

Miani ミアーニ



地域: Friuli-Venezia Giulia

地区、村: コッリ・オリエンターリ地区

造り手: Enzo Pontoni エンツォ・ポントーニ

HomePage :

創業年:1984 年

出合い:

歴史:

ブドウ園は母方 (Edda Miani) の一族のものだったが、1980 年代にエンツォが引き継いで元詰めを開始。1984 年がファースト・ヴィンテッジ。元々は父と一緒にワイナリーの運営は行っていて、エンツォもメカニックの仕事との兼業だったが、1990 年代に入って父が死んだので、ワイン造りに専念しはじめた。

ドメーヌ解説:

家族経営のワイナリーで、Enzo Pontoni がオーナー／ワインメーカー／アグロノミスト。雇われコンサルタントはなし。一部の報道で醸造コンサルタントの Roberto Cipresso が関与しているという話が出たことがあるが、事実ではない。エンツォはメカニックとして 17 年間働いた人物で、現在 44 歳。非常に控えめな人で、社交を嫌う。ワインフェアや試飲会には一切顔を見せず、黙々と自らのワイン造りに専念している。

栽培品種:メルロ、レフォスコ、タツツエレンゲ、カベルネ・ソーヴィニオン、ピニオーロ、シャルドネ、トカイ、ソーヴィニオン・ブラン、リボッラ・ジャツラ

自社畑面積:畑は合計 12 ヘクタールだが、うち 8 ヘクタールはリース。

・品種別の面積:畑は全部で 20 以上のパーセルに分かれる

メルロ: 1ha

レフォスコ: 1ha

タツツエレンゲ／カベルネ・ソーヴィニオン／ピニオーロで合計 1ha

シャルドネ: 1ha

トカイ: 2.5ha

ソーヴィニオン・ブラン: 2ha リボッラ・ジャツラ: 1ha

かつてあったピノ・グリ、リースリング、マルヴァジアはもう植わっていない

土壌:

・畑の土壌: 泥灰土 (ポンカ)

・標高: 70-120m

・畑の方位: パーセルによって様々。赤品種は南向き、トカイとリボッラは南東、シャルドネは南西など

・傾斜: さほど急ではないがそれなりの斜面

栽培:

・植樹本数: 新しい畑は 6500 本、古い畑は 3000 本

・仕立て: ギュヨ、コルドン、Vertical Bush (フランスのゴブレ剪定と似ているが、もう少し仕立てが高いもの)

・収量: 平均して 12 キンタル/ha (搾汁率 70% で 8.4hl/ha)。法的上限は 100 キンタル/ha。樹 1 本あたり 2-4 芽のみ残し、房数は 1 本に二つだけ。

・グリーン・ハーヴェストは若いブドウ樹のみ。

- ・収穫タイミングはかなり遅いが、過熟ではない。
- ・樹齢: 4 - 70年。一番古いのはリボツラとトカイ。
- ・完全な有機栽培で、ビオディナミも一部取り入れているが認証は得ていない。
- ・ブドウ樹の繁殖はセレクション・マサル。

醸造:

○白ワインの醸造法

発酵タンクの種類: ステンレスタンクでダブルバージュしてから樽で発酵

発酵温度: 管理しない

プレスの方法: 破碎・除梗ののちプレス。長時間かけてプレスは優しく行う。

スキンコンタクト: なし

オークの種類: フレンチオーク

樽の容量: ボルドー・バリック(225l)またはブルゴーニュ・ピエス(228l)

新樽比率: 30%

熟成期間: 10-11カ月

バトナージュは、熟成開始後最初の3-4カ月間、週に1-2回

MLF: トカイとソーヴィニオン・ブランはせず、他の品種は実施

その他: 収穫はパーセル毎に行い、ブドウの温度が上がらないよう早朝に摘む

○赤ワインの醸造法

除梗: 100%

アルコール発酵のタンク: ステンレスタンクと木製発酵槽

キャプマネジメントの方法: ルモンタージュ

発酵前浸漬: なし

発酵後浸漬: 年と品種による。マセレーションは14-18日間。

発酵温度管理: 特になし

樽の容量: ボルドー・バリック(225l)またはブルゴーニュ・ピエス(228l)

樽の産地: フレンチオーク

新樽比率: 100%

熟成期間: 30-36カ月

MLF: 樽内で起こる

・ プレスの種類: プヌマティック

・ 酵母はほとんど培養酵母(ブドウの糖度が極めて高いため、天然酵母では辛口にならない)。MLFは天然のバクテリア。

・ 発酵開始時にごく少量の亜硫酸を添加。

・ 瓶詰め時の亜硫酸量: 白は28mg/l、赤は15mg/l(ともにフリーの量)

・ 清澄・濾過: 清澄は赤白ともになし。白は軽く濾過、赤は濾過なしで瓶詰め。

熟成:

年間平均生産量: 10000 本

・ それぞれの生産本数と品種比率

MIANI Rosso : 1200 本。メルロ 50%、カベルネ・ソーヴィニオン 30%、タッツェレンゲ+ピニョーロで 20%

COF Merlot: 2000 本

COF Ribolla Gialla: 900 本

COF Sauvignon: 2000 本

COF Tocai Friulano: 1000 本

Refosco Vigna Calvari: 600 本。カルヴァーリはクリュの名前

Miani Bianco は 1996 年以降生産されていない。

フリウリ=ヴェネツィア・ジューリアについて

イタリアの東端にある略称「フリウリ州」は、オーストリア、スロヴェニアと国境を接し、歴史のなかで民族の移動を余儀なくされた地です。近年東欧に悲劇が訪れた際、多くの難民を暖かく迎えた実績もあり、この地の人々は静かで忍耐強さ隣人愛に満ち、困難な状況に対応する柔軟性があると評されます。料理にも地方的な風味と国際性をうまくないまぜにした独特な味わいがあり、料理・ワインともに素晴らしい地方です。

シャルドネ、ソーヴィニオン、カベルネ、メルロなど国際品種が多く栽培されているため、フランスのコピーのように思われがちです。が、これらの品種の栽培の歴史はイタリアでもっとも古く、フリウリ産ワインは、イタリア以外では考えられない個性的な味わいと洗練されたスタイルを備えています。バートン・アンダーソンは、フリウリを「イタリアの現代の白ワインの聖地」と言っていますが、この地で生まれる優れた技と人間味あふれる味わいのワインに、大いに感銘をうけています。