

スーパー・キアンティ・クラッシコの フォンテルートリとマレンマのベルグアルド

日欧商事がこの秋から本格展開を始めたトスカーナのカステッロ・ディ・フォンテルートリから、オーナーのフランチェスコ・マッツェイ氏が9月中旬に来日、東京と大阪でテイステイングセミナーが開かれた。

「『伝統と革新』はカステッロ・ディ・フォンテルートリ(以下フォンテルートリ)にとって大切なテーマである」と語るマッツェイ氏は11世紀初頭にさかのぼる葡萄栽培とワイン生産、樽製造の歴史をもつ同家24代目。マッツェイ家は1435年にフォンテルートリ家との婚姻によって、キアンティ・クラッシコ地区カステッリナ・イン・キアンティ村にあるカステッロ・ディ・フォンテルートリを所有、6世紀以上にわたってワイン造りを続けてきた伝統を誇る旧家である。しかし、「トスカーナワインの歴史的なターニング・ポイントとなった『スーパー・トスカーナ(タスカン)ワイン』を最初に生み出した3ワイナリーのひとつとして1981年にコンチェルトを誕生させ、またほかの数社とともに『スーパー・キアンティ・クラッシコ』のコンセプトを打ち出すなど革新者でもある」と言う。

フォンテルートリは現在、80haの自社畑を所有し、その80%にサンジョヴェーゼが、13、14%にメルロ、残りにカベルネ・ソーヴィニオンが栽培されている。畑はヴァル・デルサを望む標高250～500mの斜面、4つの異なるテロワールにあるシエピ、パディオラ、フォンテルートリ、ベルヴェデーレの区画に分かれている。標高が最も低いシエピでは力強いワインが、高いパディオラでは芳香豊かでエレガントな個性となるという。



フランチェスコ・マッツェイ氏。

「畑では、土地に最適な品種とクローンの選択、1ha当たり6000本から7000本の高い植樹密度、1本の葡萄樹当たり800gの低収量に抑えるなど、究極の葡萄栽培を行っている」

また醸造においては、1991年からは、「偉大なワインは葡萄栽培から始まる」という考え方が一致したカルロ・フェッリーニ氏が醸造コンサルタントに就任。現在、総面積7000m²で建物の3分の2が地下となる新醸造場を建設中。

「キアンティ・クラッシコ造りに長くかかかってきたマッツェイ家にとって、この原産地呼称を堅持し、イメージやプレステージをより高めることがわれわれの使命だと思っている。そこで1995年の収穫からそれまでこの地区に存在しなかった『シャトー・コンセプト』を導入することにした」と言うマッツェイ氏。つまり、ボルドーのシャトーで



ジョヴェーゼにブレンドするメルロとカベルネ・ソーヴィニオンは最上の畑のものを使用しているため、ヴィンテージ2001より品質が向上している。単なる安価なワインではなく、飲みごたえと個性がある」新鮮なベリー風味が軽やか(2000円)。「シャトー・コンセプトによって、長い目で見てコンスタントな品質のワインを提供できる。高いレベルのワインはよほどひどい作柄でなければ、高い品質を維持できる」

つまり、それが「スーパー・キアンティ・クラッシコ」の理念だという。

マッツェイ家24代目のフランチェスコと兄フィリッポが起こしたもうひとつの革新が、今、トスカーナの新境地として熱い注目を集めるマレンマでの挑戦。1996年にモレッリーノ・ディ・スカンサーノDOCの地区に土地75haを取得、テヌータ・ベルグアルドを立ち上げた。現在、32haにサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、アリカンテを栽培する。

「非常に岩石が多い土壌。まるでシチリアのように暑い、海岸から15kmにあるため午後から夜間は海風によってそれが緩和され、昼夜の気温差があり、葡萄のアロマが高まる」

テヌータ・ベルグアルドの初ヴィンテージは2000だったが、2001から新植樹の葡萄からのみワインを造るようになり、3種のワインを生産する。

テヌータ・ベルグアルド:カベルネ・ソーヴィニオン70%にサンジョヴェーゼとメルロをブレンド。フレンチオークの小樽で18カ月の熟成。濃厚で肉付きのよいボディ、力強いストラクチャー(9000円)。

セッタータ・ディ・ベルグアルド:マレンマ・トスカーナIGT。テヌータ・ベルグアルドのセカンドワイン。フルーティでスパイスさがある(2800円)。

ポッジョ・ブロンゾーネ:モレッリーノ・ディ・スカンサーノDOC。サンジョヴェーゼ100%、フレンチオークの小樽で14カ月熟成。「同じサンジョヴェーゼでもフォンテルートリと比べ、力強いワインができる」と言うように、深い香り、強いストラクチャーが印象的(3600円)。

「テヌータ・ベルグアルドのワイン・ラベルには、トスカーナ生まれで未来を見通していた革新的人物のレオナルド・ダヴィンチが描いた幾何学模様を採用。伝統、精密、未来の調和を表現している」と言う。
(T.EBISAWA)

行われている最上質のグラン・ヴァン(一番ワイン)とその品質を支えるために選別されたセカンドワインを造るというもの。この結果、フォンテルートリの商品構成が改められ、スーパー・タスカンのコンチェルトとセルラポは生産中止となった。単一畑から造られるシエピは生産が続けられる。

カステッロ・ディ・フォンテルートリ:エレガントさと力強さを結び付けるために標高の低い区画と高い区画の最上の葡萄を選び、サンジョヴェーゼを主体にカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。フレンチオークの小樽(うち新樽は50%)で16カ月熟成。「キアンティ・クラッシコの新しい次元を示すワイン」で、しなやかなタンニン、エレガントさが気品を表す(希望小売価格6000円)。

フォンテルートリ:セカンドワイン。サンジョヴェーゼ100%から造られ、フレンチオーク樽での熟成は12カ月に短縮。「新世代のキアンティ・クラッシコ。よい凝縮と深みがフルーティさとよくマッチした、キアンティ・クラッシコの前衛的スタイル」その言葉どおり、香りも味わいも、濃厚かつモダンさを感じる(3000円)。

ポッジョ・アッラ・パディオラ:「ピッコロ・ヴィーノ(プティ・ヴァン)だが、以前は若い木ばかりの葡萄から造られたが、現在、樹齢が伸びていることと、高密度、低収量のおかげ、そしてサン