

Menti メンティ

地域：ヴェネト

地区：ガンベッラーラ

造り手：Stefano Menti ステーフアノ・メンティ

HomePage : <http://www.giovannimenti.com>

創業年：1964年



出会い：

3月初旬にヴェネツィアのレストランで出会ったとあるワインに惹かれ、ヴェローナ近郊の造り手をヴィンタリー直前に訪ねました。17世紀の農家の作業場めいた醸造所は、ひんやりとした澄んだ空気に満たされ、建物が呼吸していることが感じられました。森の側にある畑は冷涼で、もちろん灌漑もしていません。年若き生産者が、2001年に父親と仕事をするようになってからピオロジックに転換したためか、鷹・鷲・雉・うさぎなど様々な生物がいて理想的な環境が整っています。「何故、今まで、どの試飲会にも参加しなかったのですか」と尋ねたら、「ヴィ・ナチュールの人たちとは考えが合わず、ヴィニ・ヴェーリは新しいエントリーを受け付けていなく、ヴィンタリーは参加費が高すぎて縁がなかった。けれども、今年VI VI Tが設けられ、しかも出展料が安いので、初めてヴィンタリーに参加することができた」という答えが返ってきました。

若さに似ず、しっかりとした考え方と理論がみごとに栽培・醸造を貫いており、それに基づいて造られる自然な醸造のワインには、優しさや芯のある確かな味わいが満ち溢れています。陽のしずむ夕方の訪問時、教会のカリオンが響く美しい村に春の訪れを感じ、幸せな思いでいっぱいになりました。イタリアの自然派ワイン界は、メンティの登場で面目を一新したといっても過言ではありません。ソアーヴェ地区の東に隣接する畑から、かくも理にかなった各種のワインを、抑えられた情熱をもって秘かに育て上げてきた、造り手ステーフアノ・メンティ氏に、満腔の拍手を贈りたいと思います。

(2012年4月発行 『ラシーヌ便り』No.78 合田泰子)

ワイナリー情報：

メンティ・ジョヴァンニは、19世紀末に設立された家族規模のワイナリーです。創業者のメンティ・ジョヴァンニ氏は、現在のオーナー（名前は同じくジョヴァンニ）の祖父にあたり、もともと自分たち家族で消費するために造っていたワインの販売をはじめました。

現在ワイナリーは、ガンベッラーラの歴史的な地区にある7.5haのブドウ畑を管理しています。栽培されているブドウ品種は、ガルガーネガとドゥレッツァです。これらのブドウから、辛口の白ワインと、陰干したブドウから得られる甘口の白ワインが造られています。畑の管理からボトリング、さらには発泡性ワインの醸造にいたるまでの作業はすべて、自分たちのチームで直接行われています。

自然と地域の伝統に対して最大限の敬意を払ったうえで造られるワインは、最高のクオリティを求めたコルク栓で封をされ、エレガントに外装を整えられます。

2007のこと、ワイナリーはISO 9001:2000の認証を受けました。これは、品質を高めていくうえで、新たな一歩を踏み出したこととなります。

長年にわたり、このワイナリーのワインはイタリアを代表するワインガイドに掲載されています。重要なイタリア国内のレストランに加え、ヨーロッパのみでなく、アメリカやアジアのインポーターや、個人顧客に購入されています。

栽培：

作業はすべて、手作業で、自分たちで行っています。

冬の剪定はステーファノとその父がすべて行い、それ以外の誰の手も借りません。ステーファノ父子は、それぞれの畑を知っていて、土壌の構成によって左右される樹勢の強弱や、それぞれの樹の樹齢、斜面の向きにあわせて、どのように剪定を行うのかを決めています。剪定を行った古い樹には、その後の植樹のため、1年経った若い樹を接ぎ木します。若木からなる小さな畑の数々は、ガンベッラーラの地で最も典型的な畑なのです。

剪定にくわえ、冬の間には、緑肥を行います。オーガニック農法によって得られた数種の植物の種を蒔き、春の草刈期には、水分や様々な物質を土壌に残します。数年をかけ、それらの様々な物資が、土壌やブドウの樹々に有益だと認識することができました。

また、ピオディナミのプレパレート 500 番である雌牛の糞をつめた雌牛の角と、501 番（補足：牛の角に水晶の粉をつめたもの）も冬の間準備を行います。

冬の終わりには、legagione を行い、土壌が十分に水分を含んでいれば、より生きた土壌にするため、1度か2度、プレパレート 501 番の処置を施します。

ベト病からブドウ畑を守るため、銅と、含有アルコールの蜜蝋を用います。オイディウム対策としては、鉱山性の硫黄を、蛾にはパチルス・チューリンゲンシスを用います。天気予報を注意深く確認し、処置がなるべく少なく済むようにしています。

もし春に雨が多く降れば、プレパレート 501 番である水晶をつめた牛の角の処置を必要な回数だけ施します。そうすれば、ブドウの葉はより軽くなり、大気中の日光との伝達がよくなるのです。