

Vin Amis



-Wine Catalog-

Andreas Durst

Germany Pfalz



DATA

造り手：アンドレアス・ドースト

国/地域：ドイツ/ファルツ

栽培面積：1 ha

自身の葛藤に明かりを灯してくれたワインへの情熱
【ワインメーカー×コンサルタント×カメラマン】3つの顔を持つ
栽培面積1 ha以下の極小規模"ガーデニングワイン"生産者

-Story-

～所有する畑はわずか1 ha “ワイナリー”と呼べないワイン生産者～



アンドレアス・ドーストが所有する畑はわずか1 haで、ファルツ北端のポッケンハイム村に位置する。ドイツ最高峰のリースリング生産者ケラー（ラインヘッセン）のダルムスハイム村から車でわずか10分ほどである。ドイツでは所有する畑が2 ha以下では正式に”ワイナリー”と登録することができない。自身でも「僕の畑はガーデニングみたいなもの」と語る極小規模の生産者。ワイン生産者のほか、栽培醸造コンサルタント、カメラマンの3つの顔を持つ。

ドーストのセラーは自宅にある古小屋。そこには木製の古樽とガラス容器が並んでいる。使い慣れ、馴染んだ道具一つ一つがドーストの真面目さを象徴している。セラーの仕事はブドウを最大限生かすためシンプルに行う。基本的に野生酵母による発酵、ノンフィルターでキュヴェやヴィンテージによってSO2はボトリング時にほんの少量のみ添加する。コルクによるワインの劣化を起こさないようスクリューキャップが基本だが、エネルギーに溢れたワインは10-15年の熟成が可能と本人は語る。

「僕は長く愛されるものを造り出したい」～自身の葛藤からワイン造りへ～

ドーストはドイツのマーケティング会社でマーケター兼カメラマンとして自身のキャリアをスタートした。収入がよくキラキラと輝く都会生活はドーストにとって刺激的なものであったが、生涯をかけるほどの情熱を生み出すには十分でなかった。「先週作った広告が今週には古いものとされ、永遠に新しいものを作り続けたいといけない。そんな消費社会は好きではないし、僕は長く愛されるものを造り出したい。」自身の現状との葛藤を友人に打ち明けた際、友人はちょっと出かけようと言ってドイツのワイン銘醸地モーゼルへとドーストを誘った。ドースト自身、ドイツワインといえば安くて甘いといった当時の世間一般の概念しか持ち合わせていなかった。しかし、そのイメージは一瞬で覆る。モーゼルの代表的生産者、マーカス・モリトールの辛ロースリングを口にした瞬間、衝撃が走った。「ああ、ワイン造りはこんなに感動を生み出すことができるのか。」自身のキャリアに対する葛藤の中にいたドーストはすぐにワインの虜となった。それを契機にドーストにとってワインが情熱の中心となった。多くのワイン生産者を訪問し、たくさんのワインを飲んだ。ワインの奥深さにはまる一方で、異なるキャリアを持つドーストは少し違和感を覚える。

「伝説と言われるほど人気がある生産者のワインを飲む機会があって、とても感動したので彼のことを調べていたんだ。そしたら、何もない道に立って、何とも言えない表情をした彼の写真がメイン画像として出てきた。僕は衝撃を受けたよ。こんなに素晴らしいワインを造っているのに、写真には無頓着なのかと。だって彼と同じくらいの背丈の木の前で撮っているから、まるで彼の頭から木の枝が生えているみたいな感じなんだよ。」そこから彼がやりたいことが決まった。マーケティング会社でカメラマンをしていたドーストは、写真を通じてワイン同様に生産者の魅力を発信していくことにした。そんなキャリアを歩んでいたドーストだが、多くのワイン生産者と会話をしているうちに新たな夢が芽生える。「自分でもワインを造ってみたい。」

縁あって2008年にポッケンハイム村に畑を借りることができ家族とともに引っ越した。そして家のガレージを使用してワイン造りを始めることとなった。ドーストが所有する畑はわずか1 haのみであるが、これまで通りワイナリーの写真を撮るカメラマンとしても活動する。また、ドーストの造るワインが徐々にドイツで話題になり、現在では他の生産者にオーガニックのブドウ栽培を指導するコンサルタントとしても引っ張りだことなっている。

Grosser Riesling 2022 グローサー・リースリング

Price: ¥5,000



【セパージュ】リースリング【アルコール度数】12%

【畑】ポッケンハイマー・ゴールトグリュューベ、0.25 ha、標高 250 m、東向き斜面、収量 60 hL/ha、石灰質マール土壌、樹齢 26年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別。一部機械で収穫。除梗し、優しくタンクプレスを行い12時間のスキンコンタクト。一部培養酵母を使用しステンレスタンクで発酵を行い、そのままステンレスタンク内で澱とともに8カ月熟成。酸を保つためマロラクティック発酵は行わない。軽くフィルターをかけ瓶詰め。3カ月間瓶内熟成を行いリリース。【トータルSO₂】53 mg/L【年間生産量】800本

【コメント】"Durst"は彼の本名だがドイツ語で"喉の渇き"という意味がある。「のどの渇きに任せて飲み進めたいくなる気持ちはわかるが、このワインは3-5日かけると違った顔が見えてくるよ」とドーストは言う。試す前にいつもボトルは空になってしまう。レモン、ライムなど爽やかな柑橘系のアロマにグリーンアップルのニュアンス。開けたばかりは還元の印象があるが、空気に触れると徐々に大きなスケールを見せる。硬い石のようなミネラル感と非常に高い酸によって、芯があり引き締まった印象。とてもドライで緊張感のあるテクスチャー。

Sylvaner 2022 シルヴァナー

Price: ¥5,400



【セパージュ】シルヴァーナ【アルコール度数】12%

【畑】ポッケンハイマー・ファーネンベルク、ハイリゲンキルヒェ、0.25 ha、標高 270 m、東向き斜面、収量 60 hL/ha、石灰岩土壌、樹齢 7年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】収穫の際に畑で手作業で選別。一部機械で収穫。除梗し、優しくタンクプレスを行い6時間のスキンコンタクト。ステンレスタンクおよび石製容器で発酵を行い、そのままステンレスタンクおよび石製容器内で澱とともに12カ月熟成。マロラクティック発酵を行う。軽くフィルターをかけ瓶詰め。3カ月瓶内熟成を行いリリース。

【トータルSO₂】50 mg/L【年間生産量】900本

【コメント】シルヴァナーはリースリングの陰に隠れているが、ドーストを飲むと、収量を抑えることと土壌との相性によってリースリングに負けないワインを生み出すことが分かる。リースリング同様、開けたばかりでは若干の還元があるが30分ほどすると見事なアロマが出てくる。熟した金柑や伊予柑、レモンピールなど爽やかだがビターさを連想させる香り。口に含むと、塩味を感じるミネラル感と綺麗な酸を主体に、中盤から後半にかけてはグリップのある苦味がアクセントと複雑味を付与している。ニュートラル品種であるシルヴァナーが石灰岩土壌でそのポテンシャルを見せつけているようである。

Chardonnay 2020 シャルドネ

Price: ¥9,000



【セパージュ】シャルドネ【アルコール度数】13.5%【畑】ハイリゲンキルヒェ、0.3 ha、標高 200 m、南東向き斜面、収量 45 hL/ha、石灰岩マール土壌、樹齢 34年、オーガニック栽培（認証あり）

【栽培・醸造】ブドウは収穫の際に畑で選別。除梗し、10日間のスキンコンタクト。優しくタンクプレスを行い、600 Lの古樽で28度以上にならないように蓋を開閉し発酵を行う。そのままマロラクティック発酵を行い、そのまま澱とともに12カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。12カ月瓶内熟成を行いリリース。

【トータルSO₂】45 mg/L【年間生産量】550本

【コメント】「ラインヘッセンのリースリングGGとシャブリのグランクリュの中間のような印象。」ニューヨークにあるレストランのオーナーが総評していたのを知って合点がいった。石灰岩土壌の特徴がここまで表現されているドイツのシャルドネは初めての経験だった。比較的温暖な2020年のためややふよやかな印象だが、ミネラルが中心的。熟したリンゴ、桃、柑橘のタッチに白い花のアロマ、エキゾチックフルーツとほのかな香ばしさを感じる。口当たりは繊細だがトースティーなノート、スパイシーさが広がり濃厚さとコク、旨味を感じる。しかし高い酸のため、中盤以降もだれずに余韻が長く続く。

Dorf Spätburgunder NV ドーフ・シュペートブルグンダー

Price: ¥5,400



【セパージュ】ピノ・ノワール【アルコール度数】13%

【畑】ポッケンハイマー・ゾンネンベルク、0.6 ha、標高 280 m、東向き斜面、収量 60 hL/ha、石灰岩土壌、樹齢 44年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】収穫の際に畑で選別。除梗を行い、2日間マセラシオン。野生酵母を使用して1,000 Lの古樽で発酵。発酵温度は管理しないが30℃以上にならないように蓋を調整。発酵後は3日間そのまま静置。軽くプレッシングを行い、古樽で2-5年間熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。瓶内で3か月熟成させリリース。

【トータルSO₂】54 mg/L【年間生産量】1,200本

【コメント】熟成段階の異なる複数のヴィンテージをブレンドしているカジュアルレンジのピノ・ノワール。ドイツ語で「村」を意味するDorf。名前の通りいい意味で洗練されていない田舎っぽさを感じる。1910年に建てられた家をラベルに使用している。レッドチェリーやブラックチェリー、森のような青っぽいノート。フレッシュでクリア。タンニンは柔らかく飲みやすさを担保しつつも、酸とともにワインに緊張感と骨格を与えている。

Pinot Noir S 2020

ピノ・ノワール S

Price: ¥9,000



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】12.8%

【畑】ポッケンハイマー・ゾンネンベルク、0.2 ha、標高 280 m、東向き斜面、収量 40 hL/ha、石灰岩土壌、樹齢 44年、オーガニック栽培(認証なし)

【栽培・醸造】収穫を含め畑での作業は全て手作業。一部除梗を行い、5日間マセラシオン。野生酵母を使用して700 Lの古樽で発酵。発酵温度は管理しないが30℃を超えないように蓋の開閉で調整。発酵後は3日間そのまま静置。軽くプレッシングを行い、2年間熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。瓶内で6カ月熟成させリリース。

【トータルSO₂】21 mg/L 【年間生産量】550本

【コメント】シュベートブルグンダーよりピノ・ノワールと呼ぶのがふさわしい。オランダ在住のあるDipWSETは8年熟成させた2016ヴィンテージをテイस्टイングし「ドーストのピノ・ノワールがもっと生産されればドイツのピノ・ノワールのイメージはさらに向上すると思う」と語っていた。美しいレッドチェリー、ブラックベリーに土っぽさ、スパイスの印象が加わり表情豊かかつ複雑な香り。密度が高く隙のない印象。タンニンの量は多いが柔らかくヴェルヴェットで、石のようなミネラルと酸が美しいバランスを取っている。高い熟成ポテンシャルを予感させるわくわくするワイン。

P・ポルトギーザー・ウラルテ・レーベン

P Portugieser Uralte Reben 2019

Price: ¥12,000



【セパージュ】ポルトギーザー 【アルコール度数】12%

【畑】キンデンハイマー・フォーゲルザンク、0.2 ha、標高 300 m、東向き斜面、収量 15 hL/ha、石灰岩を含む砂質土壌、樹齢 110年以上、オーガニック栽培(認証なし)

【栽培・醸造】収穫を含め畑での作業は全て手作業。一部除梗を行い、5日間マセラシオン。野生酵母を使用して500 Lの古樽で発酵。発酵温度は管理しないが28℃以上にならないように蓋で調整。発酵後は5日間そのまま静置。軽くプレッシングを行い、2年間熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。瓶内で6か月熟成させリリース。

【トータルSO₂】29 mg/L 【年間生産量】400本

【コメント】正直「ポルトギーザーだから」などは一切関係なしに飲んだ時の衝撃はすさまじかった。深み、複雑性、旨味。すべてが混然一体となり、口に含んでからしばらくは声を発せなかった。色は紫に近い濃い赤。濃密でフルーティー、土っぽくスモーキーな香りは、ダークフルーツ、チェリー、エルダーベリー、ハーブ、スパイス、胡椒、松葉、樹脂、そしてスマイルとバラの花びらのアクセントを伴う。口に含むと舌先に甘く濃い果実のエキスが広がる。シルクのようなエレガントさにもかかわらず、味わいはコンパクトで親しみやすく、スタイリッシュな凝縮感がある。タンニンは素朴なタッチさえあるが、それでも存在感があり溶け込んでいる。エネルギーに溢れバランスが取れており、余韻も長い。現代のポルトギーザーへの固定概念を一蹴する。

オーガニック栽培と特筆すべき樹齢110年を超えるポルトギーザー

19世紀、ファルツのエリアに植えられていたブドウはほぼ2種類のみであった。白ブドウのシルヴァナーと黒ブドウのポルトギーザー。収量が高く、低価格ワインのイメージがついたこれらのブドウ品種は時代の変遷とともに、リースリングやピノ・ノワールに植え替えられてきた。ドーストが所有するポルトギーザーは1906年以前に植えられた樹齢110年を超えるブドウ樹だ。正確な植樹記録が残っていないが、ドーストの前のオーナーの祖父がこの土地を引き継いだ1906年には既にこの畑に植えられていたという。現在の主に大量生産に使用されるポルトギーザーとはクローンが違い、ブドウの実がより小さく凝縮したブドウが出来上がる。最終的なワインも通常のシンプルでフルーティー、フレッシュで日常的に飲むことができる一般的なタイプのポルトギーザーとは違い、深みや複雑性、凝縮感に優れた滋味深い旨味とミネラル感に溢れる。収量は15 hL/haと極端に少なく、生産量は多い年で400本。「この遺産ともいえるブドウの樹を守っていきたくらすべて手作業で行う。夏の日の中腰で行う作業はとてもきついが、出来上がったワインを飲むと頑張ってきたと思える。」アロケーションがゲットできた幸運に感謝である。



Ziereisen

Germany Baden



DATA

造り手：ハンスペーター、エーデルトラウト

国/地域：ドイツ/バーデン

栽培面積：21 ha

目指すワインはブルゴーニュではない
この土地だからできるブドウ、それを表現するワイン
私は自分のスタイルを追い求めたい

-Story-

一代でドイツを代表する生産者に

ツィアアイゼンが位置するのはドイツ最南端のワイン産地バーデンの中でも最も南の小さなエフリンゲン・キエヒェン村。周囲には絶壁の石灰岩の石切り場が広がっている。畑の多くはエフリンゲンのエールベルクにある。南向きの斜面で標高は約500 m。日中は陽当たりがよく温かいが、夜にはシュヴァルツヴァルト（黒い森）からの冷たい風が吹き気温を下げる。そのためブドウは酸を保ったままゆっくりと成熟する。この地はバーデンでも唯一のブルゴーニュと同じジュラ紀の石灰質土壌であり、さらに年間降水量、年間平均気温もブルゴーニュと同程度である。そのため古くからシュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）が栽培されてきた。当主のハンスペーターもブルゴーニュワインを好み、自らのワイン造りの参考にしている。しかし、「ブルゴーニュワインは好きだがそのスタイルを目指しているわけではない。この土地だからできるブドウ、それを表現するワイン。私は私のスタイルを追い求めたい。」と語る。

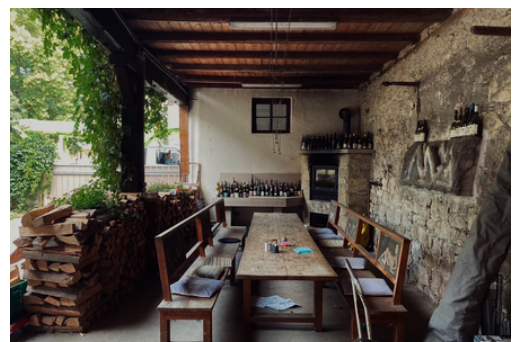
納得する味わいを追い求めて ～ドイツで広まるLandweinという流れ～

現在ドイツではバーデンを中心にフランスではヴァン・ド・ペイに相当するLandwein（ラントヴァイン）を付ける生産者が増えている。規定にとらわれず、あえて低いカテゴリーでワインをリリースする生産者がいる。この流れの大きなきっかけはツィアアイゼンだろう。

2004年、ツィアアイゼンが手掛けるワインに対して「品質は問題ないが典型的なバーデンのワインとして認められない」と審査委員会から“バーデン”をラベルに表記することが認められなかった。自然発酵の風味があるもの、ろ過をせず酵母の濁りがあるものなどは典型的でないとして検査で弾かれてしまう。そのためツィアアイゼンでは2006年からはドイツワインの中では低い格付けのラントヴァインとしてリリースしている。

「畑では健全で素晴らしいブドウが収穫できるよう手を尽くす。そして私たちはブドウの個性を活かすため例外なく野生酵母を使用し、セラーではほとんど手を加えない。ブドウを表現するんだ。それが私たちのスタイルで、私たちはそれを追及する。審査委員会の求める画一的なワインは造りたくない。」その考えは他の生産者にも大きな影響を及ぼし、積極的にラントヴァインを名乗る生産者が増えている。

ツィアアイゼンの主導でヴァーゼンハウスやフォルグリムラーなどラントヴァインを名乗る生産者に呼びかけ、その品質の高さを見せるべく“Landweinmarkt”を主催しており、大きな潮流となっている。



～グートエーデルの可能性～



“グートエーデル“という名前に馴染みがなくても”シャスラ”と聞けばピンとくる人は多いかもしれない。スイスで多く栽培されているこの品種はドイツでは”グートエーデル”という名で呼ばれる。とは言ってもドイツでの栽培エリアはバーデン地方の最南部に集中しており他の産地で目にすることは少ない。すっきりした軽快なワインが造られることが多いブドウであるが、ツィアアイゼンのワインを飲むとそのイメージがひっくり返る。深遠でボリューム感がありながらも、火打石や塩味を想起させるミネラル感が中盤から後半に溢れ出てくるスタイルは”シャスラ”からは想像できない。高い酸に支えられ、長期の熟成ポテンシャルが感じられる。しばしばワイン評価誌ではコート・ド・ボーヌの偉大なワインと比較され、ミネラルの表現がコシュ・デュリの的と評される。

～人々を惹きつける夫婦とワインと～

ハンスペーターとエーデルトラウト夫妻を見ていると“職人氣質”という言葉が“気難しい“という意味を包含することに疑問を感じる。彼らはとにかく明るく、人を惹きつける。私がワイナリーを訪問している間にも何人もの近所の人が顔を出し、彼らの作る野菜やワインを買っていった。電話も鳴りなまない。またフランス、スイスとの国境に近いため近所の住人だけでなく国外からも多くの人々がツィアアイゼンのワインを買いに訪れる。「今回は彼の赤ワインを買いに来たんだ。いつもすぐに売り切れちゃうからね。本当にラッキーだったよ。」スイス方言のドイツ語は聞き取りに苦労したが、彼の喜びは十二分に伝わってきた。



この地域には15世紀から行われている”Stubete”というイベントがある。ワインメーカーが友人や近所の人々を招いてみんなでワインを飲みながら語り合うというものだ。私も招待してもらったので喜んで参加した。他にもインポーターやソムリエ、評論家などワインを生業とする人が集まるものと予想していたが、集まっていたのはほとんど近所の住人や古くからの友人だった。バックヴィンテージのワイン15本。1本ずつハンスペーターがみんなに注ぎ、議論をしながら飲む。ワインが繋げる友人関係を実感した。

グートエーデル・ホイグンベル

Gutedel Heugumber 2021

Price: ¥3,200



【セパージュ】グートエーデル（シャスラ） 【アルコール度数】10%

【畑】石灰岩土壌

【栽培・醸造】手摘みで収穫。野生酵母を使用して発酵。その後、古い大樽を用いて澱の上で20カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【トータルSO2】62 mg/L 【年間生産量】TBC

【コメント】ドイツにおけるグートエーデル（シャスラ）のグランドマスターのエントリーワイン。ホイグンベルとはバッタを意味するアレマン語で、刈り立ての草のような爽やかなこのワインにはぴったりの名前。リンゴや梨、柑橘類の繊細なアロマにフレッシュハーブや花の爽やかな香りが広がる。口に含むと青いハーブのトーンに直線的な酸が続き、フィニッシュにはナッツのトーンが現れる。エントリーワインとは言え、生産者の偉大さは十分に理解できる。

タルライン・シュペートブルグンダー

TAL (Talrain) Spätburgunder 2021

Price: ¥5,000



【セパージュ】ピノノワール 【アルコール度数】12%

【畑】カンダーン、森に囲まれた標高500mの畑、ジュラ紀の石灰岩土壌に鉄分を含むレス土壌、樹齢約30年

【栽培・醸造】野生酵母を使用して発酵、4週間のマセレーション。その後、225Lの古樽で20カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【トータルSO2】66 mg/L 【年間生産量】TBC

【コメント】ツィアアイゼンの畑の最も高い区画から生まれる。2013年がファーストリリースとなるツィアアイゼンの中では比較的新しいキュヴェ。同じくバーデン地方のドイツを代表する造り手ベルンハルト・フーバーのトップキュヴェの畑同様に鉄分が多く含まれており、それがワインからも感じ取れる。レッドチェリー、レッドベリー、ブルーベリーなどほのかの果実に繊細なスパイスが効いた、冷涼で緊密なスタイル。雨が多く冷涼な年を反映した森床、針葉樹などを連想させる湿度を伴う緑の香り。細かく、しっかりとした核を持つタンニンと緊張感のある酸、クローブなどのスパイスが合わさり綺麗な余韻が長く続く。

シュタインクリューグレ・グートエーデル

ST (Steinkrügler) Gutedel 2021

Price: ¥5,800



【セパージュ】グートエーデル 【アルコール度数】10%

【畑】オーベンベルク、ジュラ紀の石灰岩と黄土の急斜面、樹齢40年以上

【栽培・醸造】残糖1グラム以下になるまで発酵させる。ブドウは破碎後、一晩寝かせ、12時間かけてゆっくりと圧搾。伝統的な木桶で発酵。澱とともに20ヶ月間樽熟成。無濾過、無清澄で瓶詰め。

【トータルSO2】81 mg/L 【年間生産量】TBC

【コメント】15世紀からこの地域で続く"Stubete"というワインメーカーが友人や近所の人を招待して、みんなでワインについて語り合うというツィアアイゼンのイベントに参加した。この会でシュタインクリューグレ・グートエーデルを最新の2021ヴィンテージから1996年まで遡ってテイस्टィングした。もちろんヴィンテージにより差はあるが、素晴らしい熟成をしていても驚いた。高い酸とバランスの取れた果実味、塩味を感じるミネラル、ツィアアイゼンのグートエーデルは飲むと熟成のポテンシャルを感じるが実際に体験できたのは貴重な経験だった。個人的にも何本か寝かせてみようと思った。

リンゴや洋ナシ、花梨など控えめだがデリケートなアロマ。やや還元的な印象。非常にエレガントで繊細なフェノールと樽熟成による素晴らしいテクスチャーが感じられる。酸と石のような硬いミネラルのトーンがボディを引き締めながら余韻まで続いていく。果実味は控えめだが深遠で驚くほどの熟成ポテンシャルを秘めている。

ゲシュタート・シラー

GS (Gestad) Syrah 2021

Price: ¥5,800



【セパージュ】シラー 【アルコール度数】12%

【畑】ジュラ紀の石灰岩土壌の1区画、樹齢21年

【栽培・醸造】手摘み。8週間果皮の上で野生酵母を用いて発酵。その後、22カ月間バリックで熟成（25%新樽）。無濾過・無清澄で瓶詰め。【トータルSO2】57 mg/L 【年間生産量】TBC

【コメント】ドイツで高品質なシラーを見つけるのは難しいが、ツィアアイゼンの手にかかれば優れた北ローヌのようなスタイルになる。ツィアアイゼン訪問中にデンマーク人の親子に会った。彼らは車でフランスへ行く道中ツィアアイゼンに寄ったとのこと。テイस्टィングをして一番気に入ったと言ってゲシュタートを買って行った。ぜひフランス人にブラインドで飲ませてみてほしい。レッドカラント、ブラックベリー、クローブ、バリックのスパイス、ブラックペッパーにスモーキーな印象。果実の厚みがあるが酸とのバランスが取れており繊細。やや冷涼な印象を与えるミネラルがあり、余韻は長く非常にエレガント。

リーニ・シュペートブルグンダー

RH (Rhini) Spätburgunder 2021

Price: ¥8,000



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】12%
【畑】ジュラ紀の石灰岩土壌に鉄分を含むレス土壌、標高300 m、樹齢約20-40年
【栽培・醸造】野生酵母を使用して発酵、6週間のマセレーション。その後、225 Lのバリックで18-22カ月熟成。新樽25%、古樽75%。無濾過・無清澄で瓶詰め。【トータルSO₂】70 mg/L 【年間生産量】TBC
【コメント】ライン河に接する区画でツィアアイゼンのピノ・ノワールの中で最も力強さを備えている。他のキュヴェに比べて全房の比率が高いが、ツィアアイゼンの収穫チームは非常に訓練されており、完全に熟した茎のみを収穫し発酵に使用する。フランケンのフルスト、バーデンのフーバーと同様のアプローチ。スマイル、ブラックベリー、チェリー、ユーカリ、トーストやオークのスパイスが溶け込み、エレガントなアロマが力強く香る。口を含むと、素晴らしい凝縮感ときめ細かいタンニンがヴェルヴェットのようなテクスチャーを形成している。長く複雑な余韻。個人的に10年くらい熟成させてみようと思う。

ヤスピス・ツィプシン・ピノ・ノワール

Jaspis Zipsin Pinot Noir 2021

Price: ¥12,000



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】12%
【畑】シレックスを含む粘土質石灰岩土壌、8,000-10,000本/ha、樹齢59-66年
【栽培・醸造】野生酵母を使用して発酵後、225 Lのバリックで澱とともに20カ月熟成。20%新樽。無濾過・無清澄で瓶詰め。【トータルSO₂】58 mg/L 【年間生産量】TBC
【コメント】ツィアアイゼンでは高樹齢のブドウを使用したワインに「ヤスピス」と名付けている。「ヤスピス」とはこの地方で産出される貴重な石のことであり、ツィアアイゼンにとって貴重な「古樹」という概念のシンボルとしている。ワイン・アドヴォケート誌では「ブランドで飲むと、ブルゴーニュのプルミエ・クリュのトップレベルのワインかと思う。」との評価。
熟した赤系果実とブラックチェリー、深くピュアで力強いアロマ。飲み口は繊細で高い酸が高貴な印象を与える。しなやかで瑞々しく、クリアで洗練された爽やかなピノ・ノワール。生き活きとしたミネラルの張りが余韻まで綺麗に続き、艶やかなタンニンが球体的なフィニッシュを作る。雨が多く冷涼なヴィンテージを表現しており、ボリューム感の強かった2020ヴィンテージに比べ早くから楽しめるスタイル。

ヤスピス・グートエーデル・10の4乗

Jaspis Gutedel 10⁴ 2021

Price: ¥28,000



【セパージュ】グートエーデル 【アルコール度数】10.5%
【畑】シレックスを含む粘土質石灰岩土壌、標高500 m、10,000本/ha、樹齢18年と36年
【栽培・醸造】収穫後、野生酵母を使用して発酵。シュールリーを行い、そのまま600 Lの古樽で18-22カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【トータルSO₂】68 mg/L 【年間生産量】TBC
【コメント】粘土質石灰岩土壌にシレックス（火打石）が多く混じる特別な区画に、1haあたり10の4乗本（10,000本）という高密度で植えられたグートエーデルから造られたツィアアイゼンのフラッグシップワイン。コシュ・デュリなどコート・ド・ポーヌの白によく形容されることのだが、飲めば納得する。ドイツのグートエーデルからこの味わいが表現されることへの驚きと興奮、ハンスペーターの実力を恐ろしいとさえ感じる。唯一無二で圧倒的な味わい。
デリケートなスモーキーさで心地よい還元のタッチがある。白い果実と花。ハーブ、ピート、柑橘類、干し草。エレガントで複雑、衝撃的な優美さがあり、深く香ばしい甘やかなニュアンスがある。エッジが効いていて絹のようでありながら、ジューシーで硬い石のよう。2つの極の間にある空虚な空間から生まれる力強さとの対比と矛盾は言葉にできない。

Max Geitlinger

Germany Baden



DATA

造り手：マックス・ガイトリンガー、ユリア

国/地域：ドイツ/バーデン

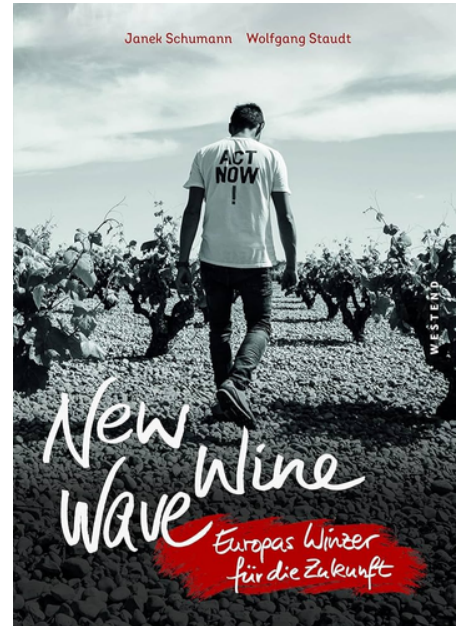
栽培面積：2ha

決まったレシピはないよ
その年ごとのブドウの状態を見極めそれらを表現する
僕にとってワイン造りとは常に異なる方法を組み合わせることなんだ

-Story-

MWが選ぶ次世代を担うワインメーカー

2022年7月、ワイン界でもっとも名声の高い”マスターオブワイン（以下、MW）”の称号をもつヤネック・シューマン MWがヴォルフガング・シュタウトとともに1冊の本を出版した。”New Wine Wave” この本ではヨーロッパの次世代を担うワインメーカーが紹介されている。ドイツからはヴァーゼンハウスのアレクサンダー・ゲツェ、クリストフ・ヴォルバーやバーデンの老舗ワイナリーベルンハルト・フーバーの若き当主ユリアン・フーバーなどを含む29生産者が紹介されている。その中で”Schlichte Eleganz（シンプルなエレガンス）”として紹介されているのがマックス・ガイトリンガーだ。



レストラン経営者だからこそ表現できる味わい ～シンプルかつ上品な仕上がり～

ドイツ最南端のバーデン地方、人口100人の村エガーテン。スイス、フランス、ドイツの三か国国境付近に位置するこの小さな村でひと際活気を見せるレストラン“Gasthaus zum Hirschen”がある。9代目として働くのがマックスとユリアだ。彼らはレストランを経営しながら農業も営んでいる。このレストランでは、自家菜園や地元の食材を使用し、この地方の昔ながらの伝統料理をシンプルながら上品に表現している。100年以上レシピは変わっていないという。Gasthaus zum Hirschenで提供されているワインはひとつのワイナリーのみ。それがマックスとジュリアが自ら手掛けるワイン“Max Geitlinger”である。スパークリング、白、ロゼ、赤、スピリッツ。ヴィンテージにより異なるが約15種類ほどを提供している。それらのワインは共通して、ここでの食事同様にシンプルさと上品さが見事に融合し、食事にやさしく寄り添っている。



最高の品質を求めたビオディナミ農法

ピノ・ノワール、グートエーデル、ミュラー・トゥルガウといったこの地で伝統的に植えられてきたブドウに加え、メルロやソーヴィニヨン・ブランなどの国際品種、そして近年注目を集めるPIWI品種であるレгентを栽培している。栽培面積は2 haのみ。

畑では認証を取っていないが全てビオディナミ農法を実践している。栽培はコルドン方式。ブドウ畑の通気性を高め、収量を低く抑えるためにブドウの約半分を切り落とす。収穫日は酸とpH値によって決定し、収穫は全て手摘みで行う。



「自分にとって理想的なワインを造るために、ブドウ畑では繊細かつ細心の注意を払い、すべての工程を自分たちの手で行う。そうして初めて最高の品質のブドウを得ることができるし、それこそが最高のワインに必要なことだと思っている。」



理想の味を表現するため選択したLandwein

マックスは全てのワインをラントヴァインとしてリリースしている。その理由は師匠と仰ぐツィアアイゼン当主ハンスペーターの影響がある。ルールに縛られず自らのスタイルを貫く姿勢に共感した。またマックスは除梗機など自身が持っていない設備が必要な際にはハンスペーターに助けてもらう。そしてマックスもまたツィアアイゼンを中心としフォルグリムラー、ヴァーゼンハウス、リンダー、ローターファーデンなど著名なワイナリーも参加し近年注目を集めるラントヴァインというカテゴリーがさらなる可能性を秘めていることを認識している。

「ハンスペーターは親切で非常にエネルギッシュ。多くの人を巻き込むパワーがある。彼の考え方が好きだし、ラントヴァイン運動のコミュニティの一員であることが幸せだし、誇りに思うよ。もちろん彼のアスパラガスも大好きさ。」

「僕の畑は山の上にあって標高が高い。フランスもスイスも目の前だし、ここから見える景色が大好きなんだ。この土地が落ち着くし海外にもあまり行きたいとは思わない。ただど一つだけどうしても行ってみたい国がある。それが日本なんだ。」
本人より先にマックスの思いを乗せたワインが日本に届く。

Mäxxle Müller-Thurgau 2022

Price: ¥4,500



【セパージュ】 ミュラー・トゥルガウ 【アルコール度数】 11.5 %

【畑】 ヴォルバッハ、グイヨ仕立て、標高350-420 m、南-南西向き斜面、植密度7,000本/ha、収量60 hl/ha、貝殻などを含む石灰岩に風化した砂やローム層を含む土壌、樹齢4年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗後、12時間のスキンコンタクトを行い、野生酵母を使用してステンレスタンクで発酵。そのままマロラクティック発酵を行い12カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【トータルSO2】 10 mg/L 【年間生産量】 1,000本

【コメント】 基本的に収量が多く、大量生産に使用されることが多いミュラー・トゥルガウ。ドーストのシルヴァナーもそうだが、低価格で大量生産のイメージが強い品種から驚かされるような品質のワインを経験すると誰かに共有したくなる。

冬から春にかけて十分な降水があり生育期は比較的温暖だった2020年。芽吹きから開花、ブドウの成熟まで問題なく順調で、カビ病の恐れもなかった。収穫は早めの開始となったが、十分な熟度まで待つことができた理想的なヴィンテージとなった。明るい黄色に若干の酵母の濁りが見られる。レモンなどの活き活きとした柑橘系、エルダーフラワーなどデリケートな香りに繊細なハーブのニュアンス。口に含むと爽やかでフレッシュな口当たり。洋ナシやオレンジピールのフレーバーが優しい酸とともに余韻まで続く。

シュペーティ・シュペートブルグンダー

Späti Spätburgunder 2020

Price: ¥5,400



【セパージュ】 ピノ・ノワール 【アルコール度数】 11.5 %

【畑】 フォイアーバッハ、グイヨ仕立て、標高450 m、南向き斜面、植密度6,000本/ha、収量60 hL/ha、ジュラ紀の石灰岩土壌で鉄を含む砂質ローム層、樹齢23年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。20%全房。3-4週間マセラシオンを行い225 Lのバリックで野生酵母を使用し発酵。そのまま24カ月熟成させ、フィルターなしで瓶詰め。

【トータルSO2】 48 mg/L 【年間生産量】 500本

【コメント】 2020年は春先の霜の影響により収量が著しく減ったが、その後の気温の上昇に伴いブドウ自体は高い品質となった。ジャンシスロビンソンが17/20点を与え、"Very Good Value"と評した2016ヴィンテージのシュペートブルグンダーを飲ませてもらった。まだフレッシュ感がありながらも熟成感が現れ始め、キレイなバランスだった。2020年も数年寝かせてみようかな。

明るいルビーレッドの外観。サワーチェリー、ラズベリー、カシスなどの果実の香りにナツメグなど甘やかなスパイスのニュアンス。細やかなタンニンによるデリケートな口当たりに、活き活きとしたリフレッシュな酸が優しく続く。フルーティーでジューシーだが、タンニンと酸味、スパイスのアクセントがバランスの取れた綺麗な味わい。

ゼロゼロ・ゼクト・ロゼ・ブリュット・ナチュラル

"ZeroZero" Sekt Rose Brut Nature NV(2020ベース)

Price: ¥5,800



【セパージュ】 ピノ・ノワール 【アルコール度数】 12 %

【畑】 ヴォルバッハ、グイヨ仕立て、標高350-420 m、南-南西向き斜面、植密度4,000本/ha、収量70 hl/ha、貝殻などを含む石灰岩に風化した砂やローム層を含む土壌、樹齢32年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。ベースワインは2-3日マセラシオンを行い、12カ月大樽で熟成。SO2は一切添加しない。その後36カ月瓶内にて二次発酵を行う。ドサージュなし。

【トータルSO2】 10 mg/L 【年間生産量】 1,200本

【コメント】 SO2添加とドサージュがゼロの"ゼロゼロ"。マックスは「名前を聞くとナチュラルワインのトレンドに合わせていると思うかもしれないが、単純に自分が良いと思う様に造った結果。」と語る。マックスと初めて会った時に最初にこのワインを振る舞ってくれた。これを飲んでマックスのワインに一味惚れた。明るいピンク。レッドチェリー、レッドカラント、ストロベリーなどフレッシュな赤系果実、リンゴの花が華やかに香る。口当たりはクリーミーでブリオッシュのような香ばしさがセイボリーな風味とともに優しく広がる。非常にドライだが柔らかく親しみやすい果実味と活き活きとした酸味とのバランスが取れており、旨味が余韻まで続く。

La Vedetta

Italy Piemonte



DATA

造り手：マルコ、スワンヒェ
国/地域：イタリア/ピエモンテ
栽培面積：3.5 ha

バルバレスコ村のモノポールCa Grossaを所有
「歴史ある産地から新しい二人の声を届けたい」
夫婦二人三脚で歩む若手生産者

-Story-



～バルバレスコ村のモノポールCa Grossaを所有、夫婦二人三脚で歩む若手生産者～

ラ・ヴェデッタを営むのはイタリア・ピエモンテのバルバレスコ村出身のマルコとドイツの小さな町フォーゲルスベルク出身のスワンヒェの夫婦。ブドウ畑はバルバレスコ村に2 ha、隣接するカスタニョーレ・デッレ・ランツェの丘、サラジーノに1.5 haを所有しネッピオーロやバルベーラ、フレイザを栽培している。中でも注目すべきはネッピオーロが栽培されている、彼らの家族が単独所有するバルバレスコ村のモノポールCa Grossa（カ・グロッサ）である。祖父が所有していたこの畑はマルコの叔父が引き継ぎ、叔父は祖父が1950年代に植えたヘーゼルナッツの栽培に注力し、ブドウ畑は他の農家に貸していた。ただ、祖父が大切にしてきた畑を守るためそのブドウ畑ではオーガニック農法を行うことを条件としていた。叔父はマルコのワインを造りたいという夢を聞いてとても喜んだ。畑の借主を何度も説得し、少しずつ畑を返還する了承を得てワイン造りをスタートさせる。



～オーガニック栽培と生物多様性～

ブドウ畑は森やヘーゼルナッツの木立に囲まれているため生物多様性が守られている。畑を歩くと多くの昆虫や植物の生き活きとした生命の輝きを感じる。マルコとスワンヒェはその生物多様性を守るため徹底したオーガニック農法でブドウを栽培している。ブドウだけでなくワイナリーの庭にある野菜畑でも農薬は一切使用しない。「祖父の代から引き継いできたこの美しい土地を私たちも守っていきたい。そのためには生物多様性が守られることが大切だと思う。イノシシとか野生動物とも共存していく。飼っている鶏をキツネに食べられてしまったときはショックだったけどそれも生態系の一部だから仕方ない。キツネのお腹が満たされてよかった。」サラジーノのおいても同様のアプローチをしている。

Swanti Vino Rosso 2022

スワンティ・ヴィーノ・ロッソ

Price: ¥4,200



【セパージュ】ネッピオーロ 60%、バルベーラ 40% 【アルコール度数】15%

【畑】カスタニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーン、標高200 m、南向き、5,000 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢7年、0.3 ha、7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。小さな古樽で3か月熟成させ春にボトリング。

【トータルSO₂】92 mg/L 【年間生産量】1,500本

【コメント】奥さんのスワンヒェはブレンドワインが好きで、彼女が毎年ブレンドの比率を決める。最低50%はネッピオーロが含まれるが、比率と残りのブドウは年によって変わる。そのためヴィーノ・ロッソとしてリリースされる。「彼女はセンスがいいんだ。」マルコは嬉しそうに話す。夫婦の仲の良さが感じられるワイン。色調は濃い目の紫。熟した赤系果実とプラムのような果実の香りにスマレのような華やかさを感じる。フルボディだがタンニンが柔らかく口当たりを丸くしている。

Freisa d'Asti 2022

フレイザ・ダスティ

Price: ¥4,500



【セパージュ】フレイザ 【アルコール度数】14.3%

【畑】カスタニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーン、標高200 m、南向き、5,000 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢7年、0.3 ha、7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。小さな古樽で3か月熟成させ春にボトリング。

【トータルSO₂】92 mg/L 【年間生産量】900本

【コメント】フレイザという品種は微発泡から熟成ポテンシャルを持つ高級なスタイルまで幅広く作られているが、一般的には「田舎っぺい」と形容されることが多い。リナルディ、カヴァロット、バルトロ・マスカレロなど多くのトップ生産者がフレイザからワインを造っているが、ラ・ヴェデッタほどフレッシュでエレガントなフレイザは珍しいと思った。色調は濃い目の紫。熟した赤系果実とプラムのような果実の香りにスマレのような華やかさを感じる。フルボディだがタンニンが柔らかく口当たりを丸くしている。

Barbera d'Asti 2022

バルベーラ・ダスティ

Price: ¥4,500



【セパージュ】バルベーラ 【アルコール度数】15%

【畑】カスタニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーン、標高200 m、南向き、5,000 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢15年、0.3 ha、7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。その後コンクリートタンクで熟成させ春にボトリング。

【トータルSO₂】73 mg/L 【年間生産量】3,000本

【コメント】ワイン評価誌Decanterで2017年ヴィンテージが「ネッピオーロ以外のピエモンテ赤ワイントップ40」に選出(91点)。2017ヴィンテージでは樽を使用していたが現在はオークを使用しないスタイルとなっている。樽を使ったスタイルも試してみたいが、このバルベーラを飲むとニュートラルタンクが正解だと思える。色調は濃いルビーレッド。赤系果実にブラックベリーやバラの印象。アタックはさわやかで生き生きとしている。穏やかなタンニンによる優しい口当たり。直線的な酸が中盤から後半にかけて伸び、長い余韻を形成する。アルコール度数は高いがそれを一切感じさせない。

Langhe Nebbiolo 2022

ランゲ・ネッピオーロ

Price: ¥4,800



【セパージュ】ネッピオーロ 【アルコール度数】14.5%

【畑】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高250 m、南東向き、4,400本/ha、グイヨ仕立て、樹齢25年、0.4 ha、収量7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。手摘み。除梗後、圧搾。アルコール発酵は野生酵母を使用し10日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。そのままステンレスタンクで熟成し、春にボトリング。【トータルSO₂】80 mg/L 【年間生産量】3,000本

【コメント】ドイツ・ベルリンで開催された試飲会で偶然ラ・ヴェデッタに出会った。約60の生産者が参加し300種類以上のワインが提供されていたが、一番記憶に残ったのがこのランゲ・ネッピオーロだった。上級のバルバレスコと同じカ・グロッサの畑のブドウを使用しているが、醸造では樽を一切使用せずステンレスタンクのみで発酵、熟成を行う。

色調はルビーレッド。第一印象はスマレやラズベリーなどフレッシュな果実の香りが主体。口当たりは力強いが中盤から酸に支えられ、繊細なタンニンとともに骨格を形成している。

バルベーラ・ダスティ・スーペリオレ
Barbera d'Asti Superiore 2019

Price: ¥6,500



【セパージュ】バルベーラ【アルコール度数】14.3%
【畑】カスタニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジノー、標高200 m、南向き、5,000 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢15年、栽培面積 0.3 ha、収量 7,000 kg/ha
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。25 hLのオーク樽で16カ月熟成。ボトリングを行い、2.5年間瓶熟成をしリリース。【トータルSO₂】111 mg/L【年間生産量】1,800本
【コメント】樽を使用して長期熟成させたバルベーラ。バルベーラ・ダスティ2017ヴィンテージはこのようなスタイルだったのかなと想像してみる。やはりこれはこれで正解。
色調は濃いルビーレッド。赤系果実にブラックベリーやバラ、コーヒーやナツメグなどのスパイスのニュアンスが優しく溶け込んでいる。アタックは柔らかく、穏やかなタンニンによる優しい口当たりと果実の印象がきれいなバランスを取っている。

Barbaresco 2020 バルバレスコ

Price: ¥9,200



【セパージュ】ネッピオーロ【アルコール度数】14%
【畑】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高250 m、南東向き、4,400 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢30年、0.6 ha、7,000 kg/ha
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。10日間のマセラシオンの後ステンレスタンクにてアルコール発酵。その後マロラクティック発酵を行う。25hLのオーク樽で20カ月熟成、その後8カ月瓶内にて熟成。【トータルSO₂】122 mg/L【年間生産量】3,000本
【コメント】1日目はシャイで引きこもった印象だったが、2日目からは美しく艶々とした印象に大きく化した。2020年という比較的温暖なヴィンテージにおいて、ここまで綺麗な酸とフレッシュさを保つことができるのかと感動した。カ・グロッサのポテンシャル、マルコとスワンヒエのセンスに驚く。ルビーレッドの色調にわずかにガーネットの色合い。熟した赤系果実、スパイス、スマイレの繊細なアロマが上品に香る。高い砂の含有量と東向き斜面の影響により、細かく洗練されたタンニンと高い酸が長い余韻を作る。

Barbaresco Ca Grossa 2019 バルバレスコ・カ・グロッサ Price: ¥15,000



【セパージュ】ネッピオーロ【アルコール度数】14%
【畑】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高280 m、南東向き、4,400 本/ha、グイヨ仕立て、樹齢30年、0.5 ha、7,000 kg/ha
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。20日間のマセラシオンの後ステンレスタンクにてアルコール発酵。その後マロラクティック発酵を行う。700 Lのオークトノーで20カ月熟成、夏ごろにボトリング。18カ月瓶熟成。【トータルSO₂】125 mg/L【年間生産量】1,500本
【コメント】カ・グロッサとしては2ヴィンテージ目のリリース。本人たちはまだ試行錯誤の段階と言うが、これを飲めば彼らの目指す方向性が間違っていないと思える。近年ピエモンテでは新しい若手生産者が続々と誕生し、注目を集めているが、彼らも数年後には引く手数多になる予感がする。
洗練され複雑でありながら非常に繊細なバルバレスコ。熟した赤系果実、ドライバイオレットのようなセイポリーで甘やかな印象のアロマにレザーやスパイスの香りがアクセントと深みを与えている。きめ細やかなタンニンと高い酸が非常に洗練された上品な印象を与える。

～彼らを物語るモノポールCa Grossa～

円形状のマルティネンガ、曲がりくねったアジリ、ラバヤの急斜面。それらの壮大な丘陵地帯を一望できるのは川の対岸に位置するカ・グロッサ。この畑はマルコの祖父が単独所有していたため教科書やウェブサイトで語られることは少ない（貸していた時期もあった）。MGAとしては17 haの面積だが、実際にブドウ畑となっているのは2 haのみで、他のエリアは森やヘーゼルナツの木立で占められており、その分非常に生物多様性に富んだ土地となっている。「この畑は南東向きで、祖父の時代では日当たりが十分でなくあまり注目されてなかった。だからブドウよりもヘーゼルナツが植えられてきた。でも今では温暖化の影響で南向きの畑は日焼けや過熟のリスクが高くなってきている。その分、カ・グロッサは日照的にベストといえるかもしれない。」とマルコは語る。カ・グロッサはこの地域では典型的な泥灰土と石灰岩の土壌に約15%という高い割合の砂が混ざり合っている。それによりアロマティックでフィネスを備えたワインが生まれる。「2018年ヴィンテージからカ・グロッサの名を冠したワインを造り始めた。僕らはまだこの土地を理解することに努めている段階。」そのためカ・グロッサの畑の中でも特に優れているエリア0.5 haのみを”Barbaresco Ca Grossa”としてリリースし、他は”Barbaresco”としている。



Castrum Roche

Italy Piemonte



DATA

造り手：イザッコ・コスタマーニャ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：2ha

類まれなる経歴を持つピエモンテの新時代を象徴する25歳
少年時代から夢見たワイン造り
偉大な伝統を引き継ぎ明るい未来へと羽ばたく

-Story-

幻のワイン生産者アッコマツソの下で修業

その伝統と歴史の変遷とともにバローロには偉大で伝説的な生産者が多くいる。その中でも幻とも呼べるのがラ・モッラ村のロレンツォ・アッコマツソだろう。生産量が非常に限られているうえ、その大部分を直接訪れる固定客に販売する。そのため、市場への流通量は大変少なく見かけることが滅多にない。世界最大のワイン市場であるアメリカにも輸出していないアッコマツソのワインが日本に輸入されているのは幸運である。そんなアッコマツソはワインラバーにとって幻であると同時に、ワイン生産者にとっても同様である。偉大なワイン生産者のため、影響を与えた生産者は多くとも、70年以上ワイン造りを行うアッコマツソの下で直接ワイン造りを学んだものはほとんどいないが、その珍しい経歴を持つのが1999年生まれの青年イザッコ・コスタマーニャである。



引き継いだ伝統と自らのスタイルの確立

「僕のおじいちゃんとアッコマツソは年齢が1個違うんだけど、同じラ・モッラ村にずっと住んでいるから古くからの友人なんだ。その縁もあってアッコマツソの下で働かせてもらえることになったんだ。ワイン生産者として彼のような人の下で経験を積めたのは幸運だと思うし、とても感謝しているよ。彼にはブドウ栽培からセラー管理、ワイン醸造から人生観に関してまで幅広く学んだ。今でも交流があるんだけど、対等な立場で色々と意見交換をしているよ。」学んだことをワイン造りに活かす一方で、自らのスタイルも確立しようとしている。好きなスタイルとしてカシーナ・フォンタナを挙げるなど、ピュアな果実味と造り手を思わせる優しい味わいが表現されている。これから彼がどのようなワインを造っていくのかが非常に楽しみだ。

14歳の少年が見た夢

イザッコがワイン造りを志したのは14歳の頃だった。幼い日から祖父母の畑で虫を追いかけ、自然とブドウ栽培を手伝うようになっていた。毎日の食卓にはワインが置かれ、毎日なめる程度にワインをテイスティングするようになっていた。「僕はワイン生産者としてはまだ若いけど、ワインを飲んでいる年数ならそれなりにあるよ。」とイザッコは笑う。

14歳の頃にイザッコはワイン生産者として生きていくことを決心する。そこからアルバとトリノのブドウ栽培、ワイン醸造の学校へ通う。2017年に正式に祖父から畑を引き継ぎ、在学中は隣人のトレディベリへとブドウを販売し、ルイジ・オッデーロとアッコマッソの下で修業を行う。そして卒業後の2021年、ついに自らのワイナリー“Castrum Roche”の名前で6,664本のワインをリリースした。



初のバローロを楽しみにさせる完成度

2021年ヴィンテージが初リリースとなったカストルム・ロケ。生産しているのはランゲ・ネッビオーロとポイオーロのネッビオーロを使用したランゲ・ロザート。2022年はポイオーロの畑で雹害に見舞われ、健全なブドウではあるがランゲ・ネッビオーロに必要なタンニンの成熟が得られなかった。そのため、バローロ区域内のネッビオーロを使用したという贅沢なロゼワインが完成した。当初、一時的な対応として造ったロゼだがその評判があまりに高く、2023年ヴィンテージも少量のみロゼを生産した。残念ながら既に2023年ヴィンテージのロゼは完売してしまっているため、次回のリリースは未定となっている。ランゲ・ネッビオーロもランゲ・ロザートも発酵から熟成に至るまで全てステンレスタンクを使用している。ピュアな果実味が表現される一方、その複雑味はどこから来るのか、イザッコの才能に驚きが隠せない。イザッコ初となるバローロは2023年ヴィンテージの予定。乞うご期待。



ランゲ・ロザート

Langhe Rosato 2022

Price: ¥4,500



【セパージュ】ネッピオーロ【アルコール度数】13%

【畑】ラ・モッラ、ポイオーロ、グイヨ仕立て、標高400 m、南東向き斜面、植密度5,000本/ha、収量70 hl/ha、層状のサンタガタ・フォッシリ・マール層、0.5 ha、樹齢4年

【栽培・醸造】サステイナブル農法。収穫は手摘みで収穫時に畑で選定を行う。除梗し12時間マセラシオン。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンクにて16度で行う。マロラクティック発酵は行わず、3カ月間ステンレスタンク内で熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。1年間瓶内熟成を行いリリース。

【トータルSO2】82 mg/L【年間生産量】TBC本

【コメント】もともとバローロ生産者の中で注目度の低かったポイオーロだが、ロッケ・デッラヌンチャータとブルナーテに近く、標高が高いことから徐々に注目を集め新しいワイナリーが次々に誕生しているエリア。2022年、イザッコは雹害を受けた（深刻なほどではないが）ポイオーロのブドウからロザートを造ることになった。ロザートは一時的な対応で2022年ヴィンテージのみと考えていたが、あまりに好評だったため2023年ヴィンテージでもロザートを少量だけ生産することになった。しかし現地では既に売り切れ。チェリー、野生のハーブ、オレンジの皮のニュアンスに溢れ、ストラクチャーがしっかりしたネッピオーロの個性がしっかりと感じられるロザート。

ランゲ・ネッピオーロ

Langhe Nebbiolo 2022

Price: ¥6,800



【セパージュ】ネッピオーロ【アルコール度数】14.5%

【畑】ラ・モッラ、トリリオオーネ、グイヨ仕立て、標高250 m、東向き斜面、植密度5,500本/ha、収量70 hl/ha、トートニアン紀土壌（石灰岩約40%、粘土35%、砂25%）、2 ha、樹齢4-8年

【栽培・醸造】サステイナブル農法。収穫は手摘みで収穫時に畑で選定を行う。除梗し2日間マセラシオン。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンクにて24度で15日間行う。そのまま自然にマロラクティック発酵が12日間。8カ月間ステンレスタンク内で熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。8カ月瓶内熟成を行いリリース。

【トータルSO2】48 mg/L【年間生産量】TBC本

【コメント】オークを使用せずステンレスタンクのみで造られたランゲ・ネッピオーロからこれほどまでに複雑さを持つワインが出来上がることに正直に驚く。イタリアのワインラバーが仲間でブラインド・ランゲ・ネッピオーロ会を開催した際にバルトロ・マスカレロ、ラ・スピネッタなどを抑え満場一致でカストラム・ロケが1位だったそう。

熟したチェリーとラズベリーの風味が舌の上で優雅に踊り、生き生きとした酸がワインにフレッシュさと活力を与える。しっかりとしながらもしなやかなタンニンが骨格とグリップを与え、口中に余韻を残す満足感のあるテクスチャーを与えている。

ラ・モッラ村の注目畑トリリオオーネ

カストルム・ロケの畑はラ・モッラ村のトリリオオーネに位置している。ここはラ・モッラ村で最も名高い畑であるロッケ・デッラヌンチャータに接しており、ブルナーテとロッケ・デッラヌンチャータを分ける谷に位置する。この丘は東南東向きの急斜面と独特な土壌を持ち、コンパクトな青い泥灰土で構成されている。約40%が石灰岩、35%が粘土、25%が砂で構成されるバランスの取れた土壌である。トリリオオーネのワインはロッケ・デッラヌンチャータのバローロほど繊細ではないが、香り高い優美さと豊かなタンニンを持つ。計7.62 haと小さな区画だが、ラ・モッラ村のトップ生産者であるロベルト・ヴォエルツィオやレナート・ラッティ、トレディベリも畑を所有しており、その注目度は高い。



Chiara Condello

Italy Emilia Romagna



DATA

造り手：キアラ・コンデッロ

国/地域：イタリア/エミリア-ロマーニャ

栽培面積：4.8 ha

華やかに見える彼女は職人の手をしていた
飛ぶ鳥を落とす勢いのライジングスターは
「ホンモノ」を造る人だった

-Story-

エレガントなサンジョヴェーゼを生み出すプレダッピオに 突如現れた注目の女性醸造家 キアラ・コンデッロ



キアラ・コンデッロはイタリア北部エミリア-ロマーニャのプレダッピオに4.8ha畑を所有。2015年のデビューから2ヴィンテージ目でガンベロ・ロッソ最高評価のトレビッキエリを受賞するなど「エミリア・ロマーニャのライジングスター」「次世代イタリアワインの先導者」と様々なメディアで評され、若手ながらも早くから注目されている女性醸造家である。古くからサンジョヴェーゼの産地であるプレダッピオで彼女はサンジョヴェーゼのみを栽培しており、サンジョヴェーゼにこだわりワイン造りをしている。

～サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオ～

プレダッピオのワイン造りの歴史はエトルリア時代にまで遡り、ローマ時代や中世にはベネディクト派の修道士たちがブドウ畑を耕し、典礼用のワインを造っていた。しかし、19世紀後半から20世紀にかけて、フィロキセラや工業化によって、伝統的な農法の多くが放棄され、地元のワイン栽培は急激に衰退した。キアラは家族の経営するワイナリーに入社して以来、地元の生産者や農家と知り合いになったが、彼らの多くは手入れの大変さと収量の低下から古いブドウ樹を引き抜こうとしていた。彼女は躊躇いなく成熟した区画を所有する機会に飛びついた。畑にはすべて、プレダッピオ原産のサンジョヴェーゼ・クローン、“サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオ”が植えられている。このクローンは、モンタルチーノやトスカーナで一般的なサンジョヴェーゼ・グロッソ・クローンに比べ、皮が厚く、小さく分散した実をつける。サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオはまた、非常に鮮やかな色をしたワインを生み、若いうちははっきりとした果実味を持つ。キアラはこのクローンを守ることを信条としている。



アマやピオンディ・サンティがいないエミリア-ロマーニャのサンジョヴェーゼは
協同組合に先導される大衆向けのワインと認識されるようになった。
標高が高くエレガントさが特徴のプレダッピオは人々の目に映っていなかった。

「エレガントなサンジョヴェーゼを生み出すプレダッピオ」 ～追い求める味わいをもとめて～



ポーニャの南東エリアでは、アペニン山脈のふもとからアドリア海まではわずか数十kmしか離れていない。沖積土から粘土、砂岩、岩石が混ざった土壤に変わる。標高が高くなり、大陸と地中海の影響が組み合わさることによって、プレダッピオのサンジョヴェーゼにとって完璧な環境を作り出している。この地では1383年からサンジョヴェーゼが植えられていたと文献が残っている。キアラの畑が位置するプレダッピオの標高は150-350 m、アドリア海からは20-25 kmほど離れ、アペニン山脈との中間地点となる。そのため日中は海からの温かい風、夜は山から吹き下ろす冷たい風によって非常に気温の日較差が大きくなる。現地に行くと樹々が傾き、風の強さを実感できる。気温の日較差がブドウに熟度と酸を与え非常にバランスのとれたエレガントな仕上がりとなる。キアラは化学肥料を一切使用せずオーガニック農法を実践、畑で使用するバイオダイナミ用プレパラシオンも自ら作成している。

土壤は粘土質が主体で、標高が上がるにつれミネラルや砂質、硫黄の含有量が増える。キアラの畑で印象的なのは青々と茂っているハーブと柔らかい土壤。「ハーブの根によって、土中にスペースが生まれ柔らかい土になるの。土壤の圧縮を防いでくれるし土壤中の温度を低く保ってくれる。温暖化によって水不足など様々な変化が起こっているけど、私がブドウにできるのはどうやってこの変化に対して自分を守り、耐え、適応していくかということ。理解し助けてあげることで甘やかすことではないの。」とキアラは教えてくれた。

Predappio Sangiovese 2021 プレダッピオ・サンジョヴェーゼ Price: ¥4,500



【セパージュ】 サンジョヴェーゼ 【アルコール度数】 13.5 %

【畑】 プレダッピオ、4 ha、コルドン仕立て、南向き、5,500本/ha、オーガニック栽培、標高150-300 mの3つの区画をブレンド、石灰岩・粘土・砂岩を含む土壤で区画ごとに比率が異なる。樹齢40-50年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。セラー内での作業はグラヴィティ・フローにて行う。15-25日の長期マセレーションを行い野生酵母を用いて発酵。35 hLのスラヴォニアンオークで1年熟成。無濾過で瓶詰めを行う。【トータルSO₂】 89 mg/L 【年間生産量】 20,000本

【コメント】 各種評価誌での高い評価に納得するクオリティ。2016ヴィンテージはニューヨークタイムズ紙で、「20ドル以下で買える素晴らしいワイン」というテーマで特集されていた。残念ながらというか当然ながら人気に伴い値上がりしてしまったが、それでもまだクオリティを考えるとコストパフォーマンスの高さには脱帽する。

ブラックチェリーやカシスなどの果実のアロマ、スイートローズやスパイス、ミントなどハーブがアクセントを与える。シルキーなタンニンにより口当たりは滑らかで、高く明るい酸によりミッドパレットから余韻にかけてエレガントな印象を受ける。後半に若干のグリップがあり複雑味を付与している。

～標高が高く特別な区画 Le Lucciole～

キアラの畑の中でも標高が高く特別な区画レ・ルッチョーレ。わずか0.8 haのみであるが、彼女がこの区画を“特別”と呼ぶ理由はワインを飲むと納得する。ここでは Spungone (スプンゴーネ) と呼ばれる石灰岩を豊富に含む粘土質の痩せた土壌が見られる。畑に転がる砂と貝殻、サンゴで構成された岩が300万年前まで海であったこの土地の歴史を語っている。痩せた土壌と風の影響、また高品質なブドウを栽培するため徹底した収量制限を行い、ブドウの凝縮感を高めている。プレダッピオとしてリリースする畑より標高が高いため、レ・ルッチョーレのワインはより酸が高く、複雑なワインとなる。スラヴォニアンオークでの長いマセラシオンと熟成を経て、リゼルヴァとしてリリースされる。「プレダッピオは私のアイデンティティー。だからプレダッピオは毎年同様のラベルでリリースする。でも同時にヴィンテージごとに物語があって個性がある。だからレ・ルッチョーレは毎年ラベルを変えているの。」レ・ルッチョーレのラベルはイタリアのアーティスト、フランチェスカ・バッラリーニにその年の物語を伝え、そのインスピレーションを基に生まれる。



Le Lucciole Riserva 2020

レ・ルッチョーレ・リゼルヴァ

Price: ¥14,000



【セパージュ】 サンジョベーゼ 【アルコール度数】 14 %

【畑】 プレダッピオ、0.8 ha、コルドン仕立て、南向き、5,500本/ha、オーガニック栽培、標高350 m、スプンゴーネ（貝殻、サンゴ、石灰岩を豊富に含む粘土質の痩せた土壌）、樹齢25年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。セラー内での作業はグラヴィティ・フローにて行う。25-45日の長期マセラシオンを行い野生酵母を用いて発酵。35 hLのスラヴォニアンオークで2年熟成。無濾過で瓶詰めを行う。【トータルSO2】 58 mg/L 【年間生産量】 8,000本

【コメント】 Gambero Rosso 2024 "Tre Bicchieri"、Slow Wine Guida 2024 "Top Wine"

レ・ルッチョーレ・リゼルヴァはキアラ・コンデッロのフラッグシップワイン。長期マセラシオン、大樽のスラヴォニアンオークでの熟成など、レ・ルッチョーレの醸造を見ているとバローロのそれかと思う。「2020年は太陽光の質が格別でブドウに素晴らしいエネルギーを与えてくれた。」とキアラは語る。「このワインがトスカーナのものだったら10倍の値段がするだろう」たまたま居合わせたスイスのインポーターの人が言っていた。10倍は流石に言い過ぎな気もするが、3倍なら納得する。

濃い赤色。レッドベリー、熟したプラム、イチジクなどの鮮烈な果実のアロマから、クルミやスイートスパイス、森林など幅広い香りが広がる。口に含むとフルボディでかなりの骨格がある。包み込むようなまろやかさ、ピロードのようなタンニンの質感、溶け込んだ高いフレッシュな酸の素晴らしいバランスが感じられる。長く魅惑的な余韻。

Formiche

Italy Toscana



DATA

造り手：フォルミケ

国/地域：イタリア/トスカーナ

栽培面積：2ha

彼らは生産者として
そしてトスカーナ人として
彼らにとってアンソニカが何を意味するのかを
ワインを通して表現する

-Story-

～必然的に発見された才能～

イタリア・ヴェローナで開催される世界三大ワイン展示会のひとつヴィニタリー。多くのワイン生産者やワインビジネス関係者が集まるイベントであるが、高額な参加費がネックとなり若手の新規生産者がブースを持つにはハードルが高い。そんな若手生産者を応援する目的で、同じくヴェローナで“Drink with Love”というイベントが開催されている。2022年が初回の比較的新しいイベントであるが、早くも才能ある若手生産者の登竜門イベントとして注目を集めている。そんな中で、ジャンシス・ロビンソン誌でイタリアを担当するウォルター・スペラー氏が「新世代のワインメーカーを代表するワイン」として絶賛したことで、デビューしたばかりのフォルミケはイタリア国内外で一気に注目を集める存在となった。



～仲間と語り合った夢が現実に～

「一緒にワインを造ろう」シモーネ、ジジ、ディラン、そしてもうひとりのシモーネ。4人の友人はワインで高揚した気分にかかせ固いハグをした。しかし、ただお酒の勢いに任せ決めたわけではない。彼らには確信があった。自分たちなら素晴らしいワインを造れる。4人のうち3人はそれぞれ自分のワイナリーでワインメーカーとして働いており、1人は農学者としてワイン造りに関わる。シモーネとディランは大学で醸造を学んでいた時に同期として出会った。そしてもう一人のシモーネとジジは以前からの友人であった。そして同じトスカーナに集結する前、彼らは世界のさまざまな場所で出会い、経験を共有してきた。もともとの友人であった彼らはこの経験をもとにより一層の結束を高めた。月に1回、夕食をとりながら様々なワインのブラインドテイスティングを行っていた。ああでもない、こうでもない、彼らはそれぞれのワイン造りを超えて、本音で意見を交わせる関係になっていった。彼らは皆、同じ感情、同じエネルギー、同じビジョン、同じ夢を共有していることに気づいた。「この仲間とワインを造りたい」4人それぞれの胸に小さな思いの種が芽を出し始めていた。

～夢を叶えるパートナー、土着品種のアンソニカ～

造るワインは2種類のみ。どちらもこの土地で古くから栽培されてきた白ブドウ品種アンソニカを使用している。シチリアではインツォリアと呼ばれるこの品種は、11世紀からトスカーナとその近郊の島々の海岸沿いに植えられてきた。熟すと魅惑的な黄金色に輝く。この地では長い歴史を持つが、現代ワイン市場では凡庸な品種として重要視されず、多くがシャルドネなど国際品種に植え替えられてしまっていた。そのため、彼らの求める品質に達するアンソニカの畑はなかなか見つからなかった。しかし、彼らは妥協できなかった。「それぞれのプロジェクトとは別に自分たちが好きなワインを造る。ならば細部まで徹底的にこだわる。何しろアンソニカというブドウは僕たちと同じこの土地で育つブドウなのだから。」畑を探して2年以上が過ぎた。土壌の専門家であるディランはこのエリアの土壌組成を調査した。そしてアンソニカと相性が良いとされる赤い砂質土壌が顕著にみられる土地を発見した。ついに出会った2 haの畑。マレンマ海岸の南、カパルビオと呼ばれる町で、海からほんの数kmのところにある。樹齢30年以上のブドウの木は、非常に心地よい潮風を享受し、気温の急上昇を和らげ、一年中一貫して健全な苗木を保つのに役立っている。彼らは自分たちの手と剪定鋏、そして徹底的なこだわりを持ってブドウ畑を生き返らせた。



アンソニカ・コスタ・デッラ・アルジェンタリオ

Ansonica Costa dell'Argentario 2022

Price: ¥6,200



【セパージュ】 アンソニカ【アルコール度数】 12.5 %

【畑】 コスタ・デッラ・アルジェンタリオ、海岸沿いの2 haの畑、ダブル・グイヨ仕立て、4,500本/ha、ピオディナミ栽培、収量5 t/ha、洪積世の海洋堆積物を含む赤い砂質土壌、樹齢30年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。ブドウの成熟パターンが異なるため3回に分けて収穫。ホールクラスターで優しくプレス。少量の潰したブドウの自家発酵種(Pied de cuve)を加え、最初に収穫したブドウは古いバリックで発酵を行い、残りのブドウはステンレスタンクのみで発酵を行う。発酵後、タンクをブレンドし3週間澱の上で熟成。軽いフィルタリングを行いボトリング。【トータルSO2】 26 mg/L【年間生産量】 8,000本

【コメント】 ローマの名店Roscioli。ローマ料理のお店でカルボナーラが有名だが、ワインリストもさすがのラインナップ。クラシカルなワインのバックヴィンテージから新しいトレンド生産者まで幅広く揃えられている。そこでソムリエールのカターリーナに勧められたのがフォルミケのアンソニカだった。「抜栓直後は閉じているからゆっくり飲んでね。」その状態でも美味しかったが、1時間後その言葉の意味が分かった。ローマの思い出がフォルミケとカターリーナのどや顔になった。スキンコンタクトを行わないが濃い黄色。レモン、花梨やリンゴなどのアロマにスモーキーな印象。アルコールが12.5%であるが、口当たりはふくよかで丸みがある。塩気を感じさせるミネラルと旨味が中盤から余韻にかけて長く続く。フィニッシュはレモンの風味とビターオレンジ。



アンソニカ・インテグラレ・コスタ・トスカーナ

Ansonica Integrale Costa Toscana

Coming Soon

～フォルミケに込められた思い～

「フォルミケ」という名前には二つの意味がある。「トスカーナ沖に浮かぶ非常に小さな島々」と「アリ」。単独で自分の体重の100倍もの重量を持ち上げる強い力を持っていながらも非常に強力的で組織的であるアリの、それぞれのプロジェクトを行いつつも、同じ目標に向かって協力する自分たちに重ねていた。「僕たちは一人ひとりがそれぞれのプロジェクトを持ち自立している。それでも一緒にプロジェクトを行うのは、この4人だからできること、この4人じゃないとできないことがあると思うから。」



彼らは生産者として、そしてトスカーナ人として、
彼らにとってアンソニカが何を意味するのかをワインを通して表現する

Abbia Nova

Italy Lazio



DATA

造り手：アッビア・ノーヴァ

国/地域：イタリア/ラツィオ

栽培面積：8 ha

「1980年代から家族がオーガニック農法で守ってきた畑
その畑を守り、この土地の歴史と伝統を表現したい」
土着品種チェザネーゼで再びラツィオを世界の舞台へ押し上げる

-Story-

ABBIA NÒVA

「近年注目を集めるLazioとチェザネーゼ。
Abbia Novaを飲めばその理由が分かる」 -Vinous-

アッビア・ノーヴァのダニエレ・プロイエッティとピエルカ・プロイエッティの従兄弟はイタリア・ラツィオ州ローマから南に約40 km、フロジノーネ県に位置する町ピーリオに5つのクリュ、合計8 haのブドウ畑を所有。この地で500年以上前から栽培されてきたチェザネーゼとパッセリーナを中心にブドウを栽培している。ブドウ畑の樹齢は20-90年で第一次世界大戦後に植えられたブドウや20年前に家族によって植えられたブドウが混在している。

～約500年の歴史を持つピーリオの土着品種 チェザネーゼ～



ピーリオでは過去500年にわたってチェザネーゼという品種が栽培されており、2008年に“チェザネーゼ・デル・ピーリオ”としてラツィオ州初のDOCGに認定された。チェザネーゼは収量が多く比較的色彩が淡くタンニンが控えめなチェザネーゼ・コムーネ（ボンヴィーノ・ネーロ）、最も古い歴史を持ち色彩とタンニンが強く熟成のポテンシャルを持つチェザネーゼ・ダッフィーレ、近年発見されたチェザネーゼ・ディ・カステルフランコの3つのクローンがある。アッビア・ノーヴァのチェザネーゼ・デル・ピーリオDOCGでは全てチェザネーゼ・ダッフィーレを使用し、区画ごとの特徴を表現するために3つの単一畑のワインを生産している。白ワインでは同じく土着品種のパッセリーナを使用している。

～1980年代から続くオーガニック農法と新しく取り入れたビオディナミ農法～

所有する畑は家族がこれまで大切に管理してきた畑。自然と共存する農業を目指し1980年代からオーガニック農法を実践していた。その後、ビオディナミ農法や福岡正信の提唱する自然農法、ホメオパシーを研究し、それらを農業に応用するようになった。「私たちはこれまで家族が畑を引き継いで守ってきた実践的な経験と、理論的な農法を融合させたアプローチを取ることに決めた。コルメラやカトーのようなローマの農業学者の伝統と福岡正信のアプローチ、そして伝統的なワイン造りを融合させたい。」例えばブドウ畑では、銅や硫黄の代わりに自分たちで生産する自然農薬を使用している。「最も重要なことは、土壌と植物の肥沃さを促進することによって、ブドウの樹にエネルギーを与えること」と語る。



センツァ・ヴァンダリズム・ビアンコ

Senza Vandalismi Bianco 2022

Price: ¥3,800



【セパージュ】 パッセリーナ【アルコール度数】12%

【畑】 サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高550 m、植密度3,000本/ha、収量2 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢54年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。その後翌年の春まで澱の上で熟成。【トータルSO₂】25 mg/L【年間生産量】10,000本

【コメント】 エントリーワイン。エントリーとはいえ樹齢54年のブドウを使用しているため旨味が乗っている。早くから楽しめるようにフレッシュさに気を遣ったワイン造りが感じられる。上級レンジか熟成を必要とさせるスタイルのため、リリース直後から楽しめる。外観は明るい麦わら色。オレンジの花、熟した黄桃のアロマにエキゾチックスパイスや鉱物の香りが複雑味を付与している。香り高いが口に含むと抑制された印象でまとまりがよい。果実の印象と酸のバランスが取れ、桃やローストアーモンドなどのフレーバーが余韻まで長く続く。

センツァ・ヴァンダリズム・ロッソ

Senza Vandalismi Rosso 2022

Price: ¥3,800



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ【アルコール度数】13.5%

【畑】 ピーリオ、グイヨ仕立て、標高380-550 m、植密度3,000-5,000本/ha、収量1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢19-84年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。発酵は野生酵母を使用。8日間のマセラシオンを行い澱引き。その後、ステンレスタンクとセメントタンクを使用し翌年の春まで熟成。【トータルSO₂】16 mg/L【年間生産量】19,600本

【コメント】 フレッシュなスタイルを表現するため、他のワインに使用するブドウよりも早摘み。ダニエーレの祖父が家庭用にデイリーワインを作っていた時の方法を踏襲している。外観は中程度のルビー色。レッドチェリー、レッドカラントなどフレッシュな赤系果実にレザーや土など若干の発展を思わせる香りがアクセントを加えている。口に含むと香りの印象よりも軽やかでフレッシュ。さらさらとしたタンニンが心地よく広がり、爽やかな酸が赤系果実とともに余韻まで長く続いていく。

サンジヴァンニ・パッセリーナ・デル・フルジナーテ

San Giovanni Passerina del Frusinate IGT 2022

Price: ¥4,800



【セパージュ】 パッセリーナ90%、ベッローネ+マルヴァジア10%

【アルコール度数】11.5%【畑】 サンジヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高550 m、植密度7,000本/ha、収量1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢84年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【トータルSO₂】12 mg/L【年間生産量】2,642本

【コメント】 パッセリーナといえばマルケやアブルッツォが主要産地だが、このワインを飲んでラツィオのポテンシャルを大いに感じた。比較的病気に強い品種で収量が多く酸が高いのが特徴だが、収穫が遅れると急激に酸が落ちてしまうため収穫のタイミングが重要になる。収量を抑え、適切なタイミングで収穫できれば素晴らしいワインができる。レモンイエローの外観。熟したアプリコットやドライピーチの果実にクラッシュアーモンドのニュアンス。非常にフレッシュでびちびちしている。柑橘系を思わせる爽やかな酸とミネラルのトーンが余韻まで長く続く。

ベルラーメ・ロザート・デル・フルジナーテ

Berlame Rosato del Frusinate IGT 2022

Price: ¥4,800



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ50%、ノストラノー50%

【アルコール度数】12.5%【畑】 ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高380-550 m、植密度4,000本/ha、収量2 kg/本、粘土、石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢19-22年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【トータルSO₂】24 mg/L【年間生産量】4,000本

【コメント】 梅しそのようなさわやかさの中にあるうまみが特徴的。オレンジがかったピンク色。イチゴやクランベリーのようなフレッシュなアロマに、メースのようなフローラルで上品な香り。カンパリを思わせるビターオレンジや土、ミーティーなニュアンスが複雑性を付与している。若干の残糖を感じるがフレッシュな果実味、酸味とのバランスが取れている。

ピーリオ・スーペリオール

Piglio Superiore DOCG 2020

Price: ¥6,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14%

【畑】 3つの区画（コッレ・パッソ、コッレ・ディ・グラノー、サン・ジョヴァンニ）、グイヨ仕立て、標高 380-550 m、植密度 5,000-7,000 本/ha、収量 1kg/本、火山性粘土、シルト、砂質土壌、樹齢 19-84年

【栽培】 収穫は手摘み。除梗し20-25日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。マロラクティック発酵を行い、18か月コンクリートタンクで熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に1か月間54 Lのデミジョングラス熟成。【トータルSO₂】 8mg/L 【年間生産量】 4,213本 ☆Jancis Robinson (18/20点)、Vinous (90/100点)

【コメント】 コペンハーゲンで参加した試飲会でシチリアのフランク・コーネリッセンと並んで個人的に最も印象的なワインだった。正直、ピュアなワインを好み、揮発酸のあるワインが苦手な人には向かないが、好きな人はとてもはまるワインだと思う。熟成をさせるのが楽しみ。濃いルビーレッドの外観。外観から連想される深い黒系果実に加え甘いラズベリーやレッドカラントのアロマ。フローラルさやアーシーさを含むエキゾチックな香りがアクセントを加える。アタックには揮発酸と炭酸ガスを感じるが、量が多いが滑らかなタンニンと果実の熟度とうまくバランスが取れ心地よい飲み口を作っている。時間が経つとさらにまとまりが出てくる。スケールが大きく長期の熟成ポテンシャルを予感させる。

サン・ジョヴァンニ・ピーリオ・スーペリオール

San Giovanni Piglio Superiore DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5%

【畑】 サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 550 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢 84年

【栽培・醸造】 ※収穫は手摘み。除梗し20日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。アンフォラ内でマロラクティック発酵を行い、そのまま12か月熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に1か月間54 Lのデミジョングラス熟成。【トータルSO₂】 14 mg/L 【年間生産量】 1,053本 ☆Vinous (93/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エレガンスが特徴。ラツィオ州で最も古い区画のひとつで、その歴史はローマ皇帝ネルヴァの時代まで遡る。ブラックチェリーやラズベリーなど赤系黒系果実バラのアロマ。口当たりは柔らかくまろやかで、中盤から余韻にかけて砂糖漬けされた柑橘系のような甘やかな風味が広がる。強いタンニンにより骨格がありながら、ラズベリーやリコリスを連想させる余韻が長く続いていく。長期の熟成により、さらなる進化を見せるポテンシャルを感じる。

ベルラーメ・ピーリオ・スーペリオール

Berlame Piglio Superiore DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5%

【畑】 ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 420 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土、砂岩、シルト、砂の混合土壌、樹齢 22年 【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ

【トータルSO₂】 14 mg/L 【年間生産量】 1,061本 ☆Jancis Robinson (17.5/20点)、Vinous (93+/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エネルギーとスパイスが特徴。中程度から深みのあるルビー色。ブラックベリー、サワーチェリー、レッドカラントなどの果実にドライフラワーやリコリス、ナツメグの香りが加わりセイボリーな印象。タンニンは豊富だがしなやかでアルコール度数に対してエレガント。レッドチェリー、スパイスの効いたオレンジ、バラのフレーバーと豊かなタンニン酸味、鉄っぽさが緊張感象を与えながら余韻まで長く続く。力強さとポテンシャルの高さを感じる。

チェルシア・ピーリオ・スーペリオール

Cercia Piglio DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14%

【畑】 チェルシア、ダブル・グイヨ仕立て、標高 380 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、火山性の粘土、砂質土壌、樹齢 26年

【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ 【トータルSO₂】 9 mg/L 【年間生産量】 400本 ☆Vinous (94/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。パワフルさが特徴。深みのあるレッドチェリーの的外観。ドライチェリー、スパイスの効いたブラッドオレンジ、エキゾチックでフローリーなアロマ。豊富だが滑らかでしなやかなタンニンと濃い赤系果実、スパイスがアタックからミッドパレットにかけて印象的。後半はグリップーなタンニン、リコリスとレッドプラムが噛み応えのある感覚を与える。非常に引き締まっており、長期の熟成が期待できる高いポテンシャルを感じる。

【会社概要】

社名:Vin Amis株式会社

Adress:〒356-0002 埼玉県ふじみ野市清見1-6-33

E-mail:shumpei_oketani@vinamis.co.jp

tel:090-5785-3126