

Egger Franz エッゲル フランツ

膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醗酵シードル



ボルツァーノからアディジェ川沿いに南へ30km、エーニャ(ノイマルクト)の町。若くから植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、菌、酵母などを、専門的に研究してきたという異色の経歴を持つフランツ エッゲル。1994年に大学を退職後、父が続けてきたリンゴ栽培農家を引き継いだことを契機に、シードルの追及へ没頭していく。

アディジェ川のほとりにある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフオ土壤)。父の代までは一般的なリンゴ栽培を行ってきた。フランツは、これまで自身が学んできた知識と経験をもとに、薬品類の代わりに多種の薬草からとった煎じ液を利用することで、果樹では非常に難しいとされる無農薬、無肥料栽培を実践している。

リンゴの品種も病気やカビに強い原種を選抜(1600年代に日本より伝わったとされるヒメリンゴ系の品種からの交配、ゴルドラッシュ、トッパス)、それぞれ糖度が上がりにくい品種ではあるものの、果皮が厚く生食よりもシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げることで、十分な糖度とバランスを持った収穫へたどり着く。当初は試行錯誤ではあったものの、彼の推測は見事に的中し、現在は年によってごく微量な天然由来の硫黄物を使用するのみ、ボルドー液はもちろん銅も全く使用する必要がないというバランスの取れた畑に驚愕する。

しかしながら、元来このあたりではリンゴ栽培は多くあったものの、そのほとんどは生食用、もしくはジュースとしての需要がほとんど。イタリアでのシードル生産の大半は「輸出用」という現実がある。フランスやスペインに比べ、リンゴを醗酵させてシードルを造ること自体が「特殊」であることに間違いはない。それではなぜ、シードルの醸造を始めたのか？

「栽培や収穫にのめり込むほど、リンゴを収穫して販売するだけでは物足りないと感じてしまって、、、あくまでも果実、農産物である以上、形に残すことはできないし、自分がいくらこだわったリンゴを栽培したとしても、メルカートでその違いに気づいてくれる人は皆無だった。それに比べて、ブドウを栽培してワインを造るという行為は、果実以上の表現ができると感じたんだ。リンゴを用いて表現できるもの、形の残るものを造りたい、それがシードル造りだったのさ。」そう話すフランツ。自ら収穫したリンゴを用いたシードルの醸造、、、当初は試行錯誤であったものの、追及心の高い彼。フィルターの使用をやめ、オリ引きの回数を減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・リー)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醗酵のシードルを造りだすまでに至る。

オリとともに保管することで、原酒自体が守られる＝酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニフトコ)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、、、彼の創作意欲には驚かされてしまう。



収穫は 10 月中旬～下旬。生食用とは違い、樹上にて落ちてしまう直前まで、完熟したリンゴを収穫。破碎して压榨した果汁は小型のタンクで 20～30 日間、緩やかに醗酵を促す。醗酵が終わった段階で、別に保管しておいたリンゴジュースと微量の酵母を加えボトル詰め、瓶内にてもう一度醗酵が始まるのを待つ。酵母や醗酵中の温度については、まだ試行錯誤の段階だと話すフランツ。リンゴの果汁のみで醗酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。

歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわりの栽培・醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードル。まだ実験段階という生産ではあるものの、ぜひとも今後の醸造、そして彼の到達点が本当に楽しみな造り手。

Floribunda(Egger Franz) フロリバンダ(エッゲルフランツ)

アルト アディジェーサロルノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Sidro alla Mela スイドロ アツラ メーラ	20	シードル	750ml	リンゴ(トッパス、ゴールドラッシュ、ピロート)、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。 SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro alla Cotogna スイドロ アツラ コトーニャ	20	シードル	750ml	リンゴ(トッパス 40%、ゴールドラッシュ 40%)、西洋カリン 20%、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴにはないタンニンを、カリンから補い、長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めたシードル。
Sidro al Sambuco スイドロ アル サンブーコ	20	シードル	750ml	リンゴ(トッパス 50%、ピロート 49%)、サンブーカの花 1%、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など完全無添加。サンブーカの花のあまやかな香りと清涼感、オリジナリティ溢れる組み合わせ。
Sidro allo Zenzero スイドロ アツロ ゼンゼロ	20	シードル	750ml	リンゴ(ゴールドラッシュ 99%)、ショウガ 1%。 収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガと一緒に破碎。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴの風味にショウガの爽やかさ、个性的かつクセになる味わい。
Sidro alla Mela "Rosè" スイドロ アツラ メーラ "ロゼ"	20	シードル ロゼ	750ml	リンゴ(トッパス 45%、ピロート 45%、レッドラヴ 10%)、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。果肉の赤いリンゴ(レッドラヴ)が加わることでロゼのシードルに。
Sidro alla Mela Barricato スイドロ アツラ メーラ バッリカート	20	シードル	750ml	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。小樽(バリック)にて緩やかに醗酵を行い 3 か月の熟成。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。木樽で醗酵させることでリンゴの高い酸を和らげ、柔らかさをもつシードル。
Sidro alla Menta スイドロ アツラ メンタ	20	シードル	750ml	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢 20 年。 収穫後、破碎・压榨。醗酵が始まるタイミングで、同じ畑に自生しているミントの葉を加え醗酵。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感、間違いのない組み合わせ。