



ヴァルター マットーニ
Valter Mattoni



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 3800 本、ロゼは 1500 本、白は 1000 本、年間生産量はたったの 6300 本だけです。なので 2006 年からワイン作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・マットーニ氏は 1960 年 11 月 29 日生れ、お爺様もお父様もワイン作りをしておりました。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作ろう!と、特別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作りはじめました。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作っているって

いう感じのワイナリーなのです。お爺様が作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作っている感じです。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作っておりました。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ですね。今回頑張りました。お願いし・お願いし、彼の今の在庫を全部日本に運んじゃいました。それでも少ないのですが…(涙)

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ってきます。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。

(2012.9.14 第一回目訪問)





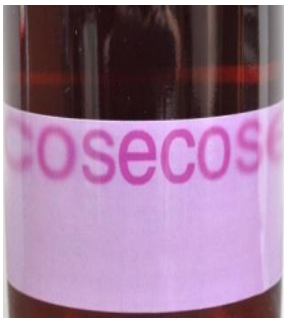
ト レ ビ エ ン マ ル ケ トレビアーノ
TREBBIEN, Marche Trebbiano IGT 2011



白品種、トレビアーノ 100%の白ワイン、フランス語の Tres Bien(=Very Good)をもじってネーミングをしましたが、本当に面白い印象的な名前ですね。ヴァルテルさんはこういうお茶目な発想の持ち主です。勿論ワインその物もトレビアンです。コルクだと重々しいイメージになるので、こういうスタイルの WINEには意味がないと、王缶をあえて用いました。が泡はありません。収穫後直ぐにプレス、ステンレスタンクで 6~8 ヶ月発酵、何にも何にも手をかけません。ただ単純に発酵しただけです。ピンクグレープフルーツやオレンジの香、味わいは太く長く、そして軽く、凄く居心地の良いワインです。ライト感覚ですが、アフターが長いです。畑で愛情たっぷり注いで生れたワインです。

これも生産量はたった 1000 本しかありません。でも本当に凶々しく 600 本も貰ってしまいました。御免なさい。でも大好きなワインで押し押ししまくってのオーダーです。天然アルコール度数 13.43 度。

コ セ コ セ マ ル ケ ロザート
COSE COSE, Marche Rosato IGT 2011



はっきり言ってこのロゼはハマります。これを飲んだら又、飲みたくなるほどピュアです。COSE COSE=CHOICE CHOICE、何て可愛いネーミングでしょうか？モンテプルチアーノ種 100%、収穫後プレスしてタンクで発酵するだけ、シンプルなシンプルな wine です。でも葡萄の収穫に気を使い、房を選びながら選りながら収穫します。なのでこの名前にしましたし、美味しい一番搾りのような味わいのロゼになりました。赤いフルーツを籠にいっぱい積んだらこんな香になるのでしょうか？赤いリンゴをそのまま瓶に詰めました。まずはグラスからカシスの香がはじけます。味わいは噛みそうなロゼワイン、でも赤ワインみたいです。これはまず飲んで下さい。意味がわかります。問題は世の中にたった 1500 本しか存在しない事です。その中の 900 本も分けて貰ったのはラッキー以外何者でもありません。何と天然アルコール度数 14.44 度。

ア ル シ ュ ー ラ マ ル ケ ロ ッ ソ
ARSHURA, Marche Rosso IGT 2010



同じくモンテプルチアーノ種 100%の赤ワイン。今まで色々なモンテプルチアーノを飲みましたが、こんなに果実香が強かったとは、びっくりしました。葡萄をそのまま瓶詰めしたようなものです。アルコール度数が 14.5 度もある感じがしないのです。渋みも骨格もあるのにする喉を通過してしまいます。明らかに熟成を待ったタンニンです。

樹齢 12 年、VV の畑、さらにもう 1 区画の 3 種類の畑の葡萄のブレンドで、収穫は 2 回に分けて行います。大きな解放桶で醸し、新樽は使用しないで古い樽だけで 14 ヶ月熟成させました。収穫後、この 3 種類の畑をそれぞれ別々の樽で熟成させ、それを最後にブレンドしています。これは生産量が一番多く 3500 本あります。が、たったの 3500 本です。本当に少ないですね。これは一番の人気商品なので 600 本が MAX 頂ける数でした。でも日本に一番このワインを輸出したようです。天然アルコール度数 14.66 度。