

## Anze Ivančič アンジェ

唯一無二の師のもとで学んだ、徹頭徹尾ブレのないフィロソフィ、若さとバイタリティ溢れるコツリオの可能性

スロヴェニア西端、イタリアと国境を隔てる Brda ブルダ、その中心部に位置するピリャーナの町。イタリア側のゴリツィアやコルモンズ、オスラヴィアまで車で10～20分と近く、国は違うものの同じ土壌を持つ「Collio コツリオ」であり、古くローマ時代にはコツリオの中心地として繁栄していたとされる土地。旧ユーゴスラヴィア時代、共産主義の名のもとに土地の所有が無くなり、経済的な発展を遂げられなかったこともあり、現在イタリア側とは大きくかけ離れた経済的な格差が残っている。

同じ土地個性、ポテンシャルを持っていても、国を違えるだけでその評価や価値は大きくかけ離れてしまう。当主であるアンジェ イワンチッチは現在31歳。両親、親族もワイン造りはおろか、農業とも全く関係のない職業を営んでいたものの、幼くして自然や農業に興味を持ち、高校は地元の農業高校に進学。校内に掲示されていたワイナリー研修生募集に申し込んだアンジェ。その研修先こそフリウリ、いやイタリアを代表する偉大な白ワインの造り手「Josko Gravner ヨスコ グラヴネル」でした。

研修期間だけでなく、そのままグラヴネルの元で10年以上働いた彼。「ワインを造る上で重要な事、唯一のことはヨスコの元で経験した事」、そう屈託のない笑顔で語るアンジェ。自宅の近くにある高樹齢のブドウ畑を2017年より借り、働きながら自身でブドウ栽培、醸造を始めます。

畑は自宅から歩いてすぐの約2ha、樹齢は基本的に古く40年以上のものがほとんど、区画によってはブルダで最も古く残ると言われている55年という畑もあります。土壌は強烈なポンカ(Ponca: 泥炭土や砂岩、シルトといった堆積岩が、数万年という歳月で風化し崩れやすくなった土壌)に覆われており、強いミネラルはもちろん、崩れやすい岩石の間にブドウ樹の根が張り巡らされ、保水性も非常に高い土壌。「ポンカ土壌の中心がこのピリャーナ」、という言葉の凄味を感じる土壌。樹齢の古い畑は、グイヨーやコルドーネスペロナートで広い間隔がとられ、さらに地表より1mほどの高い仕立て。

アンジェ曰く「この10年で気候も大きく変わった。最近の夏の暑さだと、地表に近すぎると熱の影響を受けやすく、必要以上に過熱になりやすい。古くから行われてきた高い、間隔をとった仕立ては、風通しが良い事はもちろん、ブドウ樹の完熟までに十分に時間を費やすことが出来る。ただ一つ、言うとしたら剪定や除葉の作業量が多い事くらいかな、」。そう話しながら、春先に出ていた芽や余分な葉を、ハサミも使わず素手で、まるで計算されたかのように素早く落とすアンジェの手の動きに言葉が失います。もちろん、最低条件として、樹齢が非常に古く根が十分に伸びていること。そして、結実したブドウを徹底的に落とし、収穫量を厳しく制限する事。この徹底した収穫量の制限は、まるでグラヴネルの畑を見ているかのようでした。「大体1つの樹に4～6房、房の大きさもこぶし程度までカットするから、1本の樹で500g～700gくらいかな、。房の大きさが決まってから、70%はこの時に落とすんだ。近所からはあいつ頭がおかしいんじゃないか、。ってよく言われるよ、」。

表土は基本的にほとんど手を加えない。ブドウ樹の仕立てが高いこともあり、雑草がある程度伸びても樹の生育に影響を与える事は少ない。1年間で僅か1～2回、雑草を切るのみ。「畑の下草や表土にも野生酵母は多く存在している、だから基本的に畑に残すようにしている」、そう語るアンジェ。

非常に恵まれたポンカに埋め尽くされた土壌に、50年以上の古いブドウ樹は近代的な仕立てではなく、伝統的ともいえる土地に見合った仕立て。しかし、それだけではある意味古くからあるワイン造りの域を出ません。しかし、そこからさらに目を疑うような激しい収量制限と、果皮・種子の完熟、というより超凝縮ともいえるような樹上での完熟。種子まで完熟し茶色く色づいた種子、「収穫前の粒を割ると、果汁がまるで蜂蜜のような粘性を持っているんだ」、そう笑う彼の自然体過ぎるこだわり。ワイン造りを始めたきっかけから、畑との向き合い方、そしてワイン造りまで。ヨスコ グラヴネルという偉大な造り手で構築されたアンジェのフィロソフィ。

この異常ともいえるこだわりと凝縮が、まるで当たり前と考えていることに、感覚のギャップを激しく覚えます。グラヴネル、そしてダミアンの話す言葉とリンクする「ワイン造りに関してほとんどの仕事はブドウを収穫するまで」、すでにこの年齢で、ここまでの言葉が迷いなく言えることが彼の才能だと直感します。

醸造については非常にシンプル。収穫したブドウを除梗し開放桶の中で4～5週間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醗酵を終えます。醗酵が終わり、果皮が液面から沈むのを待ちます。手動の压榨機(バスケットプレス)にて压榨し、木樽に移し24カ月の熟成を行います。強烈に凝縮したモストは糖度が高いこともあり、非常に緩やかに醗酵が続きます。アルコール度数も15%を軽く越えるヴァインテージが多く、2020のフリウラーノは17%にも迫るほど、。しかし、「アルコール度数が高いだけではない、それ以外の要素も同様、いやそれ以上に凝縮しているからこそアルコールに感じない」、そう考えている彼。金銭的な理由もあり、ティーノ(開放式の大樽)を使ったマセレーションが行えません。絶対的に生産量が足りず、大樽を埋めるだけのワインがないため、熟成にはバリックやトノーを使ってい



るアンジェ。「自分の考えるワイン造りでは、最低でも2年間の樽熟成は必要だと思っている。そして1年以上のビン熟成も、。だから、今の自分が造っているモノは、最低限の基準かもしれない。ただ、かといって今の自分のワインが足りていないとも思わない。設備が揃ったからと言ってよいものができるわけではない。自分自身が、日々理解し納得して造ることが出来るか、それが最も大切だと思う。」

醸造設備としては、大樽やセメントタンクではなく、グラスファイバーの容器や10年以上の古小樽のみ。容器が小さいため、樽からの香りやニュアンスを嫌い、新しい樽を使わないアンジェ。しかし、中に入っている液体の密度、情報量の多さ。美味しいという言葉だけでは全く足りない、。そう自覚するほどの圧倒的な味わい。ボトル詰めを始めたのは2018年から。生産量は僅か3000~4000本には満たない量。あれほどの徹底的な収量制限を行っているからこそその少なさ。



ダミアンだけでなく、これまでもコッリオで多くの造り手を見てきましたが、今の時点で凄まじいほどの偉大さ、可能性を持っていることは間違いありません。しかし、それ以上に彼と話している中で、完璧ではない若さ。アンジェ自身の愉しみや喜びに満ち溢れているワインだと痛感します。凄さや偉大さだけではない、人間的な柔らかさや情熱。まだ始まったばかりでこのクオリティ、彼は今後間違いなく成長していく。その先に見えるアンジェのワインが、いったいどれほどの存在を放つのか、。汗。期待以上に鳥肌が立つような感覚に襲われます。フリウリ、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Brda ブルダ=Collio コッリオ」のポテンシャル。そしてこれから先の時代を担うアンジェの可能性。間違いなく覚えていただきたい原石のような造り手です！

No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
<b>ANZ0103</b>	<b>Rebula</b> レプーラ	Namizno vino	2022	白	リボツラ ジャツラ、樹齢30年~58年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリック・トノーに移し、24カ月の熟成。ボトル詰め後、12カ月の熟成。	750ml
<b>ANZ0201</b>	<b>Sardone</b> サルドーネ	Namizno vino	2020	白	シャルドネ、樹齢50年~ 徹底的に収量制限し、完熟を待ってから収穫。果梗まで完熟したものは除梗せず、開放桶にてマセレーション(25~40日)、アルコール醗酵が終わってから圧搾。木樽(225~500L)に移し約24カ月の熟成。最低限のオリ引きのみ行いボトル詰め。	750ml
<b>ANZ0303</b>	<b>Takoј</b> タコイ	Namizno vino	2022	白	フリウラーノ、樹齢40年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24カ月の熟成。ボトル詰め後、12カ月の熟成。	750ml
<b>ANZ0003</b>	<b>Josef</b> ヨーゼフ	Namizno vino	2022	白	リボツラ ジャツラ 70%、フリウラーノ 20%、シャルドネ 10%、樹齢30年~50年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリック・トノーに移し、24カ月の熟成。ボトル詰め後、12カ月の熟成。	750ml
<b>ANZ0402</b>	<b>Merlot</b> メルロー	Namizno vino	2022	赤	メルロー、樹齢40~55年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24カ月の熟成。ボトル詰め後、12カ月の熟成。	750ml