

Mastrojanni

マストロヤンニ Bio

「伝統ありき」の信念を守り続けてきたブルネッコを代表する生産者。その味わいは現在でも数多くの愛好家にとって希少な存在として扱われている。



ワイン評論家マツ・クレイマーが「飲まずに死ねない」と明言するイタリア最高のワイン、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ。その代表的生産者として、マストロヤンニは数多くの愛好家やプロフェッショナルに愛されてきた。その創業は1975年。このアペラシオンの生産拡大に火をつけたパンフィの設立や、ブルネッコのD.O.C.G.昇格以前のことである。



醸造所と畑はアペラシオンの最南端、カステルヌオーヴォ・デッラバーテの丘陵に位置する。元タロレート・エ・サン・ピオと呼ばれていたこの農園は、シルト質や粘土質からなる石の多い痩せた土壤を持つ急斜面にあり、崩れやすく、耕作に不向きとされていた。そのため、創業以前は森と牧草地が広がるのみで、ブドウ畑はなかった。しかし、南部特有の温暖な気候に加え、南西から南に開けた斜面は日照が豊富。夏は雨が降らず、日中の気温は時には40度にも達するが、南に迫る標高1700m級のアマータ山から常に涼しい風が吹くため、昼夜の寒暖差は15度を超える。また、アマータ山により、嵐や雹からも守られる。

縁あってこの地所を手に入れた弁護士のカプリエーレ・マストロヤンニは、ここが優れたブルネッコを生む土地であることをすぐに確信し、畑を拓いてブドウの植樹を行った。このテロワールが育むブドウから余計なものを加えることなくワインを造るために、発酵にはニュートラルなコンクリートタンクを、熟成には大樽を用いることは最初から決まっていた。ブルネッコの伝統に重きを置くマストロヤンニの作品は、初期のヴァンテージからこの地の上質なサンジョヴェーゼに特有の素晴らしいアロマを呈していたという。

1990年代、2人の醸造家が、マストロヤンニ氏がいち早く見込んだカステルヌオーヴォ・デッラバーテのポテンシャルを、彼が目指す以上に引き出した。栽培から醸造までワイン造りの全てを監督するアンドレア・マケッティと、コルドルチャなどブルネッコの多くの造り手のコンサルタントを務めるマウリツィオ・カステッリである。彼らはマストロヤンニ氏の「伝統ありき」の信念と共に、「ワインは畑で育つ」というポリシーを実践している。

化学薬品を用いない栽培は有機農法に基づいているが、ピオかどうかよりも、生態系を整え、病害が起こりにくい環境にすることで、人の手を加えずとも質の高いブドウを得ることに焦点が置かれている。収量制限も厳しく行われ、質の悪いブドウはグリーンハーヴェストで除去し、収穫時には、熟していないブドウや過熟したブドウは畑で選果され、枝から切り落とされる。設立当初から変わらないコンクリートタンクでの発酵、大樽での熟成でも、ワイン自身が発展するよう、人の手の介入を最小限にとどめている。

創始者のマストロヤンニ氏の死後、2008年に醸造所はエスプレッソコーヒーの最大手、グルッポ・イリーの手に渡った。大資本が入ることで全く別のワインになるのでは、と多くの人が危惧したが、イリーが出した買収の条件はむしろ、これまでと同じスタッフ、同じフィロソフィで、マストロヤンニの名の下にワイン造りを続けることだった。特に2人の醸造家アンドレア・マケッティとマウリツィオ・カステッリが醸造所に留まることが必須条件だった。イリーが唯一手を加えたのは、選果台や部分的な木製の発酵槽の導入、セラーの改装など、ハード面のみだった。マストロヤンニの築いてきた伝統とアイデンティティが守られたのは、この買収をグルッポ・イリーに働きかけたフランチェスコ・イリーの功績だ。フランチェスコはマストロヤンニのワインの30年来の愛好家というだけでなく、近隣にポデレ・レ・リビという醸造所を個人的に所有する関係から、ワイン造りをアンドレアとマウリツィオに師事した。彼にとってマストロヤンニは公私ともに最大限の敬意を払うべき存在だったのである。

イリーによる大規模な設備投資のおかげでワインはよりクリーンになりクオリティは一層向上したが、マストロヤンニの核となる部分は変わらない。大樽での熟成や、設立当時に植樹された古樹から造られる最上クリュ、ヴィーニャ・スキエーナ・ダジノにその伝統が息づく。2007ヴァンテージで初めてリリースされたヴィーニャ・ロレートは、マストロヤンニ家所有の時代から構想があり、グルッポ・イリーの下で形となった、マストロヤンニの伝統の継承を象徴する新たなクリュ・ブルネッコである。

アンドレアはこのワイナリーでの実績を買われ、ブルネッコ協会のメンバーとして招聘されたためワイナリーを後にしてしまった。その後釜はトゥアリータで経験を積み、2022年のイタリア最優秀若手醸造家賞を受賞した女性醸造家ジュリア・ハリーが継いでおり、伝統を守りつつ新たなチャレンジを行っている。

サンタンティモ・ロッソ コスタ・コロンネ

2021 Sant'Antimo Rosso Costa Colonne

定番	希望小売価格 ¥3,400
●産地:	D.O.C. Sant' Antimo
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、チリエジョーロ20%
●熟成:	オークの大樽&コンクリートタンク12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	14.5%

モンタルチーノのワインをより早く楽しんでもらいたいという思いから誕生したキュヴェ。フレッシュな赤系ベリーとフローラルなアロマが立ち昇り、アタックにはジューシーで甘やかな果実が広がる。アフターに続くタンニンがキメ細やかでシルキーで、チャームングさの中にもエレガントな佇まいが感じられる。

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

2021 Rosso di Montalcino

限定	希望小売価格 ¥4,200
●産地:	D.O.C. Rosso di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	大樽(5400L)5ヶ月後、コンクリートタンク4ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	14.5%

ブルネッコと見紛う赤いチェリーや小さなベリー系果実に満ちた香りにタバコやスモークのニュアンス。大らかな果実を支える生き生きとした酸と堅固なタンニン。ジューシーな味わいに、ロッソには稀な深みと複雑さが感じられる。赤系果実が漂うフローラルなフィニッシュが非常に心地よい。

サン・ピオ

2020 San Pio

限定	希望小売価格 ¥4,700
●産地:	I.G.T. Toscana
●品種:	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、サンジョヴェーゼ・グロツソ50%
●熟成:	フレンチオークのトノー&バリック18ヶ月
●評価:	WS91
●アルコール度数:	14%

プラムやブラックベリーの瑞々しい完熟果実のアロマにハーブやタバコ、スパイスのヒント。香りと同様、エネルギーに満ちた味わいは、密度の濃さと強さを備えている。長いフィニッシュは生き生きとしてフレッシュで、重苦しさは全く感じられない。大きく豊満だがピュアでエレガントというマストロヤンニのスタイルで表現されたトスカーナのカベルネ・ソーヴィニヨン。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ ロレート

2018 Brunello di Montalcino Loreto

限定	希望小売価格 ¥16,700
●産地:	D.O.C.G. Brunello di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	大樽(1600L、2500L、3300L)36ヶ月
●評価:	WA95、WS94、Vinous94、Decanter94
●アルコール度数:	14.5%

所有畑の他の区画と異なり、東向き斜面に位置し主に凝灰岩質の砂や川石からなるロレートの畑には、フィレンツェ大学が厳選した粒の小さな実をつける古い8種のクローンが土壌の種類に合わせて植え分けられている。赤いチェリーやプラム、リコリス、革、スパイスがアロマティックな多層的な香り。フローラルな果実の広がりが素晴らしく、複雑な味わいはフィネスとエレガンスに満ちている。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

2018 Brunello di Montalcino

限定	希望小売価格 ¥9,100
●産地:	D.O.C.G. Brunello di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	大樽(1600L、3300L、5400L)36ヶ月
●評価:	WA93、WS93、Vinous92、Decanter92
●アルコール度数:	15%

海拔190-400mに広がる日照豊かな南西〜西向き斜面の畑から、ブルネッコ用に区画を厳選。粒の小さな熟した果実のジューシーなアロマに、スモークやスパイスのニュアンスが深みを添える。細かなタンニンに包まれた艶のある果実。エキスを満ちた端正かつ享乐的な味わいには、この作品に続くクリュ・ブルネッコへの期待がかきたてられる。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ スキエーナ・ダジノ

2016 Brunello di Montalcino Schiena d'Asino

限定	希望小売価格 ¥21,700
●産地:	D.O.C.G. Brunello di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	大樽(1600L)42ヶ月
●評価:	Vinous97、WA97、Decanter96、WS95
●アルコール度数:	14.5%

マストロヤンニの最上クリュであり、ブルネッコで最も名高い単一畑のひとつ。マストロヤンニが構える丘の頂上付近、海拔400mにある石を多く含むシルト質土壌の南西〜西向き斜面に位置するため、豊かな日照が濃厚な果実をもたらす。ブラックチェリーやスモーク、リコリス、スパイスの艶やかな香り。密度の高い甘美な果実が口の中で弾ける。男性的なストラクチャーには厳粛な深みと複雑さを備えている。