



## ラ ポル タ ティ ヴェルティエニ La Porta di Vertine

コスモジュンが初めて選んだ**キャンティ・クラシコ**、これはかなりの自信作♪2006年から始めたワイナリー。アメリカではもう大騒ぎです。



イタリア・トスカーナ地方、ベルティエニ村は小さな城壁で囲まれ、まるでおとぎ話の世界に足を踏み入れたみたい、可愛らしい村。その入口にそびえ立つワイナリー‘ラ・ポルト・ディ・ベルティエニ。’2006年に不動産のデベロッパーをしていたアメリカ人夫婦が人生を変えようと、トスカーナの畑を購入し、その責任者にイタリア人 **Giacomo Mastretta** 氏が42歳（1970年生）という若さで異例な抜擢をされました。

彼はワインが大好きで、イタリアでワイン作りを学んだ後も、2000～2001年フランス・モンペリエでも醸造を学び、その後バイオダイナミックを実践している大手シャプティエで1年働きました。その後、ニュージーランドやオーストラリアにも縁があり、色々な国でワイン醸造を学んだ後、イタリアに帰国。2003～2005年はChiantiのFattoria La Massaにおりましたが2006年に新しいワイナリー立ち上げに縁があり、ここの責任者となったのです。

オーナーはとても話の解る人でジャコモが100%Bioでやりたい！との申し出にもすぐ賛成し、細かい事には一切口を出さず、好きなようにやらせてくれました。

その変わり結果を出さなくてはなりません。何でも好奇心旺盛のジャコモは、色々な提案をオーナーにその都度しますが、話を聞いていると、こんなにオーナーの信用を得て自由に醸造している醸造家はとても珍しいです。非常にオーナーと上手く関係が出来ているのも、勿論オーナーの大きな人柄とジャコモの人間性があるの事でしょう。勿論ワインはちゃんと結果を出しております。

7haの畑が三角州のように存在し、その上に醸造所とオーナーの家があります。とても面白い地形です。上からその三角州を見下ろすと、まるで**アルザスの畑のように斜面が急**で「あ～畑の仕事は大変だな」って感じます。**標高500mの畑のお陰で非常に綺麗な酸が残り、ワインがとてもエレガント**なのです。



畑はほぼ**85%がサンジョベーゼ**、残り**10%がカベルネ・ソーヴィニヨン種**、**メルロー種が5%**です。そして若干だけ古いVVの中に**トレピアーノ**や**カナイオーロ**があります。最初はメルローの収穫を9月初旬から開始し、カベルネ・ソーヴィニヨン、サンジョベーゼとゆっくりゆっくり行います。最後終了するのは10月下旬、約2ヶ月に渡り熟度や葡萄の質に拘りながら行います。



その為収穫者はスタッフ関係者ばかりで10~12名位の少人数で行い、少しずつ少しずつ仕込みます。何故ならこの地の個性をまだふんだんに把握していないので、畑別に仕込んで味を確かめ、どんなワインにするかの方向性を決める為です。ジャコモは話していて、とても頭の良い、合理的な考えの持ち主でありながら、積極的に色々な事に挑戦します。2006年の収量を聞くと「う〜ん、あまり答えたくないな…」と。出来上がったワインの量を畑の大きさを割ってみると、聞いてみたらなんと**収量 9.5hl/ha!?!?!?**

オーナーが経営感覚の厳しい人ならクビでしょう。でも数字ではありません。まだこの新しいワイナリーのスタイルが確立されていないのですから、色々な角度で判断しなくてはなりません。収穫を遅くしたので雹が降ったり、夏の剪定を拘ったり…良いワインを作ろうと頑張りました。

さてイタリアに詳しい方はご存じ、イタリアでは超有名なコンサルタント、[ジュリオ・ガンベッリ](#)が何とこのワイナリーのコンサルタントを引き受けてくれておりました。イタリアワイン界の生きる伝説、フランスのアンリ・シャイエに匹敵する神様のような存在でしょう。今更あえて説明する迄もないが、彼の方法はテクノロジーに頼ることなく、その天才的なテイasting能力と豊富な経験でサンジョベーゼを語らせたなら彼の右に出るものはいない。彼は限りなくサンジョベーゼの純粋なエキス、彼にとっては今更自然派?と思う程、昔から葡萄ジュースそのものの味わいを大切にしてきました。

オーナーがガンベッリ氏を直接ご存じで、やはりワイナリー立ち上げには必要と感じ、彼にコンサルを依頼しました。実際醸造所に来て、あれやこれや指示はしないが、ジャコモが重要なポイントを必ず彼に報告し、ジャコモが彼にワインのサンプルを要所要所で送りました。「彼の意見はどうですか?」と以前尋ねたら「美味しいって言ってくれてここを直せとか言いません。」ガンベッリ氏もジャコモの仕事に満足だったのでしょう。それは皆様が飲んで決めて下さいね。

醸造所はなんとまあ、贅沢な……樽1つとっても拘って選んでおります。

普通これだけの道具を揃えるのは難しいです。本当にオーナーは理解があるのだと思います。色々な国でワイン作りをしているので、決してフランスかぶれではなくオーストリアのフードルを選んだり、勿論フランスの樽を選んだり…要所要所でジャコモのこだわりが見え隠れしております。色々な事に挑戦し、また出来る環境でもあるのです。

**最後に悲しいお話しを…**実はこの素晴らしいワイナリーのワインを扱えるのが最後のヴィンテージとなりました。色々な行き違いから、次のヴィンテージからは他の輸入会社が扱います。本当に残念ですが、うちの力不足です。

が、この素晴らしいワインを最初に紹介させて貰い、それだけでも名誉な事と思います。でも日本にはちゃんと入荷しますのでご安心下さい。

うちが扱う事が出来なくなっても、皆様には是非是非このワインと長い長〜いお付き合いをして下さい。それだけ価値のあるワインです。

多分、私個人でも一番のchantiだと思っているワインですので…。



## DOCG キャンティ クラシコ 2008



このワインの 2006 年を最初に飲んだのは 2009 年の 1 月 22 日（木）トスカーナの友人宅です。夕食時に私を驚かせようと、友人はブラインドで出しました。とって果実香の豊富な私の好きなスタイル、フランスの南仏の Bruno Duchen のような品と厚みがありながら控えめで、決して自己主張しないでしっかり個性のある赤ワイン。最初サンジョベーゼとはわかりませんでした。イタリアワインもこういうスタイルになって来たのだなーと、嬉しくなりました。それもこれだけ保守的なトスカーナの地で…。目からうろこが落ちた瞬間でした。

2 回目に飲んだのはコスモジュンのスタッフと一緒に、通関したワインの試飲の為です。その時もイタリアで飲んだ印象と全く変わらずやっぱりショックでした。私の今まで飲んできたキャンティとは味わいが違うからです。どうしても発売の前に畑を見たい！と本当は 5 月に発売予定でしたが、それを 6 月にずらし、時間を作ってみてきました。この目で、この畑を…。

そして 3 回目の試飲はそのワインを造った本人の前です。技術的な事は試飲の前には一切聴きませんでした。相変わらず果実果たっぴりのあか抜けたワイン。一見優しいだけに感じますが、奥深くにある、この複雑さは一体何年待てば良いのでしょうか？こういうワインは語ってはいけないのかもしれない。

あれから 3 年の月日が経ちました。今迄タイミング悪く Reserva しか買えなかった Chianti Classico ですが 2008 年がインテグリティを遅くなりましたがリリースする事ができました。Reserva は樹齢が古いのですが、これは樹齢 40 年（と、言っても古いですね・笑）のサンジョベーゼ 90%、カナイオーロ 10%、収穫後すぐに低温でプレスします。スキンコンタクトは 2~3 週間、そしてコンクリートタンクでゆっくりマロラティックさせ、Reserva のように新樽は使用しません。8 ヶ月後ボトル詰め、そして彼のコンセプトで瓶熟成を醸造所で行い、今年の出荷を決定させました。天然アルコール度数 14.09 度。みずみずしいブルジョワ級の味わい、サンジョベーゼの良さをぎりぎりまで引き出しながら樽の扱いが絶妙、まるで Bruno Duchen のサンジョベーゼ版です。ピュアーで透明感がありもしも私が仮に Chianti で醸造する機会があれば絶対にこういうワインを醸造したいです。

ラベルは可愛らしい Vertine の町のデッサン。これは誰の作ですか？と聞いたらとんでもなく面白い話が…。Café で知り合った狩りをしている 70 歳位の男性と話し、この村をワインのラベルにしたいと考えていると言ったら、彼がその場でたった 3 分でデッサンを紙にさらさらと書いてくれたのです。そのペンも肩から斜めに下げている鉄砲の弾を入れる袋に鉛筆があって、それを抜き出して唐突にデッサンを始めたのです。その絵があまりに素敵で「貴方は画家なのですか？」と聞いたら「昔はアカデミア・フローランス（フィレンツェの美術学校）で教えていた事もあったっけ」と名前も教えて貰えなかったそうです。それをジャコモがスキャナーで取り PC でラベルにしたのだそうです。

「その絵は何でここにはないのですか？」「だって僕の家には置いてあるから・・・」何とまあ楽しい話でしょう。そういえばイタリアですからね～。