

Ferdinando Principiano

フェルディナンド・プリンチピアーノ



国・地域 : Italia, Piemonte イタリア、ピエモンテ
地区、村 : Barolo, Monforte d'Alba バローロ、モンフォルテ・ダルバ
醸造・栽培責任者 : Ferdinando Principiano フェルディナンド・プリンチピアーノ
HP / SNS : <http://www.ferdinandoprincipiano.it/>
<https://www.instagram.com/principianoferdinando/>

ワイナリーと造り手について

フェルディナンド・プリンチピアーノは、モンフォルテ・ダルバを拠点とする生産者である。フェルディナンドの父アメリーコが 1950 年代にワイナリーを興したが、それ以降もブドウだけでなく、ヘーゼルナッツ栽培や家畜飼育など複合的な農業を営んでいた。当時、収穫したブドウの大部分は地域の著名なワイナリーへ販売していたが、ブドウの価値は現在ほど高くなく、両親が一年を通して畑で重ねる労働が十分に評価されていないとフェルディナンドは感じていた。その経験から、自らワインを造ることで、畑仕事そのものに価値を与えたいという思いを抱くようになる。1986 年にアルバの醸造学校へ進学し、1993 年から自社でのワイン造りを始めた。

20 代の頃は、当時注目を集めていた「バローロ・ボーイズ」の生産者たちと交流し、

モダンな醸造方法を取り入れていた。しかし、それは自身の内側から生まれた考えというよりも、当時の市場や時代の流れに沿ったものだったと振り返る。また、当時の多くのバローロを比較試飲した際に、ワインから産地ごとの違いを十分に感じられないことに疑問を抱くようになり、過度な技術介入が土地ごとの個性を均質化してしまっているのではないかと考え始めた。さらに、慣行農法の資材を使って畑仕事をした後に体調不良を感じることもあったことや、2003年に息子が生まれたことが決め手となり、ワイン造りを大きく変えることを決意する。栽培手法を見直し、培養酵母やさまざまな操作を手放したことで、「自分自身でワインを造るとは何か」を改めて考えることになったという。

新たなスタイルへ転換した後もワイナリーは評価され、規模も順調に拡大していったが、2024年に大幅な縮小を決断した。最大で約22haまで拡大していたブドウ畑を約7haまで減らし、およそ3分の1の規模とした。その背景にあるのは、環境的・経済的な持続可能性だけでなく、「人間としての持続可能性」を重視する考えである。新型コロナウイルスの影響で活動が停滞した時期に、家族や従業員がより自然で人間的なリズムの中で暮らすことで、心身ともに良い状態になることを実感した。そして、それまでの成長が必要性に基づくものではなく、需要に応じた「衝動的な成長」になっていたことに気づいたという。かつては10人以上の従業員を抱え、電話対応や経営管理に追われるなかで、自らワインを「造る」時間を失いつつあったことから、再び小規模な農園へ戻る道を選んだ。

畑と栽培について

2024年時点で、ワイナリーは22haの畑を所有し、セッラルungaを中心にネッビオーロ、バルベーラ、ドルチェット、フレイザを栽培していた。また、アルタ・ランガではピノ・ネーロ、シャルドネ、スラリーナ、ティモラッソも栽培していた。しかし、2024VTを最後にそれらの生産を取りやめ、品種をネッビオーロに絞るとともに、栽培面積を7haまで縮小。現在は、セッラルungaのボスカレート、モンフォルテのラヴェーラ・ディ・モンフォルテ、そしてバローロエリア外の高地に畑を所有している。

ラヴェーラ・ディ・モンフォルテには、1934年植樹のドメーヌ最古のブドウ樹があり、この地域でも歴史的なブドウ畑の一つである。非常に急な斜面で機械作業が難しいため、多くの工程を手作業で行う必要がある畑で、2002年に画一的な農法から

離れ、試行錯誤を始めたのもこの畑であり、現在の栽培思想の原点となった。近年は、不耕起に加え、草を鎌で刈り取る取り組みも実験的に続けている。また、ネッビオーロのクローンとして、現在では珍しくなったクローン・ミケが植えられている。粒や房が小さく、凝縮したワインになるとされるクローンである。



セッラルunga・ダルバのボスカレートは、モンフォルテとの境界に近い南部に位置する。ラヴェーラとは直線距離で数百 m しか離れていないが、丘が異なることで環境は大きく変わる。ラヴェーラが南東向きの砂質土壌であるのに対し、ボスカレートは南西向きで、土壌は石灰質が主体。標高は約 350～400m である。



セラーと醸造について

ワイン造りにおいて大きな転換を経験したフェルディナンドだが、過度な自然主義もまた、土地や VT の個性を覆い隠してしまう可能性があると考えている。そのため、かつて比較的介入の多い醸造を行っていた時代に培った技術や経験も、現在の醸造判断に生かされている。セラーはモンフォルテ・ダルバ村のはずれの斜面に位置し、2 層に分



かれています。一時期はセラーの拡張や新たな施設の建設を考えていたこともあったが、それも取りやめ、現在も当初から変わらない自宅兼醸造所でワイン造りを続けている。

2025VT以降はネッビオーロのみを生産しているが、2024VTまではアルタ・ランガのスパークリングワインや、スラリーナ、ティモラッソといったピエモンテの地品種など、多岐にわたるワインを生産していた。いずれも、品種、ヴィンテッジ、畑それぞれの個性を軽やかに表現しながらも、味わいには確かな存在感を感じられるスタイルを目指している。その考えは、ネッビオーロのみの生産となった現在も変わらない。

収穫された赤ブドウは破碎され、マセレーションはヴィンテッジによって約2〜3週間行う。発酵中は通常1日2回程度のルモンタージュを行い、糖分がなくなったところで圧搾。酵母の添加は行わず、マロラクティック発酵終了後に亜硫酸を添加。バローロではマセレーションの期間を約1か月まで延ばし、その後スラヴォニア・オークの樽で2年間熟成させる。

最上級キュヴェであるバローロ・ボスカレートは毎年仕込まれるものの、必ずしもその名で瓶詰めされるわけではない。2年間の樽熟成を終えた段階で試飲を行い、プリンチピアーノ自身が、ドメーヌと土地の哲学を十分に表現していると判断したヴィンテッジのみが「ボスカレート」として瓶詰めされる。

醸造方法にも違いがあり、除梗・破碎は行わず、全房のまま足で踏んで果実を潰す。熟成後のテイスティングでその「基準」に達していないと判断された場合は、バローロ・セッラルンガへとブレンドされる。近年では2013、2016、2019、2020VTが「ボスカレート」としてリリースされた。

