

FATALONE



国・地域	: Italia, Puglia	イタリア、プーリア
地区、村	: Gioia del Colle	ジョイア・デル・コッレ
醸造・栽培責任者	: Pasquale Petrera	パスクアーレ・ペトラーラ
HP / SNS	: https://www.fatalone.it/en/	

ワイナリーと造り手について

ファタローネは、プーリア州ジョイア・デル・コッレに拠点を置く家族経営のワイナリー。19世紀末、5代目当主パスクアーレ・ペトラーラの祖先であるニコラ・ペトラーラが、この地に住居と畑を構えたことに始まる。彼は、風通しと日照に恵まれたスピノマリノの丘を選び、プリミティーヴォの栽培を始めた。パスクアーレの父フィリップの代である1987年には、DOC ジョイア・デル・コッレが初めて制定された。当時、プリミティーヴォはカベルネやメルローにブレンドされることが一般的だったそうだが、フィリップは一貫してプリミティー



FATALONE

ヴォ単一のワインを造り続け、DOC ジョイア・デル・コッレの名を冠したプリミティーヴォを生産する最初のワイナリーとなった。2000年にはジョイア・デル・コッレ DOC のコンソルツィオ設立にも関わり、2007年のブランド立ち上げ 20周年には、ジョイア・デル・コッレ市庁舎でプリミティーヴォ・リゼルヴァの垂直試飲を開催するなど、地域そのものの価値を引き上げる役割も担ってきた。

パスクアーレは 1998 年、19 歳の時に物理学の道へ進むことを決めたが、ワイナリーで父の手伝いも並行して行っていた。教育機関でブドウ栽培学やワイン醸造学を学んだわけではないものの、父フィリップからは、栽培と醸造においてブドウ樹や発酵をどのように観察するかを学んだという。そして、物理学を学ぶ過程で身につけた論理的・科学的思考やアプローチは、後に導入する樽熟成中のミュージック・セラピー、紫外線によるセラーの殺菌、さらにはセラーを徹底して清潔に保つ姿勢へとつながっている。もっとも、セラーの清潔さについては、テイスティング中にワインタンクの注ぎ口を拭いて回る父フィリップ譲りなのかもしれない。

ちなみに「ファタローネ」という名は、二代目フィリップ・ペトレーラの愛称に由来する。地元の言葉で「抗いがたい魅力を持つ男」を意味するこの言葉で、誰にでも愛される“人たらし”な人物だったそうだ。98歳まで生きた彼は亡くなるその日まで、毎朝、搾りたてのミルクとプリミティーヴォを 1/4L ずつ飲んでいたそうだ。



畑と栽培について

畑は、プーリア州バーリ南部のムルジア丘陵、標高 365m に位置する。東にアドリア海、南にイオニア海をそれぞれ約 45km の距離に望むこの地は、丘から海の間に遮るものが何もなく、両海から風が交差する特異な環境にあり、昼夜の寒暖差にも恵まれる。粘土石灰質を基盤とし、赤土が石灰岩やシリカ質の岩と混ざりながら、海洋化石を含む巨大な岩盤の上に薄く広がっている。畑はすべてセラーの周りにあり、バイオロジック栽培で管理。12ha のプリミティーヴォは垣根仕立て、1ha のグレコは棚（ペ



FATALONE

ルゴラ) で仕立てられ、良年で 70000 本のワインを生産。

【ラチェーミ : Racemi について】

ラチェーミとはプリミティーヴォの栽培地において知られる二番果のことで、通常の一房果（主房）とは別に、副梢（フェンミネッレ）に形成される。プリミティーヴォは早熟な品種として知られるが、それだけでなく、副梢にも果実を付けやすいという特異な性質を持つ。主房の収穫後、数週間遅れてラチェーミが成熟し、第二の収穫が可能になるのだ。この性質はプリミティーヴォを特徴づける重要な要素であり、古くからプーリアの栽培農家に認識されてきた。



主房よりも糖度や凝縮感はやや控えめである一方、酸がより明瞭に残りやすいため、ラチェーミからロゼワインまたは軽やかな赤ワインを造ることが伝統的に行われてきた。ファタローネでのラチェーミの収穫は早くとも 10 月の始めで、9 月初めに行われる赤ワイン用の一房果の収穫量が 45-55hl/ha であるのに対し、ラチェーミの収穫量は 10hl/ha ほど。

セラーと醸造について

2003 年に建設されたセラー内は約 20°C に保たれている。ステンレスタンクが並ぶ地上階と、プリミティーヴォ・リゼルヴァの樽熟成を行う地下階に分かれた、シンプルながら機能的なセラーだ。さらに、人がいない間は滅菌のため紫外線ライトが点灯する。これは、この暑い地域において野生酵母で発酵を行うには、徹底した衛生管理が必要だとの考えによるものだ。



セラーから“0km”で収穫されたブドウは、即座にセラーへ運ばれ、除梗されたのち発酵を開始する。発酵初期の 48 時間は、短時間かつ高頻度のルモンタージュによって果帽を常に液中に保ち、24~48 時間ごとにデレスタージュを行うことで、均質な抽出を促す。発酵終盤、糖分がほぼ消費された段階で液体を果皮から分離。温度管理さ

FATALONE

れた発酵容器へ移し、静かに発酵を完了させる。温暖化に伴ってブドウの糖度は上がっており、無濾過・無清澄、亜硫酸低添加のワインを実現するためには、終盤の発酵管理に細心の注意を要する、とパスクアーレは語る。

ワインはステンレスタンクでの熟成を経た後、プリミティーヴォ・リゼルヴァについてはスラヴォニアンオーク樽へと移される。このプリミティーヴォ熟成用の大樽は、岩盤を掘り抜いた地下約 3m の熟成庫に静置されている。むき出しの土壌の壁からは適度な湿度が補給されるが、最適な湿度を保つために除湿設備も完備。また熟成庫には、クラシック音楽や自然音、すなわち川のせせらぎ、鳥のさえずり、嵐の音などをミックスした音源が流され、より良い熟成環境が整えられている。その音源による微細な振動には、言うなればマイクロバトナージュとも呼べる効果が期待でき、マイクロオキシジェネーションによるワインの第三アロマの形成にも良い影響を与えると、パスクアーレは考えている。

Nulla dev'essere affidato al caso.

何一つ、偶然に委ねるべきではない。

彼らの HP に掲げられているこのモットーは、ワイン造りの細部にまで見て取れる。

