

Aslanian Rawlins

アスラニアン・ローリンズ

国 : Armenia アルメニア

地域 : Vayots Dzor ヴァヨツ・ソル

地区・村 : Aghavnadzor アガヴナゾル

醸造・栽培責任者 : Maral & Aaron Aslanian-Rawlins

マラル&アーロン・アスラニアン=ローリンズ

HP:なし



【ワイナリーと造り手について】

アスラニアン・ローリンズはアルメニア人のマラルと、アメリカ出身のアーロンのカップルがアルメニア南部、トルコとの北東国境付近で始めたワイナリーです。アメリカにいた頃はワイン造りには全くかわっていませんでしたが、料理人として働くうちに次第にワインの世界へと惹かれるようになり、ワイン醸造を学ぶためにジョージアへと渡ります。そしてジョージアのカヘティ地方のニカ・バヒアの前で数年の研修の後、アルメニアへと移住し 2016 年に彼の最初のワインを造ることになりました。

ラシーヌとアーロンとの出会いは、2018 年、日本でのごことでした。当時都内のレストランでシェフとして働いていたスウェーデン人出身のスヴァンテが、彼の友人であるアーロンが日本に遊びに来た時に引き合わせてくれたのでした。

「私は合衆国のコネティカット州の出身だ。18 歳から海外に住んでいて、大部分は EU で過ごしてきた。20 代のころはプロの料理人として働き、ワインには料理を通じて出会ったということもあり、ワイン造りは私にとって料理の延長だ。味わいとテロワールを純粹に追い求めることは、ワインの世界ならではのことだと思う。合衆国にいたころは全くワイン造りには携わっていなかったし、プロの醸造家としての経験は、ここアルメニアでの自分のプロジェクトを始める前はごく限られたものだった。プロの料理人として料理の中で味わいとテロワールを追求してきたし、それを今はワインの中で追求し続けている。

素材が変わったとはいえ、目指す方向は変わっていない。醸造における直観的なアプローチが、熱意をもって緻密に組み立てて完成へと向かうプロの料理人としての経験とともに生かせれば、と思っている。

アルメニアに来たのは必要に迫られてのことだった。全世界の中でも、私の考えでは、アルメニアは出来るだけ人為的な介入を避けてブドウを栽培するのに最も適している。これがアルメニアを目指した理由で、もしかしたら生涯をここでのワイン造りで終えるかもしれない。ここでのブドウ栽培はいろいろな意味で独特だが、このヴァヨツ・ソル地域が、ブドウ栽培を追求する上で、私にとって唯一意味のある実行可能な選択枝だったといえるかもしれない。」 -アーロン・ローリンズ

【畑と栽培について】

彼らがワインを造る、ヴァヨツ・ゾル地域はブドウ産地としての歴史は長く、また火山性土壌、1000mを超える高標高の畑ということもあり、外界からも隔絶された環境であるということもあり、フィロキセラ禍からも免れ、樹齢 150 年を越すブドウ畑が多く存在しています。

彼らの考える、テロワールを最大限に表現するワイン造りには、ヴィティス・ヴィニフェラ種の発祥の地である、この地域（アルメニア、アゼルバイジャン、ジョージア、イラン北部、トルコ東部）でのワイン造りが不可欠であり、厳しい気候条件は農薬（ボルドー液、硫黄）散布の回数も限られた回数で済みます。

彼らが購入したブドウ畑の大半は、耕作放棄された畑であり、ブドウ樹も弱っているものが多いそうです。数年はこれらの樹が回復するまでは灌漑をして、畑の回復を図っている。彼らはそれを妥協と言いますが、同時に彼らの行った選択について詳らかにすることも重要だと考えています。



【セラーと醸造について】

セラーでのワイン造りもブドウの表現を最大限に引き出すために、亜硫酸などの添加物やフィルターなども行っていません。同様にあらゆる醸造容器や道具も、極力ニュートラルなものを選択したため、全ての醸造はグラスファイバータンクで行っています。

「ワインを操作しようとするのではなく、ワインが自分自身でいられるようにする」というのが彼らのモットーです。しかし同時に、バクテリアの問題によるワインのテロワールからの逸脱にも細心の注意を払い、衛生管理は基本的であり最重要の要素です。

