

Erioli エリオーリ

伝統を愛しつつ素晴らしく独創的な感性、ピニョレットの可能性を証明する唯一無二の存在

モデナとボローニャの中間に位置する町ヴァルサモッジャ。ゾーンとしてはボローニャでありワインの歴史はあるものの、ランブルスコのエリアと異なりカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種になっている地域。この土地で1933年より農業、ブドウ栽培を行ってきたエリオーリ。現当主であるジョルジョは音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを行っている。彼の畑はサモッジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心。しかし豊かなだけでなく、粘土質、砂質、砂利などを多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。標高のない平地でありながら、収穫するブドウはどれもしっかりと酸を残している。この酸の高さはやはりブドウ品種のもつ個性、そう語るジョルジョ。「肥沃で栽培が容易だったからこそ、カベルネなど国際品種が多く植えられたが、肥沃で暑いこの時では、みんな酸を失ったマッチョなブドウになってしまうんだ。それでは本当に美味しいワインは造れないだろ？この土地に残った地品種は、みなこの暑さに負けない酸を生まれながらに持っているのさ。」

栽培については農薬や肥料を使わない独自の栽培方法を貫いてきたジョルジョ。近年ビオダイナミシの栽培方法を取り入れ、土地の自然環境を尊重した栽培を徹底している。さらに銅と硫黄といったボルドー液の使用を減らし、2019年は一部の区画で完全無使用での収穫までたどり着いた。

地域的に知られているブドウはピニョレット(グレケット)、しかしジョルジョがピニョレット以外に、とても注目しているのが、白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりこの地域で栽培されていた記録がある。アリオンサは果皮がとても厚く酸が高いのが特徴。また、結実量が良くないため自然と収穫量が下がってしまうという特徴がある。ただその豊富な酸は、標高のない彼の畑にあっていて、その酸を生かしてスプマンテなどにも向いたブドウが収穫できると話すジョルジョ。ネグレットも同様に酸が高いが、糖度の上がりにくいブドウでもある。結実量の少なさや糖度の低さ、こうした非効率なブドウは効率の良い国際品種に取って代えられた時代背景があると話すジョルジョ。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望める、、、しかし、そこにはクオリティは存在しないんだ。しかし、ピニョレットをはじめ本来この土地で栽培されていたブドウ品種は、どれもこの肥沃で豊かな土地から、高品質な収穫をするために昔から栽培されていたのさ。」、その言葉通りボローニャ古来のブドウを栽培するエリオーリ。しかし、その本質的な素晴らしさは「土着品種」という言葉では片づけられない。周囲の一般的なワイナリーと比較して圧倒的に違うのは「収穫時期の遅さ」、つまり樹上で最大限に成熟するまで収穫を行わない。周囲では8月下旬~9月中旬にはほとんどのワイナリーで収穫が終わっているというのに、彼が始めるのは9月中旬以降、特にピニョレット、カベルネ、ネグレットについては10月下旬まで樹上で成熟を待つ。そこにはジョルジョの考える「果皮の成熟・種子の完熟」があり、ブドウ樹を生物として考えた場合、その生物学的な到達点ともいえる「成熟した種子を残す」という考えを持っている。



醸造については非常にシンプル、木樽やセメントタンクを用いて培養酵母や温度コントロールなどを行わずに、果皮につく自然の酵母が活動するのを待ち、時間をかけた醗酵を行っている。根本的にブドウに不要な手を加えたくないジョルジョ。樽の移し替えやボトル詰めにはポンプは使わず重力を利用して行い、SO₂の添加についても極少量に抑えている。また、彼の考えでは熟成に費やす時間が重要と考え、シュール・リー（オリとともに）状態での長期熟成を行っている。「シュール・リーでの熟成はステンレスタンクやボトルのような呼吸しにくい環境では酸欠状態に陥りやすく、還元やオリからの異臭の原因になりやすい。オリがあることで、ワインが健全な状態であれば、オリがワインを酸化から守ってくれる。恐れることなく大樽で長期熟成を行うことができるんだ。」そう話すジョルジョ。すべてのワインにおいてオリ引きの回数が極端に少ない。中でもピニョレットは3年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引きはたった1回しか行っていない。「オリにも様々な種類があり、自分が好んでいるのはアルコール醗酵の最後に出るとも繊細できめの細かいオリ、これであればワインと一緒にしておいても全くネガティブなことは起きないし、むしろワインをより複雑に成長させてくれる。」

こうして、彼の持つ土地、畑の環境に適したブドウを栽培し、10月を越え素晴らしい完熟を迎えたブドウのみ、選別して収穫。果皮・種子まで完熟した果実を用いたワイン造り。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。中でもピニョレットについては収穫から6年もの時間をかけてリリースされる特別なワイン。「ピニョレットの偉大さは、長い熟成でしか見られないんだ。本当は10年かけたいのだけれどね、、、」、そう笑うジョルジョ。しかし2013年のピニョレットの迫力は衝撃的でした。あくまでも親しみやすさはあるながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香のすばらしさ。彼の言葉には嘘がない、そう信じられる味わい。

しかし、彼のピニョレットは地域のDOCを取ることができませんでした。理由はただ一つ、「周囲の生産者が造っているピニョレットと味わいが違いすぎるから。」、周囲の造り手が醸造して1~2年のピニョレットを申請しているところに6年熟成したピニョレットを出したところで、その味わいの違いを今のDOCでは評価してくれない。そのため、ワイン名はグレケット ジェンティーレ（ピニョレットの別名）としてワインをリリース。彼曰く「すべてのワインは自分が好きで、美味しいと思えるものを造るんだ。それがDOCを通らなくても大きな問題じゃない。人と違うことを恥じるのではなく、自分自身が納得したものを造る、表現することの方が楽しいじゃないか？」

土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。これほどの造り手と出会えたことに心から感謝し、彼の魅力的なワインをぜひ知っていただきたい、素晴らしい造り手の一人です。

Erioli エリオーリ

エミリア=ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Spumante "Salebra" スパマンテ"サレーブラ"	2013	白泡	750ml	アリオンサ 85%、ピニョレット、トレッピアーノ モデネーゼ、トレッピアーニナ、樹齢 20~30年。非常に酸が高く、タンニンも豊かなアリオンサ。樹上での完熟を待ってから収穫、果皮とともに短時間、醗酵が始まってから圧搾。軽いオリ引きの後、大樽にて48か月、シュール・リー状態で熟成。ボトル詰め前に冷蔵保存していたモストを加えて瓶詰め、瓶内で24か月の熟成。その後スポッカウーラを行い、ノドサーージュにてリリース。
Alionza "Malvezza" アリオンサ"マルベツァ"	2018	白	750ml	アリオンサ 80%、他、樹齢 20年。1300年代よりポローニャ近郊で栽培されてきた記述のあるブドウ。非常に酸が高く、果皮が厚くタンニンが豊か。収穫後、除梗し果皮とともに醗酵が始まってから圧搾。ステンレスタンクにて12か月の熟成。骨格となる酸と柔らかで豊かな果実、個性的な香りを持つ。
Grechetto Gentile グレケット ジェンティーレ	2013	白	750ml	ピニョレット(グレケット)100%、樹齢 15~25年。収穫後、除梗し果皮とともに浸漬。醗酵が始まってから圧搾を行う。小樽(225L)にて12か月、その後700Lの木樽やセメントタンクなどに移し3~4年の熟成。ボトル詰め後6か月程度。トータル6年というサイクルでリリースしている衝撃のピニョレット。酵母添加・温度コントロール・清澄など一切行わず、SO ₂ はボトル詰め前に極少量の添加のみ。「長期熟成こそピニョレットの本質」その意味を理解できる素晴らしい白。

Rosso “Samodia” ロッソ “サモディア”	2015	赤	750ml	カベルネ ソーヴィニヨン 60%、メルロー、樹齢 20～25 年。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10 月下～)。除梗し、果皮とともに 25 日程度セメントタンクにて醗酵。小型の木樽にて 24 か月、その後 700L の木樽に移し 12 か月の熟成。ボトル詰め後約 6 か月の熟成。 カベルネ・メルローという典型的なセパージュでありながら、感じる圧倒的なブドウの熟度。驚きの味わいを持った赤ワイン。
---------------------------------------	-------------	---	--------------	---

Negretto “Maiolus” ネグレット“マイオルス”	2017	赤	750ml	ネグレット、樹齢 20 年。コッリ ポロネーゼイとしてもっと古い記述の残るブドウ(1300 年～)。栽培が非常に困難で、現在ではほとんど残っていない希少なブドウ。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10 月下～)。除梗し、果皮とともに 30 日程度開放式の木樽にて醗酵。その後 700L の木樽に移し 12 か月の熟成。ボトル詰め後約 6 か月の熟成。
---	-------------	---	--------------	---
