

Ridolfi

リドルフィ

地域：Toscana トスカーナ

地区、村：Montalcino モンタルチーノ

醸造・栽培責任者：Gianni Maccari ジャンニ・マッカーリ



【ワイナリーについて】

ワイナリー《リドルフィ》の旧所有者は、フィレンツェの貴族リドルフィ家であったが、2011年に現オーナーで、ジュゼッペ・ペレッティ氏がワイナリーを購入した。ペレッティ氏はすぐに組織の再編成に着手し、懇意であった醸造家ジャンニ・マッカーリをワイナリーの責任者となってくれるよう、口説き落とす。

《リドルフィ》は2014年に着任したジャンニのもと、際立って繊細優美なブルネッコを生み出し、初作2014VTからワインジャーナリズムで絶賛を博す。ジャンニ・マッカーリは、ポッジョ・ディ・ソットとサリクッティという別格のブルネッコで延べ25年間ブルネッコ造りに携わった。その間、ポッジョ・ディ・ソットではジュリオ・ガンベッリの薫陶を受けながら醸造責任者の大任をも果たし、サリクッティでは化学出身の理知的なオーナーのもとで、優雅で洗練されたブルネッコ造りに貢献した。リドルフィの醸造責任者としては、就任直後から畑をビオロジック栽培に転換し、セラーも機能と衛生面向上のため全面的にリノベーションを実施。なお、モンタルチーノ以外に、少量ながら硬質純良なキアンティ・コッリ・フィオレンティーニも産する。

【ジャンニ・マッカーリ】

1990～2009 **ポッジョ・ディ・ソット**で**ジュリオ・ガンベッリ**（2012年死去）の右腕として働き、最後の10年間は醸造責任者として勤務。

2009～2014 **ボデーレ・サリクッティ**で醸造責任者として勤務。

ペレッティ氏との出会いは共通の趣味である、モンタルチーノのサーキット会場でのこと。まだジャンニがポッジョ・ディ・ソットで働いていた頃で、ペレッティ氏がワイナリー《リドルフィ》を購入する以前から親交があった。サリクッティは4haの畑を所有する、小さなワイナリーであったため、21ha（内14haがブルネッコ）の畑を管理するリドルフィでのワイン造りには、当初は積極的ではなかったが、ペレッティ氏の説得と土壌への好奇心から、招きに応じることとなった。

醸造学校へは通わず、若くしてポッジョ・ディ・ソット（ジュリオ・ガンベッリのコンサルティングは1992年から）でワイン造りのキャリアをスタートしたジャンニ。ジュリオ・ガンベッリの晩年には、ワイナリーでの責任者としてだけでなく、彼のコンサルタントとしての仕事でも、例えばカーゼ・バッセでの試飲などの、重要な仕事を任されていた

◆畑

モンタルチーノの街の北東部に畑を所有し、ガレストロ土壤と“塩分を多く含む灰色の海洋（性堆積）土壤”とが点在しています。それぞれの区画にあった7つのクローンを選別し、栽培。ジャンニがやってきた2014年にはすぐにビオロジック栽培へと転換をして、現在はトータルで21ha、そのうち14haをブルネッロの畑を持っています。

この“塩分を多く含む灰色の海洋（性堆積）土壤”は、ブドウを含む植物の栽培には適しないと長い間言われてきましたが、ジャンニはこの土壤の与える、ストラクチャーに大きく興味を惹かれ、研究を重ね、最適な台木とクローンを選び抜いて、6haを2013年に植樹しました。

年2〜3回の間引きを行い、それぞれのブドウ房が適切な熟度のなるように調整。しかし過度な凝縮感はありません。農薬は、ボルドー液、硫黄、ゼオリーテと呼ばれる鉱物の粉（湿度を吸収し、菌の繁殖を抑える）を使用しています。

◆醸造

2014年に改装されたセラーの設備は近代的で、自然酵母でステンレスタンクにて発酵。亜硫酸添加は通常、醗酵前と醗酵後、澱引きの際に必要であれば行う。マロラクティック醗酵を安定させるために、乳酸菌の添加を行う。

ロッソ・ディ・モンタルチーノとブルネッロは、フレンチ・オークとスラヴォニアン・オークの両原材を用いた樽に移した後、トノーと大樽で熟成（パウシャ、パロン、タランソー、グルニエ）。

リゼルヴァだけは毎年造るわけではなく、イタリアのガンバ社のスラヴァニアオーク樽100%で熟成、無濾過で瓶詰めしています。

キアンティを含めてジャンニの手がけるサンジョヴェーゼには、いずれも果実味の透明感があり、特にブルネッロに備わる例外的なまでの澄明軽快な果実味には、酸味と塩味が加わり、高い次元でのバランスを実現しています。繊細な感性と、近代醸造技術への深い理解を感じるワインです。



潔癖なまでに、清掃が行き届いた熟成庫（左）と、発酵用タンクの並ぶセラー（右）

【202110 インタビュー】

◆土壌改良について



灰色の塩分を多く含む海洋性堆積土壌（左）と、粘土と小石を多く含むガレストロ土壌（右）

塩分濃度が高く、ブドウのみならず植物一般の栽培には向かないとされてきた土壌でのブドウ栽培に興味を持ったジャンニですが、ブドウの植生には仇となる塩分をどうにか和らげる必要がありました。

そこでまず、石灰（カルシウム）を植樹予定地であった区画に投入します。カルシウムの作用により、ナトリウムが雨水に流れ出し、表土から3mの部分でブドウが栽培できるだけの除塩をすることが出来ました。ただし、表土から3m以上の部分は、塩分濃度が高いままなので、植物が根を張ることは依然難しいままです。そのため、3m以上根の張らない台木を選択したうえで、植樹をしました。

◆選果機械について

リドルフィでは、光学センサーを使ってブドウを選別しています。ブドウの成熟度を瞬時に判別することが出来、目視と手作業では除去できない、熟していないブドウ粒、一見色づきもよいが、食べてみると青い酸味が感じられ成熟度が低いブドウ粒をはじくことが出来ます。

人間の選果でははじかれることのない、ブドウ粒は例えば2020年VTで4トン分のブドウが弾かれ、彼らの畑の1ha以上に値するブドウの粒です。

◆ロツソ、ブルネッコ、リゼルヴァのワイン造りについて

リドルフィのロツソ ディ モンタルチーノは、決してブルネッコの格下という位置づけではなく、顧客に最初に飲んでもらうこととなる、リドルフィの名刺代わりとなるワインです。

醸造責任者のジャンニは、発酵した時点でどれをロツソにするかブルネッコにするかを決めています。全てのワインがエレガントでなければなりません、その中でも軽快で、早飲みに向く樽を選んでロツソとして瓶詰めします。ロツソとブルネッコでは、熟成期間と使用する樽くらいしか違いはなく、ロツソはより小さい樽（フレンチオーク）で、ブルネッコは大樽（フレンチオーク）で熟成させます。小さい樽を使用したほう熟成が早く進む傾向にあります。

リゼルヴァは、ヴィーニャ・デル・ポツジョーネという単一畑で栽培されたブドウで造っており、イタリアのガンバ社のスラヴォニアオーク樽 100%で熟成させ、無濾過で瓶詰めをしています。

◆ブドウ畑の樹齢について

高樹齢のブドウは高品質ワインを産みだすことができますが、私たちが 2014 年頃に植えた 5~6 年のブドウはすでに高品質で、とてもいいブドウで、一部リゼルヴァの醸造用に使われることもあります。リドルフィでは、7つの台木と7つのサンジョヴェーゼ・グロッソのクローンを使用していますが、古樹は、必ずしもその土壤に合ったものが植えられているわけではありません。