

## Matteo Fenoglio

### マッテオ・フェノーリオ

地域：Piemonte ピエモンテ

地区、村：Serravalle Langhe セッラヴァッレ・ランゲ

醸造・栽培責任者：Matteo Fenoglio マッテオ・フェノーリオ



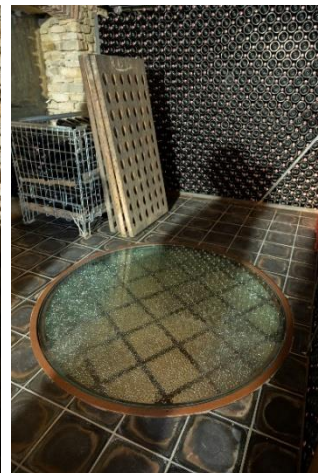
HP : [https://www.instagram.com/fenogliomatteo\\_aziendaagricola/](https://www.instagram.com/fenogliomatteo_aziendaagricola/)

#### 【ワイナリーと造り手について】

1986年アルバに生まれ、その後アルタ・ランガ、セッラヴァッレ・ランゲに移り住んだマッテオは、高校で化学を専攻しミラノの化学製品会社（製菓に使うゼラチン等を扱う会社）に就職した。都会で働く中で、これが自身の歩むべき人生なのかと考えはじめたマッテオは、セッラヴァッレ・ランゲに戻る決意をし、母と叔母が育てていたヘーゼルナッツ造りを手伝いはじめた。そのうち、ヘーゼルナッツの代わりに、自分自身でなにかを造りたいという思いが募る。そしてフィロキセラ以前は祖父がブドウ樹を育てていた場所であったことを知り、そこでピノ・ネーロを栽培することに決めた。

2015年にはじめてスプマンテ作りに着手し、初年度の生産量はわずか75本ほどという試験的なものだった。その後、エノログでもある叔父（Luciano Boero）や友人たちから助言を受けながら、現在は約2haの畑から、2種類のスパークリングワインを年間7~8000本生産する。

セラーは曾祖父の所有していた場所を受け継ぎ、小さいながらも美しく改装した。ピエモンテでは『クルティン（crutin）』と呼ばれる、斜面を利用した岩壁の横穴も10m程しつらえた。セラーの地面には、直径2mほどの穴を掘り、深さ約1.5mの水槽内でマグナムボトル200本を実験的に保管。半地下のセラー内は、標高800メートルのため夏場でも18℃前後に保つことができ、空調設備は設置していない。水槽の中は通年8℃で保存出来る。ルミアージュやデゴルジュマンはすべて手作業で行う。



# Fenoglio Matteo

## ◆DOCG を名乗らない理由

マッテオ「アルタ・ランガ DOCG はテリトリーとしては非常に大きいもので、アルバ、アスティ、アレッサンドリアの範囲まで続くとても広大な地域の畑で生産されています。そしてアルタ・ランガを生産する多くのワイナリーはアルタ・ランガ地区には醸造所を持っていません。

私を含めアルタ・ランガの複数の若手の生産者は DOC には入りませんでした。なぜなら DOCG は私たちの「土地」そのものの名を広めるのではなく、この美しい名前を持ち出してマーケティングに利用するからです。残念なことに、アルタ・ランガは現在、広い地域での生産が認められています。これが DOCG を名乗らない第一の理由です。もうひとつの理由は、私は自分のことをアルタ・ランガの自由人だとおもっていて、スタンダードなワインを大量生産したくはないし、自分が正しいと思う方法で自分のワインを作っているからです。」

## 【畑と栽培について】

ピノ・ネーロと僅かにモスカートを栽培。南東向きの畑は、セラーの近くに位置し標高 760 メートルほど。曾祖父が作った場所を引継ぎ、2008~2011 年にかけて植え替えを行った。村から出たところにもう一つの区画があり、こちらは 650 メートルほどの、南向きの畑。合わせて 2ha で、有機栽培で畑の管理を行っている。

土壌は、黄系の明るいアイボリー色で、砂の様な粒子の表土。30~40 センチ下層には大きな石、岩が存在する。20 年前はドルチェットなどの黒ブドウ品種が植っており、マッテオの祖父は赤ワインを醸造していた。アルコール度数は 10 度ほどととても低く、酸っぱいワインだったとマッテオは記憶している。昔は雪も多く積もったし、誰もがこの地でブドウを育てようなどと思わなかったという。



## 【セラーと醸造について】

収穫されたブドウはセラー入口の外でプレスにかけ、ステンレスタンクで発酵。温度コントロールは行わない。キュヴェ・ブリュット・パレーイ (Brut Parèj) のみ、バリックで 6 カ月間のエレヴァージュ。36 カ月間の瓶内熟成を経て、デゴルジュマン時に少量の亜硫酸を添加して瓶詰め。早い段階で亜硫酸を加

## Fenoglio Matteo

えるとピノ・ネーロの色が綺麗にでないため、亜硫酸はデゴルジュマン時のみに添加する。36 ヶ月経つと玉ねぎ色や黄金色に輝きはじめる。もしも 100 種のスプマンテがグラスで並んでいても、自分のワインがどれだか分かる、とマッテオは話す。

例年 5 月中頃から約 1 ヶ月間弱かけてデゴルジュマンを行う。

### ◆エチケットについて

マッテオは 16 歳の時に馬を買ったほどの馬好きで、エチケットにも馬を描いた。さらに、彼自身空を飛ばたきたいという思いから翼を加えている。それと樅の葉。Alba のアーティスト、Mauro Rosso 氏による作品。『限界を定めるべからず』という、マッテオの情熱を表すシンボルとなっている。



### ◆ブリュット・パレーイ (Brut Parèj) について

ラベルはレーザーで瓶に直接刻印されていて、イタリア国内など可能な範囲では回収して再利用している。ブリュット・パレーイの裏ラベルには、マッテオの父が造った詩が書かれている。

#### 【ブリュット・パレーイ 裏ラベル】

わたしは、アルタ・ランガで生まれ育ったひとりの夢想家だ。ブドウのつるは天高く伸びていき、わたしはそれが空へと届くのを見守っている。風は房をゆりかごのように揺らし、太陽がそれを愛しみ赤褐色に色づけていく。

森は、秋になると好奇心旺盛で賑やかな虫たちに場所を譲り、収穫がおわると、森には静けさが戻り、冬の夜が訪れる。ピエトリンとフィリップは年を重ね、森はブドウ畑を取り戻す。

森は思慮深く、わたしのひとりの友人でもある。わたしはブドウ畑を返してもらおうよう森を説得して、森はわたしに優しく応えてくれた。今、わたしはこのブドウ畑の守り人である。このスプマンテを飲む人は、世代を超えた人々に想いを馳せ、そしてまた自身の夢に新たな命を吹き込むことができるだろう。

\* (訳注) ピエトリンとフィリップは、マッテオのひいひいおじいさんたちで、1800 年代の終わりまで彼の現在のブドウ畑を所有していた

そして、表ラベル。名前とともに、自身のことをこう表す。

大地を守る、控えめな巨人のひとり。マッテオ・フェノーリオ