

喜びのあるワインを造りたい！！ 私はコロリーノに魅せられた！！



敷地内にある教会
マルコ夫妻もここで挙式



真剣な眼差しでワインについて
説明するマルコ



背景の丘の8km先には
古都フィレンツェがある



中央の太い線がキアンティ クラッソとの境界線
上部がコッリ フィオレンティーネで、不自然に窪んでいます

ファットリーア ディ バニョーロはフィレンツェからすぐ南、インブルネータの美しい丘にあり、現在はバルトリーニ バルデッリ侯爵家によって所有されています。16 世紀後半には、祖先のフランチェスコ バルトリーニ バルデッリがメディチ家のトスカーナ大公 コジモ 2 世の秘書官を務めたという由緒ある家柄です。75ha のある所有地のうち、葡萄畑の面積は 10ha、標高 220m、風通しと日当たりのよい丘の上にあります。土壌は砂利の多い泥灰岩と粘土質です。サンジョヴェーゼ、コロリーノのほかカベルネ ソーヴィニオンとメルロを栽培しています。5ha がキアンティ コッリ フィオレンティーネ、5ha が I.G.T. のためのものです。造るワインは 3 アイテムのみに絞っています。ワインは葡萄樹の仕立てはシングル グイヨ、生産量は全体で年間わずかに 25,000 本という少量生産(残り半分は地元で販売)、エノロギは国際的にも有名なロレンツォ ランディが担当しています。彼は 1ヶ月に 1 回、収穫時期には頻りに訪れています。また彼の下で働くアレッシオ マッキアは月に 3 度ほど訪れます。ロレンツォ ランディとは、彼が有名になる前に知り合い、2 度目に会った時、彼はコロリーノに注目しており、その凄さを教えてもらったそうです。バニョーロでは、すべてのワインにコロリーノをブレンドしています。これは、栽培に最新の注意が必要のため誰でも栽培出来る品種ではなく、それを使っている点には他にない個性と言えます。100%オー

ガニックではありませんが、それに近い栽培をしています。肥料は少な過ぎる位に抑えています。「売れるワインではなくて自分が好きなワインを造ること。それにはエレガンス、飲み進められることが大事。」とマルコは語ってくれました。

稲葉ホームページブログ「稲葉通信／イタリア トスカーナ訪問情報 No.3」より

営業 1 課・白川善英

ファットリーア ディ バニョーロの現蔵主であるマルコ バルトリーニ バルデッリは、とてもワインに情熱的な方なのに、もともとは株のデイトレーダーだったというから驚き！ワインを造りたいという情熱から仕事を辞め、1994 年に叔父からこのワイナリーを引き継ぎました。このファットリーア ディ バニョーロの醸造所兼ショップは、「君主論」で知られるマキアヴェリ家がかつて所有していたこともある美しい荘園です。驚きなのは敷地内に小さな教会があることで、マルコ夫妻もこの教会で結婚式を挙げたそうです。

今回の訪問を通じて、非常に感情豊かで情熱的なマルコの人間性に惹かれました。2 時間遅れて着いたのに、「よくきてくれたね！」と歓迎していただき、イタリア最大のワイン展示会「ヴィニタリー」の直前であったにもかかわらず、細かいところまで真剣に説明してくださいました。特に印象的だったのがその表情。カメラを向けてポーズを取っている時の写真と地下セラーで説明している時の表情が別人のように違っており、ワインに対して怖いくらい真剣な眼差しで取り組んでいるのがとてもよく分かりました。ちなみにこの写真を撮るのに約 30 枚撮影。この表情＝彼がワインを熱く語る雰囲気を与えたい一心で、ボディアクションが激しい中、無我夢中でシャッターを押していました。セラーを出ればワインを買いに来ていた地元のお客さんにも非常に明るく接し、陽気なマルコに戻っており、非常に人間味のある生産者という印象でした。

「コッリ フィオレンティーネ」と言う名前のとおり、古都フィレンツェのすぐ近くで、背景の丘の向こう約 8 キロ先にはフィレンツェの町が広がっています。「ここは政治的な理由でキャンティ クラッソから外れたエリアで、土壌も似ており、造り手次第でキャンティ クラッソを越えるワインを生産出来る。」とマルコも言っていました。

先ほどまじめな表情の写真をご紹介しましたが、こちらが本来のマルコです。とても同じ人とは思えません。愛妻家でもあり、カメラを向けると茶目っ気たっぷりでポーズをとってくださいました。奥様が彼の人間性に惚れたのは、この笑顔があったからかもしれません。

マルコは、このトスカーナの伝統品種に魅せられて、誰も注目していなかった頃から、醸造コンサルタントのロレンツォ ランディと共にコロリーノ種の研究を始めました。バニョーロ ワインには、他の生産者では見られないコロリーノを 10% 程度混ぜるのが特徴。マルコさん曰く、「コロリーノは以前この地で栽培されていた品種です。ワインに素晴らしいポテンシャルを与えることを、私のワインで皆さんに証明したい。しかし、栽培には細心の注意や経験が必要なので、簡単に栽培出来る品種ではない。」そうです。(次ページへ続く...)

《テイステイングコメント》2007 コロリーノ(100%) ※ブレンド前のカスクサンプル(樽からの試飲)

サンジョヴェーゼより2倍もポリフェノールがあるといわれる品種。赤黒紫。今まで見たことのない位濃い色。柑橘っぽいニュアンスをもつ香り。とろけるくらい滑らかな舌触り。果肉の厚みを感じるが、酸はフレッシュで、パワフルなタンニンは重過ぎない。デザートワインに共通する凝縮感と香り。ファルネーゼの花形キュヴェ「エディッツィオーネ」を超える凝縮度を持つコロリーノ種が、しっかりとした色合いと凝縮感をもち、味の厚みがあり複雑味もあるワインへと変える魔法の品種として、彼のワインをさらに素晴らしいものとしています。



愛妻家の彼は、こんな茶目っ気も！！



サンジョヴェーゼの畑



I-532



I-533



I-534

《自分がソムリエなら、キアンティ クラッシコを外してもリストに載せたい》

キアンティ コッリ フィオレンティーニ

I-532 2007 Chainti Colli Fiorentini

¥2,415(本体価格¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(90%)、コロリーノ(6%)、メルロ(4%)

生産量:12,000本 熟成:オーク樽6ヶ月間 → 瓶2ヶ月間以上

2007年とはとてもよい収穫で、パワフルなワインが出来た年です。メルロを加えたのは、「メルロの持つ華やかなアロマと口当たりを加えたかったから」で「'07年の持つ赤い果実を思わせる果実味が好き」とのことです。収穫は厳しい選別を行いながらすべて手摘みで行われます。醗酵は温度管理装置付きのステンレスタンクで約26℃~28℃で行われます。マセラシオンは11日間、その間にデレスタージュ(液抜き静置)、パンチングダウンを行います。マロラクティック醗酵もタンクで行います。熟成は大きさの違うオーク樽で6ヶ月、瓶詰めしてから最低でも2ヶ月、18℃の温度に保たれたセラーで寝かせてから出荷しています。深いルビーレッド、イチゴやスグリ、スマイルの香りが感じられ、エレガントでこなれたタンニンのバランスのとれた味わいです。'07年が、「ガンベロ ロッソ2010」で2グラス、「ヴェロネッリ2010」で2ツ星/88点、「ペーレーネ ロー コスト2010」でプレミ アリタ/プレッソ、「ドゥエミラヴィニ2010」で3房。

キアンティ コッリ フィオレンティーニ リセルヴァ

I-533 2003 Chainti Colli Fiorentini Riserva

¥3,780(本体価格¥3,600)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(90%)、コロリーノ(10%)

生産量:4,000本 熟成:バリック・トノー8ヶ月間 → オーク樽・ステンレスタンク14ヶ月間

収穫は厳しい選別を行いながらすべて手摘みで行われます。発酵は温度管理装置付きのステンレスタンクで、約26℃~28℃で行われます。マセラシオンは15日間、その間にデレスタージュ(液抜き静置)、パンチングダウンを行います。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。8ヶ月間バリックとトノーで熟成させ、その後さらに14ヶ月、大きさの異なるオーク樽、ステンレスタンクを使用してさらに寝かせます。瓶詰めしてから最低でも4ヶ月、18℃の温度に保たれたセラーで瓶熟させます。色は明るいガーネットの入りはじめた濃いルビー。非常に集約されて厚みがあり、ブラックベリーや花、スパイスの香りが感じられます。タンニンはエレガントで、丸くバランスのとれた味わいです。長い余韻が感じられます。'03年が「ガンベロ ロッソ2009」で2グラス、「ヴェロネッリ2007」で3ツ星/90点、「ドゥエミラヴィニ2007」で4房、「ルカ マローニ2007」で84点、「ワインスペクテーター Web Only(2007)」で87点。

ミディアムボディ。ブラックベリーとミルクチョコレートのアロマが広がる。タンニンは繊細で、果実味あふれるフィニッシュ。デリケートで繊細なワイン。今が飲み頃。 87点 「ワインスペクテーター Web Only(2007)」

《ファルネーゼのエディッツィオーネと肩を並べる凝縮感》

カプロ ロッソ

I-534 2003 Capro Rosso

¥4,830(本体価格¥4,600)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. コッリ デッラ トスカーナ チェントラル

葡萄品種:サンジョヴェーゼ(80%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%)、コロリーノ(10%)

生産量:5,000本 熟成:アリエ産ミディアムローストのバリック新樽・トノー12ヶ月間 → 瓶4ヶ月間以上

収穫は厳しい選別を行いながらすべて手摘みで行われます。発酵は温度管理装置付きのステンレスタンクで、約26℃~28℃で行われます。マセラシオンは15日間、その間にデレスタージュ(液抜き静置)、パンチングダウンを行います。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。熟成はアリエ産のミディアムローストのバリックの新樽とトノーで12ヶ月、その後、瓶詰めしてから最低4ヶ月、18℃の温度に保たれたセラーで寝かせています。非常に濃くて深いルビー色、集約されていて厚みがあります。ブラックベリー、ブラックチェリー、樽からくるタバコやヴァニラの香り。凝縮感があり、フルーティで丸みのあるとてもバランスのとれた味わいです。全体によくまとまっていて、しっかりとしたタンニンが感じられます。口に含むと力強く持続性があり、長い余韻が感じられます。後味にチョコレートのフレイヴァーが香ります。'03年が、「ワインスペクテーター2007.10.31」で92点、「ガンベロ ロッソ2006」で2グラス、「ヴェロネッリ2006」で3ツ星/90点、「ドゥエミラヴィニ2006」で4房、「ルカ マローニ2006」で89点。

リコリスやブラックベリー、ミネラルのキャラクターがあり、非常にリッチでデカダンスを感じさせるワイン。フルボディで、ベルベットのようタンニン、長く魅力的な余韻が感じられる。サンジョヴェーゼとコロリーノ、カベルネ ソーヴィニオンのブレンド。飲み頃は2008年以降。

92点 「ワインスペクテーター 2007.10.31」