



Fattoria Nanni

ファットリア・ナンニ



国・地域	: Italia, Marche	イタリア、マルケ
地区、村	: Macerata	マチェラータ
醸造・栽培責任者	: Roberto Cantori	ロベルト・カントーリ
HP / SNS	: https://www.fattoriananni.it/ https://www.instagram.com/fattoria_nanni/	

造り手とワイナリーについて

ファットリア・ナンニは、マルケ州マチェラータ県アピーロのアルジッチ地区に位置するワイナリーで、主に DOC「ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ」を生産している。ワイナリーの創立は 2016 年のことで、ワイナリー名の「ナンニ」とは、ワイナリーが所有する最も古い畑を 1967 年に植えた人物、ジョヴァンニ・ピエルシジッリ氏の愛称である。オーナー兼醸造家のロベルト・カントーリは、ジョヴァンニ本人と面識はないものの、次のように語っている。「1967 年にサン・ヴィチーノ山の正面という特別な場所に畑を植えたという彼の選択には深い敬意を抱いています。そこは個性あるブドウが得られる一方で、粒が小さく収量も少なく、栽培が難しい場所だからです」。ロベルトにとってピエルシジッリ氏は、この土地の真



の可能性を示し、彼がこの地でワイン造りを始めるきっかけとなった人物だったのだ。

ロベルトはアンコーナ大学で醸造学を学び、さらにカメリノ大学でワイン輸出マネジメントを修めた。その後、カリフォルニアのブエナ・ヴィスタ、ポルトガル・ドウロ地方のフェレイラ、トスカーナのイル・ボッロといった各地のワイナリーで経験を積み、帰郷後はマルケのモロデールで6年間研鑽を重ねる。

一方で、彼の根底には生まれ育った土地の記憶が息づいている。標高1480mの象徴的な山モンテ・サン・ヴィチーノは日常の風景として常にそばにあり、天候の変化や空の色、月の昇る方角を教えてくれる道しるべであった。マルケやアブルツォでは同じ品種でも山側と海側でワインの個性が大きく異なるが、ファットリア・ナンニのワインでも同様に、山側の冷涼な気候に由来する清涼感が表れている。



畑と栽培について

2.8haのジョヴァンニの植えた畑を含め合計8.8ha、5つの畑を所有しておりバイオロジック栽培で畑を管理している。これらの畑はいずれも標高400m前後の丘陵地にあり、気候は冷涼、土壌は主に粘土質・砂質・砂岩由来の岩盤を含む。

古木の残る区画は、手入れがなされていなかった期間に死んでしまったブドウ樹の植え替えなどはされてこなかったため、植樹率が70%以下のところもあるが、総植え替えなどは行わず、古樹に負担をかけない栽培をおこないまた、その畑のブドウ樹から新たに開墾した畑へのマサルセクションをしている。

近年の気候変動への対応として、2020年の剪定からは、この地域で一般的に見られるよりも高い位置でギュイヨ仕立てを行い、遅霜のり





スクを回避しようとしている。また、雹害対策としてグレープ・ネットも導入しており、これは夏の過度な日差しを和らげる効果も期待されているのだとか。

セラーと醸造について

ファットリア・ナンニのセラーに足を踏み入ると誰しものが真っ先に感じることは、いかにセラーが清潔であるかということ。2018年に完成した新しいセラーではあるが、ロベルトはワイン造りにおける衛生の重要性を強調して語り、タンクからワインを注ぐと間髪入れずに注ぎ口の洗浄を行う。

手摘みで収穫されたブドウは一晩かけて 3～5℃に冷却した後、房ごと弱い圧力でプレスし、発酵タンクへ移す。圧搾時の果汁温度は約 10℃で、粗い澱を沈殿させてからアルコール発酵を開始。野生酵母による発酵期間は 22～29 日で、3 段階の温度管理を行う。アルコール度数“4 度”までは 18～20℃、“4～10 度”までは 14～16℃、その後発酵終了までは 20～22℃で管理される。発酵後はマロラクティック醗酵をせずに澱とともに熟成され、キュヴェ・アルジッチは 3～6 ヶ月、キュヴェ・オリジニは 18～24 ヶ月を目安に、それぞれの熟成期間を経て瓶詰される。ワインの仕上がりは年ごとに異なり、ロベルトの判断により瓶詰時期が決定される。