

FASOLI GINO

vini dal 1925

Fasoli Gino

ファゾーリ・ジーノ

地域：Veneto ヴェネト

地区、村：Soave, Valpolicella, Bardolino, Prosecco

ソアーヴェ、ヴァルポリチェッラ、バルドリーノ
プロセッコ

作り手：Natalino & Matteo Fasoli

ナタリーノ&マッテオ・ファゾーリ

HP: <http://www.fasoligino.com/>



【ワイナリーと造り手について】

こんにちのワイナリーを語るには、先人たちとの関係を避けて通ることはできない。1925年にワイナリーを開業したのは、現当主・ナタリーノの祖父にあたるアマディオ。祖父アマディオはブドウ栽培を始め、高品質なワインを造るのに必要不可欠な条件である“自社畑から収穫されたブドウを用いた醸造”を行ってきた。これらのワインは当時、小樽に詰めて馬で運ばれ、ヴェローナやヴィチエンツァ、パドヴァなどヴェネト州各地の街のオステリアで楽しまれてきた。

ナタリーノの父ジーノは叔父ジージとともにワインを造り、イタリア各地と海外での評価を高めつつ、祖父がはじめたワイナリーの知名度を広げていった。そして1971年に息子のアマディオ、続いて1971年ナタリーノが家業を引き継ぐ。そして1979年にワイナリー従業員の化学合成農薬に対するアレルギー発症をきっかけに当時としては珍しいビオロジック栽培を採用するという、勇気ある決断をした。

一部の畑から実験的に導入し、1984年にはすべての畑にビオロジック農法を導入、1990年にワイナリー全体の製品が認証を受けるに至った。さらに2006年にはバイオダイナミ農法を導入した。

◆ファゾーリ・ジーノとラシーヌの出会い

当ワイナリーの初入荷は2009年1月のこと。前年4月のヴィニタリーを終え、翌日昼にヴェネツィア空港から東京への出発を控え、ヴェネツィアの町で立ち寄ったオステリアで、ファゾーリ・ジーノのソアーヴェをサーヴされたのが初めての出会いだった。確か一杯3ユーロだった。ソアーヴェの商業的大成功による過収量のブドウからできたソアーヴェが市場にあふれる中、彼らのソアーヴェにはエントリーレベルのシンプルなワインからも、健全なブドウが、注意深い醸造されていることが分かった。

すぐさまワイナリーに連絡を取り、早朝の訪問をお願いしたところ、快く受け入れて下さり、タクシーで往復3時間の道のりで、1時間にも満たない訪問だったが、取引を始めることが出来た。



【畑と栽培について】

所有するブドウ畑は、コロニョーラ・アイ・コッリ村周辺を含むヴァル・ディッラージの地域では、ソーヴェとヴァルポリチェッラを生産している。粘土質土壌と小石交じりの砂質の土壌という構成で、伝統的にブドウの栽培が行われてきた地域。広く開けた日当たりのよい谷間に性質の異なる土壌が広がり、各土壌に最適なブドウ品種を選び、ソーヴェとヴァルポリチェッラのワインを生産、その他のエリアとしては、バルドリーノ、プロセッコなどのワインも産出している。

2022年現在、40万本のワインを生産するワイナリーへと成長したが、畑での草生、堆肥の使用、低収量のためのバランスを重視した剪定、ホルモン混乱剤や益虫を用いた害虫の駆除、除草剤の不使用などビオロジック認証を取得して以降の、畑仕事は変わらない。



【セラーと醸造について】

セラーはソーヴェ村から西に約7kmのコロニョーラ・アイ・コッリ村に位置する。栽培と同様にビオロジックの基本的な理念を尊重した醸造を行っている。一年の成果であるブドウを損なわないために、伝統を重んじつつも、的確に近代技術を利用して醸造を行う。プヌマティック・プレスを用いた、強すぎないプレス、彼らの規模でできる限りの重力に逆らわない醸造、ビオロジック認証を受けた選抜酵母と温度管理で醗酵を適切にコントロールしている。また、必要であれば珪藻土を用いた濾過、ベントナイトによる清澄を行う。

