

C O S M O J U N



## ♡コスモジュンが選んだスーパートスカーナ♡

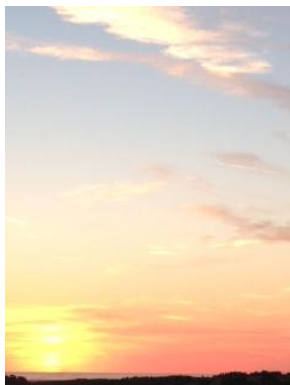
ポデーレ ラメルカレッチャ

*Podere la Mercareccia*



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・・・完全に一目惚れです。イタリア・トスカーナ迄はるばる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。

2008年から始めたスーパー・ワイナリー、オーナーのFabrizio Zanfi(ファブリツィオ ザンフィ)氏は第二の人生にこの地を選びました。彼は元々芸術家、ボローニャ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リタイヤ組みです。日本にもヒラタタイルさんの仕事で来日した程国際的に活躍されており。子供達も息子さんはミラノで建築家、娘さんはパリで小説家とそれぞれ自分の道を選び、本来なら彼はリタイヤして悠々自適というのが普通でしょう。でも彼はそういう道を選びません。ザンフィ氏は前から行いたかった自らのワイン作りを60歳の声を聞いて始めたのです。でも実際は年齢を聞くまでそんなに上の方とは知らない位若若しく、本当に品の良い素敵な素敵なムッシュです。まだ現役でグラフィックデザイナーの事務所を構えていた時の2000年に畑を購入しました。



リタイヤ後のワイン作りを開始する為です。トスカーナはご存知西側が地中海に面し、世界でも有名な素晴らしいWINEが沢山誕生している所です。その海から離れた8kmの高台にこのワイナリーは存在します。近くには有名なサッシカイヤ、オルネライヤ等々、ボルグリー地区はお宝ワインがご近所です。そんな素晴らしい土地を11haGETし、自分が飲みたいワインを作る為に立ち上げました。2002年から植樹を始め、2007年がファーストヴィンテージ。リタイヤ後のワイン作りを開始する為です。トスカーナはご存知西側が地中海に面し、世界でも有名な素晴らしいWINEが沢山誕生している所です。



植樹した畑はたった 3ha ですがスタッフは 3 名で畑の世話をするという徹底ぶり、半分羨ましい管理状況です。品種構成は 1.6ha のサンジョベーゼ、1ha のシラー、0.4ha のチリエジョーロと全て黒葡萄品種です。1 度ロゼワインの為に 9 月上旬に収穫し、残りはもっと糖度を乗せる為、もう 2 週間待つとの事。そういう拘りも半端ではありません。こんな太陽が燦々と輝く地でも冬は雪が降る程冷え込みます。



その温度変化が葡萄をたくましく、良いワインが出来る条件とも言えるのです。畑を購入し、栽培を徹底して行っておりますが、ワイン作りの醸造所は小さい生産者が集まって使うカーヴを借りて、そこで近代的な設備の中で醸造です。ワイン作りは合理的かもしれません。ラベルも瓶に直接印刷したかのようなテクニックを用い、洗練されたデザイン。いかにもアーティストらしいセンスの良さです。このワインは全て 500ml です。ちょっと物足りない所で飲むのを辞めるのが良いのかもしれませんがね。欠点のないこのワインも残念ながら生産量が少ないという問題点があります。南仏の Burno Duchen のようなワインです。どうぞ Get された方は自分の娘のように可愛がって下さいね。私にとってトスカーナの Romenee Conti です。私はアルザスのパトリック・メイヤー氏が大好きです。とってもとっても不思議なのですが、ザンフィー氏はパトリックととても似ております。そしてワインの方向性も・・・ (2012.9.13 第一回目訪問)



C O S M O J U N



クオール ディ レオーネ

トスカーナ ロッソ

## *Cuor di Leone IGT Toscana Rosso 2008*



ライオンのような勇気を持った事の意味で、英語では Heart of Lion, 仏蘭西語では Coeur d' Lion、それを1つの単語にしました。サンジョベーゼ 80%シラー 20%、大きなバケツで 15 日間発酵後、古い樽で 14 ヶ月熟成。サンジョベーゼは 10 月迄収穫を待ち、シラーは 9 月下旬に行いました。各々別の樽で発酵・熟成、ブレンドは最後に行います。2008 年はとても良い年だったので、全く手がかりませんでした。発酵にしても収穫のしてもです。完熟を待った柔らかいタンニンにミネラルたっぷりの味わい。誰が飲んでも美味しいスタイルです。今、丁度飲みごろが始まった感じです。300 本の入荷のみです。天然アルコール度数 14.50 度。

クオール ディ レオーネ

トスカーナ ロッソ

## *Cuor di Leone IGT Toscana Rosso 2009*



2009 年はサンジョベーゼ 60%シラー 40%、毎年色々試している段階です。2007 年はシラー 100%で作りましたがあまり好きなタイプにならなかったため、どんどんシラーの配合を高くしております。醸造は同じく大きなバケツで 15 日間発酵後、古い樽は 8 割、新樽を 20%使用、14 ヶ月熟成、2011 年 8 月 18 日にボトル詰め。グラスに注ぐと非常に華やかな薫が飛び込み、すぐにスーパートスカーナを連想させます。まるで洗練された香水です。滑るようなタンニン、するすると喉をうるおし、体に引き込まれますが、アフターの余韻が長く、いつまでも

いつまでもその印象がバイオリンのように奏で続けるのです。天然アルコール度数 13.92 度。2008 年に比べ、柔らかい上品な味わいになりました。300 本の入荷のみです。

コルポ ディ フルミネ

トスカーナ ロッソ

## *Colpo di fulmine IGT Toscana Rosso 2009*



これはシングルビンヤードの 100%シラーです。醸造方法は同じで、樽も 2009 年から 2 割新樽を使用し始めました。このワインがまるで Julien Meyer のような味わいなのです。シラー 100%なのですが、柔らかく上品で誰でも包み込んでしまうような味わいです。フランスのシラーと全く別物の Zanfi 氏のシラーです。でもワインの名前は「稲妻」という意味で、ラベルもそれを意識してかなりスタイリッシュなデザインです。この瓶をつなぎあわせて並べてみて下さい。綺麗な曲線が出来ます。これは人生観をイメージしたのだそうです。彼は東洋の神秘的文化もかなり勉強しており、バイオダイナミックとの関連も色々研究しております。たった 300 本の入荷です。究心の強い天然アルコール度数 14.32 度。