

Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア



世界遺産にも登録された「世界一美しい海岸」と呼ばれる、アマルフィより北に 7Km、険しい山道の先にあるトラモンティの町。アマルフィ海岸より直線距離で僅か 5 km でありながら、町の中心部の標高でさえ 400m を越えます。ブドウ畑は 500m~700m と非常に標高の高いところにあります。当主であるアルフォンソ アルビーノは、ホームドクターとして人々の健康を管理しながら、土地に残る伝統的なブドウ栽培とワイン造りを守るため、ワイナリーを営んできた人物。そんな父の姿を見て育った息子であるフォルトゥナート。幼いころより父の後についてブドウ栽培を手伝ってきたこともあり、トスカーナ州ピサの大学で農業を専攻し、2015 年よりアルフォンソより引き継ぎ、ワイン造りを行っています。



厳しい急勾配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。決して豊かとはいえないこの土地で暮らす人々が、暮らしの中で生み出してきた農業、そして生きるためのワイン造り。先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haのブドウ畑。地表から 1.5~1.7m ほどの高さで放射線状に広がる棚仕立て、Raggiera ラッジエッタ仕立てと呼ばれる棚仕立ては、樹の中心や合間から日光が地表に当たるため、果実自体の生育が良いのはもちろん、地表でも他の野菜の栽培ができる伝統的な手法です。

一般的に棚仕立てというと、新梢も多く結実も多い、結果、収穫量が非常に多い印象がありますが、樹齢 50 年以上、中には 100 年を超える樹も少なくない彼らの畑では、棚仕立てとは思えないほどの収穫量の少なさ。畑によって多少の違いはありますが 1ha あたり 3t~と聞けば、その少なさには驚いていただけたと思います。「根より離れた位置で結実するこの仕立て、常識的に考えてもグレイオーのような低い仕立てに比べ、土地のエネルギーが果実に届きにくい。さらに土地に溜まった日照、熱が果実に伝わらずブドウの熟度が上がりにくいと言われてきた。でもこの 10 年~15 年で平均気温も上がり、むしろ長い時間をかけて果実が熟成させることが出来るようになった。」そう話すフォルトゥナート。例年猛暑が続いていても、収穫は 10 月下旬~11 月まで続くことも少なくないといえます、。



個性的な土壌、伝統に倣った仕立てだけでなく、このトラモンティの独自性は、オリジナルのブドウ品種についても知っていただく必要があります。黒ブドウであるティントーレ、ギリシャ時代より残ると言われているブドウでレント半島、このトラモンティ近郊に飲み残っているとされるブドウ。他にも白ブドウであるベペッラなど、3 方を海で囲まれ、残り 1 方もヴェスヴィオ火山由来の強い火山性土壌(軽石、砕石、砂を強く含む)によって、フィロキセラの被害を免れた特殊な土壌環境を持っています。実際に、モンテディグラツィアの持つ高樹齢の畑においては、そのほとんどがピエディフランコ(自根)の状態が残っています。結実が悪く収穫量が基本的に少ない、そして成熟の遅いティントーレやベペッラ。他にはない独自の個性を持ったブドウと、樹齢 100 年を超える古いブドウ畑を守ってきた父、アルフォンソの意志を受け継ぎ、その個性的なブドウ品種の特徴を表現するための醸造を考え始めたフォルトゥナート。

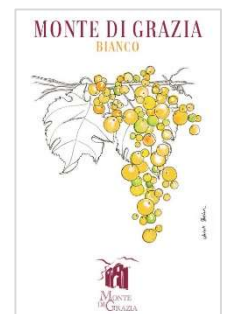
2010 年頃より、醸造において培養酵母の添加や、醗酵中の温度コントロールを段階的に行わなくなったアルフォンソ。しかし、専門的な知識や経験値の無さから、どこか確認がなかったと漏らすアルフォンソ。しかし農学を学んできたフォルトゥナートが加わったことで、畑での作業の質、土壌環境の改善だけでなく、醸造においても明確な意思を持つようになった直感しました。フォルトゥナート曰く「ティントーレは非常にマイナーで個人的でありながら、まだその本質を伝えるようなワイン造りが行えていなかった。晩熟であるこの果実が、その本来の姿を見せるためには、圧倒的に【時間】が足りなかった」。



父であるアルフォンソを心から尊敬し、父が守ってきたものをより磨き上げ、形を大幅に変えるのではなく昇華させるかのようなフォルトゥナートのワインへのフィロソフィ。ティントーレの可能性と性質を読み解き、ワイン造りには時間が必要と結論付けた彼。今まで以上に時間を費やしたワイン造り。そして、新しい世代ならではの価値観やアイデアによって生まれた新しいキュヴェ。改めてもう一度、この小さなワイナリー「モンテ ディ グラツィア」について知っていただきたい。土地やブドウの個性は言葉で語るものでまない、その味わいこそ、感じるべきもの。その核心がある魅力あふれるワイン、そして造り手です。

Bianco20 ビアッコ

トラモンティの地品種にて造られる白、中でもアマルフィ&トラモンティに起源を持つベペッラ。結実がまばらで完熟しても半数の粒は大きくなり、胡椒粒のように小さく、酸が高い粒が残るという個性をもつ。果皮も厚く味わいにも特徴があるこのブドウのみ、果皮と共に約 1 日の醗酵を行います。それから 3 つのブドウを合わせて醗酵&熟成。古くから 3 つのブドウを合わせて造られてきた土地の味わい。「土地・ブドウ由来の強い酸が、この土地の個性だと信じられてきた。でもそれは真実ではなく、強い酸に包み隠れているブドウの特徴を引き出すには、やはり時間をかけることが重要」、そう話すフォルトゥナート。タンクの中で 1 年、ボトル詰めしてから 1 年、現時点で約 2 年の熟成期間を取ったことで、洗剤とした酸と個性的な果実味、一般的な白ブドウには感じ得ないスパイスの感触は他の地域、ブドウでは感じ得ない味わいとなりました。非常に爽やかでいて、あとから味わいが追いかけてくるような幅の広さを感じる白ワインです！



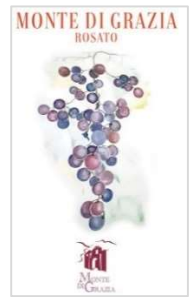
Bianco Spuritiglione20 ビアッコ スプルティグリオネ

ベペッラというブドウに非常に可能性を感じると話していたフォルトゥナート。アルフォンソのスタイルを守りつつも、実験的な醸造を行ったワイン。果皮が厚く特徴のあるベペッラだけを、果皮と共に約 1 週間の醗酵を行ってから、3 つのブドウで醗酵・熟成を行った白。スプルティグリオネ Spuritiglione はナポリの方言でコウモリの意(pipistrello コウモリ)。通常のビアッコに比べ、標高が 100m ほど高い畑のブドウが中心となっており、より強い酸を感じつつも、ベペッラからの果皮のニュアンスによって、丸み、厚みを感じる非常に個性的な味わい。標高が高いだけでなく、樹の仕立てが高いことも重なり、昨今の猛暑の影響を受けず、ブドウの収穫を遅らせても、糖度が上がり過ぎる事がなく、10.5%ALC という低さ。火山性土壌由来のミネラル、スパイスや柑橘のニュアンスを強く感じます。現時点ではまだまだ粗削りなイメージも感じますが、香りの広がり、味わいの幅広さ、とても可能性を感じるワインだと思います！



Rosato21 ロザート

果皮だけではなく、果肉にも色素があるティントーレ。その個性を生かし、果皮との接触時間を取らず直接プレスして造られるロザート。それでも十分な色合いを持っていることに驚かされます。その色合いだけでなく、澁刺とした酸にも驚かされるロザート。背筋を正されるような鋭さ、そしてアセロラや柑橘を思わせる骨太な酸。そして土壌由来のミネラル分を舌先に感じます。一見「ただ酸っぱいだけ」と思われがちですが、早摘みの未熟さからくる酸味ではない、完熟した果実の持つ酸。酸味の奥にある甘味、味わい深さを感じていただけるワインだと思います。これほどの酸を持ったワイン、やはりワイン単体よりも、強く食べ物を要求するワインであることは間違いありません！土地の名産でもあるマトとの相性は言うまでもないですね！！



Rosso Meglona2021 ロッソ メローニャ

通常のロッソとは違った切り口で、フォルトゥナートが実験的に造り始めた赤。標高 600m 樹齢 30 年、5 年ほど前に手に入れたブドウ畑より収穫。ピエディロッソはトラモンティのオリジナルではないですが、この土地の標高と特徴的な気候環境で栽培されたピエディロッソは、他の地域のそれとは明らかに異なる個性を見せます。ベースとなるピエディロッソに、ティントーレなど地品種も合わせて醸造。マセレーションの期間も短く、熟成した後の魅力を表現するのではなく、若々しさ、飲み心地を意識した赤ワイン。果実のフレッシュさ、飲み心地ももちろん素晴らしいのですが、タンニンが非常に果实的、硬さはありますが全く嫌味ではない特徴的な味わい。まだまだ実験的な生産ではありますが、これからが非常に楽しみなワインです！



Rosso 2014 ロッソ

そして今回、最も驚かされたワインは、間違いなくこちらでしょう。ティントーレという土地古来のブドウ品種を中心に造られる赤。果皮は薄くデリケートでありながら、果肉に強い色素を持つという個性的なブドウ。成熟が遅く収穫は平均しても 10 月以降になるといって晩熟の黒ブドウ。父であるアルフォンソも、このティントーレに強い可能性を感じていました。しかしこのティントーレ、驚くほどに酸度が高く糖度が上がりづらいブドウ。標高が高いトラモンティでは、昼夜の気温差もあるため、より酸が強く残る。さらに糖度が上がらないため、酸だけが飛びぬけた非常にアンバランスなワインになってしまう事が多い印象でした。「ティントーレの本当の魅力は、酸の奥にある果実の甘み、そして香りの複雑さ。他の黒ブドウにはないオリジナリティを持っている。でもそれをワインに感じるためには、長期間の熟成によって酸が和らぐのを待つしかない」、そう考えていたフォルトゥナート。タンクの中で 2 年、ボトル詰めしてから 4 年。現在 6 年のサイクルでリリースされるようになったロッソ。その表現力は昔とは比べようがありません！



そして今回、4 月にワイナリー訪問した際、飲ませてもらった 2014 ヴィンテージを先にリリースさせていただくことにしました！2014 は天候に恵まれず冷涼なヴィンテージでした。それもあり、例年以上に高い酸、、、。当時リリースを見送り、これまでセラーの中で熟成を続けてきたヴィンテージ。トータル 9 年にもなる長い熟成期間によって、鋭い酸は素晴らしく丸みを持ち、酸の中に甘味を感じるほど、、、汗。柔らかい酸の奥より複雑で繊細な香りと口当たり。これまで飲んできたどんな赤ワインにも感じ得ない繊細さと個性、旨味を感じる驚きの赤。マイナーな地域、マイナーなブドウ品種、そうした言葉では伝えきれない唯一の個性を表現した赤ワイン。ぜひ一度飲んでいただきたいワインです。

Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア

カンパーニャサレルノトラモンティ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Bianco ピアンコ	20	白	750ml	ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペペッラ 20%、樹齢 15~60 年。ブドウ品種ごとに収穫を行う。収穫の遅いペペッラのみ、果皮と共に約半日のマセレーションを行う。压榨後、果汁だけの状態で醗酵。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。澁刺とした酸と個性的な果実味、、、
Spartiglione Bianco スプルティリオーネ ピアンコ	20	白	750ml	ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペペッラ 20%、樹齢 60 年~標高 600m の畑の収穫が中心。ペペッラのみ果皮と共に 5 日間の醗酵。他のブドウは压榨し果汁のみの状態で醗酵を行う。その後ステンレスタンクで 24 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。ナポリの方言でゴウモリを意味する名前。果皮が厚い上質な酸があるペペッラの特徴が前面に表現された白。
Rosato Campania IGT ロザート	21	ロゼ	750ml	ティントーレ 90%、モッショ 10%、樹齢 30~120 年。収穫したブドウは直接プレスを行い、果汁だけの状態で醗酵を行う。果肉に色素を持つティントーレの特徴を生かした、フレッシュさと鮮烈な酸と果実味を持ったロザート。
Rosso Melogna ロッソ メローニャ	21	赤	750ml	ピエディロッソ 60%、ティントーレ・ディトラモンティ 30%、モスキオ 4%、オリヴェラ 3%、スキアシノーソ 3%、樹齢 30 年標高 600m の畑。収穫したブドウを果皮と共に 6 日間のマセレーション、压榨しステンレスタンクで醗酵を終える。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。
Rosso Campania IGT ロッソ	2014	赤	750ml	ティントーレ 90%、ピエディロッソ 10%、樹齢 30~120 年。標高 300~600m にある高樹齢の畑。収穫したブドウは果皮と共に 2~3 週間の醗酵。压榨し一部を地元の栗の木樽にて 36 カ月の熟成、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。トラモンティ独自のブドウ、長期間の熟成によって、本来の特徴が明確に見えるようになったティントーレ。果实的なタンニンと鋭くも特徴的な酸。アルコールに偏らない複雑味を持った個性ある赤。