

Apiua アピウア

不毛と言われた土地、未知の可能性を健やかな発想力とセンスで表現する、唯一のヴェルディッキオ



マルケ州アンコーナ県、「カステッリ イエージ」と言えば誰もが思いつくであろうイタリアを代表する知名度を持つブドウ「ヴェルディッキオ」。しかし、イエージよりもクプラモンターナこそ、ヴェルディッキオの最高品質と呼ばれる唯一の土地である。古くはバローロに並び、区画(Cru)ごとの個性を表現できる、そう考えられるほどの土地の可能性(San Michele など一部のみ知られている)を見出されながら、結局実現されることはなかった。近年は高品質というより、大量生産の代表格として、世界中に知られるようになってしまったヴェルディッキオ。このブドウ、そしてクプラモンターナの可能性に興味を持ったのが、アピウアの当主ロベルト カスティニャーニ。彼は元来の造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリに暮らすようになった。その時住んでいたアパートメントの近くにあったエノテカ「Crus et Decouvertes」で飲んだワインに衝撃を受けたことがきっかけに、ヴァンナチュールの魅力に取りつかれたと話している。



そのうち、ワインを飲むだけではなく、その魅力を体験したい、自分で表現したいと考えようになったロベルト。当時、最も親しかったジル・アゾーニ(Le Raisin et L'Ange ル・レザン・エ・ランジュ)のもとで2年、働きながら経験を積み、妻フランチェスカの故郷であるクプラモンターナに移り住んだ。クプラモンターナの土地の可能性を感じ、この土地でワイン造りを始めようと考えたロベルト。しかし、思うように土地を賃してもう事ができず、当初は近くのワイナリーよりブドウを買いながら実験的な醸造を行っていました。2018年に、その買い付け先の一つだった La Marca di San Michele ラ マルカ ディ サン ミケーレより、マンチャーノにある高樹齢の畑を売りに出すという話を持ち掛けられ、その土地を購入。突然の購入によって、資金の大半を使い果たしてしまう事となったロベルト。カンティーナ、醸造設備など、ほとんど資金がない状況でのスタート。彼曰く、「はじめは畑、カンティーナと借りて、タンクなど設備をそろえようと思ってたんだ。でも1年以上探してもどこも貸し手がいなくて、。この畑は樹齢も理想的で土壌環境もとても素晴らしい、このタイミングを逃したら、二度とこんなブドウ畑は手に入らないと思ったんだ。」クプラモンターナは標高500mを越える土地で、勾配が激しく斜面に富んだ畑が多い。そして石灰質、粘土質が豊かで、石灰の影響で土地が白く見えるほど。最も有名なサンミケーレは石灰、粘土が大半で白垂質(Gesso)がみられることが特徴的。標高が最も高く、日照に恵まれている偉大な土地。それに比べ、マンチャーノは斜面が多く、ポジションによって地質が複雑に変わるのが特徴。谷間に位置する場所も多く、日照は決して恵まれているとは言えない。しかし、それが近年のイタリアの猛暑の影響を受けにくい、そう話すロベルト。地質は同じ石灰が多く、砂質が多く入り、粘土質、マール(泥炭岩)、白垂質と入り混じっている。



畑は合計3ha、上部の畑(1976 植樹、ヴェルディッキオ、トレッピアーノ少し、マルヴァジーア少し)と、下部の畑(1960 植樹、ヴェルディッキオ、マルヴァジーア2列)、畑では基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、樹の周りだけを切る。チマトウラは果実のフェノールの生育を妨げると考えているため行わない。上部が伸び、茂ることで強い日差しを遮ったり、雹から守る傘になる。銅は最低限、2021年は1ha/700gという少なさ、硫黄も同様に少ないが、使うものも天然由来の硫黄物しか使わない。また、特出すべきは高樹齢の畑のため、新しい苗木は植えず、プロヴィナージュによって植樹を行う。フィロキセラの問題はもちろんゼロではないが、「フィロキセラの大流行より150年経った今、当時のようなリスクが同様にあるとは思っていない。周囲の畑もみんな台木を使っているのなら、蔓延も起きないのではないか？」そう考えるロベルト。そして何より、やはりピエディフランコ(自根)のもつ魅力(樹のバランス感、果実の表現力の強さ)にとっても興味があると話す彼。



醸造についてはジル アゾーニで働いた経験、そして自分自身がこの畑で感じたことをベースとしている。中でも一番重要だと感じていることは、ピエール オヴェルノワの言葉。「醗酵は決して簡単なことではない、奥が深くてミステリーがいっぱい」、ワインは畑で造るもので、ブドウは美しさよりも健全さを尊重している。長い時間をかけた醗酵に、酵母が死に新しい酵母へと引き継がれながら続いていく、同じブドウだとしても隣合うタンクそれぞれで醗酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中にある。ジルに教えられ、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、クレメンティーヌ、そしてジャンマルコに助けられたロベルト(2020年、ファーストヴィンテージをボトル詰めしたもの、コロナのパンデミックによって、一切の活動・販路が閉ざされた状況を救ったのがLe Coste ジャンマルコだったという)。



樹齢の若い畑のブドウより造るピスタラスピ。果皮との接触は1日のみだが、それでも十分すぎる色素とタンニンの抽出があるというヴェルディッキオ。そして酸が非常に高い個性は、やはり偉大な表れと考えられる。まるで火打石のようなミネラル分、そして熟成により生まれるベトロール香は正直驚きを隠せない。繊細であ

りながら複雑さを併せ持つ、冷涼な 2019 ヴィンテージ。そして高樹齢の畑のヴェルディッキオで造られる「ラ ムヴェイズ レピュタシオン」、フランスのシャンソン歌手、ジョルジュ ブラッサンスの楽曲タイトルより名付ける。直訳すると「悪い噂」、サビの部分「Mais les braves gens n'aiment pas que L'on suive une autre route qu'eux」がまさに今の自分たちを表している、そして自分の始まりでもあるフランスに敬意を表して。こちらはヴェルディッキオのもつ個性を最大に表現。除梗し果皮と共に 5~7 日のマセレーション。絞るタイミングは「果皮の要素が最大限に抽出されたタイミング」初めての年は 2 つのロット(ヴェルディッキオ単一が L197、2 列分のマルヴァジーアが入っているのが L172)。2020 年からはすべて一緒にしている(L172 マルヴァジーアも加えての醸造)。これほどの個性、存在感をもったヴェルディッキオを飲んだことがありませんでした。リースリングに通じるような熟成、ペトロール香。タンニンと高い酸は長期熟成を安易に想像させる。そして土地由来のミネラル感は、カルソを彷彿とさせる。

2019 年で 4000 本強の生産。2020 も 5000 本程度。生産量の少なさはもちろん、カンティーナの狭さは驚愕に値する、、まさにガレージを間借りして造られるガレージワインでありながら、その想像を遥かに越えるインスピレーションとポテンシャルをもったヴェルディッキオ。これがファーストヴィンテージであることの衝撃は、想像を大きく越え、初めて体験するような感覚さえ覚えました。Apiua はラテン語で Acciuge(カタクチイワシ)、小さくも味わい深い(旨味がある)、そんな存在を目指している彼の思いがこもったワイナリー。彼らのこれからが本当に楽しみであり、そしてこうしたワイン生産者がほとんどいないこのマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。

No	ワイン	容量	年	種類	品種・メモ
API001	Pista Raspi ピスタ ラスピ	750ml	2019	白	ヴェルディッキオ主体、トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ、樹齢 45 年。収穫後、除梗し果皮と共に 24 時間、压榨後タンクにて醗酵を続ける。完全に醗酵が終わる前にオリ引き、後から生まれたオリと共にシュール リー状態で 6 カ月の熟成。樹齢の若い区画のブドウで造られる白。酸が豊かでありながら、土地由来の強いミネラルを感じる。ヴェルディッキオの持つオーソドックスなイメージを表現した白。
API0101	LA MAUVAISE REPUTATION L.172 ラ ムヴェイズ レピュタシオン	750ml	2019	白	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア ピアンカ、樹齢 60 年。収穫後、果皮と共に 5 日間マセレーション(果皮浸漬)、压榨後タンク内でシュール リー状態で 9 カ月の熟成。ヴェルディッキオの持つ個性を最大限引き出したワイン。ヴェルディッキオの骨格と、マルヴァジーアの広がりか一体感を生み出す。ファーストヴィンテージのため、実験的に 2 つのタイプを別々に醸造。フランスのシャンソン歌手、ジョルジュ ブラッサンスの楽曲タイトルより「周りの視線や悪評に左右されずに、自分たちの信じた道を進む、」という、強い決意を表現した白。
API0201	LA MAUVAISE REPUTATION L.197 ラ ムヴェイズ レピュタシオン	750ml	2019	白	ヴェルディッキオ 100%、樹齢 60 年。収穫後、果皮と共に 7 日間マセレーション(果皮浸漬)、压榨後タンク内でシュール リー状態で 9 カ月の熟成。ヴェルディッキオ 172 と違い、ヴェルディッキオ単体で醸造。ブドウの個性を純粋に表現するためにボトル詰めヴェルディッキオのもつ骨格、奥行き。シリアスでいて熟成への期待感を感じる白。ファーストヴィンテージのため、実験的に 2 つのタイプを別々に醸造。今後はマルヴァジーアを混醸したものだけとなる。