

Marco Petterino

マルコ・ペッテリーノ



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。ある若手の生産者に感動したワインとしてソルデラ、リナルディと並び、マルコ・ペッテリーノの名前を覚えてもらえたことから知り合うことが出来た。

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を備えたワイン。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。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ことが大事だと考え、通常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ある。

● Gattinara Riserva ガッティナーラ・リゼルヴァ			
	畑 品種：ネッピオーロ100% 位置：標高300~400m、南西向き 土壌：花崗岩、石英、典型的な赤味を帯びた色調の鉄鉱物を豊富に含む火山性土壌	醸造 ステンレスタンクで15日間発酵、毎日ルモンタージュを行う 大樽（20~25年の古樽）で36カ月間以上熟成 ステンレスタンクに移し数年間休ませたのち瓶詰め	備考 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。この地域ではネッピオーロのことをスパンナと呼ぶ。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。