



Tenute Guardasole

テヌーテ・グアルダソーレ

地域：Piemonte ピエモンテ

地区、村：Boca Grignasco

ボーカ グリニャスコ村

醸造・栽培責任者：Marco Bui マルコ・ブーイ

HP: <https://tenuteguardasole.it/>

Instagram: <https://www.instagram.com/tenuteguardasole/>



【ワイナリーと造り手について】

ブーイ家がボーカの地に引っ越してきたのは1950年のことで、マルコの母方の祖父が、ボーカ DOC のブドウ栽培に適した畑と小さな家を購入した。専業農家といった規模ではなく、自家消費用のワインを造るためだけの小さな畑で、「私たちの家は決して美しいとは言えなかったが、いつもよく飲んでいた！」とマルコは振り返る。農業専門学校とマーケティングの学位を取得した後、多国籍の広告代理店で働いていたが、週末には畑へと戻っては時を過ごしていた。やがてブドウ畑にもっと時間を捧げたいと思うようになり仕事を辞め、2009年にワイナリーを立ち上げる。ボーカ DOC に従い、ネッビオーロとヴェスポリーナへと植え替えを行い、畑はオーガニック認証を取得。畑の総面積は2haでボーカ DOC ワイン生産の象徴的なルートであるストラダ・デッラ・トラヴェルサーニャに沿って広がっている。最初の数年は、少量のブドウを実験的に醸造し畑の真のポテンシャルを理解する時間として費やし、2013VT が初リリース。

"伝統への現代的なアプローチ"をモットーとし、この地域で築かれてきたものをないがしろにすることなく、現代の技術をどのように活用するのが肝要だと考え、2haという小さな生産規模も全生産工程において自身の手の届く範囲にとどめている。



◆ロゴとワイナリー名について

マルコ所有の畑ではないが、ボーカにカッシーナ・グアルダソーレという畑がある。この畑は彼らの畑からセジエ川の下流に位置する南向きの卓越した、地域においても象徴的な畑である。



ロゴは太陽をモチーフに、グラスに注がれたワインを重ね合わせた。グラスの液面はまた水平線のようにも見え、太陽を見据える (=Guarda Sole) ような、奥行きのあるイメージ。



【畑と栽培について】

1950年から祖父はすでにバイオリジック栽培（そんな言葉もなかっただろうが）であり、マルコにとってもバイオリジック栽培で働き手も畑も健康的であることは彼の考えるワイン造りにおいては根本的な要素である。土地、顧客、畑で働くマルコ達、彼らの子供たちを尊重するための選択であり、環境や人間の健康に害を及ぼす可能性のある殺虫剤、除草剤、肥料はせず、様々な植物の緑肥で土壌の栄養状態の管理をしている。もっとも標高の高い彼のボーカ DOC が生産される畑には、1800年代にたてられた小屋があり、小屋の貯水槽にためられた雨水は農薬散布の際にも利用される。

ボーカの土壌特質は、石灰岩だけでなく火山岩を起源とする岩石の深層土にあり、表土にも赤、ピンク、オレンジの薄片状の斑岩（火成岩）により構成される。標高 4000m を越すモンテ・ローザからの北風は日中の寒暖差を生み出すが、モンテ・フェネラ（899m）麓のボーカのブドウ畑は極端な気候の変化からは守られており、ブドウを最適な成熟に導く。

2ha の自社畑からのみワインを造る彼らにとって、自社ブドウを安定的に確保することは、ワインの品質以上に生活に直結する。そのため全ての畑を防雹ネットで覆うことにした。このネットはブドウの葉を食べ光合成を阻害するコガネムシにも有用で、夏場には朝 3 時に起きて、網にとまっているコガネムシを取っている。その他にも野生の動物による食害や嵐にもネットは非常に役立っている。



【セラーと醸造について】

2009年に新築した 20 m³ほどのセラーだがどうしてもスペースが足りないので 2023年に拡張。スロベニアオークの樽を使用し、トーストは“なでる程度”で品種や VT により 228L~700L で使い分ける。クリスマス前までにマロラクティック醗酵が終えると、セラーの窓を開けて室内の温度を下げ、ステンレスタンクにワインを移す。この時に初めて亜硫酸を添加し、最終的なトータルの添加量は 20-60mg/L。

3つの独立した畑から3種のワインを生産し、それぞれの土壌とそれぞれの気候条件、品種を尊重し、適切に醸造手法を選択することを意識している。





◆ヴィルジリオ

1930年にブドウ樹を適切な割合で植樹していた、以前の畑の所有者の名前で必ずしも長期の熟成させることなく洗練されたワインを造る方法を知っていたヴィルジリオ翁へのオマージュ。畑の所有者がマルコに移った後も、シンプルな醸造でヴィンテッジの特徴を端的に現れるワイン。



◆ピオ・デーチモ

キュヴェ名はボーカのワインを愛飲していたとされるローマ教皇ピオ10世（ピオ・デーチモ）の以下の逸話に由来する。『1900年のこと、ヴェネツィア総主教ジュゼッペ・サルトは、司教モンシニョール・ブルチャーノとともに、ボーカの聖域を訪れるために馬車でやってきた。ボーカの司祭は彼らをもてなし、特別な日のためにと保管していたワインを差し出した。試飲の後、ブルチャーノ司祭は満足げに言った。「狎下、これはまさに枢機卿のワインです」しかし枢機卿は答えた「お許してください、私は閣下のお考えとは違いますが、これは枢機卿のワインではなく、教皇のワインです」。1903年8月4日、枢機卿はピオ・デーチモの名で教皇に任命されたのである。この時供された“Vino di Boca”はおそらくネッピオーロ（または主体の）酒だっただろうと推測され、時間とともに深みと優雅さを増すこのワインを枢機卿から教皇へと任命されたピオ・デーチモになぞらえた。



ピエモンテの、ボーカの生産者であるマルコにとって、ネッピオーロ 100%でワインを造ることは重要な意味を持つ。火山性土壌の持つ魅力を引き出し、優雅で骨格があり、ボーカならではの軽やかさを持ちつつ長期の熟成によってもその表情を変える。

◆ボーカ DOC

原産地呼称に則り生産された DOC ワイン。畑は 2011 年にマルコの手により植樹がなされ、ネッピオーロ 80%、ヴェスポリーナ 20%で畑もワインも構成されている。一帯でも一番標高の高い区画で、モンテ・ローザから涼しい北風、極端な気候の変化を和らげるモンテ・フェネラがもたらす穏やかで安定的な気候はブドウを最適な成熟に導く。



【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分平均気温も低く、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。