



Noûs (Cooperativa Vino Nuovo) ヌース (コーペラティーヴァ・ヴィーノ・ヌオーヴォ)



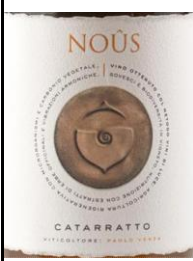
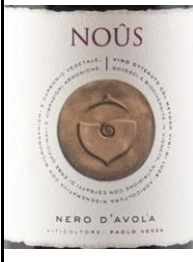
ソアヴェで代々ワイン造るフィリッピ家に生まれたアレッシンドロ・フィリッピ。兄がワイナリーを継ぎ、弟のアレッシンドロは2010年にヴィニ・ディ・ルーチェというブドウ栽培とワイン醸造のコンサルタント会社を起ち上げた。量子物理学からヒントを得た独自の、理論でイタリアの各地でコンサルタントをしている。コンサルタントは大々的に行うのではなく、小規模生産者を相手に、密に連絡を取りながら行っている。

以前ラシーヌでも扱っていた、シチリアのトラパニの経営組合のワイナリー「エリチーナ」でもアレッシンドロはコンサルタントをしていたが、残念ながら参加農家の統率がとれず、「エリチーナ」は閉鎖してしまった。その農家たちの中から、アレッシンドロについていくと言ってくれた、数名のブドウ栽培農家たちと、「Cooperativa Vino Nuovo」（新生ワイン協同組合）「ヌース」という組織を、あらたに結成した。その目的以前の「エリチーナ」の頃から変わらず、小規模で優良な栽培家たちに力を貸すことである。この地域の畑は特別重要視されてきたわけではなく、多くのブドウは醗酵後蒸留に回されていた。しかし、大規模な大理石の採掘場も近くにある、石灰質土壌と海風が通り抜ける畑からは見事なミネラル感を感じさせる、ブドウが実る。この地域に着た瞬間にアレッシンドロは、ここのワインを造ってみたいと思ったそうだ。彼が現在契約している農家は、古いブドウ樹はあまり持っていないけれど、「エリチーナ」にブドウを供給してくれていた農家の中には、100歳を超えるゴブレで自根の畑を持っている農家もたくさんいた。いつか、彼らが戻ってきてくれることを、こころから願います。

醸造は白において、醗酵の終了直前に残糖をなくす目的で、酵母添加を行っている（2016VT時点）。畑がまだBIOに転換中であり、醸造所も新しいところからうつったことから、セラーにもまだ酵母が住み着いていないためである。添加する酵母は、アロマティックなものではなく、なるべくニュートラルに、カタラットの個性を表現できるものを使っている。数年のうちには、完全に自然酵母のみで醗酵ができそうだ。

以下HPより

「Noûs」とは、新プラトン主義において、神が初めて降臨した時に発した神聖な理性である。この特別な神の息吹から、新たに格別なワインがもたらされるのである。また「Noûs」は、フランス語で「我々」を意味しており、土地所有農家の集いに備わる協同体精神の結束を促すという趣旨でもある。「Cooperativa Vino Nuovo」は、新しい農業を目指して団結する農業家集団たらんとするものである。」

	○IGP Terre Siciliane - Catarratto テッレ・シチリアーネ カタラット				やさしく圧搾して得たフリーランジュースを使用。完熟させたブドウを使うため、冷涼なVTは色合いが淡く、暑い年には濃い黄色になることも。豊かな果実味がある年でもドライな後味で、ハーブのニュアンスを感じる。
	畑	品種：カタラット 植樹：1980年代 位置：標高200m 土壌：砂岩沖積土	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで澱とともに4か月間熟成、瓶詰め後2か月間熟成	
	●Sicilia - Nero d'Avola シチリア ネーロ・ダーヴォラ				暑い地域の品種らしい、複雑なハーブの香りと、口の中いっぱい広がる果実味。アルコール度数も高いが、きつちりと酸味を残した造りなので、飲み飽きることが無い。
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ 植樹：1999年 位置：標高200m、南南西向き 土壌：石灰粘土質土壌	醸造	21日間マセレーション ステンレスタンクで25日間醗酵 ステンレスタンクで14か月間熟成	