

Palazzo Tronconi

パラッツォ・トロンコーニ/ラツツィオ



▲エチケットデザインはマルコの顔

1リットルで 2,600 円！

少量生産、高品質テーブルワイン

今年の WTF の生産本数は赤白共に僅か 7000 本程度。テーブルワインと言っても、希少な土着品種を使用。収量に拘らず、ピオディナミを取り入れ、丁寧な手作業で造っているから大量生産ができないんです。大量生産の薄っぺらいワインではないんです！その証拠に、このワイン、葡萄が強いので、抜栓しても 1 週間以上長持ちするんです！

当主はマルコ・マラッコ。2010 年にパラッツォ・トロンコーニを設立。彼の経歴がまた面白い。ラツツィオ州アルチェ村で、400 年に渡って荘園を営んできたマロッコ家。60 年代、祖父の時代に全ての農地を売却し、ローマに移住したことによって荘園の歴史が終わります。

マルコはローマでエンジニアとして活躍し、エレベーター会社を立ち上げ財を築きます。しかし幼少期に経験した祖父との農業が忘れられず、農業こそが自分達家族のルーツだと思うようになり、なんと築き上げた会社を清算。37 歳で農業学校に進学し、ワイン造りに興味を抱きます。卒業後はボルドーでワイン造りを経験した後、故郷に戻り、遂に祖先の土地を買い戻したのです。

その後、自分達のルーツである土地の個性を再現し、後世に残していく事を目標に葡萄だけではなく野菜、オリーブオイルや蜂蜜を手掛ける祖父と同じ昔ながらの農園に戻っていきます。その時に祖父の手作業の仕事や知恵は、ピオディナミとほぼ同じ思想であることに気付いたのです。出来る限り昔農業と同じ環境を実現するべく、全ての化学肥料や現代技術を排除していきます。言い換えれば、天(栽培)と地(土地)のバランスを保つこと、それを可能にするのは唯一ピオディナミ農法だったのです。



ラツツィオでも珍しい!超希少土着品種

イタリア土着品種は数えきれない程ありますね。その中でも日本ではほとんど知られていない、でも強い個性を持つ土着品種をご紹介します。

このアルチェ村にある土着品種の復活、これはマルコにとって大変重要なミッションのひとつです。文化や農業と同じように効率化されていくワインに疑問を感じたマルコ、栽培や醸造技術の乏しかった時代に、自然と選ばれた土着品種は、この土地のテロワールに最も相性がよかったはずだと考えるようになり、土着品種の復興を実践し忘却から救っているのです。

《ラツツィオ州フジローネ県アルチェ村周辺の土着品種》



Lecinaro

レチナロ

黒葡萄。アルチェ村の代表的品種。レチナロは「レチナ」の方言が由来で「プラム」の意味。果実は大きめで果皮は薄いため、非常に色の淡いワインになります。酸の質は高く暑くても上品さを失いません。熟成するとドライプラムやブラックチェリー、チョコレートやコーヒーのような強い芳香に変化します。

🍷 WTF ロッソ、モチェヴォ



Ulivello Nero

(Raspato)

ウリヴェッロ・ネロ (ラスパト)

黒葡萄。モンティセリ・デスペーリア村の代表的品種で他の地域でも見かけることのない希少な品種。果皮は厚いのでとても強いストラクチャーを持つが、繊細で透き通るような味わい。イチゴやカシス、赤スグリのような芳香を持っています。

🍷 WTF ロッソ、モチェヴォ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM



Maturano

マトゥラノ

白葡萄。アルチェとコミノ丘にある小さな村では代表的品種だが、こちらも他の地域ではほぼ見ない希少品種。厚みある果皮を利用しマセラシオンが採用されてきた。果実由来の旨味を感じるしっかりとした味わい。名前の通り熟度が高く十分な糖度を持っています。

🍷 WTF ピアニコ、フレゲッタ

Pampanaro

パンパナーロ

白葡萄。アルチェとコミノ丘にある小さな村では代表的品種だが、こちらも他の地域ではほぼ見ない希少品種。樹勢が強く多産なのである程度高い樹齢が必要。果皮が非常に薄く、タンニンは控えめ。ワインは爽やかで透き通った岩清水のような繊細さが得られる。上品で繊細な香とミネラルのクリスピーさ、質の高い酸を持っています。

🍷 WTF ピアニコ、フレゲッタ

Capolongo

カポロンゴ

白葡萄。房は小さめ。アルチェ村ではかつては代表的な品種だったが、今ではほとんど存在しなくなってしまった品種。生育サイクルは早く安定した品質を得られる。房は非常に小さく、果皮はしっかりと厚い。タンニンが豊富でアントシアニン等が非常に豊かでリッチ。しっかりとしたストラクチャーを持ち、香、味わい共に濃密で高貴。マルコ・モロッコが最も重要視している品種。

🍷 WTF ピアニコ、フレゲッタ

《1リットル》農民のテーブルワイン

WTF Rosso "Biodinamico" 1000ml

参考上代: 2,600 円

WTF・ロッソ・ピオディナミコ

品種: レチナロ、ウリヴェットロ・ネロ、シラー

石灰岩と粘土を含む土壌、標高 150m。10 月初旬に手摘みで収穫、除梗後、レチナロとウリヴェットロと一緒に、シラーのみ別にコンクリートタンクで自然発酵。マロラクティック発酵。アッサンブラージュし、2700Lのオーク大樽で 12 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。

本

《1リットル》農民のテーブルワイン

WTF Bianco "Biodinamico" 1000ml

参考上代: 2,900 円

WTF・ピアニコ・ピオディナミコ

品種: マルヴァジア・ブンティナータ、マトゥラノ、カポロンゴ、パンパナーロ

アルチェ村、石灰岩と粘土を含む土壌。9 月末に手摘みで収穫。除梗後、マルヴァジアのみ別で自然発酵(48 時間)。マトゥラノ、カポロンゴ、パンパナーロと一緒に自然発酵。(一部はコンクリートタンクで 20 日間、一部はアンフォラで 8 ヶ月間)マロラクティック発酵。その後、コンクリートタンクで 16 ヶ月間熟成。

本

ラツィオ土着品種のオレンジワイン

Fregellae 2020

参考上代: 4,200 円

フレゲッタ

品種: マトゥラノ、カポロンゴ、パンパナーロ

丘陵地の斜面にある新しい畑。石灰岩と粘土を含む土壌、標高 150m。9 月中旬に手摘みで収穫、除梗後、カポロンゴは果皮と一緒にコンクリートタンクで 20 日間のマセラシオン。その後、パンパネットとマトゥラノのモストをコンクリートタンクに足し発酵。500L のアカシア樽で 12 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。

本

シラーの最適地

Lauterie 2017

参考上代: 4,200 円

ラウテリエ

品種: シラー

アルチェ村。丘陵地の斜面にある新しい畑。石灰岩と粘土を含む土壌、標高 150m。9 月に手摘みで収穫、除梗後、コンクリートタンクで自然発酵。マロラクティック発酵。500L のフレンチオーク古樽で 35 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。

本

樹齢50年の土着品種

Mocevo 2018

参考上代: 4,200 円

モチェヴォ

品種: レチナロ、ウリヴェットロ・ネロ

樹齢は平均 50 年。アルチェ村。古代からの丘陵地にある葡萄畑で、石灰岩と粘土を含む土壌。標高 150m。10 月中旬に手摘みで収穫、除梗後、コンクリートタンクで混醸(自然発酵)。マロラクティック発酵。その後、500Lのフレンチオーク古樽で 12 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。

本

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



作り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM