

Il Farneto イル ファルネート

レッジョエミリアとモデナの間、南側に位置するカステッラルーノの町。全くゼロの状態からこのワイナリーをスタートさせたマルコ ベルトーニ、彼には決して譲れないこだわりと強い意志があった。

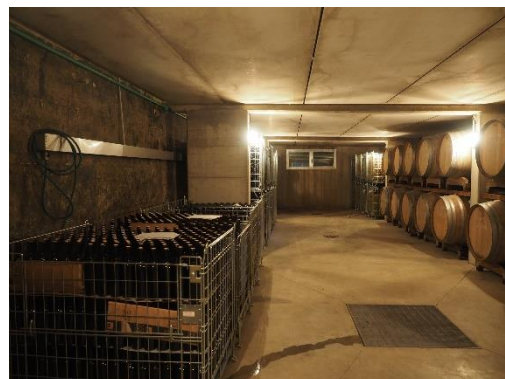
2000年、町はずれの丘陵地(Collina)、第二次大戦前にはブドウ畑が広がっていた土地でありながら、現在は放棄地とされている土地を手に入れたマルコ。標高 250m の緩やかな斜面は、昼夜の寒暖差、そして強い粘土質、乾燥した風とまさに恵まれた環境が整っていた。元来ブドウ農家ではなかったマルコ、しかしながらサッスオーロの町で幼い頃から見てきたワイン造りに強い憧れを持ってきた。地域伝統のランブルスコ、そして彼が最も魅力を感じていた地酒ともいえるベスマイン(マルツェミーノの古い呼び名)、そしてスペルゴラ。2001年より、段階的に植樹を行い、現在 8ha。黒ブドウはマルツェミーノ、カベルネ、ランブルスコ、グラスパロッサ。白ブドウはスペルゴラ、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネを栽培。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、ビオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボルドー液についても、畑を開始した 2001年より1回も使われたことがないことに驚かされる。「この年は元来湿度の問題が全くと言っていいほど起きない、そのためカビの問題が起きる心配がないんだ。」そう話すマルコ。使用されるのはビオディナミ式の調剤を中心に、ハーブの煎じ液とごくわずかな硫黄物のみ。強い粘土質のため、緑肥と数年に一度土地を好転する必要はあるものの、それ以外は全くと言っていいほど、手をかけない(不必要な剪定や除葉、選果も行わない)と語るマルコ。「自分にとってマルツェミーノやスペルゴラは、とても身近なワインだった、それにそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当時当たり前にあった景色。伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでもテーブルワインとしての存在を求める、反対を言えばそんな当たり前の事さえなくなりかけている現実に、逆らうこと。これこそが彼の揺るぎない信念ともいえる。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、 unnecessary 酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。「ここ最近、ようやく品種として確立されたスペルゴラというブドウ、結実のまばらさと、粒の小ささ。そして最も特徴的ともいえる強い酸を持ったブドウ。」、梗の部分まで完熟させたスペルゴラは除梗せずにそのまま圧搾。果汁のみの状態で醗酵を行い熟成。2013年よりリリースされたフリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポックカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。

マルツェミーノは屋外にある大型のセメントタンクにて約 2 週間のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行う。使い古した木樽(500L)に写し 12 か月の熟成。酸が非常にデリケートで、栽培の難しいとされるマルツェミーノでありながら、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気



気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手の一人



※補足・マルツェミーノについて

マルツェミーノはイタリアでも広い地域で栽培されている。起源とされているのはヴェネト周辺、そこから東はフリウリ、トレンティーノ、ロンバルディア、エミリアロマーニャとパダナ全体で栽培されているブドウ。歴史も古く1700年代にはもう造られていたという記録もあり。有名なものでいうと作曲家のモーツァルトが愛したワインがマルツェミーノだったといわれている。(事実彼の書いたオペラ、ドンジョヴァンニの中で出てくるセリフに「che si versi l'eccellente Marzemino(マルツェミーノはなんて素晴らしいんだ)」とある。

しかしながら、果皮の持っているタンニンやアントシアニン(色素)が少ないこと、そして果実酸が少ないこと、結実量が多く糖分が低くなりがちなマルツェミーノ。量り売りが主流であった1960年代までとは違い、ボトル詰めが主流となった近年減少の一途をたどっている。地域でもカベルネなどの国際品種が主流となっている。

造り手のマルコは、幼いころのサッスオーロのワイン造りを存続させたいという気持ちを持っていたこともあり、近年人気のない子のブドウにもう一度光を当てようと決意。「タンニンが少なく、酸が弱いブドウ。決して偉大なワインを造り事は出来ないといわれていたとしても、元来偉大なワインなんて誰も作ろうとしなかった。スフーズ(量り売り)として、飲み心地の良さや飽きの来ないニュートラルな味わい。そして果実そのままの表現こそが、このブドウの良さ。」穏やかな酸とフレッシュで軽いタンニン。口に含んだ時の抵抗のない果実そのものの味わいを持ったワインです。

Il Farneto イル ファルネート

エミリア＝ロマーニャーレッジョ エミリアーサッスオーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Frizant Bianco フリザン ビアンコ	2020	白 微泡	750ml	スベルゴラ 90%、ソーヴィニヨンブラン 10%、樹齢 10~15年。除梗せずに圧搾、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。冷蔵保存していたスベルゴラのもスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。
Frizant Rosato フリザン ロザート	2020	ロゼ 微泡	750ml	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他。樹齢 10~15年。黒ブドウは約1晩の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのもスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。古典では白ブドウを加えていたというランブルスコ。

èVino

TEL:048-280-6780 FAX:048-611-7167 URL:www.evino33.com

Frizant Rosso フリザン ロッソ	19	赤 微々 泡	750ml	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッピアーノ他白ブドウ。樹齢 10~15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのモスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。やや甘やかさ & 優しい泡、軽やかな赤。
Brut Nature ブルット ナトゥーレ	19	白 泡	750ml	シャルドネ 90%、スベルゴラ 10%、樹齢 10~15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 12 カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサーージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスブマンテ。
Brut Nature R ブルット ナトゥーレ リゼルヴァ	16	白 泡	750ml	シャルドネ 90%、スベルゴラ 10%、樹齢 10~15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 36 カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサーージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスブマンテ。
Mary of Modena マリー オブ モデナ	19	ロゼ 泡	750ml	スベルゴラ 70%シャルドネ 20%テルマリーナ 10%、樹齢 10~20 年 除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存しておいたスベルゴラのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12 カ月以上の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサーージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスブマンテ。
Giandon Bianco ジャンドン ビアンコ	2020	白	750ml	マルヴァジアア ディ カンディア 100%、樹齢 30 年。友人より借りた畑。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。圧搾後、そのまま 6 カ月の熟成。畑の成長を待つ間、実験的に醸造した白。ロッソと同じく、気兼ねなく飲まれる土地の味わいを意識した白。
Giandon Rosso ジャンドン ロッソ	NV	赤	750ml	マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスパロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵・熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
Spergle スベルグレ	2020	白	750ml	スベルゴラ、樹齢 5~15 年。収穫後、除梗して圧搾しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて 1 カ月、醗酵が終わり 2 つを合わせてタンクにて 6 カ月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。スベルゴラというブドウの個性を感じる白。
Berzmein ベルツメイン	2018	赤	750ml	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間のマセレーション。屋外に設置したセメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。その後冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(トノー)に移し 12 カ月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。
“AZÉ” Condimento Balsamico コンディメント バルサミコ	—	バルサ ミコ	250ml	マルツェミーノ 60%、スベルゴラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%。 5 年熟成をベースに、3年、7年とブレンドした、酸度が低く甘みを残したバルサミコ、糖分や酵母、保存料、着色料無添加。ブドウ以外何も加えられていないバルサミコ。