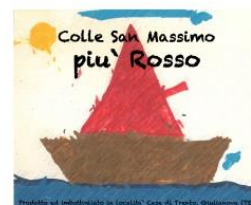


**Colle San Massimo** コッレ サン マッシモ

飾りっ気のない振る舞いと純粋な動機、採算を顧みないモノ造りの意志



アブルツォ北部、モンテプルチャーノの偉大なる産地テラーモ近郊、アドリア海沿岸の町ジュリアノーヴァ。この土地に生まれたエンリーコ ガツリナーロ。大学卒業後、アメリカで 20 年近く教師として勤めてきたエンリーコ。アメリカでの生活は、故郷で当然のように食べていた野菜にオリーブオイル、そしてワイン。それがどれほど恵まれていたのかを、身を持って体験したと話す彼。2003 年に故郷に戻り、祖父の農園を引き継ぎ、オリーブの栽培と自家消費用のワインを造り始める。

農園といっても非常に小規模で、1.5ha のオリーブの畑と、ブドウ畑はわずかに 0.7ha しかない、。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。

畑はグランサツソの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は 100m 程度。海までわずか 4km。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は 40~50 年。モンテプルチャーノ ダブルツォを中心に、トレツピアーノ、パツセリーナ、マルヴァージアを栽培。肥料を与えず、不必要な剪定や除葉、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切だと話すエンリーコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。栽培が安定し収穫が見込めるようになった 2008 年より、自家ボトリングを開始、といっても 07ha の畑からたった 2000 本という少なさ、そのほとんどはカンティーナでエンリーコ自ら販売している。

醸造はほぼ独学というエンリーコ、したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2 はボトル詰めだけに僅かに使用する程度。「醸造をゼロから勉強してみても感じたことは、どれもこれも不必要な工程が多すぎる。酵母は本来ブドウ自身が持っているし、醗酵中もコントロールしなくても時間をかけて終えるのを待てばいい。オリや濁りは時間をかけてオリ引きすれば問題ない。あとは一つ一つの工程のクオリティを上げるだけ。」なんとも合理的でいてシンプルなエンリーコの醸造哲学。ピアンコはトレツピアーノが主体で、パツセリーナ、マルヴァージア。醗酵が始まった段階で圧搾、野生酵母による醗酵。途中温度管理など一切行わず、セメントタンクにて 6 か月の熟成。白ブドウの樹が少なく、例年 200L 程度しか造られないことが、とても残念なほど、素晴らしい果実感と柔らかさを持つ。

メーノ ロツソは、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、モンテプルチャーノを収穫後、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行います。圧搾後、小型のセメントタンクにて醗酵を終える。ロゼと言うには十分な色合い、そして重厚な味わい。土地で愛されてきた、食事と共にあるワイン。

ピウ ロツソは、モンテプルチャーノ ダブルツォそのままと言ってもいい。収穫後、



セメントタンクにて約1週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促します。压榨後、そのままタンクにて12か月、ボトル詰め後さらに12か月の熟成。時間を費やすことで見える、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わいです。そしてロツソは、チェラスオーロとモンテプルチアーノ ダブルツツォの中間的存在。醸造、というよりチェラスオーロとモンテプルチアーノを混ぜるというもの、、、。驚きの手法ではありますが、元来地元で親しまれてきた飲み方でもあります。濃厚なモンテプルチアーノをロゼ(チェラスオーロ)と割ることで、飲み心地の良さと適度な濃度、旨みのバランス感。ワインだけでは完結しない、食事と共にあるというテーブルワインとしての存在です。

元来の生産規模ゆえに、利益の追求を無視したエンリーコのワイン観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。