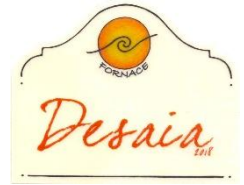


Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ



堅牢ともいえるロエーロの固定観念に逆らいつつも、土地への敬意を忘れない栽培と、純粋さを忘れないワイン造り。

2008 年、電気技師としての仕事に見切りをつけ、曾祖父の頃より続いてきたブドウ栽培を引き継いだエンリーコ カウダ。彼のちょっとした好奇心・興味よりスタートすることになったワイナリー「Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ」はカナーレの西、サントステーファノ ロエーロの南に位置する。

父の代まではブドウ・果実の栽培農家として営んできた。比較的山間部に位置していることもあり、銘醸地としては珍しく波多江の周囲は手つかずの森林に囲まれている。理由は採算性が悪い(細かく区切られているため、作業効率が悪い。そして急斜面のため大型の耕作機械も使えない。)という現実的な理由。ロエーロと呼ばれる地域の特徴ともいえる強い砂質は非常に崩れやすい、そして Terre Bianche と呼ばれる強い石灰質。樹齢60年という高樹齢(第2次大戦後に植えられた畑)のアルネイズ、ネッビオーロが植わっているながら、後継者問題や作業効率、そして一番の問題である過疎によって、

放棄されてしまった畑が点在している。畑の環境や樹齢、土壌において言えばとても素晴らしい収穫ができるというのに、「採算性・作業効率」の名のもとに放棄されていく畑、小さい頃よりサントステーファノで育ってきたエンリーコ、そして弟のエマヌエーレにとつて、自然に囲まれたこの土地環境を愛し、守りたかったこと、そして何より、放棄される畑の存在に再び光を当てたいという想いより、自家醸造・ボトリングを開始。

標高は 320~370mにかけて、父の持っていた 1ha 足らずの畑。そして 2008 年以降、周囲の放棄畑を少しずつ借り足していく。樹齢は古いもので 55~60 年になるアルネイズとネッビオーロ、しかしそれぞれの畑は 0.16~0.23ha という小ささ(合計 9 カ所)であり

合計 3ha。最大傾斜が 30 度を越える砂質、石灰質の強い斜面では、一切の耕作機械を持ち込むことができず、すべての作業が手作業によって行われる。丘の上部、南東向きに広がる高樹齢の畑、しばらくの間放棄されていたこともあり、土地では 10 年以上農薬や化学肥料といった薬品類は一切使われてこなかった土地。そして周囲を完全に森に囲まれていることも、彼らの栽培にとっては必要不可欠なものになっている。

栽培については、周囲の自然環境を尊重した栽培を徹底している。ビオディナミ式の調剤を取り入れつつ、不耕起・無肥料栽培を実践。福岡正信の栽培哲学を学び実践。

畑では一切の肥料、農薬を排除。強い砂質という事もあり、非常に水はけのよい土地。銅についてはほとんど使用する必要がない、最低限の硫黄のみ使用。雑草についても、基本的に刈り取らず草生栽培を行う。それでも樹齢の古いブドウ樹にとっては育成に全く問題がなく、さらには保水・土の流出を防いでくれる。

収量制限がほとんど必要ないくらいの結実量(1ha/4t)、さらに樹のクローンも近代化されていない(果実の熟成に時間がかかる)。

そして畑のいたる所で見られるピエディフランコ(自根)、そして古典的なプロヴィナーージュ。ロエーロ周辺の強い砂質は、フィロキセラの繁殖を防ぐ役割も果たす。現在、新しく植樹している畑につい



では、接ぎ木を行っていない。

アルネイズ、フレッシュかつフルーティ、そんなイメージが定着しているブドウであるものの、それは本来の姿ではないと話すエンリーコ。「古い呼び名はネッピオーロビアンコ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」、決して早飲みとして適しておらず、むしろ果皮の存在を表現することもできるだけの可能性を持っている。2008 年より、ごく僅かな収穫ながら実験的に醸造を開始、ボトル詰めをスタートしたのは 2011 ヴィンテージより。生産量は合計 4000 本という少なさに驚愕する。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、段階的に醸造的介入を減らしていこうと考えている。アルネイズは 9 月末～10 月上旬にかけて収穫。一部分においてマセレーション（果皮浸漬）を行い、酵母添加・温度管理を行わずに醗酵を促す。压榨後、ステンレスタンクに移しアルコール醗酵、途中温度管理等行わずにそのままステンレスタンクにて熟成を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りと骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがないかのような純粋なアルネイズを感じることができる。ネッピオーロは 10 月中旬～下旬にかけて、収穫後セメントタンク内にて 20 日間のマセレーションを行う。熟成は 500L の木樽にて 24 か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルパでは決して見られない柔らかみと繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の持つ可能性、古樹の可能性、ブドウの純粋さを直球的に表現するエンリーコ。まだファーストリリースでありながらも、それ以上の存在感と未来を感じさせてくれる造り手。



Cascina Fornace カッシーナフォルナーチェ

ピエモンテ州ークネオーサントステーファノ ロエーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Arneis“Desaia” アルネイズ“デザヤ”	2020	濃白	750ml	アルネイズ、樹齢 45～55 年。果皮とともに 3 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。2020 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズ、熟成による柔らかさと一体感、特徴をはっきりと表現。
Arneis“Pedaforno” アルネイズ“ペダフォルノ”	2020	白	750ml	アルネイズ、樹齢 60 年～。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 12 か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫したブドウ。 デザヤとは大きく異なるサイズ感とヴォリューム。香り＆味わいの複雑さには本当に驚かされる素晴らしい味わい。果実、タンニン、そして何より香りの中に熟度の高さを感じ取れる素晴らしい白ワイン。

Nebbiolo“Viscà” ネットビーオーロ “ヴィスカ”	2022	淡赤	750ml	ネットビーオーロ、樹齢 25 年～。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醗酵を促す。 500L の木樽にて 12 か月の熟成。醸造過程で SO2 など一切添加を行わない。 多すぎないタンニンと心地よい酸、フレッシュで果実的なネットビーオーロ。軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わい。
Roero Valdovato DOCG ロエーロ“ヴァルドヴァート”	2018	赤	750ml	ネットビーオーロ、樹齢 55～60 年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に 2 週間セメントタンクにて醗酵、途中浮き上がる果房を沈め時間をかけて醗酵を行う。 圧搾後、500L 及び 1000L の木樽にて 36 カ月の熟成。砂質のネットビーオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴァインテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。
Roero Riserva“SREJA” ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” DOCG	2017	赤	750ml	ネットビーオーロ、樹齢 65～70 年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネットビーオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に 20 日間、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて 3 年間、ボトル詰め後 2 年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネットビーオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。魅力とポテンシャルを持ったワイン。
Roero Riserva “Bric del MEDIC” DOCG ロエーロ リゼルヴァ“ブリック デル メディク”	2018	赤	750ml	ネットビーオーロ、樹齢 40～45 年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブリック デル メディクの畑。 収穫後、果皮と共に 20 日間、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンク、大樽にて醗酵が継続。 木樽にて 36 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。 ロエーロというよりもランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感を感じるネットビーオーロ。非常に繊細で香りの高いロエーロの特徴を最大限に引き出した 2 つ目のリゼルヴァ。