

Caparsa カパルサ

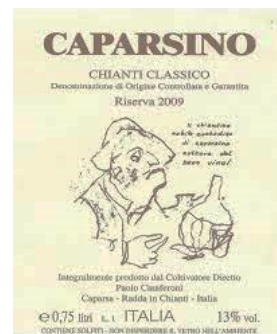
星の数ほどあるキアンティクラッシコ、山深いラッタ イン キアンティ。この土地で誰にも負けない個性と輝きを放つパオロ チアンフェローニ。貫き通された「緻密さ」と何にもとらわれない「奔放さ」、相反する 2 つの顔を持つ彼と、カパルサの土壌が見せるモザイク的複雑さの化学反応、他のどんなキアンティにも感じ得ない味わいが生まれる。

父から畑を受け継いだのは 1982 年、シエナ生まれでトスカーナの歴史を研究していた父の影響もあり、迷うことなく土地に根付いたワイン造りを続けてきた。畑は家の周囲にある 12ha、標高は 420~470mと高く、ラッタの特徴的な急斜面。手つかずの森に囲まれたカパルサとカパルズィーノ、2つの畑は几帳面なほどの手間と作業により農薬や除草剤を使わずに栽培を行う。栽培している品種は、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、マルヴァージア ネーラ、マルヴァージア ビアンカ、トレビアーノ トスカーノといった、土地固有の品種。





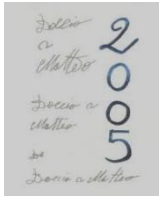
彼の考えるワイン造りには果実、土地、醸造すべてに共通して「複雑さ」という言葉が当てはまる。まずはこの畑の持つ特殊な土壌。斜面の畑は場所によって、粘土質、砂質、砂利、アルベレーゼ(石灰岩土壌)、ガレストロといった複雑な地質がまるでモザイク画のように混在、ブドウ樹の仕立ても複雑極まりない、、、グイヨー、コルドーネバツソ、コルドーネアルト(これは彼の自作)、アルケツト トスカーノと様々な仕立て、樹齢に関しても、46 年(最も古くフランコ ピエーデ: 台木なしのサンジョヴェーゼ)、14 年、7 年、5 年と様々な樹齢。すべてを統一しないことで生まれる個々の特徴、違いこそが、果実に大いなる個性をもたらし、醸造の過程で、奥の見えないほどの複雑さ、変化となって表現されている。

醸造に関して、除梗後、大型のセメントタンクにて 2~3 週間に及ぶマセレーション、自然酵母による醗酵を促す。パンチングダウン、液循環を行いつつ途中一切の温度管理を行わない。熟成は大樽を用いて熟成を行う Caparsino、トノー(500L)の木樽にて熟成を行う Doccia a Matteo という 2 つのリゼルヴァを醸造。伝統と適性、全く違う角度からのアプローチによって生まれた 2 つのゼルヴァ、時間をかけて抽出したエキス分、タンニンはワインに強い骨格と奥行きをもたらす。しかしその反面、長い熟成を必要とする。長い時間を費やしたワイン造り、パオロはこの土地の持つ複雑さを表現するための努力を惜しまない。ビアンコは高樹齢(フランコ ピエーデ)のトレビアーノ、マルヴァージア、酵母の添加など行わずに30~45日間の長い醗酵を行う。瓶詰め前にごく僅かな SO₂ の添加のみ、ノンフィルターにてボトリング。2012年から造り始めたロザートはカパルズィーノの畑、開放式の木樽にてサンジョヴェーゼを2日間のマセレーション、一切の酵母添加を行わず野生酵母のみで醗酵を行う。若干醗酵が終わりきる前にボトリングすることで、無防備なロザートを SO₂ の添加を減らし、果実の印象を十二分に表現している。初めてとは思えないほどの完成度を持ったロザート。

徹底したこだわりと奔放な探究。ブドウ樹、地質、栽培、想像がつかないほどの複雑さ、そしてラッタ イン キアンティの独自性、そしてパオロの強烈な個性と感性は、キアンティ クラッシコに収まりきれないほどの存在感、キアンティの概念から飛び抜けた、素晴らしいワインを生み出している。





No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量	
Cap0001	Bianco di Caparsino ピアンコ カパルズィーノ		IGT	11	白	トレピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ピアンカ、樹齢46年。収穫後すぐに圧搾、野生酵母にて醗酵。その後オリの上で6か月熟成。オリ引き後ノンフィルターにてボトル詰め。	750ml
Cap0101	Rosso di Caparsa ロツソ ディ カパルサ		IGT	11	赤	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、トレピアーノ、樹齢15~20年。セメントタンクにて1週間程度のマセレーション、野生酵母による醗酵を行う。ノンフィルターにてボトル詰め。年によって異なるものの、暑い年(糖分が高くアルコールが上がりやすいヴァンテージ)は、古くからの方法である白ブドウ(トレピアーノ)を加え、強さよりも飲み心地求めたワイン。	750ml
Cap0201	Rosato di Caparsa ロザート ディ カパルサ		IGT	12	ロゼ	サンジョヴェーゼ、樹齢20年。収穫後ほとんどマセレーションせずに圧搾。野生酵母のみで醗酵。完全に終わる前にボトル詰めを行っているため、わずかにガスを感ずる。	750ml
Cap0301	Caparsino Chianti Classico Riserva カパルズィーノ キアンティ クラツシコ リゼルヴァ		DOCG	06	赤	サンジョヴェーゼ95%、カナイオーロ、マルヴァージア ネーラ、コロリーノ、樹齢30~40年。収穫後20日前後のマセレーション、野生酵母のみで醗酵、大樽にて2年間の熟成。	750ml
Cap0401	Doccia a Matteo Chianti Classico Riserva ドッチオ ア マッテオ キアンティ クラツシコ リゼルヴァ		DOCG	05	赤	サンジョヴェーゼ90%、コロリーノ5%、アンチェロッタ5%、樹齢20~30年。収穫後20日前後のマセレーション。野生酵母のみで醗酵、500Lの木樽にて2年以上の熟成。	750ml