

Ca' dei Zago

カ・デイ・ザーゴ

オーナー： Christian Zago クリスティアン・ザーゴ

地域： Valdobbiadene ヴァルドッピアーデネ

地区、村： Pietro di Bardoza

ピエトロ・ディ・バルドツツア

HP：なし



ワイナリー解説：

ザーゴ家がワイン醸造を始めたのは1924年のこと。6ヘクタールの畑は全て丘の上の家（セラー）の周りにあり、仕立てはギュイヨ。家族経営のワイナリーは2013年現在27歳のクリスティアンに指揮が移った。クリスティアンはヴァルドッピアーデネと並ぶプロセッコの産地であるコネリアーノの醸造学校（イタリア最古の醸造学校）を卒業。ニュージーランドで研修の後、実家に戻る。現在は栽培をビオディナミに転向。「コルフォンド」と呼ばれる製法のプロセッコを作っています。ビン内二次醗酵の酵母は、同年収穫のアパッシメントした果汁を加えるので、酵母もリキュールも自然のもの。おのずと、味わいは純粹で温かさをおび、生き活きとした酸が心地よい。

カ・デイ・ザーゴとは、ザーゴ家の家という意味。1929年から一貫してヴァルドッピアーデネの街の外れでプロセッコを作り続け、畑には1度たりとも化学薬品を使用したことがありません。ヴァルドッピアーデネは緩やかな丘の斜面にあり、ザーゴ家の畑は、街を囲む斜面に広がっている。が、現在、栽培と醸造の指揮をとるのは、5代目のクリスティアン・ザーゴ（1986年生まれ）で、その父親もご健在です。6つの畑を合わせて7ha分もっています。そのうち3.5haは斜面のためすべて手作業で手入れをしています。若き当主クリスティアンは、「クレイジー」と呼ばれるとおり、効率と採算に逆って醸造しています。畑は、一本一本ふとい栗の木で支えられ、枝は柔らかな柳の枝で縛られています。90年を超える古い樹を大切に栽培し、根元から出てくる若芽を使って、セレクション・マサルの台木を自ら造ります。「価格の安いプロセッコで、このような栽培をしている人がいるなんて」と驚きました。「フランチャコルタが、優れたエリアだなんて思っていない、国際品種を植えて、大量生産して…」とクリスティアン。

そしてさらに2016年ヴィンテージより、DOCGを得るためにコルクでの打栓を始めました。今までの王冠ではDOCのProsecco表示までしか認められておらず、地域名であるValdobbiadeneと表示するためにはDOCGを取得し、そのためにコルクで打栓をしなくてはなりません。自分の住んでいる村の名前を名乗れないのはかなり、心苦しそうでした。「私は、ヴァルドッピアーデネの丘で、ワインを作っている。だから、その名をラベルに刻みたいんだ。実験を重ねて検証して、王冠キャップでは味わいに豊かさがないとわかった。だから、コルク栓に変えることにした」。ここまで、書いて、クリスティアンの真剣さは十分伝わったと思いますが、もっと驚いたことがありました。「コルクは、不良品が多い。だから、コルクを妹と2人で3日かけて、選別した」。ラシーヌでは、重要な作り手とは、コルク業者の選定を相談し、優れたコルクを使ってる重要な造り手から業者を紹介してもらっています。クリスティアンのクオリティにかける真剣さに、心を打たれます。