





# Menti Giovanni

## メンティ・ジョヴァンニ



ステファノ・メンティは、イタリアワイン界の中軸と目される逸材である。この造り手の登場で「イタリアのナチュラルワイン界は、面目を一新した」とさえ思わせる者。1600年代に建てられた石造りの農家を今もワイン造りに活用。建物自体が今なお呼吸しているように感じさせる。周囲の山と畑に、鷹、鷲、雉、ウサギなどが日々現れるのは、「2001年にビオロジックに転換して以来」と、若き4代目当主ステファノ・メンティ。2010年からはビオディナミを採用し、6haの自社畑を管理している。ブドウ圧搾は基本全て全房で行うのも、ステファノの信条で、ガルガーネガ100%の白ワインを中心に、オレンジワイン、瓶内二次発酵・澱引きなしのスパークリングも生産している。いずれも個性あふれる洗練されたナチュラルワイン。包み込むようなテクスチュア、優しくあたたかな味わいと、無類にきれいな仕上がりで、ワインはイタリア本国でも毎年リリースと同時に完売となる。

|   |  |  |    |   |
|---|--|--|----|---|
|    | <p align="center">○Roncaie sui Lieviti<br/>ロンカイエ・スイ・リエーヴィティ</p>                      |  | 備考 | <p>亜硫酸無添加キュヴェで、瓶内二次発酵用の糖分も陰干した、レチョート用の、果汁を使う、ブドウの果汁のみから浸かられた、口当たりのやわらかなスパークリングワイン。<br/>デゴルジュマンをしていないので、澱が沈んでいるが、からめて飲むことで、より“楽しい (divertente)”な飲みごちになる。</p> |
| 畑   | <p>品種：ガルガーネガ100%<br/>土壌：沖積土壌</p>   | 醸造<br>ステンレスタックかコンクリートタンクで醗酵させたのち、レチョート用の、陰干したブドウの果汁を加える。濾過せずにボトリング。春になり暖かくなると、瓶内で二次発酵が起こり、そのまま熟成させる。 |    |   |
|   | <p align="center">○Riva Arsiglia<br/>リーヴァ・アルジーリア</p>                                 |  | 備考 | <p>メンティ家が代々所有する畑。彼らの数世代前はアルジーリアと呼ばれる女性が畑の世話をしていた。日当たりのよい斜面 (= Riva) の畑で、ガンベッラーラの街が一望できる。</p>  |
| 畑   | <p>品種：ガルガーネガ100%<br/>土壌：火山性土壌</p>  | 醸造<br>ステンレスタックかコンクリートタンクで醗酵<br>ステンレスタックで1年間熟成  |    |   |
|  | <p align="center">○Monte del Cuca<br/>モンテ・デル・クーカ</p>                                 |  | 備考 | <p>ためしに這ったところ、たちまち坡地で大好評となった、ガルガーネガのスキンコンタクトのワイン。当初は、樽やテラコッタでの醸造・熟成も人から勧められて考えたが、ステンレスタックでの仕上がりをも、ステファノが気に入ったので、ステンレスタックでの醸造を続けている。</p>                     |
| 畑   | <p>品種：ガルガーネガ100%<br/>土壌：火山性土壌</p>  | 醸造<br>ステンレスタックで3~4週間マセレーション<br>ステンレスタックで2年間熟成  |    |   |
|  | <p align="center">○Vin Santo di Gambellara Classico<br/>ヴィン・サント・ディ・ガンベッラーラ・クラッシコ</p> |  | 備考 | <p>半年間の陰干しのあと、得られるモスト(果汁)は、ブドウの収穫時の重量の20%。発酵は40~60Lほどの小さな樽。2~4年間の発酵は続き、独特な酸化的な芳香性が高まる。</p>  |
| 畑   | <p>品種：ガルガーネガ100%<br/>土壌：火山性土壌</p>  | 醸造<br>温度変化の大きい、屋根裏の古樽で醗酵<br>7年間かけて同じ古樽で熟成  |    |   |