

Emilia=Romagna-Bologna-Valsamoggia

## Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承する、モデナの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジエネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレツビアーノ モデネーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。中でも樹齢60年にもなるトレツビアーノ モデネーゼの畑は、モデナ全土を探してもほとんど見られなくなったベルッスィ仕立てのまま現存している。2016年まで前オーナーが畑の世話をしてきた(ブドウは協同組合に販売)が、高齢のためこれ以上続けることができない、。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル ファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、そして素晴らしい探究心を持つフラヴィオ。イル ファルネートのワインがこの数年で劇的に進化した背景には、間違いなくフラヴィオの存在なくして語ることはできないでしょう。

イル ファルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。イル ファルネートの当主マルコと話し合った結果2018年より独立し、新しくワイナリーを立ち上げました。フォルミジエネの畑2.2haと、彼の父が持っているポローニャの畑が0.7ha。ポローニャの畑はまだ手入れが行き届いておらず、初めての収穫はフォルミジエネの畑、高樹齢のトレツビアーノ モデネーゼのみとなる。ブドウの成熟が遅く結実も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年以降、クローン開発されたトレツビアーノやランブルスコへと植え替えられてしまったトレツビアーノ モデネーゼ。しかし果実由来の強い酸と逞しい果皮は、強烈な粘土質をもったモデナの土地個性に完全に適したブドウ。そして、その可能性を最大限に表現する仕立て、ベルッスィ(allevamento vite bellussi)。ペルゴラよりもさらに背の高い仕立てであり、四方に幅広く伸びる結果枝。樹の間隔が非常に広く、葉を全方位に展開できる。(しかし、作業の大半が手作業であり機械化することが不可能なため、現在はそのほとんどが抜かれ、近代的なGDCなどに植え替えられている)。湿度が高く気温も高い近年のモデナの気候環境にとって理想的であり、さらに高樹齢なため、収穫量も自然に抑えることができる。全オーナーの時から使用されていたのは最小限の銅と硫黄物のみ。農薬や肥料を使わずに栽培されたモデネーゼは、まさに理想的な環境だったと話すフラヴィオ。

2018年、初めての収穫はブドウの状態を見極め、納得できるものだけを収穫。結果、2.2haの畑より僅か5tという少なさ。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切の妥協もない。

「2018は決して恵まれたヴィンテージではなかった。しかし、厳選して残ったブドウにおいては、果実のバランスと高い酸を維持したモデネーゼの理想的なブドウ。このブドウの魅力を最大限に表現する方法は、やはり瓶内二次醗酵だと思ったんだ。」

フラヴィオは、モデネーゼの持つ強い酸を生かした最大の表現として、瓶内二次醗酵によるスプマンテを醸造。モデネーゼは除梗せずにそのままプレス。果汁のみの状態にてアルコール醗酵を行います。春まで1度もオリ引きを行わずに熟成し、オリ引きのタイミングで冷凍蔵保



èVino

TEL:048-799-3678 FAX:048-611-7167 URL:www.evino33.com

存しておいたモデネーゼの果汁を加えて、醗酵が始まるのを待ってからボトル詰め。彼がイル ファルネートの時に実現できなかった、SO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッビアーノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。

しかし、フラヴィオの追い求めるスパマンテの完成はこれがすべてではありません。通常スパークリングワインであれば、出荷前におり抜き(デゴルジュマン・スポッカトゥーラ)を行い、瓶内に溜まったオリを吹き飛ばし、場合によっては味わいを整えるのが一般的ですが、敢えてスポッカトゥーラを行わず、瓶の中にオリを残したままの状態リリース。

「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってくれます。そしてオリから還元される味わいや旨みはこれからもずっとワインを成長させてくれるんだ。しかし、オリを抜いてしまった瞬間からそのワインの成長は止まり、劣化が始まってしまいます。確かに抜栓するときに吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる、選ぶことができる。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」

そのためにフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつける。そして、その意義や理由、さらには開けるときの開設まで綿密に記載した説明書きをケースすべてに手作業で張り付けるなど、。飲み手の気持ちを考え箱詰めしている。抜栓するときはこのボトルケースを使って逆さにして冷蔵庫で保管。飲む直前にオリ抜きを行ってから飲むことができるようにと考えています。一見無謀、もしくは無責任な決断のように思ってしまうのですが、彼の本意は「飲む人のことを最大に考えた結果、この選択に至った。SO2など一切の添加を行わないため、ワインが非常に無防備、そのワインを守るためにオリを残してあげる。そうすることで、ワインを殺さずに生きたまま保管することができる。」

しかし、必ずしもオリ抜きを行う必要はありません。瓶内醗酵がスムーズに終り、中の液体に全く問題のない状態でシュールリーにしているため、残っているオリにも不快な味わいや香りが一切ありません。むしろ濁ることを恐れなければ、おり由来の味わいの幅や旨みを感じられる、より楽しむこともできるワインだと思います。

※付属のボトルケースに抜栓における方法や注意点が記載してあります。

そして、樹齢60年のトレッビアーノ モデネーゼ、ベッルッスィ仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウを用いて造られるヴィーニャ エツレ、除梗せず自重にて出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュールリーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。そのこだわりの高さからボトル詰め出来たのは僅か500本という少なさ。「スパマンテではトレッビアーノ モデネーゼの魅力と楽しみ方を、ヴィーニャエツレではモデネーゼの秘めた可能性と偉大さを」そう語るフラヴィオ。

スタートしてまだ1年、まだ設備や準備、畑のクオリティなど、課題は山積みではありますが、現時点でこれほど繊細でエレガントなワインを造り出す彼のセンス、そして形にとらわれない柔軟な価値観を持ちながらも、土地の伝統やブドウ栽培への強い執着心。畑の成長とともにさらに素晴らしいワインを造ってくれると信じています。

エミリア=ロマーニャの未来を背負う素晴らしい才能を持った造り手の一人だと感じております。

No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
	<b>Spumante "Illuzione"</b>				トレッビアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20	
	スパマンテ イツルズィオーネ				~40年。	
					収穫後、除梗せずに直接プレスを行い、ステンレスタンクにて醗酵が始まる。発酵後、そのまま春先まで熟成。オリ引きを行った後、冷凍保存しておいたモデネーゼのモスト	750ml
KOI0001		IGP	(18)	白泡	を加え、タンク内で醗酵が始まるのを確認してからボトル詰め。瓶内二次醗酵ののち、おり抜き(デゴルジュマン)を行わずにそのままリリース。ノドサーージュはもちろん、途中SO2など一切の添加をせず、2次醗酵の酵母	
	※手作業でオリ抜きする際は、付属のボトルスタンドを使用して事前に逆さまに冷蔵庫で一晩保管し、ボトルなどに水を張り行ってください。					

※抜栓の際、中身が噴き出す可能性が高いです、  
揺らさず 1 番以上冷蔵庫で整置してから、数分時  
間をかけて抜栓してください。

も無添加。オリを抜かないことでワインを「生  
きたまま飲み手へ届ける」、想像もつかない  
アプローチで造り上げられたスパマンテ。

## Bianco "Vigna R"

ピアンコ ヴィーニャ エッレ

KOI0101



※スパークリングワインではありません

IGP (18) 白

トレッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 60  
年。ベッルッスイ仕立ての高樹齢の区画より  
選別したブドウのみ。

収穫後、除梗・プレスを行わずモストフィオ  
ーレ(フリーランジュース)のみ、ステンスタ  
ンクにて自発的に醗酵が始まるのを待つ。

醗酵が終わった後のそのまま春まで熟成。

気温が上がり始める前にオリ引きを行い、ボ

トル詰め。収穫からボトル詰めまで完全無添

加の醸造

750ml