

Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ



個性的かつ圧倒的な感性を持つヴィットーリオ。圧倒的な味わいと繊細さ、唯一無二ともいえるランブルスコを造りだす。

モデナより南へ 10km、丘陵地との境目にあるカステルヴェートロ ディ モデナ。ランブルスコの中でもグラスパロッサを用いた「Modenese モデネーゼ」と呼ばれるランブルスコの銘醸地でもある。ヴィットーリオのカンティーナはカステルヴェートロの南、小高い丘の上に位置。標高は 200m~220m、カンティーナ周辺の1haと標高 300mにある丘陵地 4ha。周辺の土壌は非常に強い粘土質、そして石灰質を含む土壌。丘陵地特有の風に恵まれた土地という事もあり、夏場の高温と夜間の温度差は、酸の強いランブルスコに欠かせないものでもあります。

畑の樹齢は 20~30 年、ヴィットーリオは近年の大量生産のランブルスコ造りというもの嫌い、古くから残っていた古樹・品種を尊重したうえで自然環境を重視した栽培、そして瓶内での 2 次醗酵という古典的な醸造にこだわる。

ブドウはランブルスコ系のグラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。そしてトレッビアーノ モンタナーロ、トレッビアーノ ディ スパーニャといった地品種を栽培。

栽培については、ヴィットーリオの考える「最低限必要な介入」、化学的な農薬や肥料は一切使わず、最小限の銅を使用。硫黄についてはほとんど使用しない。肥料については数年に一度、自宅で飼育する鶏糞を元に醗酵・熟成した堆肥を、耕耘した段階において使用するのみ。雑草については基本的に刈り取ることさえしない(ブドウ樹が埋もれてしまう場合のみ刈り倒す程度)という栽培。収穫量については驚くほど少なく、樹 1 本あたり 1.5 kg~2 kg。

完全に自然環境が残る畑から生まれる、それぞれ十分な個性を持った果実。「ランブルスコ系でいえば、モデナを代表するといってもいいグラスパロッサは、その名の通り梗(及び葉)が赤く、果皮の厚みと房の大きさあるブドウ。だけど、巷にあるグラスパロッサには、この畑にあるような個性はほとんど見られない。そのように改良されてしまっているんだ。そして最も古くからあるとされているソルバーラ、結実がとても悪く色調も薄いものの、素晴らしく繊細な香りと酸を持っている。そして房が小さいサラミーノは果実が密集、豊かなタンニン。トレッビアーノについても同じ、モンタナーロは暑い果皮と十分なエキス分。そしてスパーニャは未知な部分が多いブドウだけれど、繊細な酸と奥行きのあるブドウ。」そう語るヴィットーリオ

醸造においてもその考えは一貫しており、培養酵母や温度管理を行わない手法にこだわっている。使う道具にしても、ステンスタックやポンプ、フィルターといった機械は使用せず、重力を使っただけのオリ引きやボトル詰めを行っている。それほどにワインに負荷をかけたくないというヴィットーリオの思い。「樽を鎖で高く上げればポンプなんて必要ないし、時間をかけてオリ引きすればフィルターだって必要ない。ステンスタックよりも木の柔らかい味、呼吸することがワインには必要だと思わないか？」



収穫後、木樽にて短期間のマセレーション(ランブルスコにおいては約7日)を行い、酵母添加や温度管理を行わずに醗酵。その後オリ引きを行った後、ボトル詰め。瓶内2次醗酵の段階でも一切の添加を行わずにブドウ自身の糖分と酵母のみでの醗酵を促す。(年によってブドウの糖分が変わるため、ガス圧に変化が出る場合に限り、同様に収穫したブドウをアパッシメント(陰干し)して造ったパッシート(甘ロワイン)を添加することで調整。)その後オリとともに最低でも24か月の熟成を行うことで、オリからのエキス分を十分に引き出すことができる。しかしそれだけの期間がたったというのに、オリの持つネガティブな要素が一切感じられないという事に驚かされてしまう。

必要な事だけを追求する、すべてのワインにおいて「単純なレシピはない」と言えるヴィットーリオのワイン観。その年の気候、ブドウのバランスに寄り添って、熟成にかかる時間、再醗酵の手法、リリースまで異なるヴィットーリオのワイン造り。毎年異なるブドウの味わいや特徴を、ヴィットーリオのイメージする味わいに近づけるような、膨大な経験値からくる多彩な表現方法、。そのすべてを言語化することは非常に難しいものの、出来上がりのワインの味わいを見れば、彼が求めているのはヴィンテージやブドウ品種ではない、土地の味、食文化、そして何よりも飲むことを楽しめるワイン。気が付くとグラスが空になっている、。そう錯覚してしまうかのような素晴らしい飲み心地。ランブルスコ本来の姿を守り表現し続けてきた、唯一であり最高の造り手の一人です。



Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア=ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Ripa di Sopravento リーパ ディ ソプラヴェント	22	白微泡	750ml	トレッピアーノ モデネーゼ、トレッピアーノ ディ スパーニャ、樹齢16~30年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行いながら醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポットカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。猛暑の2022でありながら非常に繊細さ、バランス感のある味わい。完熟を感じる素晴らしい果実香と、エレガントさ。飲み心地の良さは素晴らしいの一言！とてもクリーンで柔らかな味わいを感じるヴィンテージ。
Malvatico マルヴァーティコ	19	白微泡	750ml	マルヴァジーア ディ カンディア、樹齢20年前後。 近所の農家が放棄していた畑を借り、2016年よりヴィットーリオが栽培を始めたカンディアの畑。アロマティックで個性の強いカンディアだけに、他の白ブドウを加えずに単独で醸造。リーパ同様、瓶内で再醗酵を行ったフリッツァンテ。ブドウ由来の強いアロマと個性と、スムーズでいて軽やかな酸と口当たり、絶妙なバランス感。畑を手放したため、これが最後のヴィンテージ。
Brutsprintstin ブルットスプリングスティーン	19	白泡	750ml	トレッピアーノ モデネーゼ、樹齢30年。リーパ ディ ソプラヴェントと同様に醗酵を進め、残糖分が高い状態で、荒いオリを取り除いてボトル詰め。瓶内で24か月以上の熟成。緩やかに瓶内で醗酵が進み、やや糖分を残した状態で安定化。オリ抜き(デゴルジュマン)を行い24ヶ月の熟成。某有名ロックシンガーの名前から、ダジャレ好きのヴィットーリオらしいネーミング。

SMILZO

スミルツォ

(20/21) ロゼ微泡 750ml

ランブルスコ ソルバーラ、、他、樹齢 16～30 年。

収穫後、果皮と共に醗酵が始まるのを待つ。压榨後も醗酵が進み、気温の低下とともに醗酵速度が止まる。そのまま春先までタンク内で熟成。3～4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰めを行い、瓶内で自然に醗酵がスタート。その後、スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。

2019 は極僅か、2020 はリリースのなかった久しぶりのスミルツォ。凝縮した 2021 のモストに、やや残糖の残る 2020 を加えてビン内再醗酵という、ヴィットーリオらしさあふれるロゼ。

Lambrusco IGT

“Fontana dei Boschi”

ランブルスコ “フォンタナ デイ ボスキ”

22 赤微泡 750ml

ランブルスコ グラスパロッサ主体、樹齢 16～30 年。

収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3～4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。これほど繊細で複雑さを持ちながらも、食事と共にあるランブルスコ本来の厚み、タンニン、飲みごたえも両立したグラツィアーノらしいランブルスコ。

Tarbianaaz

タルビアーナツ

19-2 白 750ml

トレッビアーノ モンタナーロ、樹齢 16～30 年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、パンチングダウンや灌入れを一切行わず、2 か月以上果皮と共に醗酵を行う特別な白。ヴィットーリオ自身が「納得できるまで」彼のセラールで時間を費やす白。強い果実とピーキーな酒質が、熟成とともに変化していく白。

Sassoscuro

サッソスクーロ

20 赤 750ml

グラスパロッサ、マルボジェンティーレのほか 5 種類、計 7 種類のモデナ近郊に残る地ブドウ、樹齢 40 年。収穫時期の異なる 7 種のブドウを果皮と共に醗酵がスタート、そこから後から収穫したブドウを足していき、約 2 か月果皮と共に醗酵を続けるという、突飛な手法によって「樽の中で 7 つのブドウがひとつに」。压榨後、木樽にて 24 か月の熟成。

Tarbianagher

タルビアーナゲル

- 白ワイン 375ml

ヴィネガー

トレッビアーノ モデナーゼ。白ワイン「タルビアーナツ」を造る過程で揮発酸が高くなったものを酢酸醗酵させたもの。

※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。

Saxagher

サクサゲル

- 赤ワイン 375ml

ヴィネガー

マルボジェンティーレ、その他 6 種類の地ブドウで造られるワイン「サッソスクーロ」を醸造する過程で、揮発酸が高くなったものを酢酸醗酵させたもの。

※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。