

## La Cascinetta ラ カッシネッタ

経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスタンヨーレ モンフェッラート。この土地周辺に残る地品種「Ruche ルケ」、DOCG を取ったことで一時期注目を浴びましたが生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手も極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルトリンは、トリノ近郊で生まれ育ちました。両親はプーリア出身でしたが、1950 年代に仕事を求め、ピエモンテに移り住んでいます。

都会での暮らしよりも、自然の残る環境で農業を営み、暮らしてゆくことを夢見たジャンカルロ。2007 年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と 3ha のブドウ畑を手に入れました。2009 年にルケ、バルベーラ、グリニョーノを植樹し、2013 年より徐々にワイン造りを開始。農業はもちろん、ワイン造りも素人同然だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、(作物を)作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」、という強い想いを持ち、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず、ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用にとどめた有機的な農業を続けました。

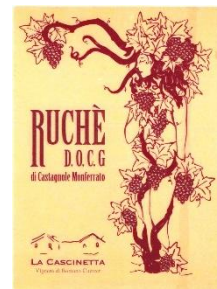
醸造学校に通っていない(もちろん通う気もない)ジャンカルロ、醸造は全くの無知だったこともあり、近所のワイン生産者にエノロゴとして 2013~2015 と手伝ってもらっていました。しかし、培養酵母を添加し、温度コントロールをして造られた自身のワインを飲み、「(自分で育てた)ブドウの味がしない」、と感じた彼。エノロゴの反対を押し切り、2016 年より独学をベースに酵母添加をせず、温度管理も行わない醸造、SO2 もボトル詰めの際にわずかに使用するだけ、現在のワイン造りが始まりました。

約 3ha のうち、2ha を占めるルケ。土壌はカスタンヨーレ〜ヴィアリージ周辺に多く見られる石灰質、粘土質、砂質が混ざり合い、場所によりマーブル状に土の色が変わる緩やかな丘陵地。標高は 250m、近年の温暖化、猛暑の影響を受けにくい北東向きの斜面を選んで植樹。「ブドウ樹にとって大切な午前中の日照を受け、ブドウを焼く午後の強い日差しの影響を受けにくい土地」、畑ではクローバーやマメ科の植物の種を播き緑肥としている以外、加えるものはありません。銅と硫黄についても、必要最低限しか行わない徹底したこだわり。そして何より、最も特出すべきはそのブドウの収穫量の少なさ、そして完熟まで待ち続けるこだわり。

ルケというブドウについては、外観はグリニョーノに似ており、粒が小さくばらけた房。ただ色素はグリニョーノより濃くなるといいます。「栽培している生産者次第で、かなり特徴が変わるけど、それは収穫量に関係してるんじゃないかな？自分の畑だと果皮がすごく厚く成熟することが多く、バルベーラにも負けないくらい」、といいます。しかし、バルベーラに比べると酸は低く、DOCG では酸を補うためにバルベーラを 10% 加えられることも、酸の低さを補う事を示していると思います。

しかし、ジャンカルロはルケだけで醸造を行いますし、「収穫量をしっかりと抑えれば、酸も十分にもったルケを収穫出来る」、といいます。DOCG で認められている 9t/ha に対し、彼の収穫量は 3.5~4t/ha という少なさ。早い段階より収量制限を行うだけでなく、果皮・種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる、徹底的な覚悟をもったブドウ栽培。結果的に、超熟成したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が 15% を軽く超えるほど、、、汗。このぶどうを果皮と共に約 2 週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。「収穫したブドウからは、完熟したブドウの香りの他に、強い酵母の香りが溢れてる」、との話に驚きを隠せません。非常に香りに特徴を持つルケ、その特徴を美しく表現する為に醗酵が終わった後、オリの状態を敏感に見極め、こまめにオリ引きを行う彼。その回数の多さに、むしろ酸化のリスクを心配してしましますが、「嫌気的な環境よりも活発な酵母、健全なアルコール、酵母環境があれば、酸化を恐れる理由が俺にはわからない」と、一蹴されてしまいました。

カッシネッタのワインのクオリティを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、揺るぐことのない素材(ブドウ)への信頼だと感じます。久しぶりに出会う、裏表のない、情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ知っていただきたい造り手です！



商品名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	メモ
<b>Ruche di Castagnole</b> <b>Monferrato DOC</b> ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート	<b>2022</b>	赤	<b>750ml</b>	ルケ 100%、樹齢 13 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さと芳醇すぎる香りを身にまとう。2022 は夏の猛暑 & 水不足のヴィンテージ。非常に暴力的なアルコール(16%)を持ちながらも軽い、あふれんばかりの香りのアロマティックさ。そして揮発酸も高くも負けていない果実と酸のバランス。香りが強くアロマティックであるが故の「単調さ、イージーさ」を、過熟 & アグレッシブな醸造によって「複雑さ、奥行き」を感じる唯一無二のルケ。
<b>ROCCO Grignolino d'Asti</b> <b>DOCG</b> ロッコ グリニョリーノ ダスティ	<b>2022</b>	赤	<b>750ml</b>	グリニョリーノ 100%、樹齢 13 年。収穫後果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収穫量を落とし、樹上にて完熟するまで収穫を遅らせたグリニョリーノ。猛烈な果実と凝縮感、それでいて酸があり軽やかなアスティらしい心地よさ。そして何より、ルケのも通じる華やかな香りに驚かされます。 ジャンカルロ曰く、「この土地(カスタニョーレ モンフェッラート)特有の香りと軽やかさが共存」した、魅力的なグリニョリーノ。
<b>Vino Rosso "Psiche"</b> ヴィーノ ロッソ“プシューケー”	<b>2020</b>	赤	<b>750ml</b>	ルケ 100%、樹齢 11 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。その後、古樽(500L)に移し 24 か月の熟成。 2020 のハイヴオリウムかつ華やか、弾けるような果実的な香りそのままに、熟成による複雑さと奥行きが加わる。ルケというブドウの可能性に驚かされます。今後さらに期待が持てる素晴らしい味わいです！
<b>Barbere L'Inbottiglio</b> バルベーラ リンボッティリオ	<b>(19)</b>	赤	<b>750ml</b>	バルベーラ 100%、樹齢 9 年。収穫後果皮と共に 4 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。バロルドと同じ畑のブドウ、手探りの醸造の中、果皮の要素を最大限引き出そうと、压榨を遅らせた結果、褪色が起こり酸化したような色合いとなってしまったバルベーラ。色調は確かに褪色が感じられるものの、香りの複雑さ、骨格のサイズ、奥行き、どれも全く遜色のないあじわい。
<b>Baroldo Barbera D'Asti</b> <b>DOCG</b> バロルド バルベーラ ダスティ	<b>2023</b>	赤	<b>750ml</b>	バルベーラ 100%、樹齢 12 年。収穫後果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収穫量を落とし、樹上にて完熟するまで収穫を遅らせたバルベーラ。完熟しつつもフレッシュでジューシーな果実味、染み出すような旨味と酸は健在。フレッシュな果実と、ブルーのように熟れた果実が共存し、口内に溢れる甘酸っぱい旨味はもう堪りません！
<b>Ruche di Castagnole</b> <b>Monferrato DOC</b> ルケ リゼルヴァ	<b>2016</b>	赤	<b>750ml</b>	ルケ 100%、樹齢 7 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 6 か月、500L の木樽に移し 48 か月の熟成。