

# Gustinella

Italy Sicily



## DATA

造り手：ソニア・ガンビーノ  
国/地域：イタリア/シチリア  
栽培面積：2ha

エトナDOC外の村マレット唯一のワイン生産者  
エトナ最高標高、樹齢120年のブドウから生み出される  
世界で注目される伝統と歴史を表現する唯一無二のワイン

# -Story-



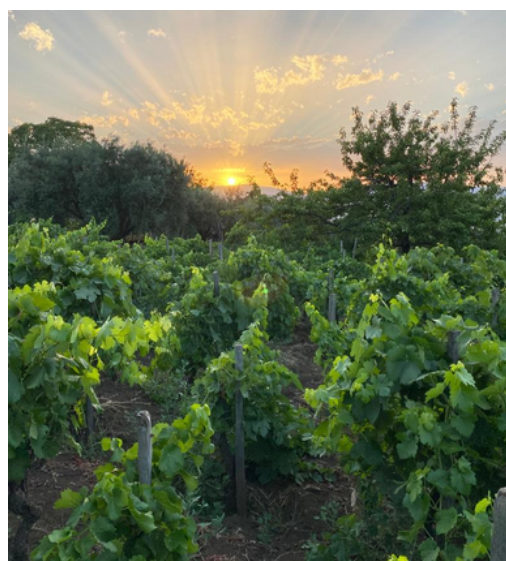
## コロナで失業、シチリア北西の村マレットへ

グスティネッラを運営するソニア・ガンビーノはミラノ出身だが、そのルーツはエトナの小さな村マレットにある。ソニアの両親はこの村の出身で、ソニアも子供の頃から度々訪れていた。モンペリエとボルドーで栽培と醸造を学んだ後、ミラノで生活していた彼女は、ある日、カンパーニャのブドウを使ってミラノでワインを造る人物（マルコ・ティネッサ）と出会い、彼の醸造を手伝うことになる。その後、ミラノという大都市での生活に疲れたソニアは、自然の中でワインを造りたいと、2020年にシチリア・マルサラの生産者ニーノ・バラッコでの職を得る。しかし、イタリア全土でのロックダウンにより、彼女は一瞬で職を失ってしまう。シチリアの反対側にあるこの町へと向かい、家族が所有していた古い別荘に避難した。この小さな家には、かつての夏のバカンスの記憶が詰まっていたが、水道すら通っていないなど、生活に必要な設備がほとんど整っていなかった。ソニアはその家を修繕することを自らの使命とし、午後の時間は庭で果物や野菜の栽培を学びながら過ごすようになる。しかし、そこでの暮らしには次々と困難が降りかかる。あまりの大変さに、彼女はロックダウンが解除され次第、ミラノに戻るつもりでいた。

## 畑と人との運命の出会い

毎日午後、ソニアが庭仕事をしていると、80代の年配の農夫が日課の散歩の途中で通りかかるようになった。やがて二人は会話を交わすようになり、彼が園芸のコツを教えてくれるうちに、すぐに親しい友人関係となった。彼の名前はドン・ヴィンチェンツォ。彼はマレット村の中に自分のブドウ畑を所有していたが、高齢のため畑の手入れが困難になってきていた。ソニアはその話に興味を惹かれ、彼に誘われてその畑を見に行くことにした。エトナのワイン産地は、山の北から東を通して南のエトナDOCの規定エリアにほぼ集中しており、エトナ山の北西側にあり、エトナDOCに含まれていないマレットではワイナリーが存在するなどソニアはまったく想像していなかった。「この辺りは昔から自家消費用に農家が自分たちの畑でワインを造っていた。標高が高いから昔はブドウが十分に熟さず、産業としては発展しなかった」と男は説明した。

ドン・ヴィンチェンツォの畑に足を踏み入れた瞬間、彼女の目に飛び込んできたのは、多様なブドウ品種で、中には樹齢100年を超えるものもあった。「これは...本当に面白い場所かもしれない！ 私はここでワインを造らなければいけない。」そんな強い衝動に襲われたと彼女は当時を振り返る。「畑を少し整備させてほしい。そして9月の収穫期まで滞在して、ワイン造りの実験をさせてもらえないか」とドンに相談した。彼は快く了承したが、ひとつだけ条件を出した。「ワインを365リットル残しておいてくれ。それで毎日1リットル楽しめるからね。」こうして、ソニアのワイン造りの旅が始まった。いつの間にか、ミラノに戻るという当初の計画は、すっかり頭から消えていた。彼女はドンの使われていなかったガレージの一角を片付け、そこを自らの拠点とした。





## マレット村唯一のワイン生産者誕生

この地域では若いワイン生産者は非常に珍しかったため、村の年配の人々はソニアが古いブドウ畑を手入れしている姿に強く心を惹かれた。人々はしばしば彼女のもとを訪れ、話しかけてくるようになった。そしてその会話の中で、自分の祖父もかつてこの地でワインを造っていたという事実をソニアは初めて知ることになる。「君はグスティネッロの孫だよね？ 彼はこの村でパルメント（共同搾汁所）を営み、村人たちはそこで自家消費用のワインを造っていたんだよ。」彼女は村人に招かれて、そうした家族経営の小さな畑を頻繁に訪れるようになる。「これは本当に宝物だ。」ソニアはそう感じていた。

「ぜひ、うちのブドウもあなたのワイン造りに使ってほしい」と、やがて村中からブドウが集まりはじめる。こうして、マレットで唯一の正式なワイン生産者となった。収穫の際には村人が35人以上も集まり手伝ってくれた。ソニアは祖父へのオマージュとして、ワイナリー名を彼の名前グスティネッロ（Gustinello）の女性形グスティネッラ（Gustinella）とした。村の人々、そしてワインが繋いでくれた人間関係に感謝して、シチリアの方言で“一緒に集って何かをしよう”を意味する“Jungìmmune（ユンジムネ）”という名前をワインにつけた。



## 世界で注目、伝統的な混植混醸スタイル

現在、ソニアは12カ所の区画で計2haのブドウを栽培している。ブドウ畑は標高1,100-1,300 mとエトナで最も高く、周りはピスタチオの畑ばかり。そのため、エトナを代表するネレッロ・マスカレーゼなどの品種はうまく育たない。その代わりに、黒ブドウはグルナッシュやアリカンテ・ブーシェ、白ブドウはグレカニコ・ドラートが中心で、他にも15種類ほど、中には品種が不明なブドウも植えられている。そして、火山性の砂質土壌のためフィロキセラが広まらず、樹齢120年を超えるブドウが多く見られる。すべてが自根である。山の西側はエトナDOCに含まれないが、近年その冷涼な気候と手つかずの高樹齢を求めて、多くの生産者が西側の畑を購入し始めている。ソニアは古来のアルベレッロ仕立てのブドウを守り、完全手作業かつ化学薬品を一切使わずに畑を管理している。「ブドウ品種よりも、この土地を表現するワインを造りたい。地域の文化を継承していきたい」と語るソニアは、この地域の伝統に倣い、赤・白・ロゼいずれも畑に混植された複数品種を一緒に収穫・仕込む伝統的な混醸スタイルを採用。収穫は10月初旬から11月初旬にかけて、すべて手摘みで行う。醸造ではブドウのエネルギーと繊細さを表現するため、樽は使用せず、ステンレスタンク、セメントタンク、ガラス製のデミジョンなど、中立的でミクロな酸化が可能な容器を使い分けている。ごく少量のSO2を添加するのみで、他には一切の添加物を加えない。

「私がこの地に来たとき、多くの人に『マレットには何もない』と言われた。でも、私が見つけたのは、手つかずで力強い自然、そして古くから続く貴重な農業文化という宝物だった。ここには、今ではほとんど失われかけた品種が育つ、樹齢100年を超える畑があり、色彩と香り、生命力に満ち、森の中で桜やクルミの木々と絡み合うように存在していた。私はこの土地の“守り手”になることを決意し、この地の果実を、山の純粋さを映す本物の手仕事ワインへと昇華させることを使命だと思っている。」

ワイン造りを始めて数年だが、スターワインリストに名を連ねるニューヨークのチャンバース、ロンドンのノーブル・ロットなどに名だたる店舗が彼女のワインをオンリストするなど、世界で注目を集めている。

ユンジムネ・ロザート

## Jungimmune Rosato 2022

Price: ¥6,800



【セパージュ】 グルナッシュ 40 %、グレカニコ・ドラート 30 %、その他 30 % 【アルコール度数】 12 %  
【畑】 シングルヴィンヤード、オーガニック栽培、アルベレロ仕立て、標高1,300 m、樹齢50-120年  
【栽培・醸造】 11月初めに手摘みで収穫を行う。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。足でブドウを潰し、伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行い、そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを3回行い、瓶詰め。8カ月瓶内熟成を行いリリース。  
【年間生産量】 TBC 本  
【コメント】 ソニアの所有する畑の中で最も標高の高い単一畑の白ブドウと黒ブドウを全て混ぜて造られたロゼワイン。ロゼワインの製法としてはあまり一般的ではない混醸法。こんなに綺麗な色合いが出るなんて。飲む前からワクワクが止まらない。  
外観は淡いサーモンピンク。香りはミネラル感のあるイチゴや塩気、ハーブを思わせる魅力的なノーズ。味わいは繊細な赤果実とフレッシュな酸味が輪郭を描き、心地よい酸が食欲をそそる。

ヴィーノ・ディ・コンフィーネ

## Vino di Confine 2022

Price: ¥7,200



【セパージュ】 グルナッシュ 40 %、グレカニコ・ドラート 30 %、その他 30 % 【アルコール度数】 12.5 %  
【畑】 シングルヴィンヤード、オーガニック栽培、アルベレロ仕立て、標高1,100 m、樹齢50-120年  
【栽培・醸造】 10月2週目に手摘みで収穫。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。90 %を除梗し、2日間マセラシオン。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。30 %コンクリートタンク、70 %デミジョンで熟成。そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】 TBC 本  
【コメント】 ロザートとは別の単一畑。ワイン名はエトナDOCの境界(confine)の外であることに由来する。こちらの畑はロザートよりも、果肉まで赤いタンテュリエ品種であるアリカンテ・ブーシェが多いため赤ワインの色調になる。やや淡いクリームゾンレッドの色調。香りは森のイチゴ、ガリーグ、レザー、シナモンバークといった複雑な野趣を感じさせる。緻密で魅力的なストラクチャー。味わいはイチゴやチェリーの果実、繊細な酸が芯にあり、山の涼しさを感じさせる。

ユンジムネ・ビアンコ

## Jungimmune Bianco 2022

Price: ¥8,200



【セパージュ】 グレカニコ・ドラート 70 %、その他 白ブドウ品種 30 % 【アルコール度数】 12 %  
【畑】 標高1,100-1,150 mの10個の小さな区画、オーガニック栽培、アルベレロ仕立て、樹齢40-120年  
【栽培・醸造】 10月1週目に手摘みで収穫。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。全て除梗し、低温で8時間マセラシオン。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。ステンレスタンクで1年間で熟成。そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】 TBC 本  
【コメント】 外観は銅がかかった麦わら色。香りはカモミールやアカシア蜂蜜のニュアンスを含む、凝縮感のあるややオイリーな印象。味わいは香りの印象以上にシャープで引き締まっており、レモンのような酸味が際立つ。スパイシーな洋梨にアプリコットとアマルフィレモンのキックを感じるフィニッシュ。

ユンジムネ・ロッソ

## Jungimmune Rosso 2022

Price: ¥8,200



【セパージュ】 グルナッシュ 70 %、その他 黒ブドウ品種 30 % 【アルコール度数】 13.5 %  
【畑】 標高1,100-1,150 mの10個の小さな区画、オーガニック栽培、アルベレロ仕立て、樹齢40-120年  
【栽培・醸造】 10月2週目に手摘みで収穫。区画ごとに分けて醸造を行う。全て除梗し、野生酵母を用いて40 %コンクリートタンク、40 %ステンレスタンク、30 %デミジョンで発酵。低温で8時間マセラシオン。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。22-32日マセラシオンを行い、伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8カ月瓶内熟成を行いリリース。  
【年間生産量】 TBC 本  
【コメント】 外観は中程度のクリームゾン。Vino di Confine よりもやや濃く、厚みがあり、香りにはグルナッシュ由来のストロベリーの豊満さがある。火打石や土っぽさ、ナツメグのようなスパイス感。第一印象は酸は目が覚めるような鮮烈な酸が中心だが、その後、塩気を伴ったイチゴの果実感へと滑らかに変化。細かくパウダリーなタンニンが果実を支える。アルコール度数は13.5%だが、驚くほどの軽やかさと繊細なタッチ。