

FANTINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ファンティーニが表現する
モンテプルチャーノの世界



ジュリア ショッティ



「3人の夢見る男たち」彼らの情熱からスタートしたワイナリー

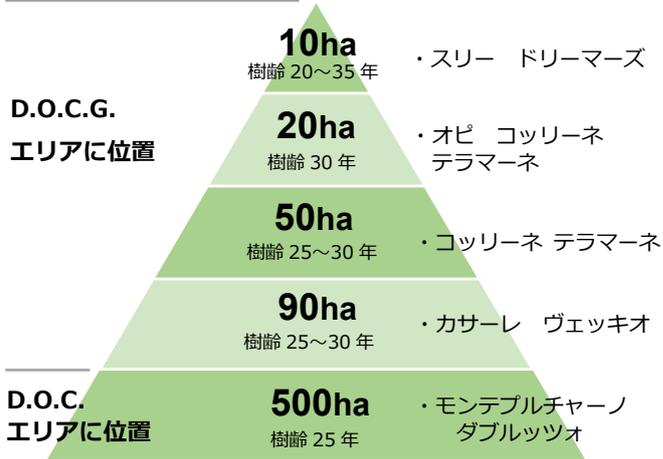
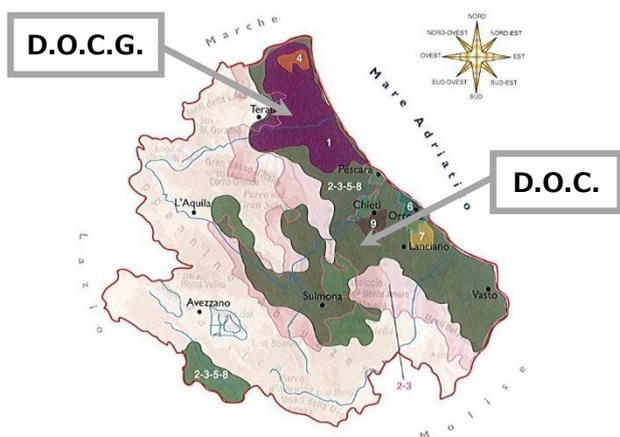
イタリア アブルツォ州の大地から世界へと広がったワイナリー、ファンティーニ。その物語は、創立者の一人であるカミッロ デ ユリウスの強い郷土愛から始まります。若くしてイギリスへ渡ったカミッロは、現地で3軒のレストランを経営し、さらにワイン輸入事業でも成功を収めました。異国の地で実業家としての確かな地位を築きながらも、彼の胸には常に一つの想いがありました。「いつか故郷アブルツォへ戻り、この土地のために何かを成し遂げたい」 その願いを実現するため、1994年、カミッロは故郷へ帰郷します。

同じ頃、アブルツォのワイナリーで働いていたヴァレンティーノ ショッティとフィリッポ バッカラーロもまた、この土地の可能性を信じていました。彼らが思い描いていたのは、単なる地元ワインではなく、世界に通用する高品質なワインをアブルツォから生み出すことでした。



こうして志を同じくする3人が出会い、ファンティーニ（当時ファルネーゼ）が誕生します。創業当初、資金は決して潤沢ではなく、造ることができたのはエントリーレベルのワインだけでした。しかし、彼らには揺るぎない信念がありました。それは、「アブルツォのポテンシャルを世界に示すワインを造る」という情熱でした。その情熱はやがて世界の注目を集めます。世界的なワイン評論家ロバート パーカー Jr.が彼らのワインを試飲し、その品質に深い感銘を受け、「車に積めるだけ買いたい」と評したのです。この言葉は瞬間に広まり、まだ無名だったワイナリーの名は国際的なワイン界で知られるようになりました。その時、評価されたワインこそ、エントリーレベルのモンテプルチャーノ ダブルツォでした。限られた環境の中で造られた一本が、彼らの可能性を世界に証明したのです。1994年には、イギリスでは著名なワイン評論家ヒュー・ジョンソン、日本では株式会社稲葉が輸入を開始しました。こうしてファンティーニのワインはヨーロッパ、そして日本へと広がっていきました。

ファンティーニの名を広めるきっかけとなった葡萄品種“モンテプルチャーノ” 代々受け継がれてきた、家族単位で丁寧に管理されている畑



ファンティーニの名を世界に広めたワインといえば、やはりモンテプルチャーノ ダブルツォでしょう。同ワイナリーにとってモンテプルチャーノは、単なる主要品種ではなく、まさにブランドの代名詞とも言える存在です。力強さと豊かな果実味を備えたこの葡萄を通じて、ファンティーニはアブルツォのポテンシャルを世界に示してきました。上の図では、ファンティーニがモンテプルチャーノ 100%で造るワインと、それぞれに使用される畑の平均樹齢と栽培面積を示しています。一見すると、その総面積は非常に大規模なものに見えるかもしれませんが、その背景にはファンティーニ独自の栽培哲学があります。実際には、ファンティーニが契約している栽培農家は、1軒1軒が小規模で、各農家が所有する畑の面積は平均約2haと小さく、家族単位で丁寧に管理されている畑がほとんどです。この仕組みによって、ファンティーニは量よりも質を重視した栽培管理を実現しています。収穫はワイナリーの求めるベストなタイミングで行われ、各畑は長くても2日ほどで収穫を終えられる規模です。もし仮に、ワイナリーが自社で400haもの広大な畑を所有していたとしたらどうでしょう。すべてを短期間で収穫することは難しく、葡萄が最適な成熟状態を迎える瞬間を逃してしまう可能性もあります。ファンティーニはその代わりに、地域の小規模農家と契約し、先祖代々受け継がれてきた畑で葡萄を栽培してもらうという形を選びました。長年土地を知り尽くした栽培農家と協力することで、畑ごとの個性を最大限に活かした葡萄が生まれるのです。



さらに注目すべき点は、スタンダードクラスを除く多くのワインが「コッリーネ テラマーネ D.O.C.G.」エリアの畑の葡萄から造られていることです。この地域は、アブルツォの中でも特に優れたモンテプルチャーノを生み出すことで知られています。

日本市場でも高い人気を誇るカサーレ ヴェッキオもまた、このD.O.C.G.エリアの葡萄を使用して造られています。こうした厳選された畑の葡萄こそが、ファンティーニのワインに確かな品質と個性をもたらしているのです。今回は、そんなファンティーニがモンテプルチャーノ 100%で造る5種類のワインを、それぞれの特徴とともにご紹介します。同じ品種でありながら、畑やスタイルによって表情を変えるモンテプルチャーノの魅力、ぜひ感じてください。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

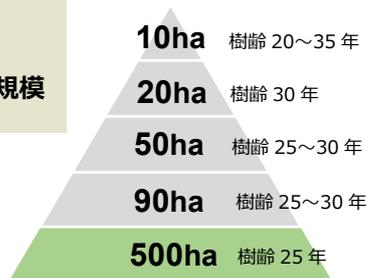


- 🍇 設立当初から造り続ける、モンテプルチャーノのワイン。
- 🍇 タンニンを抽出しすぎないように、ひと手間をかけるスタンダードクラス。

栽培面積 **500ha**
 契約農家が所有する畑の栽培面積は、平均 2ha と非常に小規模

平均樹齢
25年

熟成
**ステンレスタンク
 6ヶ月**



ジュリア ショッティのコメント

このワインは、モンテプルチャーノという品種の個性を、最もストレートかつオーセンティックに表現した一本。あえて樽熟成を行わず、葡萄本来の果実味を最大限に引き出すことで、フレッシュでなめらかな飲み心地を実現しています。口当たりは軽やかでバランスが良く、誰にとっても親しみやすいスタイル。ピザやパスタなどのシンプルでカジュアルな料理と相性が良く、食卓を気軽に華やかにしてくれます。モンテプルチャーノの魅力、最も楽しく、最も身近に感じられる1本です。

ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2023
Fantini Montepulciano d'Abruzzo

畑はキエティのオルトーナ、サン サルヴォとポツトリにあります。手摘みで収穫します。注意深く除梗、破碎します。発酵前に5度で4日間コールド マセレーションします。24~26度で温度管理しながらステンレスタンクで10日間発酵させます。モンテプルチャーノは種にタンニンが多く含まれているので、発酵2日目に専用の粗めのフィルターを通し、種を取り除きます。 ■「ルカ マローニ 2025」94点

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.D.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-056/JAN：4935919050562/容量：750ml

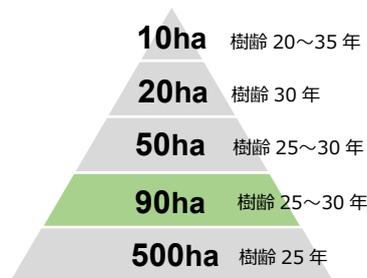
¥1,980(本体価格¥1,800)



- 🍇 不動の人気を誇るベストセラー。
- 🍇 実はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.エリアの葡萄を使用。

栽培面積 **90ha**
 平均樹齢 **25~30年**

熟成
バリック6ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

カサーレ ヴェッキオは、ファンティーニのモンテプルチャーノのラインナップの中で次に複雑さのあるワインです。畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のロゼートにあります。フレッシュでフルーティ、滑らかなワインを目指しているため、D.O.C.G.ではなくあえてD.O.C.としてリリースしています。スタンダードクラスよりもしっかりとした骨格、ボディ、丸みがあります。オーク樽での熟成により素晴らしい飲みやすさがありつつ、スパイシーなノートが加わり、やわらかい口当たりがあります。バランスが良く、さらにリッチで骨格がしっかりとしたワインを求める方におすすめするモンテプルチャーノを目指しています。

カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2022
Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

ファンティーニを代表する1本です。畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のロゼートにあります。いずれも契約農家で、山と海に囲まれた畑が多く、樹齢の古い良い葡萄の同じ区画を契約します。手摘みで収穫します。除梗し、発酵前に5度で4日間、コールド マセレーションします。27度で温度管理しながらステンレスタンクで11日間発酵させ、バリックで6ヶ月熟成させます。

■「ルカ マローニ 2025」95点 ■「ヴィノス 2024.7」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.D.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-091/JAN：4935919050913/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。



- アブルッツォ最高格付けを生む、凝縮感あふれる本格派。
- タイプの異なる土壌からの葡萄を巧みにブレンド。

栽培面積
50ha

平均樹齢
25～30年

熟成
バリック 12ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

コッリーネ テラマーネ DOCG は、アブルッツォにおいてモンテプルチャーノの品質を象徴する、最も優れた生産地域です。このワインは、垣根仕立てによる低収量栽培を行うことで、凝縮感と高い品質を備えた葡萄を収穫しています。バリックで約12ヶ月熟成させ、よりワインに深みと骨格、そして複雑さが加わり、この葡萄本来の力強さをより洗練された形で表現しています。テロワールの個性を明確に感じさせる味わいと、しっかりとした構造、そして長期熟成のポテンシャルを備えたこのワインは、モンテプルチャーノの真価が楽しめる1本です。

モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2017
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコ、コロナ、ロゼートの3ヶ所の畑からの葡萄を使います。一つは、山と海に近く、風通しが良く乾いた土地で、石灰質と粘土質の土壌です。ボディがあり、長期熟成可能なタイプとなります。もう一つは砂質土壌でフルーティなタイプとなります。収穫は手摘みで、ワイナリーで2回選別します。除梗、破碎し、セメントタンクで25日間発酵と醸しをします。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.G.

品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-457/JAN：4935919054577/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



- D.O.C.G.エリアの選ばれた畑。
- 厳しい収量制限と長い熟成期間。
- 深みと複雑さを備えた“プレミアム DOCG”。
- ラインナップの中で、最もクラシカルな味わい。

栽培面積
20ha

平均樹齢
30年

熟成
バリック 18ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

オピは、コッリーネ テラマーネのテロワールを体現するモンテプルチャーノです。コッリーネ テラマーネ(I457)より樹齢が古く、より厳しく収穫制限をします。この地域の葡萄が持つ優雅さとクラシカルなスタイルを最大限に表現しています。ワインは力強さを備えながらも、完璧にこなれたタンニンと見事なバランスを持ち、深みと複雑さを兼ね備えた完成度の高い味わいが特徴です。しっかりとした骨格があり、リッチで複雑な料理と素晴らしい調和を見せる一方、ワイン単体でもじっくりと味わう「瞑想的なワイン」として楽しむことができます。卓越した構造とバランスにより、長期熟成ポテンシャルを備え、時間とともにさらに奥行きのある表情へと進化していきます。

オピ モンテプルチャーノ ダブルッツォコッリーネ テラマーネ リゼルヴァ 2016
Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑「オピ」の葡萄を使用します。手摘みで収穫し、小さなバスケットに入れて、ワイナリーへ運びます。除梗し、2度手で選別します。やさしくに破碎し、25日間発酵と醸しをします。バリックで18ヶ月熟成後、12ヶ月瓶熟させます。 ■「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2024」96点 ■「ヴィノス 2025.5」92点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.G.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-432/JAN：4935919054324/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。



FANTINI

THREE DREAMERS

モンテプルチャーノの 最高傑作

- ✿ D.O.C.G.エリアの葡萄を厳選し、120日間のアパッシメント。
- ✿ 6ヶ月間の長い醸しと、バリックで18ヶ月熟成。
- ✿ 驚くほど広がるアロマ
モンテプルチャーノの最高峰。

栽培面積
10ha

平均樹齢
20~35年

120日間の
アパッシメント

熟成
バリック18ヶ月

10ha 樹齢20~35年

20ha 樹齢30年

50ha 樹齢25~30年

90ha 樹齢25~30年

500ha 樹齢25年

ジュリア ショッティのコメント

ファンティーニの創設者、フィリッポ バッカラーロ、カミッロ デ ユリウス、ヴァレンティーノ ショッティの3人をテーマに造り上げた「モンテプルチャーノのトップ キュヴェ」です。モンテプルチャーノをアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上げられています。葡萄は120日間の乾燥の工程（アパッシメント）を経て、醸造前に全体の約30%の水分を失います。これによりアロマが集約し、骨格と複雑さがもたらされます。その結果、力強く深みのあるワインが生まれます。驚くほどリッチで、印象的で極めて長い余韻が感じられます。肉の煮込み料理、濃厚な味わいの料理との相性は素晴らしく、また瞑想のためのワインとしても印象的です。葡萄の潜在能力を最大限に表現しており、モンテプルチャーノの「フェラーリ」的存在と言えるかもしれません。

スリー ドリーマーズ 2020 Three Dreamers

アブルッツォ北部、テラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑は丘陵地で日当たり、水はけが良く、葡萄栽培に最適の場所です。収穫は9月の第3週に行います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように5kgの小ケースに入れセラーに運び、品質の高い葡萄のみを選別します。その後、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫で葡萄をアパッシメントさせます。アパッシメントの過程で状況に合わせて湿度や温度を調整します。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで25~30度に温度管理しながら6ヶ月発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

■「ルカ マローニ 2024」99点

【赤・フルボディ】<Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

■葡萄種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-957/JAN：4935919059572/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。