

[ Altura Vino e Vita all'Isola del Giglio ～アルトウーラ：ジリオ島にあるワインと人生～ ]

私たち家族は、島南部、カペル・ロツツ岬の灯台の直ぐ手前にあるこの美しいブドウ畑を再生させ、生産にこぎつけるため、必要とされた途方もなく多くの作業に喜びをもって挑みました。私たちは、ごく少数の田舎を決して投げ出さなかった人たち、その全員に感謝をしなければいけません。その人たちを除けば、たいていはその逆で、田舎の生活を投げ出す人が増加する一方だったのですが、私たちがジリオ島の田舎に最初に戻ってきた者だったのです。そのため、私たちが正気の沙汰ではないと思う人たちがえいました。それでも私たちは、この土地で大変な努力の積み重ねと困難を要するブドウ栽培を信じ、ほんの数十年前までは盛んだったこのブドウ生産が、過去のものとならぬように働いています。数世紀を遡ってみれば、ワイン生産がこの島の住人の大切な生計の源であり、働く者の誇りだったのです。

古の生産者たちと同じ誇りを胸に秘め、美味しいといえるものを作りたいという信念をもって、私たちは物質、行政、経済面にわたる終わりのない困難に立ち向かい、ワイン生産をより良い形の再生へと高めています。私たちに与えられたワイン生産は、単なる技術や文化保護の問題ではなく、それ以上に地域の再生と保全、そして景観を形作ってきた農工学的な保全、修復作業の全体を意味しています。すなわち、環境的、社会的な衰退に対抗するためにおこす行動であり、優れたブドウ栽培という遺産の維持活動であり、そして、この島をリゾート地特有の生気の欠如や人間味に欠ける島から脱して、活気に溢れ豊かに活動できる未来へと導き、島の暮らしのよさは夏場だけにあるのではないと信じてもらい、この島の住人であるという誇りを持ってもらうことでもあるのです。

アンソナコは、ジリオ島に古くから根づき、最も普及したブドウ品種の伝統ある名称です。アンソナコのその絶対的な特質は、何世紀という時の流れの中で自然の手が選り抜かれながら成長し、同時にブドウ栽培での古のマエストロたちが、その経験から、この美しくも厳しい土地に唯一、そして最も適した品種として育て上げました。一家で購入した栽培放棄されていた4haのブドウ畑で、私たちはいばらなどを取り除き、灌木を根から抜き取り、何千メートルもの石積み壁を修復し、用水路を引くと同時に、畑では植樹、土着品種の芽接ぎをしたり、グイヨあるいは低いゴブレに仕立てています。これが、私たちの仕事です。

2016	2016年の収穫で、これで4年連続、まったく雨が降らない状態が続いている。2015年に比べると暑くはなかったが、水分を求めて畑に入ってくるヤギやウサギの被害が年々大きくなっている。下草をすべて残すなどして対応している。残った雑草を動物が食べるおかげで、2015年に比べて収穫量はあった。
------	---

<b>○ IGT Toscana - Emtivi</b> トスカーナ エムティヴィ		備考	ロッセット・ディ・サンジョヴェーゼ用のブドウを購入している、対岸本土の生産者から、2021VTより白ブドウも購入し醸造をはじめた。ブドウのルーツが同じなので、ロッセット・ディ・サンジョヴェーゼの兄弟のような意味合いで「ロッセット・ピアンコ」と名付けた。が、紛らわしいので、2022VTから、品種の頭文字をとって「Emtivi (エムティヴィ)」と名乗ることにした。
畑	品種：マルヴァジア、トレッピーアーノ、ヴェルメンティーノ ※ジリオ島はトスカーナ州グロッセート県で、本土から船で1時間。対岸のマレンマ地方のピオの栽培家からブドウを購入している。 植樹：1970年代 位置：標高100~200m、西向き		

<b>○ IGT Toscana - Ansonaco</b> トスカーナ アンソナコ		備考	島、岩だらけの土地であることから、畑の様子は数世紀前からなんら変わらない。アンソナコが多く植わっているが、そのほかにも多くの品種が、赤、白分けられることなく植わっている。
畑	品種：アンソナカ主体、その他トレッピーアーノ、マルヴァジアなどの白品種 植樹：1950年代前後、マルコッタージュにより株を増やしている。さらに古いブドウ樹も点在。 位置：標高150~250m、南西向き 土壌：砂質、酸性でミネラル分に富む		

<b>● IGT Toscana - Rossetto</b> トスカーナ ロッセット		備考	キアレットという単語を使うと、キアレット・ディ・バルドリーノがあり、法的に規制される可能性があるため、2016VTから名称変更。しっかりと熟しているが、軽快さを感じるサンジョヴェーゼ。
畑	品種：サンジョヴェーゼ100% ※ジリオ島はトスカーナ州グロッセート県で、本土から船で1時間。対岸のマレンマ地方のピオの栽培家からブドウを購入している。		

● IGT Toscana - Rosso Saverio			
トスカーナ ロッソ・サヴェリオ			
畑	<p><b>品種</b>：10種類以上の畑に植わっているブドウ品種</p> <p><b>植樹</b>：1950年代前後、マルコッタージュにより株を増やしている。さらに古いブドウ樹も点在。</p> <p><b>位置</b>：標高150~250m、南西向き</p> <p><b>土壌</b>：砂質、酸性でミネラル分に富む</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで1か月間醗酵</p> <p>ステンレスタンク、樽で熟成</p>
		備考	<p>サヴェリオは、造り手であるフランチェスコのお父さんの名前から名づけられた。フランチェスコの家族はもともとモリーゼ州の出身。父サヴェリオが造っていたように、畑に植わっている赤品種を全て混ぜて醸造する。</p> <p>品種：カナイオーロ、サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、グルナツシユ、アレアティコ、マンモーロ、コリント・ネーロ、ネーロ・カラブレーゼ、トレッピアーノ・ネーロ、マルヴァジア、ピッツテットロ、モスカテッリーノ、モスカッテッローネ（白及び赤）、ピアンコーネ・ジャッロ、エンポーロ、グレカニコ、プロカニコ、その他</p>

