

# アンティノリとコタレッツァがキーワード ノットーラのワイン造り



門。ボトルと共に、「レストラン」の看板も見えます。①



ジュリアーノ ジョマレッツィ。紳士は、笑う時もちょっと違います。②



畑にて、ワイヤー張りの作業中。③

〔写真①〕ノットーラ。彼のワインを語るにはこの人の説明が必要でしょう。その名はリッカルド コタレッツァです。イタリアワインファンで知らない人がいないと言える程有名で、フランスでいうミッシェル ロラン（通称：空飛ぶワインメーカーなんて言われています。）と同じく誰もが認める醸造家です。リッカルド コタレッツァは現在 30 箇所以上でワイン造りの助言を与えており、彼の助言はコタレッツァ マジックなんていわれています。ノットーラもコタレッツァ マジックを忠実に取り入れている造り手です。ちなみに、稲葉の扱うモリーゼ州のディ マーヨ ノランテもコタレッツァ マジックを受けてから品質が一気に向上しました。

〔写真②〕ノットーラの現オーナーは、ジュリアーノ ジョマレッツィ。建築会社のオーナーでもあります。ワイン造りのスタートは大手の有名なアンティノリ社のセラーの改築を彼が担当した際に、アンティノリ社の醸造責任者 レンツォ コタレッツァ（リッカルドの弟）と仲良くなり、その出会いがきっかけで兄のリッカルド コタレッツァとも仲良くなり、本格的にワイン造りを始めます。リッカルド コタレッツァの自宅からノットーラまで高速で 40 分の距離なので、よくお互いの家で試飲をしたり、畑にリッカルド コタレッツァと助手が訪れて助言をもらったりして、品質向上に努めているそうです。現在は、アンティノリ社の所有していた 2 つのヴィーノノービレの畑の内、1 つをジュリアーノが購入し更に品質の高いワイン造りに取り組んでいます。ジュリアーノの印象はというと最初は寡黙な人という感じでしたが、徐々にさきさくな方になっていきました。笑う時は必ず手で口を覆う上品で紳士的な方です。さすが、建築会社オーナー、マナーもしっかりしています。

〔写真③〕さて、畑に移りましょう。畑はなるべく化学肥料を使用しない方法で、エコダイナミック (ecosostenibile) の認証を受けています。畑には所々に十字花科 (Crucifere、アブラナ科) と呼ばれる花が咲いております。この花の外見から 4 片の花が十字架に見立てられた「十字架を担うものたち」の意味があり、土にミネラルをもたらす効果があるそうです。畑には一定の間隔で立てられている木の幹があるのですが、これはトラクターで掘って土に空気を入れる過程 (地中深くまで根を張れるようにする効果、土に酸素を入れる効果) で活躍します。木の幹がトラクターの刃に付いた安全バーに当たって、葡萄の樹を傷つけないように上手く守っているのです。農家の知恵ですね。

〔写真④〕この土壌の特長は宇宙石を思わせるような名前の Tufo (トゥーフォ) と呼ばれる軟質でやや黄色みがかかった色の凝灰岩です。土にミネラルを与え、葡萄をより熟し易くし、葡萄の潜在的な香りを引き出す効果があるそうです。ちなみにカンパーニャ州の代表的な D.O.C.G の白ワイン、グレコ ディ トゥーフォ (Greco di Tufo) のトゥーフォもこの凝灰岩と関係が深いようで、トゥーフォ (= 柔らかい石の意味) の土壌で育ったグレコで造られたワインが、グレコ ディ トゥーフォと名乗るそうです。

〔写真⑤〕さて「トスカーナ訪問情報①」でもご紹介しましたが、トスカーナといえば、アグリツーリズモ (農家ステイ) です。ノットーラの建物は元々アンティノリの昔の建物なので、宿泊施設もアンティーク家具でいっぱいです。夜は併設されているレストランで食事を取りました。メインでオーダーするワインはもちろんヴィーノノービレ ディ モンテプルチャーノです。通常はメルロをブレンドすることが多いこのワインですが、ノットーラではカナイオーロとマンモロをブレンドすることで個性を出しています。ノットーラの個性が一番現れたワインといえるでしょう。このワインと合わせる料理に迷ってしまいたら、ソムリエの方からスコッティリア (Scottiglia、肉のごった煮込み) を提案されそれをオーダー。この煮込みはノットーラのワインで煮込まれているので、ワインと合わないわけがありません。

コタレッツァのマジックを忠実に取り入れ、土からトゥーフォでミネラルを、土着のカナイオーロとマンモロでスパイスを効かせた、建築家ジュリアーノの考えるノットーラのワインは見逃せません。



これが、トゥーフォ。サンジョヴェーゼの若樹の畑にて。④



肉のごった煮とワインのマリアージュは最高！⑤

## 《アジェンダ アグリコーラ ノットーラ》

1992 年にアンティリーヴォ ジョマレッツィによって、当時アンティノリが所有していた二つのヴィーノノービレの内のプランテスカの畑 7ha と醸造所を購入し、設立されました。現在は息子であるジュリアーノ (53 歳) によって運営されています。畑は海拔 300~350m で全て丘の中腹にあり、斜面となっています。全体で 32ha、内 24ha でプルニョーロ ジェンティーレが栽培されています。化学肥料は使用せず、雑草、花、牛糞、豚糞、羊糞を使用。ワインスタイルとして、フレッシュさやエレガンスを持つヴィーノノービレにしてくれるようにリクエストしており、カナイオーロやマンモロを混ぜることで自分達の個性を出しています。ワインに感じられるスモーキーさは、土地の特徴であり、生産量をコントロールし、収穫の選別によるものです。収穫はスタッフと熟練の季節労働者によって、手摘みで行われます。醗酵は、温度管理の出来るタンクで 20~22 日間、自然酵母で行います (人工酵母を使う場合もある)。その後ルモンタージュします。

営業 2 課 平井聖一郎



若きエノロゴのフランチェスコ ポッツァ  
ノットーラのキーを担う人物。  
積極的に活動するタイプ。

セラー担当はガブリエレ ゴザッチ  
少し控えて黙々と仕事をするタイプ。  
ですが、主張するところはしっかりと。

I509

I508

I507

I506

I505

[ノットーラのラインナップ]

ロッソ ディ トスカーナ イル ノットリーノ

### I-509 2008 Rosso di Toscana Il Nottolino

**¥1,470**(本体価格¥1,400)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. トスカーナ 地域:モンテプルチャーノ(シエナ)

葡萄品種:サンジョヴェーゼ(100%) 熟成:ステンレスタンク、瓶熟6ヶ月間

「ノットリーノ」は、「小さな、かわいいノットーラ」という意味です。このワインは、ジュリアーノの、毎年安定していい物を多くの人に届けたいという情熱と哲学の表れです。価格と品質を考えると、これ以上のものは無いと思っています。ステンレスタンクで熟成しています。色は紫のハイライトのある輝きのある赤です。フレッシュで生き生きとした季節の果実のノートがあります。味わいは素晴らしく、バランスのとれた酸があります。食事に合わせて飲むのにぴったりです。

キアンティ コッリ セネージ

### I-508 2007 Chianti Colli Senesi

**¥1,890**(本体価格¥1,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 地域:モンテプルチャーノ(シエナ)

葡萄品種:サンジョヴェーゼ(80%)、カナイオーロ ネーロ(10%)、その他の白と赤葡萄のブレンド(10%) 熟成:ステンレスタンク、瓶熟6ヶ月間  
6ヶ月ステンレスタンクで熟成しています。色は深いルビーレッド。葡萄らしいはなやかな香り、夏の果物のノートが感じられます。ドライで、ほれほれするほどフルーティです。アンティバストに理想的で、赤や白身の肉、鶏肉、ジビエにも合います。

ロッソ ディ モンテプルチャーノ

### I-507 2005 Rosso di Montepulciano

**¥2,415**(本体価格¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 地域:モンテプルチャーノ(シエナ)

葡萄品種:プルニョーロ ジェンティーレ(80%)、カナイオーロ(15%)、マンモロ(5%) 熟成:スラヴェニア産オークの大樽6~8ヶ月間

マンモロは5%だけですが、フレッシュさと風味を付けるために非常に重要な役割を果たしています。収穫量は35hl/ha。スラヴェニアのオークの大樽で6~8ヶ月熟成させています。色はルビーレッド。スパイスと熟した果実の華やかな香りがあります。しっかりしたタンニンの滑らかな口当たりです。鶏肉、ジビエのローストと素晴らしい相性です。'05年が「ドウエミラヴィニ2008」で4房、「ヴェロネッリ2009」で2ツ星/86点、「ルカ マローニベストワイン年鑑2009」で82点。

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ

### I-506 2005 Vino Nobile di Montepulciano

**¥3,360**(本体価格¥3,200)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 地域:モンテプルチャーノ(シエナ)

葡萄品種:プルニョーロ ジェンティーレ(80%)、カナイオーロ(15%)、マンモロ(5%) 熟成:3500L・6000Lオーク樽12ヶ月間 → 瓶12ヶ月間  
3500Lと6000Lのオークの大樽で2年、ボトルで12ヶ月熟成させます。深いルビーレッド。熟した果実、デリケートなスミレのニュアンスと共にスパイスの心地よい香りがあります。ドライで、しっかりとしたタンニン、丸く、コクがあり個性あふれる味わいです。肉のローストや高品質の鶏肉、ジビエ、熟成した香り高いチーズと相性が良いです。'05年が「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で82点、「デカンター2008.08」で4ツ星、「ヴェロネッリ2009」で3ツ星/90点、「ワインスペクテーター2008.10.15」で86点。

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ リセルヴァ デル ファットーレ

### I-505 2003 Vino Nobile di Montepulciano Riserva del Fattore

**¥5,250**(本体価格¥5,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 地域:モンテプルチャーノ(シエナ)

葡萄園面積:5ha 葡萄品種:プルニョーロ ジェンティーレ(100%) 平均樹齢:16年

熟成:スラヴェニア産オークの大樽18ヶ月間 → バリック6ヶ月間 → 瓶12ヶ月間

畑の海拔は300m、仕立てはコルデン式で、植密度は5,000本/haです。葡萄は10月に収穫しました。収穫量は28hl/haです。醸造は22日間行い、スキンコンタクトします。100,00リットルのイノックスのタンクでアルコール発酵。スラヴェニアのオークの大樽で18ヶ月熟成します。その後、6ヶ月バリック、瓶で12ヶ月と、計48ヶ月熟成させます。熟した果実とスパイスの香りが、スミレの甘い香りと共に感じられます。タニックでフルボディ。丸みがありシルキーな味わいです。赤身肉のロースト、鶏肉、ジビエと良く合います。作柄が悪い年には造りません。'02年は造りませんでした。'03年は「ワインスペクテーター2006.10.31」で90点、「ドウエミラヴィニ2007」で4房、「ヴェロネッリ2007」でスーパートレステッレ/92点、「ガンペロ ロッソ2008」で1グラス。



素晴らしい、わくわくさせられる赤で、たくさんのブラックベリーとチョコレートの特徴があります。フルで、円熟して、やわらかいです。素晴らしいです。2006年以降が最良です。550ケース造られました。90点「ワインスペクテーター、2006.10.31」