

Bonavita ボナヴィータ



穏やかなる意思表示、ジョバンニほど柔軟な思考と強い気概を内在している造り手はいない。シチリアの北端、メッシーナの内陸にある町ファーロ スーペリオレ。100 年前はシチリア有数のワイン生産地域であったにも関わらず、現在 DOC Faro をボトル詰めているカンティーナは彼を含めわずか 3 つ。シチリア最古の DOC でありながら最少の DOC という複雑な背景を持つ地域。2005 年、ジョバンニ スカルフォオーネは母の受け継いできた 1ha ほどの土地「Bonavita」にて、本格的なブドウ栽培とワインの自家醸造を開始する。コントラダと呼ばれるこの小さな土地は、代々家庭用として野菜やオリーブ、ブドウを栽培。今まで一切の薬剤や肥料を使わずに守ってきた土地。彼自身、幼い頃からこの畑で野菜やブドウの栽培に携わったことは、彼の一貫したフィロソフィを形成したといってもいい。



標高が高く(300m)北向き斜面は、一見ブドウの栽培に不向きのように思える。しかし、シチリアの強すぎる日差しと高温から適度に果実を守り、メッシーナ海峡より吹き続ける北からの潮風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山は、地域特有の南風シロッコ(アフリカ大陸から海を越えてやってくる、砂と水分を含んだ熱風。シチリアの農作物に多大な被害を与えることで有名)から、自然の盾として「Bonavita」を守り続けている。(ジョバンニはこの山のもたらす多くの恩恵、流れ出る湿度を持った冷気、手つかずの生物環境、自然環境こそブドウの栽培にとって不可欠な物と考えている。)栽培されるブドウはネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファーロの個性といっても過言ではない。彼はこのボナヴィータ:(1ha 標高 280m。古いものは樹齢 55 年にもなる。石灰質、粘土、部分的に砂の多いトゥーフオ土壤)と、2006 年より自ら切り開いた Mangiavacche マンジャヴァツケ:(1ha 標高 320m。粘土、石灰が強いのが特徴。2011 年より収穫、醸造)の 2 つの畑より 6000 本の生産。



醸造は自宅の地下室を改造した小さなカンティーナで行う。果実は一部除梗せず、開放桶で 2 週間のマセレーション(果皮浸漬)を行い、自然酵母による醗酵を促す。日々の攪拌を行いつつ木樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。ロザートは約 1 日(24 時間)のマセレーションを行い、自然酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2 の添加を全く必要としない。すべての行為(栽培・醸造すべてを通して)に明確な必要性がある。反対を言えば必要のない行為(薬品の添加や、醸造的な技術介入)をいかに排除していくのか、そこにジョバンニの考えるワイン造りが見えてくる。果実の素晴らしさを失うことのない彼のワインには、本来の果実や香りを失うことなく感じる。そして醸造・熟成によって更なる味わいをもたらしてくれる。



ワイン造りへの誠実さ、穏やかな意思表示を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。彼の目指すメッシーナのワイン造りの背景には、祖父、父が味わってきたこの土地のワインがはっきりと描かれている。ファーロのワイン造りを現在に継承しつつ、自分のワイン造りを突き詰めていく。まだまだ前途多難なこの小さなカンティーナであるものの、今後の彼が目指す風景を楽しみにしていきたい。



| No | ワイン | 分類 | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | |
|---------|-----------------------|---|-----|----|-------|---|-------|
| Bon0001 | Rosato ロザート |  | IGT | 12 | ロゼ | ネロロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ、 樹齢 30～55 年。収穫後 24 時間のマセレーション、 野生酵母にて醗酵。压榨後ステンレスタンクにて 6 か月の熟成。醸造過程で SO2 は無添加。 | 750ml |
| Bon0101 | Faro ファーロ |  | DOC | 10 | 赤 | ネロロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ、 樹齢 30～55 年。収穫後一部除梗せず開放桶で 2 週間のマセレーション(果皮浸漬)を行い、自然酵母 による醗酵を促す。日々の攪拌を行いつつ木樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。 | 750ml |