

Lombardia-Brescia VSQ

## Divella Gussago

ディヴェッラ グッサーゴ



型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性。

ロンバルディア州プレーシア、DOCG フランチャコルタと言えば、広く知られている高品質スパークリングワインの生産地域。フランチャコルタの生産地域の東側にあるグッサーゴの町で、2012年よりスタートした造り手アレッサンドラ ディヴェッラ。プレーシアの町で生まれ育った彼女、ワイン造りへの憧れは驚くほど早く、幼少期から自分でワインを造りたいと思っていたそうです。そして2010年、20歳という年齢で2haのブドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサンドラ。「自分が造りたいワインは、きっと醸造学校では教えてもらえないと思ったから、..」

グッサーゴとチェラーティカの間位置する標高350mの畑。フランチャコルタ協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いと言います。氷河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。豊かな土壌環境があるからそのノンドサージュ、そう言っても過言ではありません。畑にはシャルドネを中心にピノネーロが植樹されており、一部スキーアヴァなど以前のオーナーが植えたブドウも残っています。彼女が手に入れる以前4~5年間は放棄されていたため、その間農薬や化学肥料が使用されておらず、動植物や菌類など、自然のバランスが戻りつつある環境でした。アレッサンドラの考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」事。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕耘したことは無く、雑草についても基本切ることがない。冬の剪定と初夏の誘引、収穫以外極力手を加えたくないと話すアレッサンドラ。雑草はブドウ樹を包み隠すほどに伸びた場合のみ、樹の周りだけ軽く切る。ピオディナミのように自然を尊重しつつも、土地自体の力を高めようというものとは違い、自然環境を最大に尊重した栽培方法といえます。もちろんのことながら、このような栽培方法では収穫量は見込めません。現在でも2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量ですが、今の彼女にとっては十分な量だといいます。華奢な彼女が、たった一人で栽培から醸造まで行うには、今の量が限界。「一人で暮らすにはこれで十分！ただもう少しブドウがあれば、もっといろんな挑戦ができるんだけど、..」そう話すアレッサンドラ、まだまだ試したいことが沢山あると嬉しそうに話します。

初めからフランチャコルタに興味がないと話していたアレッサンドラ。しかし、プレーシアで生まれ育った彼女にとって、スプマンテの存在が特別であり、その魅力に取りつかれている事には間違いありません。彼女の求めているものはフランチャコルタという名前ではなく、グッサーゴという土地、ブドウの表現。そしてそれ以上の存在を見ている、と言ったほうがいいのかもかもしれません。

ブドウの収穫は周囲の生産者よりもやや早い、これはブドウの完熟を無視しているというよりは、果実そのもののフレッシュ感を意識しての事、そして強い酸も同等に大切。その絶妙なバランスを見極めるために、収穫は樹ごとに見極め5~6回に分けて収穫するという徹底ぶり。手間はかかるものの、これも体力的に自信のない彼女が一人で作業するための理にかなった方法。このバランスを持ったブドウは、除梗せずごく僅かな圧でプレスする。果皮との接触は意識していないが、長い時間をかけて圧搾することで初期醗酵を促していることにもなります。

そして、彼女が何よりも尊重しているのが原酒。圧搾したモストは、温度コントロールしないのは当然で、酵母やSO<sub>2</sub>さえも添加することなく、セメントタンクにて自然に醗酵を行う。そのため醗酵が終わるまでに1~2か月という時間を費やしてから、木樽(古バリック)での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかける。そして木樽で熟成することで、果実そのものの味わいだけでなく、一部はあえて強く空気と触れさせることを意識しており、酸化熟成による香りの幅の広がりをも得る。ティラージュに用いるのは極僅かな糖分(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醗酵。ベースであるブランドブランで24か月、初リリースとなるブランドノワールでは60か月オリと共に熟成期間を取る。そしてSO<sub>2</sub>は一度も加える事がないというこだわり。



そして、原酒の豊かさと果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサージュ一切行いません。というよりは、行う必要がないほどの原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれませんが。

誰かに言われる訳でなく、最良のワイン造りを求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるような彼女の研ぎ澄まされた感性。まだ 28 歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
DIV0001	<b>Blanc de Blancs Dosaggio Zero</b> ブランド ブランドサッジョ ゼロ 	VSQ	(15)	白泡	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約 12 か月の熟成。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 24 か月オリと共に熟成。オリ抜きを行った後にリリース。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。	750ml
DIV0201	<b>NiNi Dosaggio Zero</b> ニーニ ドザッジョ ゼロ 	VSQ	2012	白泡	シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約 6 か月の熟成。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 60 か月オリと共に熟成。オリ抜きを行った後にリリース。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。	750ml
DIV0301	<b>Blanc de Noirs Dosaggio Zero</b> ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ 	VSQ	(12)	白泡	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみ、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約 12 か月の熟成。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 60 か月、オリと共に熟成。オリ抜きを行った後にリリース。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。	750ml