



Morella
モレツラ



ヴァルポリチェッラのモンテ・デイ・ラーニ訪問の際、教えてくれたのが醸造家：リサ・シルビーの名。パートナーのガエターノ・モレツラとともに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る。笑顔を絶やさないリサとひとときユーマアにあふれるガエターノだが、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る。

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た。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、その中でプーリアへも何度も足を運んだ。その過程で多くのプリミティーヴォの古樹を見かけ、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たようだ。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った。

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た。同時にブドウ畑も少しずつ購入していき、現在は20haの畑を所有。一般的にプリミティーヴォという品種の特性は、インキーでタニック、香りも色素も強いとされるが、リサの考えでは、その名が示す通り早熟で酸がとびぬけて高く、タンニンと色素も少ない。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が、彼女が目指すのは残糖分による甘さではなく、ブドウの果実味と酸味を存分に感じることでできるスタイル。

		<p style="text-align: center;">○IGP Salento Bianco - Mezzogiorno Bianco サレント・ピアンコ メッツォジョルノ・ピアンコ</p>		備考
畑	品種：フィアーノ100% 植樹：2005年 位置：標高80m、平地 土壌：赤土の表土、石灰岩の下層土	醸造	セメントタンクで醗酵 セメントタンクで10か月間熟成	
		<p style="text-align: center;">○IGP Salento Bianco - Un mese e mezzo サレント・ピアンコ ウン・メーゼ・エ・メッツォ</p>		備考
畑	品種：トレッピアーノ、マルヴァジアア、モスカート、マツルツジョ、その他名称不明の土着品種 植樹：1950～1970年代 位置：標高80m、平地 土壌：赤土の表土、石灰岩の下層土	醸造	ステンレスタンクで、約1か月半（un mese e mezzo）マセレーション（最初の10日間は開放桶） ステンレスタンクで1年間熟成	
		<p style="text-align: center;">●IGT Salento - Mondo Nuovo Primitivo サレント モンド・ヌオーヴォ・プリミティーヴォ</p>		備考
畑	品種：プリミティーヴォ100% 植樹：1950年代 位置：標高80m、平地 土壌：赤土が少なく、岩も少ない涼しい土壌、石灰岩の下層土	醸造	ステンレスタンクで2週間マセレーション 500Lの木製樽で24か月間熟成 最低でも12か月間ボトルで寝かせてからリリース	