

## Apiua アピウア

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ



マルケ州アンコーナ県、「カステッリ イエージ」と言えば、誰もが思いつくであろうイタリアを代表する知名度を持つブドウ「ヴェルディッキオ」。しかし、イエージよりもクプラモンターナこそ、ヴェルディッキオの最高品質と呼ばれる唯一の土地である。古くはバローロに並び、区画(Cru)ごとの個性を表現できる、そう考えられるほどの土地の可能性(San Michele など一部のみ知られている)を見出されていながら、結局実現されることはなかった。近年は高品質というより、大量生産の代表格として、世界中に知られるようになってしまったヴェルディッキオ。このブドウ、そしてクプラモンターナの可能性に興味を持ったのが、アピウアの当主ロベルト カスティニャーニ。彼は元来の造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリに暮らすようになった。その時住んでいたアパートメントの近くにあったエノテカ「Crus et Decouvertes」で飲んだワインに衝撃を受けたことがきっかけに、ヴァンナチュールの魅力に取りつかれたと話している。



そのうち、ワインを飲むだけではなく、その魅力を体験したい、自分で表現したいと考えようになったロベルト。当時、最も親しかったジル・アゾーニ(Le Raisin et L'Ange ル・レザン・エ・ランジュ)のもとで2年、働きながら経験を積み、妻フランチェスカの故郷であるクプラモンターナに移り住んだ。クプラモンターナの土地の可能性を感じ、この土地でワイン造りを始めようと考えたロベルト。しかし、思うように土地を賃してもらう事ができず、当初は近くのワイナリーよりブドウを買いながら実験的な醸造を行っていました。2018年に、その買い付け先の一つだった La Marca di San Michele ラ マルカ ディ サン ミケーレより、マンチャーノにある高樹齢の畑を売りに出すという話を持ち掛けられ、その土地を購入。突然の購入によって、資金の大半を使い果たしてしまう事となったロベルト。カンティーナ、醸造設備など、ほとんど資金がない状況でのスタート。彼曰く、「はじめは畑、カンティーナと借りて、タンクなど設備をそろえようと思ってたんだ。でも1年以上探してもどこも貸し手がいなくて、。この畑は樹齢も理想的で土壌環境もとても素晴らしい、このタイミングを逃したら、二度とこんなブドウ畑は手に入らないと思ったんだ。」クプラモンターナは標高500mを越える土地で、勾配が激しく斜面に富んだ畑が多い。そして石灰質、粘土質が豊かで、石灰の影響で土地が白く見えるほど。最も有名なサンミケーレは石灰、粘土が大半で白亜質(Gesso)がみられることが特徴的。標高が最も高く、日照に恵まれている偉大な土地。それに比べ、マンチャーノは斜面が多く、ポジションによって地質が複雑に変わるのが特徴。谷間に位置する場所も多く、日照は決して恵まれているとは言えない。しかし、それが近年のイタリアの猛暑の影響を受けにくい、そう話すロベルト。地質は同じ石灰が多く、砂質が多く入り、粘土質、マール(泥炭岩)、白亜質と入り混じっている。



畑は合計3ha、上部の畑(1976 植樹、ヴェルディッキオ、トレッピアーノ少し、マルヴァジア少し)と、下部の畑(1960 植樹、ヴェルディッキオ、マルヴァジア 2 列)、畑では基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、樹の周りだけを切る。チマトウラは果実のフェノールの生育を妨げると考えているため行わない。上部が伸び、茂ることで強い日差しを遮ったり、雹から守る傘になる。銅は最低限、2021年は1ha/700gという少なさ、硫黄も同様に少ないが、使うものも天然由来の硫黄物しか使わない。また、特出すべきは高樹齢の畑のため、新しい苗木は植えず、プロヴィナーージュによって植樹を行う。フィロキセラの問題はもちろんゼロではないが、「フィロキセラの大流行より150年経った今、当時のようなリスクが同様にあるとは思っていない。周囲の畑もみんな台木を使っているのなら、蔓延も起きないのではないか？」そう考えるロベルト。そして何より、やはりピエディフランコ(自根)のもつ魅力(樹のバランス感、果実の表現力の強さ)にとっても興味があると話す彼。



醸造についてはジル アゾーニで働いた経験、そして自分自身がこの畑で感じたことをベースとしている。中でも一番重要だと感じていることは、ピエール オヴェルノワの言葉、「醗酵は決して簡単なことではない、奥が深くてミステリーがいっぱい」と話すロベルト。「ワインは畑で造るもので、ブドウは美しさよりも健全さを尊重している。長い時間をかけた醗酵に、酵母が死に新しい酵母へと引き継がれながら続いていく、同じブドウだとしても隣り合うタンクそれぞれで、醗酵の表情も違う結果も異なる、決して同じ現象が起きないもの」。フランスでの経験をもとに自身の体験から学び、さらには先駆者の言葉に確信を持ち、その感性のままワイン造りを行うロベルト。



樹齢の若い畑のブドウより造るピスタ ラスピ。果皮との接触は1日のみだが、それでも十分すぎる色素とタンニンの抽出があるというヴェルディッキオ。そして酸が非常に高い個性は、やはり偉大さの表れと考えられる。まるで火打石のようなミネラル分、そして熟成により生まれるベトロール香は正直驚きを隠せない。繊細でありながら複雑さを併せ持つ、冷涼な2019 ヴィンテージ。

そして高樹齢の畑のヴェルディッキオで造られる「ラ ムヴェイズ レピュタシオン」、フランスのシャンソン歌手、ジョルジュ ブラッサンスの楽曲タイトルより名付けたワ

イン。直訳すると「悪い噂」、サビの部分「Mais les braves gens n'aiment pas que L'on suive une autre route qu'eux」がまさに今の自分たちを表している、そして自分の始まりでもあるフランスに敬意を表して。こちらはヴェルディッキオのもつ個性を最大に表現。除梗し果皮と共に5~7日のマセレーション。絞るタイミングは「果皮の要素が最大限に抽出されたタイミング」だといいます。初めの年(2019)は2つのロット(ヴェルディッキオ単一がL197、2列分のマルヴァジーアが入っているのがL172)を別々にボトル詰め。これほどの個性、存在感をもったヴェルディッキオを飲んだことがありませんでした。リースリングに通じるような熟成、ペトロール香。タンニンと高い酸は長期熟成を安易に想像させる。そして土地由来のミネラル感は、カルソを彷彿とさせる。しかし、後からくる力強さと果実味は、そのどれにも当てはまらない個性、。それこそが「ヴェルディッキオの個性」と話すロベルト。

2年目となる2020ヴィンテージは、天候に恵まれブドウが素晴らしく完熟したヴィンテージ。醸造中に一切の添加を行わないロベルト、2018・2019と比較的涼な気候が続いていたこともあり、2020・2021という暑いヴィンテージでは同じように醗酵が進まず、一部のタンクで残糖を残して醗酵が止まるという結果に、。もう一つの「ラ ムヴェイズ レピュタシオン」については、そのままタンクで醗酵が進むのを待っている状態。なので今回は、醗酵の終わったピスタ ラスビのみリリースとなりました。2019とは対照的なヴィンテージという事もあり、味わいは全く異なる印象。酸を覆い隠すような豊満な果実とヴォリューム感、それでいて全体を引き締める柔らかい酸とタンニン、非常に強く複雑な香りを持っています。

2019年で4000本強の生産。2020も5000本程度。生産量の少なさはもちろん、カンティーナの狭さは驚愕に値します、。まさにガレージを間借りして造られるワインでありながら、その想像を遥かに越えるインスピレーションとポテンシャルをもったヴェルディッキオ。これがファーストヴィンテージであることの衝撃は、想像を大きく越え、初めて体験するような感覚さえ覚えました。Apiuaはラテン語でAcciuge(カタクチイワシ)、小さくも味わい深い(旨味がある)、そんな存在を目指していると話すロベルト。彼らのこれからが本当に楽しみであり、そしてこうしたワイン生産者がほとんどいないこのマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。

## Apiua アピウア

マルケーアンコーナークブラモンターナ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
<b>NaNa</b> ナナ	<b>2020</b>	白 微々泡	<b>750ml</b>	ヴェルディッキオ、樹齢35~40年。より樹齢が若くフレッシュなブドウ、収穫後除梗し果皮と共に短時間、醗酵が始まってから圧搾を行う。冷凍保存しておいたヴェルディッキオのモストを加え瓶詰め、ビン内再醗酵を行う。そのまま18カ月の熟成。スポッカトゥーラ(オリ抜きは行わず、オリを残したままリリース。2020年はロベルト自身、初めて経験した猛暑のヴィンテージという事もあり、果実的な強さやヴォリューム感が強く、醗酵に非常に苦しんだヴィンテージ。やや強く感じる揮発酸と詰まった果実味が物語っています。しかし、他の2つのワインにはないヴェルディッキオの個性的な香りとフレッシュさ、オリジナリティを感じる味わいです。
<b>Pista Raspi</b> ピスタ ラスビ	<b>2021</b>	白	<b>750ml</b>	ヴェルディッキオ90%、トレビアーノ トスカーノ10%、樹齢35~40年。果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。収穫後、除梗し24時間果皮と共にする。醗酵が始まり圧搾、ステンレスタンクに移し醗酵が2カ月継続。一度軽いオリ引きを行い、シュール=リーで9カ月熟成。ボトル詰め後24カ月の熟成期間を取ってからリリース。酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。2021は天候に恵まれ、果実が強く醗酵がとても長くなったヴィンテージ。ヴォリュームと味わいの強さ、タンニンと酸、ポテンシャルを秘めていただけに、今まで以上に時間を費やしたヴィンテージ。やや高めの揮発酸も、味わいに一体感と複雑さを与えている。フレッシュさと繊細な、強烈なミネラル感と飲み心地、他の地域にはない個性を追った白。
<b>LaMauvaise Reputation</b> ラ ムヴェイズ レピュタシオン	<b>2021</b>	白	<b>750ml</b>	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア10%、樹齢60年程度。収穫はマルヴァジーアも合わせて行い、除梗して果皮と共に7日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6カ月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーアの果実味とアロマ、バランス感を感じる味わい。
<b>La Mauvaise Reputation</b> ラ ムヴェイズ レピュタシオン	<b>2019</b>	白	<b>750ml</b>	ヴェルディッキオ、樹齢60年程度。収穫後、除梗して果皮と共に7日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6カ月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。初めてのヴィンテージという事で、実験的に単一で醸造、ボトル詰めを行ったロット。マルヴァジーアに感じるアロマやバランス感はないものの、より奥深い芯の太さ、時間と共に感じるあじわいの複雑さ。どちらのロットも甲乙つけがたい素晴らしい味わいです！