



# La Mercareccia

イタリア/トスカーナ州  
ラ・メルカレッチャ

無農薬で3ha 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は土壌が違うため葉の色が白く、ブドウの粒は小ぶり、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ォール・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、クォール・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、クォール・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。

【42332】Cuordileone クォールディレオーネ13	
呼称	IGT Toscana トスカーナ
参考小売	¥2,200
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>
栽培/認証	ビオロジック/ビオアグリチェルト
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 2ha・38hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンジョヴェーゼ60% シラー 30% チリエジョーロ10% (手摘み/平均10年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	ステンレスタンクで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)
熟成	セメントタンクで12ヶ月熟成 / 軽く濾過・無清澄
SO2	瓶詰め時:5mg/L トータル:57mg/L
アルコール度	13.5%
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日間発酵後セメントタンクでマロラクティック発酵を経て12ヶ月熟成しました。明るいうるびの外観からバニラやアニス、カルダモンの香りを感ずります。滑らかな口当たり、上質のタンニンと濃いめのエキスが中核を成し、控えめな酸と心地の良いタンニンがアフターへと流れます。



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

