



モレッティ オメロ
Moretti Omero



DOCG の 8 番目に選ばれた古い産地、Montefalco Sagrantino。認可されているのは赤ワインとパッシートのみ、どんなに美味しい白を作ってもそれは IGT か VdT になるので、逆にチャンス産地でもあります。

今の当主で 3 代目のモレッティ・オメロ氏、お爺様はスイスに 10 年ほど滞在していましたが戦後イタリアに戻り、農業を開始。最初 2ha のオリーブからスタートしました。

オリーブオイルが評判になり、お客様から「どうしてワインを作らないのか？」と言われた事をきっかけに、少し時間の余裕が出来たので 1995 年から葡萄を植え始め、ワイン作りに挑戦。初めてボトリングしたのは 2001 年のアンナータ(収穫年)である。もともと無農薬でしたが、Bio の認証を取得したのは 1993 年、これはオリーブだけ。

葡萄は最初から Bio で栽培をしました。1995 年には 4.5ha(サグランティーノ)を植え、2000 年に 3ha(サンジョベーゼ 1.5ha・メルロー 0.75ha・サグランティーノ 0.75ha) 植樹し、2003 年には 2ha(グレケット種)植樹と徐々に畑も増やしていきました。

もともと自然が好きで、農業が好きなオメロ氏は、ワイン作りは本格的に学んだ事はなく、何もかも 1 から 1 人で始めました。お金をかけて専門家を雇ったりもしません。

自然に葡萄が発酵し、それを愛情込めて瓶詰めしていく、ただそれだけです。と語るお人柄には謙虚な優しさと芯の強い強さを兼ね備え、それがそのままワインの味に反映されていらっしゃる。まさに自然のままのお洒落っけない自然派ワイン。こういうスタイルは飲むと何故かホッとします。



その素朴な人柄は 1 度会った方なら虜になってしまう程暖かい、農業だけに取り組んでいらっしゃる素晴らしい人格者。ワインは決して狙ったタイプではありません。しかし何とも言えない素朴な葡萄のパワーと昔良き時代の味わいを残したクラシックな面が兼ね備えたタイプです。

今ではイタリアはスーパー・ヴィノダ・ターボラで国際的なイメージがありますが、こういうワインはある意味貴重、しかし、私にはいかにもイタリア的なワインに思えます。

是非味わって頂きたいワインであります。

敷地内の祖父母の家を改装し、ゲストハウスも行っている。各部屋には彼らのワインとオリーブオイルの名前と色がつけられています。



グレケット
Grechetto IGT Umbria 2011



グレケット種 100%。樽熟成などしないで、大きなコンクリートタンクで発酵させた白ワイン。温度管理されたステンレスタンクで発酵、熟成は5カ月間。トラディショナルな造り。

色調は麦わらがかった輝きのある黄金色。黄桃や花の華やかなアロマが感じられる。黄桃の香りとナッツの香りが非常にボリューム感を感じ、酸が見え隠れしながら最後は塩味と苦みで引き締めています。この価格帯にしては厚みがあり、ミネラルを兼ね備えたすぐれもの。アペリティフとしてもよし、前菜やメインの魚、野菜やオムレツなどとも相性が良いです。

天然アルコール度数 13.02%。

