

Rosi Engenio ローズィ エウジェニオ

これまで続けてきた途方もない実践と検証。そして導き出された最適かつ最小限の介入。エウジェニオのすべては、数えきれない実験の元に成り立つといっても過言ではない。

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、基本的にはスプーゾ(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 ソーヴィニオンやメルロー、ノズィオーラ、ピノ ビアッコ、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)やノズィオーラ、ピノ ビアッコの畑は、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、それは異常とも言うていいほど、、、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ピアンコ、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では、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ブさ、素直すぎる飲み心地と飾りっ気のない果実。完全に果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いタンニン、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。エゼジェズィの畑で収穫前、雹によって傷ついてい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、それはバツラルサ(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(圧搾の終わった果皮・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 13.14.15 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。マセレーションだけではない、酵母による保護を最大限利用した奇抜すぎる手法。圧搾後は極力酸素との接触を避けつつ、そこに翌年のヴィンテージを加える。(結果、樽の中で眠っていた酵母が活性化し、その分酸素から耐えられる期間が伸びるという事につながる)、これを3回繰り返した結果、SO2の添加を極端に減らすことができる。強烈な土地環境(強い砂質、自根による植樹)で収穫したカベルネフラン、その繊細な香りを十分に尊重した結果、ヴィンテージをなくすという手段に踏み切るという大胆さ。エウジェニオの探究心と、尽きることのない実験。彼以外には決してできない唯一の、そして素晴らしい存在感を持ったワインを造りだす。



商品コード	ワイン	認証	年	種類	品種・メモ	容量
Ros0006	<p>Anisos アニーゾス</p> 	IGT	15	白	<p>ナジョーラ、ピノ ピアッコ、シャルドネ、樹齢30~9年。収穫後、それぞれマセレーションした状態で野生酵母による醗酵を行う。圧搾後 500Lの木樽にて1年間熟成。醸造過程でSO2は完全無添加、ノンフィルターにてボトル詰め。その後1年間の熟成。</p>	750ml
Ros0105	<p>Riflesso Rosi リフレッソ ローズィ</p> 	IGT	16	ロゼ	<p>カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー。樹齢16年、エゼジェズィの畑。収穫後、除梗せずに圧搾、セメントタンク内にて野生酵母による醗酵を促す。途中、Anisosのマセレーションが終わり、圧搾したタイミングにて白ブドウのヴィナッチャを加え、約1か月のマセレーションを行う。圧搾後適宜オリ引きを行うのみ、ノンフィルターにてボトル詰め。SO2の使用はボトル詰め時にごく少量加えるのみ。</p>	750ml

Ros0204	Poimea ポイエーマ		IGT	13	赤	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 1 か月のマセレーション、野生酵母による醗酵。压榨後、750Lの木樽にて 1 年間、ボトル詰め後さらに 1 年間熟成。醸造過程でSO2は完全無添加、ノンフィルターにてボトル詰め。	750ml
Ros0305	Esegesi エゼジェズィ		IGT	13	赤	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。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。カベルネというブドウに対するイメージを覆す、繊細さ、そして奥行きを表現。	750ml
Ros0403	Cabernet Franc 13.14.15 カベルネ フラン		IGT	13.14.15	赤	カベルネフラン、樹齢 30 年、すべてフラン コピエーデ(自根)にて植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて 2 週間以上のマセレーション、野生酵母による醗酵を促す。13.14.15 という 3 つのヴァンテージをまるでソレラのように注ぎ足すことで、驚くほど長い期間醗酵を続けることができる。結果SO2の保護がなくとも十分な長期熟成に耐えうる環境を作りだす、という奇抜な発想により生まれたワイン。驚くほどのしなやかさと味わい、奥行きをもつ。	750ml
Ros0504	Esegesi L'incontro エゼジェズィ リンコントロ		IGT	09	赤	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、エゼジェズィとして熟成している樽の中から選別した、よりポテンシャルを秘めている樽をさらに 24 か月(合計 48 か月)の熟成。ボトル詰め後 36 か月の熟成を行う。収穫後、果皮と共に 2 か月、野生酵母による醗酵。木樽にて 2 年間の熟成、通常のエゼジェズィの中から、より可能性のある 2 樽をえらび、さらに 2 年間、ボトル詰め後に 3 年間の熟成を行った。リゼルヴァと呼べる特別なワイン。	750ml

Doron

ドーロン

Ros1002



IGT

13

甘赤

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。
压榨後古バリックに移し24か月の熟成。レ
チョート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。

375ml
