

## Il Farneto イル ファルネート

レッジョエミリアとモデナの間、南側に位置するカステッラルーノの町。全くゼロの状態からこのワイナリーをスタートさせたマルコ ベルトーニ、彼には決して譲れないこだわりと強い意志があった。

2000年、町はずれの丘陵地(Collina)、第二次大戦前にはブドウ畑が広がっていた土地でありながら、現在は放棄地とされている土地を手に入れたマルコ。標高250mの緩やかな斜面は、昼夜の寒暖差、そして強い粘土質、乾燥した風とまさに恵まれた環境が整っていた。元来ブドウ農家ではなかったマルコ、しかしながらサッスオーロの町で幼い頃から見てきたワイン造りに強い憧れを持ってきた。地域伝統のランブルスコ、そして彼が最も魅力を感じていた地酒ともいえるベスマイン(マルツェミーノの古い呼び名)、そしてスペルゴラ。2001年より、段階的に植樹を行い、現在8ha。黒ブドウはマルツェミーノ、カベルネ、ランブルスコ、グラスパロッサ。白ブドウはスペルゴラ、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネを栽培。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、ビオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボルドー液についても、畑を開始した2001年より1回も使われたことがないことに驚かされる。「この年は元来湿度の問題が全くと言っていいほど起きない、そのためカビの問題が起きる心配がないんだ。」そう話すマルコ。使用されるのはビオディナミ式の調剤を中心に、ハーブの煎じ液とごくわずかな硫黄物のみ。強い粘土質のため、緑肥と数年に一度土地を好転する必要があるものの、それ以外は全くと言っていいほど、手をかけない(不必要な剪定や除葉、選果も行わない)と語るマルコ。「自分にとってマルツェミーノやスペルゴラは、とても身近なワインだった、それにそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当時当たり前にあった景色。伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでもテーブルワインとしての存在を求める、反対を言えばそんな当たり前の事さえなくなりかけている現実、逆らうこと。これこそが彼の揺るぎない信念ともいえる。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。「ここ最近、ようやく品種として確立されたスペルゴラというブドウ、結実のまばらさと、粒の小ささ。そして最も特徴的ともいえる強い酸を持ったブドウ。」、梗の部分まで完熟させたスペルゴラは除梗せずにそのまま圧搾。果汁のみの状態で醗酵を行い熟成。2013年よりリリースされたフリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポックアウラ(オリ抜き)せずにリリース。

マルツェミーノは屋外にある大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行う。使い古した木樽(500L)に写し12か月の熟成。酸が非常にデリケートで、栽培の難しいとされるマルツェミーノでありながら、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気



気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手の一人



#### ※補足・マルツェミーノについて

マルツェミーノはイタリアでも広い地域で栽培されている。起源とされているのはヴェネト周辺、そこから東はフリウリ、トレンティーノ、ロンバルディア、エミリアロマーニャとパダナ全体で栽培されているブドウ。歴史も古く1700年代にはもう造られていたという記録もあり。有名なものでいうと作曲家のモーツァルトが愛したワインがマルツェミーノだったといわれている。(事実彼の書いたオペラ、ドンジョヴァンニの中で出てくるセリフに「che si versi l'eccellente Marzemino(マルツェミーノはなんてすばらしいんだ)」とある。

しかしながら、果皮の持っているタンニンやアントシアニン(色素)が少ないこと、そして果実酸が少ないこと、結実量が多く糖分が低くなりがちなマルツェミーノ。量り売りが主流であった1960年代までとは違い、ボトル詰めが主流となった近年減少の一途をたどっている。地域でもカベルネなどの国際品種が主流となっている。

造り手のマルコは、幼いころのサッスオーロのワイン造りを存続させたいという気持ちを持っていたこともあり、近年人気のない子のブドウにもう一度光を当てようという決意。「タンニンが少なく、酸が弱いブドウ。決して偉大なワインを造り事は出来ないといわれていたとしても、元来偉大なワインなんて誰も作ろうとしなかった。スフーズ(量り売り)として、飲み心地の良さや飽きの来ないニュートラルな味わい。そして果実そのままの表現こそが、このブドウの良さ。」穏やかな酸とフレッシュで軽いタンニン。口に含んだ時の抵抗のない果実そのものの味わいを持ったワインです

## Il Farneto イル ファルネート

エミリア＝ロマーニャーレッジョ エミリアーサッスオーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
<b>Brut Nature</b> ブルット ナトゥーレ				ソーヴィニヨンブラン 80%、シャルドネ 20%、樹齢 10～15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 12 カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスピマンテ。
	<b>20</b>	白泡	<b>750ml</b>	2020 年は収穫にも恵まれた果実的なヴィンテージ。もちろん酸もしっかりありますが、そこに肉付けされた果実が非常に心地よいスピマンテ。 今年よりだいぶ値上げとなってしまいましたが、それでも味わいからはかけ離れた、素晴らしいクオリティのスピマンテ。到着して日が浅いので、ガスがまだ落ち着いておりませんが(スミマセン!)、時間と共に整ってきますので、少し様子を見ていただければと思います。
<b>Brut Nature R</b> ブルットナトゥーレ リゼルヴァ				シャルドネ 90%、スペルゴラ 10%、樹齢 10～15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 24 カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスピマンテ。
	<b>2018</b>	白泡	<b>750ml</b>	

<b>Mary of Modena</b> マリー オブ モデナ	<b>20</b>	ロゼ泡	<b>750ml</b>	ソーヴィニヨンブラン 75%、シャルドネ 15%、テルマリーナ 10%、樹齢 10~20 年 除梗せずに压榨、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存しておいたテルマリーナらのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12 カ月以上の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わない瓶内二次醗酵。
<b>Frizant Bianco</b> フリザン ビアンコ	<b>2021</b>	白 微泡	<b>750ml</b>	スベルゴラ 100%、樹齢 10~15 年。除梗せずに压榨、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。冷蔵保存していたスベルゴラのモスト(果汁)加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。
<b>Frizant Rosato</b> フリザン ロザート	<b>2021</b>	ロゼ 微泡	<b>750ml</b>	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他。樹齢 10~15 年。黒ブドウは約 1 晩の浸漬、白ブドウを加えて共に压榨し醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのモスト(果汁)加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。古典では白ブドウを加えていたというランブルスコの原点ともいえるロゼ。2021 は果皮まで完熟したヴァンテージで色もやや濃い目。少しガスは控えめながら、乾いたタンニンと切れのある酸は、空腹感を呼び覚まします。例年通り、果実の甘い香りからの切れのある飲み口、テーブルに必要な不可欠な魅力的なロゼ。
<b>Frizant Rosso</b> フリザン ロッソ	<b>2020</b>	赤 微泡	<b>750ml</b>	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレビアーノ他白ブドウ。樹齢 10~15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、白ブドウを加えて共に压榨し醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのモスト(果汁)加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ残したままリリース。
<b>Spergle</b> スベルグレ	<b>2021</b>	白	<b>750ml</b>	スベルゴラ、樹齢 5~15 年。収穫後、除梗して压榨しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて 1 カ月、醗酵が終わり 2 つを合わせてタンクにて 6 か月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。非常に酸の高いスベルゴラというブドウの個性はもちろん、果実の凝縮感、味わい深い白。 どうしても酸の強さが際立ってしまうスベルゴラですが、20201 年はその酸を包み込むような完熟した果実を持った、理想的なヴァンテージ。ややピンクがかった色合いと果実味、高い位置で酸と果実もバランスが取れた、素晴らしいスベルゴラです。
<b>Berzmein</b> ベルツメイン	<b>2019</b>	赤	<b>750ml</b>	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間のマセレーション。屋外に設置したセメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。その後冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(トノー)に移し 12 か月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。 タンニンが少なく、テーブルワインとして親しまれているマルツェミーノ。2019 より、今のトマーゾが手掛けていることもあり、印象が少し変わりました。今まで以上に軽快な飲み心地、ブドウ由来の柔らかさ、安定感さえ感じる完成度の高いマルツェミーノ。
<b>Giandon Bianco</b> ジャンドン ビアンコ	<b>2021</b>	白	<b>750ml</b>	マルヴァジア ディ カンディア 100%、樹齢 30 年。友人より借りた畑。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。压榨後、そのまま 6 か月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッソと同じく、気兼ねなく飲まれる土地の味わい。 2021 はブドウの熟度と酸が両立した特別なヴァンテージ。タンニン、果実を感じつつも、全体を引き締める酸を感じる、カンディアらしからぬエレガントさを持ったヴァンテージ。
<b>Giandon Rosato</b> ジャンドン ロザート	<b>2021</b>	ロゼ	<b>750ml</b>	ランブルスコ サラミーノ 50%、スベルゴラ 25%、他。樹齢 10~15 年。 収穫後、黒ブドウは除梗し果皮と共に短時間のマセレーション。プレスを行い果汁のみで醗酵が始まる。途中スベルゴラのモストを加え醗酵、タンク内で 6 か月の熟成。 ジャンドンロッソと同じ区画の黒ブドウより造られた、実験生産のロゼ。軽いタンニンと強めの色

調、酸を強調した飲み心地の良さ。非常にドライで食べ物を欲する、食中酒としてのロゼ。

<b>Giandon Rosso</b>					
ジヤンドン ロッソ	2020	赤	750ml		マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスパロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵・熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
<b>Gabian Bianco</b>					
ガビアン ビアンコ	—	フレーバー ワイン 微発泡	750ml		白ブドウのヴィナッチャ(スベルゴラ、マルヴァジア ディ カンディア、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴィナッチャのみで再び醗酵。蒸留水にレモンを浸漬し、醗酵中のモストに加え、そのまま醗酵。ボトル詰めの前に、保存しておいたモストを加え、ビン内再醗酵。アルコールは 4%、ヴィナッチャから造られとは信じられない、素晴らしい飲み心地。
<b>Gabian Rosso</b>					
ガビアン ロッソ	—	フレーバー ワイン 微発泡	750ml		黒ブドウのヴィナッチャ(ランブルスコ、マルツェミーノ、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴィナッチャのみで再び醗酵。蒸留水にレモンを浸漬し、醗酵中のモストに加え、そのまま醗酵。ボトル詰めの前に、保存しておあるモストを加え、ビン内再醗酵。アルコールは 5%、ヴィナッチャから造られとは信じられない、素晴らしい飲み心地。
<b>“AZÉ”</b>					
<b>Condimento Balsamico</b>	—	バルサミコ	250ml		マルツェミーノ 60%、スベルゴラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%。 5 年熟成をベースに、3年、7年とブレンドした、酸度が低く甘みを残したバルサミコ、糖分や酵母、保存料、着色料無添加。ブドウ以外何も加えられていないバルサミコ。