

## Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

個性的かつ圧倒的な感性を持つヴィットーリオ。圧倒的な味わいと繊細さ、唯一無二ともいえるランブルスコを造りだす。

モデナより南へ 10km、丘陵地との境目にあるカステルヴェートロ ディ モデナ。ランブルスコの中でもグラスパロッサを用いた「Modenese モデネーゼ」と呼ばれるランブルスコの銘醸地でもある。ヴィットーリオのカンティーナはカステルヴェートロの南、小高い丘の上に位置。標高は 200m~220m、カンティーナ周辺の1 haと標高 300mにある丘陵地 4ha。周辺の土壌は非常に強い粘土質、そして石灰質を含む土壌。丘陵地特有の風に恵まれた土地という事もあり、夏場の高温と夜間の温度差は、酸の強いランブルスコに欠かせないものでもあります。

畑の樹齢は 20~30 年、ヴィットーリオは近年の大量生産のランブルスコ造りというものを嫌い、古くから残っていた古樹・品種を尊重したうえで自然環境を重視した栽培、そして瓶内での 2 次醗酵という古典的な醸造にこだわる。

ブドウはランブルスコ系のグラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。そしてトレツビアーノ モンタナーロ、トレツビアーノ ディ スパーニャといった地品種を栽培。

栽培については、ヴィットーリオの考える「最低限必要な介入」、化学的な農薬や肥料は一切使わず、最小限の銅を使用。硫黄についてはほとんど使用しない。肥料については数年に一度、自宅で飼育する鶏糞を元に醗酵・熟成した堆肥を、耕耘した段階において使用するのみ。雑草については基本的に刈り取ることさえしない(ブドウ樹が埋もれてしまう場合のみ刈り倒す程度)という栽培。収穫量については驚くほど少なく、樹 1 本あたり 1.5 kg~2 kg。

完全に自然環境が残る畑から生まれる、それぞれ十分な個性を持った果実。「ランブルスコ系でいえば、モデナを代表するといってもいいグラスパロッサは、その名の通り梗(及び葉)が赤く、果皮の厚みと房の大きさあるブドウ。だけど、巷にあるグラスパロッサには、この畑にあるような個性はほとんど見られない。そのように改良されてしまっているんだ。そして最も古くからあるとされているソルバーラ、結実がとても悪く色調も薄いものの、素晴らしく繊細な香りや酸を持っている。そして房が小さいサラミーノは果実が密集、豊かなタンニン。トレツビアーノについても同じ、モンタナーロは暑い果皮と十分なエキス分。そしてスパーニャは未知な部分が多いブドウだけれど、繊細な酸と奥行きのあるブドウ。」そう語るヴィットーリオ

醸造においてもその考えは一貫しており、培養酵母や温度管理を行わない手法にこだわっている。使う道具にしても、ステンレスタンクやポンプ、フィルターといった機械は使用せず、重力を使ってのオリ引きやボトル詰めを行っている。それほどにワインに負荷をかけたくないというヴィットーリオの思い。「樽を鎖で高く上げればポンプなんて必要ないし、時間をかけてオリ引きすればフィルターだって必要ない。ステンレスタンクよりも木の柔らかい味、呼吸することがワインには必要だと思わないか？」

収穫後、木樽にて短期間のマセレーション(ランブルスコにおいては約 7 日)を行い、酵母添加や温度管理を行わずに醗酵。その後オリ引きを行った後、ボトル詰め。瓶



内 2 次醗酵の段階でも一切の添加を行わずにブドウ自身の糖分と酵母のみでの醗酵を促す。(年によってブドウの糖分が変わるため、ガス圧に変化が出る場合に限り、同様に収穫したブドウをアパッシメント(陰干し)して造ったパッシート(甘ロワイン)を添加することで調整。)その後オリとともに最低でも 24 か月の熟成を行うことで、オリからのエキス分を十分に引き出すことができる。しかしそれだけの期間がたったというのに、オリの持つネガティブな要素が一切感じられないという事に驚かされてしまう。

必要な事だけを追求する、自然環境を優先した栽培と独創性豊かな醸造哲学。ランブルスコの常識を覆す圧倒的な旨さ。唯一無二の造り手。



No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
<h3>Ripa di Sopravento</h3>						
GRA001	リーパ ディ ソープラヴェント	VdT	11	白 微泡	<p>トレッピアーノ モンタナーロ、トレッピアーノ ディ スパーニャ、樹齢 16~30 年。収穫 後ごく短期間のマセレーションを行い木樽に て醗酵を行う。進行段階と残糖分を確認し つつボトル詰め、瓶内で再び醗酵が始まる。 その後瓶内にて約 24 か月の熟成。スポッ カトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。 SO2 は収穫時にごく少量使用するのみ。</p>	750ml
<h3>Smilzo</h3>						
GRA0101	スミルツォ	Vdt	13	ロゼ 微泡	<p>ランブルスコ ソルバーラ、樹齢 16~30 年。収穫後、ごく短期間のマセレーション、 木樽にて醗酵を行う。進行段階と残糖分を 確認しつつボトル詰め、瓶内で再び醗酵が 始まる。その後瓶内にて約6か月の熟成。 スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリ ース。SO2 は収穫時にごく少量使用するの み。</p>	750ml
<h3>Lambrusco</h3>						
<h4>"Fontana del Boschi"</h4>						
GRA0201	ランブルスコ "フォンタナ デイ ボスキ"	IGT	11	赤 微泡	<p>ランブルスコ グラスパロツサ主体、樹齢 16 ~30 年。 収穫後約 5 日間のマセレーションを行い木 樽にて醗酵を行う。進行段階と残糖分を確 認しつつボトル詰め、瓶内で再び醗酵が始 まる。その後瓶内にて約 24 か月の熟成。ス ポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリ ース。SO2 は収穫時にごく少量使用するの み。</p>	750ml