

Fattoria Montagliari ファットリア モンタリアーリ

進歩、進化することさえ良しとしない、完全なまでの伝統堅固。それこそがモンタリアーリ、デヴィッド ミリオリ 一己の哲学。

シエナ出身の彼はこれまで、アグロノモ(栽培家)としてキャンティ地区のブドウ栽培に携わってきた。パンツァーノの地に古くから残る、歴史あるカンティーナ「Montagliari」と出会ったのは偶然の出来事であった。前当主ジョバンニ カペッリは 1700 年代より続く、モンタリアーリ伝統のキャンティ クラッシコを心から愛し、守り続けてきた人物。しかし、後継者に恵まれず苦悩する彼と、歴史好き(もはやマニアというレベル)のデヴィッドの出会いには鮮烈すぎた。彼はジョバンニに心酔し、すべてをつぎ込んでこの「Montagliari」を受け継ぐ道を選ぶ、これは仕方のない成り行きといえる。

畑はカンティーナの周囲 12ha、標高 350~420mとパンツァーノの中腹に当たる、樹齢は 30~50 年。栽培しているブドウは昔から変わらないサンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、チリエジョーロ、マルヴァジア ネーラ、マルヴァジア ビアンカ、トレピアーノ。パンツァーノの土壌的特徴、標高、風は、果実に豊かな酸と透明感を与える、クラッシコのエリアでも極めて「上品さ」、「偉大さ」を感じさせる土地。

彼はこれまで続いてきたモンタリアーリの栽培と醸造のスタイルを一切変えることなく、貫き通している。(現代の効率的な栽培技術、醸造方法を行うためには莫大な設備投資と、土壌改良、再植樹、、、etc. いったいそんな資金投資をすることに何の意味があるのか? デヴィッドにとっては全く理解できない事だった。)

醸造は伝統的な大型のセメントタンクによるマセレーションと醗酵を行い、途中一切の温度管理を行っていない。モンタリアーリのカンティーナは、夏場は温度がかなり高くなることもある(いわゆる醸造学的には、あまり好ましくない状態)、しかし彼はこの温度の上昇さえも、モンタリアーリのワインの伝統に違はなく、このカンティーナで、毎年「夏という温度変化」を感じながら熟成していくことが、「モンタリアーリのワインとして、最重要な事」という考えを持つ。

熟成は 6000L~8000L という大型の木樽に移し、クラッシコで 30 か月、リゼルヴァに至っては 60 か月を超える熟成。果実の持つ骨太なタンニン、長い時間により丸みと旨味を感じるようになる。彼がこだわるのは 100 年前から何一つ変わらないキャンティの醸造方法である。

また、ヴァイン サントも伝統堅固の醸造法を今も続ける。アパッシメント(陰干し)した果実を圧搾し、カラテッリと呼ばれる小樽(50~100L)に移し入れ、セメントで完全に密封。そしてカンティーナ2階にある熟成小屋で 10 年以上の歳月をかけて醗酵と熟成を繰り返していく(夏場は40℃以上、冬は5℃以下、カラテッリは50年以上繰り返し使い、前のオリを残したまま使われる。この“ワインの母”とも呼ばれる、受け継がれたオリによって再醗酵と



※セメントで完全密封されたカラテッリ



※それぞれヴァインテージの異なるカラテッリが並ぶ

酸化熟成を繰り返す。醗酵が終わり、完成するまでには早くても10年以上の歳月を必要とする。)。長い年月によってのみ生み出される、伝統のヴァインサントを現在でも味わうことができる。

頑ななまでの伝統への愛情、そして変わらないことへの強い決意、彼は正しくモンタリアーリを引き継ぎ、精神さえ受け継いだ素晴らしい造り手といえる。100年前の味、200年前のキャンティ、それを現在にも変わらず見せてくれる、そして土地の料理、リッボリータやビステッカ フィオレンティーナ、猪や鹿の煮込みとの相性は申し分ない、むしろその相性こそ、キャンティの本来の姿だと、彼が証明してくれている。



※1900年代のクラッシコのデザイン“Gallo Nero”



※解体したカラテッリの内側から取った酒石。醸造の回数が層になっている。

No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量
Mon0001	Chianti Classico キアンティ クラッシコ	DOCG	08	赤	サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ、マルヴァジアネーラ、樹齢 30 年。収穫後、セメントタンクにて約 2 週間のマセレーション。野生酵母にて醗酵を行う。压榨後大樽にて 30 カ月以上の熟成。途中一切の温度管理を行わない。	750ml
Mon0101	Brunesco di San Lorenzo ブルネスコ ディ サンロレンツォ	IGT	05	赤	サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 45 年。収穫後 2 ~3 週間のマセレーション。野生酵母にて醗酵、压榨後大樽にて約 60 カ月の熟成、オリ引きのち 12 か月、500L の木樽にて熟成。途中一切の温度管理を行わない。良年のみ生産。	750ml
Mon1001	Vinsanto del Chianti Classico ヴァインサント デル キアンティ クラッシコ	DOC	95	甘	マルヴァジア ピアンカ 100%、樹齢 30~45 年。収穫後約 3 か月のアパッシメント(陰干し)を行い、压榨。果汁はカラテッリ(50~100L の小型の木樽)に移し、完全に密封。2階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで(約10年)保存。オリ引き後、ノンフィルターにてボトル詰め。野生酵母にもかかわらず、アルコール 20%vol。	500ml