

# ～ eVino エヴィーノ ディヴェツラ&グラツィアーノ来日試飲会 ～

## ■Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ



tel : 048-799-3678  
fax : 048-611-7167  
www.evino33.com

### ランブルスコの歴史的背景

エミリア＝ロマーニャ州、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。広いランブルスコの生産地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。

1980年代に起きたランブルスコの変革、、、  
当時は各農家がそれぞれ、自分の畑で収穫したブドウを、自身たちが醸造、ボトル詰めを行う。小規模でいて非常に家庭的なワイン造り。プロシュートやサラミ、ラルドといった豚肉を用いた料理が多いエミリアの郷土料理に酸とタンニンがあり、発泡し口当たりの良いランブルスコは不可欠な存在でした。丘陵地での栽培よりも広大な平野部を使い、手作業よりも機械化、大型のトラクターが入る大規模なブドウ畑、、、  
ビン内再醗酵よりも、アウトグラヴェ（加圧式タンク）での大量生産へ、、、  
ランブルスコが世界的に知れ渡る一方、その価値は急落した出来事でした。  
エミリアの伝統的なワイン造りが崩壊していく中、周囲のブドウ農家を回り、放棄されてゆくブドウ品種を集め、自身が手に入れた1haのブドウ畑に植樹。それから現在に至るまで、40年以上の歳月、ビン内再醗酵のランブルスコ、フリッツァンテを造り続けてきたグラツィアーノ。



### ランブルスコの生ける伝説、 ヴィットーリオ グラツィアーノ

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。

畑の樹齢は20～30年、黒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。白ブドウそしてトレッビアーノ モデネーゼ、トレッビアーノ ディ スパーニャといった品種が中心。

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。散布は必要な時に極僅か、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、雑草不必要に刈り取らず最低限にとどめた栽培。大量生産のランブルスコとは比較にならない収穫量、そしてブドウのクオリティにこだわっています。

### 時代に左右されず、ランブルスコ本来の姿を守り続ける

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。

収穫後、果皮と共にゆっくりと醗酵が始まり、ランブルスコは約1週間程度で圧搾。ベースとなるワインが熟成し、バランスを保ってからビン内再醗酵を行います。ブドウ以外の糖分は加えず酵母添加も基本的にを行わない。



しかし、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。

