



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 & Giancarlo Petterino

マルコ & ジャンカルロ・ペッテリーノ

HP：なし



【ワイナリーと造り手について】

マルコとジャンカルロ兄弟が 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。弟のジャンカルロは 80 歳を超えているそうだが（2023 年）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。ジャンカルロ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は、壁にはところどころカビが分厚く生え、二部屋に分かれた地下セラーに並ぶガルベッロット社の大樽とステンレスタンクは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味覚的に美味しいということ以上に、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イタリアワインの美しさがあった。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。

2 人の初醸造は 1982 年。父の代までは家用のワイン以外のブドウは協同組合に売っていた。収穫の時には親戚が手伝いに来てくれるそうだが、通年二人で栽培と醸造を行っている。



【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つ丘に約 10 の区画を所有。斜度のきつい畑の中にはテラスになっておらず、トラクターでの作業ができない畑もあるそうで、そういう畑は鍬で作業をするというから驚きだ。マルコは膝を悪くしてしまったので、今はジャンカル口のできる範囲で畑の作業を行っているそうだ。樹齢は 80-100 歳のものも多く残るが、適宜植え替えを行うため、平均樹齢は 5、60 年程度か。畑の耕作はせず、草を刈るのみ。病害対策には化学合成の防カビ剤を使用。数年に一度雹の被害があるが、遅霜の被害はほぼ無く、気候変動の影響もそこまで感じてはいないそうだ。



【セラーと醸造について】

収穫したブドウは除梗し、一つ目のタンクは酵母添加をして発酵を開始。それ以降のタンクは発酵中の果汁をスターターとして使用して、醗酵がスムーズに開始されるようにしている。冬前に一次発酵は終わらせ、マロラクティック発酵は通常春に始まる。マセレーションは 2 週間ほどで、垂直プレスで压榨を行う。醸造設備はコンパクトで最低限で、樽も 1982 年の醸造開始以来変えたことがない。



大樽（とステンレスタング）での熟成の間は、定期的に樽の移し替えを行い、味わいを洗練させていき、



ワインの状態を見てガッティナーラとガッティナーラ・リゼルヴァに分けて瓶詰をする。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・パ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あり、ワインの状態次第では複数 VT 同時にリリースされることもある。



【アルト・ピエモンテについて】

ネッピオーロを主体とする上質な赤ワインの産地として名高いアルト・ピエモンテはピエモンテ州北部の生産エリアで、2億8千年前に大噴火を起こしたとされる火山とアルプス山脈を形成した造山運動により、土壌には火山岩や火成岩を多く含む。アルプスのモンテ・ローザ（最高地点 4634m）を源流とするセージア川上流域の DOCG ガッティナーラ、DOCG ゲンメでは多くのイタリアのワイン生産地と同様に、ローマ時代以前からブドウが栽培されてきた。モンテ・ローザからの冷風が吹き下ろすため、昼夜の寒暖差は大きくまた、イタリアでも随一の降雨量の多さでも知られる。ランゲからは 100km ほど北の生産地域でその年平均気温も低く、上記の気候条件により気候変動による気温の上昇や降雨量の減少などの影響も穏やかなことから、関心の高まっているワイン生産エリア。ちなみにミラノ・マルペンサ空港からは車で一時間たらずの距離である。