

# 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

「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。  
だからこそ細部まで徹底的にこだわりたい。」  
フォルミケ達のサブプロジェクト

# -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、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ことになった。

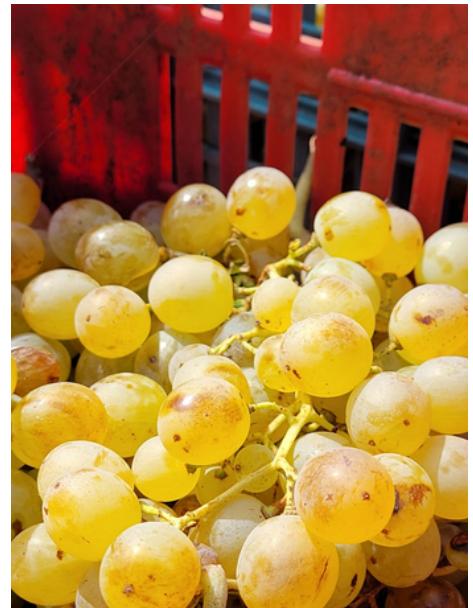


## ～仲間と語り合った夢が現実に～

「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ま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。それでもう一人のシモーネとジジは以前からの友人であった。そして同じく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ィ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。「この仲間でワインを造りたい」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。晩熟で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。土壤の専門家であるディランはこのエリアの土壤組成を調査した。そしてアンソニカと相性が良いとされる赤い砂質土壤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 2023

Price:¥6,300



【セパージュ】アンソニカ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コスタ・デッラ・アルジェンタリオ、海岸沿いの2 haの畠、ダブル・グイヨ仕立て、4,500本/ha、ビオディナミ栽培、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。【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・インテグラーレ・コスタ・トスカーナ

## Ansonica Integrale Costa Toscana 2023

Price:¥7,500



【セパージュ】アンソニカ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コスタ・デッラ・アルジェンタリオ、海岸沿いの2 haの畠、ダブル・グイヨ仕立て、4,500本/ha、ビオディナミ栽培、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。ブドウの熟度で複数回に分けて収穫。除梗後、約10日間のマセラシオン。ステンレスタンクで自然発酵。異なる収穫分をブレンドし、使用済みバリックで6ヶ月熟成。清澄なし、軽い濾過を行い瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】外観は甘口ワインのような麦わら色。カリンやアプリコットなど、ビターオレンジなど果実と海を連想させる香りが深遠な層をなす。口に含むと、酸ときめ細やかなタンニンが、ビターオレンジのような苦味を伴いながら複雑に広がる。ラベルはポップだが、味わいはグランヴァンの雰囲気を纏っている。生産者曰く、2-3年は寝かせてほしいとのこと。

### ～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を、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