

Manenti

マネンティ

地域：Sicilia シチリア

地区、村：Ragusa ラグーザ

醸造・栽培責任者：Guglielmo Manenti

グリエルモ・マネンティ

コンサルタント：サルヴォ・フォーティ

HP：<http://www.vinimanenti.it/>



【ワイナリーと造り手について】

シチリアの農家に生まれたグリエルモ・マネンティ。父は野菜農家で航空技師を夢見たグリエルモは、大学を卒業しその道に進んだ。ブドウ栽培やワインへの関りはその後、多くはなかったが40歳を過ぎた頃に、C.O.Sのチェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアを飲んだことで、今まで味わったことのない飲み口に驚き、ワイン造りの道を模索し始める。とはいえ彼にとってブドウの栽培、ワインの醸造は未知の世界であったので、醸造学校へと通いながら、ワイン造りに精通した人物を探していた。そして2005年46歳の時にサルヴォ・フォーティに出会い、彼のワイン造りと哲学に共感したグリエルモは、サルヴォに正式にコンサルタントを依頼。以降サルヴォの助言を受けながら以前の仕事も続けながら兼業でワイン造りを始めた。



2haの土地をヴィットーリアエリア内のバストナカ地区に畑を購入し、ワイナリーとして2006年に登録した。このVTが彼にとっての最初の収穫であり、チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアDOCGを初ボトルング。その後、伝統的なテロワールを最大限に表現した高品質のワインを醸造するにはどうするか、と考えながら土着品種であるネーロ・ダーヴォラやフラッパートを植樹し、そのほかのキュヴェも造り始める。

ワイナリーの建設は急がず、費用も掛かるため、年産3000本でスタートしたワイン造りを最終的に何本まで生産したいか、など綿密に考えサルヴォとも相談しながら設計を開始し2023年夏によく完成する。それまでは、同じくサルヴォがコンサルタントをしている、キアラモンテ・グルフィのセラー（畑からは20kmほど）に間借りをさせてもらいながら、ワインを造ってきた。

2023年、グリエルモは航空技師としての仕事は定年を迎えワイン造りに更に専念できると、64歳にしてさらにやる気に満ちている。



【畑・栽培について】



栽培はサルヴォ・フォーティ率いるイ・ヴィニエーリの栽培家集団と協力しながら行っている。グリエルモはブドウ畑を買ったわけではないので、現在 5ha 所有する畑のほとんどを自分で植樹する必要があったため、栽培開始初期にはアルベレッコ仕立てでの栽培管理や人数の必要な作業はイ・ヴィニエーリのを借りている。

畑の場所はシチリア南東部のラグーザ県、チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリア DOCG の中心の生産地区でもある、バスタナカ地区で、フラッパート、ネーロ・ダーヴォラ、実験的に植えたカッリカンテを栽培。

石灰粘土質で鉄分を多く含む土壌と、霧がなく昼夜の寒暖差の大きい地中海性微気候によって、この地のワインは特徴付けられる。近年イタリア全土で猛暑が報告されているが、フラッパートは土着品種ゆえか、土地・気候に順応し 2021 年にラグーザ帯の 8 月の外気温が 43℃前後にまで上昇した際も、葉が枯れることもなく、問題なく成熟した。

【セラー・醸造について】

初醸造の 2006VT から 2022VT までは、サルヴォ・ヴォーティがコンサルタントを行う、キアラモンテ・グルフィ村のグルフィ醸造所のセラーを間借りして、ワイン造りを行ってきた。自身のセラーは畑の真横にあり、2023 年夏に完成予定。グルフィ醸造所は、醸造設備は整っているが畑から 20km ほどの距離にあるので、長らく不便な環境でのワイン造りだった。「セラーの完成が待ち遠しいよ」と、グリエルモ。

