

トスカーナのサンジョヴェーゼは、キャンティだけじゃありません！！ エノテカ ピンキオーリなど3ツ星レストランでも使用 モリスファームズ

ミシュラン 3ツ星／ガンパロ ロッソ 3本フォークの「エノテカ ピンキオーリ」を始め、「アル ソッソ」、「ダ カイノ」など著名レストランでオンリスト！

モレリーノ ディ スカンサーノを DOCG へ格上げさせた生産者



イタリア・トスカーナ州マレンマのモリスファームズ。右がオーナーのパレンティーニ、左が息子で輸出担当のジュリオです。2007年VTからD.O.C.G.へと格上げとなったモレリーノ ディ スカンサーノを代表する生産者であり、彼らがこのD.O.C.をD.O.C.G.まで格上げさせたといっても過言ではありません。本人たちにその質問をぶつけてみると、「うちを含めた数軒の努力だよ」とやや謙遜気味な答えが返ってきました。彼らは2つのキャンティーナを所有しており、



ひとつはマッサ マリッティマに本拠地を持ちアツヴォルトーレを産出するファットリア ポジェッティ、もうひとつはスカンサーノでモレリーノ ディ スカンサーノを産出するポッジョ ラ モツァアです。

わずかな区画の中で、バラエティに富んだ土壌を持つモレリーノの畑



ほとんど岩の無い畑上部



モーゼルを思わせるスレート岩のある畑中部



岩の多い畑下部

驚いたことのひとつとして、モレリーノの畑の土壌です。縦 500m、横 200m くらいの区画の中でテロワールが大きく異なる点でした。基本的には砂質土壌ですが、中腹はドイツ モーゼルを思わせるスレート岩が中心で砂が見えないほど。さらに上部にいけばほとんど岩がなくなってしまいます。彼らはこれら異なるテロワールで育ったぶどうをブレンドして1つのワインにするため、砂質の特徴である香り豊かで口当たりの良い部分やスレート岩のミネラル豊富で切れのある味わいを1つのワインで楽しむことができます。

花形キュヴェ アツヴォルトーレは、ここから生まれます。



ワイナート 40 号でもでかかど紹介され、パーカーポイント 92 点 (2006 年VT) を獲得した花形キュヴェのアツヴォルトーレ。広大な土地の中で南向きの斜面のみから産出され、よい年にしか生産されない妥協なきワイン。ほしいといっても、生産量が限られており希望数を輸入することは出来ません。



「最高のタンク熟成によるワイン」を実感した、猪のラグーのタリアテッレとモレリーノ ディ スカンサーノのランチ



訪問した日のランチに作っていただいたのが、いのしし肉を使ったラグーのタリアテッレ。そしてその席でスタンダードの出来立ての 2007VTモレリーノ ディ スカンサーノをあわせていただきました。料理との相性のよさもあってか、「今まで飲んできたワインの中で、最高のステンレスタンク熟成ワイン」という印象を受けました。ブルーベリーやチェリーの強烈な果実味。ミネラルをやや強めに感じ、甘さを伴う柔らかな口当たりと果実味を引き立ててくれるような酸。タンニンはしなやかでとてもよいバランスでした。



視察に伺った夜は自宅にて料理を振舞っていただきました。まるで美術館。すべてが中世を思わせるアンティーク。これは自宅リビングの一角で、日本にはまずない雰囲気にかなり呑まれながらの食事でした。豪快なシャンデリアの下、トスカーナの郷土料理とともにモリスファームズのワインをフルコースで、最後に出していたのがパレンティーニ手作りの熟成ペコリーノチーズ。ハードチーズ化しており、香りも風味も最高でした。

営業一課 白川善英

〔ロバート パーカー Jr.も薦めるコストパフォーマンスの高さ！！最高のタンク熟成による味わい！〕

モレリーノ ディ スカンサーノ
I-526 2006 Morellino di Scansano 750ml 〔新価格〕 **¥2,520**(本体価格¥2,400)
I-527 2006 Morellino di Scansano 375ml **¥1,575**(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:モリスファームズ 生産地域:ポッツォ ラ モッサ
 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(90%)、メルロ、シラー(10%) 熟成:タンク4ヶ月間 → 瓶2ヶ月間
 土壌はわずかに酸性で、砂質です。元々は海底でした。畑の向きは北西です。収穫は9月の最後の2週と10月の第一週にかけて行なわれました。0.5 パールのプレスとフリーランジュースを使っています。27°Cに温度管理されたステンレスタンクで発酵。15 日間のマセラシオンの時期には1日に2回、ポンピングオーバーを行います。樽は使用せず、タンクで4ヶ月熟成させた後、瓶詰めし、出荷まで2ヶ月間瓶熟しています。明るいルビーレッド、豊かなフルーツの香りがあります。フレッシュで調和のとれた味わいです。'06年が、「ドウエミラヴィニ 2008」で3房、「ガンベロ ロッソ 2008」で2グラス、「エスプレッソ 2008」で15点、「ルカ マローニ 2008」で83点、「ヴェロネッリ 2008」で2星/87点、「ワインアドヴォケイト 177」で89点。ロバート パーカー Jr.「パーカーズワインバーゲン」掲載(VT 表記無し)。750ml は'06年が無くなり次第、'08年(ガンベロ ロッソ2グラス、ワインアドヴォケイト 89点、ドウエミラヴィニ 3房など)となります。



〔アッヴォルトーレと同じカンティーナからのワイン！！なめらかな果実味とペッパーの風味の'06年〕

モンテレージョ ディ マッサ マリッティマ
I-528 2006 Monteregio di Massa Marittima **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:モリスファームズ
 生産地域:マッサ マリッティマ、ファットリア ポジェッティ
 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(90%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 熟成:バリック12ヶ月間 → 瓶数ヶ月間
 土壌は、化石の多い粘土質土壌で、わずかに酸性。畑の向きは南西です。収穫は9月の第2週と第4週に行ないました。温度管理されたセメントタンクで発酵。18日間のマセラシオンの間、1日2回ポンピングオーバーを行います。1~2年樽のフランス産バリックで12ヶ月、瓶内でも数ヶ月熟成させてから市場に出されます。深いルビーレッド。フルーティでスパイシーな香りがあります。ソフトでエレガント、はっきりと持続性がある味わいです。'06年が「ヴェロネッリ 2010」で2星、「エスプレッソ 2009」で15点、ルカ マローニ「ベストワイン年鑑 2009」で83点、「ガンベロ ロッソ 2009」で1グラス。



〔良いヴィンテージにしか造りません。赤2グラス&スーパーテスツの高評価！！〕

モレリーノ ディ スカンサーノ リセルヴァ
I-529 2004 Morellino di Scansano Riserva 〔新価格〕 **¥5,040**(本体価格¥4,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:モリスファームズ 生産地域:ポッツォ ラ モッサ
 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(90%)、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 熟成:バリック1年間以上 → 瓶6ヶ月間以上
 土壌はわずかに酸性で、砂質です。元々は海底でした。畑の向きは北西です。収穫は9月の最後の2週と10月の第一週にかけて行なわれました。収穫量は35hl/haです。温度管理されたセメントタンクで発酵。20日のマセラシオンの時期にポンピングオーバーを1日に2回行います。1~2年樽のフランス産バリックで最低1年熟成させます。ラッキングは1回。キュヴェをブレンドした後、出荷前に最低6ヶ月は瓶熟させます。ルビーレッド、フルーティな香り。エレガントで長く続くスパイスのノートがあります。フルボディで丸みがあり調和のとれた味わいです。良いヴィンテージにしか造られません。'04年が、「ガンベロ ロッソ 2008」で赤2グラス、「ドウエミラヴィニ 2008」で3房、「エスプレッソ 2008」で14点、「ヴェロネッリ 2008」でスーパーテスツ/92点、「ルカ マローニ 2008」で84点、「ワインアドヴォケイト 177」で91点。

〔限定入荷商品〕こちらロバート パーカー Jr.のおすすめ！！柑橘類やハーブの香りの白ワイン。

ヴェルメンティーノ マレンマ トスカーナ
I-561 2008 Vermentino Maremma Toscana 〔限定 240本〕 **¥2,415**(本体価格¥2,300)

《白》【辛口】等級:I.G.T. 生産者:モリスファームズ 葡萄品種:ヴェルメンティーノ(100%)
 葡萄はグロッセートからのものを使っています。粘土質でわずかに酸性の化石混じりの土壌です。収穫は9月の第2週に行なわれました。圧搾したマストは冷やして澱下げし、ラッキングします。アルコール発酵は18°C以下に保ちながら約21日間。ボトリングまで温度管理されたステンレスタンクで休ませます。麦わら色、濃厚でフルーティなアプリコットや黄色い花の典型的な香り。口に含むとフレッシュでエレガント、心地よい豊かな風味が広がります。'08年が「エスプレッソ 2010」で14点、「ガンベロ ロッソ 2010」で1グラス、ルカ マローニ「ベストワイン年鑑 2010」で81点、「ヴェロネッリ 2010」で2星/88点、「ワインスペクテーター 2009.10.31」で88点。ロバート パーカー Jr.「パーカーズワインバーゲン」掲載(VT 表記無し)。

〔限定入荷商品〕モリスファームズのフラッグシップ。トレ ビッキエリ&スーパーテスツ！！

アッヴォルトーレ
I-530 2006 Avvoltore 〔限定 260本〕 **¥7,140**(本体価格¥6,800)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. 生産地域:マッサ マリッティマ ポッツォ アッラ アヴォルトーレ
 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(75%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%)、シラー(5%)
 土壌は、化石が豊富にみられる粘土質で、わずかに酸性です。畑の向きは南西です。収穫量は17ha/ha。発酵は温度管理されたセメントタンクで行なわれ、25日間のマセラシオンの間、1日に2回ポンピングオーバーを行ないます。マロラクティック発酵は225lのバリック(うち80%が新樽)で行ないます。さらにその後、12ヶ月程バリックにて熟成。その間、ラッキングを1回行います。市場に出す前に6ヶ月瓶熟させます。紫がかつたルビーレッド。熟したフルーツやヴァニラの複雑な香りがあります。フルボディでソフト、ベルベットのような口当たりです。良いヴィンテージにしか造らないため、'05年は生産されませんでした。'06年は、「ガンベロ ロッソ 2009」で3グラス、「エスプレッソ 2009」で17.5点、「ワインアドヴォケイト 177」で92点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2009」で87点、「ヴェロネッリ 2008」でスーパーテスツ/93点、「ドウエミラヴィニ 2009」で5房、「ワインスペクテーター 2008.10.31」で91点。

