

【生産者情報】

Calfata カラファータ

地域:Toscana

地区、村:Lucca ルッカ

醸造責任者:Mauro Montanaro マウロ・モンタナーロ

栽培責任者:Daniele Tuccori ダニエレ・トゥッコリ

コンサルタント名:なし

ホームページ:<http://www.calafata.it/>



【ドメーヌについて】

ドメーヌ創業年:2011 年

ドメーヌ解説

2011 年に、マウロ(醸造責任者)とダニエレ(栽培責任者)によって立ち上げられたワイナリー。古くからルッカの連なる小さな丘で農家を営んできたワイナリーを、譲りうけた。その時の前オーナーは二人に、「君たちさえ良ければ、このワイナリーを、ただワインを造るだけでなく、何かより社会に貢献できるように、経営してほしい」と、伝えた。マウロとダニエレはこの小さなワイナリーで何が出来るだろうかと考えた末、精神疾患や薬物依存、移民たちの社会参加を促す第一歩となれるよう、彼らを積極的に雇い、共に働くことで、技術指導をし、就労支援へとつなげている。また、その活動に共感する、野菜や穀物の栽培家や養蜂家などがあつまり、全員で共同経営する協同組合の形態をとった。ブドウ栽培を行う専門労働者がイタリア全土で少なくなっている中、彼らのワイナリーの作業員はしっかりと指導がなされ、地域の他のワイナリーからも作業の手伝いを請われ、出張作業にも出かける。トスカーナ北部のコッリーネ・ルッケーゼ地域は、大規模な栽培がおこなわれてきたことが無く、昔ながらの農村のたたずまいを保っている。海からも近く、小高い丘の続く地形から、しっかりと果実の熟すのを待たせあげく、マウロの目指した、すっきりとした飲み口のワインが出来上がる。彼らは、当地域の生産者テヌータ・ディ・ヴァルジアーノからバイオダイナミック栽培を学び、9ha ある自身のブドウ畑でも同様に仕事をしている。手作業が多い仕事だが、みな朗らかな笑顔で気持ちよく働いている、とマウロは話す。

コッリーネ・ルッケーゼはトスカーナでも最北の地域に属するため、控えめな果実味と繊細な酸が特徴。「揮発酸がもう少し出ても、ワインとしては面白いんだけどね。特に揮発酸を抑えているわけではないんだ」と、マウロは話す。

【畑について】

栽培方法:ビオロジック農法

認証機関:ICEA

自社ブドウ畑面積(ha):4ha

ブドウ以外の自社農作物:オリーブ、季節の野菜、穀物、パスタ、トマトソース、はちみつ。

【醸造について】

酵母のタイプ:野生酵母

压榨方式:水平式プレス

醗酵容器の素材と容量(L):セメントタンク、ステンレスタンク

熟成容器の素材:セメントタンク、ステンレスタンク