

エトナ山麓からこだわりの自然派ワイナリー

TERRA COSTANTINO

シチリア・エトナ コントラーダブランダーノ。ここでは古代ギリシャの時代からワイン造りが行われていた。

ディノ・コンタンティーノ氏は1970年代にワイン造りを始めた。まだ世界では農薬を大量に使うことが当たり前だった頃から、有機農法に徹してきたエトナで最初のBIOワイナリーだ。エトナの自然をありのままに伝えたいという強い信念をもち、これまで数十年にわたって農薬や化学肥料を使わない栽培を徹底している。ブドウ自体の力を強めていけば農薬は必要ないのだ。地表にはあえて雑草も残したままだが、地表付近のことはブドウには関係がない。根は地中深く、数十メートルも伸ばしているからだ。

ブドウ畑が位置しているのは、エトナ山の南東斜面。地中海を見渡せる美しい場所でブドウは育っている。南からの温かい風を受けつつ反対側からの冷たい北風からはエトナ山によってしっかりと守られている。標高500mほどの畑は昼と夜の寒暖差が激しく、その差は夏では30℃にもなる。そのおかげでブドウは酸を心地よく残したまま完熟していく。また毎年のように噴火するエトナ山の火山灰の「恩恵」を受けた独特の土壌で育つブドウはミネラル分を豊かに吸収していく。



畑はトラクターが入ることがない踏み固められていない柔らかい土壌。冬の剪定を時間をかけて丁寧にを行い凝縮感のあるブドウが育つように収量も制限している。収穫は、もちろん手摘みで丁寧に行っている。

醸造も徹底している。山の中腹地下にある醸造所は、いつでも自然のクーラーが効いて完璧な湿度・温度だ。時間も手間もかかるが自然酵母にこだわり、毎日ワインの状態を確認しながら醸造していき、ステンレスタンクと、樽で熟成させる。完成したワインは粗いフィルターだけを通して作り、ブドウ本来の成分を瓶内に残している。普通より澱が多く発生し浮遊していることが多いが、見た目を重視するのではなく生きていくワインとして、熟成の過程を楽しめるナチュラルワインだ。エトナの魅力をそのまま伝えたいと願う生産者の気持ちが現れている。



現在は息子のファビオ・コンタンティーノも醸造に携わり世界にエトナの魅力を発信している。敷地内には、ブドウだけでなく、オリーブやくるみ。たくさんの果物が育ち、本来の多様性も壊すことのないようにしている。

「自然を守ることは、人の健康を守ること」という思いのもと、よりサステナブルな方法でオーガニック栽培を続けている注目のワイナリーだ。

