

Cerbaiona

チェルバイオーナ Bio

生産量の少なから「カルト・ブルネッロ」の地位も確立するブルネッロ・ディ・モンタルチーノ最高峰の生産者。純粋な好奇心でワインの本質的な美しさ・尊さを味わってほしいという思いから、一切のスコアやレビューの掲載を拒否している。



チェルバイオーナはシエナ県モンタルチーノの町から南東に約4km程、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの創始者として知られるピオンティ・サンティから車で東に15分程のチェルバイアと呼ばれるエリアに位置している。チェルバイアは14世紀頃から農園として知られ、元来この地に住む小作人たちによって古くからオリヴオイルとワイン造りが行われていた。時代が進むにつれて、チェルバイア周辺にはワイナリーがいくつかできるが、その中でも特に有名なのが、18世紀後半にできた後のチェルバイオーラとなる農園である。実は19世紀中ごろまで、チェルバイオーラとチェルバイオーラはある家系が所有する農園の別々の一部だったのだ。



19世紀後半には、それぞれに別の所有者が現れたことで、別々のワイナリーとなった。チェルバイオーナは、1977年からディエゴ・モリナーリによって所有されていた。元アリタリア航空のパイロットとして25年のキャリアを持っていた彼は、ワインへの情熱が人一倍強く、引退を機にモンタルチーノに移り住むことを決意。ワイナリー購入当初、彼にはあふれんばかりの情熱があったが、異業種出身であったため、ワイン造りに関する知識がなかった。しかし、醸造責任者を他から雇うということをしたくなかった彼は、まず関連書物をあさって勉強し、栽培・醸造工程を深く理解するため実際にワイナリーを何件も訪ね回った。その中でも、彼が最も影響を受けたのはピオンティ・サンティで、特に伝統を重んじるという姿勢に共感したのである。そのため、ディエゴは1977年の最初の植樹の際にBBS11(Brunello Biondi Santi, vine no. 11)と呼ばれるピオンティ・サンティが所有するクローンを使用し、この畑のブドウを使って1981年、初のブルネッロをリリースしたのである。

一方で、ジュリオ・サルヴィオーニが所有するチェルバイオーラは、1985年に初のブルネッロをリリース。ジュリオ曰く「僕にブドウを植えるよう勧めたのは、他ならないディエゴだった。1985年の異常寒波がチェルバイオーラに代々植わるオリヴの樹をダメにしてしまったが、ディエゴの助言があったおかげでブドウを植える決意ができた。」

現在、チェルバイオーナは4haの畑を所有している。海拔は350~400m程で、区画はブドウの植樹年(1977年、1986年、2000年)によって大きく3つに分かれている。土壌はガレストロと呼ばれるトスカーナ地方特有の泥灰岩で構成される。ブドウはオーガニック栽培によって育てられ、醸造は15hl、25hl、30hlと大きさの異なる開放型の木製発酵槽を使用。自然酵母による自然なアルコール発酵を行う。過度な抽出をさけるためにルモンタージュは最小限に抑え、果房は手でピンチャーする。そのまま同じ容器でのマロラクティック発酵を行い、翌年の春まで澱と接触させる。その後、10hl、17hl、20hlのスラヴォニアオークの大樽に移し、ロットでは12か月、ブルネッロでは30か月と規定を上回る樽熟成を行う。

チェルバイオーナでは、収穫時にブドウのセレクションを行うだけでなく、セラーでも樽ごとのセレクションを行う。品質に納得がいかなければ全て格下げする程の徹底した品質主義で、ワイナリー購入から数十年の内に一気にスターダムにのし上がった。また、トータル年間生産量が20000本と希少性が非常に高いことから、カルト・ブルネッロの地位も確立した。

しかしながら、健康状態が悪くなったディエゴは、2014年を最後にワイナリー売却を決意。するとささず、2015年に投資家のゲイリー・リーチェルと元ピオンティ・サンティでコンサルタントを務めたマシュー・フィオレッティがチェルバイオーナを購入。新体制となったワイナリーは、2017年2月、ジャーナリストたちに対し「我々のワインに対してスコアやレビューをつけることを一切禁止する」という手紙を書き、数値評価が蔓延する今のワイン業界に一石を投じた。評価ではなく、純粋な好奇心を持ってワインの本質的な美しさ・尊さを味わうという考えは、伝統を尊重するディエゴの意志を確実に受け継いでいると言えるだろう。今後ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ最高峰の生産者で居続けることは間違いない。



ロッソ (ヴィーノ・ダ・ターヴォラ) NV Rosso(2019-2020)-2

限定 希望小売価格 ¥3,900

- 産地: Vino da Tavora
- 品種: サンジョヴェーゼ70%、メルロー16%、カベルネ・フラン14%
- 熟成: パリック&大樽12ヶ月後、コンクリートタンク10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

単体でも申し分ないクオリティであるサンジョヴェーゼに、メルローとカベルネ・フランをブレンドしたワイナリーの意欲作というべき一本。メルローからは豊かな果実味、そしてカベルネ・フランからは明るさとテンションが加わって、単一品種では表現できない複雑さを見せる。ワイン法によりVino da Tavola(テーブルワイン)の格付けであるが、その仕上がりは格付けからの想像をはるかに超える深みを感じられる。



ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2021 Rosso di Montalcino

限定 希望小売価格 ¥10,600

- 産地: D.O.C. Rosso di Montalcino
- 品種: サンジョヴェーゼ・グロッシ100%
- 熟成: スラヴォニアオークの大樽12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

チェリーや赤系ベリー、杉、湿った土、スパイスがふわりと香る。厳しい選果のおかげでブドウは並外れた力強さと凝縮感を持つ。口に含むと柔らかいテクスチャーの奥に力強さとストラクチャーを感じる。この価格帯で味わえるサンジョヴェーゼとしては間違いなく一線を画している。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2018 Brunello di Montalcino

限定 希望小売価格 ¥31,400

- 産地: D.O.C.G. Brunello di Montalcino
- 品種: サンジョヴェーゼ・グロッシ100%
- 熟成: スラヴォニアオークの大樽24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.3%

30か月の大樽熟成を得てリリースされる。ダークレッドチェリー、すみれ、火打石、リコリス、そして下草などの濃厚で複雑なアロマ。果実のボリューム感、ジュース感で口内が満たされ、そこにダークレッドチェリー、タール、リコリスの何層にも重なるフレーヴァーを感じる。ベルベットのように滑らかでありながらエネルギーに満ちあふれている。まさに世界最高峰のカルト・ブルネッロといえる。



プティ・ヴェルド (マシュー・フィオレッティ) 2019 P.V.D (M.L. Fioretti)

限定 希望小売価格 ¥7,400

- 産地: I.G.T. Toscana
- 品種: プティ・ヴェルド58%、アンチェロッタ42%
- 熟成: パリック&350L樽&アンフォラで約24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

鬼才、故アンドレア・フランケッティが初期のバラツィを生産するために買い付けたとされる畑のプティ・ヴェルドをメインに使用。ポルダーに比べ暖かいトスカーナだからこその得られる素晴らしいアロマとフレーヴァーを活かしつつ、その強固なタンニンと和らげ、スムーズにする目的でブレンドされた土着品種アンチェロッタとの絶妙なバランスが素晴らしい、他に類を見ない1本。



サン・ヴィート (マシュー・フィオレッティ) 2020 San Vito (M.L. Fioretti)

限定 希望小売価格 ¥10,700

- 産地: I.G.T. Toscana
- 品種: メルロー100%
- 熟成: パリック14ヶ月(新樽100%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14.38%

プティ・ヴェルド同様に、ボデー・アルビアーノ社から買い付けたメルロー100%で生産。全房発酵で低温マセラシオンを行い、フリーランジュースのみを使用。ブルーベリーやブラックベリー系の果実にリコリス、チョコレートのアロマが複雑に入り交じる。トスカーナのメルローの中でも特に傑出している、とオーナーのマシューが自信を持つほどのポテンシャルを持っている1本。

