

Damijan Podversic ダミアン ポドヴェルシツ



ダミアンは常に進み続けてきた造り手といえる。素晴らしい出会いの度に一步ずつ進み、一つずつ築きあげてきた。

彼の父は数 ha のブドウ畑とオステリアを持ち、栽培したブドウで造ったワインを店で売る、当時はポピュラーなワイン造り。しかしそんな「当然な」ワインに満足せず、畑仕事が得意だった父について幼いころから栽培や醸造にのめり込んでいくことになる。ダミアンにとって一つの大きな出会いでもあるオスラヴィエのヨスコ グラヴネル、きっかけはやはり父であった。1985年、フリウリのワインに造りの「定説」に一石を投じたヨスコのもとには、多くの造り手が集まり(今では素晴らしい造り手ばかり、のちにそれぞれの価値観を持ち、離れていくことになる。当時の彼のカンティーナには溢れんばかりの熱意と信念、才能が集まっていた。)、濃密な時間を共に過ごすダミアンは、自身今までにないほど多くの事(本人曰く、技術的なことではなく、より内面的な部分で学ぶことの方が多かったという。)を学び、自身のフィロソフィを築いていくこととなる。彼が父から離れ、本格的に栽培・醸造を開始したのは、1998年、ゴリツィアの西にある放棄された畑(Monte Calvario)の畑を手に入れたことから始まる。

約6haのモンテカルヴァリオには樹齢60年を超えるリボッラジャツラをはじめ、マルヴァーリア イストゥリアーナ、フリウラーノを主にピノ グリージョ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー栽培、祖父から受け継いだサンフロリアーノの2haの畑にはシャルドネ、フリウラーノ、メルローを栽培。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。さらには土壌の耕耘さえも行わない。春から夏にかけての徹底した除葉と摘房、果実の収量制限を行う。また、収穫に至っては樹上に極限まで残し熟成を促す、結果収穫は10月以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポリティスノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてポリティスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的なこだわりと作業量の多さ(過酷さ)は、他のどんな造り手にも引けを取らないほど。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中にてマセレーション(果皮の浸漬)を行いつつ、ゆっくりと醗酵が始まる。日々のパンチングダウン(浮き上がった果帽を突き崩す)を繰り返し、60~90日に及ぶ醗酵ののちに压榨。压榨後、大樽にて約2年、瓶詰め後12か月(2009年以降樽内での熟成を優先するようになる)を行う。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと言ひまはもろの事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。

また、彼のワインには2つの表情:ヴィンテージごとに見せる顔がある。特に彼にとって印象的、というより過酷過ぎる収穫(冷夏と多雨、収穫前の雹によって約8割の収穫を失ってしまう。残った果実にも傷がつき、収穫は房ごと、ではなく粒単位での収穫を余儀なくされた年)は、彼にとっての今後は、はっきりと示すこととなる。寒い年、雨の多い年にはポリティスの恩恵を強く受けることで、表面的な味わいというより、より奥深い、ポテンシャルを感じるワインになる。それに比べ、気候に恵まれ果実的な熟成を遂げたヴィンテージには、非常に素直さ、明るさ、親しみやすさを持ち、豊かな飲み心地を持ったワイン。こうした二つの表情、大きな変化、その背景には彼自身の成長・変化をはっきりと感じることができる。

「ヨスコから学んだものはブドウ作りや醸造方法じゃない、もっと大切なものだ。生きる上での価値観やフィロソフィ。大地、植物、すべての小動物、一体化した自然環境に最大限の敬意を払うこと。妻、そして家族を愛すること。そして自ら経験しなければ、何一つ学べないということだ。」

2012年に起きた「ある出来事」を境に、ヨスコのところに通わなくなったダミアン。当時はちょっとしたすれ違いだったかもしれませんが。しかしヨスコを信じ切っていたダミアンが、彼の



考えとすれ違うこと自体、当時としては珍しい事だったなんて、その時は気づきもしませんでした。「それまではヨスコの言葉、行う事すべてに注目し、それが絶対的なものだと思ってきた。畑での仕事や土地との付き合い方。収穫の時期なんて毎日のように彼に電話していたさ。だけど今考えれば、自分自身で考えること、決める事を放棄していたんだ。」、彼を尊敬するあまり、自分の考えよりも、ヨスコの意見を優先していたという彼。そして彼のもとを離れ、今まで抑えこんできた自分の意志、考えを表に出すようになったのが、2012年。多くの事をヨスコのもとで学んできたダミアン、それを自分の中で咀嚼し理解する。単なるモノマネではなく、自分自身の意志として、。言葉では簡単に思えますが、それまで30年近く師として、時には父親のように慕ってきたヨスコから離れることに、どれだけの決意が必要だったか、。。

その2012年はダミアンにとって「偉大」と言える素晴らしい収穫を迎える事になりました。樹上で果実は十分に成熟し、貴腐がたっぷり回ったリボツラ ジャツラ。収穫を遅らせても、果実的なバランス感を失わなかった果実は、雨が多かったこともあり、貴腐の量は全体の50~60%に及びます(一部のリボツラにおいてはほぼ100%に貴腐が回ったと、)。醸造については今までと変わらず大樽によって、果皮・種子全てを表現した醗酵。熟成においては、今までより樽での熟成を長く取りました。ボトル詰めから今回のリリースまで5年という歳月を費やした、ダミアン渾身のヴィンテージとなります。

ヨスコとの出会い、別れを経験したダミアン。リボツラ 2005 という記念すべきヴィンテージのリリースを迎えた彼は、また一つ歩を進めたかのように思う。彼自身の成長はそのままワインの成長につながる、常に前へ進むことを忘れない、尊敬すべき造り手。



Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

ワイン名	DOC	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Ribolla Gialla リボツラ ジャツラ	DOC	2019	白	750ml 1500ml	リボツラジャツラ、樹齢 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、幅の広い複雑な余韻を持つリボツラ。
Bianco "Kaplja" カプリャ	DOC	2019	白	750ml 1500ml	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボツラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジアとフリウラーノ。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと奥行きバランス感。
Malvasia マルヴァジア	DOC	2019	白	750ml 1500ml	マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 40~60 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと複雑な香り、余韻を感じます。

Friulano “Nekaj” DOC フリウラーノ “ネカイ”	DOC	2019	白	750ml	フリウラーノ、樹齢 30～40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた 2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、アロマやヴォリュームは見事ですが、それだけではない繊細さ、複雑さを持った素晴らしい味わい。
Pinot Grigio ピノ グリージョ	DOC	2021	白?	750ml	ピノ グリージョ、樹齢 30～40 年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約 1 か月の醗酵。压榨後、大樽にて 18 か月、瓶内にて 6 か月の熟成。2021 年は夏の猛暑、水不足がみられたものの、8 月以降気温が下がりダミアン的には「寒いヴィンテージ」。成熟した果皮と高い熟度、甘みのあるタンニンと酸、旨味の強さ。明るくストレートな味わい。
Prelit プレリット	DOC	2019	赤	750ml	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30～40 年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に 1 カ月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 カ月以上の熟成。 2019 年は貴腐の影響が少なく理想的なヴィンテージ。果皮、フェノールの熟成を感じ、重厚感、味わいの強さ、そして酸とともに続く余韻の長さ、将来性を感じる魅力的なヴィンテージ。完熟した香りと熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わい。
Ribolla Gialla Selezione リボッタ ジャッラ セレツィオーネ		2005	白	750ml <hr/> 1500ml	リボッタ ジャッラ、収穫後、開放式の大樽にてマセレーション。期間は 60～90 日、压榨後大樽にて 2 年間の熟成。ボトル詰め後 5 年間熟成の後、2012 年にリリースされた初のリゼルヴァ。 2005 年、収穫の時点ですべてのブドウにボトリティスが回ったリボッタ ジャッラ。気の遠くなるような選果を行い、7 年という歳月を費やしてリリース。遂に現地の在庫が終わりとなり、今回が最後の入荷となりました。ダミアンが現在のワイン造りに至るまでの軌跡、その始まりといえる 2005 年です！
RibollaGialla Selezione”SE” リボッタ ジャッラ セレツィオーネ “スペシャル エディション”		2010	白	750ml <hr/> 1500ml	リボッタ ジャッラ、収穫後、開放式の大樽にて約 90 日のマセレーション。、压榨後、大樽にて 7 年、ボトル詰め後 7 年の熟成。2020 年のセレツィオーネをさらに時間を費やしてリリースされたスペシャル エディション。収穫の時点で大半のブドウにボトリティスが回ったヴィンテージ。中でも最も良い区画のリボッタのみ収穫を遅らせ、さらに成熟させたブドウを粒単位の選果を行いながら収穫。ダミアン自身が思い描く大樽での熟成、そしてボトルの中でフォルムが出来上がるまでの途方もない時間を費やした、至高のリボッタ ジャッラ。その体躯、奥行き、終わることのない余韻の長さには衝撃を覚えるほどです、。
Riblla Gialla DMG リボッタ ジャッラ ダブルマグナム		2017	白	3000ml	リボッタジャッラ、樹齢 20～40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 僅か 15 本のみのリリース、うち 5 本が日本に到着しております。「この 15 本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な 3L ボトルです。