

Lombardia-Brescia VSQ

Divella Gussago

ディヴェッラ グッサーゴ



型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性。

ロンバルディア州ブレーシア、DOCG フランチャコルタと言えば、広く知られている高品質スパークリングワインの生産地域。フランチャコルタの生産地域の東側にあるグッサーゴの町で、2012 年よりスタートした造り手アレッサンドラ ディヴェッラ。ブレーシアの町で生まれ育った彼女、ワイン造りへの憧れは驚くほど早く、幼少期から自分でワインを造りたいと思っていたそうです。そして 2010 年、20 歳という年齢で2ha のブドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサンドラ。「自分が造りたいワインは、きっと醸造学校では教えてもらえないと思ったから、。」

グッサーゴとチェラーティカの中間に位置する標高 350m の畑。フランチャコルタ協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いと言います。氷河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。豊かな土壌環境があるからこそそのノンドサーージュ、そう言っても過言ではありません。畑にはシャルドネを中心にピノ ネーロが植樹されており、一部スキアーヴァなど以前のオーナーが植えたブドウも残っています。彼女が手に入れる以前 4~5 年間は放棄されていたため、その間農薬や化学肥料が使用されておらず、動植物や菌類など、自然のバランスが戻りつつある環境でした。アレッサンドラの考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」事。これまでの 8 年間、ただの一度も土地を耕転したことは無く、雑草についても基本切ることがない。冬の剪定と初夏の誘引、収穫以外極力手を加えたくないと話すアレッサンドラ。雑草はブドウ樹を包み隠すほどに伸びた場合のみ、樹の周りだけ軽く切る。ビオダイナミのように自然を尊重しつつも、土地自体の力を高めようというものとは違い、自然環境を最大に尊重した栽培方法といえます。もちろんのことながら、このような栽培方法では収穫量は見込めません。現在でも 2ha の畑からたった 6000 本という少なすぎる生産量ですが、今の彼女にとっては十分な量だと言います。華奢な彼女が、たった一人で栽培から醸造まで行うには、今の量が限界。「一人で暮らすにはこれで十分！ ただもう少しブドウがあれば、もっといろんな挑戦ができるんだけど、。」そう話すアレッサンドラ、まだまだ試したいことが沢山あると嬉しそうに話します。

初めからフランチャコルタに興味がないと話していたアレッサンドラ。しかし、ブレーシアで生まれ育った彼女にとって、スプマンテの存在が特別であり、その魅力に取りつかれている事には間違いありません。彼女の求めているものはフランチャコルタという名前ではなく、グッサーゴという土地、ブドウの表現。そしてそれ以上の存在を見ている、と言ったほうがいいのかもかもしれません。

ブドウの収穫は周囲の生産者よりもやや早い、これはブドウの完熟を無視しているというよりは、果実そのもののフレッシュ感を意識しての事、そして強い酸も同等に大切。その絶妙なバランスを見極めるために、収穫は樹ごとに見極め 5~6 回に分けて収穫するという徹底ぶり。手間はかかるものの、これも体力的に自信のない彼女が一人で作業するための理にかなった方法。このバランスを持ったブドウは、除梗せずごく僅かな圧でプレスする。果皮との接触は意識していないが、長い時間をかけて圧搾することで初期醗酵を促していることにもなります。



そして、彼女が何よりも尊重しているのが原酒。圧搾したモストは、温度コントロールしないのは当然で、酵母や SO2 さえも添加することなく、セメントタンクにて自然に醗酵を行う。そのため醗酵が終わるまでに 1~2 か月という時間を費やしてから、木樽(古バリック)での熟成。原酒が出来上がるまでに 1 年以上の歳月をかける。そして木樽で熟成することで、果実そのものの味わいだけでなく、一部はあえて強く空気と触れさせることを意識しており、酸化熟成による香りの幅の広がりをも得る。ティラージュに用いるのは極僅かな糖分(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。ベースであるブランド ブランで 24 か月、初リリースとなるブランド ノールでは 60 か月オリと共に熟成期間を取る。そして SO2 は一度も加える事がないというこだわり。

そして、原酒の豊かさと果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサーージュ一切行いません。というよりは、行う必要がないほどの原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれませんが。

誰かに言われる訳でなく、最良のワイン造りを求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるような彼女の研ぎ澄まされた感性。まだ 28 歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



Divella Gussago デイヴェッラ グッサーゴ

ロンバルディアアーブレシャールグッサーゴ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランドサッジョ ゼロ	17	白泡	750ml	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 30 か月オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 20 年 11 月。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。
			1500ml	猛暑の影響を受けた 2017、しかし土地由来の豊かな酸は健在で、豊富な香りと果実味、原酒由来の熟成香とフレッシュさの共存した素晴らしい味わいです。 ドサーージュなしとは思えない豊かさと味わいの広さ、ブドウだけで表現される驚きのスパマンテ。
Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ	16	ロゼ泡	750ml	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約 9 か月の熟成。新しい試みとして、1樽(全体の 25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月、オリと共に熟成を行います。オリ抜き(デゴルジュマン)は 20 年 11 月。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う母(Claudia クローディア)のオマージュとして造られるクロ クロ。酸化熟成を施したりザーヴワインを加えたことで、これまでのクロ クロに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味、すべてにおいて増した印象。ドサーージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。
Ni Ni Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ	16	白泡	750ml	シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。新しい試みとして、1樽(全体の 25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月、オリと共に熟成を行います。オリ抜き(デゴルジュマン)は 20 年 11 月。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う父(Agostini)のオマージュとして造られるニーニ。酸化熟成を施したりザーヴワインを加えたことで、これまでのニーニに足りなかった味わい深さ、複雑さ、力強さを補うという新しい発想。ドサーージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。

Dady Dosaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ	16	白泡	750ml	<p>シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。新しい試みとして、1樽(全体の 25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月、オリと共に熟成を行います。オリ抜き(デゴルジュマン)は 20 年 11 月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレッサンドラが慕う叔母(Danielle ダニエッレ)をオマージュした新しいスパマンテ。ドサージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。</p>
Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブラン ド ノワール ドサッジョ ゼロ	16	白泡	750ml	<p>ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみ、古バリックにて醗酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月、オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 20 年 11 月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。</p> <p>ドサージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、、。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしさ、美しさをもったスパマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノネーロより造られるデイヴェッラのトップキュヴェ。生産本数は僅か 800 本という少なさにさらに驚かされます。</p>