



campanilismo

カンティーナ・ジーオセット

イタリア品種ワイン、2016年ヴィンテージ（収穫年）をリリースします！！

2013年から栽培に取り組んでいるネッピオーロ。2014年には新潟市内の契約農家にご協力いただき、同品種の別クローン2種（ミケ、キアヴェンナスカ）、バルペーラとランブルスコ・グラスパロッサを植えました。2015年から少量ですが収穫したブドウで醸造を開始しました。地元の飲食店を中心に有志の方々に飲んでいただき、この品種の今後の可能性について感想などをお聞きしました。まだかまだかと心待ちにしている方も多かったワインです。2016年収穫のブドウよりお届けすることになりました。

ラベルはこのシリーズ、テッレニイガターネ（新潟の大地）のために新調しました。新潟で活動するリトルクラウングラフィックスさんによるものです。デザインに込めた思いは土地への感謝。小麦、パン、パスタ、土壁や木目のページや茶色、ハーブや野菜など木々草花のグリーン……。日常を彩る素朴な色合い風合いと温かさ。人や食が織りなす地域文化を大切にすイタリアへの憧れと尊敬の表現になります。私の妻が書き溜めた日本画を用い素敵なエチケットに仕上げてくださいました。

ワインは3種類です。

「チンクエウーヴァ・ドゥエテッレ/テッレニイガターネ 2016（赤）」は契約農家のブドウ2種と自園のブドウ3種を混醸したものです。ワイナリーが完成を目指す長期熟成赤ワインのプロタイプになります。評価の高いワインができると言われるネッピオーロ。栽培に取り組む人が少ないのはなぜでしょうか。土地を選ぶと言いますがそれだけが理由ではないでしょう。日本で栽培している方からは色付きがよくないとの意見もありました。イタリアは地域ごとに代表する固有種があります。国が最高のモノを決めてしまうフランスとは違い、イタリアは地場の特産品が優先します。10の出身地があれば10の一番が存在するお国柄。ピエモンテ州で一番のものを他州の人が育てて来なかったのが真実ではないでしょうか。さて、わたしたちはネッピオーロで不足すると分かった要素を補うための補助品種を栽培しています。バルペーラで色をカベルネソーヴィニオンで骨格を補うもくろみです。この組み合わせでひとつの長期熟成ワインができればと考えています。イタリアの固有品種に着目したのは、市場評価が固まっていないのでニュートラルな目で見られること、また食事との相性に優れているものが多いことによるものです。今後の展開にもご注目ください。

「ネッピオーロ/テッレニイガターネ 2016（赤）」は前述ワインに使用した分の残りを単独で仕上げたものです。いわばおまけのようなワインです。春の訪れが早く夏が暑かった年。色付きは非常に淡かった。色素の抜けた果皮を手で丁寧に除去すると浸漬発酵はほぼ種と果汁だけになりました。樽熟成のお蔭なのか、ネッピオーロらしい芳香もすでに出始めています。元々タンニンの強い品種。淡みはばっちり赤ワインのそれです。前述のワインと比較していただくと加わった要素が一目瞭然かと思えます。

「ランブルスコ・グラスパロッサ/テッレニイガターネ 2016（赤）」、ランブルスコは単一で仕込むイタリア品

種として期待しています。一般的に濃い色調の赤ワインは淡みも強いものです。ランブルスコには豊かな酸味のお蔭で軽やかな仕上がりとなります。原産地のエミリア・ロマーニャ州では生ハムとパンなどといっしょにランチからがぶがぶと飲まれているそうです。おなじみは発泡ワインですが、わたしたちはしばらくスティルで上げていきます。果実の凝縮感が不足しているため、炭酸ガスが加わると凡庸なワインになってしまうと感ずるからです。欧州系のブドウはワイン専用種のヴィニフェラがほとんどですが、このブドウは珍しいヤマブドウ系とのこと。イタリアワインジャーナリストの宮嶋勲さんにお聞きして合点がいました。グラスパロッサはいくつかあるかある亜種のひとつ。小粒で皮が厚く酸味が強く病気に強そうな品種です。難点は収穫量が少ないこと。樹齢の若さによる樹勢によるものか、土地との相性によるものかどうかは2018年以降に判断が下されるものと思ひます。

ワイン用ブドウの栽培は年々厳しくなる気がします。気象の変化は皆さんも気付いているはずですが、同業からも口に出されることが年々増えてきました。今まで通りにはいかないと……。夏の暑さを引きずる新潟の9月前半。とくにこの時期に収穫を迎えるブドウには厳しさが年々増すばかり。いま取り組むイタリア品種はすべて10月収穫の中生及び晩生種です。イタリア品種らしく酸も豊富で病気に強い気がします。まだ若木の段階で土地との相性は評価しにくいものところもあります。可能性がゼロになるまで挑戦を続けていきたいと思ひます。

最後に、この取り組みにご協力をいただいているすべての方々へ感謝御礼を申し上げます。とりわけ苗木の供給や栽培に対するアドバイスをいただいている丹波ワインさんには深く感謝申し上げます。

発売：2017年12月23日（土）～

「ランブルスコ・グラスパロッサ/テッレニイガターネ 2016（赤）」

●ランブルスコ・グラスパロッサ（100%）

●容量：750ml ●アルコール分：10.5% ●販売価格：3,240円（消費税込） ●生産本数：582本

「ネッピオーロ/テッレニイガターネ 2016（赤）」

●ネッピオーロ（100%）

●容量：750ml ●アルコール分：11% ●販売価格：3,240円（消費税込） ●生産本数：562本

「チンクエウーヴァ・ドゥエテッレ/テッレニイガターネ 2016（赤）」

●品種：ベルベーラ 45%、ネッピオーロ 45%、カベルネソーヴィニオン 10%（自園ブドウ比率 25%）

●容量：750ml ●アルコール分：12% ●販売価格：5,400円（消費税込） ●生産本数：303本

2017年12月18日

株式会社セトワイナリー

醸造責任者 瀬戸 潔