

Valentini ヴァレンティーニ

オーナー: Franchesco Paolo Valentini

地域: Abruzzo (DOC)

地区、村: Loreto Aprutino ロレート・アプルティーノ

醸造責任者: Franchesco Paolo Valentini

栽培責任者: Franchesco Paolo Valentini

ホームページ: なし



【ドメヌについて】

ドメヌ創業年:

出会い:

～緊張にみちた初めての取材

アブルツォに籠もるエドアルド・ヴァレンティーニを最初に訪ねたのは、1999年の4月。ル・テロワール社を合田とともに創設・経営していた時代のこと。生産者とワインをより深く理解するための自主取材が目的で、おそろおそろ「聖地」ロレート・アプルティーノにあるヴィツラの門をくぐった記憶が懐かしい。そもそも1995年、ヴァレンティーニのワインの素晴らしさを私たちに教えてくれたのは、バートン・アンダーソンであった。その経緯については、合田と共訳したバートンの『イタリア: 味の原点をもとめて』(1997年、白水社)の後書きを参照されたい。例によって聞き取りにくい小声でバートンは、ぼそっとヴァレンティーニの名前を漏らしてくれた。以後機会さえあれば、イタリア各地と国内(エノーテカ・ピンキオーリ)で、モンテプルチアーノとトレヴィアーノの両「ダブルツォ」とチェラスオーロ(ロゼ)を好んで味わっては、いよいよ傾倒の度を深め、雑誌などのエッセイで紹介するまでになった。さて、面会は取材目的であったから、ビジネス上の話は一切おこなわず、エドアルドの哲学にひたすら聞き入った。書籍がとりまく知的雰囲気のみちた書齋のなかで、興がのるとエドアルドは、まるで朗読するかのようにうねりのある節回しとよく響くバリトンで、語り続けた。同じトレヴィアーノを2本開けてくれたのには恐縮したが、フルーティな味わいは、イタリアのレストランなどに生まれていた当時のややドライな趣のものとは大違いで、スタイルの変化を窺わせた。また、オリーブオイルには、並々ならぬ情熱を注いでいることが伝わってきたので、本人言うところの「まだ試作途中品」を味わわせていただき、アブルツォ料理のようにスパイシーで驚いた旨を話したところ、「オリーブオイルのほうがワインよりも、テロワールをよく伝えてくれる」と断言され、さらにビックリした。

～ヴァレンティーニ再訪

さて、2007年6月、9年ぶりにヴァレンティーニ邸に乗り込んだ。すでに2007年秋から、小社とのお取引が決定した直後のことである。エドアルドは惜しくも昨年に世を去っていたが、前回会った長男のフランチェスコ夫妻が迎えてくれた。髭をたくわえて眉の辺りが盛り上がり、今やすっかり父親似の顔立ちとなった長身のフランチェスコは、かつての童顔めいた面貌が影をひそめ、精神的な成長と刻苦の跡がうかがえた。前回と同じく書齋のなかで、父君が愛用していた椅子にすわったフランチェスコは、ワインを取り巻く状況について、分かりやすく説明してくれた。

ヴァレンティーニにおいてすら、あまりの暑熱のため、ケミカルな処置をいっさいしない農法と醸造には困難がともない、モンテプルチアーノ・ダブルツォでは2003年と2004年、チェラスオーロでは2005年に、製品化を見送ったとのことである。2007年のワインについては、開花こそ例年より1ヶ月早かったが難しい年で、前年の暖冬の後遺症による影響を免れないとか。つまり、ヴァレンティーニのワイン哲学は、温暖化という厳しい試練のなかで鍛えなおされつつある、という印象を受けた。

ドメヌ解説:

1632年に創立。自社ブランドでリリースするのは、収穫されたブドウのうちわずかに10～20%程度という厳しさ。残りのほとんどは他の生産者へ売ってしまうし、いい年でなければ造られないことも。比類のない個性を持つ、入手困難なイタリアワイン。

かつて塚原正章は、『料理王国』(1996年6月号)に寄せた記事のなかで、エドアルド・ヴァレンティーニのワインについて、イタリアを代表する「黄金の七人」(ゴールデン・セブン)が造るもっともイタリア的な作品のひとつとして、最大限の敬意を表しつつ、紹介したこ

とがあります。

赤ワインのモンテプルチャーノ・ダブルツツォについては、「広大な畑から選び抜いたモンテプルチャーノ種のブドウから造る、おそらくはイタリア随一の赤。神韻縹渺(しんいんひょうびょう)とした味わいは、まさに神技」、白ワインのトレツビアーノ・ダブルツツォについては、「アブルツツォの圧巻。収量の抑制と自然な造りが、人為的な飾りのない、深い内面性の白をうむ」とまで絶賛いたしましたが、私たちの考え方は今でも変わりありません。ヴァレンティーニこそ、私たちの長いワイン探索の旅程で、「偉大な造り手が偉大なワインを生む」ということを最初に教えてくれた、貴重な存在でした。残念ながら、エドアルド・ヴァレンティーニ氏は 2006 年に亡くなりましたが、家業は長男夫婦によって立派に引き継がれています。

【畑について】

その栽培方法の開始時期: 1950

土壌:ミディアム・テクスチャー(中粒土)(ローム、砂質粘土等)

自社ブドウ畑面積: 65ha

自社栽培ブドウ品種:トレツビアーノ、モンテプルチャーノ

ブドウ以外の自社農作物: 穀物、オリーブ

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 250ha

主な仕立て方法: ショート・プルーンング

仕立ての支柱の素材: コンクリ

【醸造について】

酵母のタイプ: 野生酵母

年間生産ボトル本数: 50000 本/年

抜栓後の酸化とフォロー

書斎でのテイस्टィングをしながら今回発見したのは、抜栓後に数ヶ月をかけて緩やかな酸化に導き、ボトルあるいはグラス(小ぶり)の中でワインの変容振りをフォローする、という手法である。基本的にはラシーヌも小規模ながらこれと同じやり方をとっており、特に生きている自然派ワインの成長していく姿を理解するために欠かせないと、私たちがまた考えている。

セラーの中に、古樽が鎮座

テイस्टィング後、初めてセラーの中を見学することが出来たが、むろん撮影は許されていない。ナポレオン・ボナパルト時代の、黒ずんだ樽(ポッテ)や規格容量の樽(バレル)が、手入れをされながら今でも現役で使われているのには、魂消てしまった。生ける樽の博物館という格好であった。なお、別に熟成用のセラーを現在準備中とのことで、邸宅と道を挟んだ向かい側にある廃屋(かつてのワイナリー跡)を全面改装する予定とのことだが、ほとんど手付かずのままという有様で、前途は遠遠と感じられた。

世代交代について:

現在 47 歳のフランチェスコが、ワインの仕事に手を染めたのは、20 歳のとき。つまり、父エドアルドと 26 年間、畑とセラーで共同作業にいそんでいたことになる。ということは、世に出ているヴァレンティーニの大半のワインは、親子の共作品であるといっても過言ではないのだ。エドアルドが亡くなって、世代交代を強いられた形ではあるが、さまざまなやり方でエドアルド流は健在である。天才エドアルドの流儀が、どのように形をかえてフランチェスコ自身の境地になるのか、時間をかけて温かく見守りたいものである。

農薬の使用に関して:

昔ながらの方法で、自然な農法を心がけているため、畑では一度も除草剤や防虫剤を用いていない。科学的なもの、合成されたものは畑でもカンティーナでも使わない。ブドウは他の植物(オリーブ、小麦、他の穀物、かいば)とともに栽培し、動物を育て、それらの動物由来の堆肥を肥料として用いている。発酵は、培養酵母を添加せずに自発的に始まる。また、環境と調和する真に自然な農業を現実には実行していない人も参加している表面的なものである、との考えから、ビオロジックの認証を信じていない。