

Terre Nere

テッレ・ネーレ Bio

エトナの持つ多様性に気づき、初めてその表現に取り組んだエトナを代表する生産者。類いまれな感性と繊細な醸造の才能を持つマルコ・ディ・グラツィアに率いられ、今でもなおその先頭を走り続けている。



ヨーロッパ最大の活火山として有名なエトナ山、その麓には真黒な溶岩に覆われた部分と緑の草原の部分のコントラストが興味深い肥沃な大地が広がっており、はるか紀元前の昔から土着のブドウが栽培されてきた歴史を持つ。ワインとしてもシチリアで最も早くDOCに認められたこの地エトナだが、90年代にパローロポイズを率い、近代的なアプローチを持ち込むことでその当時世界市場から置き去りにされていたパローロの人気・知名度を再復興させた最大の立役者マルコ・ディ・グラツィアがこの地に興じたのがテッレ・ネーレである。彼はもともとパローロのみならずイタリア全土から素晴らしい品質のワインを見つけ出し、世の中に知らしめるワイン商として頭角をあらわした人物だが、その中でエトナの独特なテロワールに触れ心奪われたことで自らこのエトナでワイナリーを立ち上げることにしたのである。



マルコを魅了したその独特なテロワールとは言うまでもなくエトナ山による賜物であり、50万年にも及ぶ火山活動によって生まれた複雑で唯一無二のものである。ワイナリー名となっているテッレ・ネーレとは「黒い大地」を意味しているが、エトナに広がる畑の溶岩や火山灰を豊富に含む独特な黒い土壌そのものから名づけられており、その土壌構成は少し距離が離れただけで噴火によって受けた影響の歴史が異なるため大きく異なったものになることもあるという。そしてその特異な土壌だけでなく、畑の広がる標高も400~1000mまでと他のワイン産地を見渡しても見当たらないほど稀有な幅広さがあり、この独特かつ複雑な土壌と標高差の掛け合わせがイタリア全土の産地を見てきたマルコにとって非常に魅力的に映ったのはごく自然なことだった。また加えてその標高の高さからヨーロッパ全体を襲ったフィロキセラ害から逃れた古樹が多く残っていたこと、そして昼夜の寒暖差が他のどの地域と比べても大きかったこともその魅力を増幅させる大きな要因であった。これら複数の要因が絡み合ったこの特別な地から生まれるワインは、総じてエレガンスに溢れ香り高く、そして区画によって違った表情を見せるというまさにブルゴーニュ的側面を持っているのである。

ワイナリーが所有する畑は、古くから赤品種のネレッロ・マスカレーゼにとって最高とされてきたエトナ山北側のコントラダ(クリュ)に7区画、そして東側と南側に1区画ずつあり、それぞれに適した品種が植えられているが、テッレ・ネーレがその区画ごとの醸造・瓶詰をエトナにおいて初めて取り組み、その多面的な魅力を表現するという極めてブルゴーニュ的なアプローチを行った最初のワイナリーとして大きな功績を残したことは忘れてはならない事実である。



ワイナリーの信念は明確で「それぞれのテロワールが持つ様々な特徴をできるだけピュアに表現すること」であり、それはつまりこの古代からの火山地帯の「小宇宙」とも呼ぶべき多面的な個性を、常に敬意と配慮を持った賢明な農作業によって表現することとしている。そのため2002年の設立当初からオーガニック栽培を採用しており、畑作業において最高の質のブドウを得るための努力を何よりも最優先に行い、そうして得られた最高の質のブドウを活かすべく醸造面においてはできる限り余計な介入を避け、ブドウの育ったテロワールをそのまま表現することに心血を注ぎ続けているのだ。その姿勢は設立から20年以上経って国際的な注目がエトナに集まるようになった今でも変わらず継続されており、今後もこの産地を代表する生産者であり続けることは間違いないだろう。

南側斜面のコントラダ、マイオルカの中で標高900~950mにもなる「モンタルト」と呼ばれている区画からのブドウを使用。火山灰が豊富な柔らかな土壌で、日当たりと風通しの良いこの畑から生まれるワインは官能的な柔らかさとスパイシーで温かみのあるアロマが特徴で、高い次元でのバランスを備えている。



エトナ・ビアンコ 2024 Etna Bianco

限定 希望小売価格 ¥5,600

- 産地: D.O.C. Etna Bianco
- 品種: カリカンテ70%、カタラット20%、グレカニコ5%、インツォリア5%
- 熟成: ステンレスタンクで最低5ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

北側、東側、南側それぞれの斜面にある複数のコントラダから採れたブドウをバランスよくブレンドして生産。柑橘類のフレッシュな香りにフラワーなトーンが漂い、デリケートな口当たりとバランスの良さから一見シンプルに感じられるが、いつまでも飲み続けたいられる心地よさがある。



エトナ・ビアンコ モンタルト 2023 Etna Bianco Montalto

限定 希望小売価格 ¥7,000

- 産地: D.O.C. Etna Bianco
- 品種: カリカンテ100%
- 熟成: ステンレスタンク9ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

南側斜面のコントラダ、マイオルカの中で標高900~950mにもなる「モンタルト」と呼ばれている区画からのブドウを使用。火山灰が豊富な柔らかな土壌で、日当たりと風通しの良いこの畑から生まれるワインは官能的な柔らかさとスパイシーで温かみのあるアロマが特徴で、高い次元でのバランスを備えている。



エトナ・ビアンコ カルデラーラ・ソッターナ 2023 Etna Bianco Calderara Sottana

限定 希望小売価格 ¥8,400

- 産地: D.O.C. Etna Bianco
- 品種: カリカンテ100%
- 熟成: パリック9ヶ月
- 評価: WA93 JS97
- アルコール度数: 13%

北側斜面の標高600~700mにあるコントラダ、カルデラーラ・ソッターナのブドウを使用。火山灰は少なく、黒々としたこぶし大の軽石が表土のほとんどを覆うほどに存在する特徴的な土壌で、この畑には代々赤品種のみが植えられてきたが「長熟で偉大な白を生み出したい」という思いから2007年に一部を白品種に改植し、2014年から生産を開始。思惑通り、白のラインナップの中で最も濃厚で男性的、そして長熟のポテンシャルを秘めた荘厳なものとなっている。



エトナ・ロザート 2024 Etna Rosato

限定 希望小売価格 ¥5,600

- 産地: D.O.C. Etna Rosato
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ100%
- 熟成: ステンレスタンクで最低5ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

北側斜面のランダッツォとカスティリオーネ・ディ・シチリアに所有する標高600~900mの畑からのブドウをブレンドして生産。薄くはないが軽やかで、渋みは強すぎないが程よい緊張感がある。いわば「白のボディと赤の味わいを併せ持つ」というスタイルを理想として作られているロゼ。



エトナ・ロッソ 2023 Etna Rosso

限定 希望小売価格 ¥5,300

- 産地: D.O.C. Etna Rosso
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カプッチョ2%
- 熟成: フレンチオークの大樽12ヶ月後、ステンレスタンク1ヶ月
- 評価: Vinous92+
- アルコール度数: 14%

北側斜面のランダッツォとカスティリオーネ・ディ・シチリアに所有する標高600~900mの畑から、若木~樹齢50年程度のブドウを幅広くブレンドして生産。若いうちから非常に優れたフィネスを備えており、フレッシュで香り高く、細身で適度なタンニンがあり、独自の自然なエレガンスを備えている。ワイナリーの名刺代わりとなる1本。



エトナ・ロッソ サン・ロレンツォ 2023 Etna Rosso San Lorenzo

限定 希望小売価格 ¥12,200

- 産地: D.O.C. Etna Rosso
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ 100%
- 熟成: パリック&トノー14ヶ月後、ステンレスタンク1ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

北側斜面の標高800~850mにあるコントラダ、サン・ロレンツォのブドウを使用。この区画は最も寒さの厳しいエリアで、土壌はほぼ火山砂(火山の噴火によりできた堆積土で、粒の大きなもの)からなり、この独特な組み合わせから生まれるワインは凝縮感と骨格がありながら大らかさを併せ持つ贅沢な味わいとなる。



エトナ・ロッソ サント・スピリト 2023 Etna Rosso Santo Spirito

限定 希望小売価格 ¥10,000

- 産地: D.O.C. Etna Rosso
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ 100%
- 熟成: パリック&トノー14ヶ月後、ステンレスタンク1ヶ月
- 評価: JS95
- アルコール度数: 14.5%

北側斜面の標高700~850mに広がるコントラダ、サント・スピリトのブドウを使用。火山灰の豊富な深さのある土壌で、出来上がるワインは肉付きが良く官能的で、豊かで包み込むようなスタイルに仕上がる。ただ同時にピュアであり、洗練された優しさも持ち合わせている。



エトナ・ロッソ カルデラーラ・ソッターナ 2023 Etna Rosso Calderara Sottana

限定 希望小売価格 ¥12,200

- 産地: D.O.C. Etna Rosso
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ 100%
- 熟成: パリック&トノー14ヶ月後、ステンレスタンク1ヶ月
- 評価: JS97
- アルコール度数: 14.5%

北側斜面の標高600~700mにあるコントラダ、カルデラーラ・ソッターナのブドウを使用。火山灰は少なく、黒々としたこぶし大の軽石が表土のほとんどを覆うほどに存在する特徴的な土壌で、樹齢50~100年の古樹がほとんどを占める。単一畑のラインナップの中で最も多くのアロマやフレーバーを備えていながらバランスが整っており、満足度と軽やかさを両立したエレガンス溢れるワインとなる。



エトナ・ロッソ プレフィロキセラ 2023 Etna Rosso Prephyloxera

限定 希望小売価格 ¥30,400

- 産地: D.O.C. Etna Rosso
- 品種: ネレッロ・マスカレーゼ 100%
- 熟成: パリック&トノー14ヶ月後、ステンレスタンク1ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

北側斜面のコントラダ、カルデラーラ・ソッターナ内にある標高620m、僅か0.8haの区画(通称・ドン・ベッピーノの畑)に生えた樹齢140年以上、もちろんプレフィロキセラの超古樹から採れたブドウを使用。華やかでありながら深みのある香りと果実味で、ボリュームと厚みがありながらも非常に繊細。この特別な区画からしか生み出せない、ワイナリーの偉大なトップキュヴェ。