

I Vigneri イ・ヴィニエーリ

地域：Sicilia シチリア

地区、村：Etna エトナ山

Milo ミーロ

造り手：Salvo Foti サルヴォ・フォーティ



【サルヴォ・フォーティの歩み】

1962年：エトナに生まれる。祖父は小さな農園を所有していたが、地元の小麦畑やブドウ畑、果物農園で働き、生計を立てていた。

1965年～1968年：両親がスイスに移住し、サルヴォは祖父母に育てられる。仕事上の祖父と共に、ブドウ畑で育つ。

1968年：両親が帰国し、カタリーニャの町で暮らすことになる。この頃、エトナ方言を話すサルヴォは、学校になじめず、祖父母の住むエトナで過ごすことを好んだ。

1975年（13歳）：農業学校に進み、農業の基礎を学ぶ。

1977年：ブドウ栽培と醸造を学ぶ。

13歳から7～8年間：ドメニコ・アランチョというワインの仲買人の手伝いをし、パキーノやエトナをまわり、樽単位でのワインの仕入れに立会う。この時、エトナの地域ごとの特性を経験し、サルヴォの重要な原体験となる。

1981年：農業学校を首席で卒業、エトナの複数のワイナリーで働く。

1984年：1986年まで【エトネア・ヴィーニ】で働く。

1986年：アグリジェント近くのナーロ村のワイナリーで働く。

1988年：1990年まで【アヴィデ】で働く。

1991年：【ドンナ・フガータ】で働く。

1988年（26歳）：ジュゼッペ・ベナンティと知り合う。

大きな製薬会社を運営する実業家ベナンティは、故郷のエトナでワインを造りたいと考えていた。相談を受けたサルヴォは、長年夢に描いてきた考えを提案する。「ブルゴーニュのクリュの考え方のように、広大なエトナの山麓に点在する古い畑から、異なるテロワールのブドウでクリュ・ワインを造りたいと思い続けてきたんだ」。幼い頃から、エトナ中の畑を仲買商とまわってきたサルヴォは、村ごとの特徴、優れた畑の存在と栽培家達を熟知していた。

1991年：【ベナンティ】で、初の《ピエトロ・マリーナ》（ミロ村の畑）と、《ロヴィテッロ》（エトナ北部の畑）を醸造。

1994年：3年熟成させた《ロヴィテッロ》と《ピエトロ・マリーナ》を初リリース、売れ残りのワインを通常のエトナワインの3倍の価格で販売したと、ヴィニタリーで大騒ぎになる。

1998年-①：【ベナンティ】、エトナ南西部の《セッラ・デラ・コンテッサ》畑を購入。【ハンス・ゼネール】

【ヴァルチェラーザ】【ピオンディ】などの各社をコンサルタントし、【ベナンティ】の設備で醸造。

1998年-②：【グルフィ】のプロジェクトを始める。

キアラモンテ・グルフィ村出身で、ミラノで成功を収めたヴィート・カターニアが、サルヴォのコンサルタントを受け、【グルフィ】社を創立。パキーノでネーロ・ダーヴォラの自根のブドウで醸造。

1998年-③：サルヴォ、初めて畑を買う。カスティリオーネ村カルデラーラ地区にある、祖父が雇われて剪定していた畑で、祖父がいつか買いたいと願っていた畑を購入。0.2haのブドウ畑から、2001 ヴィンテッジに初めて《エトナ・ロッシ》を1樽造った。

2001年：《ヴィヌペトラ》初醸造。

2001年：歌手ミック・ハクネルの資本による、《イル・カンタンテ》プロジェクトの初醸造。

2003年：合田・塚原、《ヴィヌペトラ》2001をヴェネツィアで飲み、サルヴォをエトナに訪ねる。

2004年：ラシーヌ、《ヴィヌペトラ》2001を輸入。

2005年：ラシーヌ、【ベナンティ】と取引開始（Rovitello1998、Pietro Marina 2000）。

2009年：《イル・カンタンテ》プロジェクト終了。

2011年：【ベナンティ】のコンサルタント契約終了。

2012年：ラシーヌ【ベナンティ】との取引終了。

2013年：ミロ村のパルメントと畑を購入。

2014年：ミロ村のパルメントで、《イ・ヴィニエーリ》醸造の醸造所（パルメント）を建設。

【醸造所の問題】

さて、2003年から2012年まで、《ヴィヌペトラ》がどこのセラーで醸造されたかですが、残念ながら明確な回答を得られていません。2014～15年はエトナの元協同組合の施設で、現在【イ・クストーディ】が醸造している建物の一部で、醸造されました。2001と2002年は、カルデラーラの畑にある小屋（現在はゲストハウスになっている）で造られました。その後は、ランダッツォ近くにある《イル・カンタンテ》の醸造所か【ベナンティ】で、【ベナンティ】との関係がなくなってからは、【グルフィ】で醸造されたようです。いずれにせよ、フラッグシップの《ヴィヌペトラ》が、自前のセラーで発酵醸造されるのは2016年からでしょうか。キュヴェ《イ・ヴィニエーリ》については、パルメント発酵なので、長らくランダッツォに借りていたパルメントで発酵してきたのでしょう。

ラシーヌに2014年ヴィンテッジが入荷した時、私はあまりの素晴らしさに感動、すぐにサルヴォにメールし、感激を伝えました。サルヴォも、この賞賛メールを受け取って大変喜んでくれました。2014年は、ミーロにあるパルメントで発酵、醸造したのだったのです。ワインにこもるスケール感は、前年までとは比較になりません。ワインの歴史をたどると、どこの国でも良い醸造所は、パワースポットに建てられてきました。サルヴォが入手した200年前に建てられたパルメントもまさしく、そうに違いありません。今後どのようなワインが生まれてくるか、毎年毎年が本当に楽しみです。

【チーム I Vigneri に関して (サルヴォ談①)】

私 (サルヴォ) が《ヴィヌペトラ》の畑を購入した 1998 年当初、栽培家グループ「イ・ヴィニエーリ」のメンバーは、私と Maurizio Pagano マウリツィオ・パガーノの二人だけでした。彼は仕事を探しにドイツへ行こうとしていましたが、私は「一緒に仕事をしよう」と彼に声をかけたのです。彼がドイツに行こうとした理由は、とても深刻なものでした。彼は長年アルベレッロでの栽培を行ってきた栽培家でしたが、近年の近代化・機械化によってブドウの栽培方法も変化し、アルベレッロでの栽培方法しか知らない彼は必要とされない存在になってしまったのです。

「もしうまくいかなかったら、そのときはドイツに行ったらいい」。彼にそう言って、ともに歩み始めたのです。私たちが手入れしたブドウ樹と畑を見て、一緒に働きたいと言ってくれる人もいたおかげで、現在の「イ・ヴィニエーリ」メンバーは 20 人にも及びます。

【スパッリエーラとベルゴラ、アルベレッロ (サルヴォ談②)】

以前エトナでは、ブドウは全てアルベレッロ (一株仕立て) で栽培されていました。しかし、今となってはスパッリエーラ (垣根仕立て) のほうが多くなってしまいました。エトナにある、著名なワイナリーは、上級キュヴェはアルベレッロですが、ほとんどは、コストを下げるためにスパッリエーラで栽培しています。

スパッリエーラは、機械がブドウの樹列の中に入るため、列と列の間を広く取らなければなりません。そのため、植樹密度が下がり、面積あたりの収量をアルベレッロと同じぐらい得ようとするれば、樹 1 本あたりの収量が大きくなります (樹と樹の間隔が 1~1.5m、樹の列の間隔が 2~2.5m、1ha あたりの植樹密度は 3,500~4,000 本)。結果、質の高いブドウは得られません。

スパッリエーラで質の高いブドウが得られないわけではないのです。例えばブルゴーニュでは、機械が畑にあうように改良され、ブドウの樹列の上を通る背の高い機械を導入。それによってブルゴーニュは、樹列の間隔を狭め、植樹密度を上げることに成功しました。しかし、エトナではそうではなく、畑がブドウにあわせてしまったため、一般的なエトナのスパッリエーラは植樹密度が低いのです。エトナにも、ブルゴーニュで用いられている機械を使おうという人もいなかったわけではありません。しかし、私も【グルフィ】で経験しましたが、土壌に石が多いエトナの畑では、機械の背が高いゆえに安定感が悪く、非実用的です。現在でもエトナでブルゴーニュのようにスパッリエーラで植樹密度を高めて栽培を行っているワイナリーには、フランケッティ氏の《パッソ・ピッシャーロ》が挙げられます。

ベルゴラ (棚仕立て) では、高さ約 2m のところに棚を築きます。樹と樹の間隔が 3m ほどですから、1ha あたりの植樹本数は 1,000 本にしかありません。確かにこの方法では、ブドウの葉は太陽の光を存分に浴びることができですが、仮に 1ha あたりの収量が 40,000kg だとすると、1 本の樹から収穫するブドウは 40kg にもなります。これは、大量生産のための栽培方法です。

一方アルベレッロでは、1 本 1 本の樹が独立し、機械も用いないため植樹密度が高くなります。(樹と樹の間隔は 1m、1ha あたりの植樹密度は 10,000 本。)

エトナで、ネレッロ・マスカレーゼをアルベレッロで栽培することには、いくつもの利点があります。

まず、ネレッロ・マスカレーゼにはアルベレッロでの栽培が適しています。経験上、そして研究の結果、質の高いブドウが得られる (①) ことがわかっています。実際にスパッリエーラでネレッロ・マスカレーゼとカリカンテの栽培をやってみたことがありますが、得られるブドウの質は、アルベレッロのほうが高かった。他のブドウに関しては、実際に試してないのでわかりませんが。

次に、アルベレッロでは、樹をさえぎるものが 360 度ないため、風通しがよく、病気になりにくい (②) ということが挙げられます。3 つ目として、アルベレッロで栽培されているブドウの樹は、土壌を酷使しません (③)。与えられるもののうち、自分が必要なものだけを、必要な分だけ吸収するのです。土壌やその地域の環境と調和し、樹にも多くのストレスをかけないため、バランスをとりながらの継続的な栽培が可能 (③) です。長く存続すれば、当然ブドウの樹齢もあがります (③)。与えてくれるものだけを使うという点では、ピオディナミ (もしくはそのように言われているもの) に近い考え方もかもしれません。4 つ目、アルベレッロで栽培されているブドウ畑では、1 本 1 本の樹に対して作業を行わなければならないため、各々の樹と対話しながらの栽培が可能 (④) です。1 本 1 本の樹に適した作業ができるのです。機械だったら、音楽を聴きながらでも作業は進むかもしれませんが、この方法では、きちんと樹と向き合わなくてはなりません。また、機械を入れてしまうと、非常にスピーディーに作業を行うことは可能ですが、重さで畑の土を固めてしまいます。

アルベレッロでの栽培では、年間 200 日の作業が必要となります。スパッリエーラでは、年間 50~60 日ですみます。私たちは、1ha あたり 2 人の栽培家をおいていて、十分に手入れを行うことができますので、人数が足りないからこれだけの日数が必要というわけではありません。質の高いブドウを得ようとした結果なのです。アルベレッロでは 1 人で 1 日あたり 400~500 本の樹しか手入れできませんが、機械だと数千本から数万本の樹の手入れが可能です。アルベレッロは、手間と時間と労力、そして経験が必要な栽培方法なのです。