

アンティークな土着品種から新しい味わい イタリアで最も有名なエノロゴ、リカルド コタレッラが指導



ディ マーヨ ノランテは、州都でもあるカンポバッソ県で 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。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、バートン アンダーソンの「イタリアワインポケットブック」やヒュー 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カルド コタレッラの指導も受け、その品質はますます際立ってきています。

一家は、アレッシオ ディ マーヨ ノランテの専門家気質と、近くに住んでいるリカルド コタレッラの貢献によって、大変価値があると知られつつあります。リカルド コタレッラはここでは名前が通っています。イタリアの以前は知られていなかった所です。「ワインアドヴォケイト」

《アレッシオ本人による、とても興味深いディ マーヨ ノランテのワイン哲学》

以前はスプーンですくって飲むような(重たい!!)ワインがほとんどだった。しかし、数年前から、ボディがあってもハーモニーが楽しめるワイン造りを目指している。重要なのは、サンジョヴェーゼのような、ソフトで丸みがあるワインが大事だ。ガレージにしまって置く車ではなく、すぐにでも乗れて、2 年後にも乗れる車にすべきだ。「リッチなのに、重苦しくないワイン」これが大事だ。このようなワインを造ろうとしている人はまだ少ない。しかし、自分が先駆者として、このような「リッチなのに、重苦しくないワイン」を造っていこうと思っている。

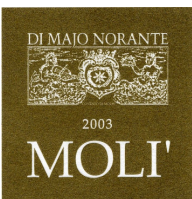
(やはりディ マーヨと言えば土着品種だろう。)イタリア国内も国外も、土着品種を歓迎している。なぜディ マーヨ ノランテを買うかといったら、土着品種のこの味が気に入っているからだろう。確固たる信念として、土着を愛していく。アンティークな葡萄品種から、新しい味わい。そしてそれを楽しむための食文化に合ったワインを造りたい。

《ファランギーナ主体。白ワインのレベルが上がっていることが実感出来ます。》

モリ ビアンコ

I-404 2008 Moli' Bianco

¥1,470 (本体価格 ¥1,400)



《白》【辛口】等級:I.G.T. テッラ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ
葡萄園面積:15ha 葡萄品種:ファランギーノ(70%)、ボンビーノ(15%)、トレブリアネッロ(15%) 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せん。明るく鮮明な麦わら色、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。

《蜂が葡萄に吸い寄せられるように、人を魅了する甘口ワイン。アドヴォケイトで92点!!》

アピアナエ

I-417 2005 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、コルメツ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、とろっ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。'05年が「ワインアドヴォケイト182」で92点、「ドウエミラヴィニ2008」で5房、「ルカ マローニ2008」で77点、「エスプレッソ2008」で16点。



《価格を超えた充実感があり、料理の欲しくなるワイン。》

ノランテ ディ サンタ クリステイーナ ロッソ

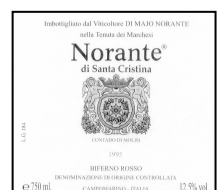
I-206 2007 Norante di Santa Cristina Rosso

¥1,470 (本体価格 ¥1,400)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. テッラ 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。



《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。》

モリ ロッソ

I-403 2007 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。明るいいルビー色、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とっていて、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。'07年が「ガンベロ ロッソ2009」で1グラス、「エスプレッソ2009」で14.5点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で82点、「ヴェロネッリ2009」で2ツ星/86点、「ドウエミラヴィニ2009」で3房。

《フレッシュで深い味わいは、さすがディ マーヨ。国際品種も良いワインに仕上げています。》

カベルネ

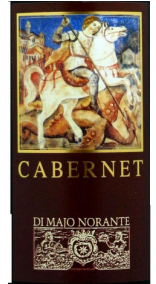
I-562 2007 Cabernet

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. テッラ 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15~20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搾り、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。'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。このたつ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」

《鮮やかなラベル同様、濃縮された果実味があるコストパフォーマンスに優れたワイン》

サンジョヴェーゼ

I-327 2007 Sangiovese

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. テッラ 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ってまず目を引くのが、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。'07年が「アルマナッコ デル ベーレペーネ2009」でオスカー/レジョナリ、「ワインアドヴォケイト178」で87点、「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84点、「ヴェロネッリ2009」で2ツ星/87点、「デカンター2009.05」で5ツ星/18点、「ワインスペクテーターWeb2008」で87点。

'07年のサンジョヴェーゼは超完熟で風味豊かなスタイルで、はちきれそうなたつぷりの果実味に満ちている。グラスに注ぐと土っぽい香りやスパイス、タバコの香りが広がり、それは次第に複雑な香りへと変化する。私は、このまっすぐに主張するやわらかなサンジョヴェーゼが好きだ。熟成は2008年~2010年。87点 「ワインアドヴォケイト178」

《葡萄の力強さにエレガントさを併せ持った、ノランテのワイン哲学を表現したワイン》

ラミテッロ ロッソ

I-65 2005 Ramitello Rosso

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)



《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. テッラ 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(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

カンボ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ヶ月間瓶熟成します。明るいいルビー色、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)。「'05年が「ワインアドヴォケイト178」で88点、「ガンベロ ロッソ2009」で1グラス、「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86点、「ヴェロネッリ2009」で2ツ星/89点、「ドウエミラヴィニ2009」で3房。

'05年のラミテッロはブルニョーロ80%、アリアーニコ20%のブレンドで、大樽とステンレスタンクで熟成させている。このピュアで魅力的な赤の甘く、香り高いアロマは次第にダークチェリーやスモーク、土、そしてタールの混ざりあった香りへと変化する。クリーンなミネラルのノートが、持続性と余韻の長さを引き立てている。とにかく、この価格では信じられないほど美味しいワインだ。熟成は2008年~2012年。89点 「ワインアドヴォケイト178」

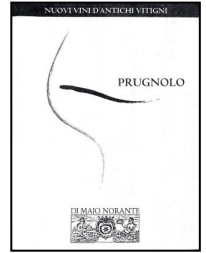
《プルニオーロ ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)の典型的な味わいにあふれています。》

プルニオーロ 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. テッラ デリ オスチ 生産者:ディ マーヨ ノランテ
 葡萄品種:プルニオーロ 平均樹齢:12年 葡萄園面積:8ha 熟成:樽・タンク → 瓶6ヶ月間
 プルニオーロは、プルニオーロ ジェンティーレと呼ばれる、早熟で早く熟成する、サンジョヴェーゼ・ティピコに由来する品種です。葡萄は破碎し、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な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。

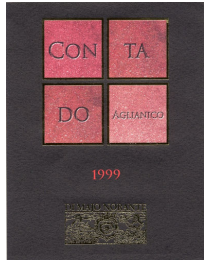


《味わい深く、しかもコストパフォーマンスに優れたノランテならではのワイン》

アリアーニコ コンタド

I-208 2005 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世のお気に入りのワインを造りました。コタレッラと研究を続け、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。アリアーニコに適度な酸が必要なため、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。とてもなめらかな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。'05年が「ワインアドヴォケイト178」で89点、「ガンベロ ロッソ2009」で赤の2グラス、「エスプレッソ2009」で15.5点、「ドウエミラヴィニ2009」で4房、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で84点、「ヴェロネッリ2009」で2ツ星/89点、「ワインスペクテーター2008.10.15」で87点。

'05年のアリアーニコ コンタドはモリーゼのアリアーニコの偉大な手本となるものだ。大柄なワインでありながら、素晴らしく活気に満ち、集約されている。ブラックペッパーと野生のハーブの香りの中に、豊かな果実味が織り込まれている。このフルボディの赤は、今すぐにも美味しく飲めるが、この先数年は良く熟成するだろう。様々な大きさの樽で18ヶ月熟成されている。熟成は2008年~2012年。
 89点 「ワインアドヴォケイト178」

《トレ ビッキエリ&スーパートレステッレ。フルボディだがエレガンスも兼ね備えて、食事との相性も良い!》

ドン ルイジ リセルヴァ

I-318 2006 don Luigi Riserva

¥5,670(本体価格¥5,400)

《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ラ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2009」で3グラス、「ヴェロネッリ2009」でスーパートレステッレ/92点、「エスプレッソ2009」で16.5点、「ドウエミラヴィニ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。

