

## Cinque Campi

### チンクエ カンピ

オーナー：Vanni Nizzoli ヴァンニ・ニッツオリ

地域：Emilia Romagna エミリア=ロマーニャ

地区、村：Reggio Emilia レッジョ・エミリア

HP：<http://www.cinquecampi.it/index.html>



#### 【ワイナリーについて】

創業年：2005年

当主のヴァンニ・ニッツオリはビオロジック栽培や、バイオダイナミ調剤の散布だけでなく、一部の畑で不耕起栽培にも挑む情熱的生産者。パルマの農業系の大学で科学、特に食品科学を学んだ。卒業後はいくつかのバルサミコ酢生産者の元で働いていたが、2003年から祖父の仕事を引き継ぎ、ワインを醸造することを考え始める。そしてワイナリーを引き継ぐ同時に、ビオロジックの認証をとり、自社瓶詰めを開始した。ニッツオリ家は、レッジョ・エミリア近郊で約200年続く農家の家系で、認証を受ける前から、生産物は常にビオロジック栽培を行ってきた。所有する計20haのうち、ブドウ畑は4haで、他、麦や野菜も栽培している。

IGP ランブルスコ・デッレミアは、比較的収量の少ない（そして、野性味が強いと言われる）ランブルスコ・グラスパロッサ種を中心に、約10種のランブルスコ品種をブレンド。一次発酵は栗の木樽で。二次発酵も一般的な購入する糖分ではなく、同じヴィンテッジのブドウの冷却果汁で行い、緻密な泡がランブルスコ種の野性味と酸味をキレイにまとめ上げる。アタックからアフターまで、一貫して感じられる味わいの透明感は、赤のスブマンテというスタイルが苦手だった人にも、アピール力が大きいだけでなく、従来のランブルスコ観を覆す革命的な存在であるといえる。トレッビアーノによるスブマンテは、自根・樹齢100年以上の古木から生産。ともに醸造時亜硫酸無添加。バルサミコも非常に伝統的な製法で少量生産する。熟成場所は2009年に新しく建てたセラー。素材はコンクリートと木の近代的なセラーだけれど、地下部分の土壁はむき出しになってあり、温度と湿度は一定に保たれている。

「代々続けてきた自然な栽培を心がけている。葉、ブドウ樹、土壌一つ一つが私のワインから感じとられる、畑の自然なバランスを保つための要素である。全てのワインは自然な瓶内2次発酵の結果であり、亜硫酸は添加はしていない。これこそが、畑とその周辺の環境の複雑さとバランスを表現する最良の方法と考えています。この方法を教えてくれた祖父はもうこの世を去ったが、彼から教わったことを忘れずに常に最良を目指していきたい」と、ヴァンニは話す。

彼のワインはどれもドライに仕上げられており、原料となるブドウの良さがダイレクトに伝わり、かつしみこむような味わい。