

ステーファノ・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、鶯、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代目当主ステーファノ・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、ステーファノの信条で、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ャ、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。

◎ Roncaie - vino frizzante ロンカイエ ヴィーノ・フリッツァンテ				
	畑	<p>品種：ガルガーネガ100% 土壌：沖積土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタン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>	<p>備考</p> <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つくられた、口当たりのやわらかなスパークリングワイン。 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。 ロンカイエは、畑のあるガンベッラーラの土地の名称で、「森林」を意味する「Ronchi (ロンキ)」に由来している。その昔、雑木林だった場所を開拓して今の畑ができたことから名づけられた。</p>
○ Riva Arsiglia リーヴァ・アルシーリア				
	畑	<p>品種：ガルガーネガ100% 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクかコンクリートタンクで醗酵 ステンレスタンクで1年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>メンティ家が代々所有する畑。彼らの数世代前はアルシ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。 透明感と伸びやかな酸の飲み心地を備えながらも、うまみがあり、味わい深い。</p>
○ Riva Arsiglia Collection リーヴァ・アルシーリア・コレクション				
	畑	<p>品種：ガルガーネガ100% 植樹：1935年以降、樹齢平均60歳 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>除梗した後、圧搾 セメントタンクで野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで澱とともに48か月間以上熟成 フィルターはせず瓶詰め、少なくとも6か月間以上瓶内熟成させた後リリース</p>	<p>備考</p> <p>"リゼルヴァ"の呼称は、VdT造るメンティには使用が許可されていないため、『コレクション』とした。 2019年から生産開始。2019VTは約1800本のみ生産。</p>
○ Monte del Cuca モンテ・デル・クーカ				
	畑	<p>品種：ガルガーネガ100% 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクもしくはセメントタンクで3~5週間マセレーション(残糖があり醗酵が続く限りは続ける) セメントタンクで2年間熟成(2019年VTからは一部大樽熟成)</p>	<p>備考</p> <p>2010年に初めて醸造。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、ステンレスもしくはセメントタンクでの仕上がりを、ステーファノが気に入ったので、タンクで仕上げていた。しかし、改めて大樽での熟成にも関心が芽生え、2019VTから採用している。</p>

	<p style="text-align: center;">○Albina アルビーナ</p>			<p>アルビーナは、亡くなったステーファノの祖母の名前。 ブドウは、ピカイオと呼ばれるベネチアの伝統製法を使用して、1700年代の塔の換気の良い乾燥室の天井梁に吊るされる。そのままブドウは約6か月間乾燥（アパッシメント）。得られるモストは、収穫時の重量の約30%。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ガルガーネガ100% 植樹：1935-1985年、樹齢平均60歳 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p>	<p>アパッシメントののち、2気圧で8時間かけて全房圧搾を行う 土着酵母によってコンクリートタンクで発酵 アルコール発酵の途中で、ワインは古いフレンチオーク樽に移され、残りのアルコール発酵とマロラクティック発酵が完了、その後フレンチオーク樽で12か月間熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">○Vin de Granaro (375ml) ヴィン・デ・グラナーノ (375ml) ※バルサミック・スウィート・ワイン</p>			<p>2004VT初醸造。（Vin Santoとして） ブドウは、ピカイオと呼ばれるベネチアの伝統製法を使用して、1700年代の塔の換気の良い乾燥室の天井梁に吊るされる。そのままブドウは約6か月間乾燥（アパッシメント）。得られるモストは、収穫時の重量の約30%。 アパッシメントと同じ塔のグラナイオ（屋根のある納屋）で醸造を行うことで、ワインは外気温の変化とともに発酵と酸化を交互に繰り返す。それにより、バルサミコの芳香性をともなう甘口のワインに仕上がる。長期の樽熟成後、最終的に出来上がるワインは収穫時のわずか10%。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ガルガーネガほか地域の白品種 植樹：1935-1985年、樹齢平均60歳 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p>	<p>アパッシメントののち、2気圧で8時間かけて全房圧搾を行う 土着酵母によってトーストされていないオーク樽で発酵 6～10年間トーストされていないオーク樽で熟成した後、瓶詰め フィルターなし</p>	