



— 「ワイナート 119号 Winter 2025」にて紹介されました —

# 素晴らしい土地を得て 現在の地位を築いた“参入組”



ワイナート 119号の「しなやかな美味しさと魅了する現代的アマローネへの道」と題したアマローネの特集記事にて紹介されました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

# 「標高が高く、冷涼な気候なので、酸が堅固で pH が低いワインが生まれます。ボディがしっかりとしていて、力強く、酸が強いので、長く熟成させる必要があります」

— ワイナート 119 号より抜粋 —

トッレ ドルティは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で3つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家は、D.O.C.クストーツァの礎を築いたワイナリーで、現在は4つのワイナリー（トッレ ドルティ、カヴァルキーナ、ラック、ラ プレンディーナ）を営み、ヴェネト州とロンバルディア州にまたがるガルダ湖南部エリアでワイン造りを行っています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。

1911 年よりカヴァルキーナを所有していたピオーナ家は、1962 年に伝統的な葡萄品種から新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。リリース当時はヴィノ ダ ターヴォラでしたが、その後 1971 年に、クストーツァは D.O.C.として認められました。同じ頃、ピオーナ家は D.O.C.クストーツァから 15 kmほどの距離にある畑を購入し、2 つ目のワイナリー「ラ プレンディーナ」でのワイン造りをスタートしました。

そして、ピオーナ家がヴァルポリチェッラに畑を購入したのは 2000 年です。「ヴァルポリチェッラで素晴らしい土地を見つけたのでトッレ ドルティを創設しました」とフランコは話します。ヴァルポリチェッラのマルチェッリーゼ村に位置する 18ha の土地です。畑にするには急すぎる斜面や森があるため、葡萄畑は一か所ではなく点在しており、葡萄栽培は全体で 13.5ha です。点在する小区画の段々畑はヴァルポリチェッラの典型的な風景です。ワイナリー名「トッレ ドルティ」の由来にもなっている塔のある畑（写真左下）は、標高 350m の丘の頂上にあります。ここはヴァルポリチェッラ スペリオール モラリ (I-616) に使用する葡萄畑で 3.5ha です。土壌はヴァルポリチェッラ クラッシコに特徴的な赤土の層を持つ泥灰質とクラッシコ以外で特徴的な白い石灰岩が混ざっています。年間を通して風が強く、水捌けもよく、健康な葡萄が出来ます。収穫は全て手摘みで行います。「この場所のマイナス面は雹が降るぐらいで他は完璧です」とフランコは話します。



ワイナリー名「トッレ ドルティ」の由来にもなっている塔のある畑



ワイナリーを営む、フランコ ピオーナ（左）と甥のフランチェスコ

乾燥（アパッシメント）は、できるだけ長時間かけてゆっくり、低い温度で行うのが理想的ですが、リスクもあります。乾燥し過ぎも、また、乾燥が足りなくてはいけません。ベストなアパッシメントの状態にするためには、湿度・温度をコントロールする事がとても重要になります。乾燥室ではセンサーで部屋の温度と湿度を測り、外気が適切な温度・湿度であれば窓を開けて外気を入れ、また乾いた空気のほうがよければ、冷却装置（クーラー）で送って葡萄を乾燥させます。湿気を含む外の空気か、冷却装置の乾燥した空気を選択するかは、その日の湿度・温度によって決めます。乾燥室に積み上げられた箱の列ごとに空気循環器が設置されています。これを全て自宅のパソコンで管理しています。カビなどが発生しないように、常に葡萄の状態を見守り、気を配らなければなりません。また、途中、乾燥させた葡萄の重さと、乾燥前に記録したフレッシュな葡萄の重さを比べ、どの位の水分が抜けたかをチェックしてアパッシメントの状態を確認します。このようにアパッシメントはとても難しく、手間がかかります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

## ヴィンテージ情報

### 2020VT

2019年12月から2020年2月にかけては非常に暖かく乾燥していました。春も暖かく降雨量が少なく、葡萄は早く生育しましたが、干ばつの影響で成長にバラツキが生じました。6月の前半は、大西洋海流の影響を受け暑くなりました。雹を伴う嵐が何度かありましたが影響はなく、またいくらか雨が降り、葡萄に適切な水分が供給されたおかげで葡萄の成長は順調でした。夏は、2000年以降当たり前ようになっていた過剰な熱波は無く、許容範囲の暑さでした。全体的に天候は葡萄栽培に適しており、収穫は通常より早まり、8月10日にシャルドネから始まりました。しかし、9月の不安定な天候のため、品種の一部は収穫を断念しました。収穫は10月13日に終了しました。収量については、アパシメント用の葡萄は少なめでしたが、他の黒葡萄や白葡萄は十分な量が確保できました。収量が多かった一部の葡萄は骨格が弱いものもありましたが、葡萄は十分な酸と糖度のバランスを持った健全な葡萄を得ることが出来ました。結果として、ワインは素晴らしいバランスと飲みやすさ、各品種の個性が際立った品質となりました。



### 2021VT

山間部で激しい雨と雪が降り、12月から1月は平均気温を下回りましたが、2月には例年並みの気温となりました。春は例年の平均よりもかなり気温が低く、特に4月は過去60年で3番目に低い気温となりました。また、干ばつも重なり、葡萄の生育は近年より大幅に遅れました。6月は気温が低く不安定な天候でしたが、その後急激に気温が上がり、暑さが続きました。この間、激しい雷雨が頻発したものの、幸運にも我々の畑に大きな影響はなく、葡萄は順調に生育を続けましたが、春の生育の遅れを取り戻すことは出来ず、8月23日にスパークリング用のシャルドネから収穫をスタートしました。葡萄の生育の遅れは収穫時期にも影響しました。特にピノ グリージョやシャルドネのように早摘みの葡萄、また、2番目、3番目に収穫する葡萄も同じく例年よりも遅い収穫となりました。しかし、葡萄は酸と糖度のバランスが良く、平均以上のレベルとなり、酸も理想的なレベルを保っていました。収穫が終了した10月4日まで非常に良い天候が続いたため、アパシメントする葡萄や、遅摘みの黒葡萄はフェノール類が完璧に成熟することが出来ました。2021年は、特に遅摘みの葡萄は素晴らしい品質です。収量については平均よりも少し減少しました。

## トッレ ドルティのアマローネは凝縮感のある果実味、 堅固なボディ、勢いのある酸が特徴で、アロマが鮮明だ

— ワイナート119号より抜粋 —

### アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2020

Amarone della Valpolicella

収穫した葡萄を箱に並べ乾燥庫に入れます。乾燥の過程は、葡萄がベストの状態になるように翌年の1月まで続きます。先代のルチアーノ ピオーナと大学の教授が開発した高アルコールでも死なない酵母を発酵に使用しており、アパシメントし糖度が高くなった葡萄でも、途中で発酵が止まることはありません。伝統的な方法で、ルモンタージュ、デレスタージュを行いながら15~20日間発酵させます。その後、果皮と共に数日マセラシオンします。フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成させます。その後、大樽に入れブレンドして、瓶詰まで保存します。強いスパイスのアロマ、ペッパーやチェリーの香りが広がります。高いアルコールに負けないタンニンと酸、しっかりとした骨格が、このワインを洗練されたバランスの良い味わいにしています。

★「ヴィノス 2023.12」93点

【赤・フルボディ】 <Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセレータ

熟成：フレンチオークの新樽で12ヶ月

品番：I-617/JAN：4935919056175/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



## “フルーティで若々しいアマローネ” というコンセプトのワイン アマローネと同じ造り方で、1年早くリリースした“プティ アマローネ”



ヴァルポリチェッラ スペリオーレ モラリ 2020

Valpolicella Superiore Morari ※無くなり次第 2021VT に切り替わります

2020VT  
40本限り

モラリは俗語で「蚕が食べる木」を意味し、畑の近くの大きな桑にちなんでいます。トッレ ドルティの由来となった古い塔がある区画の葡萄を使用します。日照に恵まれ、風通しのよい畑で育つ葡萄は健康で、完璧な状態に成熟します。畑で選別し、小さな木箱に入れ換気の良い専用の部屋で2~3ヶ月乾燥、30~40%の水分を蒸発させます。果実が健全な状態で1月に至るよう、乾燥の間中は細心の注意が欠かせません。高い糖度と低い外気温のため、醸造にも注意が必要です。毎日少しずつ葡萄を発酵させ、糖分が無くなったらまた葡萄を入れるという方法をとります。毎日ルモンタージュしながら、20日間醸しを行います。その後、バリック（新樽、アマローネに使用した樽各50%）に入れて、パトナージュしながら澱と共に12ヶ月熟成させます。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーのはっきりとした香り、バルサムや白胡椒もかすかに感じられます。ミネラルと柔らかさが、口の中でソフトなタンニンと混ざり合います。

【赤・フルボディ】 <Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 熟成：バリックで12ヶ月

品番：I-616/JAN：4935919056168/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

## アマローネのエッセンスが加わった、洗練されたヴァルポリチェッラ



ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオーレ 2021

Valpolicella Ripasso Superiore

アマローネの果皮（搾りかす）に漬ける伝統的なリパッソのシステムで造っています。さらに、コルヴィーナ、ロンディネッラ、コルヴィノーネの40%を軽く乾燥させます。20hL入りの大樽とバリックで12ヶ月熟成させます。非常に濃いルビーレッド、濃厚で複雑な風味には、フルーティなチェリーやベリー、香り高くスパイシーな個性も感じられます。フレッシュでバランスのとれたタンニンがあり、柔らかな口当たりです。しっかりとした骨格があり、余韻は長く、持続性があります。葡萄の豊かな果実の香りや柔らかさと、乾燥させた葡萄の複雑でスパイシーな力強さが、樽で熟成させることにより、バランスよく混ざり合い、一体化しています。

★「ルカ マローニ 2024」94点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ55%、ロンディネッラ25%、コルヴィノーネ10%、その他10%

熟成：20hLの大樽とバリックで12ヶ月

品番：I-689/JAN：4935919056892/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

## トッレ ドルティのスタンダードクラスながら、贅沢な造り 上級キュヴェ “メルロ ファイアル” でリパッソするという、アイデアから生まれたワイン



ロッソ プロヴァンシア ディ ヴェローナ 2022

Rosso Provincia di Verona

「コルヴィーナやロンディネッラのチェリーやペッパーの風味に、メルロのカシスやブラックベリーが組み合わさったら面白いと思い、このワインを造りました」と先代のルチアーノは話していました。ヴァルポリチェッラの伝統的なリパッソ製法で造りますが、漬け込みにラ プレンディーナのメルロ ファイアル(I-308)の搾りかすを使います。メルロ ファイアルはアマローネではありませんが、短期間（最大3ヶ月）アパッシメントした葡萄で造るため、それを用いてリパッソするというアイデアから生まれました。ベースとなるワインを仕込み、それを、メルロ ファイアルを抜き取り残った葡萄の搾りかすに入ると、より力強い味わいになります。バリック（2回、3回使用樽）と20hL入りの樽で12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ55%、ロンディネッラ20%、メルロ15%、コルヴィノーネ10%

熟成：バリックと20hLの樽で12ヶ月

品番：I-596/JAN：4935919055963/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)