

I Custodi イ・クストーディ

地域：Sicilia シチリア

地区、村：Etna Moganazzi

エトナ、モガナッツィ

オーナー：Mario Paoluzi マリオ・パオルーツィ

コンサルタント：サルヴォ・フォーティ

HP：<https://www.icustodi.it/>



ワイナリーについて：

マリオ・パオルーツィはエトナの麓の港町カターニャ生まれで、事業の傍らエトナのワイン、特にネレッロ・マスカレーゼ種から造られる赤ワインには、若い頃から心惹かれるものがあった。そして、エトナ山でワイナリーを持つことをおぼろげに夢見ていた。

マリオとサルヴォ・フォーティとの出会いは 2000 年頃。それはちょうど、サルヴォがイギリスの歌手ミック・ハックネルからワイン造りを任せられ、ワイナリー【イル・カンタンテ】を立ち上げようとしていた頃だった。そしてシチリア人のワイナリー共同出資者を、必要としていたハックネルへと、マリオを紹介してくれた友人がいたのだった。ワイナリーを持つことが夢であったマリオは、嬉々としてその申し出を受け入れ、【イル・カンタンテ】のプロジェクトは順調に進んだ。しかし、ある時その友人が、ぼそっとつぶやいたそうだ。“栽培はイ・ヴィニエーリ、醸造はサルヴォ、だけどワインはミックのワイン。マリオの名前はどこにいつちまったんだろうね”。

次の瞬間、マリオは自分のワイナリーを造ることを決意していた。【イル・カンタンテ】は 2004 年 VT を最後に、惜しくもワインの生産をやめてしまったが、マリオがそのブドウ畑を引き継ぎ、数年後の 2007 年に、念願のワイナリーを立ち上げた。栽培はもちろん、サルヴォ率いる、栽培家集団イ・ヴィニエーリ。しばらくはランダッツォの小さな醸造所でのワイン造りだったが、2018 年にモガナッツィ（ランダッツォから東へ 10 km）へ、醸造所を建設した。それと同時に、それまで兼業で続けていた、以前の仕事を辞め、100%ワイン生産と、ワイナリー経営に注力できる状態になった。

ワイナリーの建築は、近代的な造りをしていて、マリオもエトナの伝統的なパルメント（醸造所）への思いはなかったわけではないが、やはりそのような醸造施設を建設することは、相当に複雑な事情があるようだ。昔ながらの石壁のワイナリーは、不衛生だという理由で、醸造所としては認可されない。

マリオはエトナで生まれ育ったわけではないけれど、サルヴォの考えに深く共感し、伝統的な、そしてクオリティーワインを造るためには、ブドウはアルベレッロ仕立てであるべきだと、強く信じている。彼はモガナッツィのワイナリーの建設の際に、そこにはすでにグイヨー仕立てで畑が植えられていたのだが、ブドウ樹をすべて引き抜き、アルベレッロへと仕立てるべく、植え替えてしまった。それだけ彼の、エトナの伝統への思いは強い。醸造学を修めたわけではないマリオだが、

【202108 訪問】

イ・ヴィニエーリとの醸造面での大きな違いは、選別酵母を使っている点。年間 10 万本以上の生産量、将来的には 15 万本の生産を見込んでいるため、選別酵母での醸造を選択した。醸造的個性がワインの香味の中で支配的にならないように、香味の点ではニュートラルで、醗酵させる力の強い酵母を使っている。

2020 年までは、カタニーヤの街での事業のために割く時間がマリオの時間の 2/3 を占めていたが、少しずつワイン造りへと重心をシフトしていき、現在はマリオの仕事の時間の 3/4 はワイナリーのために使うことができている。ワイン造りの上でのコンサルタントはもちろんサルヴォオではあるが、その指示を従業員に徹底し、ワイナリー全体のマネジメントをすることにマリオが多くの時間を使うことができているので、より仕事のしやすい環境になったようだ。

また、間借りをしていたセラーから、2016 年に完成した自社セラーへと引っ越した。間借りをしていると、熟成や瓶詰のために本来ならば不必要なワインの移動を余儀なくされることもあり、そのたびにワインはストレスを受けることとなる。その観点からみても、2016 年以降の VT の方が、味わいに伸びがあり VT ごとの個性も十分に出ているように感じられる。

ヴィヌヤンクは 2020 年 VT から、イ・クストーディ名義での生産を再開。2018 年に畑をイ・クストーディから購入した造り手が、手放すことにしたそうで、ほかに引き取り手がいないのなら、とイ・クストーディが再び所有者になることとなった。



ワイナリーからエトナを望むピストウスの畑

HP 抄訳

【HOME】

敬意と情熱

“クストディーレ”とは、地域を守り、伝統を重んじ、そして人を尊敬することを意味する。2000 年以上前から人々によってブドウ樹がもたらされた、エトナの素晴らしい土壌の重要性と愛から、イ・クストーディのワインは生まれる。熱を帯びた肥沃な火山性土壌とそのミネラル、山の冷気、そしてシチリアの太陽の結実である。

ブドウ栽培家あつてこそ

すべての樹齢の健全なブドウ樹は栗の木の柱に支えられ、密接して（1ヘクタール当たり 8000 株）植えられている。セメントを使わない、溶岩石で造られた段々畑に植えられたブドウ樹は、周囲の環境との調和をはかりながら、エトナのブドウ栽培をよく知る識者、すなわち栽培家集団イ・ヴィニエーリの手によってのみ、手入れをされる。何百年もの間、常にエトナの土地で行われてきた、合成化学物質を使用しない、人々と風景、そして自然に敬意を払った農法である。

【I CUSTODI】 イ・クストーディ

エトナにおけるワイン文化

古代の伝説や、旅人や自然科学者の記録、また芸術作品、詩、など多くの物語の中で、エトナで古くからブドウ栽培が行われていたことを示している。エトナの類まれなる風土と肥沃な火山性土壌が、ブドウ樹にとって理想的な環境を作り出しているのだ。3000 年前、まだシクリ人と呼ばれるシチリア島の古代民族がくらしていた時代から、ブドウ樹とワインは常にエトナ人の生活の中心にあるものだった。歴史の幕あけから 20 世紀末まで、ブドウ栽培家たちの作法や作業内容はほとんど変わっていない。ブドウの圧搾機や打栓機は、紀元前 160 年頃、古代ローマの大カトの記述と同じものが、数年前まで使用されていた。アルベレッロと呼ばれる仕立てはこの 30 世紀の間変わらずに残っており、いたるところでクインコンチェ（五つ目状）に植樹されている。これは、全てのブドウ樹がそれを取り囲む周りのどの樹とも同等の距離を保って植えられている手法であり、古代のギリシャ人やローマ人にとって大切なことであった。

ワインから生まれた景観

1800 年には、エトナはシチリアで最も重要なブドウ栽培エリアになっていた。土地の半分以上をブドウ樹が占め、ブドウ畑は標高 1000 メートル以上にまで、到達するほどであった。ワインは継続的にエトナの景観を変えてきた。黒い溶岩石を使用した段々畑のおかげで、たどり着くのも大変な区画でのブドウ栽培を可能になり、エトナ周辺の鉄道は、リポスト港へのワインの輸送をより行いやすくするように敷かれた。ワインここから、ヨーロッパ全土、そして全世界へと大量に広まっていったのである。

復興

フィロキセラ、理不尽な税制そして多様な地域からの農業従事者の移住により、このような古くからのルーツをもったブドウ栽培の歴史は、ほぼ終止符を打つことになった。ここ最近 20 年になってやっと、我々のワイン醸造研究家であるサルヴォ・フォーティのような少数の人物の刮目すべき活動により、エト

ナワインは復活を遂げ、ヨーロッパの偉大なテロワールの一つとして、正当な評価を獲得しているところである。

郷土

エトナは、常に生まれ変わり、新しい生命と文化が生まれている。度重なる噴火のたびに、以前までの生活は一変する。しかし、それにも負けまいと人々は工夫をこらし、山に住み続けている。1000年にわたり相次いで起こった噴火による溶岩流は、非常に多様な地形を形成していった。人々がいくら手を入れようとも、ブドウ樹は生き残るために自ら戦わなければならないのである。肥沃な大地にブドウ樹を深く根を張ることができる樹もあれば、ただの裸岩しか見つけられない樹もあるだろう。微気候は極端に多様で、冬はアルプスのように厳しい気温だが、夏はシチリアらしい太陽が南であることを思い出させてくれる。砂の多く含む火山性土壌は乾燥しており、たくさんの労力をもってしてのみ、この気候に屈することなく、ブドウ樹が成長できる、できるわずかな水分を土壌にとどめることができるのである。

エトナワイン

火山性土壌による乾燥にブドウ樹は苦しむことになるが、この苦しみは同時に刺激でもある。果実はわずかしか実らせないが、その品質はとても高い。甘さや凝縮感ではなく、適切な酸味を伴った素晴らしいバランスを常に備えている。カッリカンテ、ミネッラ、グレカニコ、マルヴァジア、ヴィスパローラなどの白ワイン用品種、そしてネレッロマスカレーゼ、ネレッロカップッチョ、アリカンテなどの赤ワイン用品種がエトナで昔から栽培されてきたブドウ品種である。たいていブドウ畑はそれぞれの品種が隣り合って混植されている。原始的な栽培方法とエトナワインを造るには、多くの、時間と、資本、そして労力がかかる。しかし近道をしようなどとは、考えることも出来ない。なぜなら、伝統を尊重した方法でのみ我々の求めるワインは造ることができないからだ。

ブドウ樹は、アルベレッロ仕立てで、1ヘクタール当たり約1万株を上限とした高い密度で育てられる。栽培家集団イ・ヴィニエーリがひとつひとつの株を手作業で世話をしているので、硫黄とボルドー液のみの農薬散布の量も、年間で非常に少なく済ませることができる。収穫時期は遅く、自然に育った健康なブドウ房のみを選びすぐることで、本物のエトナの偉大なワインに生命を吹き込むのだ。

栽培家集団 イ・ヴィニエーリ

1435年、カタリーニャにてイ・ヴィニエーリは創設された。このエトナでのブドウ栽培家達の組織は、新しい世代に対して、ヨーロッパで一番標高の高い火山地域でどのようにブドウを栽培するのかを、教えることが主要な目的であった。そして6世紀もの時が経ったのち、サルヴォ・フォーティがこの組織を復活させたのである。サルヴォは、エトナという地域で生産されたワインというだけでない、本物のエトナワインを造るには、山で生まれ育った人々の手から離れたワイン造りではいけないと確信していた。そしてサルヴォ自身の周りでも、年老いていく世代とともに、古くからのブドウ栽培の知識が、消失の危機にあることが見て取れた。そして、サルヴォの創造的直観で、まるで彼らが育てるブドウ樹と同じように様々な年代の人々を集め、エトナの古木を再生させるためのグループが結成され、年配者達が若者達にその所作と知識を伝授することが可能となった。

人々

栽培家集団イ・ヴィニエーリは、長い間エトナで行われてきたブドウ栽培において、一年を通して、どのような手入れが必要なのかをすべて熟知している。剪定、耕起、植樹、接ぎ木もすれば、段々畑を形成する溶岩石の垣根の修復もする。毎年10月には、火山でのブドウの収穫祭が催され、彼らが主役となる。それは、イ・ヴィニエーリがその昔15世紀に行っていたのと同じ情景である。

組合

エトナからカルタジローネ、ヴィットーリアまでに、5つのワイナリーと古樹のブドウ畑が点在している。これらのワイナリーと畑が、マウリツィオ・パガーノとサルヴォ・フォーティの指導の下に、一つとなっている。郷土への敬意と、各地域に根差したワイン造りの共通する哲学（アルベレッコ仕立てのブドウ畑、土着品種、人々の生活と環境の保護）の上に、結成された組合である。

ボトル

組織のそれぞれの生産者は、自身のアイデンティティーを持ちつつも、イ・ヴィニエーリのボトルに瓶詰することで、組織の共通哲学への賛同の意志を表明している。ボトルには、1435年にルーツをもつ木のレリーフが、組織のシンボルとして描かれている。

【LE VIGNE】 ブドウ畑

モガナッツィ・カンティーナ区画

クオリティーに対するあくなき探求心のため、モガナッツィのブドウ樹は植樹から10年しかたっていないにもかかわらず、全てアルベレッコ仕立てで植え替えられた。というのも、当主のマリオが畑を購入した時、それらの畑はグイヨー仕立てだったのだ。

ネレッコ・マスカレーゼ、ネレッコ・カップッチョ、カリカンテは、昔ながらのクインコンチェ（五つ目状）で植えられ、質と量の絶妙なバランスを備える。

モガナッツィ区画

我々の、火山のブドウ畑への情熱に火が付いたのは、モガナッツィをはじめて散策した時だった。昔ながらの工法の溶岩石の垣根で囲われた、天然の円形劇場ともいえるブドウ畑は、中心にパルメントを備えており、エトナの北部のネブローディ山を望むことができる。段々畑を支えている垣根は、よりよい水はけと、また土中の風通しをもよくしてくれている。そこで我々は、半世紀もの寿命をもった素晴らしく健康な幾千ものブドウ樹を見つけたのである。それらのネレッコ・マスカレーゼとネレッコ・カップッチョは、我々の初めての赤ワインである“エトネウス”を生み出した。（しかしその畑は多くの死んだブドウ樹も残っていたため）イ・ヴィニエーリとは失われた時間を埋めていくように、長い期間をかけて、新しい苗を植えていった。ひとつひとつ、彼女らの姉妹のように自然に長生きするように願いを込めて、新しいブドウ樹を植えていったのだ。

プンタラッツォ区画

ブンタラツツォの頂に立てば、メッシーナ海峡からカターニア港までのイオニオ海の絶景を望むことができ、それは一度見れば忘れることができないほど素晴らしい。遠くにはカラブリアの山々が見え、約 1000 メートル真下にはその昔エトナのワインを遠くまで運びだしていた、リポストの港が見下ろせる。東に向かって下る段々畑では、イ・ヴィニエーリが昔ながらの工法で石垣を修復し、14000 ものカリカンテの若枝を 1メートルずつ、均等にクインコンチェ（五つ目状）に植樹していった。

フェウド・ディ・メツツォ区画

このフェウド・ディ・メツツォ地区を歩いてみると、エトナのブドウ栽培の歴史に浸ることができる。ブドウの根は思うがまま自由に伸び、不規則に密集し、中には樹齢 200 年にも及ぶブドウ樹がある。世代を追って植えられてきた、ブドウ樹はどれもまだ、非常に健康だ。ネレッコ・マスカレーゼ、ネレッコ・カッパッチョ、そしてアリカンテは、じっくりと熟成したワインを作り上げるため、最初の数年のヴィンテッジは、ゆっくりと時間をかけて熟成させているところである。

ブドウ畑に積み重なる石は、継続的な噴火により年々増え続けている。継続的な噴火が、エトナのこれらブドウ畑の景色を描き出し、そして我々は、この景観を守っていくことに決めた。樹齢 100 歳のブドウ畑にそびえる“見張り台”の修復をすることで、自らをエトナのブドウ畑のクストーディ（守り主）として定義づける意志を、繰り返し表明し続けている。