Piemonte-Cuneo-Castiglione Tinella

Cascina Lieto カッシーナ リエート

イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性

エヴィーノとして、これまで出会ってきた造り手の中では異質といいますか、、、むしろ特別な存在となります。ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロトさんと理恵さん。1997 年よりイタリアに移住した彼は、ファッションや芸術だけでなく、特に歴史や伝統を重んじる心や食文化に魅了され、この土地で暮らす事を決意。イタリア生活の中で、素晴らしいワインの造り手たちとの出会いをきっかけに、これまで 20 年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけではなく、強い想いや揺るぎない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。



私自身、エヴィーノを始めたきっかけでもあるダミアンや、レ コステのジャンマルコとの出会い、そこに彼の存在を欠かすことはできません。当時、まだ何も知らなかった私に、数えきれないほどの知識や、得難い経験を。そして共に長い時間を過ごし、多様で鮮烈な素晴らしい出会いに恵まれました。彼とダミアンから学んだ(ケンカした)事は数えきれず、、(笑)。この 2 人は私にとって、まるで年の離れた兄のような、かけがえのない存在です。



この土地に根付き、イタリアに生きる日本人として、イタリア文化を伝えてきた彼。そしてワイン生産者との出会いにより、畑からカンティーナ、そして共に過ごす食事まですべて、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る、新たな道に進む事を決意。2017 年、世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カスティリオーネ ティネッラと、その近くに合わせて 0.8ha のブドウ畑を手に入れます。ワイナリーの名前は「Lieto リエート」、幸せや喜びを意味し、共にワイン造りを行う奥様の名前も重ねた名。ピエモンテ州ランゲ地方での暮らし、そしてワイン造りは、ヒロトさんと理恵さん 2 人の想い描いてきた夢が実現し、新しい始まりともいえる瞬間でした。



カスティリオーネ ティネッラは、DOC でいう「Moscato d'Aasti モスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテーゼが残る希少な畑。中でもカスティリオーネ ティネッラの畑では、1960 年代に植えられた樹も多く残り、収穫するモスカートの中心。1ha あたり4000～4500 本、グイヨーにて仕立てられたモスカートの畑。手に入れる前からも、大事に栽培されてきたことを実感できる土地の状態の良さ。そして何より 50 年を越えてもなお、樹勢があることに驚かされます。



栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。土地の自然環境の回復を待つため、2017 は収穫を見送りました。翌 2018 年より、実験的な醸造として極僅かながら収穫。まず、最も尊重すべきは、ブドウ畑の地力の復活であり、周辺の生物的な環境の重要性。本格的な収穫・醸造は 2019 年の収穫からとなります。 モスカート ダスティといえば、甘口の微発泡として世界中で親しまれています。しかし、残糖を残したまま、発泡性ワインをボトル詰めするには、通常のワインを遥かに越えた添加物、そして人為的なコントロールが必要なことも事実。リエートが造るものは、甘口のモスカートダスティではなく、完全に醗酵が終わった残糖のないモスカート。液体として完成(バランスの取れた)したワインの醸造を目指しています。



比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2～3 週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して《軽い早飲み》ではなく、強い香りとアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。マセレーションの期間については、特に定めているわけではなく、アルコール醗酵が終わること。そして、液面に形成されている果帽の勢いが収まり、沈み始めるまで。アルコール醗酵が終わるのを、待ってからの圧搾を意識しています。圧搾後、そのまま 24 カ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6 カ月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る"ゆりかご"としての、果皮・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でディティール(細部)が造られるという考え。その考えは、ダミアンから学び、ジャンマルコから感じた事をそのまま行っている。同じ体験をしてきた私

にとっても、強く共感できる徹底したワイン観をもっています。

収穫までに十分成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない成熟したワイン観とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら（ダミアンやジャンマルコ）に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らないとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼には、心からの愉しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。まだ始まったばかりというか、、、むしろこれから始まる生まれたばかりのリエート。ヒロトさんと理恵さん 2 人の夢とその未来を、これからも見守っていきたい、愉しみな造り手の一人です。

Cascina Lieto カッシーナ リエート　ピエモンテークネオーカスティリオーネ ティネッラ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Moscato Mina モスカート ミーナ	**24**	白	**750ml**	モスカート ビアンコ 100%、アルバ郊外、マドンナ ディ コモの畑、樹齢 32 年。収穫後、全房のまま密閉したグラスファイバーのタンクにて約 1 か月ノカーボニックマセレーション。圧搾後、500L ノ木樽ニに移し醗酵を終える。そのまま 6 カ月の熟成を経てボトル詰め。ボトルにて 12 カ月の熟成。 高樹齢、モスカートの可能性を表現しようとするリエートとは違い、モスカートが持つ純粋な魅力、果実的な香り、アロマ、フレッシュさを表現しようと試みた実験的なキュヴェ。冷涼で繊細な 2024 ヴィンテージ。
Bianco "Sensazione" ビアンコ〝センサツィオーネ"	**23**	濃白	**750**ml	モスカート ビアンコ 70%、コルテーゼ 30%、樹齢 30～56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の木樽（1500L）にて果皮とともに醗酵。圧搾後、同じ木樽で約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。樹齢 50 年を越えるリエートの畑で、混植されているこの 2 つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。ヴィンテージの特徴はもちろんですが、醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい.
Moscato Lieto モスカート リエート	**23**	濃白	**750**ml	モスカート ビアンコ 100%、カンティーナに隣接するブロージアの畑、樹齢 56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の木樽（1500L）にて果皮とともに醗酵。圧搾後、同じ木樽で約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。 高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待ち、果皮･種子すべてを表現した醸造。そして十分な熟成期間を取ってからリリース。2023 はそんな「強すぎる」イメージではなく、果実的なフレッシュさと酸の立体感。何よりも余韻の長さ、奥行きを感じる味わい。
Moscato LR モスカート リエート リゼルヴァ	**21**	濃白	**750**ml	モスカート、樹齢 56 年。収穫後、除梗し果皮と共に 1 カ月、醗酵が終わるのを待つ。圧搾後、タンク内で 24 カ月の熟成。ボトル詰めののち約 24 か月の熟成。 リエートの高樹齢の畑。2021 年は日照に恵まれ、朝晩の気温差が大きく例年にないほど酸が残った素晴らしいバランスを持ったヴィンテージ。 常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計 4 年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしからぬ強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さ。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。
Bianco Croche ビアンコ クロシェ	**21**	白 微泡	**750**ml	モスカート ビアンコ 65%、コルテーゼ 35%、樹齢 30~56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、果皮とともに醗酵を行う。圧搾後、タンクにて約 10 カ月の熟成。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加えビン内再醗酵、そのまま約 18 か月の熟成、スボッカトゥーラ（オリ抜き）せずにリリース。 2021 は非常に酸を持ったブドウを収穫できたため、モスカートの果実味やアロマに負けない繊細かつバランス感のある素晴らしい味わい。瓶内での醗酵も非常によく進み、適度な泡とフレッシュな果実とキレのある酸。モスカートの美しい香りが残る完成度の高いフリッツァンテ。
Rosso Croche ロッソ クロシェ	**22**	淡赤 微泡	**750**ml	モスカート ビアンコ 85%、バルベーラ 15%、樹齢 30~年。それぞれ別々に収穫、除梗し約 1 か月、果皮とともに醗酵を行う。圧搾後、タンクにて約 12 カ月の熟成。オリ引きに

				合わせてアッサンブラージュ。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加えボトル詰め。ビン内再醗酵、そのまま約 18 か月の熟成、スボッカトゥーラ（オリ抜き）せずにリリース。
Barbera Litmo バルベーラ リトモ	**23**	赤	**750**ml	バルベーラ、樹齢 30 年。収穫後、果皮と共に 3 週間、醗酵が終わるのを待つ。圧搾後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつタ古バリックにて 24 か月の熟成。ボトル詰めののち約 6 か月の熟成。バルベーラの味わい「果実」、「酸の心地よさ」に、単調さではなくリズム感を感じるという意味合いのワイン。
Freisa Sage フレイザ サジェ	**22**	赤	**750**ml	フレイザ、樹齢 55 年。収穫後、除梗し果皮と共に 1 カ月、醗酵が終わるのを待つ。圧搾後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつ古バリックにて 24 か月の熟成。ボトル詰めののち約 6 か月の熟成。ネイヴェに近いこの辺りでは、より親しみの強いフレイザ。キレイな酸と果実味、きめ細かくも主張のあるタンニン、素晴らしいバランスのフレイザ。
Nebbiolo Bisó ネッビオーロ ビズゥ	**21**	赤	**750**ml	ネッビオーロ 100%、樹齢 30 年。石灰質、砂質の強い標高 400m の斜面にある畑。厳しく収穫量を制限し、すべて手作業で収穫まで行う。収穫後、果皮と共に約 1 カ月の醗酵。圧搾後、古バリックに移し 24 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。昼夜の気温差だけでなく、果皮まで成熟しフェノールの熟成も感じられた 2021。詰まった果実味と酸、骨組みを感じながらも軽やかさを失わない、長く続く余韻、、。非常にエレガントで美しさをもったネッビオーロ。
Vino Dolce Cadò ヴィーノ ドルチェ カドー	**19-23**	濃白甘 酸化熟成	**500ml**	モスカート ビアンコ 100%、カンティーナに隣接するブロージアの畑、樹齢 56 年。1 カ月以上収穫を遅らせ、樹上にて凝縮したモスカート。そのままプレスし、果汁のみで醗酵を行う。50L のダミジャーナ（ガラス瓶）に入れて 12 カ月の熟成。翌年も同じように醸造を行なったワインをアッサンブラージュ（ソレラ式）、2019-2023と、5 年間のヴィンテージを合わせ、酸化熟成。毎年新しいヴィンテージを少しずつ加えてブレンドすることで、ワインに再び生命が吹き込まれる、複雑さや新鮮さを高めつつ熟成をへた特別な甘口。

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