

Tenuta La Viola



2024 ✈️
イタリア
現地視察



テヌータ ラ ヴィオラ

エミリオ タマーリ
テヌータ ラ ヴィオ
ラでエノログとして活
躍。今回の現地視察で、
ワイナリーや畑を案内
していただきました。

「金のカップで飲むに値するワイン」の言い伝えが残る土地ベルティノーロで
僅かな数量のみ生産されるエレガントなサンジョヴェーゼ

テヌータ ラ ヴィオラは、1998年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立されました。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことが出来ます。また一方でアペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。言い伝えによると、ローマ皇帝テオドシウス1世の娘、ガッラ プラキディアがこの地にやってきた際に質素なカップで出されたワインを飲み、「このワインは、そのような粗末なカップにはふさわしくなく、金のカップで飲むに値する (berti in oro)」と称賛したことが地名の由来とされています。現在、ベルティノーロはワインの町としても知られており、白はアルバーナから、赤はサンジョヴェーゼから素晴らしいワインが造られています。

ガベッリーニ家の伝統と想いをワイン造りに表現

ワイナリーのオーナーであるガベッリーニ家は、エミリア ロマーニャ州の内陸部からベルティノーロに移住し、1962年に畑を購入しました。現在、ワイナリーを牽引するのは、ステファアーノ ガベッリーニです。ステファアーノは幼い頃から畑仕事を手伝っていたものの、電気技師としての道を歩んでいました。その後、父の死をきっかけに実家のワイナリーを継ぐことを決意しました。「ワイン造りはガベッリーニ家の伝統の重要な一部を占めていました。ゲストに自家製ワインを提供することは、労力をかけた葡萄に対する愛と誇りを、ゲストと分かち合うことを意味していました。その当時から、ワインはただの飲み物ではなく、人と人を結び付け、かけがえのない時間を一緒に過ごす手段のひとつでした」とステファアーノは語ります。ガベッリーニ家は現在、およそ17.5haの自家畑を所有しており、年間生産量は75,000本ほどと小規模なワイン造りを行なっています。目指すワインは、「タンニンもしっかりとしていながら、クリアで、上品な果実味がありジューシーなワイン」です。そのために樽の比率を抑えながら、ステンレスタンクの他に、コンクリートタンクや、ジョージア産のアンフォラを使用しています。2010年頃から、ステファアーノの目指す方向性と同じ考えを持つ、ジュゼッペ カヴィオラにコンサルタントを依頼しており、主にブレンドについてアドバイスを受けています。



オーナーのステファアーノ ガベッリーニ

海風が吹き付ける、美しい畑

葡萄畑はすべて、1999年からオーガニックで管理しており、2016年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、バイオダイナミ栽培を実践し始めました。除草剤は使用せず、畝の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。日々の畑仕事や収穫はすべて手作業で行っており、選果テーブルは使用せず、収穫の際に畑で選別を行っています。「アドリア海から15km程の場所だが、海風が吹き付けるとも風通しの良い丘の斜面に私たちの畑は位置している。この風があるおかげで畑を湿度から守り、バイオダイナミ栽培が実現できた。葡萄自身の健康を維持し、個々の畑が自然のバランスを保ち、葡萄が自然なアロマや鮮やかな色合い、包み込むような調和を保つことを目指している」とエミリオが話します。

こちらは、2024年4月に訪問した畑。アドリア海から15kmほどの場所にあるとのことですが、確かに海風が強く吹き付けていて、アドリア海の独特な海の匂いを感じることが出来ました。訪問の前日は雨が降っていたようですが、粘土質の土は見事に乾き切っていました。



▲主にコロンバローネに使用している、樹齢約25年のサンジョヴェーゼの畑。



▲イン テッラに使用するサンジョヴェーゼの畑。粘土質土壌。この時期は1日に2~3cm成長する。



▲ベトラ オリーに使用するサンジョヴェーゼの畑。所有する畑の中で最も樹齢の古く、畑での仕事は全て手作業で行っている。

ベルティノーロを特徴づける「スポンゴーネ」

ベルティノーロのテロワールを決定づける重要な要素は、「スポンゴーネ」と呼ばれる石灰を含む砂岩です。このエリアはかつて海底だったため、スポンゴーネには貝殻や砂などの古代の海洋性堆積物が豊富に含まれています。もともとは鮮新世の中期ごろに出来た海洋性の堆積物で、今から 300 万年ほど前の時代のもので、スポンゴーネはスポンジ状という意味で、地元では「スプーニョ」または「スポンゴ」と呼ばれています。ベルティノーロからカストロカーロにかけて多く存在しており、このエリア周辺の丘を構成している石灰を含む砂岩を指し、この土地の地質を特徴づけ、農産物、特にワインやオリーブオイルの生産に影響を与えています。「スポンゴーネの影響で、ワインにジューシーさとミネラルが与えられる。このエリアの土壌はトスカーナのボルゲリに似ているが、恐らくボルゲリにスポンゴーネはない。もし存在したとしても、地中の深い場所だから、葡萄に影響を与えることはない」とエミリオは話します。



たゆまない努力が、年を追うごとにワインの質を高める



ラ ヴィオラでは、ワインの醸造の際には野生酵母による偶発的なアルコール発酵の方が好ましいと考えています。野生酵母の方がヴィンテージや土地の特徴をよりよく表現できると思っているためです。ただし、野生酵母だけでは発酵がどうしても上手く行かない場合には、選別酵母を使って対応しています。野生酵母による発酵は完全にコントロールすることが難しいため、時には予期せぬ事態に直面します。例えば、イル コロンバーネは、通常なら発酵に 3 週間かかっていたのに対し、2018VT はわずか 10 日間で終わってしまったそうです。基本的に温度コントロールできるステンレスタンクで発酵させますが、ペトラ オノリー、イル コロンバーネの一部 (20~25%) トノーを使用します。トノーで発酵を行う葡萄については、プレス機は使わず、樽を縦にして葡萄を入れ、手動でプレスしています (ヴィニフィカシオン アンテグラル)。ヴェンティチンクエの熟成に使用したトノーを、ペトラ オノリーとイル コロンバーネの発酵で使用します。また、ペトラ オノリーとイル コロンバーネはオーストリア産のトノーで一部熟成させます。サンジョヴェーゼの果実味を損なわず樽の風味が付きすぎないため、このメーカー (Shcön) の樽を使用しています。

また、一部のワインは発酵や熟成にアンフォラを使用します。アンフォラはジョージアまで行って探してきました。「樽を使うことを悪いと思っていない。樽を使うことは素敵な服を着せるようなもの。一方でアンフォラは裸、ピュアな姿を表現できる」とステファノーは話します。現在も古いバリックは使用していますが、使用比率を下げ、大樽やコンクリートタンク、アンフォラを使うことで、木樽の風味が付き過ぎないようにしています。



「ジョージア産のアンフォラを購入した際に蜜蝋が塗っているという話だったが、実際には塗られていなかったため自分達で蜜蝋を塗った。酸化が早く進んでしまうことを防ぐために必要だった。赤ワインはピジャージュするので蜜蝋がすぐに剥がれてしまい、頻りに塗りなおす必要がある。アンフォラの中に入れて 2~3 時間かけて作業を行う。この作業は大変労力がかかる。白ワインはピジャージュしないので数年に一度、塗りなおす」とエミリオは話します。

ラ ヴィオラの取扱いを開始した当初はどのワインも硬さがあり、良さが発揮されるまで時間がかかるワインという印象でしたが、ここ数年は若くともタンニンがやわらかく、果実の豊かさと力強さが見事に表現されていると伝えると「自分達がレベルアップしているから」と返答が返ってきました。「日頃から様々なワインを試し、良いワインに出会った時は、どのように造られているかを調べて自分達でも取り入れてみる。以前とても感銘を受けたバローロがあり、それからバローロにはもう 3 回も行っているよ」とステファノーは語ります。労力をかけてアンフォラに蜜蝋を塗る姿、他の造り手のワインを積極的に勉強する姿、現状に甘んじることなく、良いと思ったことは積極的に取り入れていく姿勢、これらは全て「良いワインを造るため」であり、そうした努力の積み重ねが品質向上の要因となっています。

ステンレスタンク熟成によりフレッシュな果実味に溢れています
気軽に楽しんでいただきたいサンジョヴェーゼ



オッドーネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオール 2022
Oddone Romagna Sangiovese Superiore

ラベルには、ベルティノーロのもてなしの精神の象徴である「リングの円柱」が描かれています。これは13世紀に作られたもので、円柱に12個のリングがついています。個々のリングはその町の貴族に属しており、当時、この町を訪れた巡礼者は、杖をかけたリングの貴族の家から食事を提供してもらうことが出来ました。比較的樹齢の若い10~19年の葡萄を使用しています。畑の標高は100~200m、南東向き、および西向きの区画です。栽植密度は5,000本/haです。9月の初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで10~14日間発酵させます。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。少なくとも3ヶ月は瓶熟させてワインを落ち着かせます。レッドチェリーやスマイレの花のチャーミングなアロマがあり、たいへんフレッシュな果実味に溢れています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：IA-028/JAN：4935919940283/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ラ ヴィオラを知るなら、まずはこの1本

オッドーネの畑よりスプンゴーネの比率が多く、ベルティノーロのテロワールがより表現されています



イル コロンバローネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2020
Il Colombarone Romagna Sangiovese

「イル コロンバローネ」は、ラベルに描かれている、畑からベルティノーロの丘の上へと続く道の名前に由来します。二つの小さな畑の葡萄で造っています。畑の標高は100m、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。9月に収穫します。攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで14~21日間発酵させます。主にステンレスタンク、残り(ヴィンテージによって異なりますが50%以下)を2回使用したフレンチオークのトノーで6ヶ月熟成させ、さらに6ヶ月瓶熟させます。新鮮なチェリーのアロマにエレガントなスマイレの香りやスパイス、かすかにミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むと、たっぷりトリッチ、瑞々しい果実味が感じられます。非常にエレガントで調和のとれた味わいを持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%
熟成：ステンレスタンクと樽で約6ヶ月、瓶で6ヶ月
有機認証：ユーロリーフ



品番：I-972/JAN：4935919059725/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

最も樹齢の古いサンジョヴェーゼの味わいを樽熟成によって引き出しています



ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2016
P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva

ステファアーノの父が1992年に植えた、最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ オノリー」は、6世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ ヴェッキア」という畑で、面積は1ha、標高100m、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。9月末~10月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで22~25日間発酵させます。50%を3,000Lの大樽、残りの50%をフレンチオークの500Lのトノーで、12ヶ月熟成させます。16ヶ月以上瓶熟させてワインを落ち着かせます。スグリやブラックベリー、ブルーベリーの凝縮されたアロマ、さらにプラムのジャムを思わせる甘いアロマがあります。口当たりは非常に柔らかくエレガント、余韻にはミネラルやスパイスが感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%
熟成：大樽とトノーで12ヶ月、その後瓶で最低16ヶ月
品番：I-888/JAN：4935919058889/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

アンフォラで発酵・熟成させた、特別なキュヴェ



イン テッラ ロッソ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオレ 2018 In Terra Rosso Romagna Sangiovese Superiore

※無くなり次第 2019VT に切り替わり

「ヴィーニャ デル ソル」という 0.5ha の小さな畑の葡萄を使っています。標高 100m、南東向きです。栽培はコルドン スペロナート、栽植密度は 5,000 本/ha です。果皮と共に 59 日間ジョージアの 400L のアンフォラでマセラシオンの後、6 ヶ月アンフォラで熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めし、3 ヶ月以上寝かせます。樽を使わずにどれだけサンジョヴェーゼのポテンシャルを引き出せるか、素晴らしいワインを造ることが出来るかを証明したいというコンセプトで造ったワインです。果実そのものがストレートに表現されているワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：ジョージア産のアンフォラで 6 ヶ月、瓶で 3 ヶ月以上

品番：I-855 / JAN：4935919058551 / 容量：750ml



アンフォラで発酵中のサンジョヴェーゼ。アンフォラは、ラ ヴィオラの目指しているエレガントなスタイルのワイン造りに欠かせない大切な要素のひとつ

¥4,620(本体価格¥4,200)

ボルドー品種にサンジョヴェーゼをブレンドした“スーパー ロマーニャ”スタイル 力強く凝縮していながらもエレガントな飲み口に仕上げました



ヴェンティチンクエ フォルリ ロッソ Venticinque Forli Rosso

ケース 6 本
木箱入り

2016VT
30 本限り

「ヴェンティチンクエ (25)」という名前にしたのは、土地の区画番号が 25 番だったためで、ラベルに畑の地図が描かれています。「ヴィーニャ デリ ウリーヴィ」という畑で、面積は 0.9ha、平均樹齢は 18 年以上です。標高は 100m、南東向きの区画で、栽植密度は 5,000 本/ha です。メルロは 9 月初旬、その他の品種は 10 月初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 21 日間発酵させます。500L のフレンチオークのトノー（1~2 回使用樽）で 14 ヶ月熟成させます。8 ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーや熟したチェリーの甘いアロマにスパイシーなニュアンスも感じられます。非常にリッチな口当たりで、果実味と樽の風味が非常によく混ざり合い、調和しています。とてもしなやかで少しミネラルを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 45%、メルロ 45%、サンジョヴェーゼ 10%

熟成：500L の樽で 14 ヶ月

【2016VT】 <Alc. 14.0%>

品番：I-925 / JAN：4935919059251 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

【2018VT】 <Alc. 14.0%> 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-029 / JAN：4935919940290 / 容量：750ml



¥7,150(本体価格¥6,500)



「ジューシーさと酸を意識して造っています。
酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」 -ステファアーノのコメント-

フランジパーネ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2022 Frangipane Romagna Albana Secco

「ジューシーさと酸を意識して造っています。酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」とステファアーノは話していました。「フランジパーネ」は、ベルティノーロの伯爵夫人の名前です。アルバーナはタンニンが豊富であることで知られています。畑は2.27ha、標高200m、西向き区画です。栽植密度は4,500本/ha。9月末に収穫します。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れ、セラーに運びます。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、コンクリートタンクに移し、澱と共に6ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュを行います。瓶詰め後、少なくとも1ヶ月は寝かせてワインを馴染ませます。フレッシュな果実味としっかりとした酸がたいへん心地よく感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C.G. ロマーニャ アルバーナ 葡萄品種：アルバーナ 100%
熟成：コンクリートタンクで澱と共に6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-026 / JAN：4935919940269 / 容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



フランジパーネよりも、2週間遅く収穫します アンフォラでの長期間の醸しが決め手のオレンジワイン

イン テッラ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2021 In Terra Romagna Albana Secco

畑の標高は100~200m、栽植密度4,500本/haです。収穫は9月初旬、畑で注意深く選別しながら手摘みで行いません。収穫した葡萄はジョージア産のアンフォラ(300L、400L、500L)に入れ、果皮と共に野生酵母で発酵、醸しを約4~5ヶ月行います。压榨後、ボトリングしてから最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。野生酵母で偶発的な発酵を行うことで、葡萄の個性がよりはっきりと出ると考えています。深みがありリッチでふよやかなボディがあります。タンニンはありますが攻撃的ではなく非常に心地よい味わいです。余韻に力強い果実味が感じられます。

【白・オレンジワイン・辛口】 <Alc. 13.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C.G. ロマーニャ アルバーナ 葡萄品種：アルバーナ 100%
熟成：アンフォラで約4~5ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-027 / JAN：4935919940276 / 容量：750ml



¥6,380(本体価格¥5,800)

軽やかなワインを求める声から生まれた“フリッツアンテ”
2021VTよりやや濃い色合いになりました

ボレッジ ヴィーノ フリッツアンテ ビアッコ 2022 Bolleggio Vino Frizzante Bianco

畑は標高180m、西向きです。平均樹齢20年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は8月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は野生酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を全房でやさしく压榨します。その際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約12g/L(二次発酵に必要な量)になるまで加えます。瓶詰後、最低でも5ヶ月熟成させます。凍らせた果汁には糖と野生酵母が存在しているため、この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。

【白・微発泡・辛口】 <Alc. 13.0%> <王冠>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. ルビコーネ
葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-024 / JAN：4935919940245 / 容量：750ml



¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。