

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

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いないカンティーナ・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生息しており、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なく、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が持つ古(いこしえ)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. その年のワインの醸造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 Mbriachelli』(フルッティ・ムルピアケッリ/ 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。

【36640】Vola Vole Merlo ヴォラ・ヴォレメルロー 23			
呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,800 ★ 新着		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ピオロジック/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
	粘土石灰	800~900m	13ha
品種	メルロー 100% (手摘み / 15~20年)		
醸造	発酵	全房でステンレスタンクで醸し、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 ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ 1回)・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	少量添加	トータル:56mg/L
アルコール度	14%		
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。濃いパープルガーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟した果実味やラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいます。		

Diomy