

Cantina Orsogna

イタリア/アブルッツォ州
カンティーナ・オルソーニャ

アブルッツォ発、バイオ協同組合

イタリア、アブルッツォ州の生産者協同組合がバイオダイナミ農法のぶどうで造ったデメテル認証付きのBIBのご紹介です。

アドリア海から内陸に20km入ったオルソーニャ村に協同組合Cooperativa Olearia Vinicola Orsognaがあります。

30年以上前から無農薬栽培を行い、2005年からはバイオダイナミ農法を取り入れています。

醸造責任者のCamillo Zulliカミッロ・ズーリが指揮をとり、バイオダイナミ農法で育てられたブドウに寄り添い人為的行為をできるだけ排除した醸造を行い、出来上がったのが人気のBIBでピノグリージョ、マルヴァジア、チェラスオーロ・ダブルッツォ、モンテプルチアーノ・ダブルッツォの4種をご用意しています。

Lunariaという商品名はバイオダイナミ農法で大切に考えられている「Luna(月)」を商品名に冠しました。



今回、カンティーナ・オルソーニャから新たに750mlサイズのシャルドネとメルローをご紹介させて頂くにあたり、より詳しい蔵元情報を下記の通り皆さんへお届けいたします。

カンティーナ・オルソーニャは、1964年2月29日、オルソーニャ村の35軒のブドウ農家が結成して立ち上げた生産者協同組合です。「地元経済の復興と自然と共生し、共に向上しながら農業を営む」という志に共感した農家が次々と加盟していき、現在は延べ1400ha、加盟農家450名にまで拡大しました。

強い風がよく吹き付ける、温暖で日照の高い地域で、有機栽培に適していることもあり25年前から有機栽培に転向をはじめ、現在は100%有機栽培となりました。徐々にバイオダイナミも増加しており現在は総面積の45%がDEMETEER認定取得のバイオダイナミ栽培です。更に2016年にはBiodiversity Friend®認証も取得しました。

ブドウ畑はマイエラ自然公園麓、標高約450～500mのなだらかな丘陵地に広がります。マイエラ国立自然公園は、アブルッツォ州にある山塊周辺の地帯で、2021年、野生林や特異な高山植物、絶滅寸前の動物の生息地としてMajella Geoparkという名でユネスコ世界遺産に登録されました。昔からこの山塊麓では耕作が行われ、自然と共存する人々が住んでおり、標高が上がるごとに、森林、放牧地帯、養蜂地帯、雪の積もっている場所と区分されます。

標高の最も高い雪の残っている地帯では剥き出し岩盤が多く、1年の数ヶ月間は地面も凍結し風が強く、白い雪に陽光反射する自然の厳しい地帯です。特殊な環境ため普通植物は育たず珍しい高山植物が生息する区域でもあります。

標高1700～2300mの地帯は、灌木地帯で松やジェニパー等針葉樹が森林を形成します。

標高800～1800mの地帯は、マイエラ自然公園の39%を占める森林地帯で、ブナやカエデ、ナナカマド、ヒイラギをはじめ様々な樹木や草花でおわれています。放牧がされるのもこの地帯です。

自然公園南部は険しい谷間とその間を流れる川があり、岩場や滝もあります。数百万年前から川が流れておりこの地特有の草花が生息します。マイエラの麓は標高800mの緩やかな丘陵地で石灰質岩盤が迫り出した所もあれば粘土石灰質土壌に覆われた耕作地もあり、ここでブドウは栽培されます。ハーブや樅など地中海沿岸と同じ植物相が見られますが、気温はこちらの方が低いです。

畑で使われている植物由来の肥料は、全て加盟農家の飼っている牛や休閑期放牧する羊由来のものも使います。肥しを畑にまくことで、土内の微生物が増え水浸透性や吸収性も向上します。(土壌の活性化には土の中の微生物が量種類共に豊富であることが大切です。)

また特定の草の種を撒き、草を茂らせ畑に必要な窒素やミネラル、通気性を得て、ブドウの搾りかすは堆肥にし、剪定した枝は砕いて、土に撒いたり埋めたりすることで、栽培に必要な有機成分を得ています。

植物病理学者(植物のお医者さん)が常勤していることも、オルソーニャならではの取り組み一つです。何らかの病気が発生したりその予兆があるとき、またブドウ弱っているときには植物病理学者がすぐ調査し、化薬品を使用せず対処します。

Diony

Vola Vole ヴォラ・ヴォレ

カンティーナ・オルソーニャは、長年、空気と水、土に敏感な生き物であるミツバチの保護に努めてきました。

世界中で過去20年の間にミツバチが激減しているのは、工業化された大量生産農業や環境の悪化が原因です。

化学肥料も除草剤も使用してないカンティーナ・オルソーニャの畑はミツバチも元気で、農家の人々にとっては受粉を助成してくれる仲間のような存在です。

だからこそカンティーナ・オルソーニャは自然の健康状態の目印でブドウ結実を助けてくれる仲間であるミツバチに注目し、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を研究してきました。花粉の酵母でワインの発酵たどり着き完成しのが、このVola Vole(ヴォラ・ヴォレ)ブランドです。

イタリア・フィレンツェ大学とフランス・モンペリエ国立研究機関合同で行った研究で、ミツバチをはじめとする膜翅目の腸中にワイン発酵に必要な酵母が息息しており、寒い冬を生き抜いてけることが明らかになりました。よって地元のミツバチに接触した花粉についている酵母は、その土地に根付いており、同じ場所で栽培されたブドウの発酵に適しているとえます。

元々カンティーナ・オルソーニャでは、よその土地で人工的に選ばれ製品化されたセレクト酵母は使用していませんでした。セレクト酵母は世界中で同じものが購入でき、生物の多様化に反するものとみなしたからです。その土地ごとにそれぞれ特色がある地元の酵母を使うべきだ、というのがカンティーナ・オルソーニャの考え方です。

ブドウは近代に入り産業化され、品種改良を重ねてきました。

現在有機農法で栽培されていたとしても、過去に化学肥料や除草剤などが使用されたことがある土地であれば、木や畑に住んでいる微生物の数も減少してしまっただけで、特に人工的に改良され接ぎ木された木であれば猶更のことです。

だからこそ、かつて一度も汚染されたことのない自然保護地区自生の植物を持つ古(いにしえ)の酵母に注目しました。

セレクト酵母で醸造されたワインは、世界中でそのブドウ品種の特徴を引き出すように選ばれた酵母を使用するため、味もどこか似たようなものになります。

それが悪いわけではないですが、より「テロワール」らしさを引き出すため研究を重ね、行きついたのが、この地元生まれ地元育ちの酵母の使用でした。

酵母の採集と選び方

1. 標高の異なる7つのゾーン(区域)にて、微生物研究者が花粉や果実を採集。
2. 採集した様々な野生の実の上で花粉についた酵母を繁殖させて、その過程の中でどれがその年のワイン造りに適しているかをテストし決定する。
3. その年のワインの醗酵に使われることに決まった酵母を培養し、酵母液を造る。

※2020年に選ばれたのは、西洋ニワトコの実で繁殖した酵母。2021年は赤スグリ、2022年はソルブツリーでした。

この地方では、昔からアルコール度の低い果実味豊かなワインが生産されていました。

原料となるブドウと一緒にマイエラ地区で取れた野生の実を何粒か桶に入れ醗酵していました。

実を入れると出来上がったワインは、いつも低アルコール且つ味わい豊かで、つい飲みすぎてしまう美味しいワインになります。

だから桶と一緒に入れられる野生の実のことを地元民は『Frutti Mbrichielli』(フルッティ・ムルビアケッリ/ 地元の方言で「酔いどれ果実」の意)と呼んでいました。この風習に沿い、カンティーナ・オルソーニャは、採集した酵母をこの「酔いどれ果実」でまず発酵具合を毎年テストし、どの酵母を使用するか決定しています。

[35893] Vola Vole Chardonnay ヴォラ・ヴォレ シャルドネ22				[35894] Vola Vole Merlo ヴォラ・ヴォレ メルロー 21			
呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ			呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,800	JAN:8032692484532		参考小売	¥2,800	JAN:8032692484587	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、ヴィーガン、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ビオロジック/エコセル、ヴィーガン、バイオダイバーシティフレンド		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	500m	60ha		粘土石灰	800~900m	13ha
品種	シャルドネ100% (手摘み / 15~20年)			品種	メルロー 100% (手摘み / 15~20年)		
醸造	発酵	ステンレスタンクで2日間醸し、水平式圧搾		醸造	発酵	全房でステンレスタンクで2日間醸し、水平式圧搾	
	熟成	ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し			熟成	ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ1回)・熟成	
		ステンレスタンクで発酵・熟成				無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年12月2日	
	SO ₂	無添加 トータル:3mg/L未滿			SO ₂	無添加 トータル:3mg/L未滿	
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。イエローの外観、ライムやカリンのアロマ、瑞々しいアタックで綺麗な酸に喉を潤す爽やかな味わいがシャープなアフターへと続きます。			特徴	アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800~900mで育つメルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックカーネット色、イチゴジャムやザクロの香り、渋味のあるアタック、完熟ベリーにタンニンや酸が溶け込んでいます。		

Diony