

Sanfereolo サンフェレオーロ

SAN FEREOLO
2001

一つのブドウ品種への追求、ドルチェットにこれだけの愛情を注ぎ続けた造り手は、サンフェレオーロにおいて他に在るだろうか？ドリアーニの代名詞ともいえるこのブドウを徹底的に磨き上げ、昇華させた結果、唯一無二の個性を表現した。

当主であるニコレッタ ボッカは1992年、念願であったピエモンテ、ドリアーニの土地にブドウ畑を手に入れ、栽培、醸造を開始する。畑は大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し下に位置するアウストリ(400-420m)、モンフォルテダルバにほど近い場所ながらも、標高は圧倒的に高く、砂質、シルトを多く含んだ石灰質土壌。この二つの特徴が、ドリアーニの土地らしさ、、、(ネッビオーロではなく、ドルチェットに適していることの裏付け)ともいえる。

ルドルフ シュタイナーの人智学を学んできたニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したものであった。90年代より段階的に有機栽培へと移行し、2000年代初頭にはビオディナミ式の栽培に完全移行。農薬や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。

また、サンフェレオーロのドルチェットは平均樹齢 50 年を越えるものばかり(区画によっては 70 年位所の場所も少なくない)そして、この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セレクションマッサールによるもの)であり、プロヴィナージュやピエディ フランコ(自根)のまま残る樹も少なくはないという事実。結果的に、一般的なドルチェットの特徴と異なり、結実する粒は小さく、果皮も厚い、なんとも個性を持ったドルチェット。収穫する時期も周囲とは 1 か月以上遅く 10 月末、年によっては 11 月に至ることも少なくない。一般的にネッビオーロに比べ成熟が早く、収穫が早いと言われるドルチェット。「どのような環境でも栽培できる」、「タンニンが少なく、酸も弱い」、「決して偉大なワインは造られない」、、、、そうしたイメージが付きまとうのも事実。しかしながら、「ドルチェットの果皮は、タンニンをほとんど持っていない。しかし決して少ないわけではない。ドルチェットのすべての要素は果皮ではなく種子にある。」そう話すニコレッタ。

ニコレッタにとっての完熟は、果皮でも果実の糖度でもない。果実としての本来の役割ともいえる「種子の熟成」こそが最大限の目的。よって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか、、、それを旨とした結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて進む熟成、、、。果実はしぼみ脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、錚々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。除梗した果実を開放式の大樽にて、約 3 週間のマセレーション(果皮浸漬)を行う。当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず野生酵母による醗酵を促す。压榨後大樽にて約 2 年間の熟成、適宜オリ引きを行った後にボトル詰め。最低でも 12 か月以上の熟成期間を取ったのちにリリースさ



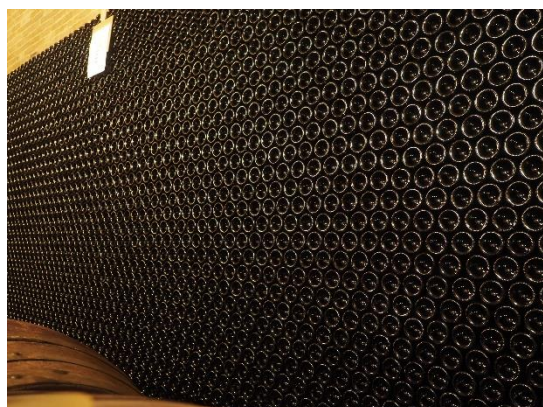
れる。とはいうものの、現時点で 6~7 年のという長いサイクルでリリースをしているニコレッタ。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでにはやはり相応の年月が必要であることを誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然のことながら収穫量は恐ろしく少ない。現在 8ha の畑からわずかに 15000~20000 本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じないタンニンと酸。しかし、しっかりとワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感を見せるドルチェットが、他に存在するだろうか。そして、もう一つの魅力として、ヴィンテージごとの違いや変化についても興味深い。現在リリースする最も新しい 2008 は、寒さを感じるヴィンテージ。毎年最大限の熟成を経たものしか使われないため、果実的な熟度の高さは変わらないものの、酸がより鋭角に表現されている。よって、なんとも繊細さと美しさ、偉大さを感じるヴィンテージ。また、なんとも素晴らしい収穫に恵まれた 2004 は、ワインにも同様のバランス感、そして完成された美しさを持っている。そして 2001、ドルチェットというブドウで、これほど長い期間経過しているにも関わらず、全くもって崩れることのない完成美。改めてドリアーニという土地の凄味を感じるワイン。そして同様に、こうしたワインをしっかりと保管しているニコレッタの素晴らしさについても心から感謝したい。

そしてヴァルディバは、追求し尽したサンフェレオーロとは対照的に、相反する率直さを表現。ドルチェットの持つ素直な果実味、日常的な楽しみを持ったワイン。それでいて、ドリアーニの持つ繊細さをも十分に表現している。



また、唯一造られているピアンコ、コステ ディ リアーヴォロは、ニコレッタの楽しみが垣間見られるワインでもある。

リースリングとトラミネルという個性的な組み合わせでありながら、果と共に醗酵したリースリングの持つ圧倒的な個性と、トラミネルの濃密さ、個性的でありながら他では決して味わえないすばらしさを見せてくれる。

ドルチェットという固定概念を超越した彼女のドルチェット。強烈な個性を持ちながらも、決して特殊ではない純粋さを持った彼女のワイン。果実の個性と魅力を最大現表現した唯一無二のワインといっても過言ではないだろう。



No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
SAN0001	Coste di Riavolo	VdT	11	白	リースリング イタリアコ 70%、トラミネル 30%、樹齢 20 年。	750ml
	コステ ディ リアーヴォロ				収穫後、除梗したのち果皮とともに 1 週間程度、開放式の木樽にて野生酵母による醗酵を行う。压榨後そのまま木樽にてオリとともに 12 か月以上熟成。オリ引きののちにボトル詰め。瓶内で 12 か月以上の熟成期間をとる。	
						

<p>SAN0101</p>	<p>Dolcetto di Dogliani "Valdiba" ドルチェット ディ ドリアーニ "ヴァルディバ"</p>		<p>DOC</p>	<p>13</p>	<p>赤</p>	<p>ドルチェット、樹齢30~40年。 収穫後、除梗しステンレスタンクにて果皮と ともに1週間程度、野生酵母による醗酵を 促す。压榨後、そのまま6か月熟成。ボトル 詰めめのあと少なくとも6か月以上の熟成期間 をとる。</p>	<p>750ml</p>
<p>SAN0201</p>	<p>Dogliani "Sanfereolo" ドリアーニ "サンフェレオーロ"</p>		<p>DOCG</p>	<p>08</p>	<p>赤</p>	<p>ドルチェット、樹齢50~70年、セレクション マッサール、ピエディ フランコ(自根)の区 画を含む。 樹上にて限界まで熟成した果実のみを収 穫。除梗したのち、開放式の大樽にて3週 間前後、果皮とともに醗酵を促す。压榨後 大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰めを行 い、瓶内にて約 5 年の熟成期間をとったの ちにリリース。長い時間を費やし生まれる、ド ルチェットの本質を表現したワイン。</p>	<p>750ml</p>
<p>SAN0202</p>	<p>Dogliani "Sanfereolo" ドリアーニ "サンフェレオーロ"</p>		<p>DOCG</p>	<p>04</p>	<p>赤</p>	<p>ドルチェット、樹齢50~60年、セレクション マッサール、ピエディ フランコ(自根)の区 画を含む。 樹上にて限界まで熟成した果実のみを収 穫。除梗したのち、開放式の大樽にて3週 間前後、果皮とともに醗酵を促す。压榨後 大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰めを行 い、瓶内にて7~8年の熟成期間をとったの ちにリリース。長い時間を費やし生まれる、ド ルチェットの本質を表現したワイン。ドルチェ ヲットというブドウで、これほどまでの存在感を 表現できると、いったい誰が考えただろう か、、、洗練と上質、素晴らしいドルチェット。</p>	<p>750ml</p>
<p>SAN0203</p>	<p>Dogliani "Sanfereolo" ドリアーニ "サンフェレオーロ"</p>		<p>DOCG</p>	<p>01</p>	<p>赤</p>	<p>ドルチェット、樹齢50~60年、セレクション マッサール、ピエディ フランコ(自根)の区 画を含む。 樹上にて限界まで熟成した果実のみを収 穫。除梗したのち、開放式の大樽にて3週 間前後、果皮とともに醗酵を促す。压榨後 大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰めを行 い、瓶内にて7~8年の熟成期間をとったの ちにリリース。15年近い熟成、しかし全く死 んでいない果実、最上級まで磨き上げられ た、ドルチェットの最高傑作。</p>	<p>750ml</p>