

Valdisole

ヴァルディソーレ



トリノで別の分野で働きながらも、ジュゼッペ・アマートはガストロノミーの世界に魅了されてきました。興味の対象は次第にワインそのものへと深く向いていき、2015年に自分のワイナリーを持つ夢をかなえます。ワイン造りが家業ではなかったジュゼッペは、ある日web上で売りに出されていた、0.5ヘクタールの小さなネッピオーロの畑を目にします。後日、実際の畑を目にしたときに、ジュゼッペの心は決まりました。太陽“Sole”の谷“Val”という名前からも分かる通り、真南向きの斜面に植わる樹齢60歳の畑に、彼の情熱はかき立てられました。

ジュゼッペのワイン造りには、地域やワインそのものの歴史と、現代のナチュラルワインムーブメント、尊敬するアルガスやフリウリの生産者たちから、多くの影響を受けていることが分かりやすく見て取れます。その分かりやすさを感じさせない造りができるようになってくると、さらに面白いワインになるだろうと期待しています。現在は、ロエロの砂質土壌由来のタンニンを強く感じさせないよう、果皮成分の抽出には気を付けていますが、アルコール度数も14%前後と、果実の成熟の感じられるワイン造りをしています。

2019年現在トリノに住みながら、ロエロの畑とモンフェラートにある醸造所を往來していますが、「一刻も早く、畑中心の生活にしたいのだけだね」と、ジュゼッペは話しています。

	○Armonia アルモニア			備考	スタンダードなアルネイズのマセレーションキュヴェに、モスカート・ピアンコをブレンドした、繊細で若いうちから飲みやすい、香り高いワイン。
	畑	品種：アルネイズ80%、モスカート・ピアンコ20% 位置：300m 土壌：粘土、砂質	醸造		
	○Anarchia アナルキア			備考	スタンダードなアルネイズのマセレーションキュヴェに、ブドウ樹上で乾燥（遅摘み）させたブドウの果皮を漬け込む。アルネイズの可能性を模索する中で生まれた、実験的でありアナーキーなキュヴェ。残糖はあるが、飲み口としてはドライ。
	畑	品種：アルネイズ100% 位置：300m 土壌：粘土、砂質	醸造		
	○Elektra エレクトラ			備考	ギリシャ語のήλεκτρον (elektron, "amber") に由来し、「鮮やかな」、「輝いた」、「琥珀」などを意味する。ピエモンテにしか存在しないこの品種は、中世からこの地域に存在しているにもかかわらずその栽培面積は狭くない。新鮮な白い花の香りや芳香性のあるハーブの香り。アロマティックでありながら、同時に酸としっかりとしたストラクチャー。
	畑	品種：マルヴァジア・モスカータ100% 位置： 土壌：	醸造		
	○Pnoi プノイ			備考	まだ、ネッピオーロ（パローロ）の強いタンニンを長期の樽熟成で落ち着かせる方法が、確立されていなかった頃、ネッピオーロはマセレーションせず、収穫時期も遅かったことから、醗酵が終わる前に冬の寒さが訪れたことから、甘口であったことは有名な話だ。ジュゼッペはさらに、オーク樽以前によく使われていた栗樽、さらには陶器なども熟成容器として活用している。このワインを飲むことで、数世紀前の風（プノイ：ギリシャ語）を感じてもらえたら、とジュゼッペ。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 位置：300m 土壌：粘土、砂質	醸造		
	●Amos アモス			備考	アモス（ギリシャ語で砂の意）と、名付けられた通り、ロエロの砂質土壌を、彼らなりに表現した。樹齢の若いネッピオーロによる、スタンダードなロエロ・ロッソ（DOCGは取得していない）。
	畑	品種：ネッピオーロ95%、アルネイズ5% 植樹：2000年代植樹 位置：300m 土壌：粘土、砂質	醸造		
	●Helios エリオス			備考	web上で売りに出していた、耕作放棄地に植わっていた、一部自根を含む、ネッピオーロの古木の畑。この畑があったことが、ジュゼッペにとって、この谷でのブドウ栽培をする決め手となった。ギリシャ語で太陽を意味するエリオスというキュヴェ名通り、真南向きの斜面のネッピオーロで、果実をしっかり成熟させている。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1960年代植樹 位置：300m、南向き 土壌：泥灰土、粘土、砂	醸造		
	○Chaos カオス			備考	12月初週まで、陰干し。干したブドウはプレスだけでは果汁が得にくいので、果皮を柔らかくするために短いマセレーションをする。醗酵は30か月かけてゆっくりと行われ、アルコール度数は16度を超す。残糖度も揮発酸も高く、全体的な飲みごこちは、ドライとさえ言える。
	畑	品種：フレイザ100% 位置：300m 土壌：粘土、砂質	醸造		