風格をそなえています。

ワイナリー説明:

ローマ南部のヴェットリの町周辺の海岸線から、中央アペニン山脈の麓の、約 80 km の間の、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、醸造製品のワインへの添加はない。また、硫黄も銅も全く、畑へと散布せず、煎じ薬のみで、病害への対策をしている。

畑でもセラーでも、化学合成製品完全無添加だとマッテオは豪語し、例え澱であっても“不純物”が混ざっていることはないのだという。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、一か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。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。

ブドウ畑が広範囲に点在しており、その上、畑の耕作以外は手作業で行っている。そのため、出歩く時間がなく、試飲会にも数年に一度行くだけだが、多くの人に会うのは好きだというマッテオ。ヴェットリの辺りはワイン生産地としては、重要視されてはいないけれど、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。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。

畑が広範囲に広がっているため、畑の管理には相当の労力がかかっているのだろうが、2014 年の 6 月に初めて訪問した際の、黄緑色に輝くブドウの葉の色を見ると、ブドウが健全であることは、疑う余地はなさそうだ。

哲学:

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す。ときには極めてわずかな違いしか、無いこともあります。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が調和することを優先させています。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ます。

このヴェッレ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です。

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、以下のことです。自然のリズム、サイクル、力強さ。人々とその文化。技術。宇宙。過去と未来。伝統と、モダン。

これらの考えのもと、ビオロジック栽培を心掛け、セラーではなるべく介入しません。なぜなら自然の働きによって、もっとも洗練されたテクノロジーがあるからです。

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ません。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なのです。

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です。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ています。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、手助けを行います。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しますが、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ます。ブドウ畑が自然環境と調和している場合は、その結果生まれるブドウとワインは、ありのままの姿をあらわし、自分たちのテロワール独自の特徴を最大限表現するすべを知っています。

自社栽培ブドウ品種:

ソーヴィニオン・ブラン、マルヴァジーア・プンティナータ、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