

生産者	Terra della Luna		国	Italia
	テッラ・デッラ・ルナ		地域	Liguria
農法	ビオロジック	畑総面積	2ha	

テッラ・デッラ・ルナの当主アレックスサンドロは、この近くのマリネッラ・ディ・サルツァーナで幸せな子供時代を過ごした。彼の祖父ジュゼッペはピサン出身で、カッラーラの裕福な実業家ファブリコッティ家がモンテ・デイ・パスキ・ディ・シエナに売却したばかりのエステートの管理を手伝うために移住してきたのだ。

成長したアレックスサンドロは、カラビニエリに入隊し、最初はイタリアでマフィアとの闘いに参加し、その後、インターポールとともに国際的な麻薬撲滅活動に参加する日々を送った。

夢を実現したかのように見えたが、20年近く「戦い」を続けてきた結果、少し前に裁かれた大物密売人の脱獄をきっかけに、頭や体格ではなく心に軋みが生じ始めた。彼は、自分の人生と、かつて自分が働いていたシステムに何か問題があることに気づく。そして、麻薬撲滅作戦で9メートルの高さから飛び降り、頭蓋骨に穴をあけ、背中に数カ所の骨折を負い、1週間以上昏睡状態に陥った事故は、彼に退職を決意させ、この感動的な物語の第一部を終わらせる小さな後押しとなった。

2006年にオルトノーヴォに2haの畑を購入し、新たな冒険を始めた。ペッツォ・グランデと呼ばれるこの土地は、19世紀にファブリコッティ家が作った白ワイン「ボンブラン」ですでに知られており、その区画に、二酸化炭素排出量ゼロを目指し、バイオ建築で自宅とセラーを建設した。また、従来の農業で一部損なわれていたブドウ畑も全面的にリニューアル。こうして、ついにテッラ・デッラ・ルナが誕生した。

最高のヴィンテージでも1万本に達しない。2つのヴェルメンティーノ（生産量の70%）、シラー、グルナッシュを栽培。

彼は今、畑ではべと病と戦い、セラーでは自分が好きなワイン、季節の愛すべきワインを造るために、ブドウをいかに尊重するかを試行錯誤している。

"ここオルトノーヴォ、ニコラ村の斜面では、毎晩、雨のような、湿度の高い日が続くんだ。温度差は恐ろしいほどです。"

彼の畑は灰色の粘土が特徴で、1メートルの深さに達し、根に適切な水の供給を行う。

"私のワインは、家族のために作るようなものです。"

"シラーを植えたのは、昔から大好きなブドウで、単体でもグラナッシュと一緒に醸造するのも最適だからです。また、私の持っているテロワールと相性がいいと思ったからです。ある意味、ローヌのある地域を思い出させるかもしれません。"

赤ワインにはステンレスタンクのほか樽を使用。白ワインはステンレスタンクベースだが、今はアンフォラも用いている。

現在、アレックスサンドロは妻と成人した2人の息子がいるが、彼は息子たちに汚い膝で育つ機会を与えなかったのだと言う。そしてまっすぐ育った息子たちは我々が彼らを訪問するとき、とても丁寧に歓迎してくれる。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

ワイン名	Vinacciolo di Luna 99 2022
エチケット / 名称の由来	 「月のブドウの樹」。ブドウ品種の比率が各33%という事から「99」と名付けている。
タイプ	白微発泡
品種 / 樹齢	ヴェルメンティーノ 33%, モスカート 33%, ソーヴィニヨンブラン 33% / 17年
土壌	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間
収穫/除梗	9月中旬手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無
醸造	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで15日間醗酵後、瓶詰し継続して瓶内醗酵、熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	200本 / 13% / 750ml 12入
参考上代	税別9,200円 (税込10,120円)
テイasting	色は麦わら色、香りはグレープフルーツ。新鮮な果実のフレッシュ感、口に含むと細かな泡がブドウジュースを飲んでいるような感覚を与えながらもボディ、蜜感もしっかり。ポテンシャル高いVTで熟成してからも楽しみたい。
マリアーージュ	冷やして (10°C) 飲むと、食前酒として、また生魚や牡蠣などの魚介の前菜、や主菜に適している。 提供温度:10-12°C
備考	2022年は暑かったVT。生産本数200本のみのリゼルヴァワイン。

ワイン名	Plinio 2021	Plinio 2022	Lun'Antica 2017	Caligrè 2020	Caligrè 2018 * 完売
エチケット /名称の由来					
	Plinioは古代ローマ人、作家、博物学者:2000年前にColli di Luniのブドウはイタリア全土で最高であると書いている。	Plinioは古代ローマ人、作家、博物学者:2000年前にColli di Luniのブドウはイタリア全土で最高であると書いている。	ワイナリーの名前由来。	グルナッシュはイタリアでカンノナウ、スペインでアリカンテとも呼ばれるため、それぞれの頭文字から名付けた。	グルナッシュはイタリアでカンノナウ、スペインでアリカンテとも呼ばれるため、それぞれの頭文字から名付けた。
タイプ	白マセ	白マセ	白マセ	赤	赤
品種/樹齢	ヴェルメンティーノ100% / 18年	ヴェルメンティーノ100% / 19年	ヴェルメンティーノ100% / 17年	グルナッシュ100% / 20年	グルナッシュ100% / 17年
土壌	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間	表土:赤色粘土 50cm下:灰色粘土質 海拔50mのリグリア海岸から3km程の谷間
収穫/除梗	9月中旬手摘み収穫 / 除梗有	9月中旬手摘み収穫 / 除梗有	9/20手摘み収穫 / 除梗有	完熟で9/21手摘み収穫 / 除梗無	完熟ブドウを手摘み収穫 / 除梗無
マセラシオン	ステンレスタンクで15日	ステンレスタンクで15日	ステンレスタンクで15日	ステンレスタンクで15日	ステンレスタンクで20日
醸造	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで15日間醗酵、ステンレスタンクで10か月熟成、瓶詰後最低1年熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで15日間醗酵、ステンレスタンクで10か月熟成、瓶詰後最低1年熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで15日間醗酵、アンフォラで6か月熟成、瓶詰後最低2年熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで20日間醗酵、500Lのオーク樽で15か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで20日間醗酵、500Lのオーク樽で24か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	13% / 750ml × 12入	12.5% / 750ml × 12入	12.5% / 750ml × 12入	15% / 750ml × 12入	16% / 750ml × 12入
参考上代	税別7,200円 (税込7,920円)	税別7,700円 (税込8,470円)	税別6,800円 (税込7,480円)	税別6,300円 (税込6,930円)	税別9,000円 (税込9,900円)
テイasting	液体はゴールドがかったイエロー。熟したリンゴやセージのフローラルな香り、ふくよかな味わい、澆刺とした酸味、美しい持続性、バランスの取れた旨味。酸とエキシ感のバランスから熟成しても楽しみたい。	液体はゴールドがかったイエロー。ムンと立ち込める下草・草原の香りから甘く完熟した、皮の厚い柑橘感からパイナップルのニュアンス。シャープな酸とまだ少しタニックな舌触り。舌の中央に蜜を思わせる旨味がしっかり残る。	黄金色。セージやローズマリーのアロマ、熟した黄色い果実、砂糖漬けの柑橘類など。フィニッシュは調和のとれた素晴らしい持続性。口の中をすっきりさせ、次のひと口を促すアフター。	深いルビーレッド色。野生のベリー、土の香り。緻密で繊細なタンニンの質感が、濃密で熟した果実味とうまく調和し、長く持続するフィニッシュに向かって心地よい果実味と繊細なスパイスの印象。丸みのある優しい旨味の余韻が長く続く。	淡い赤色。サワーチェリー、チェリーの強烈な香り。口に含むと、香りから予想されたものを再び発見し、高いミネラル感、チェリーとベリーの風味の持続性が垂直的なバランスで結合していることに驚かされる。抜栓後の伸びも素晴らしく1か月後も楽しめるポテンシャル。
マリアージュ	リグーリア風の金目鯛（オリーブ、ジャガイモ、松の実をオープンで焼いたもの）などの色鮮やかな魚料理や、白身の肉料理に合う。 提供温度:10-12°C	白身魚や野菜を使った料理との相性が良い。またハーブを添えると鶏や豚料理にも。 提供温度:10-12°C	魚料理全般に、特に白身魚との相性が良い。他、白肉、熟成チーズなど。 提供温度:12-14°C	ジビエやローストした赤肉料理に。 提供温度:15-18°C	肉の煮込み、鹿肉などの赤身肉料理、熟成チーズに。 提供温度:15-18°C
備考	2021年は暑い年で1株につき1本以下という少量生産。	2022年は暑かったVTでカビの影響を受けやすく、少量生産となった。			2018年は温暖な年。畑で過熟。 1株につき1本と少量生産。 2020年VTより後の、2023年発売。