

Toscana Bibbiano

ビッピアーノ
Castellina in Chianti

ジュリオ・ガンベツリが60年かけて作り上げた

ジュリオ・ガンベツリが提唱した長期マセラシオンに代表される独特のワイン造りを今に残す。現代のキャンティ・クラシコの濃厚で力強さを重視した潮流とは違い繊細で赤系果実を感じさせる。

故ジュリオ・ガンベツリの教え

「ピオンディ・サンティ」に学び、「カーゼ・パッセ」「モンテヴェルテーネ」「ボッジオ・ディ・ソット」「ヴィラ・ローザ」等を指導したジュリオ・ガンベツリ。

『1942～2004年までガンベツリはビッピアーノで働いていた。彼の思想を今に残している造り手の代表格こそがビッピアーノ』

数値分析に頼る事なく、葡萄の味とワインの試飲をワイン造りの基本とし、正確な試飲分析で仕立や葡萄の状態までも言い当てたと言われている。

『ガンベツリ最大の特徴は長いマセラシオン。現代のキャンティは10日前後が主流だが、ビッピアーノでは15～30日と非常に長くなっている』



長いマセラシオンがサンジョヴェーゼの本当の個性を引き出す唯一の方法であり、長くマセラシオンするには健全な葡萄が必要になる。

『長いマセラシオンには高い葡萄の質と清潔さが必須。腐敗果が揮発酸のリスクを上げる。醸造環境が不衛生だとプレットのリスクが高まる』

ガンベツリの要求は非常に厳しく、僅かなSO2以外ペントナイト、アラビアガムなどの使用は一切許されず、毎日の徹底的な清掃も要求された。

『グラン・セレッツィオーネは20日以上。本当に偉大な年で最高の葡萄が手に入った時は30日以上のマセラシオンが必要になる』

サンジョヴェーゼの純粋さ、緻密さ、そして偉大さを得るには長い時間と最低限の温度管理だけで自由

に成長させる事が最重要。

『気難しく、天候や醸造環境の影響を強く受けるサンジョヴェーゼは醸造技術で強制されがちだが、その本当の個性は技術では作れない』

キャンティ最古参の1人

『150年の歴史があるが、ガンベツリが参画する以前はテーブルワインと野菜を作る荘園だった。その頃のトスカーナ(田舎)らしさを無くしたくない』

1865年に設立されたビッピアーノ。長く「マロケージ・マルツィ家」が所有している。キャンティ・クラシコの中で最古の歴史を持つ家族の1つ。

『トスカーナは外国資本が入り、巨大化し、その味わいを世界基準に変えてしまっている。ビッピアーノは後世に残すべき文化財でもあるのです』

現当主は5代目のトンマゾとフェデリコ兄弟。カステッリーナ・イン・キャンティに位置し、30haの中に葡萄畑、オリーブ畑、森を所有している。



『栽培する品種は土着品種のみ。エトルリア時代からワイン造りが行われてきたのだから、土着葡萄には意味があるはず』

品種はサンジョヴェーゼ・グロッソ、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、チリエジョーロ、コロリーノ、トレビアーノ、マルヴァジア・トスカーナ。

『サンジョヴェーゼ・グロッソはガンベツリがモンタルチーノの最も伝統的なクローンを選択したもので、今や貴重なクローンとなってしまった』

世界的な流行に一切興味がなく、ジュリオ・ガンベツリの教えを元に、ワインで「土地の歴史」を後世に残していくのがビッピアーノの仕事。

経済がワインをダメにする

技術や文明、何より経済の大きな変化はワインを不自然なものに変えてしまっている。本来のワインは農作物と同じように土地の味がするもの。

『土地、品種の本来の姿、ヴィンテージの個性を表せていないワインが多くなってきている。我々はそれに気が付き、恐れるべきだ』

何処の土地で造られたか解らない美味しいワインより、土地の味がする素朴なワインの方が良い。土地の味を邪魔するバリック培養酵母も必要ない。

『長くキャンティに存在し、自然交配し、自然淘汰され、変異しながら土地と共に生き残った土着品種でしか土地の味は表現できるはずがない』

カステッリーナ・イン・キャンティの個性を引き出す最も優れた品種が土着品種であり、それを隠す醸造は悪で、醸造で個性を最大化すべき。



畑は有機栽培が実践され、2013年にはICEA認証も取得。これは土地の味を追求する長期マセラシオンを実現する唯一の方法だった。

『有機栽培で自然の影響を強く受けることが重要。自然と収量が減り、葡萄は生き延びる為に強い果皮を作り、酸度、糖度、タンニンも強くなる』

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A5522	Chianti Classico キャンティ・クラシコ	新入港	Sangiovese	2018	赤	750	2,600		
ビッピアーノが所有する全ての畑の特徴を表現。敷地内丘陵の南西及び北東向きの両斜面で収穫された葡萄を使用。石灰粘土質土壌。収穫は9月中旬からスタート。除梗後、ステンレスタンクで16日間発酵、マセラシオン。セメントタンクで12ヶ月間熟成後、4～6ヶ月間の瓶内熟成。									
A5523	Chianti Classico Riserva キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ	新入港	Sangiovese	2016	赤	750	3,600	95P:WS	
敷地内丘陵の南西及び北東向きの両斜面で収穫された葡萄を使用。石灰粘土質土壌。収穫は9月下旬よりスタート。除梗後、ステンレスタンクとセメントタンクで23日間発酵、マセラシオン。50%はセメントタンク、50%フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成後、約6ヶ月間の瓶内熟成。									
A5525	Chianti Classico G.S. "Vigne di Montornello" キャンティ・クラシコ・グラン・セレッツィオーネ・ヴィーニ・ディ・モントルネロ	新入港	Sangiovese	2016	赤	750	5,400	95P:WS	
モントルネロ畑。北東向き斜面。薄い砂層や石灰石や赤粘土等が溶けこんだ粘土石灰質の堆積土壌。収穫は10月初旬から中旬にかけてスタート。除梗後、セメントタンクでデレスタージュを施しながら33日間発酵、マセラシオン。40%はセメントタンク、60%はフレンチオーク樽とスラヴォニア産オーク樽で24ヶ月間熟成。その後、6ヶ月間の瓶内熟成。									
A5524	Chianti Classico G.S. "Vigna del Capannino" キャンティ・クラシコ・グラン・セレッツィオーネ・ヴィーニ・デル・カパニーノ	新入港	Sangiovese Grosso	2016	赤	750	5,400	95P:WS	
サンジョヴェーゼ・グロッソのモノボール、カパニーノ畑。南西向き斜面で、青粘土を含む深い層状の石灰岩片岩質土壌。除梗後、セメントタンクでデレスタージュを施しながら33日間発酵、マセラシオン。40%はセメントタンク、60%はフレンチオーク樽とスラヴォニア産オーク樽で24ヶ月間熟成。6ヶ月間の瓶内熟成。セメントタンク、フレンチオーク樽とスラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成。その後、6ヶ月間の瓶内熟成。									
A5526	Toscana Bianco "Listrice" トスカーナ・ビアンコ・リストリチェ	新入港	Malvasia Bianca Trebiano	2019	白	750	2,500		
60%マルヴァジア・ピアンカ、40%トレビアーノ。敷地内丘陵の南西及び北東向きの両斜面で収穫された葡萄を使用。石灰粘土質土壌。収穫は9月初旬。除梗、搾汁し、ステンレスタンクで2ヶ月間熟成。その後、ステンレスタンクで2ヶ月間熟成。「リストリチェ」とはマアラシの意。									
A5527	Toscana Rosato "Scappalepre" トスカーナ・ロザート・スカッパレプレ	新入港	Sangiovese	2019	ロゼ	750	2,500		
敷地内丘陵の南西及び北東向きの両斜面で収穫された葡萄を使用。石灰粘土質土壌。収穫は9月初旬。除梗、搾汁しステンレスタンクで発酵。マセラシオンはなし。その後、ステンレスタンクで2ヶ月間熟成。「スカッパレプレ」とは逃げる野ウサギの意味。									