

La Mercareccia

イタリア/トスカーナ州
ラ・メルカレッチャ

**元グラフィックデザイナーが自分の夢に向かい一発発起
わずか3haのビオロジックの畑を丁寧に2人で管理
生産量極小のエレガントで芸術的なトスカーナ**



2008年から始めたスーパー・ワイナリー「ラ・メルカレッチャ」のオーナー Fabrizio Zanfi(ファブリツィオ・ザンフィ)の自宅兼畑は、フィレンツェから西へ車で約1時間半、遠くにティレニア海を臨む地中海の太陽が燦々と降り注ぐ標高180mの小高い丘の上にあります。自宅を取り巻くブドウ畑、そしてエントランスから庭に至るまで、まるでリゾートホテル、すべてに統一感があり整然としたセンスの良さはさすが元デザイナー。満面の笑みで出迎えてくれたファブリツィオはサイクリストでもありヨットマン、スタイルが良く実年齢より若く見え、ファッションセンスも抜群です。元々芸術家で、ポロニアの大学では美術学部を卒業し、グラフィックデザイナーとして成功したりタイア組みで、日本にもヒラタイルさんの仕事で来日したほど国際的に活躍されておりました。子供達も息子さんはミラノで建築家、東京大学へ通ったことのある娘さんはドイツで哲学を教えており、それぞれ自分の道を選び、本来なら彼はリタイアして悠々自適というのが普通でしょう。でも彼は夢であった自らのワイン造りを60歳を目前に始めたのです。現役でグラフィックデザイナーの事務所を構えていた1999年にこの土地を買い、2003年にブドウを植え、2008年に初リリースを果たしました。8歳の時にお父様がこっそり自分用のワインを造っているのを見て、自分もいつか造ってみたいと思っていたのです。「何かをゼロから始めて育てる、造り上げることが好き。ワイン造りもデザインも同じだ！」と彼は言います。

畑には3種類のブドウを植え、栽培方法は昔ながらで下草等はきれいに刈りとり、丁寧に手をかけています。現在はエノログの男性と2人で全てを行っています。サンジョベーゼは自宅から東側に広がる畑で、斜面の上側0.5haは土壌が異なるため葉の色が白く、ブドウの粒は小ぶりで、涼しげな味のワインに仕上がります。葉の色が白いブドウはストラヴェントに、葉の色の濃いブドウは筋肉質で力強い味わいで、このブドウを中心にクオール・ディ・レオーネを造ります。シラーは北側に広がる0.8ha、北向きは本来畑に適しません、最近の温暖化で良くなっているそうです。フランスのシラーとは遺伝子が微妙に違い、このシラーをサンジョベーゼに加えることで、クオール・ディ・レオーネをソフトな味に仕上げます。この地域で3人位しか育てていないチリエジョーロはサンジョベーゼの逆側、西に広がる0.8haで、サンジョベーゼに比べ皮が厚く、しっかりしたタンニンと酸、力強いワインに仕上がります。このブドウからドラゴが造られます。

醸造所は15kmほど離れた標高450mにあり、醸造中の温度管理を行いやすくしています。全てのキュベがステンレスの開放桶にその日採れたブドウを入れ15日間発酵、クオール・ディ・レオーネはステンレスタンクとセメントタンクで12ヶ月熟成、ドラゴとストラヴェントは木樽(新樽比率10%)で18ヶ月熟成します。SO2は年によって異なりますが、42 ~ 60mg/Lほどを使用しています。

今後も、強過ぎないシンプルで飲みやすいワインを造り続けることを目指しています。

ラベルの〇については、「一つの線が最後に閉じるからいいんだ」と。

現在、ポーランド、ドイツ、スイス、カナダが主な取引先で、ポーランドの大統領がトスカーナで飲んだワインの中で特に美味しい、とイタリア滞在中に訪問され、このニュースがポーランドの新聞に載りポーランドからの注文が殺到しています。

ミラノの有名なレストラン「ダニエル」では、ドラゴがオンリストされています。

※「メルカレッチャ」は地名で、牛とかの家畜にマークをつけること、という意味



このワインはあるイタリアのサロンで出会いました。飲んだ瞬間ビックリしました。背筋がぞっとし、言葉を失いました。何て素晴らしいワインなのだろうかと…完全に一目惚れです。イタリア・トスカーナへ遙々このワインに会いに行きました。この地で畑を前に改めて試飲すると、あのサロンの印象はこの地でも全く変わらず、むしろもっともっと大きな衝撃となって私の心に焼きつきました。このワインはスーパートスカーナの定義をも揺るがすワインです。(新井順子)

Diony

【41428】Colpo di Fulmine コルポ ディ フルミネ09				【42059】Cuordileone クォールディレオーネ12			
呼称	IGT Toscana トスカーナ			呼称	IGT Toscana トスカーナ		
参考小売	¥2,000			参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	500ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	貝化石を含んだ黄土: 200m・平地 1ha・40hl/ha				貝化石を含んだ黄土: 200m・平地 2ha・38hl/ha		
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	サンジョヴェーゼ60% シラー 20% チリエジョーロ20%(手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクの開放桶で15日間発酵			発酵	ステンレスタンクの開放桶で15日間発酵 (セメントタンクで2~3ヶ月のマロラクティック発酵あり)		
熟成	古樽で14ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクとセメントタンクで12ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:5mg/L			SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:65mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	稲妻とネーミングされたキュヴェ、貝化石を含んだ黄土、単一畑のシラーを完熟を待って収穫し開放桶で発酵、古樽で14ヶ月熟成しました。フランスとは全く別物のシラーです。深みのある紫色、ほのかなミントと熟したブラックベリー、黒コショウのスパイシーな香りが複雑に交差し、凝縮した果実の旨みがぎゅっと詰まっています。柔らかく上品で誰をも包み込んでしまうような味わいです。			特徴	キュヴェ名は「ライオンのような勇気」、サンジョヴェーゼ、シラー、チリエジョーロをステンレスタンクで15日間醸し後アッサンプラージュシセメントタンクで18ヶ月熟成しました。ガーネット色の外観からフランボワーズやベリー、獣の香りを感じます。ふよやかな果実に馴染んだホワイトペッパーや涼やかな酸がアクセントとなっていて樽の風味がリッチさを増すコストバの高い逸品です。		
【41635】Drago ドラゴ11				【41634】Stravento ストラヴェント11			
呼称	IGT Toscana トスカーナ			呼称	IGT Toscana トスカーナ		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	貝化石を含んだ黄土: 200m・南、北 0.4ha・38hl/ha				貝化石を含んだ黄土: 200m・平地 1.2ha・38hl/ha		
品種 (収穫/樹齢)	チリエジョーロ100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	サンジョヴェーゼ100% (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクの開放桶で15日間発酵後、 木樽で2~3ヶ月のマロラクティック発酵(新樽比率10%)			発酵	ステンレスタンクの開放桶で15日間発酵後、 木樽で2~3ヶ月のマロラクティック発酵(新樽比率10%)		
熟成	9年樽で18ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄			熟成	9年樽で18ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:70mg/L			SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:80mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	力強い味わいからドラゴンとネーミング、チリエジョーロはさくらんぼに由来するトスカーナの土着品種です。貝化石を含んだ黄土の完熟した地ブドウをステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵後18ヶ月熟成しました。淡いガーネット色に熟したプラムやザクロの香りやバニラのニュアンス、穏やかな酸をミネラル支え果実味と程良い樽のリッチさが相まってエレガントな味わいです。			特徴	イタリア語で強い風という名のトップキュヴェ、地中海の季節風が貝化石を含んだ黄土のサンジョヴェーゼにスキの香りなどをもたらします。ステンレスタンク発酵後、木樽(新樽10%)でマロラクティック発酵18ヶ月熟成しました。淡いガーネット色にローズマリーや赤シソ、ラズベリーの香り、冷涼感ある綺麗な酸が流れバラと樽のニュアンスが混じり合った長い余韻が印象的な味わいです。		