Cristiana Meggiolaro
クリスティアーナ・メッジョラーロ

クリスティアーナ・メッジョラーロは、ヴェローナ近郊モンティ・レッシーニのブレントン村で、夫リカルドと共にワイン造りに取り組んでいる。2000年に軽い気持ちで受講したソムリエ講座が転機となり、ワインの世界に魅了され2007年に生産者として独立。標高120～550mの間に点在する畑では、ドゥレッラ、ガルガーネガ、ピノ・ネーロを栽培し、農薬や化学肥料、除草剤を用いず、自然に寄り添いながら手作業で管理している。自宅1階のセラーでは、「どうすれば畑で得たものだけでワインを造れるか」を考え、実践を重ねてきた。特にドゥレッラのフリッツァンテ「Sotoca'」は「家の下」を意味し、生活と土地の距離の近さを象徴する。瓶内二次発酵の糖分を地元伝統の陰干しワイン＝レチョートから得る手法も特徴で、ロゼ・スプマンテにも応用。派手さはなくとも、土地と共にある誇りと静かな野心が、端正で軽やかなワインに滲んでいる。

◎IGT Veneto - Durello Frizzante sui Lieviti - Sotoca'
ヴェネト　ドゥレッロ・フリッツァンテ・スイ・リエヴィティ　ソトカ

畑	醸造	備考
品種：ドゥレッラ、ガルガーネガ 植樹：1970年代 位置：標高450m、南向き 土壌：火山由来の土壌	マセレーションなし ステンレスタンクにて醗酵、熟成 熟成中はバトナージュを行い、ノンフィルターで瓶詰め 二次発酵用の糖分はガルガーネガのレチョートのブドウ果汁を用いて瓶内二次醗酵	Sotoca' はちょうど家の裏にある畑で、ヴェローナの方言で"家の下"（＝イタリア語ではSotto Casa）を意味する。バトナ―ジュは味わいに厚みを与える程度で、しつこさがなく、さらっと仕上がっている。

◎IGT Veneto - Frizzante Rosé sui Lieviti - Sofi
ヴェネト　フリッツァンテ・ロゼ・スイ・リエヴィティ　ソフィ

畑	醸造	備考
品種：ピノ・ネーロ 植樹：2019年 位置：標高550m、南向き 土壌：火山由来の土壌	果皮と共に2時間マセレーション ステンレスタンクにて醗酵、7ヵ月間熟成 熟成中バトナージュを行い、ノンフィルターで瓶詰め 二次発酵用の糖分はガルガーネガのレチョートのブドウ果汁を用いて瓶内二次醗酵	ソフィは、彼らの末娘であるソフィアの誕生を祝い、造り始めたキュヴェ。マセレーション期間は長くないが、色調は淡くない。ロゼ・スプマンテに期待される、チャーミングな味筋がよく表れている。

○IGT Veneto - Garganega - Sarò
ヴェネト　ガルガーネガ　サロ

畑	醸造	備考
品種：ガルガーネガ100% 植樹：2009年 位置：標高120m、南～南西向き 土壌：玄武岩とトゥーフォを含む火山由来の土壌	マセレーションなし ステンレスタンクにて醗酵 ステンレスタンクでバトナージュを伴ったシュール・リー熟成	Saròとはイタリア語のessere（英語のbe動詞みたいなもの）の活用の内の一人称未来系のこと。ガルガーネガがときとともに変化していく様、また長期間の熟成にも耐えることを願いを込めて命名。派手さはないが中庸で素直な味わい。