

## La Torre alle Tolve

### ラ・トルレ・アツレ・トルフェ

地方：Toscana トスカーナ州

地区：Chianti Colli Senesi キアンティ・コッリ・セネージ

オーナー：Mania Castelli マニア・カステッリ

醸造家：Giacomo Mastretta ジャコモ・マストレッタ

HP：<https://latorrealletoleve.com/wine/pp>



#### 【ワイナリーと造り手について】

ラ・トルレ・アツレ・トルフェは、シエナ近郊のトルフェ村にある農園で、8世紀にたてられた塔（Torre）を中心に住居や館、ブドウ畑やオリーブ園に囲まれ、牧歌的な風景が広がる。オーナーのマニア・カステッリは、この歴史ある素晴らしい環境を最大限に活かそうと、敷地内での宿泊施設、レストランそしてオーガニックでの農産物の栽培に力を入れる。シエナから3kmと近いこともあり、宿泊施設も、レストランも盛況だ。

そして2018年にジャコモ・マストレッタを醸造家として迎える。彼がラ・ポルタ・ディ・ヴェルティエーネ（キアンティ・クラッシコ）でワインを造っていた時からラシーヌはジャコモのワインのファンで、取り扱いをしていたが、オーナーの破産により経営が立ち行かなくなり、ジャコモはワイナリーを去ることとなった。それ以降も彼は再びワインを造るだろうと信じ連絡を取り続け、彼から“またワインを造るよ”と連絡を受けた時の喜びは忘れられない。品種や土地の個性に加え、華やかさがあるのがジャコモのワインの魅力だ。



#### ◆エチケットの由来

トルフェの歴史ある建物の一室に描かれた絵には、現在までの農園の風景が描かれている。その連作からインスピレーションを受け、ボトルのエチケットとした。



### 【畑と栽培について】

キアンティ・コッリ・セネージ地区に 13ha のブドウ畑を所有し、その他にもオリーブ畑、森、草原を合わせて 50ha を所有する。海拔 330m の丘にあるブドウ畑には常に風が吹き、土壌には砂が多く排水性に優れる。海洋生物の化石も多く丸みを帯びた小石や、貝殻からも大昔にこの一帯が海だったことがわかる。



ジャコモが働き始める以前の 2003 年からバイオロジック栽培を実践しており、農園全体のコンセプト

である、より自然で持続可能なワイン造りを常に模索している。手作業を惜しまず、土壌を踏み固めるトラクターで畑へ入ることは極力避け、雨季の土壌流出と乾季の土中の水不足を緩和するため下草は残してある。2017 年からは農学者のステーファノ・アマデオのコンサルタントを頼みながら、ブドウ畑の土壌や生物多様性の分析に力を入れ、植物やその花粉を運ぶ土着の虫たちを始めとする、畑のエコシステムへの理解を深め、畑への介入の方法を日々改良している。栽培されるブドウの大半はサンジョヴェーゼで、しばしばサンジョヴェーゼへブレンドされてきたカナイオーロ、コロリーノ、チリエジョーロなどの土着品種も栽培しており、それらの単一品種キュヴェもリリースする。



### 【セラーと醸造について】

農園内の建築物はいずれも壁分厚い石造りの昔ながらの工法で、ワインの醸造や保管に最適だ。大きなコンクリートタンクがいくつも並び、醸造や熟成も基本的にはコンクリートタンクで行う。ジャコモがやってきてからは、木製樽も少しだけ導入した。

トルフェが畑を所有するキアンティ・コッリ・セネージエリア内、シエナの東側のエリアの土壌には砂が多く含まれる。穏やかな果実味でタンニンの主張の強いワインの生まれる土壌だが、ジャコモはその特性を最大限に生かしつつも、エレガントで飲み心地がよいワインの生産を目指す。彼が以前ワインを造っていたガイオーレ・イン・キアンティは“表土の少ない白い石灰土壌、急斜面、高標高”という全く性質の違う畑だった。ラ・ポルタ・ディ・ヴェルティーネと同様にサンジョヴェーゼ主体のワインではあるが、全く異なった性質のワインが出来上がる。



### ◆単一品種のワインについて（202405）

トスカーナでは補助品種が混植されていることが多いが、トルフェではそれぞれ区画ごとに栽培している。ジャコモが品種ごとに分かれた区画があるのを見つけたワイナリーはトルフェがはじめてだったので、単一品種で瓶詰めしてみようという好奇心を掻き立ててくれたひとつの要因でもあった。

#### ・チリエジョーロ

サンジョヴェーゼと遺伝的に近い品種。補助品種としては、サンジョヴェーゼによりふくよかな果実味を与える目的でブレンドされてきた。トスカーナの中でも、比較的暑いマレンマ辺りに古くからある土着



品種のため、この先の温暖化にも耐えうるのではないかと期待している。「チリエージョ（チェリー）」と名前が似ていて、味わいにチェリーのようなニュアンスがあることが由来と言われているが、ジャコモの疑問に思っていて、おそらくブドウの実が比較的大きくさくらんぼを思わせるからではないかと考えている。

・カナイオーロ

補助品種としては、サンジョヴェーゼに骨格の柔らかさと華やかな香りを与える役割がある。

・コロリーノ

ブドウ果汁まで赤い品種（タンチュリエ）、補助品種としては、名前のおりサンジョヴェーゼに色をつける目的で与えられる。単一で醸造すると、黒胡椒のようなペッパーのニュアンスがでる。