

## 【生産者情報】

Racines 

## Il Macchione イル・マッキオーネ

オーナー: Leonardo e Simone Abram レオナルド&シモーネ・アブラム

地域: Vino nobile di Montepulciano

ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

地区、村: Caggiole カツジョーレ

醸造責任者: Mery Ferrara e Leonardo Abram

栽培責任者: Mery Ferrara e Leonardo Abram

コンサルタント名: Mery Ferrara

ホームページ: [www.podereilmacchione.it](http://www.podereilmacchione.it)



## 【ドメーヌについて】

ドメーヌ創業年: 2005 年

### ドメーヌ解説

#### 歴史:

このワイナリーがローマのある弁護士によって設立されたのは 1970 年代のことです。続く 90 年代にスイスのある歯医者の手に移り、現在のアブラム家の所有となったのは 2005 年から 2006 年にかけての事でした。私たちの家族はトレンティーノ=アルト・アディジェの出身で、母方の家族は農家を営み父方は林業に従事してきました。その母方の農家はラヴィースと呼ばれるトレンティーノの村で、ブドウなどの果物、野菜を栽培していました。

母方の祖父は 1913 年に生まれましたが、翌年に彼の母は病死し、彼の父親はすぐに再婚をしました。第二次大戦中、祖父は捕虜として当時のイギリス領のマルタ島に収監されていました。戦争が終わり、ラヴィースに戻ると彼はワイナリーを開き地元のブドウのみを使用してワイン造りを始めます。ところが戻ってはみたものの多くの子供たちを養わなければならず、そしてそれだけの経済的な余裕はありませんでした。そこで農業とワイナリーの仕事に加え工場の労働者として働き始めます。当時の給料は最低限のものでしたが安定はしていました。そして工場で働く傍ら、父親から引き継いだ家族代々の、ブドウ栽培が運命づけられた小さな土地を生涯耕し続けました。そしてついには畑に囲まれた小さな地下セラー付の美しい家を建て、亡くなるまで情熱をもって赤、白のワイン醸造をし続けていました。

現在、彼のその小さな地下セラー付の家は私たちの 6 人いる叔父の 1 人が受け継いでいます。畑は彼の遺言通り、彼の死と同時に売り払われました。そして私たちはその時の相続の一部と身体に流れる伝統ある農家の血とともに、耕作者、醸造家としての原点へ返るべく、この想いを表現する場所を探し始めました。多くのイタリアの田舎を旅した結果モンテプルチアーノの地に私たちのプロジェクトにふさわしいポデーレ・イル・マッキオーネを見つけることが出来ました。

父方の祖父はアルト・アディジェに住む大工の家系に 1921 年に生まれました。第二次大戦中はフランス統治、後にイギリス統治下に置かれたアフリカで過ごしました。大戦終了後はラヴィースの大理石の製材工場のある企業家に任されます。彼は素晴らしい教養人でありましたが、残念なことに私達の父親が 25 歳のころに亡くなりました。私たちの父にとって辛い時期ではありましたが、母親の経済的な助けもあり、物理学を修めることができました。1970 年代 80 年代、物理学の学士号を取得するという事は多くの選択肢があることを意味します。父は卒業後すぐに数学の教師として働き、それと同時にエンジニアとして技術指導や助言を与える仕事も始めました。まもなく、彼のエンジニアとしての仕事が忙しくなり教師を辞め、建築、インフラ整備、バイオマス、公園の整備などより興味のあるプロジェクトへと、力を入れます。一方で私たちの母は事務員として働く傍ら夜間学校へ通い、教師になりました。私たちの両親は今日ソプラモンテと呼ばれるトレンティーノの小さな村に住んでいます。トレンティーノの街近くの山の上であり、私たちが生まれ育ったラヴィースにも近いです。父はもうじきプロジェクトから引退し、母親はもう数年前から仕事を辞め療養しています。

私達は幼いころから両親の考えで、トレンティーノの人智学者のホメオパシーによる治療のみ受けてきました。現在でも二人はこのシュタイナーの哲学を信じ、ブドウ栽培に置いてもその考えを適用し、彼が家族を癒すため、そして静かに時を過ごすためのバイオダイナミ栽培の農場でとれた美しい植物達の力を借りて行なっています。

私、シモーネと弟レオナルドはこれらのストーリーの産物です。

#### **造り手略歴:**

兄のシモーネはトレンティーノの大学で、社会学を専攻。イーストロンドン大学へ進み、卒業。弟のレオナルドは公立の工業専門学校を卒業し、どちらも醸造学を学んでいない。

#### **【畑について】**

**栽培方法:** バイオロジック、認証は受けていない。

**その栽培方法の開始時期:** 2005年

**その栽培方法を適用している畑名:** 全て

**栽培方法の将来的な展望:** バイオダイナミの哲学を踏まえたバイオロジック栽培

**認証機関:** 自然な栽培、認証は無し

**土壌:** 貝などの化石が見つかる、石灰質土壌。粘土と砂が入り混じる。

**微気候:** 夏は暑く乾燥し、冬は短く寒すぎない典型的な地中海性気候

**自社ブドウ畑面積(ha):** 6ha

**契約ブドウ畑面積(ha):**

**自社ブドウ畑の数(ヶ所):** 6

**自社栽培ブドウ品種:** サンジョベーゼ・グロッソ(プルニョーロ・ジェンティーレ)

**ブドウ以外の自社農作物:** オリーブ

**ブドウ畑以外の自社畑総面積(ha):**

**主な仕立て方法:** ギュイヨ式

**仕立ての支柱の素材:** 木、金属

**堆肥:** 有機・無機肥料、マメ科植物を緑肥として漉き込む

#### **【醸造について】**

**酵母のタイプ:** 自然酵母

**压榨方式:** 水平式プレス

**醗酵容器の素材と容量(L):** 14hl - 48hlのセメントタンク、15hl-20hlの大樽

**熟成容器の素材:** 225l、500l、25hl-42hlの樽

**セラー環境:** セラーは畑の真ん中にあり、一階部分がセラー、2階部分が住居となっている。

**年間生産ボトル本数:** 10000-12000本 ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

3000本 ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リセルヴァ

3000本 ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ

1000本 特別キュヴェ

1000本 ロゼ

## 【ホームページ翻訳】

### HOME PAGE

#### ホームページ

”いつでも、必要な時に(Tutto il tempo che serve)”

”イル・マッキオーネ”が表現したいことは、ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの豊かな伝統に育まれた気高く静謐なワインの真実です。ワイナリーは家族経営で、優れた土地特性を持ち、ワイン造りに精通した職人により唯一無比の品質を目指してワインは醸造されます。”Tutto il tempo che serve”という慣用句は、ワインはまるで一つの芸術作品のように幸せなひと時を与えてくれ、トスカーナの中でも一際素晴らしいこの地域では自然が全てを教えてくれるということを表しています。

### LA TERRA

土地特性: 多様で豊かな生態系バランス

環境に配慮した仕事。私たちにとってこの言葉の意味するところは、人の手の入った畑であっても多様で豊かな生態系バランスの中の一部であるということ。つまり植物、動物、農場、惑星そして全宇宙は全てつながっていて、それぞれの関係と仕組みを理解するには観察と知識と適切な方法、鋭敏な感覚必要とされます。それによって、ワインという生産物が生命力に満ちた人の手から湧き出るよう溢れ出てくる。生態学的な知識は土地の豊かさと潜在的な生命力を最大限生かすために必要です。すなわち何よりもまず天と大地の関係から生まれるこれらの力を再活性化し、その生命力をブドウ畑へと与えることが肝要であると考えています。

### L'AMBIENTE

#### 環境

モンテプルチアーノ; 古くから続くブドウ畑の地

ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノはイタリアでもっとも古いワインの一つであり、周囲には多くのエトルリア人の遺跡が点在し、それらは紀元前5世紀から続くブドウ栽培のなによりの証拠です。エマヌエーレ・レペッティが789年に記した文書の中には、”聖職者アルニペルトはアミアータ地域: ランチニアーノにあるサン・シルヴェストロ教会にポリチアーノ城内のブドウ畑を贈った”とあります。また同じくエマヌエーレ・レペッティによって引用された1350年10月17日に書かれた文書の中には、モンテプルチアーノ地区で作られたワインの輸出に関する法制定の記述もあります。

そして最後に、1685年にフランチェスコ・レディの詩、バッコ・イン・トスカーナの中での称賛(モンテプルチアーノの1つ1つワインが王だ!)に加え、フェデリコ・ヴァテラーニ伯爵にあてた頌歌のなかでもこの地域のワインについて大いなる賛辞を贈っています。

モンテプルチアーノで生産されたワインはその後も評価され続け1966年7月12日に(イタリア)共和国大統領令によりD.O.Cを得、そして1980年にDOCGに認められ認証帯とともに市場に出た初めてのワインとなりました。

### IL PODERE

#### ワイナリー

カッジョーレ、特別な地

ワイナリーはヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの生産の認められるカッジョーレ村の中心にあり、畑の総面積は7haと少し、内6haにヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ用品種のプルニョーロ・ジェンティーレが植えられている。丘の上の海拔350メートルに位置する畑の土壌構成は粘土と砂の入り混じる石灰質土壌で、その内の一部は石の転が

る石灰質の砂地が広がる。また、丘を下ると、海の浸食に由来する岩(割れやすい層状の堆積物)を見つけることが出来る。止むことなく吹く風と日差しにさらされることから日中と夜間の寒暖の差が大きく、ブドウの風味を形成する上でとても有利に働きます。

## NELLE VIGNE

ブドウ畑

畑に囲まれるカンティーナ

ブドウの苗の多くはサンジョベーゼで、大まかに言えばプルニョーロ・ジェンティーレと呼ばれるサンジョベーゼの中でもこの土地に適したクローンが植えられて。樹齢は 15 歳~50 歳。

細かい内訳は

2.5ha: 樹齢 15 歳、6000 本/ha、グイヨー仕立て

1.5ha: 若木、6000 本/ha、グイヨー仕立て

2ha: 樹齢 50 歳、伝統的な密植度である 3500 本/ha、グイヨー仕立て

施肥は年に一度、ファヴィノ(黒豆)を緑肥として樹列に沿って 2 列おきにまき、必要であれば有機肥料を撒く。除草剤をはじめとするその他の化学合成農薬は使わず必要最小限畑に使われるのは銅や硫黄由来の無機農薬です。畑の管理はブドウ樹の病気に対する潜在的な抵抗力を引き出せるよう、研究と実践を根気よく繰り返し慎重に行われる。というのも、深耕、地表近くの根の切断、自然な抽出物の散布はどれもブドウ樹の抵抗力を上げるために行われており、こうすることで化学合成物を撒かずにブドウ栽培を行うことができる。

芽かき(余分な枝の切除)は正確な方法で行われ、一度だけ遅めの時期にブドウに酸味を持たせることを見込んで枝先の切除を行う。必要に応じてグリーンハーヴェストを行い、一つの樹から大体 1kg のブドウを収穫できるようにしている。これでだいたい 6000 kg/ha のブドウが収穫でき、常に品質保護協会(Consorzio)がヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノに対して指定している 8000 kg/ha よりも低い収量に抑えている。

ブドウの粒を完全な状態に保つため、収穫と選果は手作業で行われ 15 kg 詰の小さなケースで除梗機まで運ばれる。

## IN CANTINA

カンティーナ

カンティーナでの作業、赤の醸造

畑の中で細心の注意とともに手作業で収穫されるブドウは、小さなケースに入れられカンティーナへと運ばれる。

必要であれば果房と果汁はドライアイスによって 13, 14 度まで下げられ、2, 3 日の間はドライアイスをしつづけ 10~12 度を保ちながらカーボニックマセレーションを行う。その後温度コントロールは行わず自然の温度変化に任せ、12~13 度まで上がってきたときに、予め用意しておいたスターター(別の小さな桶に少量のブドウを分けておき醗酵早めに始めて置いたもの)を入れる。

スターターは 3~4 日前から準備される。健全な醗酵を行うため特に状態の良いものを選び、有害な酵母であるクロエケラ・アピキュラータを働かせせず、健全な酵母を働かせるためにアルコール度数を(前年のワインを足すことにより)4°C に高めてから醗酵を始める。

醗酵はブドウの状態にもよるが少なくとも 15 日、最長でも 30~35 日行われ、マセレーションをしている間はピジャージュ、ルモンタージュまたデレスタージュにより成分抽出を促進する。

醗酵が終わるとヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノは 500L の樽で熟成を始め 14~16 ヶ月の後に 3000L の大樽

に移され、合計 30 ヶ月熟成される。一方リゼルヴァはまず 225L の樽で 18~20 ヶ月、そして 1500L の大樽に移され週に一回バトナージュを行い、合計 40 ヶ月熟成される。ポリプロピレン製のフィルターを通してビン詰。

Gli Uomini

造り手

本質への探究

本物、母なる大地、ワイン、そしてトスカーナ。これら全てのものへの愛情が私たちをポデーレ・イル・マッキオーネへと導いてくれた。人とそれを受け入れる環境との強い絆により、ヴィノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの深い伝統を更に豊かなものとする。この素晴らしい土地での昔ながらの作業は決して華やかでなく労力のかかる仕事だが、ワイン造りはその喜びと感動をワインを介して伝えることができると考えている。

シモーネ、レオナルド