

IL MANIFESTO ROAGNA

マニフェスト・ロアーニャ (HP 抄訳)

<https://www.roagna.com/manifesto-roagna/>

1 Viti vecchie e vigneti storici

古樹と歴史的な区画

テロワールの表現を最大限に引き出すためには、樹齢の高いブドウ樹でのワイン造りが最重要だと考える。畑の統一感と美しさは、深く根を生やしたブドウ樹によって明らかになるのだ。ランゲ地方の土壌は海成堆積物に由来し、粘土石灰質、青みがかった灰色泥炭土（マルヌ・ブルー）や砂質の土壌が層になり、そしてワインから感じられる一つ一つの畑の個性は、地下土壌のほんの小さな違いによってもたらされる。樹齢 50 年を超えたブドウ樹が、なぜ最大限の個性をワインに与えることができるのかを理解することは簡単だ。深層まで生えた根が地理学的に様々に分類された堆積物の地層をいくつも通り抜けることにより、対象の畑から養分や特有の微小成分を引き出すことができるのである。ロアーニャのブドウ畑は施肥と灌漑はせず、完全に草に覆われていてブドウ樹が根をさらに深くおろすよう促されている。



2 Selezione massale

セレクション・マサル

ワインの美とは、幾千ものブドウ樹がそれぞれの地下土壌を表現する、協奏曲でなければならない。ロアーニャの畑に植えられているブドウ樹は、同じ区画からの様々な母木を選ぶことにより異種性を維持し、一株一株の個性の多様性が保たれている。ランゲの地品種は何百年もかけてこの地域に適応してきたので、何十年もかけてその区画に適応した母木から穂木を選ぶことが肝要だ。各区画においても他からのセレクション・マサル用の穂木を混ぜない、というのはロアーニャでは代々お

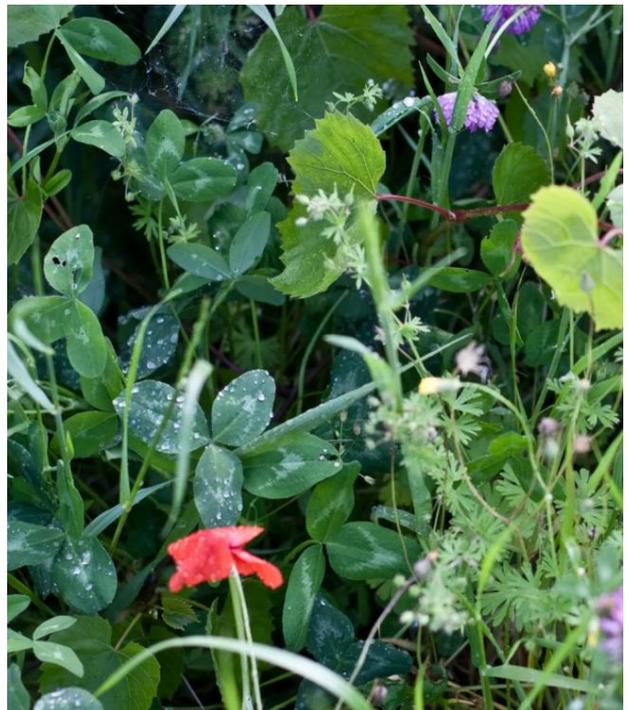
こなわれている習慣だが、その小区画に植わっているブドウ樹は、完全にその区画に適応しているとロアーニャでは考えている。

2012年からは、実験的にブドウを種子から発芽させることも試みている。種子はそれぞれの畑から、より古くて興味深いブドウ樹から選んで採種した。これはかつての修道士たちが行っていた方法で、将来のために新しい世代のブドウ樹を持つことは畑の多様性を保ち、さらには向上させるために極めて重要だ。

3 Biodiversità

生物多様性

植物や動物にとっての完璧な生育環境は、森林である。ロアーニャでのブドウ栽培はこの考えに則っている。畑の中でブドウ樹は、その他の植物や微生物、動物たちと共生関係であることが望ましい。おそらく何千年前に、ブドウの栽培が始められたときからそうであったのだろう。一つのブドウ樹を育てるということは、その周辺のもの全てに神経を巡らせるということだ。この点において、草刈りも行わずに畑を植物で覆われた状態におくことが重要だと私たちは信じている。その結果として、畑には多種多様な草花が生えている。草刈りをおこなうと、ある種の生命力の強い植物（主にイネ科の植物）が選別され、その他の草花たちは残らない。良い畑は、何種類もの草花で満たされなければならない。例えば春には庭園のようにならない。そして施肥を行うとブドウ樹は地表面の栄養分を得るために根を横に生やしてしまい、それらの栄養素は何mも深く根を生やすブドウ樹には必要ない。地表の植物を放置することは、ブドウ樹が根を深くはるための最高の手助けであり、地表から1m部分で他の植物と競争をすることは、ブドウ樹自身がさらに奥深く根をおろす刺激となる。



4 Vendemia a maturazione fisiologica

生理的完熟での収穫

ブドウの収穫は、果実の一粒一粒が生理的に完熟した場合にのみおこなわれるが、糖度を上げることに重きを置いているわけではない。糖度を求めすぎると、例えば暑い年には過熟してしまい、フィネスを損ねるといふ失敗に陥るかもしれない。幼少の頃からブドウ果の粒を、特に皮と種に注意を払ってテイスティングすることを、ロアーニャ家では教わる。すなわち、種が木のように固くなり、カリッとした感触が伝わるようになったとき、ブドウ果自身も最高の状態に達するのだ。古樹（#1）、セレクション・マサル（#2）、自然のままに肥沃であること（#3）、これらの要素により、ブドウ果は潜在的アルコール度数が抑えられ、リンゴ酸の含有量がほとんどなく、バランスの良い酒石酸を備えた、完璧な熟度での収穫が可能になる。収穫は、9月の月上旬から中旬にドルチェットの収穫とともに始まり、ネッピオーロが期間は長く、3~4週間かけて収穫される。熟すタイミングが、それぞれの畑の樹齢や方角、標高によって違うからである。10kgのケースを用い、完全手作業で行われ、果実を壊さないように慎重に扱われる。



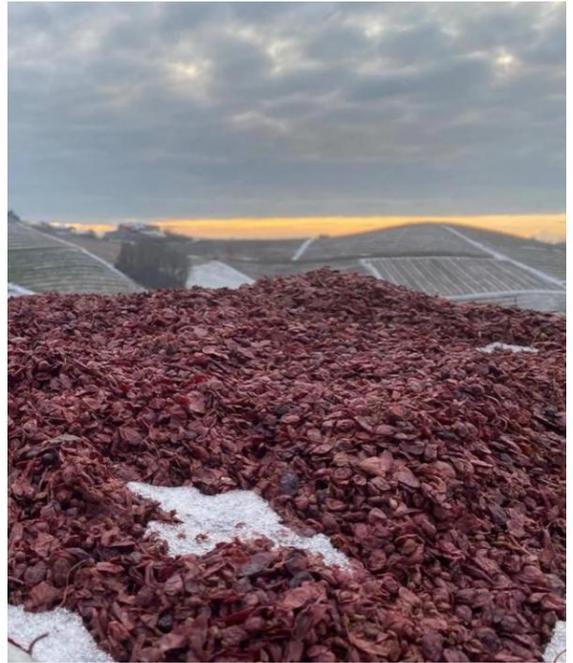
5 Pied de cuve con lieviti indigeni

自然酵母を利用するのスターター

ブドウが生理的に完熟する数日前に、数箱分のブドウを収穫し、ピエ・ディ・キューヴ（発酵用スターター）を準備する。この古くからの技術なしに、自然のままにアルコール発酵をおこなうと、サッカロマイセス以外の酵母が発酵をおこない、期待どおりの香りにならない危険性が高まる。ブドウを潰して2日間ほど放置すると、自然酵母が発酵を始め、1週間のうちに本格的に発酵が始まる。ブドウ本来のみずみずしさを最大限保つため、区画ごとに収穫されたものから順に除梗され、重力により台形型の大樽で仕込まれる。そこに活発に発酵がおこっているピエ・ディ・キューヴを加える。タイミングは収穫直後か数日後か、年によって異なる。

6 Macerazione lunga a cappello sommerso 長期間のマセレーションとカッペッコ・ソメルソ

古くからマセレーションは、ブドウの成分がワインへと変化していく過程で、重要な役割を担ってきた。ランゲ地方において私たちの祖先は、果皮を数ヶ月のあいだ果汁に浸してワイン造りをしてきた。(ルーカの祖父である) ジョヴァンニ・ロアーニャは自分が教わってきたことに従い、クリスマスの数日後にズヴィナトゥーラ(デキュヴァージュ)をおこなったものだった。時には、収穫の翌年の1月に行うこともあった。またカッペッコ・ソメルソとは、樽の中の果皮の上にオークの木板を平行に置き、それからワインを満たすことによって、スキンコンタクト中の果皮が常に液面より下に保つ、古くからの手法である。これは、果皮に含まれる成分をなめらかに抽出するいとも優雅な工程であり、ロアーニャでは60~100日スキンコンタクトがおこなわれる。



7 Lunga maturazione in botti di rovere オーク樽での長期間の熟成

ロアーニャ家には大樽での熟成について、事細かな決まりがある。全てのワインがオーク樽での熟成がなされ、1つ1つの畑がそれぞれの個性を引き出される。ペーラとアジリは、純粋さとエレガンスの上に味わいが構成され、完全なる畑の表現には通常オーク材の大樽で3~4年の熟成が必要とされる。一方際立った純粋さ、骨格、複雑さを持つクリケット・パイエ、パイエ、モンテフィーコは、さらに長い熟成が必要とされ、4~5年から10年、いくつかのヴィンテッジにおいては更に長期間の熟成が必要とされる。熟成の期間について規則は存在しないが、伝統と家族の歴史が手助けをしてくれる。またフィネスを備えたワインに骨格を与えるには、セメントタンクが役立つ。ボトル詰めは、夏季の十分にワインが熟成した時期におこ

なわれ、古樽は手造りの樽業者製から細心の注意を払って選ばれ、使用される木材は10年間寝かせたものを使用。純粹さを損なうことなくゆっくりとワインを熟成させるために、樽材にはトーストはされず、水蒸気熱によって処理される。

ワインは木製樽内で長期間にわたり熟成される。ドルチェットは約1年、白ワインは2年、バルバレスコおよびバローロは少なくとも5年だ。このように長い熟成期間を経ているため、ワインはすでに完全に透明であり、いかなる濾過や清澄の工程も必要としない。



8 Affinamento prolungato

(樽熟成後の) 長期間の熟成

土着品種はタンニンを多く含む、それはワインを酸化から守る役割を果たすのだ。骨格のある複雑なワインは長期のマセレーションと熟成を経ることで生まれる。フィネスを備えたワインは、さらに骨格を有するため、セメントタンクの中に静置され、この工程ではワインの熟成による進化は一時的に止まるが、澱や酵母が引き続き貴重な成分を与え続ける。セメントやセラミックといったニュートラルな容器での長期熟成は、畑の個性を最大限にワインへと表現させることを可能にし、タンニンは絹のように滑らかで優しい。その結果として生まれるワインは、清らかさ、精緻さ、そしてフレッシュさを損なうことなく、優雅さと複雑さを備えるに至る。



9 Artigiani

職人

ロアーニャ家の人間は、常に畑の中で働いている。こんにちでは、アルフレードとルーカの父子二人が、ブドウ樹を日々管理している。一本一本の株が土地の唯一性を表現できるよう寄りそい、年月をかけて理解すべき“個体”として大切に扱われている。セラー内でも、ブドウの選果、仕込みからボトル一本一本の出荷までの工程を、私たちが管理し、職人の仕事を徹底している。全てのボトルが出荷される前に、最低6回はロアーニャ家の人間の手に取られ、外部の醸造家や栽培家には頼らず、家族に代々伝わる経験と伝統によってのみ、畑を表現することを目指している。



10 Purezza espressiva

純粹な表現

私たちの目標は、それぞれの区画がもつ表現の可能性を、正確にワインの中に映し出すことだ。テロワール、立地、そして気候は、ワインの個性を明確に形づくるが、それらの畑ごとの特性が醸造技術よりも前面に立つべきだと私たちは考えている。醸造の技術は、均衡が取れ、適切に用いられることでのみ、そのアイデンティティを守るという役割を果たす。



ROAGNA®

CREDITS

www.roagna.com



BLULAB



Questo progetto di comunicazione digitale nasce dall'entusiasmante amicizia e collaborazione tra Luca Roagna e Francesco Rava, con il supporto tecnologico di Blulab.

このデジタル・コミュニケーションのプロジェクトは、Luca Roagna と Francesco Rava の素晴らしい友情とコラボレーション、そして Blulab による技術的サポートによって実現しました。

Design, sviluppo e copy

Blulab – Digital Company – Alba (CN)

Photo credits

Francesco Rava, Clay McLachlan, Helge Hansen & Jonas Boström (Montag).

Video credits

Helge Hansen e Jonas Boström (Montag)