



I Custodi

イ・クストーディ



国・地域	: Italia, Sicilia	イタリア、シチリア
地区、村	: Etna, Moganazzi	エトナ山、モガナッツィ
オーナー	: Mario Paoluzi	マリオ・パオルーツィ
HP / SNS	: https://www.icustodi.it/	
	: https://www.instagram.com/icustodidellevignedelletna	

ワイナリーと造り手について

イ・クストーディは、マリオ・パオルーツィが2007年にエトナ山で立ち上げたワイナリーである。マリオはエトナ山麓の港町カタリーニャの生まれ。父は製薬会社を営み、マリオ自身も家業に携わる一方で、機械製造会社も経営していた。若いころからエトナのワイン、とりわけネレッコ・マスカレーゼから生まれる赤ワインに強く惹かれ、何らかの形でワインビジネスに関わりたいと考えていた。そんな折、2000年にサルヴォ・フォーティと出会う。当時サルヴォは、イギリスの歌手ミック・ハックネルからワイン造りを任され、ワイナリー「イル・カンタンテ」を立ち上げようとしていた。ミックがシチリア人の共同出資者を必要としていたことから、マリオはそのプ



プロジェクトに共同出資者として参加することになった。しかし、醸造はサルヴォが担い、ワインはミックのものという構図のなかで、マリオは次第に、自らのワイナリーを設立する意思を固めていった。そして「イル・カンタンテ」が2004年ヴィンテッジを最後に廃業したことに伴い、マリオはそのブドウ畑を引き継ぐことになった。

ワイナリー名の「イ・クストーディ」は、「守り主」を意味する。設立当初には「なんとも大げさな、どちらかといえば尊大な名前を選んだものだ」という声も聞かれた。しかし、その名をつけずにはいられないほどの出来事があった。



エトナの北斜面のコントラーダ（エトナで用いられる畑の歴史的な区域名）の1つ、フェウド・ディ・メッツォには、樹齢200年を超えるブドウ樹が植わる小区画があった。マリオはその畑の所有者に何度も購入を申し入れていたが、聞き入れられなかった。年配の兄弟が所有する小区画だったが、ある日突然、その半分の樹が抜かれてしまったのである。「樹齢200年を超える樹を抜いてしまうなんて、なんという取り返しのつかないことを」。マリオの嘆きは、どんなことがあっても残された樹を自分が守るのだという固い意志へと変わり、ワイナリー名を「イ・クストーディ」とするに至った。その後マリオは、残された半分の畑を買い取ることができ、それ以降、その畑のブドウを原料にキュヴェ・セクラレの生産を始めた。

◆マリオ・パオルーツィとラシーヌとの出会い

オーナーであるマリオとラシーヌの開発チームが最初に出会ったのは、2004年のことだった。「イル・カンタンテ」の出資者の一人として出会って以来、親交を重ねてきた。数年後、「イル・カンタンテ」の解散後、マリオはすぐに「イ・クストーディ」を興し、「イル・カンタンテ」のブドウ畑を引き継いだ。そして2007年、サルヴォの協力のもとでワイナリーを立ち上げた。2016年にモガナッツィのエリアに新しいセラーを建設したことで、生産体制は一段と整い、生産から販売までを改めて見直すなかで、2020年からラシーヌとの取引も実現した。



畑と栽培について

マリオはエトナ山で育ったわけではなく、ましてやブドウ畑に囲まれて育ったわけでもない。しかし、醸造家サルヴォ・フォーティの考えに深く共感し、伝統的で質の高いワインを造るためには、栽培はアルベレッコ仕立てであるべきだと強く信じている。その信念は徹底しており、購入した重要な区画にグイヨー仕立てのネレッコ・マスカレーゼが植えられていた際には、アルベレッコ仕立てへと植え替えてしまった。これもまた、マリオの人となりをよく表すエピソードである。アルベレッコ仕立ての畑では、1ha あたりおよそ 7000~9000 本にも達する高密植でブドウが植えられている。

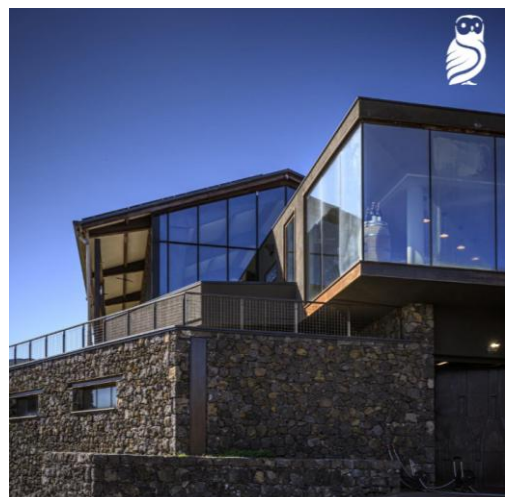


2025 年時点で、北斜面に 10.5ha、東斜面に 9ha の畑を所有。北斜面にはモガナッツィとフェウド・ディ・メッツォ、東斜面にはタヴェルナ、メルトリ、カゼッレのコントラーダがあり、自社ブドウのみを原料としてワインを生産している。通常、白品種は東斜面に植えられることが多いが、イ・クストーディでは北斜面のモガナッツィに 3ha の白品種、すなわちカッリカンテ、グレカニコ、カタラット、ミネッラを所有している。

北斜面は比較的乾燥しており、日照も強いが、標高が高いため過度に暑くなりにくい。一方、白品種が多く植わる東斜面はイオニア海の影響を受け、湿潤で雨が多く、温度変化の穏やかなエリアとなっている。

セラーと醸造について

ワイナリー設立当初は、ランダッツォの醸造所を間借りしてワイン造りを行っていたが、2016 年にモガナッツィ、ランダッツォから東へ約 10km の場所に、自社の醸造所を建設した。建物は近代的で機能的な造りで、十分なスペースにステンレスタンクが整然と並んでいる。間借りの醸造所では、スペースを確保するために不必要なワインの移動を強いられることも多かった。自社セラーと





なってからは、ワインの品質が安定して向上していることを、マリオ自身も実感している。

また、ワインの生産工程の大部分は、自前の太陽光発電によって賄われている。「風の塔」、すなわちウィンドキャッチャーを用いたシステムにより、自然の空気を活用し、追加のエネルギー消費を抑えながら、ワイナリー内の温度を最適に保つ。

白ワインはすべて、発酵、熟成ともにステンレスタンクで実施。赤ワインも、エントリーレベルのピストゥスはステンレスタンクで熟成される。赤の上級キュヴェであるエトネウスとセクラールのみ、樽熟成を行っている。ネレッロ・マスカレーゼ主体の赤ワインと、カッリカンテ主体の白ワインは、それぞれ3種類ずつ生産されている。各ワインのコンセプト、醸造手法、熟成期間は明瞭に分かれており、上級になるにつれて瓶熟成期間も長くなるため、いずれのワインにも香りと味わいに落ち着きがある。