



Frecciarossa

VIGNAIOLI DAL 1919





フレッチャロッサは、ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ地区で
最も古いワイナリーのひとつです。

私の名前は、ヴァレリア・ラディチ・オデロ。フレッチャロッサ・ワイナリーの4代目です。
さて、1919年に私の曾祖父が始めた、ワイナリーのお話をいたしましょうかー



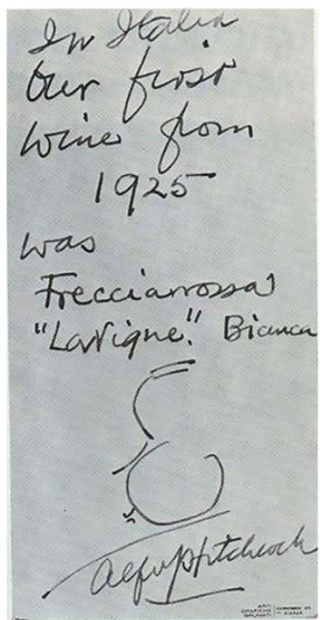
私の曾祖父、マリオ・オデロはオルトレポー・パヴェーゼの丘陵地帯に恋に落ち、1919年にフレッチャロッサを創設しました。曾祖父は、それまで生まれ故郷のジェノヴァとイギリスの間で石炭の商人をしていました。第一次世界大戦後、それまで住んでいたイギリスを離れイタリアへ戻り、オルトレポーに農地を購入する決心をしました。オルトレポーはいつの日も「ジェノヴァ人の避暑地」でした。

そこで、曾祖父は「フレッチャロッサ」と呼ばれるこの美しい1800年代の建物と土地を購入しました。「フレッチャロッサ」という名前は実は、登記簿への書き間違いだったのです！

ここの土壌は、鉄分の筋が走る赤土泥灰土です。この粘土質は、保水性に優れているため、しばしば土砂崩れを起こしていました。そこで、この地方の方言で「赤い土砂崩れ」を意味する「FRACCIA ROSSA」と呼ばれていましたが、登記簿には「赤い矢」を意味する「FRECCIAROSSA」と記載され、それがそのままこの丘陵の名前となったのです。

このプロジェクトは、マリオの息子であり、私の祖父であるジョルジョを熱狂させました。祖父はブドウ栽培とワイン造りを引き継げるよう、大学で農業の勉強をしました。そして、彼の仕事を完璧なものにするために、フランスへ修行に行きました。当時、最高級のピノ・ノワールを造るのは、フランスしかないと考えたからです。

祖父は、ブルゴーニュとシャンパーニュで修行をしました。各地で学び、イタリアへ新しいアイデアと高品質ワインのコンセプトを持ち帰りました。そして、当時はまだ普及していなかった瓶詰めワインの販売を始めました。



この手紙は、あの有名な映画監督のアルフレッド・ヒッチコックから祖父に宛てられたものです。

ヒッチコックは、コモ湖畔のヴィッラ・デステでフレッチャロッサのワインを飲んで、ひどく気に入り、祖父にその素晴らしさについて語ってくれたのだそうです。



私の母、マルゲリータは、祖父と同じ情熱と決意を持って70年代にワイナリーを引き継ぎました。90年には、醸造家としてフランコ・ベルナベイを起用しました。そして、2000年からジャンルカ・スカリオーネを起用し、新進気鋭の醸造コンサルタント、クリスティアーノ・ガレッタと共に醸造を担当しています。

数年前、私も「ホーム」であるこの地に戻りました—先代から譲り受けた私の愛してやまないこの地に。



フレッチャロッサでは、何年もの間有機栽培をしておりますが、2017年ヴィンテージから有機栽培の認証を取得しています。収穫は手摘みで行います。私たちは、美味しいワインは高品質のブドウから造られるということを知っているため、ブドウの扱いには最大の気配りをしています。

フレッチャロッサは、私たちの造るワインを通じて、テリトリーの表現をしたいと考えています。土着品種である、クロアティーナ種、バルベーラ種、ウーヴァ・ラーラ種に加え、今やオルトレポー・パヴェーゼの代表的なブドウ品種となったピノ・ネロ種とライン・リースリング種を栽培しています。

私たちはワイナリー創業当初から、ピノ・ネロ種とは強い関わりがあります。オルトレポー・パヴェーゼの土壌からは、非常に際立った特色のピノ・ネロ種が育ちます。

何百万年も前、パダーナ平原から海が消えた時、オルトレポー・パヴェーゼには赤土粘土、鉄、泥灰土、石灰石の鉱脈からなる様々な土壌が残されました。土を掘り返すと今もなお貝殻などが見つかります。

この土壌の性質への深い理解と畑の向きを研究し、それぞれのブドウ品種に合う区画を見つけ、植樹しています。

フレッチャロッサは、31haの土地を所有しており、そのうち21haがブドウ畑です。生物多様性を保つため、ブドウの他にヘーゼルナッツを栽培し、種まき用の土地を耕し、木々、果物、野菜などを育てています。

農産物の他に、森を美しく保つ手助けをしてくれる山羊とミツバチ、そして、有機の肥料を生み出してくれる12頭の牛も飼育しています。



Trecciarossa

VIGNAIOLI DAL 1919



美味しいイタリアをこれからも

JET 日欧商事株式会社

SPECIALISTA DELL'ITALIA

私たちはイタリアのスペシャリストです