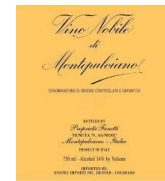


Fanetti (Tenuta S.Agnese) ファネッティ (テヌータ サンタニエーゼ)



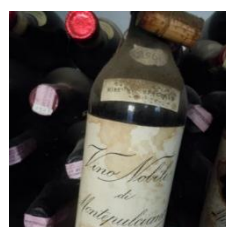
「変化しない」ということの良さ、歴史に裏付けられたワイン造りを貫き続けるカンティーナ。

モンテプルチアーノは標高 250～600m の丘陵地で、フィレンツェの南東に位置し、ウンブリアに近い。ブドウ栽培の歴史は古く、古くは中世より造られており、当時の生産量や販売について詳しく定められた資料も残されている。17 世紀の詩人フランチェスコ レディの著書「バッコ・イン・トスカーナ」に登場する、「モンテプルチアーノは全てのワインの王」という記述や、フランスの作家デュマの「モンテクリスト伯」などにも登場することから、「Nobile 高貴な」という言葉で表現されるようになっていった。1966 年に DOC、1983 年に最初の DOCG の一つとして数えられた。

1700 年代よりモンテプルチアーノに暮らし、ワイン造りをはじめとした農園を営んできたファネッティ家。1921 年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulciano」、昔から栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentile プルニョーロ・ジェンティーレ」(のちに亜種として認識される。)として正式に名づけられた。1700 年代よりモンテプルチアーノに存し、彼らの存在は、ノービレの始祖(エリザベッタ曰く、当時プルネッロと名前を付けたビオンディ サンティと親睦の深かった祖父が、張り合って付けたのが始まりだという。その後 DOC として正式な名前になるまでは彼らのワインだけが、この名前であったという。)という事以上に、当時のワイン造りを大切に守ってきたことに驚嘆を感じる。現在はアダモの孫娘に当たるエリザベッタによって、農園全体の運営を含め、ブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、小石、石灰を強く含んでいることも特徴的。畑の標高は 340～400m に位置。DOCG のエリアの中心にあるのも、必然と言える。プルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ、トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ピアンカ、樹齢は 30～40 年。

栽培に携わるのは、父親、祖父の代よりこの家で働く従業員ばかり(65 歳を超えても現役で働くものもいる)。彼女の農園は、祖父より受け継ぎ、そしてその土地に住まうものみんなによって守られてきた。畑での作業、肥料は基本的に使用せず、農薬についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000L を越える大型のセメントタンクにて 2 週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの町の地下深く続く、トンネルのようなカンティーナにて。昔から使い続けている大樽(30 年、古いものは 60 年以上現役の樽もあるという話)による悠久ともいえる長い熟成を行っている。「本来のノービレは最低でも 4 年(48 か月)は大樽で時間を過ごさせないとサンジョヴェーゼの持つ本来の香りは出てこない。だから私たちの造るノービレは現在の DOCG の基準だと、すべてがリゼルヴァと表記することになってしまっている。」と嘆くエリザベッタ。祖父の頃より変わらない 6 年間というサイクルでリリースされる彼女のノービレ。

また、過去のヴァンテージについても、相当な量をストックするという考えを持ち、古くは 60 年代(これ以前の物もあるようだが、ラベルが無かったり、コルクが傷んでいたり、ヴァンテージが明確にわからないという)より多くのストックが迷路のようなカンティーナに眠っている。そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスフーゾ(量り売り)の雰囲気そのままのピアンコとロツソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロツソはノービレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成しており、なんとも味わい深く、どこか懐かしささえ感じる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めることでは辿り着かない、当たり前美味しいモノ、変わることなく続けてきた事の大切さ、を再発見させてくれるカンティーナ。





ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Bianco S’Agnese ビアンコ サンタニエーゼ	(24)	白	750ml	トレbbiアーノ トスカーノ、マルヴァジアア ビアンカ、樹齡30～40年。 収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。 圧搾後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま12か月の熟成。50年以上全く変わらない手法のトスカーナビアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。
Rosso Fanetti ロッソ ファネッティ	(21)	赤	750ml	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジアア、トレbbiアーノ、樹齡30年。 収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカーナの日常的ワイン。
Rosso di Montepulciano ロッソ ディ モンテブルチャーノ	2006	赤	750ml	ブルニョーロ(サンジョヴェーゼの亜種)、カナイオーロ、マンモーロ、樹齡20年。 収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20～30hl)にて熟成。これまで大樽で熟成していたものを、日本向けにボトル詰め。19年という時間を経ても、生きた果実とあふれる熟成香。食事との相性を感じるロッソ。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテブルチャーノ リゼルヴァ	2016	赤	750ml	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20～30hl)にて48か月の熟成。現行のDOCG規定ではなく、1915年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァになってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテブルチャーノの高貴なワイン」です。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテブルチャーノ リゼルヴァ	2009	赤	750ml	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20～30hl)にて7年以上の熟成。日照に恵まれた良年と呼べるヴィンテージ。 10年を越えても失われない果実とフレッシュさ、そして新たに生まれる熟成香と柔らかさ。ワイン造りに時間を費やすことの重要性、素晴らしさを再確認させてくれる、お手本のようなヴィーノ ノービレ。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva “San Giuseppe” ヴィーノ ノービレ ディ モンテブルチャーノ リゼルヴァ“サンジュゼッペ”	1993	赤	750ml	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。DOCGゾーンの中心に位置する特別な畑、「San Giuseppe サン ジュゼッペ」より収穫。厳しい選別を行ったブドウのみ、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20～30hl)にて7年以上の熟成。収穫に恵まれた最良年のみボトル詰めされる、先代ジュゼッペ ファネッティが造る最高のヴィーノ ノービレ リゼルヴァ。1993はDOCGでいえば良年に当たるものの、サン ジュゼッペの畑では果実と酸のバランスが素晴らしい年。溢れんばかりの熟成香、最高の状態です。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva “San Giuseppe” ヴィーノ ノービレ ディ モンテブルチャーノ リゼルヴァ“サンジュゼッペ”	1990	赤	750ml	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。DOCGゾーンの中心に位置する特別な畑、「San Giuseppe サン ジュゼッペ」より収穫。厳しい選別を行ったブドウのみ、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20～30hl)にて7年以上の熟成。収穫に恵まれた最良年のみボトル詰めされる、先代ジュゼッペ ファネッティが造る最高のヴィーノ ノービレ リゼルヴァ。1990はヴィーノノービレに限らずトスカーナ全土で最高評価の年。30年

				以上の歳月にも耐えられる、美しく磨き上げられた果実。これほどのワインが素晴らしい状態で保存されていることに、心から感謝する味わいです。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ				ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。1915 年に彼女の祖父であるアダモファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法。 ファネッティの地下セラーで、ストックしてあったバックヴィンテージの中から、今回 1982 ヴンテージを分けていただきました。当主であるエリザベッタの希望に従い、ワインが落ち着くのを待ち、キャップ、液面をすべて確認。そこで汚れやほこりなど程度を確認しつつ 1 ずつラッピングした状態でお送りします。
Bianco “Betty” ビアンコ “ベッティ”				トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ビアンカ主体、リースリング、樹齢 30 年～。樹齢の古い区画より収穫、ビアンコ サンタニューゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされことなく、セメントタンクにて約 10 年の熟成。 2022 年春にボトル詰め。収穫量に恵まれた 2012 年だけにおきた珍事ではありますが、ブドウの質が良かった分熟成にも耐えました。忘れられていたとは思えない素晴らしい表情と飲み心地を合わせもったビアンコ。
Santo サント				トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ビアンカ。樹齢 30 年前後。 1996 年の収穫より、現当主エリザベッタの父、ジュゼッペ ファネッティが醸造。この年に故エリザベス 2 世に贈呈した際に、記念として造られたエチケッタを復元。収穫後、約 3 か月陰干しを行い圧搾。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最低でも 10 年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテッリより、2022 年にボトル詰め。DOC を取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。
EXV Olive Oil エスクトラ ヴァージン オリーブオイル				レッチーノ40%、モライオーロ40%、フラントイオ20%、樹齢30～40年。 実はワイン造りだけでなく、オリーブの栽培・オイルも作り続けてきたファネッティ。収穫は11月下旬より、すべて手摘みで1本の樹からの搾油量がとても少ない。不作の2023からの反動というのでしょうか、2024年は暑すぎず冷涼でいてバランスが良く、良質で収穫量も多い、理想的なヴィンテージとなりました！標高の高いモンテプルチアーノらしい酸と繊細さを持ったトスカーナのオイルは、調味料としても魅力的。(酸度 0.22%)