Ettore Germano

https://www.ettoregermano.com/en/

１８５６年創業、革新的なワインメーカー

核となるのは、郷土への愛

【ファミリーの歴史】

ジェルマーノ・ファミリーの歴史は、ブドウ畑に恋をした4世代に渡る男たちの物語です。

≪1856創業。ブドウ畑に恋をした4世代の男たち≫

バローロの丘陵にあるファミリー所有の畑は創業時の3倍になり、現在ではセッラルンガ・ダルバに1

0ha、アルタ・ランガのチリエに9haを所有しています。

現当主セルジオ・ジェルマーノの曽祖父フランチェスコと祖父アルベルトは、主にブドウの栽培と販売に従事していました。ブドウはワイン生産者と、限られた友人知人の自家用ワインの原料として提供されていました。当時、この辺りではそうした商売の形態が主流だったのです。

（当時のバローロでは大商人が独占的にワインを生産し、栽培農家から買い集めたブドウをブレンドして醸造していました。シングルヴィンヤードのバローロが登場したのは1961年のことです。）

≪ 50～70年代　/　エットーレ・ジェルマーノの鋭い直感≫

エットーレ（2005年に他界）は現当主セルジオの父で、ブランドの創設者です。単なるブドウ栽培農家にとどまらずワインの生産まで手を広げようと試みる妻ロザンナに対し、感謝の念を抱いていたエットーレ。文字通りブドウ畑で育ったエットーレ自身も鋭い直感の持ち主で、よく熟練した接ぎ木師となり、1960年代には、自ら接ぎ木したブドウの樹を選別し畑の植え替えを行っていました。粒が密集しないまばらな房、小粒でしわの寄った果皮を持つブドウは特定の害虫に対して強く、上質なワインを生み出すことに気づいていたのです。

1964年、エットーレはロザンナ・ポロと結婚。共にブドウ畑で働き、隣接する丘陵畑区画を買い足していきました。例えば、チェレッタの丘陵にあるプラポの１haの土地を買い足しましたが、2009年にプラポがMGA(Menzioni Geografiche Aggiuntive=追加地理言及)に認定され、歴史的な銘醸畑チェレッタと肩を並べるようになることなど、当時は知る由もありませんでした・・。

1975年、エットーレ・ジェルマーノ・ワイナリーが設立され、自社醸造から瓶詰めまで自社で行うことができるようになりました。個人客や友人向けに、僅かながらも自社製ワインの販売をスタートさせたのです。

≪ 新ミレニアムのスタート:2000年 / セルジオが頭に描いたワイナリーの成長 ≫

最初の大きな変化は1985年に訪れました。

1965年生まれのセルジオは地元アルバの醸造学校を終え、地元の3つの大きなワイナリー（フォンターナフレッダなど）で経験を積んだ後、完全に独立した自社元詰めワイナリーへの変換を目指す父の手助けを始めました。1988年、バローロ、ドルチェット、バルベーラの最初の自社製ワイン5,000本が少量のシャルドネとともに市場に出されました。

しかし何といっても転機は1993年でした。収穫された全てのブドウが自社で醸造、瓶詰めされたのです。1995年に約2haの畑から“バローロ・チェレッタ”をリリースすると同時に、アルタ・ランガで白ワイン生産という挑戦を始め、チリエ村にシャルドネとリースリングを植えました。

1997年、セルジオはエレーナ・ボネッリと結婚。エレーナはワイナリーの組織管理と訪問客の接待に大きな力を発揮します。その後、1998年にはエリア、2001年にはマリアという2人の子供も授かり、ファミリーの新しい世代も成長していきました。

その後数年間で、プラポ、ラッザリート、プラドネ(ラッザリートの一区画)、そしてチェレッタの一区画を購入。またセルジオの母は、セッラルンガ・ダルバで最も歴史ある高名な畑ヴィーニャ・リオンダの一画0.5haを、従兄のトンマーゾ・カナーレから相続しました。

≪家族の物語はブドウ畑にあり≫

ジェルマーノ家にとってファミリーとは『先祖から受け継がれた農家としての伝統、経験、知識』そのものです。家族経営の小さなブドウ園の強みは、自社畑のブドウのように深く根を張り巡らせた知識を持っていることです。自然の恵みに上手に手を加える能力、新技術や専門的なスキルを身に着けることにより、“時代を超えた“自然の法則”に従いながら、農家の生活とワインの品質向上を目指す“という意思を持っています。

個々のブドウの特徴をそっくりワインに写し取り、各畑が誇る多様性に富んだ香りや複雑な風味を表現するため、常にテロワールを尊重し、良き職人、そして良き家庭人としての勤勉さを忘れないよう肝に銘じています。

情熱、伝統、そして「進化!」それがファミリーのキーワードです。

≪スタッフ≫

少人数のスタッフ全員が、ワイナリーの一員であることに誇りを感じてくれるよう努力しています。

あらゆる仕事、あらゆる工程で最善を尽くし、スムーズで安全で専門性の高い作業を行うための戦略を工夫し組み合わせることを常に意識しています。

ワイナリーのメンバー全員が、ジェルマーノ・ワインの成功のために力を尽くしてくれる大切な存在です。毎年、収穫のたびに新たな挑戦を行うスタッフの姿勢には頭が下がります。ジェルマーノの誇るスタッフです。

【セルジオの哲学】　情熱、伝統、そして革新

≪情熱～人生の意義≫

仕事が生きがいに直結するような自営業のファミリーに生まれると、家業を嫌うか、もしくは反対に熱中するかのどちらかになります。セルジオの場合は後者です。まだワインの香りもわからぬ子供の頃から、セルジオは父や家族とブドウ畑で過ごす生活が大好きでした。長じて自然にファミリー・ワイナリーの発展に力を尽くしたいと願うようになり、最初はブドウ栽培の、次にワイン醸造を学ぶことになったのです。

≪伝統～祖先への敬意≫

貧困と飢餓が絶えない現代、こうした環境に生まれたのは大変幸運なことです。自らの健康と環境を健やかに保ち、先祖代々受け継がれたブドウ畑を大切に守っていく生活・・。

過去40年間の時代の変化は、私たちのライフスタイルを大きく変えました。そして郷土と世界との関係も大きく変わっています。現在の幸福は、前の世代の犠牲によって築かれたものです。だからこそ、祖先を敬う気持ちを大切にし、力づくで性急に事を進めるのではなく、ブドウ畑の生態系に基づいて慎重に作業をしています。最も深い満足を覚えるのは、困難を乗り越えて最高の結果を出した時です。

≪革新～細部への徹底的なこだわりが、最終的に大きな違いを生み出す≫

ブドウ畑で・・

• 複数の天気予報を常にチェックし、ブドウへの適切な衛生処理を考案

• 生物学的変換（微生物による化合物の製造）

• 急斜面の畑の畝の手作業による雑草刈り

• 手作業による剪定と整肢

• 鍬による耕作

• 自然有機肥料の使用

• フェロモン交信攪乱剤による特定の蛾の駆除

• 豆類、穀類、ハーブなどの緑肥を植えて地中の微生物を活性化

• 通気性の良い小さな箱への手作業での収穫

• １haあたり約800時間の労働(うち手作業90％)が必要

セラーで・・

• 丁寧な除梗と、空気式圧搾機によるソフトでゆっくりとした圧搾

• ブドウ本来のアロマを維持するため発酵中の温度調整。

• マスト、ワインの風味を損ねないようゆっくりと緩やかなポンピング（液循環）とラッキング（澱引き）。

• 研究所を併設し、化学分析と頻繁な試飲による品質の継続的管理、発酵の進行具合や熟成中の諸問題を直ちにチェック。

• 様々なタイプのステルヴァン（スクリューキャップ)で実験と研究を繰り返し、瓶詰め段階での亜硫酸塩の添加量を削減、最終製品の鮮度と香りを維持。

【ブドウ畑】ブドウ畑の苦労と特別なケア

≪　丘陵地帯～ピエモンテ特有の景観～≫

チャボットciabòtは、ピエモンテ地方のブドウ畑によく見られる小さな石積みの作業小屋です。強い日差しや雨を避けるための避難場所として、干ばつに備えた水の備蓄庫として、ブドウの手入れに必要な道具や薬品の保管庫として、挿し木の置き場所としても使用されます。

またチャボットの屋根瓦は集水に一役買っていて、雨水は雨樋を伝って井戸に貯えられます。

また繁忙期にはしばしばブドウ畑に泊まりこむ必要性が生じますが、そんな時にもチャボット大活躍します。やがて暖炉と最小限の家具を備えた、居心地の良い多階建てのチャボットも現れました。

※ドメニコ・クレリコなど、ワイン名に“チャボット”と入れているメーカーもあります。

≪セッラルンガ・ダルバ≫

バローロ・エリアの中にある数少ない村の一つであり、39あるMGAの一つ。

バローロ・セッラルンガ・ダルバには2つの特徴があります。

第一に、きわめてがっしりとした厳格な印象でタニック＆フルボディでありながら、繊細で表現豊かな一面も併せ持つという性質。

第二は、いわゆる“外れ年”であっても、かなり高品質なワインを安定提供できること。大規模ワイナリーによって、ワインの複雑さを高めるため他の産地のブドウとブレンドする技術が磨かれてきた歴史がこの村にはあるからです。

≪ヴィーニャ・リオンダ≫ 　ビデオ画像あり

セッラルンガ・ダルバで最も有名で歴史的なブドウ畑。完全南向きのわずか10haの畑は標高300～-350ｍ、石灰質土壌です。

2010年、エットーレ・ジェルマーノはヴィーニャ・リオンダの中でも歴史ある0.5haの区画を、アルド＆トンマーゾ・カナーレから手に入れました。2012年には、セッラルンガの他のブドウ畑と同様、接ぎ木したブドウの樹を選別し植え替えを行いました。ＶＴ2014の最初の収穫では、バローロと同じプロセスで醸造したワインであるにもかかわらず“ランゲ・ネッビオーロ”として出荷しました。

ＶＴ2015よりこのワインは“バローロ・ヴィーニャ・リオンダ”として正式にリリースされます。

≪プラポ≫　ビデオ画像あり

約9haの小さな畑。元々はチェレッタ丘陵のブリッコ(頂上)の一部でした。2009年、MGAの境界を定めた際に、チェレッタと区別されることになったのです。ところどころ砂岩の層が入り混じる石灰岩土壌から生み出されるワインは、シナモン、カルダモン、ナツメグなどのスパイス、赤く熟した果実の風味を帯び、主張のしっかりとしたタンニンがあるものの、非常にバランスが取れています。

プラポにはワイナリーの建物と2haの自社畑があり、樹齢約45年の古木ブドウから約7,000本のワインを生産しています。

≪チェレッタ≫　ビデオ画像あり

チェレッタの丘はセッラルンガ・ダルバの北側に位置し、南東向きで標高は350～400ｍです。総面積は約40ha、主にサンタガタ・フォッシーリ（地名）の泥灰石灰質土壌で、並外れてパワフルで長寿なワインを生み出します。厳選したブドウ畑は6ha、樹齢約50年。ほとんどがセルジオの父エットーレの手によって接ぎ木、移植されたものです。

≪ラッザリート≫　ビデオ画像あり

早くも1610年の登記簿にその名が記載されていた土地。標高約350ｍ、約30haの畑のうちエットーレ・ジェルマーノが所有するのは南西向きの約1ha、午後の太陽がたっぷりと降り注ぎます。そして1931年に植えられた最も古いブドウの樹があります。「ディアノの砂岩」と呼ばれる土地との境界にあり、石灰泥土土壌に鉄分の多い砂岩の層を含むため、ワインはルビー色の輝き、シルクのような舌触り、余韻の長いタンニン、豊かなボディと繊細なエレガンスといった素晴らしい特性を帯びています。

そのため、この畑のブドウは最高級の“リゼルヴァ”【※ 通常のバローロはブドウ収穫年の翌年1月1日から38ヶ月、リゼルヴァ62ヶ月間（それぞれ、うち木樽熟成18ヶ月間）の熟成が必要。】として仕上げられます。

≪チリエ≫

タナーロ川を見下ろす高い尾根に位置する地形を示すラテン語“チリアラム”に由来する名前です。

タナーロ側の右岸の丘陵地に広がる標高549ｍの畑で、一帯の土壌は、モレーン（氷河によって削られ運ばれた岩石）堆積物と石灰質、砂を含む泥灰土です。石ころだらけの土壌、高い標高という環境が、白ワインやスパークリングワインに適した冷涼な気候を好むブドウ品種にとって最高の条件となっているのです。

1996年、セルジオはモンティリオの集落にある約0.7haの区画でシャルドネとリースリング・レナーノの実験栽培を始めました。翌年、新しく購入した畑にもシャルドネ、リースリング、ナスチェッタ、ピノ・ネーロが植えられ、現在およそ約10haの自社畑から、白ワインとアルタ・ランガDOCGクラシック用のブドウが収穫されています。

≪ブドウ品種≫

＊ナスチェッタ

有名な赤ワイン産地で生まれ育ったセルジオは、白ワインで自分のプロとしての力量を試してみたいという願望を抱いており、バローロ地域に起源を持つ伝統的品種ナスチェッタ使った白ワイン醸造に取り組んでいます。

＊ピノノワール

テロワールを生かした伝統的製法のスパークリングワイン生産を夢見ていたセルジオは、アルタ・ランガの地で試作を始めました。責任は大きいですが、大変有望な試みでもあります。

＊リースリング・レナーノ

初めての自社元詰めバローロを手にドイツとオーストリアを回った時、セルジオはリースリングに出会い恋に落ちました。今でもリースリングはセルジオにとって最も興味深く偉大な白ブドウ品種です。リースリングの複雑さと多様性用性は、白ワインのバローロと呼んでも良いほどだとセルジオは感じています。

＊シャルドネ

セルジオの白ワイン造りの経験はシャルドネから始まりました。すでに30年前からこの地域に小さなブームを引き起こしていたブドウで、様々なテロワールに柔軟に適応し、際立った品質ポテンシャルを維持し続けています。