

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

飾りっ気のない振る舞いと純粋な動機、採算を顧みないモノ造りの意志



アブルツォ北部、モンテプルチャーノの偉大なる産地テラーモ近郊、アドリア海沿岸の町ジュリアノーヴァ。この土地に生まれたエンリーコ ガツリナーロ。大学卒業後、アメリカで 20 年近く教師として勤めてきたエンリーコ。アメリカでの生活は、故郷で当然のように食べていた野菜にオリーブオイル、そしてワイン。それがどれほど恵まれていたのかを、身を持って体験したと話す彼。2003 年に故郷に戻り、祖父の農園を引き継ぎ、オリーブの栽培と自家消費用のワインを造り始める。

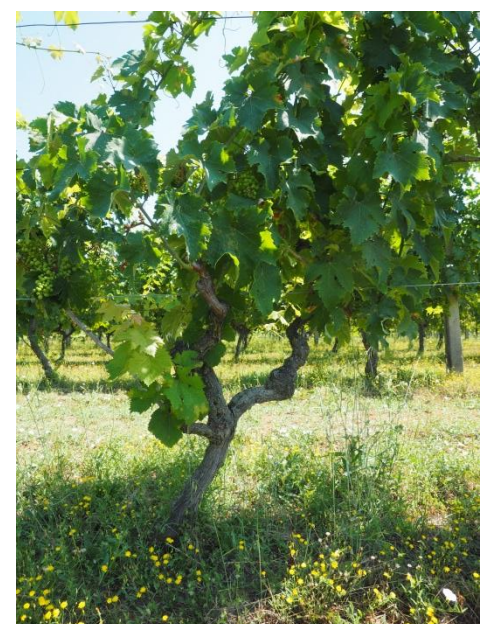
農園といっても非常に小規模で、1.5ha のオリーブの畑と、ブドウ畑はわずかに 0.7ha しかない、。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。

畑はグランサツソの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は 100m 程度。海までわずか 4km。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は 40～50 年。モンテプルチャーノ ダブルツォを中心に、トレッビアーノ、パッセリーナ、マルヴァージアを栽培。肥料を与えず、 unnecessaryな剪定や除葉、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切だと話すエンリーコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。栽培が安定し収穫が見込めるようになった 2008 年より、自家ボトリングを開始、といっても 07ha の畑からたった 2000 本という少なさ、そのほとんどはカンティーナでエンリーコ自ら販売している。

醸造はほぼ独学というエンリーコ、したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2 はボトル詰めに僅かに使用する程度。「醸造をゼロから勉強してみても感じたことは、どれもこれも unnecessaryな工程が多すぎる。酵母は本来ブドウ自身が持っているし、醗酵中もコントロールしなくても時間をかけて終わるのを待てばいい。オリや濁りは時間をかけてオリ引きすれば問題ない。あとは一つ一つの工程のクオリティを上げるだけ。」なんと合理的でいてシンプルなエンリーコの醸造哲学。ピアンコはトレッビアーノが主体で、パッセリーナ、マルヴァージア。醗酵が始まった段階で圧搾、野生酵母による醗酵。途中温度管理など一切行わず、セメントタンクにて 6 か月の熟成。白ブドウの樹が少なく、例年 200L 程度しか造られないことが、とても残念なほど、素晴らしい果実感と柔らかさを持つ。

メーノ ロッソは、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、モンテプルチャーノを収穫後、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行います。圧搾後、小型のセメントタンクにて醗酵を終える。ロゼと言うには十分な色合い、そして重厚な味わい。土地で愛されてきた、食事と共にあるワイン。

ピウ ロッソは、モンテプルチャーノ ダブルツォそのままと言ってもいい。収穫後、



セメントタンクにて約 1 週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促します。压榨後、そのままタンクにて 12 か月、ボトル詰め後さらに 12 カ月の熟成。時間を費やすことで見える、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わいです。そしてロツソは、チェラスオーロとモンテプルチアーノ ダブルツツオの中間的存在。醸造、というよりチェラスオーロとモンテプルチアーノを混ぜるというものの、、、驚きの手法ではありますが、元来地元で親しまれてきた飲み方でもあります。濃厚なモンテプルチアーノをロゼ(チェラスオーロ)と割ることで、飲み心地の良さと適度な濃度、旨みのバランス感。ワインだけでは完結しない、食事と共にあるというテーブルワインとしての存在です。元来の生産規模ゆえに、利益の追求を無視したエンリーコのワイン観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Bianco ビアンコ	23	白	750ml	トレッピアーノ 70%バッセリーナ 25%、マルヴァジア 5%。収穫後、除梗し果皮と共に一晩置き、翌日压榨しモストだけの状態で醗酵を促す。そのままセメントタンクにて醗酵を終え 12 か月、ボトル詰め後 6 が月の熟成。 これまでと違い、長いマセレーション醗酵をやめ、元来の手法に戻した 2023。冷涼なヴィンテージという事もあり、非常にフレッシュで果実的、酸とのバランスの良さ。そしてこの土地のトレッピアーノらしい骨格や奥行きも兼ね備えた、魅力的な白。
Meno Rosso メーノ ロッソ	23	濃口 ゼ	750ml	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。その後セメントタンクにて 10 か月の熟成。果皮の持つタンニンを出し切る「チェラスオーロ」という考えで造られたロゼ。 プレス後、残ったヴィナッチャを再度プレスした部分を加えることで、骨組みを強調しようと考えたヴィンテージ。軽やかさや飲み心地だけではなく厚みや複雑さ、奥行きを感じる味わい。
Rosso ロツソ	22	赤	750ml	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、セメントタンクにて 12 カ月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。 2022 は猛暑のヴィンテージ、ただ水不足にはならなかったこと、そして収穫前の気温差によって、凝縮しつつもバランス感のあるモンテプルチアーノが収穫できたというエンリーコ。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じない、魅力あふれるモンテプルチアーノ。
Rosso “Notte Fonda” ロツソ “ノッテ フオンダ”	21	濃赤	750ml	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。最高と呼べる収穫を迎えたヴィンテージのみボトル詰めされるリゼルヴァ的存在。十月下旬、選果して残したブドウを収穫。果皮と共に2週間以上緩やかに進むアルコール醗酵。压榨後そのままセメントタンクにて 36 カ月の熟成。 コピライトの関係で Rossisimo という名が使えなくなり、妻のスプリングが描いた絵画より新しいエチケッタと名前を付けてリリース。日照と昼夜の気温差、偉大なる 2021 ヴィンテージ。濃密でありながら現時点でも十分に楽しめる柔らかさ、心地よさを持っていますが、もちろん長い熟成にも耐えられるポテンシャルを秘めているワインです。
Bianco Affianco ビアンコ アッフイアンコ	(23)	白	750ml	トレッピアーノ アブルツツエーゼ100%、樹齢 30 年。隣接するテンドーネ仕立てのブドウ畑を借り栽培 & 収穫。収穫後、除梗し 1 晩果皮とともにピジャージュし、翌日に压榨。セメントタンクにて醗酵、そのまま 6 か月熟成。ビアンコが少なすぎるため、知人の畑を借り、自家消費 + αとして始めて醸造。 軽やかでいて柔らかい、軽やかさを感じる白。

Seconda

Mano

Bianco

セコンダマーノ ピアンコ

23

淡
赤

750ml

トレッピアーノ 70%バッセリーナ 25%、マルヴァジア 5%。ピアンコのブドウを圧搾した後のヴィナッ
チャ。まだ絞り切っておらず、残ったモストと共に約 2 週間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾し 50L のダ
ミジャーナに加え 6 カ月の熟成。
白のマセレーションをやめたことで、残った果皮を再利用する目的で実験的に造られたいわゆる 2
番搾りの白。
タンニンの厚み、強い果実味と骨組みを感じつつも、まろやかで柔らかい、コッレサンマッシモらしい
白の味わい。あくまでも実験の延長として生まれた白ワイン。

Seconda Mano

セコンダマーノ

22

淡赤

750ml

モンテブルチャーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。メーノ ロッソを醸造する過程で、早い
段階で圧搾したヴィナッチャをさらに強い力でプレスし、一晩かけて圧搾。セメントタンクにて醗酵・熟
成。やや淡い色調でいて、柔らかくもしっかりとした甘いタンニン。柔らかい酸と飲み心地。疲れを感
じない日常を彩るテーブルワイン。
