

Cascina Lieto カッシーナ リエート

イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性



エヴィーノとして、これまで出会ってきた造り手の中では異質といえますか、、、むしろ特別な存在となります。ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロさんと理恵さん。1997年よりイタリアに移住した彼は、ファッションや芸術だけでなく、特に歴史や伝統を重んじる心や食文化に魅了され、この土地で暮らす事を決意。イタリア生活の中で、素晴らしいワインの造り手たちとの出会いをきっかけに、これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけではなく、強い想いや揺るぎない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。

私自身、エヴィーノを始めたきっかけでもあるダミアンや、レ コステのジャンマルコとの出会い、そこに彼の存在を欠かすことはできません。当時、まだ何も知らなかった私に、数えきれないほどの知識や、得難い経験を。そして共に長い時間を過ごし、多様で鮮烈な素晴らしい出会いに恵まれました。彼とダミアンから学んだ(ケンカした)事は数えきれず、、、(笑)。この2人は私にとって、まるで年の離れた兄のような、かけがえのない存在です。

この土地に根付き、イタリアに生きる日本人として、イタリア文化を伝えてきた彼。そしてワイン生産者との出会いにより、畑からカンティーナ、そして共に過ごす食事まですべて、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る、新たな道に進む事を決意。2017年、世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カスティリオーネ ティネツラと、その近くに合わせて0.8haのブドウ畑を手に入れます。ワイナリーの名前は「Lieto リエート」、幸せや喜びを意味し、共にワイン造りを行う奥様の名前も重ねた名。ピエモンテ州ランゲ地方での暮らし、そしてワイン造りは、ヒロさんと理恵さん2人の想い描いてきた夢が実現し、新しい始まりともいえる瞬間でした。

カスティリオーネ ティネツラは、DOCでいう「Moscato d'Asti モスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテーゼが残る希少な畑。中でもカスティリオーネ ティネツラの畑では、1960年代に植えられた樹も多く残り、収穫するモスカートの中心。1haあたり4000~4500本、グイヨーにて仕立てられたモスカートの畑。手に入れる前からも、大事に栽培されてきたことを実感できる土地の状態の良さ。そして何より50年を越えてもなお、樹勢があることに驚かされます。

栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。土地の自然環境の回復を待つため、2017は収穫を見送りました。翌2018年より、実験的な醸造として極僅かながら収穫。まず、最も尊重すべきは、ブドウ畑の地力の復活であり、周辺の生物学的な環境の重要性。本格的な収穫・醸造は2019年の収穫からとなります。モスカート ダスティといえば、甘口の微発泡として世界中で親しまれています。しかし、残糖を残したまま、発泡性ワインをボトル詰めするには、通常のワインを遥かに越えた添加物、そして人為的なコントロールが必要なことも事実。リエートが造るものは、甘口のモスカートダスティではなく、完全に醗酵が終わった残糖のないモスカート。液体として完成(バランスの取れた)したワインの醸造を目指しています。

比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2~3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して《軽い早飲み》ではなく、強い香りとおアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。マセレーションの期間については、特に定めているわけではなく、アルコール醗酵が終わること。そして、液面に形成されている果帽の勢いが収まり、沈み始めるまで。アルコール醗酵が終わるのを、待つからの压榨を意識しています。压榨後、そのまま24カ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6カ月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る「ゆりかご」としての、果皮・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でディテール(細部)が造られるという考え。その考えは、ダミアンから学び、ジャンマルコから感じた事をそのまま行っている。同じ体験をしてきた私



にとっても、強く共感できる徹底したワイン観をもっています。

収穫までに十分成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない成熟したワイン観とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らなとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼には、心からの愉しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。まだ始まったばかりというか、、、むしろこれから始まる生まれたばかりのリエート。ヒロさんと理恵さん 2 人の夢とその未来を、これからも見守っていききたい、愉しみな造り手の一人です。

Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテ・カステッリオーネ・テ

イネツラ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Moscato Lieto18 モスカート リエート	18	白	750ml	モスカート、樹齢 30~50 年。 収穫後、除梗し果皮と共に約 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつタンク内で 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待つ、そして十分な熟成期間を取る。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。2018 は実験的な生産となります。
Barbera Litmo18 バルベラ リトモ	18	赤	750ml	バルベラ、樹齢 30~50 年。収穫後、除梗せずに約 1 カ月のカーボニック マセレーションを行う。その後除梗し、果皮と共にさらに約 2 週間程度のアルコール醗酵。压榨後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつタンク内で 24 カ月の熟成。ボトル詰め後、6 か月の熟成。 果実的な強さ、そして酸の心地よさに、単調さではなくリズムを感じる。心地よさを持った赤。2018 は実験的な生産となります。
Bianco Croche18 ビアンコ クロシェ	18	白 微々泡	750ml	モスカートビアンコ、樹齢 30~50 年。 収穫後、除梗し果皮と共に約 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンクにて約 9 カ月の熟成。一部冷凍保存しておいたモスカートのモストを加え、タンク内で最醗酵が始まるのを確認してからボトル詰め。瓶内再醗酵、そのまま約 12 か月の熟成の後にリリース。ブドウの完熟を待ったため、再醗酵の進行が緩やかで、ガス圧はやや低め。2018 は実験生産のため入荷無し。
Rosso Croche18 ロッソ クロシェ	18	赤微泡	750ml	フレイザ、樹齢 30 年。近所にある友人の畑で栽培、収穫を行ったフレイザ。収穫後、除梗し果皮と共に約 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンクにて約 9 カ月の熟成。一部冷凍保存しておいたフレイザのモストを加え、タンク内で最醗酵が始まるのを確認してからボトル詰め。瓶内再醗酵、そのまま約 12 か月の熟成の後にリリース。ブドウの完熟を待ったため、再醗酵の進行が緩やかで、ガス圧はやや低め。2018 は実験生産のため入荷無し。
Freisa Sage18 フレイザ サジェ	18	赤	750ml	フレイザ、樹齢 30 年。近所にある友人の畑で栽培、収穫を行ったフレイザ。収穫後、除梗し果皮と共に約 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつタンク内で 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。ネイヴェに近いこの辺りでは、より親しみの強いフレイザ。日常的に食卓に並ぶワインとして、味わい深さと親しみやすさを持った赤。 2018 は実験生産のため入荷無し。