



Manenti
マネンティ



航空技師として仕事をしてきた、グリエルモ・マネンティが2006年にワインへの情熱から46歳で始めたワイナリー。C.O.Sのワインを飲み、自分の生まれ育ったラグーザ地域のワインとの違いに心を打たれ、働きながら醸造学校へと通いなおした。更にワイン造りのプロフェッショナルに教を請おうと、人づてにサルヴォ・フォーティへとたどり着く。以来、栽培・醸造面でイ・ヴィニエーリチームから学びながら、兼業でワイン造りを始めた。

畑はヴィットーリアの中心区であるバストナカ地区にあり、仕立てはイ・ヴィニエーリの指導するアルベレッロ。現在所有する2.5haの畑の大部分は2006年以降にグリエルモが植えたもので、2023年7月ようやく自社醸造所が畑の横に完成する予定なので、醸造17年目にしてようやく自分の醸造所でのワイン造りとなる。2022VTまではAz.Ag.グルフィを間借りして醸造していた。着実にこつこつと物事を進める人柄のグリエルモのワインは、精密なバランスにありながらも南のワインらしい大らかさが特徴。

○IGT Terre Siciliane - Fuorviante テッレ・シチリアーネ フォルヴィアンテ					
	畑	品種：カッリカンテ100% 植樹：2015年 位置：標高250m、南向き 土壌：緩めの赤砂土壌	醸造	ステンレスタンクでごく短時間のマセレーション スモールバリックで約6か月間熟成	備考 イタリア語でForviareとは、“本来の道から外れる”と言った意味の動詞。本来ならばエトナ山東斜面が好適地とされるカッリカンテ種をヴィットーリオで栽培・醸造していることからこのように名付けた。 暑いエリアのカッリカンテ酒ではあるが、マセレーションは数時間、酸化的な環境での醗酵はせず、樽熟成はしているが時間も短いのでフレッシュに仕上がっている。
●IGT Terre Siciliane - Rosato 281 テッレ・シチリアーネ ロザート 281					
	畑	品種：フラッパート100% 植樹：2013年 位置：標高250m、南向き 土壌：砂質土壌にわずかに粘土とシルトを含む。地下60mにはやわらかい石灰岩土壌。	醸造	ステンレスタンクでごく短時間のマセレーション ステンレスタンクで約6か月間熟成	備考 281はロゼを作るためのフラッパートの区画の番号。そのVTにこれ以上成熟の望めなさそうなフラッパートを、赤ワインよりも早めに収穫。ステンレスタンクのみでの醸造で、酸を残して仕上げる。
●Cerasuolo di Vittoria チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリア					
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ50%、フラッパート50% 植樹：2000年代 位置：標高250m、南向き 土壌：砂質主体、区画によりわずかに含む粘土量が異なる	醸造	ステンレスタンクで12日間マセレーション フラッパートはステンレスタンク、ネーロ・ダーヴォラはバリックにて約10か月間熟成させてからブレンド	備考 そもそもチェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアー般に、イタリアのDOCG赤ワインからイメージされるような色や抽出物の濃さはない。ヴィーニ・マネンティにおいてはさらにエレガンスと味わいの巧みなバランス感覚に焦点が当たっている。
●Vittoria - Frappato ヴィットーリア フラッパート					
	畑	品種：フラッパート100% 植樹：2011年 位置：標高250m、南向き 土壌：砂質主体のいくつかの区画	醸造	ステンレスタンクで14日間マセレーション ステンレスタンクで約10か月間熟成	備考 フラッパートという単語からは、フルーティーな、という言葉を連想されがちだが、シチリア語で「フラッパート」というと、“荒い・がさがさした”といった意味であり、固い実が成熟した証でもある。果皮表面にシワができることに由来する。 近年のラグーザ地域の猛暑にもよく耐え小さな実をつけるフラッパートは、当主のグリエルモのお気に入りでもあり、単一キュヴェを造っている。ステンレスタンクのみでの醸造だが、軽やかな赤い果実味にスパイシーなニュアンスで、テクスチャーの滑らかさがこのワイナリーらしい。