



# Antichi Vigneti Manca

アンティキ・ヴィニエーティ・マンカ

国・地域 : Italia, Sardegna イタリア、サルデーニャ島  
地区、村 : Sorso ソルソ  
醸造・栽培責任者 : Alessia & Noemi Manca アレッシア & ノエミ・マンカ  
HP / SNS : <https://www.instagram.com/antichivignetimanca/>  
<https://www.antichivignetimanca.it/>

## ワイナリーと造り手について

アンティキ・ヴィニエーティ・マンカは、サルデーニャ島の家族経営のワイナリーで、アレッシアとノエミ、二人の姉妹が運営している。公式には姉妹のワイナリーとして知られているが、ラシーヌ・チームの訪問によって、アレッシアの夫ジャンパオロもワイン造りの根幹を支える不可欠な存在として腕を振るっていることが見えてきた。さらに彼女たちの父親も日々の農作業を支えており、まさに家族一丸となってワイン造りに向き合っている。

祖父母の代からワインを生産し、菜園やオリーブ畑も営んできた家系で、姉妹の思春期には別の道に進む可能性もあったが、農業から離れることはなかった。現在は 6ha のブドウ畑と 2ha のオリーブ畑を管理している。多くの畑はワイナリーの周辺に点



在しているが、1ha 強はソルソ(Sorso)村の近くにある。

ワイナリー設立の契機となった出来事は、2007年、祖父の古いカンティーナにおいて、約20年前のヴェルメンティーノのボトルを味わったときのこと。その感動的な体験は、この土地の個性を表現すべきだと確信させ、ワイン市場へとうってでようと決意を固めさせるには十分だった。そして10年にわたる試行錯誤を重ねた末、2017年に「Li Sureddi Rosso」が誕生。ワイナリーの周りに広がる畑はサルデーニャ島北西部、ロマンジャエリア内にあり、標高は180mほどで海からの距離は2.5kmほど。強い北西風（マエストラーレ）が海からの湿度を洗い、昼夜の温度変化を促進する環境。中心となる区画は「バッデ・ピーラ」と呼ばれるクリュであり、エチケットにもその名が刻まれる。古いアルベレッコ仕立で栽培されており（一部グイヨー）、その根は主に石灰質で、かつて海に覆われていた白いマールを豊富に含む土壌にまで深く伸びているのだ。

サルデーニャは元々雨の少ない環境のところが多く、島南西の沿岸部であるロマンジャエリアも夏季の乾燥と酷暑日は増えている。ワイナリーを始めて当初の収穫は9月中旬以降に始めていたが、現在は8月中旬を過ぎたあたりまで早まっていると彼女たちは話す。

## 畑と栽培について

ワイナリーの周りに広がる畑はサルデーニャ島北西部、ロマンジャエリア内にあり、標高は180mほどで海からの距離は2.5kmほど。強い北西風（マエストラーレ）が海からの湿度を洗い、昼夜の温度変化を促進する環境。中心となる区画は「バッデ・ピーラ」と呼ばれるクリュであり、エチケットにもその名が刻まれる。古いアルベレッコ仕立で栽培されており（一部グイヨー）、その根は主に石灰質で、かつて海に覆われていた白いマールを豊富に含む土壌にまで深く伸びているのだ。





サルデーニャは元々雨の少ない環境のところが多く、島南西の沿岸部であるロマンジャエリアも夏季の乾燥と酷暑日は増えている。ワイナリーを始めて当初の収穫は9月中旬以降に始めていたが、現在は8月中旬を過ぎたあたりまで早まっている。pp

## セラーと醸造について

2026年現在、セラーは新旧2つに分かれており、新しいセラーは熟成用の地下部分を建造中。そのため醸造/熟成に使われるコンクリート製のタンクは現在も旧ワイナリーにある。祖父の代から使われてきた旧セラーは地下室もあるが、6ha分のブドウの仕込みには手狭なため、新しいセラーを建てる必要があったのだ。醗酵も熟成も基本的にはコンクリートタンクで行っており、一部樽熟成をさせている土着品種もあるが、製品化はしていない。亜硫酸の添加は発酵時および瓶詰め時。畑仕事と同様に醸造も、過度な介入を避け、ワインは各ヴィンテッジの子として、その年の条件を尊重して造られ、土地と自然、そして造り手を映し出す存在となる。

