

## Azienda Agricola Fasoli Gino ファゾーリ・ジーノ

地域: Veneto

地区、村: イッラージ谷サン・ゼノ地区

作り手: Amadeo & Natalino Fasoli アマデオ & ナタリーノ・ファゾーリ

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

### 歴史:

1925年のこと。

今日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ません。

1925年に、当ワイナリーを開業したのは、祖父アマデオです。祖父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》を行いました。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、パドヴァなどの街の素晴らしいオステリアに売られていました。

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きました。1966年におけるアマディオ・フランコ、1971年におけるナタリーノの参加にも助けられ、祖父から授けられた経験の礎として、現在に至る成長があるのです。

私たちは、1980年にビオロジック農法による栽培を実験的に導入しました。1985年にはビオロジック農法をすべての畑に導入し、1990年にはA.I.A.B.から認証を受けるに至ったのです。

### 土壌:

私たちの所有するブドウ畑は、コロニョーラ・アイ・コッリ・エ・イッラージの《イッラージ谷サン・ゼノ地区》で、標高の低い部分にあります。この地域は、粘土質土壌と小石交じりの砂質の土壌という構成と、優れたミクロクリマを有するため、伝統的にブドウの栽培が行われてきました。広く開けた日当たりのよい谷間は、北部をレッシーニの山々に守られています。

現在のところ、私たちは7区画に合計14ヘクタールのブドウ畑を所有しています(カセッタ、カッソーラ、クレーリ、ペッセッタ、ペラントーニエ、オルニョ、サンデ)。土壌の性質はそれぞれ異なり、各土壌に最適なブドウ品種を選んで栽培することが可能です。粘土質土壌の畑には昔ながらの方法で、ソーヴェの生産に用いられる樹齢30~40年のガルガーネガが栽培されています。

1978年にさかのぼり、前述の小石交じりの砂質の土壌に、風とおりの良さ、葉の管理のしやすさ、果実の高い成熟度といったメリットから、ペルゴラ・コルタとコルドーネ・スペロナートという仕立てを用いて、メルロー/シャルドネ/ピノ・ネロを植えました。これによって、樽を用いた醸造や熟成にふさわしい、しっかりとした構造を持つワインを生み出すことができるようになったのです。

**栽培:** 細部にいたるまで入念な作業をおこなっています。具体的には、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、自然な製品や益虫を用いた害虫の駆除、それぞれの房にとって最高の成熟段階を迎えたときに行うため複数回に及ぶ手摘み、などです。

### 醸造:

ビオロジックの基本的な理念を尊重し、ブドウを損なわないために的確な技術を利用して行われます。用いられる技術は、除梗、プヌマティック・プレスを用いたやわらかい搾汁、重力に逆らわずに冷却と珪藻土を用いる濾過、発酵の温度管理、ベントナイトによる清澄などです。

このようにして、時が経つにつれて土地と品種の特徴を反映するとともに、薫り高さ、誠実さ、特徴ある個性を身に纏っていくワインを生み出すことが可能になったのです。