

Il Vignaiolo di Toru Oikawa

イル・ヴィニャイオーロ・ディ・ トオル・オイカワ

地域：Toscana トスカーナ

地区、村：Siena / Monteperti シエナ県、モンテアペルティ

醸造・栽培責任者：Toru Oikawa 及川 徹

Instagram：https://www.instagram.com/ilvignaiolo_luna/



【ワイナリーと造り手について】

1981 年生まれ。日本でのソムリエとしての経験を活かし、2014 年にミラノのレストラン・ヤザワのオープン時の責任者に就任し、ミラノでソムリエとして働く。同時に渡伊前からの夢であったワイン造りを目指して、ワイン生産者達を訪問、翌 2015 年にレストランを退職し、カーゼ・バッセの門をたたく。

日本でソムリエとして働いていた時からカーゼ・バッセのワインには格別の敬意を払ってきた。当主ジャンフランコ・ソルデラの厳しい性格は以前から聞き及ぶところではあったが、働きたい旨の手紙を出したところ、面接を許され、その日のうちに働くことが決まった。

その 1 年間は畑やセラーでの作業に加え、訪問顧客対応、レストランでのサービスまで、多岐にわたる仕事を与えられた。が、その分ジャンフランコと過ごす時間は多く、その背中を追いながら、往年のヴィンテッジを飲む機会にも恵まれ、自身のワイン造りの信念が確立されていったと及川氏は語る。

その後もサンジョヴェーゼの造り手を選び、カステッロ・ディ・アマとパーチナで正規職員として栽培・醸造を学んだのち、キアンティ DOCG のエリアにあるモンテアペルティに 1.1 ヘクタールの畑を借り、2020 年に独立開業した。

【畑と栽培について】

2020 年に最初に借りたモンテアペルティの畑はキアンティ・コッリ・セネージ内にあり粘土の多い石灰質土壌。農薬は銅と硫黄のみの散布で、絞ったあとのブドウの果皮は、畑に撒いて肥料とするがそれ以外の肥料は使用せず、むしろ畑全体の樹勢が強いため不耕起栽培を行うことで、樹勢を抑えている。

2023 年には、サン・ロッコ・ア・ピッリの畑を新たに 0.8ha 借りて栽培面積を増やしたが、初年度はこの年トスカーナを執拗におそったバト病により、収穫はか

なわなかった。さらに収穫量の少なさから 2023 年はブドウも購入したが、出来ることならば自社畑のブ



IL VIGNAIOLO DI TORU OIKAWA

ドウだけで行いたいと考えている。

2024年1月には、一部樹齢50歳以上の古木も植わるカステルヌオーヴォ・ベラルデンガの2つの区画（カンピとセスタッチャ）合計1.3haを賃借し、自身の追い求める高い品質のサンジョヴェーゼの栽培のために余念がない。

【セラーと醸造について】

セラーはカステルヌオーヴォ・ベラルデンガ地域に借りている。地上階の石造りで手狭だが、断熱性に優れ、ソムリエとして多くのワインを扱ってきた経験からも、ワインの熟成、ボトルの保管の環境や温度については細心の注意を払っている。理想的には大樽での醸造を目指してはいるが、醸造環境が整うにはまだ時間がかかるため、醗酵にはステンレスタンク、熟成には500Lの木製樽を使用。

「とにかくにも適切な栽培、適切な成熟度での手摘みによる収穫、そしてとことん選果をすることが重要。ワインがテロワールを表現しているのかというよりも、造り手として妥協せず情熱と時間をかけ、そしてそれが品質として表れているのかという点を評価してほしい。後何回醸造ができるか分からないが、必ずや偉大なサンジョヴェーゼを醸造してみせる」と意気込む。



IL VIGNAIOLO DI TORU OIKAWA

◆キュヴェ名とエチケットについて

ワイン名の「LUNA（ルーナ；月）」は2020年晩秋、ファースト・ヴィンテッジの収穫を見届け亡くなった、及川家の愛猫の名前。

他ワイナリーで働いた後、独立開業のための物件探しが難航し、諦めて日本に帰国することを考えていた及川氏。だが、出会った時には既に18歳を超えていた老猫ルーナを飛行機に乗せて日本へ連れ帰ることは難しく、ルーナと一緒にいられるうちは諦めずに探し続けようと心に決め、その結果、イタリアでワイン造りを続けている今がある。ルーナの存在なしにワインを造ることはできていなかった、と及川氏は語る。

今は亡き愛猫ルーナを、切り絵作家でイラストレーターでもある作家 naolee（ナオリー）氏に、切り絵で表現してもらい、アートディレクターである及川氏・夫人がエチケットをデザインした。

ルーナのエチケットを見れば、今後も直面するであろうさまざまな困難を前にしても頑張れるはずだと、及川氏は話す。

