



Terre Segrete

テッレ・セグレーテ



地域	: Sicilia	シチリア
地区、村	: Etna	エトナ山
醸造・栽培責任者	: Giorgio La Face	ジョルジオ・ラ・ファージェ
HP / SNS	: https://www.terresegrete.com/ : https://www.instagram.com/terre_segrete/	

ワイナリーと造り手について

“エトナ山の斜面に隠されたテッレ・セグレーテ（秘密の土地）は、伝説の霧に包まれた神秘の王国だ。初めてその地を訪れたのは、ほんの子供の頃であり、そこで私は魔法が現れるのはおとぎ話のだけではなく、何千年にもわたるブドウ栽培の芸術にも宿るのだということを驚きとともに知った。” - Terre Segrete -

オーナーのジョルジオ・ラ・ファージェは、カラブリア州でエッセンシャルオイル製造業を営む人物で、母がシチリア、父がカラブリアの出身である。食とワインに対する強い情熱を持つ彼は、母方の祖父から相続したエトナ山麓の美しい土地を活かし、



数年前からワイン造りに取り組み始めた。

しかし当初は思うような結果が得られず、エトナの人々との交流を深める中で、マッシモとトマ（元イ・クストーディのマーケティング担当）に出会い、彼らを介してサルヴォ・フォーティと繋がり、2020 年からはサルヴォのコンサルティングを受けている。さらにジョルジオと、マッシモ、トマの3人はテッレ・セグレートに「架空の小さな動物たちが住む不思議な場所」という物語を作り上げ、すべてを一新して再出発したのだった。ラシーヌもエトナに通う中で旧知の仲となったマッシモやトマの紹介でテッレ・セグレートのワインと出会うことができたのだった。

畑と栽培について

エトナ山北斜面の区画：ヴェルツェッラからネレロ・マスカレーゼ主体の赤ワインを2種、東斜面のミーロ村の区画：カゼッレのブドウから白ワインを2種生産している。樹齢は比較的若く、白ブドウは2010年代に植樹、黒ブドウは1980年代に植えられたものが一番古い。それぞれ8000本/haの植密度で、アルベレロ仕立て、イ・ヴィニエーリによる栽培管理が行われている。



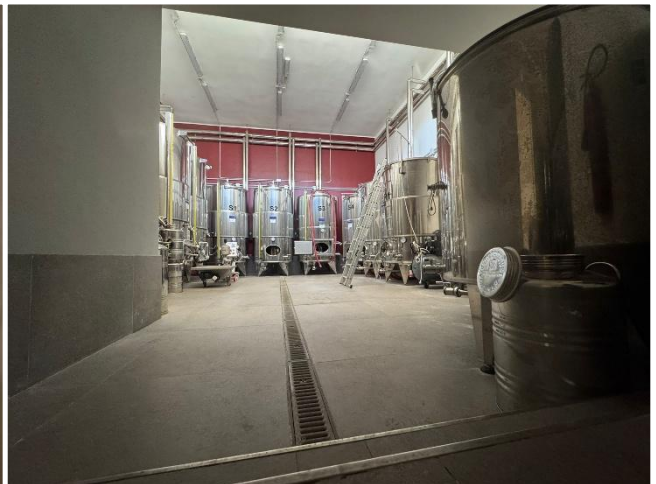


セラーと醸造について

ワイナリーの再出発に合わせてロヴィテッロ地区内にセラーを建設した。



白ワインの醗酵は基本的にステンレスタンクで行われるが、上級キュヴェである「ペッロットラ」のみ、樽による醗酵を採用している。なお、白ワインはすべてマロラクティック醗酵を経て仕上げられる。



パッパゴーネとトレメッリーノといったエントリーレベルの白・赤ワインは、ステンレスタンクのみで醸造され、収穫の翌年には瓶詰めされる。対して、上級キュヴェの白「ペッロットラ」と赤「スコッソーネ」は、それぞれ樽で熟成され、収穫から2年目に瓶詰めされる。また、赤ワインについては一部に全房醗酵を取り入れるなど、キュヴェごとの個性を引き出す工夫もなされている。



テッレ・セグレーテの精霊たち



“パッパゴーネ”はエトナの斜面を住みかとするが、目撃されることは稀だ。その存在は、火山の蒸気をさらうそよ風のように捉えどころがない。その精霊は大地と空の深淵の秘密を見抜いたと言われ、今もテッレ・セグレーテのブドウ畑の間で踊り続け、我々を伝説の王国へと誘う色とりどりの影として現れる。



“ペッロットラ”は、謎めいた仮面の裏に隠れ、ブドウ畑で魔法の歌を奏で、エトナの眠れる精霊たちを目覚めさせると言われている。彼女の呼吸は、それを探し求める者たちに叡智の光を灯すと伝えられ、その伝説はこんにちもなお、頭上から見下ろす星々の視線の下でテッレ・セグレーテに響き続ける。



“トレメッリーノ”は夕暮れ時にその陰鬱な巣穴から現れ、ブドウ畑の上を飛び回る。その毛並みは星の光を宝石のように反射し、こうしてエトナの夜は何千年もの驚異のオーラに包まれる。彼らは夜空の大使として、テッレ・セグレーテを魔法の王国に変え、あらゆる出会いが想像の彼方への旅となる。



“スコッソーネ”は、小さなブドウ粒しか食さないが、かつては無慈悲な狩猟の対象だった。威厳に満ちたその姿は、溶岩の色を反射する鱗で覆われ、火山岩の間をしなやかに動き回る。こんにちでは、スコッソーネはテッレ・セグレーテの導き手として崇拜され、人間と野生の自然との儚い均衡の象徴である。