

Cristiana Meggiolaro

クリスティアーナ・メッジョラーロ



地域	: Veneto	ヴェネト州
地区、村	: Monti Lessini Brenton	モンティ・レッシーニ ブレントン村
醸造・栽培責任者	: Cristiana Meggiolaro	クリスティアーナ・メッジョラーロ
HP / SNS	: https://meggiolarovini.it/en https://www.instagram.com/meggiolarowines/	

ワイナリーと造り手について

クリスティアーナ・メッジョラーロは、ヴェローナ近郊のモンティ・レッシーニ地域のブレントン村で、夫リカルドと共にワインを造っている。彼女が2000年に軽い気持ちで受講したソムリエ講座をきっかけにワインに魅了され、2002年にはAISソムリエを取得。その情熱はすぐにリカルドにも伝わり、共に以前の仕事を辞め、畑を購入し2007年にワイン生産者として歩み始めた。ワイナリー創業当初は外部コンサルタントに栽培と醸造の指導を依頼していた時期もあったが、経験を積んだ現在は自

分たちの感性の赴くままにワイン造りをしている。

畑と栽培について

畑は彼らの住むブレントン村周辺に点在し、標高 450m、1970 年代に植えられたドウレツラ、標高 120m のガルガーネガ（2009 年植樹）、標高 550m に植わる若いピノ・ネーロなどが品種に合わせた適切な環境に畑を所有している。一帯はかつての火山活動によるシストや凝灰岩、溶岩の重なる様々な鉱物が豊富にある土壤が特徴。ワイン内に残留する農薬や化学肥料、除草剤は用いず、堆肥や自然素材で土壤の健康を維持。畑は森に囲まれ、生物多様性が守られている。ブドウは全て手作業で管理・収穫され、彼ら自身がブドウ樹一本一本に目を配れる範囲で畑を管理している。



セラーと醸造について

醸造において彼女たちが第一に置くのは、ブドウが育った土地の個性をそのまま映すこと。極力介入を避け、丁寧に手を添えるようにブドウをワインへと導いていく。畑からセラーまで一貫して貫かれている。彼女たちの家の1階がセラーになっており、どの畑からもすぐ近い。そんな距離感や関係性を象徴するのが、ドウレツラ種で造るフリッツァンテ「Sotoca」だ。ヴェローナ周辺の方言で「家の下」を意味するこの名には、土地と生活の間にある親密さがそのまま映し出されている。



モンティ・レッシーニ DOC では、ドゥレッツラ種を使った瓶内二次発酵のスパマンテが知られているが、彼女たちの造りは一味違う。瓶内二次発酵に必要な糖分を、この地の伝統的な陰干しワイン＝レチョートから得ているのだ。ピノ・ネーロから造るロゼ・スパマンテでも同じアプローチが取られ、畑から得たものだけで完結させたいという意志がそこに表れている。それでいて、仕上がりは端正で軽やか。派手さはなくとも、栽培から醸造までの一貫性を感じられる良酒である。