

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

Lunaria ルナーリア

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動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と考えられている「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DEMETER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

[36725] Lunaria Malvasia ルナーリア マルヴァジア24				[36726] Lunaria Pinot Grigio ルナーリア ピノグリージョ 24			
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	¥5,400 JAN:4571455203958			参考小売	¥5,400 JAN:4571455203965		
規格/タイプ	3000ml×6 / 白・辛口			規格/タイプ	3000ml×6 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ピオディナミ/デメテル、ヴィーガン、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ピオディナミ/デメテル、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・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 石	450m	110ha・75hl/ha		石灰 石	450～500m	110ha・75hl/ha
品種	マルヴァジア85% その他15% (手摘み/平均25年)			品種	ピノグリージョ 85% その他15% (手摘み/平均30年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま3ヶ月熟成			醸造・発酵・熟成	ブスマティック(空気式圧搾)で圧搾後 12～14℃で30時間醸し ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま4～8ヶ月熟成		
	SO ₂	アルコール発酵時 トータル:112mg/L			SO ₂	アルコール発酵時 トータル:74mg/L	
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、セラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。			特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸した後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。		
[36834] Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ 24				[36835] Lunaria Montepulciano d'Abruzzo ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 24			
呼称	DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ			呼称	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		
参考小売	¥5,400 JAN:4571455205396			参考小売	¥5,400 JAN:4571455203972		
規格/タイプ	3000ml×6 / ロゼ(薄赤) ・辛口			規格/タイプ	3000ml×6 / 赤 ・フルボディ		
栽培/認証	ピオディナミ/デメテル、ヴィーガン、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ピオディナミ/デメテル、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・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 石	450～500m	120ha・75hl/ha		石灰 石	450～500m	150ha・75hl/ha
品種	モンテプルチアーノ100% (手摘み/25～30年)			品種	モンテプルチアーノ100% (手摘み/平均35年)		
醸造・発酵・熟成	低温で8時間醸し ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま4～6ヶ月熟成			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで15日間発酵 そのまま24ヶ月熟成		
	SO ₂	アルコール発酵時 トータル:73mg/L			SO ₂	アルコール発酵時 トータル:38mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカラー、Cerasa(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。			特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。		

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醸造していました。

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。

【36833】Vola Vole Chardonnay ヴォラ・ヴォレ シャルドネ24				【36640】Vola Vole Merlo ヴォラ・ヴォレ メルロー 23			
呼称	IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルツツォ			呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,900 ★			参考小売	¥2,900 ★		
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/エコセルム、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/エコセルム、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醸し、水平式圧搾		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・熟成 無濾過・無清澄			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:103mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:56mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	アブルツ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。クリアなライトイエロー色、青りんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりにはほんのり甘味を感じるミネラリーな味わいです。			特徴	アブルツ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。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

