

サンジョヴェーゼが
テロワールと
ヴィンテージを
映し出してくれる

profile
マルティーノ・マネッティ
オーナー。1970年フィレンツェ生まれ。90年からモンテヴェルティナーネで働き、醸造家ジュリオ・ガンベリから伝統的サンジョヴェーゼ造りの王道を学んだ。00年に父セルジョが亡くなってからは、同ワイナリーの伝統的ワイン造りを継承している。サンジョヴェーゼをベースにした赤ワイン3種類だけを造る。



Martino Manetti

「何にも 変えずに、この農園を守ると父に約束しました。ただ同じワインを造り続けるには、革新し続ける必要があります」と断言するのはマルティーノ・マネッティ。

伝統的サンジョヴェーゼのアイコンと考えられているレ・ベルゴレ・トルテも誕生時には革新的ワインだった。単一品種ワインの伝統がないキャンティ・クラシコ地区におけるサンジョヴェーゼ100パーセントで、バリック導入の先駆者でもあった。伝統的といっても旧態依然としたワインではないのである。創業当時から醸造コンサルタントだったジュリオ・ガンベリも、サンジョヴェーゼ、セメントタンク、大樽しか使わない醸造家と誤解されているが、当時はバリック、外国品種なども意欲的に試していた。「ジュリオは好奇心旺盛で自由な精神の持ち主でした」。ジュリオ・ガンベリとジャコモ・タキスという両極端に位置するふたりが、それぞれ目指す着地点は違いこそあれ、同じような試みに挑戦していた時代。トスカーナの1970〜80年代は活気にあふれ、そのような「空気」の中から多くのスーパータスカンが生まれた。

モンテヴェルティナーネのワインを特徴づけているのはラッダ・イン・キャンティの特殊なテロワールだ。畑の標高が高く、石ころの多い貧しい土壌で、何よりもキャンティ山脈に近く冷涼な気候だ。ここで生まれるサンジョヴェーゼは細身だが、みずみずしく、極端に優美で、陰影に富んでいる。グラスの中でどんどん変化してさまざまな表情を見せてくれる。パンツァーノのようにパワフルでもないし、ガイオーレのように堅固でもなく、カステルヌオーヴォ・ペラルデンガのように果実味豊かでもないが、繊細さが際立ったサンジョヴェーゼだ。いまでこそ、ブームになっているラッダだが、濃厚でパワフルなワインが求められていた80年代にはその評価はけっこう高くなかった。その時代にテロワールの素晴らしさを高らかに知らしめたのがレ・ベルゴレ・トルテであった。

モンテヴェル ティナーネに吹く風は、気温が40度近かった取材時でも、心地よかった。キャンティ・クラシコ地区でもっとも収穫時期が遅く、カステルヌオーヴォ・ペラルデンガと比べると2週間近く遅い。「冷涼で、乾燥した気候なので、じっくりと収

Montevertine 2016
モンテヴェルティナーネ 2016

サンジョヴェーゼに5%ずつカナイオーロとコロリーノをブレンド。2年間オーク大樽熟成。伝統的キャンティ・クラシコ・リゼルヴァの典型的味わいが、協会の官能検査で拒否され、82年からVdT(いまはIGT)を名乗る。生産本数約3万5000本。

Le Pergole Torte 2016
レ・ベルゴレ・トルテ 2016

サンジョヴェーゼの繊細さと高貴さを世界に知らしめたワイン。サンジョヴェーゼ100%ワインの先駆け。ファーストヴィンテージ1977年からバリック熟成を導入。1年バリック、1年大樽で熟成。樹齢の高い樹だけを使う。生産本数約2万5000本。

Pian del Ciampolo 2017
ピアン・デル・チャンポロ 2017

サンジョヴェーゼに5%ずつカナイオーロとコロリーノをブレンド。1年間大樽熟成。フレッシュで陰影に富んだ味わい。飲みやすく、理想的なデイリーワイン。暑かった17年でもみずみずしさを保つのは冷涼なラッダならではの。生産本数約2万5000本。





フレンチオークのバリックを77年に導入した先駆者。50hlのスラヴォニアオーク大樽、12〜18hlの樽などさまざまなオークと大きさを組み合わせて、ドグマに縛られない。



農園を購入したときにブドウが植えられていたレ・ベルゴレ・トルテの区画は北西向き。鉄分を含み赤っぽい色。セルジョが68年に植樹した樹が6割残る。



ガラス加工した8つのセメントタンクは80年代から使っている。アルコール発酵、マロラクティック発酵はここで行なう。温度管理なし。マセラシオンは20〜30日。



ピアン・デル・チャンボロ1996、いまは造っていないイル・ソダッチョ1995、キャンティ・クラシコ1981(最後のヴィンテージ)。どのワインもすべて熟成能力が高い。

新たな畑での ブドウ作りが、 伝統と革新を 支えてくれる

要があります。にはガン

醸造は基本的 ベツリ時代から不変で、セメントタンクで温度管理をせずにルモンタージュしながら発酵するというシンプルなもの。熟成はレ・ベルゴレ・トルテはバリックと大樽、モンテヴェルティネとピアン・デル・チャンボロは大樽だ。「醸造所では収穫したブドウの個性を守るだけです」。ちなみにモンテヴェルティネ農園にはワイン名となったレ・ベルゴレ・トルテ、モンテヴェルティネ、ピアン・デル・チャンボロという区画があるが、いまはこれらのワインは単一畑ワインではなく、さまざまな畑のセレクトシオンワインだ。

16年は古典的ヴィンテージで、レ・ベルゴレ・トルテもモンテヴェルティネも特別に優美で、イキイキとしている。上品なフローラルなアロマにデリケートなハーブが混ざり、まさにラッダでのみ生まれ得るサンジョヴェーゼだ。「サンジョヴェーゼはテロワールとヴィンテージを明確に反映する品種。私はテロワールを大切にワインを造ります。そしてパワフルではなく、エレガントで、飲みやすいワイン。食卓で喜びを与えてくれるワインを造りたいのです」。伝統と革新の好循環。それがスーパータスカンが輝き続ける活力の源だ。

穫を待つことができます」。収穫が10月末までかかることも。「ほかにはない洗練された味わいは、すべてこのテロワールのおかげです」。

67年に父が 買った、モンテヴェルティネ農園は小さな丘で、この周りに12ヘクタールのブドウ畑がある。68年に最初にブドウを植えた1・8ヘクタールの区画はレ・ベルゴレ・トルテと呼ばれる赤っぽい色をした土壌で丘の北側にある。「クローンは不明ですが、ローマニヤ系サンジョヴェーゼと思われる」。北西向きの畑のローマニヤ・クローンのサンジョヴェーゼと聞くと個性のない薄いワインを想像するが、レ・ベルゴレ・トルテはその対極の偉大なサンジョヴェーゼだ。「父が購入したときにはすでにブドウが植えられていた唯一の区画なので、農夫はこの区画が優れたブドウを生むと知っていたのでしよう」。テロワールの神秘は理屈ではなく、経験のみが教えてくれるという好例だろう。その後、周りに畑を増やし、改植も行なう。「いまはギヨームやキャンティ・クラシコ2000の選抜クローンも使っていて、成果には満足していません」。新しいクローンが生産に入るとつれて、ワインの色が昔のようにはかなげではなく、しっかりした色になり、独自の魅力的なフローラル

なアロマを残しながらも、より果実を感じさせる味わいとなってきている。「温暖化により暑くなったことの影響も大きいです」。

97年に購入した3・5ヘクタールのセルヴォレの畑は温暖化に対する対応のひとつだ。ペーサ川の源泉に近い森に囲まれた畑で、標高550メートルにも達する。前にある高い山の向こうはガイオーレ・イン・キャンティ村のバディア・ア・コルティブオーノ修道院だ。「80年代ならブドウが成熟しなかった畑ですが、温暖化により最高の状態です」。少しコロリーノも植えた。「コロリーノは色と酸を与えてくれます。この地の伝統なので守ります」。この畑のブドウは、現在モンテヴェルティネに使われる。農園にはカナイオーロも少しあり、「色が薄いですが、スパイシーで、甘く、いいアクセントとなります」とのこと。

07年からルツジエーロ・マツツイツリを栽培コンサルに雇い、有機栽培に移した。「ブドウの樹が強くなり、品質も向上した」と満足しているが、「認証にはまったく興味がありません」とも。古木に広がっているエスカパの被害を抑えるためにコルドーネ・スベロナート仕立てをグイヨ仕立てに変更している。過剰な光合成を抑えるために摘芯もやめた。「外の変化につねに対応する必

畑の標高は380〜550m。アルベレーゼ(石灰岩)、ガレストロが混ざる貧しい土壌だ。自社畑19ha。ラッダ・イン・キャンティ村の北に広がる雄大な渓谷では、酸が堅固で優美なワインが生まれる。

