





FATALONE**Fatalone**
ファタローネ**Racines** 

ファタローネは、プーリア州ジョイア・デル・コッレの家族経営のワイナリー。19世紀末、現当主バスクアーレ・ペトレーラの祖先ニコラがスピノマリーノの丘に畑を拓き、プリミティーヴォを植えたことからその歴史は始まった。1987年、父フィリッポはDOCジョイア・デル・コッレ制定と同時に、当時はブレンドが一般的だったプリミティーヴォを単一で瓶詰めし、この土地の個性を真正面から示した最初期の生産者となる。現在ワイナリーを率いるバスクアーレは、物理学を学びながら父のもとで発酵とブドウ樹の観察を学んだ。彼のワイン造りは感覚だけに頼らない。セラーの徹底した衛生管理、紫外線による殺菌、熟成中の音響環境まで、「何一つ偶然に委ねない」という思想が細部にまで行き渡る。畑は二つの海から吹き込む風が交差する丘陵地にあり、石灰と赤土、海洋化石を含む岩盤の上に広がり、数世代に渡りオーガニック栽培を続けてきた（認証は2003年に取得）。プリミティーヴォにおいては二番果“ラチェーミ”も重要な存在であり、取り除くことなく二番果を樹上に残しておくことが、アルコール度数15%を超えるようなプリミティーヴォ酒に飲み心地をもたらす“鍵”となる。ブドウを過熟させず、抽出をしすぎず、樽の使用は控えめに。ジョイア・デル・コッレのプリミティーヴォでなくては到達できないバランスのワインを目指す。

2024	春の終わってから夏全体にかけて降雨がなく最高気温は38℃に達し、収穫は9月上旬。収量は少なく成熟度は非常に高い。樹上で自然乾燥したブドウの割合は通常どおり20～25%、バラ粒のブドウが収穫できた。深刻な干ばつにより、プリミティーヴォの成熟過程でリンゴ酸が著しく消費されワイン中では検出されなかった。よってマロラクティック発酵による乳酸生成もほとんど認められず、乳酸も検出されなかった。
2023	雨が多く湿度の高い春にべと病ををくりかえした影響により、生産量が大幅に減少した。プリミティーヴォの赤ワインはリゼルヴァのみ生産。
2022	春の終わってから夏全体にかけて降雨がなく最高気温は39℃に達し、収穫は9月中旬。収量は非常に少ないながら成熟度は優れており、樹上で自然乾燥したブドウの割合は25～30%と顕著で、バラ粒のブドウが収穫できた。

		○IGT Puglia Bianco - Spinoamarino プーリア・ピアンコ スピノマリーノ		
畑	品種：グレコ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造	ステンレスタンクで1晩のスキンコンタクト、温度管理をしながら醗酵 ステンレスタンクで4か月間熟成	備考 色合いはいきいきとした黄色。アブリコット、黄色いモモなどの熟した黄色い果実に蜂蜜の後味が現れることも。酸の高いグレコ種だが、プーリアではたっぷりとした果実味のあるスタイルに（温暖化以降顕著に）。キュヴェ名はファタローネのセラーと畑のあるスピノマリーノの丘に由来。
		●IGT Puglia - Teres プーリア テレス		
畑	品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造	ステンレスタンクで数日のスキンコンタクト、温度管理をしながら醗酵 ステンレスタンクで4か月間熟成	備考 プリミティーヴォはラチェーミ（晩熟の二番果）が多い品種で、赤ワイン用の一番果が熟した数週間後の10月にラチェーミが熟す。そのラチェーミを二晩ほどスキンコンタクトをして、夕焼けのような赤色のロザートに仕上げた。ファタローネの現当主バスクアーレによれば、ロザート・ブリーゼと言えはプリミティーヴォのラチェーミによる薄い赤ワインのことなのだと。後味のアーモンド香が特徴とされるプリミティーヴォ種だが、本ワインの場合は、春から初夏にかけて熟しきる前、緑色のフレッシュなアーモンドの香りとして表れる。

	<p align="center">● Gioia del Colle - Primitivo ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ</p>			<p>高いブドウの成熟度とそれを感じさせないフレッシュさを伴った赤ワイン。樽熟成はせず、豊満なややブルーンや桑の美などの黒い果実味が特徴。抜栓後、フレッシュな果実味が落ち着いてくると、スパイシーな香りが表れ始め、ファタローネの現当主パスクアーレによれば、ジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォ種に特有な、後味のアーモンドの風味が感じられる。</p>
	畑	<p>品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質</p>	醸造	
	<p align="center">● Gioia del Colle - Primitivo Riserva ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ・リゼルヴァ</p>			<p>醸造したプリミティーヴォ種から特に超熟に向きそうなワインを選び、さらに1年間の樽熟成を行う。ブドウを過熟させず、果皮成分を過抽出せず、樽のニュアンスは控えめに、がファタローネのモットーだ。ミュージック・セラピーを伴った樽熟成を経て、黒コショウやクローブなどの熟成香が形成され、さらに炒ったアーモンドの後味がジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォ種の特徴だとパスクアーレは話す。</p>
	畑	<p>品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質</p>	醸造	