

AVEC J Valter Mattoni

イタリア/マルケ州
ヴァルター・マットーニ

たった2.5haの畑から生まれるガレージワインの真骨頂
祖父のやり方を思い出しながらのナチュラルなスタイルのワイン造り
ワイルドな風貌から想像がつかない繊細で緻密なワイン



イタリア、アドリア海に臨むマルケ州でウルトラ美味しいワインを発見しました。が、最初に…畑はたったの2.5haしかありません。赤・白・ロゼとありますが、赤は4000本、ロゼは1500本、白は1000本、年間生産量はたったの6500本だけです。なので2006年からワイン造りをしておりましたが、今の今まで日本に若干だけしか輸入はされませんでした。でも本当に少しの量なので幻のWINE的存在でした。が、しかし、これは「か・な・り」美味しいです。

ヴァルター・マットーニは1960年11月29日生れ、お爺様もお父様もワイン造りをしていました。息子のヴァルターさんは美味しい物が大好きなやんちゃな人柄、仲間通しで家の畑で何か美味しいワインを造ろう！と、特別に醸造学校に行くでもなく、皆でワイワイガヤガヤ研究しながら独学で造り始めました。建築関係の仕事は今も続けながら仲間達と楽しみながらワインを造っているという感じのワイナリーなのです。

お爺様が造っていた昔のやり方を思い出しながら、いつもその5～6名の仲間達と一緒に協力しあって研究しながらです。ところが2006年のデビューでロバートパーカーが最初っから良い点数をくれました。2009年のTHE WINE ADVOCATEのイタリア中南部ワイン評価でARSHURAアルシューラという2006年の赤ワインが91点もマークしてしまったのです。

注文が殺到しても残念ながら売る物がありません。本当に生産量が少ないのです。でもブームとは残酷なもので注文してもタイミング良くないと、こういう小さい生産者はなかなか世に出ません。逆にそういうタイミングだったのでこうやって縁が合い私にはラッキーでしたが♪ それにこの赤が話題になりましたが、実は白もロゼも美味しいのです。むしろ私は個人的にロゼや白の方が好きなタイプです。

ヴァルターさんは一度会うと絶対に忘れる事が出来ないパワーの持ち主です。ワインが大好きで大好きで仕事という感覚でなく趣味で造っている感じです。本格的リリースは2006年ですが、実は密かに2000年から毎年ハンドメイドで300本位は個人消費用に造ってありました。

彼の醸造所を見学した後、家で手料理です。お母様のお料理が本当に美味しいので、彼の美味しいワインと共に堪能させて戴きました。その晩餐の時に彼の丸秘の古～い古～いワインも一緒に開けてくれたのです。それはそれは美味しかったです。これだけ生産量が少ないと、本当にご縁があった人だけがこの喜びにありつけるのかもしれないね。

こういうワインと巡り会えちゃうと、本当にイタリアに住みたくなってきました。オペラでも聴きながらイタリア料理、にんにくを沢山使ってウルトラアルデンテのシンプルパスタ、それにナチュラルなワインが一番です。これは本当にお勧め中のお勧めです。是非是非召し上がって下さい。

(新井順子)



Diony

【41796】Trebbien トレビエン13		【41797】Cose Cose コセ コセ13												
呼称	IGT Marche Trebbiano マルケ・トレビアーノ	呼称	IGT Marche Rossato マルケ・ロザート											
参考小売	¥2,900	参考小売	¥2,500											
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口											
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	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>粘土</td> <td>250m・南</td> <td>1.9ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	粘土	250m・南	1.9ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土</td> <td>200～300m・南、南西</td> <td>1ha・13.5hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土	200～300m・南、南西	1ha・13.5hl/ha
土壌	標高・向き	面積												
粘土	250m・南	1.9ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土	200～300m・南、南西	1ha・13.5hl/ha												
品種 (収穫/樹齢)	トレビアーノ100% (手摘み/平均40年)	品種 (収穫/樹齢)	モンテプルチアーノ100% (手摘み/平均35年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	収穫後すぐにプレス、ステンレスタンクで発酵	発酵	収穫後すぐにプレス、ステンレスタンクで発酵											
熟成	そのまま6～8ヶ月熟成	熟成	木樽で8ヶ月熟成											
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:80mg/L	SO ₂	瓶詰め時:少量											
アルコール度	13.5%	アルコール度	14.5%											
特徴	マルケ州でたった2.5haを大切に育てるヴァルター・マットーニは重くないイメージを表現すべく、スティールワインながら王冠を使用します。麦わらの色調とハッサクやグレープフルーツの爽快な香りに、石灰質由来のミネラルと嫌味のない塩気が絶妙なバランスを構成し、目のつまった上質なテクスチャーには目を見張るものがあります。高品質なブドウから生まれる深い味わいが印象的です。	特徴	マルケで2.5haを大切に育てるヴァルターが、房選りで収穫をすることからCOSE=CHOICEと命名、重くないイメージを表現すべく王冠を使用したロゼワインです。粘土質のモンテプルチアーノをプレスしステンレスタンク発酵、木樽で熟成しました。深いピンク色、摘みたてのリンゴの香りに芳ばしいナッツのニュアンスが織り交じり、噛むようなざらりとした旨みがアフターまで続きます。											

【41798】Arshura アルシューラ12							
呼称	IGT Marche Rosso マルケ・ロッシ						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土</td> <td>200m・平地</td> <td>1.5ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土	200m・平地	1.5ha・20hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土	200m・平地	1.5ha・20hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	モンテプルチアーノ100% (手摘み/平均30年) (15年、50年、30年の3種類の畑の葡萄のブレンド)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	大きな解放桶で醸し						
熟成	畑ごとに別々の古樽で14ヶ月熟成し、ブレンド 無濾過・無清澄						
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	生産量はたったの4000本、マルケで2.5haを大切に育てるヴァルターが造り出す高評価で希少な赤です。粘土質のモンテプルチアーノを開放桶で発酵、樹齢ごとに古樽で14ヶ月熟成後ブレンドしています。濃い紫の色調に、熟したトマトやインク、コーヒー、ビターチョコの香り、まだタンニンは粗めながら、凝縮感と綺麗な酸、ほのかな苦みがあり、長熟のポテンシャルを感じさせます。						