Le Contesse　レ・コンテッセHP　　https://www.lecontesse.it/en/home-en/

≪ベッルッセラ仕立てのブドウ畑～BELLUSSERA VINEYARD≫

レ・コンテッセ・ワイナリーのオーナーはロリス・ボノット。1976年に妻と共にワイナリーを設立しました。ブドウ畑はかつてヴェネツィアのティエポロ伯爵夫人（コンテッセ）の所有地だったので、ワイナリーを「レ・コンテッセ」と名付けました。

夫妻はまず最初に、ベッルッセラBellussera（※後述）という伝統的な仕立て方でプロセッコ種のブドウを植えました。地元の歴史と伝統を伝えるこの仕立て方は、現在も細心の注意を払って維持されています。ワイナリーを訪れた人は誰もが、この美しいブドウの樹の下を散歩したいと思うでしょう。

　※17世紀から続くブドウ畑を中心とする急峻な丘陵地のパッチワークのような景観は、チリオーニ（ciglioni）と呼ばれる狭く小さな棚段のブドウ畑と、背景に広がる森や集落によって形成され、**「コネリアーノとヴァルドッビアーデネのプロセッコ丘陵群」**は2019年、ユネスコ世界文化遺産に登録されています。

そして19世紀に開発されたベッルッセラ（Bellussera）という菱形の仕立て方法が、景観の美しさに大きく貢献しています。

≪ベッルッセラ（Bellussera）仕立て≫

頭上高く、左右にトンネルのように枝を張らせるイタリア北東部の伝統的な仕立て法。ブドウへの日照や風通しが良くなるため病害虫の被害が少なく、従って農薬などの使用も抑えられるため、環境にやさしい農法として再評価されています。

上空から見ると整然とした菱形格子状の模様を描き、美しい景観に一役買っています。

1800年代後半に発明された製法で広く普及していましたが、ブドウの手入れや収穫がすべて手作業となるため手間と費用が掛かり維持するのが困難という事情もあって、プロセッコの大量生産時代を迎え栽培の機械化が進んだのと同時に、衰退の一途を辿っていました。

しかしプロセッコの品質向上と伝統回帰の動きにより、地域の伝統を伝えるベッルッセラは再び脚光を浴びています。

≪ワイン造りへの情熱≫

ロリスは子供の頃から、ものを分解しては再び組み立てることに熱中しており、もしワインメーカーにならなかったら、技術者になっていたかもしれません。機械、モーター、テクノロジーに対する情熱は、ワインに対する情熱に付加価値を与えています。伝統に最新技術を導入することが、レ・コンテッセのスパークリングワインの成功の鍵となっているからです。

ロリスは何度も実験を繰り返し、清潔さや衛生へのこだわりと、ワインのナチュラルな香りと味を維持するために最も適しているという理由から、ステンレスタンクを好んで使用するようになりました。

今でこそ食前酒として世界中に人気を得るようになったプロセッコ。この新しいワインについて深く探求するため、ロリスとその仲間たちは日々、丘陵畑を駆け回っていたのです。

そのころ、ロリスの長男ダビデ（小さなエネルギーの塊みたいな坊やでした！）が誕生しました。

ロリスは小さなトラックと小さなボトリング工場を購入し、樽とボトルをけん引しながらイタリア中を旅しました。へとへとになるほど疲れる日々でしたが、夫妻の情熱が失われることはありませんでした。トラックにワインを積み込んで、次なる旅へ出発！家族とファミリービジネスを抱えて、一刻も無駄にできないという思いがあったのです。

当初、たった一つだった醸造タンクも2つになり3つになり、次男ファビオが生まれる頃には、ワイナリーの建物全部がタンクの冷蔵保存に使われるようになっていました。やがて従業員を雇い入れ、新たにトラックを購入。90年代までにワイン生産量は80万本に達しました。

≪イタリアから世界へ　＆　オーガニックへの移行≫

ロリスはワイナリー経営が軌道に乗るとすぐにワインの輸出に舵を切りました。夕方、英会話のレッスンを受け、週末はイヤホンとウォークマンを駆使して英語の特訓の日々・・。そして海外への輸出は、ワイナリーにとってまさに天啓でした。

自社畑のブドウで最高品質のイタリア産スパークリングワインを作り、世界中に輸出するという目標を達成することができたのは、ひとえに情熱と忍耐のおかげです。現在、レ・コンテッセのワインは、ヨーロッパ全土はおろか中国、ロシア、ブラジル、アメリカ、オーストラリア、日本の世界的に有名なレストランで提供されており、イタリアで最も重要なワイナリーの一つに名を連ねるようになりました。

200ha以上の所有畑のうち70haはオーガニック認定されています。オーガニック栽培は、自分のため、人のため、息子や娘の世代のため、そして大地のために、追求していきたい道です。

オーガニック栽培導入は法による管理を意味し、オーガニック・プロセッコのメーカーは細かく監視されています。非常に厳しい規制、統制、その他の様々な要因のため、オーガニックワインの生産には勤勉さ、自然に対する生来の愛と尊敬が不可欠で、何よりも情熱がなければ続けられません。

オーガニックワインは自然の産物で、季節に合わせて作業を行うので、無理のない健康的な選択と言えます。環境とシンクロしながら、より健康的なライフスタイルを提供しているのです。しかしオーガニック栽培は何よりも“私たち自身及び次世代の未来を守ること”を意味し、ワインの品質保証であると同時に、“いのち”の品質保証そのものであるといえるでしょう。

レ・コンテッセのワインには常に、尊重、名誉、誠実さ、真正性といったメーカーの価値観が反映されているのです。

≪ブドウ畑　地球上で最も素晴らしいショーが繰り広げられる場所!≫

延々と連なる丘陵地に広がる何千ものブドウ畑・・ここはまさに“魔法のテロワール”。そのユニークな美しさから、ユネスコ世界遺産にも登録されています。自然が全ての采配を振い、ブドウ畑の見事な畝は見渡す限り続きます。素晴らしい景観は私たちに、歩みを緩めて周りを見渡すよう促し、かけがえのない環境をより尊重し守っていくよう語り掛けます。ここでは、私たちの人生の主人公はブドウの樹です。

ブドウ畑はサン・ポロ・ディ・ピアーヴェ/マレーノ・ディ・ピアーヴェ/サンタ・ルチア・ディ・ピアーヴェ/ヴァッゾーラ/サン・ピエトロ・ディ・フェレット/ヴィットリオ・ヴェネト/サン・ヴェンデッミアーノ/ロヴェレード・イン・ピアーノの8つの村にまたがり、およそ200ha

を占めています。

ブドウの生産地の大部分は、イタリアで55番目の世界遺産「コネリアーノとヴァルドッビアーデネのプロセッコ丘陵郡」の登録地域です。ヴィットリオ・ヴェネトからヴァルドッビアーデネまで、東西およそ数千haに渡って広がる景観は、この地域特有のチリオーニ(狭い棚段のブドウ畑)、森林、村、畑がパッチワークのようにちりばめられています。険しい丘陵の斜面に平行、または垂直に伸びるブドウ畑の列が形成する碁盤の目のようなユニークな幾何学模様は、何世紀にも渡ってこの険しい地形に挑み適応してきた人々が作り出したものです。

ベッルッセラ（Bellussera）と呼ばれるブドウ栽培法もこの景観に貢献しています。上空から見下ろしたプロセッコ丘陵は、まるで巨大な蜂の巣のようです。

レ・コンテッセの商品ラインアップは、プロセッコ丘陵の歴史的なベッルッセラ（主にオーガニックの畑。所有畑の30％）及びシルヴォー（残り70％※後述）といったユニークな棚仕立てのブドウ畑から生まれるスパークリング、セミスパークリング、スティル、オーガニックワインです。幾何学的に枝を誘引されたブドウは日差しをたっぷりと浴びることができるので、健康的で持続可能な栽培システムとして再び注目されています。

※参考　≪シルヴォー仕立て≫

地元コネリアーノ出身のワインメーカー、カルロ・シルヴォーが開発した、垣根仕立てのバリエーションの1つ。支柱に加えて1.6m～と高い位置に針金を張り、新梢を支える方法。片方の枝（5～8芽の長梢）を残して下向きに引っ張ってワイヤーに取り付けます。（上向きに引っ張るコルドン方式と逆。）樹間を広く取るため、剪定と収穫の機械化やワインの栽培コストを下げることができます。この方法は寒冷地の、元気の良いブドウに向いています。

アグリで取り扱っているラインアップは、全てシルヴォー仕立て。通常は機械摘みが多いのですが、レ・コンテッセでは手摘みにこだわっています。