

モンテ・ベルナルデイ

ドイツ人姉弟が 引き継ぎ、追求する サンジョヴェーゼの エレガンス



ジェニファー
& マイケル・
シュメルツァー

マーケティング担当の姉(右)は、地質学からワインに携わった経験を持つ。弟(左)は醸造学科卒業後、オーストラリアなどでワイン造りを経験。

「2004年に前オーナーからワイナリーを引き継いだそうですが、この地を選んだ理由は？」

「以前から、サンジョヴェーゼのポテンシャルに魅せられていました。ピノ・ノワールに匹敵するクオリティの高いワインを造りたかったのですが、この地を見た瞬間、実現可能だと思ったのです！」

「前オーナー時代から、変化した点がありますか？」

「以前のワインは少々モダンだったので、クラシカルな姿に戻そうと考えました。ブドウ本来の底力を充分發揮した、エレガントなワイン造りを目指したのです。」

「そのために行なったことは？」

「畑では有機栽培を実践、また、ブドウの選別を徹底しました。その結果、2005年はフラッグシップの『サエッタ』の生産本数が1300本まで減少しましたが、選別後に残った

ブドウは『キャンティ・クラシコ』に用いたので、『サエッタ』とともに、こちらの品質もアップしました。」

「キャンティ・クラシコ2005」は、フルーティでタンニンが優しく、しなやかですね。

「畑は色の濃い、ガレストロ土壤です。05年は収穫期に雨が降り、カビが発生。しかし選別を厳格に行ない、生産量は30%減ったものの、『サエッタ』のブドウが加わった功も奏して、満足いく仕上がりです。」

「サエッタ2004」は前に比べ、緻密ながら上品さが際立ちますね。

「こちらの畑の表面は白いマールの石で覆われており、光を反射しタンニンを多く生成するので、より複雑味のある、凝縮したブドウができます。新樽率は20%のバリック熟成ですが、樽熟期間を以前より長めに取り、サンジョヴェーゼのエレガントな特徴を表現したいと思っています。」

キャンティ・クラシコ
2005
5,775円
輸入元 ヴイントナーズ



サエッタ
2004
7,875円
輸入元 ヴイントナーズ

バンファイ

モンタルチーノでの さらなる改革 スプマンテと白も 新登場



ルーディ・
プラッティ

1983年にバンファイ入社。99年より最高醸造責任者に。フレンチオークの大樽の導入に驚くと「じつは20年前から考えていたのですが、当時は作ってくれるところがなくて」と。

「今日は、新プロジェクトの話をお伺いしたいと思います。」

「バンファイでは改革に毎年約600ユーロの投資をしていますが、今までは畑中心でした。これからようやく、醸造所の中での改革が始まります。まず、今年から温度管理可能なオーク発酵槽が使えます。本体がオークの上下にステンレスを配備した特殊な形で、現在パテント申請中です。」

「その利点とは？」

「アルコール発酵中に微量の酸素を供給でき、酵母の活動がとてつもない状態に進みます。その結果、タンニンの抽出や定着がうまくいき、色合いが安定し、なめらかなタンニンを得られ、ポリウム感が増します。」

「ステンレスの部分は何？」

「上部のステンレスは、温度管理やビジャージュ、ルモンタージュなどに便利な構造になっています。下部は、スキンコンタクト後に皮と種を引き

出しやすくなっています。」

「オークの部分は、何年かに一度は取り換えるのですか？」

「5年に一度交換する予定です。」

「24基で800トン醸造可能なので、すべての『プルネッロ・デイ・モンタルチーノ』と、『スミス』『エクセルサス』です。それから、今年から新しい選果台も入ります。」

「何が特殊なのですか？」

「除梗の段階で、梗が熟したものが果粒が離れない構造になっているのです。その結果、タンニンが丸く豊かになり、恐らくルモンタージュの回数が減り、スキンコンタクトを長くできると考えています。」

「そういうえば、熟成用の大樽はどのくらいで交換するのですか？」

「25年です。でもじつは、これから8年で大樽もフレンチオークに換えていく予定なんですよ！」

バンファイ・
プリュット・メド・
クラシコ
N.V.
参考価格 3,910円
輸入元 モンテ物産



「セレーナ」
サンタンティモ・
ソーヴィニヨン
2005
参考価格 4,250円
輸入元 モンテ物産