



ラ マ ル カ デ ィ サ ン ミ ケ ー レ
La Marca di San Michele



イタリア半島中東部、アドリア海に臨むマルケ州と云えばどうしても白ワイジになります。ゲルマン語の「辺境」を意味する「Merk」に由来する山岳地帯、首都は紀元前から続く港町「アンコーナ」です。そのポット地としても有名で、地中海性の温暖な気候に恵まれ、オリヅなど穀物の産地として農業が盛んです。お魚の形をした瓶で有るヴェルディッキオ種の歴史は古く、古代ローマ時代ローマ教皇に献上され知られる wine です。葡萄の色がヴェルデ（緑色）であったから誕生しました。アンコーナの西北部に位置するイエーシ村に誕生した「マルカ・ディ・サン・ミケーレ」を御紹介させていただきます。ここからここで葡萄栽培を営んでおりました。お父様は他の仕事を選ばず叔父様が守ります。Alessandre Bonci(アレッサンドレ・ボンチ)氏は1972年1月2日生れ、最初はポローニャ大学の経済学部を卒業し、ワイン醸造の道を進みますが、やはりワイン作りを手掛けたくなり、叔父様の会社に入社しますが、ここのワイン作りは普通の醸造方法、畑も化学肥料を使用、お父様から引き継いだアレッサンドレは少しずつお爺様の畑を自分が管理する範囲に切り替えます。

2008年に退社し6haの畑を譲り受け自分のワインを作り始めました。孫がヴェルディッキオ種が醸造出来る年齢になったからです。そして2011年には黒葡萄品種のモンテプルチアーノ種も植えました。今も誕生するので楽しみです。



現在の畑の状況は4.5haのヴェルディッキオ種と1.5haのモンテプルチアーノ種です。ここマルケ州もトスカーナのように国際メジャー品種を受け入れる傾向にあり、こういう地元の品種ではなく、白はソーヴィニヨン・ブランやシャルドネ、赤はメルローなどの品種を植える生産者が多い中、昔からの品種を大切にしております。

今は無農薬で、徐々にバイオダイナミックに切り替える予定ですが、たった1人で6haを切り盛りしているため、なかなかその余裕がないのが現状です。畑はこの産地の中心の街、イエーシ村の北西に位置し、山の形状の関係で丁度風の通り道。なので病気があまりなく、とても恵まれた畑です。基本的にボルドー液の散布もあまり必要ないようです。この辺の畑は枝を両方に延ばして収量を多く取りますが、彼はブルゴーニュのようにグイヨ棚で収量をぐっと低く抑えます。それはお爺様が最初の植樹から彼のやりたい事を応援してくれたから出来る事で恵まれたスタートです。なので樹齢が若くても初年度のピンテージから美味しいワインを醸造する事が出来たのです。我々が訪問した時は9月中旬だったのでもう収穫は終わっておりました。その2012年の発酵中のジュースを飲みましたがとっても綺麗です。コスモジュンの初めてのヴェルディッキオ種、是非お試しください。

(2012.9.15 第一回目訪問)



カポボルト ヴェルディッキオ デイ カステル ディ イエージ
Capovolto Verdicchio dei Castelli di Jesi 2010
 Classico Superiore



収穫後INOXタンクで一晩寝かせます。翌日BIOの酵母菌を添加して発酵開始、発酵温度は最高18°と管理をし、約10日間で終了。そのまま6ヶ月寝かせます。マロは行いません。瓶詰めの前に3~5mgのSO2を添加。緑かかった麦藁色、トロピカル系の濃厚なフルーツの香りに支配され、酸味も上品に残り、いかにもイタリアの白ワインだけど、その冷涼な風のお陰で単純な味わいではなく、非常にバランスが良いです。色は綺麗な麦わら色、グレープフルーツの香が爽やかで、酸は柔らかく2010年は良い年でこのクラスのWINEにしてはしっかりとした出来栄え、アフターがなかなか長いです。

非常にコスパの良い白ワインです。2011年はアメリカの出荷中に問題があったのでフィルター処理し、SO2も80mg入れました。なのでコスモジュンは残念ながら2011年は購入しません。1年購入しないで2012年を次は入荷させますが、は2010年のようなスタイルにお願いしました。この2010年は余裕がありますが2011年はありませんので、ご興味のある方は是非こっこの2010年をストックして頂けると嬉しいです。天然アルコール度数13.47度。

イルピグロ デラ マルカ ヴェルディッキオ デイ カステル ディ イエージ
Il Pigro della Marca Verdicchio dei Castelli di Jesi 2010
 Classico Superiore



収穫後大きな木のフードルと500Lの樽で発酵、熟成、最後にブレンド。この上のクラスのワインはBIOの酵母菌を添加しないで天然酵母発酵、温度コントロールも行いません。9ヶ月でマロが終了、その後9ヶ月そのまま樽で寝かせました。色もぐっと濃くなり、味わいも風格もかなりグレードアップ、たった60本だけの入荷です。最初にお爺様が植えた1.9haの畑の葡萄のみで醸造、本来はリゼルヴァに出来る糖度がありましたが、辞めました。この州でリゼルヴァを名乗れるのはここだけです。きつとも樹齢が古くなったら行くかもしれません。

果実香の中にアーモンド香が含まれ、最後に苦味で引きしめております。噛むような味わいです。ワイン名はぐうたらで怠慢な人の事をいう意味だそうで・・・味わいは全く違って畑で葡萄が頑張ったら生まれた味わいです。天然アルコール度数13.57度。



←発酵中のジュース



醸造所→
手前Inaoxタンク
後ろ、コンクリートタンク