

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・ルナの当主アレッサンドロは、この近郊のマリネッラ・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「ポンブラン」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たかったのだと言う。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。



ワイン名	Vinacciolo Venti 2023 ウ イナッチョーロ ヴェンティ
エチケット / 名称の由来	 vinacciolo（ブドウの種）を入れたフリッツァンテボトルに由来。
タイプ	白微発泡
品種 / 樹齢	ヴェルメンティーノ 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
収穫/除梗	9月中旬手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	ステンレスタンクで10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	1500本 / 12.5% / 750ml 12入
参考上代	税別8,900円 (税込9,790円)
テイasting	少し香ばしい、また酸を想起する柑橘系の香り。口に含むと、厚みのある柑橘感。非常に細かな泡が心地よく、味わいはブドウのふくよかさをしっかり感じ余韻も長い。ローズマリーなど爽やかなハーブのニュアンスも。
マリアージュ	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。スプリ、トリッパ、アーティチョーク等にも。 提供温度: 10-12°C
備考	6月までは多雨、7月-9月は高気圧に覆われ暑かった。9月20日収穫、10月瓶詰。

ワイン名	Vinacciolo Venti 2024 ヴァッチョーロヴェンティ	Plinio 2021 プリーニオ	Plinio 2022 プリーニオ	Plinio Venti 2024 プリーニオヴェンティ	Lun'Antica 2017 ルナンティカ
エチケット /名称の由来					
	vinacciolo (ブドウの種) を入れたフリツァンテボトルに由来。	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。	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。
タイプ	白微弱発泡	白マセ	白マセ	白マセ	白マセ
品種/樹齢	ヴェルメンティーノ100% / 21年	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% / 21年	ヴェルメンティーノ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
マセラシオン	ステンレスタンクで10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15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。	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、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。
生産数 / Alc / 規格	1500本 / 12.5% / 750ml 12入	13% / 750ml × 12入	12.5% / 750ml × 12入	12.5% / 750ml × 12入	12.5% / 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9,300円 (税込10,230円)	税別6,800円 (税込7,480円)
テイasting	休息中	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。酸とエキスイ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。	液体はゴールドがかったイエロー。熟れた花梨のような香り。まだ若い収斂性を感じる液体。シャープな酸と完熟の厚みを併せ持ち、ほんのりメントールの爽快感も。熟成させることでより高いポテンシャルを発揮する複雑味。	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。
マリアージュ		リグーリア風のカンパニョーラ(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	白身魚や野菜を使った料理との相性が良い。鶏や豚の煮込みや、炭焼き・ロースト料理にも。 提供温度:8-10°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
備考	2024年からブドウの種を入れることをやめた。発泡はほんの僅かでクロージャーはコルク。	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。		

ワイン名	Caligrè 2020 カリグレ	Caligrè 2018 *完売 カリグレ	Vignali di Luna 2017 ヴィニャリディルナ	Sci Grè Cru シグレクル
エチケット /名称の由来	 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。	 Vignaliは当主アレッシンドロの姓。	 2017年のシラーと2018年のグルナッシュ(Caligrè 2018)を合わせた、ブドウ品種由来のワイン名。
タイプ	赤	赤	赤	赤
品種/樹齢	グルナッシュ100% / 20年	グルナッシュ100% / 17年	シラー100% / 約20年	シラー65% グルナッシュ35% / 約20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
収穫/除梗	完熟ブドウを手摘み収穫 / 除梗無	完熟ブドウを手摘み収穫 / 除梗無	完熟ブドウを手摘み収穫 / 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20日	ステンレスタンクで15-20日	ステンレスタンクで15-20日
醸造	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。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで30日間醗酵、500Lのオーク樽で2年熟成。2020年1月瓶詰。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シラーは30日、グルナッシュは20日間醗酵。500Lのオーク樽でシラーは5年、グルナッシュは2年熟成、瓶熟3年。各過程を経て2024年春合わせて瓶詰。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	15% / 750ml×12入	16% / 750ml×12入	1500本 / 13.5% / 750ml×12入	900本 / 15% / 750ml×12入
参考上代	税別6,300円 (税込6,930円)	税別9,000円 (税込9,900円)	税別11,600円 (税込12,760円)	税別12,400円 (税込13,640円)
テイasting	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。	若干オレンジ色を帯びたルビー色。土の香りの向こうに甘い花の香水のような芳香、樹脂、ベリー類、白胡椒のプーケ。口に含むと程よい酸が引き締める。しっかり完熟した赤い小粒果実、たばこのニュアンス。エレガントでしなやかな余韻が非常に長く続く。抜栓後も1週間~10日継続して楽しみたい。	レンガ色がかかった淡いルビー色。栗のような香りに、より深いブランデーのようなニュアンス。漬け込んだチェリーの強烈なアロマ、口に含むとベリー類とチェリーの心地よい余韻と繊細なタンニンが溶け込み深みを与える。抜栓後、日の経過を経てゆっくり開いてゆくため1週間程継続して楽しみたい。
マリアージュ	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	グリル肉、Tポーンステーキのポテトとローズマリー添えなどに。 提供温度:18°C	ダークチョコレート、ペストリー、スパイシーな料理などに。 提供温度:18°C
備考		2018年は温暖な年。畑で過熟。1株につき1本と少量生産。2023年発売。	夏に乾燥した暑いV.T。 9月20日収穫。	2017年は暑く乾燥したV.T。 2018年は暑い雨の多い8月となった。