



トレンティーノ＝アルト・アディジェ州はオーストリアと国境を長く接している。イタリアに属しながらも公用語はドイツ語だ。ワイン造りにおいてもドイツ、オーストリアの影響を強く受けている

「ホフスタッター」はイタリアの最北端、トレンティーノ＝アルト・アディジェ州のアルト・アディジェ地方で

1907年に創業した、4代続くワイナリーだ。標高3000メートル級の山々が氷河や万年雪をいたたく山岳地帯。その中心部を流れるアディジェ川を挟んだ東西の山の斜面に、この地方では最大の計50ヘクタールの自社畑を所有している。

「北からの冷涼な風、南からは地中海の暖かい風が吹く。風土も文化も北と南が交わり、この地のワインに複雑性と多様性をもたらしています」と話すのは、4代目オーナー、マーティン・フォラドリー・ホフスタッター氏だ。標高2000～1000メートルの区間に広がる氷河の侵食と堆積によって形成された畑は、東西でテロワールが全く異なる。地層によって粘土質土壌と砂礫質土壌が複雑に入り組み、畑の向きもさまざままでマイクロクリマを持つ。北からの風はアルプス山脈のおかげでダイレクトには吹き込まず、地中海の暖かい風と相まって独自の風土を生み出しているという。

国際品種の栽培が多いアルト・ア

## 単一畑の概念を この地へ トップクラスの ピノ・ネーロ

アルプス山脈に抱かれた南チロルの地で、イタリア最高峰の誉れ高きピノ・ネーロが生み出されている。切り立った山の斜面に連なる畑の個性を見極め、魅力を最大限に引き出す「ホフスタッター」のワインは、澄んだ味わいだ。その繊細で正確なワイン造りの哲学について、4代目オーナー、マーティン・フォラドリー・ホフスタッター氏に聞いた。

text by Shisai KOBAYASHI  
photographs by Hiromichi KATAOKA

# ホフスタッター

ディジェで、ホフスタッターが最も大切にしている品種は、ピノ・ネーロだ。160年前、アルト・アディジェに初めてピノ・ネーロが植えられたアディジェ川東側のマゾン地区にある畑を、100年前に曾祖父が購入した。これがホフスタッターの原点である。

「ピノ・ネーロは曾祖父から受け継いだ特別な品種。気難しく、土地を知らないとなれません。曾祖父が買った畑はピノ・ネーロにとってもよく合っていました。テロワールは異なりますが、品質はブルゴーニュのピノ・ノワールと双璧を成していると自負しています」と語る。

ホフスタッターでは、畑の特性はワインに反映するという考えから、畑仕事を大切にしている。ブルゴーニュの畑の格付けを強く意識し、畑ご



2013年にセメントタンクへ切り替えた

との個性を重視しているのだという。「ヴァーニャ」と呼ばれる南チロル地方の単一畑制度に最初に登録されている。

「今後はピノ・ビアンコやゲヴェルツトラム・ネーロなど、ほかの品種においても区画ごとのニュアンスをより明確に表現していきたい」とワイン造りへの情熱を語った。



「バーテナウ」の畑。ピノ・ネーロに適したマイクロクリマを持つ



### (左) バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ビアンコ

Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco

品種：ピノ・ビアンコ100%

希望小売価格：4700円

「バーテナウ」の単一畑。オークの大樽で発酵。しっかりとした骨格と複雑なブーケ、滑らかな口当たり、豊かな酸味と芳醇な風味が広がる、非常にエレガントなワイン

### バーテナウ・ヴィーニャ・S・ウルバノ・ピノ・ネロ

Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero

希望小売価格：1万円

「バーテナウ」の単一畑。モモヤスベリーの香りが、かすかなヴァニラやスパイス香によってさらに深みを増す。エレガントな酸味と甘いタンニン、リッチな風味がある

4代目オーナーのマーティン・フォラドリー・ホフスタッター氏

