今年17回目を迎える「アンテプリマ・デル・ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ」では、35ワイナリーの128種類のワインが供された。

イベントの規模でいえば4件の中でいちばん小さいが、最新ヴィンテージや10年ヴィンテージについて詳細なデータを提示してセミナーを行なったり、バレルサンプルを用意したりと、派手さはないが質実剛健な企画。まるでヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノの性格を表しているかのようだ。

07年の印象は、凝縮した果実味とドライなタンニン。コンソルツィオ発表の評価は5つ星。暖かい春で例年より15日早く発芽。しかしヴェレゾン前に猛暑と乾燥が続き熟成がゆっくり進んだため、収穫は開花時からの予想より遅い9月中旬から10月初旬に行なわれた。

08年は酸が高めで軽やか。こちらは今飲んでおいしいタイプだ。08年の評価は4つ星。5月の後半の10日から6月中旬までほぼ毎日雨が降って成長が遅れ、疾病も起こったが、7月末から乾燥した天気が続き、9月中旬から素晴らしい天候に恵まれたおかげで、ポリフェノールが高く長熟向きのブドウになったという。

2010年ヴィンテージ情報

モンテプルチアーノヴィン協会の10年の評価は4つ星。芽吹きは3月中旬とほぼ例年通りだが、4月から過去4年間でもっとも冷涼な天候が続き雨が多かった。開花から月初旬と、例年より2～3週間の遅れ。しかしその後、8月に入って生育は遅れをとり戻し、ヴェレゾンを開始。9月に入って日較差の大きい晴天が続いてブドウを成熟させたため、収穫は例年より1週間遅い程度の10月初旬に行なわれた。イキイキとした繊細なアロマ、赤い果実のフルーティな、サンジョヴェーゼらしい特徴を備え、熟成したタンニンと適度な酸によるフレッシュ感あるワイン。

会場で発見！ お薦め3生産者

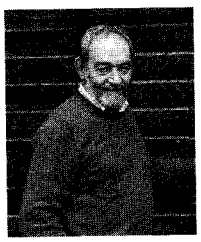
コンドゥッチ
Contucci

11世紀からの歴史をもち、ワイン造りは18世紀初頭から。サンジョヴェーゼをメインに、カナイオーロとコロリーノをブレンドし、7.5～10hlの大樽で24～30カ月熟成という正統派。ノーマルのヴィーノ・ノビレの完成度も高いが、"赤い土"という意味のピエトラ・ロッサや、粘土土壌ムリンヴェッキオという古木の単一畑は、前者は骨格があり重量感ある味わいと、土壌を反映し素晴らしい。

ゴディオーロ
Godiolo

16世紀からの歴史あるファミリーで、00年に現オーナーのフランコ・フィオリーニが元詰めを開始。自社畑は6ha。うち2.5haは樹齢40年の古木で、残りは優れたクローンを選んで90年代に植樹。生産量は2万5000本。サンジョヴェーゼをメインに、カナイオーロとコロリーノをごく少量ブレンド、と品種構成は伝統的だが、熟成は40%新樽のトノーを用いるモダン派。「いろいろな大きさを試した結果」だと言う。素朴なやさしさと、力強い洗練を兼ね備えた味わいだ。

ヴァルディピアッタ
Valdipiatta



ジュリオ・カポラリが80年代後半に設立。98年よりボルドー大学のグロリー教授の協力で、フェノリックの研究を開始した。教授引退後のコンサルタントは、有名シャトーを数多く手がけるエリック・ボワスノ。栽培担当は、サンジョヴェーゼ研究で博士号をもつリディア・チェゼリ。単一畑のダルフィエロ、ふたつの古木の区画をブレンドしたリゼルヴァともに100%サンジョヴェーゼで、熟成には大樽、バリック、トノーを併用。エレガントで凛とした強さのあるワインだ。

試飲会は19世紀に建てられた小学校を改装した会場で行なわれた。規模が小さいため、ゆっくりと生産者の話を聞けるのがうれしい。観光に力を入れるモンテプルチアーノでは今年4月から、村全体にフリー Wi-Fi を完備。

SANGIOVESE TASTING

Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

／ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ

試飲はブラインドとオープンどちらでも選べる。