Trentino Alto Adige-Trento-Volano　　IGT　Vallagarina

Rosi Eugenio　ローズィ　エウジェニオ

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。トレンティーノという厳しい環境に向き合い続けた最高の造り手

トレントの南、ロヴェレート近郊の町ヴォラーノ。スプマンテの生産やマルツェミーノを代表として昔から盛んに栽培・醸造が行われてきた土地。とはいうものの、基本的にはスフーゾ（量り売り）の文化であり、多産に適したペルゴラ仕立てのブドウ棚の風景が良く似合う土地。父のブドウ作りが彼にとってのスタート、そして醸造家としての道を選ぶ。いかに的確に、効率よく、合理的に、そのような言葉ばかりの醸造から解放されるきっかけとなったものは、土地の適性、ブドウ樹の計り知れない可能性を自ら体験したこと。

畑は大小 10 か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネ ソーヴィニョンやメルロー、ノズィオーラ、ピノ ビアンコ、シャルドネ等を栽培。しかしそれぞれの畑は細かく寸断され、合わせてもわずか 6ha にしか過ぎない。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌、標高 750mにあるBarassa の畑（シャルドネ）やノジオーラ、ピノ ビアンコの畑は、細かく砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。標高の高さや痩せて岩石の多い特徴が似ていることから「Piccolo Dolomiti」（小さなドロミテ渓谷）と呼ばれている。

栽培に関しては、完全に無肥料にて栽培を行い、使用しているのは極少量の銅と硫黄物（特に銅は 6 月初めまでしか使っていない）、そして天然由来のハーブやエキス類を粘土と攪拌した調合剤を散布。ほとんどの畑が、農薬などの使用が始まる以前に放棄された土地であることから、一切の薬品類の残留がない土地であること、そして手つかずの森林に囲まれ、複雑な生物環境が保たれていることは、彼の考える栽培に欠かせない要素の一つである。土地の安定、ブドウ樹それぞれの栽培の安定、畑で起きる目覚ましい成長は、エウジェニオの価値観に多大な影響を与えることとなった。カンティーナでの作業ではどうすることもできないほどの果実の熟成、樹の健全化は、彼の膨大な経験を凌駕し、新たなる一歩を踏み出させることとなった。

醸造に関して、エウジェニオの考える、そして思いつくほとんどの行為に対して、数えきれないほどの実践と考察を続けてきた、それは異常とも言っていいほど、、、。それほど彼の探究心に終わりはない。

白ブドウでのマセレーション（果皮浸漬）を行った醗酵の与える効果、そして熟成に至るまでの様々な実験。醗酵という、ある意味「安定」した状態を維持することで、これまでにない果実の個性・味わいを表現。そして近年、樹齢を重ねたノズィオーラが、エウジェニオの想像をはるかに超える伸びしろを持っていたこと、結果ノズィオーラの成長とともにワイン自体がひとまわり大きくなり、圧倒的な成長を見せてくれた。さらにそれぞれの品種が、驚くほど緻密に組み上げられたビアンコ、アニーゾス。

ペルゴラという仕立ての良さを十分に引き出し、弱さをしっかりと補うべく改良した仕立ては、樹上での長期間の熟成を可能にし

た。収穫後マセレーションを行いつつ野生酵母による醗酵を行い、果皮と接触していることで非常に安定した状態で熟成。マルツェミーノの持つ果実的デリケートさと柔らかさを十二分に感じさせてくれるポイエーマ。これまでの彼には感じられなかった圧倒的なポジティヴさ、素直すぎる飲み心地と飾りっ気のない果実。完全に一皮むけたエウジェニオを感じられる味わい。対照的に、ドーロンはマルツェミーノの持つタンニンのしなやかさと、果実の甘味を表現。3 か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)の後、除梗せず90日を越えるマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分な果実的甘味と柔らかなタンニン、繊細な奥行きをもつ。

50 日を越えるマセレーション、十分すぎる奥行きと骨格を持つにもかかわらず、カベルネ ソーヴィニヨン・メルローらしからぬ圧倒的な果実感としなやかさをもつエゼジェズィ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻、強さだけではないエレガントさ、しなやかさを感じる。

ロザートは偶然から生まれた産物でありつつ、彼らしさに溢れたワイン。エセジェジィの畑で収穫前、雹によって傷ついてしまった一区画のブドウをマセレーションせずに圧搾、野生酵母による醗酵を行ったロザート。しかし、ロザートが持っている一種の不安定さ(果皮のアントシアニンの保護もなく、白ブドウの持っている抗菌作用もないということ)、これを補うために行ったこと、それはバッラルサ(標高750mの畑)で収穫したシャルドネを中心としたヴィナッチャ(圧搾の終った果皮・種)を加えるという驚くべき手段、、、、。

1か月に及ぶ白ブドウ(果皮のみ)のマセレーション。結果、非常に不安定であるはずのロザートの醗酵過程を、白ブドウの果皮で守ること。結果、驚くほどの安定を手に入れた。それでいて、もの凄いバランス感のあるロザートが生まれることとなった。

そして 15.16.17 という 3 つのヴィンテージを組みあわせるという荒業によって誕生したカベルネフラン。マルサーラやシェリーなどで行われているソレラという手法。「果皮によってワインを守るのではなく、酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずに SO2 にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェーニオ。圧搾した 15 年のフランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の 16 年を加える、すると活動している 16 年の酵母によって、全体が活性化する。翌年に同じタイミングで、もう一度繰り返し 3 つのヴィンテージで 3 年間の熟成をするという、独創的すぎる醸造のメカニズム、、、汗。

十分に完熟したトレンティーノのカベルネ フラン。イタリアワインでみると、どうしても固定観念で「重い、強い」と意識しがちです。しかし、非常に繊細な果実と心地よい酸。複雑な味わいとは相反する飲み心地の良さ！ 良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネフランだと思います。

Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ＝アルト アディジェーロヴェレートーヴォラーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Riflesso Rosi **IGT** リフレッソ ローズィ	**2023**	ロゼ	**750ml**	マルツェミーノ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、ポイエーマやエゼジェズィの畑より収穫したブドウ。黒ブドウより醸造したロゼに、圧搾したアニーゾスのヴィナッチャを加えて 1 か月のマセレーション。突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なワイン。よりフレッシュで果実的なロザートと、白ブドウ由来の酸とタンニンによって、骨格、奥行きを感じる 2023。魅力たっぷりなワインです！

èVino
TEL:048-799-3678 FAX:048-611-7167 URL:www.evino33.com

Anisos **IGT** アニーゾス	**2021**	白	**750**ml	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアンコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。圧搾後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 ヵ月、ボトル詰め後 30 か月の熟成。ヴォリュームと複雑さ、余韻の長さ、3 品種の一体感を感じる味わい。 2021 年はエウジェーニオが求めている 2016 や 2019 のような「偉大なヴィンテージ」の一つとして数えられる、素晴らしいポテンシャル。今までよりも熟成期間を 1 年延ばし、その片鱗を感じる素晴らしい味わい。
Anisos"L'evolzione" アニーゾス〝レボルツィオーネ〟	**2017**	白	**750**ml	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアンコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。圧搾後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 ヵ月、ボトル詰め後 72 カ月の熟成。熟成によって磨かれ、最高の状態でバランスする。エウジェーニオ ローズィの集大成となる白。
Esegesi **IGT** エゼジェズィ	**2020**	赤	**750**ml	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20%、樹齢 18～20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 60 日以上、野生酵母にて醗酵を促す。圧搾後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。それでいて驚くほど軽快な飲み心地、カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。静かで繊細、かつ複雑な香りからはブドウの成熟度合いの高さを直感的に感じます。
Esegesi **"L'incontro"** エゼジェズィ〝リンコントロ〟	**2016**	赤	**750**ml	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20%、樹齢 18～20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。圧搾後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 84 カ月の熟成。エウジェーニオ本人が「完成」、と感じた時にリリースされる、特別なエゼジェズィ。ちょうど収穫より 10 年が経ってリリース。熟成香の深さと果実、酸の一体感が素晴らしい、非の打ちようがないカベルネ・メルロー。
Cabernet **Franc20.21.22** カベルネ フラン	**-**	赤	**750**ml	カベルネ フラン、樹齢 25 年、自身で植樹した畑。強烈な砂質土壌。収穫後、古バリックにて約 2 か月、果皮と共に醗酵を続ける。2020.2021.2022 という 3 つのヴィンテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、樽内で酵母の活動期間を伸ばし、果皮でも SO2 でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナリティあふれるワインブドウが完熟し、樽の中で熟成を遂げつつも、果実のフレッシュさや軽やかさ、相反する要素が共存しているカベルネフラン。年々完成度が増しているように感じます。
Poiema ポイエーマ	**2019**	赤	**750**ml	マルツェミーノ、樹齢 10～35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 40%のブドウは約 1 カ月のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。圧搾後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 36 か月熟成。タンニンもアントシアニンも少ないマルツェミーノを、徹底した収量制限とアパッシメント(陰干し)。凝縮を感じつつもとても軽やかで、他のワインにはない透明感を持った赤。繊細さとバランス感、細くも非常に長い余韻を持つ、個性際立つマルツェミーノ。
doron ドーロン	**2019**	赤甘	**375**ml	マルツェミーノ、収穫後、3 か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)を行う。その後、除梗せず約 3 か月果皮と共に醗酵を行う。圧搾後古バリックに移し24か月の熟成。レチョート デッラ ヴァルポリチェッラの手法に着想を得た、デリケートなマルツェミーノの個性を引き継いだ、個性的なヴィーノ ドルチェ。