Sergio Mottura

セルジオ・モットゥーラ　Bio

Gambero Rossoにおいてラツィオ州の白ワインで初めてトレビッキエーリを獲得する快挙を達成した、紛れもなくラツィオを代表するワイナリー。その背景には、土着品種のポテンシャルを最大限引き出すために長年かけて取り組んだ栽培面からの数々の工夫がある。

セルジオ・モットゥーラがワイナリーを構えるチヴィテッラ・ダリアーノは、ラツィオ州とウンブリア州の境界を隔てるように流れるテヴェレ川の程近く、丘陵と渓谷に囲まれた自然豊かな美しい地域である。首都ローマから車で1時間半程度の距離と都会と隔絶した土地でないにもかかわらず森や湖、小川が点在し、息を呑むほどに美しい自然が広がっており、なだらかに広がる丘は火山性土壌でブドウの樹がよく育つため13世紀ごろのオルヴィエート市の文書にもこの地がワイン生産に最も適しているという記載が残っている。

1933年にモットゥーラ家がチヴィテッラ・ダリアーノの所有者となって以来、一族は豊かな自然遺産の保護と保全に努めてきた。21の農園でワインとともにオリーブオイルや穀物、羊の毛やミルク等を生産し、当時からワインは小規模ながら一族のもともとのルーツがあるピエモンテ州トリノでも販売されていたという。そんな中1960年代初頭の法改定の動きに伴い小作制度で行っていた農園を直接経営に移行したところからこのドメーヌの近代化、およびワインの質向上が急速に進み始める。この時農園の運営を引き継いだのが当時まだ20代であった現オーナー、セルジオ・モットゥーラであった。引継ぎ当時はエトルリア人から受け継いだ前時代的な方法でブドウ栽培を行っていたが、彼が近代的な栽培技術を持ち込んだことで畑そして収穫されるブドウのレベルを劇的に引き上げたのだ。ただ彼は新しいものを取り入れただけでなくその地に根を生やしてきた土着品種を重要視して有望なDNAを持つ個体を数々の実験を行いながら研究し、その最適な土壌や剪定方法を見出すことにも多くの時間を費やしてきており、その功績から彼はこの地における土着品種再興のパイオニアとも呼ばれている。

栽培は100%オーガニックで、1996年という古くから認証も取得。豊かな自然との共存を大切にし化学農薬や殺虫剤は使用しないため、畑の周辺には一年中野生のハーブが生い茂っている。また自社のロゴにヤマアラシを描いたのは、健康な土地にしか生息しないとされるヤマアラシがこの農園に生息しており、それを誇りに思っているからである。そうして育て上げたこの土地を映し出すブドウを醸造するプロセスにおいては最新の技術を用いるものの過度の干渉は行わず、この土地の季節・気候の移り変わりがワインの発展を助けてくれるのを見守り、最終的なブレンドを慎重に検討する程度に留めている。

こういったセルジオの情熱、そしてこの地とここで生まれるブドウへの愛は着実に結果として表れており、土着品種グレケット100%で造られるラトゥール・ア・チヴィテッラは2001年のGambero Rossoにおいてラツィオの白ワインとして初めてトレビッキエーリを獲得する快挙を成し遂げた。名実ともにラツィオを代表するワイナリーとなり、今現在もその座に甘んじることなく、日々研鑽を続けている。

Italy

オルヴィエート トラグニャーノ
2021 Orvieto Tragugnano

限定　希望小売価格　¥3,100

- 産地：D.O.C. Orvieto
- 品種：グレケット50%、プロカニコ50%
- 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月
- 評価：—
- アルコール度数：14%

チヴィテッラ・ダリアーノにある標高140m、東向きの畑から、その年の最高の出来のブドウを各品種ごとに選び抜いて作られる。花の蜜にハーブが入り交じったアロマの中に、輝きのあるミネラルを感じさせるヒント。熟度の高い柑橘に、温かみを感じさせる甘やかなバニラの香りが広がるが、アタックはドライ。ただ果実の丸みとまろやかさは顕著で、複雑味と余韻の長さも申し分なく、アフターに表れるコクを伴った苦味が味わいをまとめてくれる。

ラトゥール・ア・チヴィテッラ
2020 Latour a Civitella

限定　希望小売価格　¥4,800

- 産地：I.G.T. Grechetto di Civitella d' Agliano
- 品種：グレケット100%
- 熟成：バリック(新樽10%未満)9ヶ月後、ステンレスタンク6ヶ月
- 評価：—
- アルコール度数：14%

チヴィテッラ・ダリアーノにある標高140m、東向きの畑のグレケットを使用。5つあるグレケットの畑のうち最高品質となるものだけを選別している。熟した柑橘にバターのようなミルキーさが加わり、ぐっとリッチな印象に。厚みがありながらも爽やかさを感じさせる柑橘系の果実がとろみを備えたテクスチャーと相まってロ中を満たし、心地よい苦みを伴う深いコクとミネラルの骨格が熟成のポテンシャルも感じさせる。なおキュヴェ名の由来は、このワインのポテンシャルを見抜いて木樽での熟成を進言してくれたブルゴーニュの大手ネゴシアン、ルイ・ラトゥールのオーナー、ルイ・ファブリス・ラトゥール氏にちなんでいる。

ポッジョ・デッラ・コスタ
2021 Poggio della Costa

定番　希望小売価格　¥3,300

- 産地：I.G.T. Grechetto di Civitella d' Agliano
- 品種：グレケット100%
- 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月
- 評価：—
- アルコール度数：14.5%

チヴィテッラ・ダリアーノにある標高140m、東向きの畑のグレケットを使用。熟した柑橘のたっぷりとしたアロマに、トロピカルさを感じさせるパイナップルのニュアンス。爽やかでありながら、温かみを感じさせる果実のボリュームがしっかりと感じられるが、飲み口は非常にドライ。ふっくらとした果実はふんわりと広がり、心地よい苦みがアフターへと続いていく。