

毎年のようにトレ ビッキエリを獲得するワインの高い品質と73%という更生率の高さととの密接な関係が、明らかに！！



サン パトリニャーノは薬物中毒者の更生施設です。更生プログラムの一環として、牛や豚などの牧畜業や革製品、織物など様々な事業に取り組んでいます。ワイン造りもその内のひとつです。施設には約2,000名がおり、その内ワイン造りには70名が関わっています。品質の追求にも余念がありません。1981年から自社ワインとして瓶詰めを開始、1996年から高品質ワインとして結果が出始め、1997年からリッカルド コタレツラがコンサルタントとして参加しています。さらに、コタレツラの友人でもあるアグロミスト(農学者)2名が70名を指導し、サポートしています。良い品質のワインを造ることが、世界にサン パトリニャーノの成功を伝えることにつながり、その成功体験が薬物更生に結びつくと確信しています。ドウエミラヴィニヤガンペロ ロッソで非常に高い評価を獲得しており、厚生施設としてのみならず、ワイン造りも注目されています。トレ ビッキエリを獲得した時は、コタレツラが来て、皆で乾杯しました。

「ワイン エンスージアスト」誌 2008.5月号に、《セラピー イン ワイン (ワインによるセラピー)》というタイトルで、サン パトリニャーノの活動が紹介されました。

サン パトリニャーノはイタリアで最大のドラッグ中毒者の更生施設で、1800人がここで生活している。多くはさまざまな国籍の10代から20代の若者達だ。彼らは寮に住み、3年から4年ここでリハビリ生活を送る。その間、彼らは自給自足で運営されているこのコミュニティの大切な労働力として働くのだ。ここには独自の病院や学校があり、自分たちの食糧となる作物や家畜を育て、布を織るのだ。寄付やここで生産された製品を売って得られた収入により自活している。そしてその収入の多くはここで造られるワインからのものである。収穫の際、若者達は2つのグループに分けられる。収穫をする者と選果をする者だ。約50人の摘み手は、赤いプラスチックの籠を持って葡萄畑に入り、驚くほどの熱心さとスピードで収穫してゆく。葡萄の運び込まれる場所では70人の若い女性達が、コンベヤベルトの脇に立ち、傷がついたり、未熟な実をとり除いてゆく。サン パトリニャーノでは人手が充実しているということ、それは品質を向上させるための大きな要因でもある。サン パトリニャーノの責任者であるアンドレア ムッチョーリオは言う。「私たちのプログラムで一番大切なのは、若者達に人として生きていくのに必要な能力を身に付けさせること、そしてそれはプロフェッショナルのレベルであることです。」中毒患者のコミュニティでワイン造りに力を注ぐというのはよい考えではないのでは？と思う人もいるかもしれないが、ここでは責任を持ったアルコールの飲み方や、イタリアワイン文化などについても教育している。カンティーナでは、昼食と夕食時にグラス1杯のワインを飲んで良いことになっている。ボトルのバックシールには、「ワインとは喜びと健康。節度を持って飲むように。」と書かれている。

《世界的な葡萄品種シャルドネとソーヴィニヨン ブランを、サン パトリニャーノ風に仕立てた『かぐわしい』ワイン》



アウレンテ ビアンコ
I-496 2008 Aulente Bianco **¥2,415**(本体価格¥2,300)

《白》【辛口】等級: I.G.T. ビアンコ ルビコーン
 葡萄品種: シャルドネ(70%)、ソーヴィニヨン ブラン(30%)
 樹齢: シャルドネ(5年・2003植樹)、ソーヴィニヨン ブラン(11年・1997植樹) 熟成: ステンレスタック、4ヶ月間
 「アウレンテ」とは、『かぐわしい、芳香を放つ』という意味。シャルドネやソーヴィニヨン ブランという世界的に広範囲で栽培されている葡萄で、素晴らしい白ワインを造ろうという試みです。畑は標高200mの場所に8.4haあり、土壌は石灰岩と粘度です。葡萄はソーヴィニヨン ブランがコルドン式で4,600本/ha、シャルドネがグイヨー式で6,600本/haの密度で植えられています。収穫は手摘みで、ほとんどが8月に行われます。葡萄は選別され、60%しかワインになりません。除梗して、ソフトに圧搾します。スキンコンタクトは低温で9時間行い、ゆっくりと低温発酵させ、ステンレスタックで4ヶ月熟成させます。生産量は30,000本です。明るい麦わら色、フレッシュでフルーティなボディ、リンゴやメロン、ライムを思わせるアロマがあります。クリーンでさわやかな風味が感じられ、余韻にはミネラルの風味が感じられます。

‘08年が、「ガンペロ ロッソ 2010」で2グラス、「エスプレッソ 2010」で14.5点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2010」で84点、「ドウエミラヴィニ 2010」で3房、「ヴェロネッリ 2010」で2星/89点。また、「アルマナッコ デル ベーレペーネ」に、’06、’07年が掲載。

《『サンジョヴェーゼが、いかにデリケートたりうるかを証明すること！』を意図して造られたワイン》



アウレンテ ロッソ
I-577 2007 Aulente Rosso **¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級: I.G.T. ロッソ ルビコーン
 葡萄品種: サンジョヴェーゼ(100%) 熟成: 大樽(20hl) 70% & バリック(500L、3年樽)、2ヶ月間
 サンジョヴェーゼの約50haの畑は様々な日当たりで、異なった栽培方法(グイヨーとコルドン)を採っています。4,600~7,400本/haの密度で、異なった年に植えられています。土壌は、石灰質粘土で、保水性があります。9月初めから10月初めまで、それぞれの畑で最も熟成した時点で収穫しています。手で注意深く枝から外し、除梗し、圧搾します。アルコール発酵の後、パンチングダウンしながら醸しをします。マロラクティック発酵は完全に行ないます。熟成は、20hlの大樽70%と3年もの500Lのバリック30%で2ヶ月間行ない、熟成後ブレンドします。スタンダードクラスですが、毎年より良い方向に変えていっています。濃いルビー色。バラやチェリー、甘いスパイスのノーズ、味わいはフレッシュで、まろやかなタンニン。長い余韻があります。

‘07年が、「ドウエミラヴィニ 2009」で3房、「エスプレッソ 2009」で14.5点、「ヴェロネッリ 2009」で2星/87点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2009」で84点、「ガンペロ ロッソ 2009」で1グラス。「アルマナッコ デル ベーレペーネ」に、’06、’08年が掲載。

《『ノイ(私たち)』という名の通り、すべてのメンバーの情熱、結束、プライドに恥じない高品質なワイン》

ノイ コッリ ディ リミニ



I-495 2006 Noi Colli di Rimini

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C.

葡萄品種: サンジョヴェーゼ(60%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%)、メルロ(20%) 葡萄園面積: 20ha

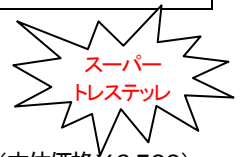
樹齢: 5~12年 ML 発酵・熟成: 500Lバリック(1年、2年)、12ヶ月間

『ノイは「私たち」と言う意味で、サン パトリニャーノにいる全てのメンバーの情熱、結束、プライドの表れです。畑やセラーで作業をするということ留まらず、メンバーに自分達の土地で生きているということを感じて欲しいのです。だからこのワインは、私達が造る黒葡萄全ての種類を使います。それがアイデンティティと一員であることのシンボルなのです。』

6,000本/haの密度で植えられた計20haの畑から選別した葡萄を使っています。サンジョヴェーゼはグイヨー式、カベルネ ソーヴィニオンとメルロはコルドン式で栽培されています。畑の日当たりは様々で、東から南西を向いており、樹齢は5~12年です。通常メルロは9月初め、他は9月末から10月初めに収穫されます。葡萄はベルトコンベアを使い、手で枝から外されて、選別され、60%しかワインになりません。ヴィンテージの特徴によってスキンコンタクトを行いません。発酵の途中で、パンチングダウンと激引き(樽から出して戻す)をします。マロラクティック醗酵と熟成は、サンジョヴェーゼが500Lのバリックの1年樽で、他は同じく2年樽で、熟成期間は12ヶ月です。樽はAVIで新樽として使ったものを使っています。

‘06年が「ガンベロ ロッソ2009」で2グラス、「エスプレッソ2009」で16点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で86点、「ヴェロネッリ2009」で3ツ星/91点、「ワインアドヴォケート182」で87点、「ドウエミラヴィニ2009」で4房。

‘06年のノイは、この先数年で楽しむスパイシーでフルボディなワイン。際立った果実味にあふれているが、ミッドパレットに硬いタンニンを感じる。熟成は2009年~2011年。87点 「ワインアドヴォケート182」



《 典型的なボルドー品種を使った、全世界のワイン市場へのサン パトリニャーノの挑戦です 》

モンテピローロ カベルネ コッリ ディ リミニ



I-494 2003 Montepirol Cabernet Colli di Rimini

¥6,825(本体価格 ¥6,500)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ フラン

ML・熟成: アリエ産バリック12ヶ月間

サン パトリニャーノからの国際市場への挑戦、と位置づけています。つまり、このモンテピローロによって、国際的に成功しているワインに対抗し、典型的なボルドーの葡萄品種でも、自分たちの土地で優れた品質のワインを造ることが出来るということを実証しようとしています。モンテピローロとは畑のある丘の名前です。畑は標高200mの場所に25haあり、主に東向き、

グイヨー式とコルドン式が用いられており、葡萄の樹は4,600~6,600本/haの密度で植えられています。メルロは9月初め、カベルネは9月末から10月初めに収穫されます。手摘みで収穫し、小さな籠に入れます。その後すぐにセラーへ運んでベルトコンベアに移し、手で選別します。収穫の50%しかワインになりません。マロラクティック醗酵と熟成はアリエ産のバリックで行い、熟成期間は12ヶ月です。良いヴィンテージの年にしか造られず、‘02は造られませんでした。ルビー色で、バルサミコの感触があり、ブラックカラント、スイートマージョラム、リコリスの香りがあります。力強くまろやかな風味があります。素晴らしい構成、長く生き生きとしたフィニッシュ、タンニンと酸のバランスが見事です。

‘03年が、「ヴェロネッリ2008」でスーパートレストッレ/95点、「ガンベロ ロッソ2007」で赤2グラス、「ドウエミラヴィニ2007」で4房、「エスプレッソ2007」で17点、「ルカ マローニ2007」で86点。



《創始者に捧げられた、ロマーニャならではのサンジョヴェーゼを使い、その素晴らしい表現力を象徴するワイン》

アヴィ サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ スペリオール リセルヴァ



I-493 2004 Avi Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

¥6,825(本体価格 ¥6,500)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 葡萄品種: サンジョヴェーゼ(100%)

発酵・ML・熟成: アリエ産トノー12ヶ月間

「アヴィ」は、『A Vincenzo』、つまり創始者「ヴィンチェンツォに」という思いの表現です。このワインは、ロマーニャならではの葡萄品種サンジョヴェーゼの素晴らしい表現力を象徴することを意図して造られています。畑は標高200mの場所に12haあり、葡萄の樹は6,250~7,400本/haの密度で、グイヨー式で植えられています。収穫は9月末から10月初めに行なわれ、葡萄は選別され、60%しかワインになりません。アルコール醗酵とマロラクティック醗酵はアリエ産のトノーで行ない、熟成期間は12ヶ月です。さらに最低18ヶ月間瓶で熟成します。緑がガーネット色の、力強いルビー色。スミレ、プラム、丁子、ナツメグ、シーダーの香り。味わいはエレガントで、エキス分にあふれ、滑らかなタンニンとしっかりとした構成があります。生き生きとした濃厚な風味が、ベリーや甘いスパイスの魅力的な香りとともに、フィニッシュへ導きます。ラベルは毎年変わり、友人である有名な画家がデザインしています。2000年はラベル賞を受賞しました。



毎年変わるラベル

‘04年が、「ドウエミラヴィニ2008」で5房、「ワインアドヴォケート175」で90点、「ルカ マローニ2008」で88点、「エスプレッソ2008」で16.5点、「ガンベロ ロッソ2008」で赤の2グラス、「ヴェロネッリ2008」でスーパートレストッレ/96点。

2004年はたっぷりとして果実味が前面に出たスタイル。口に含むと十分な重さを感じられ、ダークフルーツ、甘いタバコ、レザー、スパイスのアロマとフレーヴァーが広がる魅惑的な口当たり。品種の個性は幾分か抑えられているが、それでも十分に良いワインである。予測される熟成期間は2009年~2019年。90点 「ワインアドヴォケート175」