




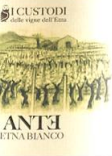

# I Custodi


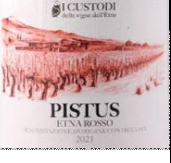

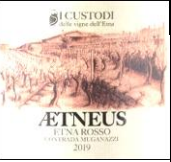

## イ・クストーディ



イ・クストーディは、2007年にエトナ山で設立されたワイナリーである。もともと農家の出身ではない当主のマリオ・パオルーツィは、エトナのネレッコ・マスカレーゼに魅了され、ワイン造りの世界へ足を踏み入れた。転機となったのは醸造家サルヴォ・フォーティとの出会いであり、共同プロジェクトへの参加を経て、自らのワイナリー設立を決意する。ワイナリー名の「イ・クストーディ」は「守り主」の意。樹齢200年を超える古木が引き抜かれる光景を目の当たりにしたことをきっかけに、エトナの古い畑と伝統を守り抜くという決意が込められている。ワイナリー設立当初はランダツツォの醸造所を間借りしていたが、2016年にモガナツツィ近くに自社セラーを建設。十分な作業空間を得たことで不必要なワインの移動が減り、品質は安定して向上したという。白ワインは発酵・熟成ともにステンレスタンクで行い、赤ワインはピストゥスがステンレス熟成、上級キュヴェのエトネウスとセクラレのみ樽熟成。それぞれのワインに、歴史や慣習を根拠とした明確な考えがある。

2025	ブドウの品質もよく、収量も十分に穫れた。
2024	良い年ではあったが、豊作ではない。前年からの冬の降水量が少なかった。
2023	シチリアで酷いバと病の蔓延したヴィンテッジで、北斜面では生産量が85%減少した。赤ワインはエントリーレベルのピストゥスのみの生産で、例年の半分ほどの生産量。通常は上級キュヴェにも使われる樹齢の高いブドウも原料に使ったため、特別なピストゥスとなった。
2022	非常に暑く、干ばつの厳しい年だった。
2021	決して単純ではない年で、7月は暑く天候も良かったが、収穫期は雨が多かった。
2020	雨が多く涼しいヴィンテッジで、収穫は遅めであった。
2019	涼しく優雅なワインに仕上がった。
2018	収穫期まで雨の多い難しい年だった。
2017	干ばつの厳しい年だった
2016	非常に冷涼な年だった。出来上がったワインはバランスの取れたものとなった。
2015	難しい年で、収穫期の雹害に悩まされた。
2014	均衡の取れた年で、いくつかキュヴェでは卓越したワインができた。
2013	冷涼で優雅なワインが出来た年で、オーナーであるマリオのお気に入りのヴィンテッジの一つ。
2012	温かく、ブドウ畑でも大きな問題の無い年だった。

		<b>○Etna Bianco - Aedes</b> エトナ・ピアンコ エデス		備考
畑	品種：カッリカンテ60%、グレカニコ、カタラット、ミネッラ 植樹：2000年代 位置：650m、エトナの北斜面と東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで6か月熟成	
		<b>○Etna Bianco - Ante</b> エトナ・ピアンコ アンテ		備考
畑	品種：カッリカンテ主体、グレカニコ/ミネッラ10% 植樹：2000年代 位置：750m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで18か月間熟成 1年瓶熟成後リリース	
		<b>○Etna Bianco Superiore - Imbris</b> エトナ・ピアンコ・スベリオーレ インブリス		備考
畑	品種：カッリカンテ100% 植樹：2000年代 位置：900m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで18か月間熟成 その後少なくとも24か月間瓶熟成	

		<b>○IGT Terre Siciliane - Vinujancu</b> テッレ・シチリアーネ ヴィヌヤンク				
	畑	<p>品種：カッリカンテ、リースリング・レナーノ、ゲヴェルトツラミネール、グレカニコ、ミネッラ</p> <p>植樹：2005年</p> <p>位置：1,200m、エトナの北斜面</p> <p>土壌：火山性砂質土壌</p>	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成	備考	<p>エトナ山の海拔1200mに0.4haの小さな畑に、混植された、フランス系品種とエトナの品種。山を散策中に偶然、行きついた、居心地の良い場所があり、ここで、ブドウを栽培したらどうなるのだろう、という純粋な疑問から、サルヴォ自身が2005年に植樹。しかしエトナ系品種では、果実が熟すことのまずない、高標高であったので、試しに早熟で、比較的未熟でもアロマティックなフランス系品種を選んで植えてみた。もともとイ・ヴィニエーリのワインとして醸造されていたが、2013年から2017年まで、I Custodi所有となった。が、醸造コンサルタントは変わらず、サルヴォなので、当時のままのラベルで出している。ブドウ品種の割合は、フランス品種が70%、エトナ品種が30%ほど。</p>
		<b>●Etna Rosso - Pistus</b> エトナ・ロッソ ピストゥス				
	畑	<p>品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、ネレッロ・カッブッチョ</p> <p>植樹：2000年代</p> <p>位置：700m、エトナの北斜面</p> <p>土壌：火山性砂質土壌</p>	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション ステンレスタンクで15か月間熟成	備考	<p>Pistusには“漬したもの”やペースト状のと言った意味があり、エトナ山の住民の日常酒として親しまれてきた、やや野性味があり、生き生きしたワインのこと。日常的に楽しんでほしいと考える、イ・クストーディのエントリーレベルの赤ワイン。</p>
		<b>●IGT Terre Siciliane Rosso - Nerello Cappuccio</b> テッレ・シチリアーネ・ロッソ ネレッロ・カッブッチョ				
	畑	<p>品種：ネレッロ・カッブッチョ</p> <p>植樹：2000年代</p> <p>位置：700m、エトナの北斜面</p> <p>土壌：火山性砂質土壌</p>	醸造	ステンレスタンクで25-28℃で約1週間醗酵 ステンレスタンクで6か月間熟成	備考	<p>ネレッロ・カッブッチョは伝統的にはネレッロ・マスカレーゼと同じ畑に混植され、補助品種として混醸されてきた。単一品種や、マイナー品種への注目が高まる中、ネレッロ・マスカレーゼの弟的な立ち位置とされてきたネレッロ・カッブッチョにスポットライトをあてたワイン。 ネレッロ・マスカレーゼに比べると柔らかなタンニン、黒系の果実とスパイシーなアロマの出る品種。</p>
		<b>●Etna Rosso - Aetneus</b> エトナ・ロッソ エトネウス				
	畑	<p>品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、ネレッロ・カッブッチョ</p> <p>植樹：1900年代以降</p> <p>位置：700m、エトナの北斜面</p> <p>土壌：火山性砂質土壌</p>	醸造	ステンレスタンクで2週間醗酵 500L樽で24か月間熟成	備考	<p>100歳近い樹齢の畑のうち、十分に成熟した果実からしっかりと抽出し、2年近い樽熟成をさせている。瓶詰め後も、2~3年様子を見てからリリースをし、ヴィンテッジの若いものから、先に出すこともある。</p>
		<b>●Etna Rosso Riserva - Saeculare</b> エトナ・ロッソ・リゼルヴァ セクララーレ				
	畑	<p>品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、ネレッロ・カッブッチョ、アリカンテ、その他</p> <p>植樹：1770(推定)-2020年の混植</p> <p>位置：700m、エトナの北斜面</p> <p>土壌：火山性砂質土壌、ミネラルが非常に豊富</p>	醸造	ステンレスタンクで25-28℃で12日間発酵 少なくとも36か月間樽熟成、その後36ヶ月瓶熟成 熟成には約2/3が古樽、1/3が新樽を使用する	備考	<p>エトナ山北斜面の歴史的な区画、フェウド・ディ・メッツォのブドウを使用。新樽も1/3ほどは使っているが、3年間の樽熟成の後に、3年間の瓶熟成も行っているため、しつこさは無く複雑な構成要素の1つとなっている。 「Saeculare」は、ラテン語の saeculum (に由来し、単なる「世紀」ではなく、人の世代が完全に入れ替わる時間を意味する言葉。エトナの古い畑には、樹齢を重ねた古樹、若い樹、植え替えられたばかりの樹が混在しており、まるでひとつの町のように多様な世代が共存している。本キュヴェは、そうしたエトナの古い畑の姿に着想を得たリゼルヴァ。</p>