

Rosi Eugenio ローズィ エウジェニオ

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。トレンティーノという厳しい環境に向き合い続けた最高の造り手

トレンツの南、ロヴェレート近郊の町ヴォラーノ。スプマンテの生産やマルツェミーノを代表として昔から盛んに栽培・醸造が行われてきた土地。とはいうものの、基本的にはスプーゾ(量り売り)の文化であり、多産に適したペルゴラ仕立てのブドウ棚の風景が良く似合う土地。父のブドウ作りが彼にとってのスタート、そして醸造家としての道を選ぶ。いかに的確に、効率よく、合理的に、そのような言葉ばかりの醸造から解放されるきっかけとなったものは、土地の適性、ブドウ樹の計り知れない可能性を自ら体験したこと。

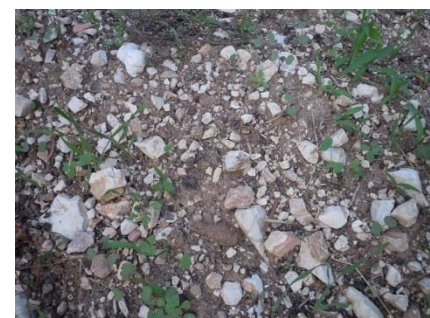
畑は大小 10 か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネ ソーヴィニオンやメルロー、ノズィオーラ、ピノ ビアッコ、シャルドネ等を栽培。しかしそれぞれの畑は細かく寸断され、合わせてもわずか 6ha にしか過ぎない。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌、標高 750m にある Barassa の畑(シャルドネ)やノズィオーラ、ピノ ビアッコの畑は、細かく砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。標高の高さや痩せて岩石の多い特徴が似ていることから「Piccolo Dolomiti」(小さなドロミテ渓谷)と呼ばれている。

栽培に関しては、完全に無肥料にて栽培を行い、使用しているのは極少量の銅と硫黄物(特に銅は 6 月初めまでしか使っていない)、そして天然由来のハーブやエキス類を粘土と攪拌した調剤を散布。ほとんどの畑が、農薬などの使用が始まる以前に放棄された土地であることから、一切の薬品類の残留がない土地であること、そして手つかずの森林に囲まれ、複雑な生物環境が保たれていることは、彼の考える栽培に欠かせない要素の一つである。土地の安定、ブドウ樹それぞれの栽培の安定、畑で起きる目覚ましい成長は、エウジェニオの価値観に多大な影響を与えることとなった。カンティーナでの作業ではどうすることもできないほどの果実の熟成、樹の健全化は、彼の膨大な経験を凌駕し、新たな一歩を踏み出させることとなった。

醸造に関して、エウジェニオの考える、そして思いつくほとんどの行為に対して、数えきれないほどの実践と考察を続けてきた、それは異常とも言っているほど、、、それほど彼の探究心に終わりはない。

白ブドウでのマセレーション(果皮浸漬)を行った醗酵の与える効果、そして熟成に至るまでの様々な実験。醗酵という、ある意味「安定」した状態を維持することで、これまでにない果実の個性・味わいを表現。そして近年、樹齢を重ねたノズィオーラが、エウジェニオの想像をはるかに超える伸びしろを持っていたこと、結果ノズィオーラの成長とともにワイン自体がひとまわり大きくなり、圧倒的な成長を見せてくれた。さらにそれぞれの品種が、驚くほど緻密に組み上げられたピアンコ、アニーゾス。

ペルゴラという仕立ての良さを十分に引き出し、弱さをしっかりと補うべく改良した仕立てでは、樹上での長期間の熟成を可能にした。収穫後マセレーションを行いつつ野生酵母による醗酵を行い、果皮と接触していることで非常に安定した状態で熟成。マルツェミーノの持つ果実的デリケートさと柔らかさを十二分に感じさせてくれるポイエーマ。これまで



の彼には感じられなかった圧倒的なポジティブさ、素直すぎる飲み心地と飾りっ気のない果実。完全に一皮むけたエウジェニオを感じられる味わい。対照的に、ドーロンはマルツェミーノの持つタンニンのしなやかさと、果実の甘味を表現。3か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)の後、除梗せず90日を越えるマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分な果実的甘味と柔らかなタンニン、繊細な奥行きをもつ。

50日を越えるマセレーション、十分すぎる奥行きと骨格を持つにもかかわらず、カベルネ ソーヴィニヨン・メルローらしからぬ圧倒的な果実感としなやかさをもつエゼジェズィ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻、強さだけではないエレガントさ、しなやかさを感じる。

ロザートは偶然から生まれた産物でありつつ、彼らしさに溢れたワイン。エゼジェズィの畑で収穫前、雹によって傷ついてしまった一区画のブドウをマセレーションせずに圧搾、野生酵母による醗酵を行ったロザート。しかし、ロザートが持っている一種の不安定さ(果皮のアントシアニンの保護もなく、白ブドウの持っている抗菌作用もないということ)、これを補うために行ったこと、それはバツラルサ(標高750mの畑)で収穫したシャルドネを中心としたヴィナッチャ(圧搾の終わった果皮・種)を加えるという驚くべき手段、、、。



1か月に及ぶ白ブドウ(果皮のみ)のマセレーション。結果、非常に不安定であるはずのロザートの醗酵過程を、白ブドウの果皮で守ること。結果、驚くほどの安定を手に入れた。それでいて、もの凄いいバランス感のあるロザートが生まれることとなった。

そして15.16.17という3つのヴィンテージを組みあわせるという荒業によって誕生したカベルネフラン。マルサーラやシェリーなどで行われているソレラという手法。「果皮によってワインを守るのではなく、酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずにSO2にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェニオ。圧搾した15年のフランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の16年を加える、すると活動している16年の酵母によって、全体が活性化する。翌年に同じタイミングで、もう一度繰返し3つのヴィンテージで3年間の熟成をするという、独創的すぎる醸造のメカニズム、、、汗。

十分に完熟したトレンティーノのカベルネフラン。イタリアワインでみると、どうしても固定観念で「重い、強い」と意識しがちです。しかし、非常に繊細な果実と心地よい酸。複雑な味わいとは相反する飲み心地の良さ！良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネフランだと思います。

Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ=アルト アディジェーロヴェレートーヴォラーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Riflesso Rosi				メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、マルツェミーノ、樹齢20年前後の畑。
リフレッソ ローズィ	2020	ロゼ	750ml	黒ブドウより醸造したロゼに、白ブドウの果皮を加えて1か月のマセレーション突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なロザート。 2020年は猛暑であったものの、色素やタンニン、果実のバランスがよく、柔らかさや飲み心地を強く感じる味わい。
Anisos				ノズィオーラ 50%、ピノ ビアンコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢10~40年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。圧搾後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて24ヵ月、ボトル詰め後12ヵ月の熟成。
アニーゾス	2018	白	750ml	ヴィンテージに恵まれただけでなく、フィロソフィにおいても完成を迎えたアニーゾス。1年以上リリースが遅れたこともあり、これまでより格段に成長を見せしてくれる、素晴らしい白。

Poimea ポイエーマ				マルツェミーノ、樹齢 10~35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 40%は収穫後 1 カ月のアパッシメント(影干し)を行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 12 か月熟成。単なる凝縮ではなく、果実の熟成を求めたアパッシメントによって、他のマルツェミーノでは見えない個性を表現。しなやかなタンニンと詰まった果実味、それでいてフレッシュさも失わないマルツェミーノ。
	2018	赤	750ml	
Esegesi エゼジェズィ				カベルネ ソーヴィニオン 80%、メルロー20%、樹齢 18~20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。カベルネソーヴィニオンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。
	2015	赤	750ml	
Esegesi "L'incontro"				カベルネ ソーヴィニオン 80%、メルロー20%、樹齢 18~20 年。収穫後、果皮と共に 2 か月、野生酵母による醗酵。木樽にて 24 か月の熟成、通常のエゼジェズィの一部をボトル詰め後ストックし、さらに瓶内で 60 か月の熟成。エウジェーニオ自身が納得できるまで、十分に熟成させてからリリースする、エゼジェズィの完成形ともいえるワイン。2011 年はブドウが良く完熟した素晴らしいヴィンテージ。リリースよりさらに 2 年経過し、まさに素晴らしい状態のエゼジェズィです！
	2011	赤	750ml	
Cabernet Franc 15.16.17				カベルネフラン、樹齢 30 年、すべてフランコ ピエーデ(自根)にて植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて 2 週間以上のマセレーション、野生酵母による醗酵を促す。2015.2016.2017 と、3 つのヴィンテージをソレラのように注ぎ足すことで、酵母の活動時間を延ばすことが出来るという考えによって生まれた手法。カベルネ フランの持つ驚くほどのしなやかさと味わい、奥行きをもった赤。
カベルネ フラン クインディチセーディチディチャセツテ	15・16 17	赤	750ml	
doron ドーロン				マルツェミーノ、収穫後、3 か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)を行う。その後、除梗せず約 3 か月果皮と共に醗酵を行う。压榨後古バリックに移し24か月の熟成。レチオートの手法に着想を得た、デリケートなマルツェミーノの個性を引き継いだ、個性的なヴィーノ ドルチェ。
	15	赤甘	375ml	