

サルミ屋が造るサン・コロバーノの地酒！

SAN COLOMBANO | LOMBARDIA

Antonio Panigada

アントニオ・パニガーダ



▲修道士のワイン

ロンバルディア州のパヴィアとエミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァの間、ロンバルディア州の飛び地、サン・コロバーノ・アル・ランブロ村。6世紀にアイルランドの修道士サン・コロバーノがこの地にキリスト教を伝え、住み着いた事で、この村名がつけました。

『修道士はキリスト教と共にワイン造りも伝えます。特に、この村周辺の複雑な土壌はワイン造りに適しており、古くからワイン造りが行われていました。この修道士達はパニーノと呼ばれていたのです』

この地で3世代にわたり、サルメリア（サラミ、ハム等塩漬け肉加工品製造の食料品店）を営んでいたのがパニガーダ家。店で売る為に修道士の呼び名を冠したパニーノというワインを少量造っていました。

『パニーノはサン・コロバーノ・アル・ランブロ村の歴史であり、地元民に愛され続けてきた、村の人々にとって特別なワイン。一方、現代ワインの中で、何も変わらない昔ながらのイタリアの素朴さや地方性を味わえるワインとして貴重な存在。今では珍しい古典的地酒が残っていたのです』

カンティーナは町の中心にあるサルメリアに隣接し、バルバロッサ城に通じる、美しく特徴あるヴィットーリア通りに面しています。中庭には醸造所があり、地下の古いカンティーナには小さな試飲スペースも併設されていて、毎日村人で賑わっています。

▲施肥なし、自然のままに

ポー川から続く平野から少し丘陵になった高台に畑があります。地質学的には約2500万年前の中新世まで遡る古い土壌で、畑の土壌から貝殻の化石が出てくる事からも解る通り、海底が隆起して出ています。

『エミリア・ロマーニャの肥沃な土壌と異なり、粘土石灰質とポー川に由来する砂質、シルト土壌が交り合う複雑な構成。その区画毎に個性が異なるので、その個性に合わせた葡萄品種を植樹します』

畑では昔から、硫黄と銅以外の一切の化学薬品は使われていません。除草剤さえも一切使われていないので葡萄畑には色々なハーブ、花、自生した野菜が育ち、葡萄樹と共存しています。自然農法を目指した訳ではなく、当たり前に行われてきたのです。

『葡萄生育の後半、葡萄の重要な生育期には銅も使わず、手作業で葡萄をケアし、カビや病気に対応する事で葡萄果汁への影響を無くしています。今も昔も畑に与えられるのは下草や葡萄樹が自然と発酵、分解されて土に戻る栄養のみです』

▲サン・コロバーノ DOC

栽培されている葡萄品種はバルベラ、クオアチア、ウヴァ・ラーラ等、この地域の伝統品種に土壌に相性の良いメルローとカベルネ・フランとリースリング、ソーヴィニヨン・ブラン。収穫は家族のみで手作業。小さな木製の箱を使って丁寧に行われます。

サン・コロバーノ・ロッソは土着品種3種類、バルベラ、クオアチア、ウヴァ・ラーラのアッサンブラージュで最も伝統的で、何も変わっていないワイン。比較的低めの26度程度で8～10日のマセラシオン。少し糖分を残したままボトリングして瓶内でも少し発酵が続く。

『糖度と酸度のバランスが良く、タンニンが少ないウヴァ・ラーラを24時間マセラシオンして19度で発酵させたのがコッリーナ・ディ・ミラネーゼ・ロザート。軽やかながら少しのスパイス、果実、ストラクチャーがあって独特の美味しさを持っています』



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

