

# 今回、ディ マーヨ ノランテを特におすすめるふたつの理由！！

## 1. アレッシオ自身が、10点満点で10点を付けたベスト ヴィンテージ 2008、2007 がある。

2010年春、ディ マーヨ ノランテのアレッシオに会った際、過去の収穫を10点満点で表してもらいました。すると、赤の2008、2007、2005年と、白の2008年が、10点満点の評価となりました。

## 2. 「ワイン アドヴォケイト」や「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア」等で、高い評価。

特に注目は**アリアーニコ コンタド**(I-208)で、2010年版から新設された環境にも配慮した高品質ワインに与えられる「**トリビッキエリ ヴェルディ**」(緑の3グラス)を獲得。さらに、なんと18,000本の中で最もコストパフォーマンスが高いワインに送られる「**ミリオル ラッポルト クオリタ プレツツォ**」を受賞しています。



ディ マーヨ ノランテは、州でもあるカンポバツォ県で1800年代以来葡萄栽培に従事している生産者です。フィロキセラの害により一時ワイン造りから離れていましたが、1960年にラミテッロ地域で見事に復活し、以来モリーゼ州で最も重要な生産者として世界に知られています。現在およそ120haの自家葡萄園を化学肥料等の人工的な物を使わずに耕作し、最新の技術と熱い情熱



によってワインが造られています。畑は120haありますが、全体の40%しか瓶詰めせず、60%はバルクで売ってしまいます。これはそれだけ収穫量を減らし、厳しい選別を行っているということです。肥料は牛と羊の糞を使用、フェロモンを使って害虫対策をしています。オーガニックは20年前から採用していて、さらに2000年からICEA規定によるオーガニック栽培をスタート、2011年から一部のワインにICEAのマークを入れることが出来るようになります。ちなみにICEAは3年毎に審査があります。スタッフは、4人がオフィスで働き2人が常駐、10人がセラーで働いています。エノロゴは、フランチェスコ ディツツォ、クリストフォロ パストーレ、そしてアレッシオです。ワイン造りのこだわりは、「土着品種の品質向上」、「飲み易く、飲んで美味しいワイン造り」、「良い葡萄からしか良いワインは出来ない」等々です。ディ マーヨ ノランテのワインは、ヒュー ジョンソンの「ワールドアトラス オブ ワイン」等で、モリーゼ州のお薦めワインとして紹介されています。また、「ガンベロ ロッソ」にも掲載され、高い評価を得ています。さらにイタリアで最も有名なエノロゴであるリッカルド コタレラのアドヴァイスも受け、その品質はますます際立ってきています。

モリ ビアンコ

### I-404 2009 Moli' Bianco

**¥1,470**(本体価格¥1,400)

《白》【辛口】等級:I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:ファランギーナ(70%)、ボンビーノ(30%) 葡萄園面積:15ha 平均樹齢:8年

土着の伝統的な品種をブレンドして、モダンな技術でスムーズなワインを造りました。ファランギーナが主体になっています。ラミテッロ地区の畑で、標高50~100m、粘土質土壌です。10月に収穫された葡萄は、16~18度に温度管理の下、ステンレスタンクで発酵させます。果皮と接触させながら、コールドマセラシオンを12~24時間行ないます。マロラクティック発酵は行います。明るく鮮やかな麦わら色、爽やかで、穏やかな酸もあり、やわらかな味わいです。白ワイン用にタンクを買い、白ワインのレベルが上がってきていることがよく分かります。

ファランギーナ

### I-363 2009 Falanghina

**¥1,575**(本体価格¥1,500)

《白》【辛口】等級:I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種:ファランギーナ(100%)

爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的。DOCに比べて甘みがあり、まろやかなスタイルです。

ファランギーナ

### I-592 2009 Falanghina

**¥1,995**(本体価格¥1,900)

《白》【辛口】等級:D.O.C.モリーゼ 生産者:ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種:ファランギーナ(100%)

ファランギーナは、モリーゼで古くから栽培される葡萄品種です。畑は標高100mのラミテッロ地区にあり、粘土質土壌です。葡萄は10月に収穫し、16~18°Cに温度管理しながらタンクで発酵します。果皮と共に低温で24~36時間醗酵をします。マロラクティック発酵をします。わずかに緑色を帯びた麦藁色。フレッシュで心地良いエニシダの花の香り。適度な酸があって、ビターアーモンドのような後味があります。

## 〔2.雑誌・ガイドで高い評価〕「ガンベロ ロッソ」赤の2グラス、「ヴェロネッリ」90点 他

アピアナエ

### I-417 2006 Apianae

500ml

**¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】等級:D.O.C.モリーゼ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:モスカート レアーレ(100%) 葡萄園面積:6ha 平均樹齢:15年 熟成:タンク1年間 → 瓶6ヶ月間

この古い葡萄品種は、コルメッラや他の農学者によると、紀元前200年から栽培されています。「アピ」は蜂という意味で、蜂が葡萄に吸い寄せられることから名付けました。葡萄は糖度が上がるのを待ち、樹に付けたまま11月頃まで放置します。アマローネと違って、乾燥させるわけではありません。葡萄は冷たい部屋でコールドマセラシオンします。香りを増すために少しプレスします。温度管理の下、ゆっくりと発酵します。マロラクティック発酵は樽で行ないます。1年間タンクで、6ヶ月間ボトルで熟成します。輝きのある僅かに琥珀色のある柔らかな黄金色で、メロン、アプリコット、エニシダ、蜂蜜等の香り、とろとした舌触りがあります。8000本のみ生産されました。甘いものも良いですが、パテやチーズに合わせて欲しいとのこと。'06年が、「ルカ マローネ ベストワイン年鑑2009」で79点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア2010」で赤の2グラス、「エスプレッソ イ ヴィーニ イタリア2010」で15点、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2009」で3星/90点、「インターナショナルワインセラー145」で86点。



〔1.アレッシオが選ぶベスト ヴィンテージ〕

ノランテ ディ サンタ クリステイーナ ロッソ

I-206 2008 Norante di Santa Cristina Rosso

¥1,470 (本体価格 ¥1,400)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:モンテプルチャーノ、アリアーニコ

中位の濃さのルビー色、熟したベリーフルーツ、すみれの香り、適度なタンニン、酸もあり引き締まっています。料理が欲しくなるワイン。様々な肉料理にマッチします。価格を超えた充実感があり、このワインを一度でも飲んだことのあるかたは、きっとこのワインのファンになるでしょう。

〔1.アレッシオが選ぶベスト ヴィンテージ〕

モリ ロッソ

I-403 2008 Moli' Rosso

¥1,470 (本体価格 ¥1,400)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.C.モリーゼ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:モンテプルチャーノ(80%)、アリアーニコ(20%) 平均樹齢:22年 葡萄園面積:22ha 熟成:瓶3ヶ月間

最良のモンテプルチャーノとアリアーニコから造られています。伝統的な方法で醸造され、約15日間スキンコンタクトします。マロラクティック発酵も行ないます。3ヶ月間瓶で熟成します。明るいうるビー色、スミレや森のベリーのフレッシュな香り、タンニンがしっかりしていて、しかも飲みやすいワインとなっています。白同様、赤もレベルアップしています。'08年が、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア2010」で1グラス、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2010」で85点、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2010」で1ツ星/85点、「ペーレペーネ ロー コスト2010」でプリモ クアリティ/プレッソ、「ドウエミラヴィーニ2010」で3房。

〔1.アレッシオが選ぶベスト ヴィンテージ〕 + 〔2.雑誌・ガイドで高い評価〕 「ワイン アドヴォケイト」88点

カベルネ テッレ デリ オスチ

I-562 2007 Cabernet Terre degli Osci

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)



《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. テッレ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(100%) 樹齢:15~20年

畑の面積は20ha、樹齢37年、南東向きの粘土質土壌です。自社畑といとこが植えていた畑からの葡萄。20年前は、とにかくカベルネを植えることが流行っていて、今まではバルクで売っていました。10月に収穫された葡萄はニューマティックプレスで压榨し、約10~15日間マセラシオンを行ないます。23~24℃に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。アリエ産の樽で約1年間熟成させた後、出荷までにさらに6ヶ月間ボトル内で熟成させます。輝きのあるルビーレッド、口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。フレッシュで味わい深い、ディ マーヨ ノランテのカベルネです。ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲンス」に掲載。'07年が「ワイン アドヴォケイト 182」で88点。

ノランテの'07年のカベルネ以上にコストパフォーマンスに優れたワインを探すのはかなり難しい。このたっぷりとジューシーなワインのグラスからは、熟したジャミーなレッドチェリーやプラム、花、甘くスパイシーなオークの香りが溢れ出す。素晴らしい余韻。フレッシュでストレートな果実味にあふれたこの赤は、若いうちに楽しむのがベスト。熟成は2009年~2011年。88点 「ワイン アドヴォケイト 182」

〔1.アレッシオが選ぶベスト ヴィンテージ〕 + 〔2.雑誌・ガイドで高い評価〕 「ワイン アドヴォケイト」90点他

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オスチ

I-327 2008 Sangiovese Terre degli Osci

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)



《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:サンジョヴェーゼ(100%) 平均樹齢:22年 葡萄園面積:25ha 熟成:瓶3ヶ月間

このワインを手にとるとまず目を引くのが、金色をあしらった「サン ジョルジョ」(聖ゲオルギウスのドラゴン退治)のラベルです。高級感があり、とてもこの価格帯のワインとは思えない程です。もちろん、リカルド コタレッラが指導を始めた味わいも素晴らしいものがあります。1ヶ月間スキンコンタクトします。マロラクティック発酵をおこない、瓶で3ヶ月熟成します。美しいルビー色、すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、トスカーナ以外では最も印象深いサンジョヴェーゼを使ったワインと言えます。'08年が、「ワイン アドヴォケイト 184」で90点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア2010」で1グラス、「エスプレッソ イ ヴィーニ イタリア2010」で15.5点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2010」で85点、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2010」で2ツ星/87点、「ドウエミラヴィーニ2010」で3房。

'08年のサンジョヴェーゼは、信じられないほど美味しく、素晴らしくクリアで鮮明、そして力強い。濃厚で果実味が前面に出たスタイルに仕上げられたこのワインは、恐ろしいほどの深みと長く洗練されたフィニッシュがある。素晴らしくバランスのとれた赤にノックアウト! 予測される熟成期間は、2009年から2012年。ディ マーヨ ノランテの途方もないコストパフォーマンスに太刀打ちできるエステートは、数多くないだろう。90点 「ワイン アドヴォケイト 184」

アレッシオに過去の収穫をポイントで表していただきました。

	2009	2008	2007	2006	2005	2004
赤	?	10.0	10.0	9.0	10.0	8.5
白	9.0	10.0				

(10点満点 8.0が平均)



ラミテッロ ロッソ

### I-65 2006 Ramitello Rosso

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

《赤》【ミディアムボディ】等級: I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者: ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種: モンテプルチャーノ(80%)、アリアーニコ(20%) 平均樹齢: 10年 葡萄園面積: 18ha 熟成: 樽・タンク → 瓶 6ヶ月間

カンポマリーノのラミテッロで育った最良の葡萄から造られます。伝統的な方法で醸造され、約1ヶ月間スキンコンタクトします。マロラクティック発酵も行ないます。一部を樽で残りをタンクで熟成、その後 6ヶ月間瓶熟します。明るいうるビー色、ブラックベリーやサクランボのフルーティな香りがあります。ピロードのようなめらかな口当たり、白身や赤身の肉、ジビエに良く合います。最近パワフルなワインが人気を博していますが、このワインはそれとは対照的にスムーズでなめらか、とても飲み口が良く、どなたにも親しめるような味わいです。「このワインこそ私の哲学。葡萄の味、力強さとやわらかさが表現されている。」(アレッシオ談) '06年が、「エスプレッソ イ ヴィーニ イタリア 2010」で 16点。

ブルニョーロ ロッソ

### I-76 2005 Prugnolo Rosso

¥2,520 (本体価格 ¥2,400)

《赤》【フルボディ】等級: I.G.T. テッレ デリ オスチ 生産者: ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種: ブルニョーロ 平均樹齢: 12年 葡萄園面積: 8ha 熟成: 樽・タンク → 瓶 6ヶ月間

ブルニョーロは、ブルニョーロ ジェンティーレと呼ばれる、早熟で早く熟成する、サンジョベーゼ ティピコに由来する品種です。葡萄は破砕し、除梗して、伝統的な方法で発酵、1ヶ月間スキンコンタクトします。マロラクティック発酵を行います。一部は樽で、残りはタンクで熟成、その後 6ヶ月瓶熟します。深いルビーレッド、ハーブやピーマン、ベリーフルーツの香り、きめ細やかなタンニン、エレガントで洗練されたスタイルのワインです。オーク樽からのなめらかで香ばしいヴァニラ香もあります。白身や赤身の肉、ジビエ、チーズに良く合います。

〔1.アレッシオが選ぶベスト ヴィンテージ〕 + 〔2.雑誌・ガイドで高い評価〕 「ガンベロ ロッソ」トレ ビッキエリ ヴェルディ、ミリオル ラッポルト クオリタ プレッツォ、 「ワイン アドヴォケイト」 90点 他

アリアーニコ コンタド

### I-208 2007 Aglianico Contado

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C.モリーゼ 生産者: ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種: アリアーニコ(100%)

平均樹齢: 10~15年 葡萄園面積: 15ha 熟成: 70% - 2000L大樽 50%・3年目のバリック 50%7ヶ月間、30% - ステンレスタンク 7ヶ月間



フェニキア人が、紀元前何世紀も前に、アリアーニコをギリシャ、主にエウベアからイタリアへもたらしました。この古代品種は、教皇ポール 3世のお気に入りワインを造りました。コタレッツァと研究を続け、現在数種類のクローンを使っています。樹齢 20~30年の葡萄樹から収穫量を制限して造られています。アリアーニコに最適な酸が必要なので、マセラシオンは長めに行います。70%を樽で(2000Lの大樽と3年目のバリックと50%ずつ)、30%をステンレスタンクで7ヶ月間熟成させています。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。ジューシーな味わいが楽しいワイン。非常に個性的で一度飲んだら忘れられない魅力があります。良いワインであるほど、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現したワインといえます。'07年が、「ワイン アドヴォケイト 184」で 90点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア 2010」でトレ ビッキエリ ヴェルディ(環境にも配慮したトレ ビッキエリワイン) & ミリオル ラッポルト クオリタ プレッツォ(ベストコストパフォーマンス)、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2010」で 88点、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2010」で 3ツ星/90点、「バーレーベネ ロー コスト 2010」で プリモ クアリタ/プレツォ。2007年よりラベルが変わりました。

大柄で、リッチな 07年のコンタドのグラスからたっぷりの熟した果実が溢れ出てくる。ミディアム~フルボディ、素晴らしく輪郭がはっきりしており、非常にエレガント。複雑で個性にあふれた驚くべきワインの1つ。フレイヴァーや余韻の中に、アリアーニコの独特の個性がよく現れている。 90点 「ワイン アドヴォケイト 184」

〔2.雑誌・ガイドで高い評価〕 「ガンベロ ロッソ」トレ ビッキエリ、「ヴェロネッリ」スーパーレステッレ、「インターナショナルワインセラー」 90点 他

ドン ルイジ リセルヴァ

旧価格 ¥5,670 (本体価格 ¥5,400)

### I-318 2006 don Luigi Riserva

【新価格】 ¥5,250 (本体価格 ¥5,000)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C.モリーゼ 生産者: ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種: モンテプルチャーノ(90%)、ティンティリア(10%) 平均樹齢: 15年 葡萄園面積: 6ha

熟成: バリック、12ヶ月間 → 瓶、6ヶ月間



古い樹齢(58年)のモンテプルチャーノを使い新しいワインを造ろうとコタレッツァと相談して始めたディ マーヨ ノランテの最上級の赤で、父と息子の「二人のルイジ」に捧げられたワインです。ティンティリアは、古代品種で300~400年前の品種。たまたま森の中で再発見されたもので、今後はこういった絶滅しそうな古代品種を少しずつ増やして残していきたいと考えているそうです。1ヶ月間かけてマセラシオンが行われます。12ヶ月バリックで、その後瓶で6ヶ月間熟成しています。フルボディなワインですが、食事との相性も良く、最近のノランテの哲学(重いワインからエレガントなワインへ)がこのワインにも現れています。'06年が「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア 2009」で 3グラス、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2009」でスーパーレステッレ/92点、「エスプレッソ イ ヴィーニ イタリア 2009」で 16.5点、「ドゥエミラヴィーニ 2009」で 4房、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2009」で 87点、「ワイン アドヴォケイト 182」で 88点、「インターナショナルワインセラー145」で 90点。

深く、インクが染み込んだように濃いルビー。深くスパイシーなアロマの中には、バルサミコっぽい肉厚なトップノートから始まり、ブラックプラム、ブラックベリー、そしてスモークが感じられる。シルキーで甘く、豊かな黒い果実のフレイヴァーの中に、かすかなシナモンやバルサミコ酢、コーヒー リキュールが混ざっている。魅惑的で、今飲んで非常に美味しい。力強くクリーミーなフィニッシュにはチョコレートをおかわせる甘いタッチが感じられる。 90点 「インターナショナルワインセラー145」