

Monferrato/Piemonte

Gonella

ゴネッラ

San Martino Alfieri

モンフェラートの田舎ワインを目指す

ラ・ストツパのエレナ、デナーヴォロのジュリオのアドバイスを受けながら、自然栽培、自然発酵を導入。パローロやバルバレスコにはない、昔ながらのピエモンテの地酒的ワインを目指す。

お爺ちゃんのワイン造り

父親の葡萄畑を引き継ぎ、ワイン造りを始めた「ジュリア・ゴネッラ」。目指すのは偉大なワインではなく、アスティで昔飲まれていた農民のワイン。

『学術的に学んだバイオナミに興味はない。祖母の経験と知恵を活かした畑仕事こそが土地の味を造るのだから』

ゴネッラは1940年から続く、典型的な家族経営の農家。数種類の野菜、家畜の飼育と共に少しの葡萄栽培を代々行ってきた。

70年代、トリノに工場が増えると、父、マリオは祖母の古い農業を嫌い、トリノに働きに出ることを決意。週末だけ家に戻り農業を手伝っていた。



定年後、葡萄栽培だけでなくワイン造りを始め、1995年頃から温度管理や選別した酵母の活用等本格的にワイン造りを開始する。

ずっと田舎育ちだった24歳のジュリアは、特にやりたい事も無かったので、(興味は無かったが)父親の畑仕事を手伝い始める。

『自分のアイデンティティ、生活、どのように生きていきたいか、どんな仕事か理想なのかを理解するには時間が必要だった』

少しの勇気を持てば自分の起源に嘘のない仕事(農業)ができ、自分の起源である畑のある自然環境を次世代に残す事ができると確信。

そんな時に出会ったのが夫「ダヴィデ」。2015年にナチュラルワインの造り手51人を訪問し、インタビューし、ドキュメンタリー映画を制作していた。

『その後、ラ・ストツパ、ロンコ・セヴェンノ等と親交を深め、彼等のワイン造りを経験し、自らもワイン造り』

の世界に入ってしまう』

2人は試飲会で出会い、意気投合。自然な栽培を追い求めるジュリアと自然なワイン醸造を追い求めるダヴィデによるワイン造りが始まった。

接木で台木の根を活用

まず取り組んだのは土壌に合ったクローンへの切り替え。台木は根を深く伸ばしているので植え替えではなく、接木により畑を改良していく。

『理想的なクローンの枝を差し木で台木に固定する事で手間はかかるが、養分を吸い上げる深い根と理想的な品質の果実を得る』

一部はマッサルセレクションで優れたクローンを選別、接木で増やしている。更に、伝統的マルゴッタで畑の個性も維持している。

『良い畑の樹が死んだら新しい苗木は植えず、隣の樹の枝を1度地中に潜らせ、先端を出しておく。地中に埋まった部分から自然と根を伸ばす』



根を伸ばしたら2年間そのまま放置し、枝が丈夫に成長した段階で親木から切り離す。こうして同じ遺伝子を持つ葡萄樹が残される。

『栽培でも醸造でも最も身近なアドバイザーはラ・ストツパのエレナとデナーヴォロのジュリオ。彼等の経験からくる助言はいつも教科書とは違う』

以前は豆を植え、強制的に窒素を供給していたが、中止。自然サイクルには何かしらの理由があるのだから邪魔ではいけないと考えるようになった。

『その結果、依然より多くの植物が自生するようになり、窒素を含むクローバーや豆類も自然と共存するようになってきた』

現在の所有畑は4.5ha。自然栽培に切り替えてから収量は激減し、年間生産量は7,500本程度まで減

ってしまったが品質は上がっている。

ラ・ストツパから学ぶ

ゴネッラ家に婿入りしたダヴィデ。お義父さんがやってきた醸造をいきなり変更する事はできず、毎年、部分的に少しずつ自然な醸造を導入。

『劇的な変化は好まない。自然派ワインを造りたい訳ではなく、土地に根差したワインを造るにはできるだけ自然なアプローチが必要だけ』



醸造設備はスラヴォニア大樽と先々代からのセメントタンクと一切変更なし。培養酵母の使用は中止し、野生酵母のみでの自然発酵へ切り替えた。

『暑い地域なのでアルネイスの厚い果皮はマセラシオンにむいているし、昔の人も白ワインでも酸化防止意味で果皮浸漬をしていた』

セメントタンクで5日間のマセラシオン。その後、1年間セメントタンクでシュール・リーという意欲的なアルネイスも誕生(ARNOIS=僕達のもの)。

『アルネイスの魅力フレッシュさと揮発的な香だと考えるからステンレスタンクが必要になる。酸化を嫌う必要はない』

その他、この地の伝統品種であるバルベラ、ポナルダ、ネッピオーロを栽培。全て接木で元々の深い根を残している。

『自分達の考える土地の味を造る為には現代のDOC法は合わないで、脱退。全てのワインはテールワインとしてリリースされる』

控えめな2人の性格が反映されたようなお淑やかで主張の強くないワイン。じんわりと染み入るような美味しさは現代的でなく、どこか懐かしい味わい。

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
A4632	Rosso "Bonanova" ロツ・ボナーヴォ	新入港	Bonarda	2016	赤	750	3,400		○
粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。9月初旬に収穫。除梗し、ステンレスタンクで18日間発酵。果皮についている自然酵母のみ使用。5ヶ月間ステンレスタンクで熟成。2017年9月にボトリング。その後、2年以上の瓶内熟成を経て出荷。									
A4633	Rosso "Duecorvi" ロツ・ドゥエコルヴィ	新入港	Nebbiolo	2016	赤	750	3,400		○
粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。収穫は9月2週目。除梗し、ステンレスタンクで30日間発酵。果皮についている自然酵母のみ使用。その後ファイバークラスで8ヶ月間熟成。ボトリングは2017年の夏期。その後、約2年半の瓶内熟成を経て出荷。									
A4634	Rosso "Latipica" ロツ・ラティピカ	新入港	Barbera	2016	赤	750	4,500		○
粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。収穫は9月。いくつかの葡萄畑から同日に収穫し、除梗後、一緒にステンレスタンクで50日間発酵。果皮についている自然酵母のみ使用。その後、1年間ステンレスタンクで熟成。ボトリングは2018年。その後、約1年の瓶熟を経て出荷。									
A4631	Bianco "Granodisale" ビアンコ・グラノディサーレ	新入港	Arneis	2016	白	750	3,900	マセラシオン5日間	○
粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。8月の終わりに収穫。除梗し、コンクリートタンクで発酵とともにマセラシオン5日間。果皮についている自然酵母のみ使用。1年間のシュール・リー。その後2018年8月にボトリング。1年以上の瓶熟を経て出荷。									