

Damijan Podversic ダミアン ポドヴェルシッチ

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 のブドウ畠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、畠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マヴィエのヨスコ 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。当時の彼のカントリ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畠(Monte Calvario)の畠を手に入れたことから始まる。

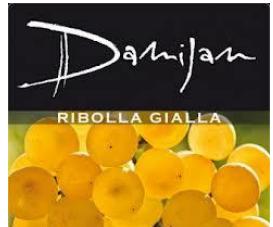
約6ha のモンテカルヴァリオには樹齢 60 年を超えるリボッラジヤッラをはじめ、マルヴァージア イストゥリアーナ、フリウラーノを主にピノ グリージョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー栽培、祖父から受け継いだサンフロリアーノの2ha の畠にはシャルドネ、フリウラーノ、メルローを栽培。畠では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。さらには土壤の耕耘さえも行わない。春から夏にかけての徹底した除葉と摘房、果実の収量制限を行う。また、収穫に至っては樹上に極限まで残し熟成を促す、結果収穫は 10 月以降、雨が少なく条件が整った場合は 11 月に至ることも少なくない。コツ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、ボトリティスノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてボトリティスをまとった白ブドウを収穫。畠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マセレーション(果皮の浸漬)を行い、ゆっくりと醸酵が始まる。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 日に及ぶ醸酵のうちに圧搾。圧搾後、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、ここにボトリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと旨みはもちろんのこと、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、彼にとっての今後を、はっきりと示すこととなる。寒い年、雨の多い年にはボト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、もっと大切なのだ。生きる上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それ違いだったかもしれません。しかしヨスコを信じ切っていたダミアンが、彼の



考えとそれ違うこと自体、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信じてきた。畠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、貴腐がたっぷりと回ったリボッラ ジャッラ。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、雨が多くなったこともあり、貴腐の量は全体の50~60%に及びます(一部のリボッラにおいてはほぼ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醸酵。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。リボッラ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		ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Ribolla Gialla リボッラ ジャッラ	DOC	2020	白	750ml 1500ml	リボッラジャッラ、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ヶ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 2020年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴィンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。果皮由来の豊かなタンニンと、ボトリティス由来の妖艶で複雑な香り、全体を引き締める骨太な酸によって、非常に立体感を感じるヴィンテージ。
Bianco "Kaplja" カプリヤ	DOC	2020	白	750ml 1500ml	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジーア 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ヶ月、大樽で36か月、瓶内で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。リボッラと同じく骨格を宿すシャルドネと、アロマティックな香りを宿すマルヴァジーアとフリウラーノ。
Malvasia マルヴァジーア	DOC	2020	白	750ml 1500ml	マルヴァジーア 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ヶ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 2020年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴィンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。2020は果皮の比重が多く凝縮、さらに貴腐の恩恵が重なり、ヴォリュームや果実味だけでなく、香りの複雑さ、奥行き、そして全体を支える力強い酸を感じる素晴らしい味わい。

Friulano “Nekaj” DOC フリウラーノ “ネカイ”	2020	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。一部は除梗せず、果皮・種子と共に 3 カ月。圧搾後、大樽にて 36 カ月、瓶内にて 18 カ月の熟成。 2020 年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴィンテージ。貴腐の恩恵は 40% 程度。フリウラーノ特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、そこ今まで足りなかった果梗由来のタンニンや酸が加わることで、さらなる複雑さ、奥行きをもったフリウラーノ。	
Pinot Grigio ピノ グリージョ	DOC 2022	淡赤	750ml	ピノ グリージョ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅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 カ月の醸酵。圧搾後、大樽にて 18 カ月、瓶内にて 6 カ月の熟成。2022 年は 5 月頃より全く雨が降らず非常に凝縮したものの、8 月以降の長雨、気温の低下により一気にブドウが成熟した特徴的なヴィンテージ。いつも以上に強く熟しているのですが、色調はそこまで濃くありません。果皮由来の甘みのあるタンニンと酸があり、非常に立体感のある味わい。	
Prelit プレリット	DOC 2020	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。圧搾後大樽にて 36 カ月、瓶内にて 12 カ月以上の熟成。 果皮の成熟、フェノールの熟成は素晴らしい、香り高く複雑な果実味と、剛健な酸による骨格を感じます。フリウラーノ特有の、ザラついた干しへのような甘みあるタンニン。横の広がりよりも奥行き、複雑さ、冷涼な年ならではの魅力を感じます。果皮・種子まで完熟した、メルローとカベルネの持つ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をもったプレリット。	
Ribolla Gialla Selezione リボッラ ジャッラ セレツィオーネ	2005	白	750ml	リボッラ 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、圧搾後大樽にて 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。 1500ml 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ラ 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” リボッラ 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	リボッラ 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。、圧搾後、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ラのみ収穫を遅らせ、さらに成熟させたブドウを粒単位の選果を行なながら収穫。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、至高のリボッラ 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、。	1500ml
Ribolla Gialla DMG リボッラ ジャッラ ダブルマグナム	2019	白	3000ml	リボッラ 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、圧搾後、大樽にて 36 カ月、瓶内にて 18 カ月の熟成。僅か 15 本のみリリース、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。	