La Vigna di San Martino ad Argiano

ラ・ヴィーニャ・ディ・サン・マルティーノ・アダルジャーノ

国・地域	: Italia, Toscana	イタリア、トスカーナ
地区、村	: San Casciano in Val di Pesa	サン・カッシアーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ
醸造・栽培責任者	: Giampaolo Chiettini	ジャンパオロ・キエッティーニ
	Andrea Toccaceli	アンドレア・トッカチェーリ
HP / SNS	: なし	

ワイナリーと造り手について

ラ・ヴィーニャ・ディ・サン・マルティーノ・アダルジャーノは、農学者アンドレア・トッカチェーリと醸造家ジャンパオロ・キエッティーニ（写真）の手がけるプロジェクトである。2 人が質の高いキアンティ・クラッシコを作るために、サン・カッシアーノのアルジャーノ地区に 1ha の畑を購入したことから始まったのだった(2012 年)。ジャンパオロは 1985 年からワイン生産にかかわり、現在はトスカーナ州の複数のワイナリーに醸造指導を行いながら、自身のワインも手がけている。2017 年が初ヴィ

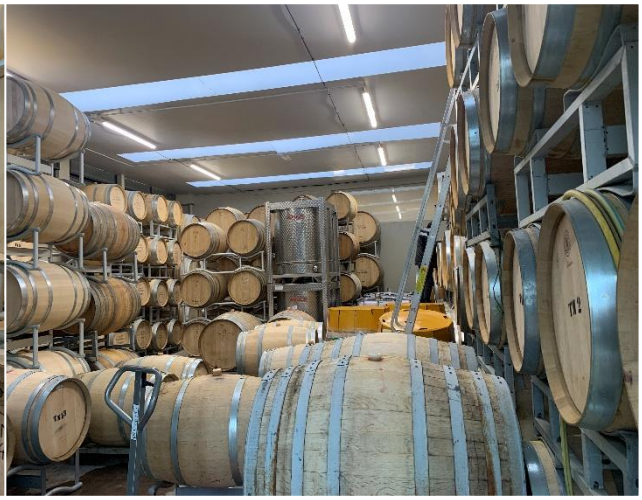
ンテッジだが、1990 年代にイーゾレ・エ・オレーナで 10 年間パオロ・デ・マルキ氏のもとで働いていた経験も含め、ワイン造りの豊富な知見を持つベテラン醸造家だ。畑にはサン・マルティーノ教会が隣接しており、教会には 17 世紀初頭の画家ファブリツィオ・ボスキによる絵画が 20 世紀末まで飾られていた。長年地域の障がい者支援に尽力してきたこの教会への敬意として、ワイナリー名にはその名を冠し、エチケットにも教会に飾られていた絵を取り入れている。

畑と栽培について

畑はキアンティ・クラッシコ北部、サン・カッシアーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザの標高 300m に位置し、丘の頂上から斜面にかけて広がる。土壌は約 250 万年前の礫・砂利・海洋性砂からなり、組成は砂 35%、シルト 37%、粘土 28%。特に斜面下部では最大直径 50cm ほどの礫・砂利が多く、全体として水はけに優れた土壌だ。2012 年に畑を取得し、2013〜2014 年にサンジョヴェーゼ、トレッビアーノ・トスカーノ、マルヴァジーアを植樹（密度：5,900 本/ha）。当初よりバイオロジック農法で栽培を行い、2017 年に初収穫を迎えた。

セラーと醸造について

畑から車で 15 分ほどのキアンティ・クラッシコ協会が提供する共同セラーを使用。30 を超えるワイナリーが共有する施設でスペースに制限はあるものの、清潔で設備も整っており、年産 6,000 本規模のこのワイナリーには適している。赤ワインはキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァのみで、100%サンジョヴェーゼ。9 月後半に収穫されたブドウを自然酵母で発酵、除梗しマセレーションの間はあまり触らず煎じるように抽出。ステンレスタンクで 3-4 週間前後マセレーションを行う。圧搾後は 500L の木製樽に移し、マロラクティック発酵を経て瓶詰めまでそのまま熟成。2 回目の春が過ぎた頃に瓶詰め。瓶詰め前にはフィルター処理を施し、瓶内での微生物活動を抑

える。瓶詰め後の熟成というものは物理的・化学的な変化によるものであるべきだとジャンパオロは考えている。

白ワインはイミグラント・ワインと名付けられ、キアンティ・ルフィナエリアのミュラー＝トゥルガウを購入し原料としている。ジャンパオロとアンドレアの 2 人が白ワインの生産を検討した際、あえて土着品種ではなく、非土着品種を選択することにした。というのも、現在は土着品種によるワイン造りが注目を集めているが、2 人がわざわざ土着白品種で白ワインを造ることも安易に思えたのだった。
その中で、ジャンパオロは、1970 年代に北イタリア・トレンティーノ地方からフィレンツェ北部のムジェッロ渓谷（キアンティ・ルフィナ）に移住したブドウ栽培家の一家の存在を思い出した。彼らがトレンティーノのブドウ品種を持ち込んでいる可能性があると考え連絡を取ったところ、ミュラー＝トゥルガウの畑を所有していることが分かった、という経緯でミュラー＝トゥルガウ酒の生産が始まった。