

## Damijan Podversic ダミアン ポドヴェルシツ



ダミアンは常に進み続けてきた造り手といえる。素晴らしい出会いの度に一步ずつ進み、一つずつ築きあげてきた。

彼の父は数 ha のブドウ畑とオステリアを持ち、栽培したブドウで造ったワインを店で売る、当時はポピュラーなワイン造り。しかしそんな「当然な」ワインに満足せず、畑仕事が好きだった父について幼いころから栽培や醸造にのめり込んでいくことになる。ダミアンにとって一つの大きな出会いでもあるオスラヴィエのヨスコ グラヴネル、きっかけはやはり父であった。1985年、フリウリのワインに造りの「定説」に一石を投じたヨスコのもとには、多くの造り手が集まり(今では素晴らしい造り手ばかり、のちにそれぞれの価値観を持ち、離れていくことになる。当時の彼のカンティーナには溢れんばかりの熱意と信念、才能が集まっていた。)、

濃密な時間を共に過ごすダミアンは、自身今までにないほど多くの事(本人曰く、技術的なことではなく、より内面的な部分で学ぶことの方が多かったという。)を学び、自身のフィロソフィを築いていくこととなる。彼が父から離れ、本格的に栽培・醸造を開始したのは、1998年、ゴリツィアの西にある放棄された畑(Monte Calvario)の畑を手に入れたことから始まる。

約6haのモンテカルヴァリオには樹齢60年を超えるリボッラジャツラをはじめ、マルヴァージア イストウリアーナ、フリウラーノを主にピノ グリージョ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー栽培、祖父から受け継いだサンフロリアーノの2haの畑にはシャルドネ、フリウラーノ、メルローを栽培。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。さらには土壌の耕耘さえも行わない。春から夏にかけての徹底した除葉と摘房、果実の収量制限を行う。また、収穫に至っては樹上に極限まで残し熟成を促す、結果収穫は10月以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コツオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポリティスノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてポリティスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的なこだわりと作業量の多さ(過酷さ)は、他のどんな造り手にも引けを取らないほど。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中にてマセレーション(果皮の浸漬)を行いつつ、ゆっくりと醗酵が始まる。日々のパンチングダウン(浮き上がった果帽を突き崩す)を繰り返す、60~90日に及ぶ醗酵ののちに圧搾。圧搾後、大樽にて約2年、瓶詰め後12か月(2009年以降樽内での熟成を優先するようになる)を行う。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはもちろんの事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。

また、彼のワインには2つの表情:ヴァンテージごとに見せる顔がある。特に彼にとって印象的、というより過酷過ぎる収穫(冷夏と多雨、収穫前の雹によって約8割の収穫を失ってしまう。残った果実にも傷がつき、収穫は房ごと、ではなく粒単位での収穫を余儀なくされた年)は、彼にとっての今後を、はっきりと示すこととなる。寒い年、雨の多い年にはポリティスの恩恵を強く受けることで、表面的な味わいというより、より奥深い、ポテンシャルを感じるワインになる。それに比べ、気候に恵まれ果実的な熟成を遂げたヴァンテージには、非常に素直さ、明るさ、親しみやすさを持ち、豊かな飲み心地を持ったワイン。こうした二つの表情、大きな変化、その背景には彼自身の成長・変化をはっきりと感じることができる。

「ヨスコから学んだものはブドウ作りや醸造方法じゃない、もっと大切なものだ。生きる上での価値観やフィロソフィ。大地、植物、すべての小動物、一体化した自然環境に最大限の敬意を払うこと。妻、そして家族を愛すること。そして自ら経験しなければ、何一つ学べないということだ。」

2012年に起きた「ある出来事」を境に、ヨスコのところに通わなくなったダミアン。当時はちょっとしたすれ違いだったかもしれませんが。しかしヨスコを信じ切っていたダミアンが、彼の考えとすれ違うこと自体、当時としては珍しい事だったなんて、その時は気づきませんでした。「それまではヨスコの言葉、行う事すべてに注目し、それが絶対的なものだとして信じてきた。畑での仕事や土地との付き合い方。収穫の時期なんて毎日のように彼に電話していたさ。だけど今考えれば、自分自身で考えること、決める事を放棄してい



たんだ。」、彼を尊敬するあまり、自分の考えよりも、ヨスコの意見を優先していたという彼。そして彼のもとを離れ、今まで抑えこんできた自分の意志、考えを表に出すようになったのが、2012年。多くの事をヨスコのもとで学んできたダミアン、それを自分の中で咀嚼し理解する。単なるモノマネではなく、自分自身の意志として、。言葉では簡単に思えますが、それまで30年近く師として、時には父親のように慕ってきたヨスコから離れることに、どれだけの決意が必要だったか、。。

その2012年はダミアンにとって「偉大」と言える素晴らしい収穫を迎える事になりました。樹上で果実は十分に成熟し、貴腐がたっぷり回ったリボッラ ジャッラ。収穫を遅らせても、果実的なバランス感を失わなかった果実は、雨が多かったこともあり、貴腐の量は全体の50~60%に及びます(一部のリボッラにおいてはほぼ100%に貴腐が回ったと、)。醸造については今までと変わらず大樽によって、果皮・種子全てを表現した醗酵。熟成においては、今までより樽での熟成を長く取りました。ボトル詰めから今回のリリースまで5年という歳月を費やした、ダミアン渾身のヴィンテージとなります。

ヨスコとの出会い、別れを経験したダミアン。リボッラ 2005 という記念すべきヴィンテージのリリースを迎えた彼は、また一つ歩を進めたかのように思う。彼自身の成長はそのままワインの成長につながる、常に前へ進むことを忘れない、尊敬すべき造り手。



## Damijan Podversic

ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
<b>Ribolla Gialla Selezione</b> リボッラ ジャッラ セレツィオーネ			750ml	リボッラ ジャッラ、収穫後、開放式の大樽にてマセレーション。期間は60~90日、圧搾後大樽にて2年間の熟成。ボトル詰め後5年間熟成の後、2012年にリリースされた初のリゼルヴァ。
	2005	白	1500ml	2005年、収穫の時点ですべてのブドウにポトリティスが回ったリボッラ ジャッラ。気の遠くなるような選果を行い、7年という歳月を費やしてリリース。遂に現地の在庫が終わりとなり、今回が最後の入荷となりました。ダミアンが現在のワイン造りに至るまでの軌跡、その始まりといえる2005年です！
<b>Ribolla Gialla Selezione</b> リボッラ ジャッラ セレツィオーネ			750ml	リボッラ ジャッラ、収穫後、開放式の大樽にて約90日のマセレーション。圧搾後、大樽にて7年間の熟成。ボトル詰め後3年間熟成の後、2020年にリリースされた2度目となるリボッラ ジャッラのセレツィオーネ。
	2010	白	1500ml	2005年に続き、収穫の時点で大半のブドウにポトリティスが回ったヴィンテージ。中でも最も良い区画のリボッラのみ収穫を遅らせ、さらに成熟させたブドウを粒単位の選果を行いながら収穫。2005年と異なり、自分の思い描く長期間の大樽での熟成を初めて成し遂げた、すべてが規格外のリボッラ ジャッラ。その味わいには衝撃と覚えるほど、そのあまりにも高い価格には、ダミアンの揺るぎのない自信が感じられます。
<b>Riblla Gialla DMG</b> リボッラ ジャッラ ダブルマグナム				リボッラ ジャッラ、樹齢30~60年。2015は天候に恵まれ、果実的なイメージを持っていますが、実際は非常に複雑、かつ収束したヴィンテージ。夏の日照によって豊かに育った果実と果皮を持ちながらも、貴腐の恩恵も十分に持ち、重厚さと繊細さが両立したリボッラ ジャッラ。全体的なサイズの大きさ、存在感を持ったヴィンテージです。開放式の大樽にて果皮と共に3か月、野生酵母による醗酵。圧搾後、大樽にて36ヶ月の熟成。僅か15本のみリリース、うち5本が日本に到着しております。「この15本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な3Lボトルです。
	2015	白	3000ml	

èVino

TEL:048-799-3678 FAX:048-611-7167 URL:www.evino33.com

<b>Ribolla Gialla</b> リボッラ ジャッラ	<b>2016</b>	白	<b>750ml</b>	リボッラジャッラ、樹齡 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
<b>Kaplja</b> カプリャ	<b>2016</b>	白	<b>750ml</b>	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストウリアーナ、樹齡 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
<b>Malvasia</b> マルヴァジア	<b>2016</b>	白	<b>750ml</b>	マルヴァジア イストウリアーナ、樹齡 40~60 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
<b>Nekaj</b> ネカイ	<b>2016</b>	白	<b>750ml</b>	フリウラーノ、樹齡 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
<b>Prelit</b> プレリット	<b>2016</b>	赤	<b>750ml</b>	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齡 30~40 年。 樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に 1 カ月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 カ月以上の熟成。