

Bajola

バイヨラ



近代化の波に消えたイスキアを原点回帰させるための、柔軟な想像力と感性。

ナポリ湾西部に浮かぶフレグレエ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。ピアンコレッラやフォラステッラといった地ブドウが有名ではあるが、起源を辿ると紀元前 700 年にギリシャ人が上陸し、イタリア、スペイン、フランスとワイン用のブドウが伝播した起源とされている。

当主であるフランチェスコ イアーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。父の仕事の関係でミラノへと移り住み、奇しくもワイン造りの道へ進み、エノロゴ(醸造家)としてフランチャコルタやアルトアディジェのワイナリーで働いていた。

40 歳を過ぎ、父の死もあり親戚の残るイスキア島へ戻ったフランチェスコ。幼少期に見てきたイスキアのブドウ栽培、ワイン造りの風景は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「昔のイスキアは生計を立てるにはブドウ栽培しかなかった。みんな貧しかったのさ、。靴もなく裸足で過ごしていたのをよく覚えてるよ。険しい斜面を登り、畑仕事をしてなんとか生計を立てていくよりも、街に立ち並ぶブティックや温泉リゾートで働いた方がよほど効率よく稼ぐことができる。」

多くの農家が畑を手放し、残るワイナリーももちろんありましたが、彼曰く「イスキアにいる 100%の造り手は、農薬、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた醸造。単なる大量生産目的のワインしか存在しない。」と言い切っていました。

当時、醸造学校で講師を務めていたフランチェスコ、いわば近代的なワイン造り、醸造を知り尽くした彼だからこそ、現代の醸造学の問題点と、伝統的なワイン造りの素晴らしさを最も身近に感じていたと言います。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すかのような、イスキア島でのブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

Bajola バイヨラ、その名はフランチェスコの親戚から譲り受けた畑に残っていた名前。古くはこの土地一帯を持っていた家族の名前と言われているが、詳細ははっきりとはわからない。標高は 200m ほど、急斜面の上に開けた 0.7ha の畑、イスキア島の地ブドウであるピアンコレッラ、フォラステッラを植えずに、マルヴァジア、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエなど 2001 に植樹した。「ピアンコレッラ、フォラステッラはとても早熟で果皮も薄い、何度も実験したけれど納得できるブドウが収穫できなかった。古い文献を辿ると、100 年前には他にも多様なブドウ品種が栽培されていた。あくまでもまだ実験の延長線上の話だけど、すべてのブドウの起源ともいえるイスキアだからこそ、その他の選択肢を探しているんだ。」そう話すフランチェスコ。

畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ビオディナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。現時点で硫黄は使用せず、銅は 1ha あたり 600g までにとどめている。畑に残る農薬の影響が無くなるまでに 10 年の歳月を費やしたと話すフランチェスコ。2010 年より実験的な醸造を続け、初めてのボトリングは 2013 より開始。

バイヨラの土地には、小さな作業小屋はあったものの、醸造を行えるカンティーナと呼ぶには小さすぎた、。「この土地の景観を変えてまでワインを造るのはナンセンス、何よりも今ある環境を最大限に活用するべき、。」、そう考えたフランチェスコ。「Vino in Vigna」直訳すると畑のワイン、畑の中心にあった貯水槽(非常に古いもので、農業用水を貯めるために作られた)を、醗酵・熟成を行うタンクに改造。どの造り手にとっても言える事だが、収穫したブドウは傷が付いたところから空気に触れ酸化が始まる。その酸化を最小限にとどめるためには早くカンティーナに運ぶか、酸化防止のために SO₂ を使用する必要がある。フランチェスコ曰く、「極限まで完熟したブドウは房から落ちる寸前の状態、これを収穫して僅か数十秒でタンクに入れることができる。地下に埋まったセメントタンクは、温度も非常に安定しているし、空気との接触する時間もほとんどないため、酸化の心配をする必要がない。」結果的に収穫から、ボトリングまですべて畑の中心にあるタンクの中で行う。結果 SO₂ を必要としないワイン造りへと至る。

完熟したブドウは果皮と共にタンクの中で緩やかに醗酵。圧搾するまで約 1~2 か月、醗酵が終わり果帽が沈み込んだタイミングで圧搾を行う。そのまま屋外のタンクで 12 か月、翌年の収穫があるのでそれ以上の熟成ができないという現状もありボトリング。瓶内で 6 か月の熟成。当然ながらフィルターや清澄は行わず、瓶内に残ったオリによってワインが酸化から守られる。



「醸造学校で教えてきた身でありながら、実際に造るワインはそのタブーをことごとく踏襲したものばかり、、、。矛盾していると思われるかもしれないけれど、学校で教えることがワイン造りの本質ではないんだ。モダンで画一化されたワイン、【毎年変わらない味わいのワインを造るための技術】であって、大量生産のための手段なのさ。自然というものと対峙して、ワインを造るためには、年による変化も、バクテリアや酸化の影響も受け入れていくのは当然の事。」

醸造についてはすさまじい知識と情報量を持つフランチェスコ、しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要なのは、知識でも技術でもない。自然と対峙する意志と、状況を受け入れる柔軟性。イスキアという特殊な土地環境を生かした柔軟な価値観と醸造哲学、イスキアのイメージを覆す、楽しみある造り手の一人です。

Bajola バイヨラ

カンパーニャーナポリーイスキア島

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Bianco Foglia ビアンコ フォッリア	19a	白	750ml	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア ディ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年 それぞれのブドウは完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に醗酵、そのまま4月まで熟成。压榨後、約1カ月タンクで静置し、オリ引きの後のボトル詰め。ほとんどの期間を果皮と共に過ごした驚きの白ワイン。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。
Bianco in Tiano ビアンコ イン ティアーノ	18	白	750ml	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア ディ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年 ビアンコ フォッリアのタンクより、醗酵が終わったワインを抜き取り、前のヴィンテージをボトル詰めしたテラコッタ製の樽に注ぎ足す。約10%ほど、今までのヴィンテージのワインとオリを引き継ぎながら、ウイヤージュ(補酒)せずに10カ月の熟成。途中、フロールによって守られつつ、わずかな酸化熟成を経たビアンコ。形式は違えど「ソレラシステム」に着想を得て、独自の手法でありながら、イスキアの火山性土壌や潮風、ミネラルをダイレクトに感じる味わい。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。