

# Matteo Ravera Chion

マッテオラベラシオン 〈ピエモンテ〉

～「カナヴェーゼとカレーマ」で理想のワインを追い求める若い生産者～

幼少期をブドウ栽培家の祖父と共に過ごしたワイナリー設立者のマッテオ。大学で哲学を学び、ワイン業界とは別の分野に進むも、自らの原点であり、イタリアの文化の土台とも言えるブドウ畑に戻ってきた。2011年に地元であるイヴィリア近郊カナヴェーゼ地区でワイナリー活動をスタートさせる。祖父の代から30年以上有機栽培を行っている畑から、エルバルーチェ、バルベーラ、フレイザを収穫し、醸造段階では手を加え過ぎることなく、亜硫酸塩もブドウが欲する時にのみ最小限の使用に限る。2015年、彼のワイン造りは地元を飛び出し、近隣の村であるカレーマへたどり着く。崖のある点々としたブドウ畑は標高の高い良質な畑から手放され、共同生産組合しか活動していない状況のカレーマ。マッテオにとっては非常に魅力的な土地であった。しかし、自己資本で土地を購入できる財力はなく、この地出身の友人と3人で4ヘクタールの土地を購入する。畑を買いプロジェクトが進み始めた時にトリノのワインイベントでルカ・ファッチェンダ (Valfaccenda) に会い、その知識や経験、そして何より人柄に惚れ込みコンサルティングを依頼。購入した畑でブドウが収穫できる面積はまだまだ小さく、3人で協力しながら畑の修復を行っている。葡萄畑の手入れは全て手仕事。岩山を削り作られた畑は全て200年以上前に作られたもの。ここでも有機農法を取り入れ、ロバを3頭飼ひ、農作業に日々従事する。Carema DOCを2019年春に1200本リリース。

## ヴィーノ・ビアンコ "ンラミア"

### Vino Bianco "Nramia"

小売価格 2,600円



品種：エルバルーチェ  
地域：パラッツォ・カナヴェーゼ  
ピヴェローネ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク6か月  
ボトル3か月

## ヴィーノ・ロッソ "イニツィオ"

### Vino Rosso "Inizio"

小売価格 2,800円



品種：バルベーラ、フレイザ、他  
地域：パラッツォ・カナヴェーゼ  
ピヴェローネ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：トノー樽18か月  
ボトル2か月

## カレーマ

### Carema DOCG

小売価格 5,900円



品種：ネッピオーロ  
地域：カレーマ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：トノー樽15か月  
ボトル12か月

