

Castello di Tassarolo

カステッロ ディ タッサローロ

ヨーロッパでも最古の歴史を誇るスピノーラ家のビオワイン



【写真:左から、現当主マッシリアーナとヘンリー夫妻、馬を使った耕作、ブドウの搾りかすから堆肥を作り、プレパラシオンを生成する様子】

北イタリアのピエモンテ南東部に位置するガヴィは、赤ワインが有名なピエモンテでは珍しく知名度の高い白ワインの銘醸地で、魚やシーフード、野菜料理と抜群の相性を持ちます。粘土石灰質に凝灰岩が混ざるガヴィの丘陵地帯は、地中海の影響を受ける温暖な気候で、コレテーゼがよく熟し、酸のしっかりとしたエレガントな味わいの白ワインを生みます。そのガヴィの優良生産者の1つがカステッロ・ディ・タッサローロです。



カステッロ・ディ・タッサローロは、ガヴィの中心地にあるタッサローロのコミューンにシャトーを構える欧州でも最も古い歴史を持つカンティーナの1つで、有機栽培認定を受けた20ヘクタールのブドウ畑が、カンティーナを取り囲むように広がっています。1367年からこのブドウ園を所有するスピノーラ家は、正統な貴族の血筋で、一族の起源は8世紀まで遡ります。中世には、メディチ家と肩を並べる程に有力な貴族で、祖先の中には、コロンブスの新大陸発見の旅に多額の資金援助をした者もいました。シャトーは、西暦250年に建立されたローマ式の建造物で、ルネッサンスの時代を中心に何度も増築と改築を重ねてきました。

先代のラオロ・スピノーラ侯爵は、元映画監督というユニークな経歴の持ち主でしたが、侯爵が亡くなり、娘のマッシリアーナ夫妻がカンティーナの経営を引き継いだ頃からビオディナミに移行し、2008 ヴィンテージからイタリアの公的認証機関 BIOS より、正式に有機認証を受けています。畑造りは、数々のワイナリーでコンサルタントを務めるヴィンチェンツォ・ムニのアドバイスの下、マッシリアーナと夫ヘンリーが行います。ビオディナミ農法に移行した後、悪いブドウが実ることは、ほぼ皆無となりました。

■テクニカル情報■ カンティーナの所在地:イタリア北部ピエモンテ州タッサローロ 作付面積:白ワイン 17ha、赤ワイン 2.5ha
栽培品種:コレテーゼ・ディ・ガヴィ、バルベラ、カベルネ・ソーヴィニオン(ごく一部) ビオディナミ栽培移行:2006年から

【栽培】:肥料は、主に緑肥と自家製の堆肥を組み合わせ、土を無理やり押さえつけず、馬を使って畑を耕すことで、極めて良質な土壌が育ちます。ビオディナミ農法の最大のメリットは、この良質な土壌の育成にあります。緑肥とは、植物を枯らしたり、腐らせたりせず、そのまま土壌にすき込んで肥料とすることで、土壌の流出や養分の溶脱を防ぎ、水分の蒸発にも作用します。ワイン用ブドウの栽培では、この緑肥の生成にブドウの搾りかすを用います。有機肥料のみを使用することにより、土中の微生物の働きが活発となり、良質な土壌から、健康状態の良い上質なブドウが育ちます。全ての農作業は、ビオディナミのカレンダーに忠実に従って行われます。

【醸造】:醸造家ヴィンチェンツォ・ムニと助手のミリア・ヴェッリが醸造を担当。ワイン造りで最も大切にしている方針は、最高の官能特性を持つ上質なワインを造ること。収穫は9月末頃までブドウがよく熟すのを待ってから手作業で選みし、低温で軽くマセラシオンさせた後、マストの量が通常搾汁可能な量の60%以下になるよう優しく圧搾することで、本来の独特な持ち味を最大限に引き出しています。発酵は、天然酵母でゆっくりと時間をかけて自然発酵させ、SO₂の使用は最小限に留めます。最終的な目標は、全てのワインの発酵を天然酵母で行うことであり、近年は、SO₂無添加のワイン造りにも着手し始めています。

■2020年ヴィンテージ情報■ 2020年は、概して例年より温暖な気候であったため、ブドウの生育は順調に進み、収穫が早まりました。4月まで暖かく乾燥した気候が続きましたが、以降は雨が多く、ウドンコ病が発生した地域もありました。8月、9月は素晴らしい天候に恵まれ、昼夜の寒暖差によりブドウは豊かなアロマ成分を蓄えることができました。収穫したブドウは、アロマ、バランス、ストラクチャーのどれをとっても申し分のない品質で、素晴らしいワインになることが期待されています。

EU有機認証とは?

EU有機認証とは、第三者認証機関がEUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するものです。カステッロ・ディ・タッサローロのワインは、イタリアの公的認証機関BIOSよりEU有機認証を受けた有機栽培ワインです。EU有機認証を受けたオーガニック・ワインは、有機栽培で育てたブドウを100%使用し、ワインへの添加物(酵母や清澄剤など)も全てオーガニックで、遺伝子組み換え物質などの使用が一切許されず、SO₂の添加は、赤ワインなら100mg/L、白ワインやロゼなら150mg/L以内に制限されています。(ワインの残糖量が2g/L以上の場合、ここに30mg/L程の差異が生じます。) 【EU有機認証マーク】



2020 Gavi Il Castello D.O.C.G.

上代価格 ¥3,200(税抜)

ガヴィ イル カステッロ

JANコード:4543190209014

魅惑的で濃厚なアロマが香る上質で複雑な味わいのガヴィ。果実がよく熟れるのを待ってから遅摘みし、低温で長時間かけて自然発酵させるため、恰幅の良いストラクチャーのしっかりとした白ワインに仕上がります。ワイナリーで最も古い丘陵地帯に広がる複数の畑から収穫しています。栽培～瓶詰まで100%ハンドメイドのピオワインです。

【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ100% Alc:13%
栽培:有機栽培(※ピオロジック公式認定) 畑の標高:300m 平均樹齢:40年 畑:ワイナリーで最も古い丘陵地帯 土壌:緑肥を用いたピオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌
生産量:約4万本

【醸造方法】:ブドウがよく熟すのを待ってから全て手作業で遅摘みし、低温で軽くマセラシオンさせた後、マストの量が通常搾汁可能な量の60%以下になるよう優しく圧搾することで、本来の独特な持ち味を最大限に引き出します。発酵は、ステンレスタンクで天然酵母を利用し、12~13℃の低温で2ヶ月かけてゆっくりと自然発酵させます。タンクの中で2~3ヶ月熟成させた後、瓶詰し、更に1ヶ月の瓶内熟成を経てから出荷します。

■コメント■ アカシアの蜜を思わせる濃厚なハニー・イエローの色調に、魅惑的な淡いグリーンの輝きを湛え、フローラルな花の香りと熟れた柑橘系果実の濃厚なアロマが香ります。口に含むと、エレガントで繊細な味わいが生き生きと感じられ、どこまでも続く長い余韻が広がります。

■相性料理■ 食前酒に最適。繊細な味付けと良く合い、様々な国の料理と共に楽しみいただけます。(提供温度:9-10℃)

2018VT★ワインエッセンス・ジースト90点:ピオディナミ農法の諸原則に則って生み出されたこのワインは、ハニーサックルの花やトロピカルフルーツのアロマにトマトの蔓をすり潰したようなニュアンスが仄かに香る。口蓋を包み込むような円やかな味わいは、成熟した黄林檎やハニーデュー、蜂蜜の風味が感じられ、フレッシュな酸がリッチな味わいに浮き立つような高揚感を添え、レモンドロップの香りが後味に広がる。<2019/10/1掲載>



2020 Gavi Alborina D.O.C.G.

上代価格 ¥3,800(税抜)

ガヴィ アルボリーナ

JANコード:4543190208611

ワイナリーで最も古い単一畑アルボリーナから収穫したコルテーゼを100%使用。マストの一部をフレンチオークの樽で熟成させたアルボリーナは、15年程の長期熟成が効くスタイリッシュなワインで、その長期熟成力と食事との相性の良さは、赤ワインと肩を並べる程です。栽培～瓶詰まで100%ハンドメイドで作られます。

【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ100% Alc:13%前後 栽培:有機栽培(※ピオロジック公式認定) 畑:最も古い単一畑 畑の標高:300m 土壌:緑肥を用いたピオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約6千本

【醸造方法】:ブドウは、小さなカゴを用いて全て手作業で遅摘みし、優しく圧搾。軽く清澄した後、単一畑から厳選された天然酵母を利用し、ステンレスタンクでゆっくりと自然発酵させます。アルコール分が5%になった時点で、マストの一部をバリック(木樽)に移し替えます。ダブルバージュにより、自然にタンク/樽の底に沈んだ大きな澱を取り除き、数ヶ月熟成させます。バリックとステンレスタンクを併用することで、快活さとエレガントさを兼ね備えた味わいに仕上がります。

■コメント■ 仄かなイエロー・グリーンの色合いを帯びた濃厚な麦わら色。繊細な樽香を伴う濃厚で複雑なアロマが香ります。エレガントさと凝縮感、心地よさを感じる贅沢な味わいです。素晴らしい余韻がどこまでも続きます。

■相性料理■ 食前のアペリティフとしても秀逸ですが、実に様々な料理と良く合い、肉料理や魚料理、チーズ、パスタ、リゾット、野菜料理と合わせれば抜群の相性です。15~20年程の熟成が効く寿命の長いピオワインです。(提供温度:10-11℃)



2020 Gavi Ombra D.O.C.G.

上代価格 ¥4,200(税抜)

ガヴィ オンブラ

JANコード:4543190212403

タッサローロ地区の丘の上に広がる樹齢の高い樹から収穫された上質なブドウを使用。アンフォラで発酵・熟成させることで、まろやかな味わいに仕上がります。

【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ100% Alc:13%
栽培:有機栽培(※ピオロジック公式認定) 畑:タッサローロ地区の厳選された区画 畑の標高:300m 栽培面積:1ha 未滴
土壌:緑肥を用いたピオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌
年間生産量:約2千本

【醸造方法】:マストと一部破碎したブドウを球形のアンフォラに移します。この形状が自然対流を生み、発酵を促します。天酵母を使用。発酵後、瓶詰めまで約1年シュール・リー熟成します。テラコッタ製のアンフォラの中で、ワインは微量の酸素を取り入れながら、ゆっくりと熟成していきます。

■コメント■ 仄かにグリーンがかかった濃厚な麦わら色。濃厚で華やかなアロマが香ります。味わいは、非常にまろやかで心地よく、ピュアさを湛えています。

■相性料理■ 食前のアペリティフとしてだけでなく、魚料理やチーズ、自身の肉、野菜料理、ライスやパスタとも抜群の相性です。(提供温度:9-10℃)

