

Marco Petterino

マルコ・ペッテリーノ

地域：Piemonte ピエモンテ

地区、村：Gattinara ガッティナーラ

醸造・栽培責任者：Marco Petterino

マルコ・ペッテリーノ

HP：なし



【ワイナリーと造り手について】

2023 年で 80 歳を迎えたマルコ・ペッテリーノ。弟のジャンカルロとともに、2.5ha の畑から至上のネッピオーロ酒を造り出す。ヴェネト州、アーゾロのフィリッポ・コスタを訪問した際に、感動したワインとしてソルデラ、リナルディと並び挙げられたマルコ・ペッテリーノの名前を、ピエモンテのレストランのワインリストで見つけることが出来たのは幸運だった。

レストランで味わいを確認しすぐに電話を掛けると、「今は畑の中にいるから 7 時以降に来てくれ」と言われた。未だに現役で働いているのだ。バローロを出発して車で 2 時間以上かかったか、夕暮れの頃にガッティナーラの旧市街の通りに面した自宅兼セラーに着くと先客がいてワインを 1 ケース買って帰ったところだったようだ。マルコは世代からは想像できない長身（180cm 弱）で、握手をした手の爪は土で汚れた農民の手だった。日もくれそうだったので



すぐに案内をしてくれたアパートの地下セラーへ。壁にはところどころカビが分厚く生え、2 室に分かれた地下セラーにガルベッロット社の大樽とステンレスタンクが並んでいて、見るからに使い込まれていた。

熟成中のワインは香り高くエレガントで単純においしいこと以上に、現代のワインにはない、これからの時代にはこういうワインが造られることはもうないのだろうと、少し寂しく思わせるような古き良きネッピオーロ酒の美しさがあった。樽熟成後もステンレスタンクに移し更に数年熟成させてから瓶詰をする、時間をかけることのみが出せる味わいだった。

【畑と栽培について】

ガッティナーラのうち、ペルモローネ、カステッレ、グアルディエの3つの南西向きのクリュに畑をもつ。

【セラーと醸造について】

大樽熟成の間、定期的に樽の移し替えを行い、味わいを洗練させていく。通常のガッティナーラとガッティナーラ・リゼルヴァの両方を生産する。リゼルヴァを名乗るには47ヶ月の瓶詰前の熟成が要求されるが、マルコ・ペッテリーノでは熟成期間が60ヶ月、72ヶ月以上になることも。

