

Morella

モレッツラ

地域：Puglia プーリア

地区、村：Manduria マンドゥーリア

醸造・栽培責任者：Lisa Gilbee & Gaetano Morella

リサ・ジルビー&ガエターノ・モレッツラ

HP: <http://www.morellavini.com/>

<https://www.instagram.com/morellavini/>



【ワイナリー・造り手について】

2021年にヴァルポリチェッラのモンテ・デイ・ラーニ訪問の際、プーリアに行くのなら、と教えてくれたのが醸造家：リサ・ジルビーの名前でした。パートナーのガエターノ・モレッツラとともに2002年からプリミティーヴォを主体にワイン造りをしています。笑顔を絶やさないリサとひとときウーモアにあふれるガエターノですが、仕事とワイン造りには真剣そのもの。生産者の団体：FIVIのディレクターも務めており、プーリアのワインの振興にも努めています。

オーストラリア出身のリサは、生産者として働くために1990年代にイタリアへとやってきます。ピエモンテやトスカーナで研修をし、その後シチリアの大規模なワイナリーで、ブドウの仕入れを担当することになり、プーリアへ何度も足を運びます。その過程で多くのプリミティーヴォの古樹を見つけ、中でも樹齢80年を超えるアルベレッコの畑の姿に胸をうたれます。そしてもし自分がワインを造るとしたら…、と次第に考えるようになりました。

決断は早く、ガエターノとともに2002年にはマンドゥーリアの町なかに醸造所を構え、ブドウを買いながらワイン造りをはじめます。同時にブドウ畑も少しずつ購入し、現在は20haの畑を所有しています。

リサの考えるプリミティーヴォの特徴は、その名の通り早熟で酸がとびぬけて高いが、タンニンが少なく、色素も薄い。一般的には、インキーでタニック、香りも色素も強いと言われます。また、マンドゥーリアの気候ではワインはアルコール度数が上がりやすく、しばしば発酵が終わりきらず残糖があることも多いそうです。そのイメージが定着したせいか、プリミティーヴォはしばしば発酵が順調に進んでいても、わざと糖分を残させることもあるのだとか。しかし彼女の目指すワインは、完全に発酵させ、酸の骨格が味わいを支える伸びやかな後味のワインです。



2022年現在、以下のワインを生産。

白2種

ロゼ1種

赤（エントリーレベル）3種

赤（プリミティーヴォ単一畑）3種を

年産は大体10000~15000本

【畑・栽培について】

リサが感銘を受けたプリミティーヴォは 1930 年～1970 年代に植えられたアルベレッコ仕立ての畑で、その畑が管理する 20ha の 2/3 を占めます。そのほかにネグロアマーロとマルベック、白品種（フィアーノが主体）の畑を所有していて、エントリーレベル用の若いプリミティーヴォはアルベレッコではなくグイヨーで仕立っています。

ちなみにマルベックはこのエリアでは Malbek（通常は Malbec）と書くそうで、1800 年代にフランスから持ち込まれ、フィロキセラ禍の際にはプーリアから多くのマルベックがフランスへと逆輸入されました。

イタリアのかかと部分に位置するプーリアの中でも一番南のサレントエリアは、真っ白な石灰岩土壌の平地の広がるエリアです。海拔も 80~100m と高くはなく、温暖というよりは酷暑のエリアです。酸が高く、早熟のプリミティーヴォであっても、近年の気候では酸と果実味、果皮成分のバランスをとることは難しいことでしょう。その中でモレッラのプリミティーヴォのような透明感すら感じる味わいは驚異的と言えます。そしてそれはやはり、リサがその品質を信じる高樹齢のプリミティーヴォの畑と彼女らの熱意のこもった手入れによるものなのでしょう。古樹のプリミティーヴォからは良年であっても 20hl/ha しかブドウは収穫されません。

マンドゥーリアの土壌はテラ・ロッサ（赤土）が特徴的で、鉄分を多く含み、出来上がるワインには、酸化的なニュアンスと暑さを感じる果実味が特徴的です。モレッラの畑でも、表土を赤土が 50cm ほど覆い、下層土は石灰岩です。

キュヴェ・モンド・ヌオーヴォ用のブドウの取れる区画は、例外的に表土が白く、岩も少ないので昼間の熱が夜まで残ることが無いので、冷涼さすら感じる味わいのワインが出来ます。

栽培方法はワイナリー開設当初から化学合成肥料・農薬を排除し、2009 年からビオディナミの調合材による管理をはじめ、デメター認証も取得しました。が、ラベリングされることを嫌い、エチケットには記載していません。

原産地呼称についても、品種のブレンド比率に年によって幅を持たせるため、IGT サレントでリリースをしています。トップキュヴェの古樹のプリミティーヴォ 100%のキュヴェも同様に DOC マンドゥーリアは取得せず、IGT サレントでリリースしています。



マンドゥーリアの典型的な赤土



白い表土のモンド・ヌオーヴォの畑



セラー建築の為掘り返した畑の隣の土壌。赤い表土、真っ白な石灰岩の下層土の様子がよくわかる。

【セラー・醸造について】

町なかの醸造所はガレージのような場所で、年産約 20000 本ならずとはいえ、手狭な環境でのワイン造りをしています。ワイナリーを開設してから 20 年、ようやく理想的な地下セラーのある醸造所建設中で、2023 年 VT から稼働予定。新しいワイナリーは、自宅と畑の真隣に建設中で、十分な広さと、土壌をむき出しにすることで、最適な温度と湿度を保つことが出来る設計になっています。

白ワインはセメントタンクで醗酵・熟成を実験的に行っています。赤ワイン、10hl の解放桶でマセレーションを行い、手作業でピジャージュ。その後、垂直プレスで圧搾し、300/500L のトノーで熟成。瓶詰め後もワインにより 6~18 ヶ月間熟成させ、落ち着いてからリリースさせます。

ロゼについて。以前は生産することに否定的が 2017 年に試しに造ってみたところ、暑いエリアの赤品種のブドウの新鮮さをダイレクトに表現する良い手法だと思っておりました。アメリカやアジアからのリクエストも多く、本人も要改良と言っていますが、赤品種は通常、白品種に比べ果皮が厚く成分も多いので、ブドウに直射日光が当たっても、果肉が光の影響を受けづらく、白品種よりもフレッシュなワインができると感じているそうです。



2022 年現在のセラー



建築中のセラー



当初から変わらない手作業によるピジャージュ



コルク栓を使っているキュヴェは手作業で瓶詰め。スクリューキャップのボトルについては業者を呼んで瓶詰めしている。