

Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ



個性的かつ圧倒的な感性を持つヴィットーリオ。圧倒的な味わいと繊細さ、唯一無二ともいえるランブルスコを造りだす。

モデナより南へ 10km、丘陵地との境目にあるカステルヴェートロ ディ モデナ。ランブルスコの中でもグラスパロッサを用いた「Modenese モデネーゼ」と呼ばれるランブルスコの銘醸地でもある。ヴィットーリオのカンティーナはカステルヴェートロの南、小高い丘の上に位置。標高は 200m~220m、カンティーナ周辺の1 ha と標高 300mにある丘陵地 4ha。周辺の土壌は非常に強い粘土質、そして石灰質を含む土壌。丘陵地特有の風に恵まれた土地という事もあり、夏場の高温と夜間の温度差は、酸の強いランブルスコに欠かせないものでもあります。

畑の樹齢は 20~30 年、ヴィットーリオは近年の大量生産のランブルスコ造りというものを嫌い、古くから残っていた古樹・品種を尊重したうえで自然環境を重視した栽培、そして瓶内での 2 次醗酵という古典的な醸造にこだわる。

ブドウはランブルスコ系のグラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。そしてトレツビアーノ モンタナーノ、トレツビアーノ ディ スパーニャといった地品種を栽培。

栽培については、ヴィットーリオの考える「最低限必要な介入」、化学的な農薬や肥料は一切使わず、最小限の銅を使用。硫黄についてはほとんど使用しない。肥料については数年に一度、自宅で飼育する鶏糞を元に醗酵・熟成した堆肥を、耕転した段階において使用するのみ。雑草については基本的に刈り取ることさえしない(ブドウ樹が埋もれてしまう場合のみ刈り倒す程度)という栽培。収穫量については驚くほど少なく、樹 1 本あたり 1.5 kg~2 kg。

完全に自然環境が残る畑から生まれる、それぞれ十分な個性を持った果実。「ランブルスコ系でいえば、モデナを代表するといってもいいグラスパロッサは、その名の通り梗(及び葉)が赤く、果皮の厚みと房の大きさあるブドウ。だけど、巷にあるグラスパロッサには、この畑にあるような個性はほとんど見られない。そのように改良されてしまっているんだ。そして最も古くからあるとされているソルバーラ、結実がとても悪く色調も薄いものの、素晴らしく繊細な香りと酸を持っている。そして房が小さいサラミーノは果実が密集、豊かなタンニン。トレツビアーノについても同じ、モンタナーノは暑い果皮と十分なエキス分。そしてスパーニャは未知な部分が多いブドウだけれど、繊細な酸と奥行きのあるブドウ。」そう語るヴィットーリオ

醸造においてもその考えは一貫しており、培養酵母や温度管理を行わない手法にこだわっている。使う道具にしても、ステンレスタンクやポンプ、フィルターといった機械は使用せず、重力を使ってのオリ引きやボトル詰めを行っている。それほどにワインに負荷をかけたくないというヴィットーリオの思い。「樽を鎖で高く上げればポンプなんて必要ないし、時間をかけてオリ引きすればフィルターだって必要ない。ステンレスタンクよりも木の柔らかい味、呼吸することがワインには必要だと思わないか？」



収穫後、木樽にて短期間のマセレーション(ランブルスコにおいては約7日)を行い、酵母添加や温度管理を行わずに醗酵。その後オリ引きを行った後、ボトル詰め。瓶内2次醗酵の段階でも一切の添加を行わずにブドウ自身の糖分と酵母のみでの醗酵を促す。(年によってブドウの糖分が変わるため、ガス圧に変化が出る場合に限り、同様に収穫したブドウをアパッシメント(陰干し)して造ったパッシート(甘ロワイン)を添加することで調整。)その後オリとともに最低でも24か月の熟成を行うことで、オリからのエキス分を十分に引き出すことができる。しかしそれだけの期間がたったというのに、オリの持つネガティブな要素が一切感じられないという事に驚かされてしまう。



必要な事だけを追求する、自然環境を優先した栽培と独創性豊かな醸造哲学。ランブルスコの常識を覆す圧倒的な旨さ。唯一無二の造り手。

Vittorio Graziano

ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア=ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Ripa di Sopravento リーパ ディ ソブラヴェント	18	白 微泡	750m 	¥3,000	トレビアーノ モンタナーロ、トレビアーノ ディ スパーニャ、樹齢 16~30 年。収穫後、果皮と共に醗酵が始まるのを待つ。压榨後も醗酵が進み、気温の低下とともに醗酵速度が止まる。そのまま春先までタンク内で熟成。3~4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰めを行い、瓶内で自然に醗酵がスタートする。醗酵が終わった後、スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年のブドウ、醗酵の変化に合わせて、糖分が足りないときはパッシートをブレンドしたり、酵母に力がない時は樽の底に溜まったオリを加える、、。ヴィットーリオ自身が感覚的に判断し、微妙に手法を変えるグラツィアーノのフリッツァンテ。2018 は久しぶりにブドウ・酵母のバランスが良く、エレガント。ややオリは多めですが、キレのある酸と果実、飲み心地抜群です！
Smilzo スミルツォ	18	ロゼ 微泡	750m 	¥3,000	ランブルスコ ソルバーラ、、他、樹齢 16~30 年。収穫後、果皮と共に醗酵が始まるのを待つ。压榨後も醗酵が進み、気温の低下とともに醗酵速度が止まる。そのまま春先までタンク内で熟成。3~4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰めを行い、瓶内で自然に醗酵がスタートする。醗酵が終わった後、スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年のブドウ、醗酵の変化に合わせて、糖分が足りないときはパッシートをブレンドしたり、酵母に力がない時は樽の底に溜まったオリを加える、、。ヴィットーリオ自身が感覚的に判断し、微妙に手法を変えるグラツィアーノのフリッツァンテ。鋭い酸と果実のふくよかさが堪らない 2018、最高のフリッツァンテです！

Sassoscuro

サッソスクーロ

15 赤 750m
|
¥3,900

グラスパロッサ、マルボジェンティーレのほか 5 種類、計 7 種類のモデナ近郊に残る地ブドウ、樹齢 40 年。収穫時期の異なる 7 種を、完熟した順番に収穫し木樽へ。果皮と共に醗酵がスタート、そこから収穫したブドウを足していき、最終的に压榨するのは 12 月以降、約 2 か月果皮と共に醗酵を続ける、という常軌を逸した手法によって「樽の中で 7 つのブドウがひとつになる」。压榨後、木樽にて 24 か月の熟成。2015 は十分な糖度と果皮の成熟。ヴィットーリオの意識する「複雑さ・多様性」を生まれながらにして持った恵まれたヴィンテージ。

Lambrusco

“Fontana dei Boschi”

ランブルスコ “フォンタナデイボスキ”

17 赤 750m
微泡 |
¥3,000

ランブルスコ グラスパロッサ主体、樹齢 16~30 年。

収穫後、果皮と共に約 4~5 日野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。完熟した 2017 は強い果実とヴォリュームを感じるヴィンテージ、熟成によってバランス感を増しています。

Tarbianaaz

タルビアナーツ

17 白 750m
|
¥3,900

トレビアーノ モンタナーロ、樹齢 16~30 年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、パンチングダウンや搾入れを一切行わず、果帽により密閉された状態にて 2~3 か月、酸欠状態のため酵母の活動が弱まり、醗酵が終わるまでに 6 か月近い時間を費やすという、とんでもない発想から造られる白。醗酵が終わったのち、木樽で 18 か月の熟成。あれほど強く感じた揮発酸も、この 1 年間でだいぶ穏やかになり、全体的なバランス感が増した 2017。