

Miani

ミアーニ Bio

イタリア・カルトワインの頂点に君臨するミアーニ。生産量の少なさから実際口にしたことがある人は多くない。恐ろしい程の低収量が生み出す凝縮感とエネルギーに圧倒され、同時に対照的な透明感と爽やかさに驚かされる。イタリアの誇りが詰まったワイナリー。



名前は広く知られているが、実際口にしたことがある人は多くない。そのようなワインの代表格といえるのが、ミアーニだ。イタリアワインの中でカルト的な存在として有名であり、地元フリウリでも容易に手にすることはできない幻のワインのひとつとして知られている。一代でこのワインを造り上げた醸造家のエンツォ・ポントーニは、イタリアの生ける伝説といっても過言ではない。



1980年代にエンジニアとしてのキャリアを離れ、母方から受け継いだ畑にて独学でワインを造り始めて以来、エンツォは文字通り畑に生きている。手を洗うぐらいでは取れない泥が、割れた爪の中やひび割れた皮膚に入り込んだグロブのような大きな彼の手が、黙々と畑と向き合う彼の姿勢を物語る。

現在、フリウリのグランクリュと目されるブットリオとロザッツォの13haの畑でブドウを栽培しているが、ミアーニの名を冠してリリースされるのは多くても年間12,000本のみ。生産量は通常では考えられないほど少ない。「良いワインを造りたい」その一心から、徹底的な剪定とグリーン・ハーヴェストによりフリウリで最低といわれるレベルまで収量を下げ、厳しい選果で最高のブドウのみがセラーに入ることができ、バレル・セレクションにより求める基準に達しないワインは瓶詰めされないからである。

「年を重ねるごとに畑仕事にのめり込んでいった」というエンツォのブドウ栽培には本当に一切の妥協がない。世間の評価や周囲の評判など気にかけず、畑仕事に没頭する中、ワインも徐々に変化しており、パワーだけでなくフィネスも求めたスタイルへと移行している。また、更なるテロワールの個性の表現を目指し、十分な樹齢やクオリティに達した区画ではブレンドせず個別に瓶詰めするようになった。

ワイン造りに対してブドウがワインのクオリティを決定する、とよく言われるが、彼のワインほどその言葉を実感させられるものはないだろう。恐ろしいほどの低収量が生み出す途方もない凝縮感とエネルギーに圧倒され、同時に対照的な透明感と爽やかさに驚かされる。



優れた畑を買い足し、新たなキュヴェをリリースするなど、世界的な名声を確立した今もエンツォのワイン造りへの探求はまだ続く。

マルヴァジア Malvasia



限定 希望小売価格 ¥13,200

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: マルヴァジア100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数:

以前はビアンコに使われていたコルノ・ディ・ロザッツォにある若樹の畑とブットリオにある樹齢50年以上の古樹の畑のブドウを使用。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。年産約900本。

フリウラーノ Friulano



限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数:

以前はビアンコに使われていたコルノ・ディ・ロザッツォとブットリオにある若樹の畑のブドウを使用。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。年産3,000本以下。

フリウラーノ・ブリ Friulano Buri



限定 希望小売価格 ¥12,800

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数:

ブットリオにある様々な古樹の区画のブドウを使用。樹齢50-80年。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。年産約2,000本。

フリウラーノ・フィリップ Friulano Filip



限定 希望小売価格 ¥12,800

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数:

ロザッツォにある樹齢70年以上の古樹の2区画のブドウを使用。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。年産約2,000本。



リボッラ・ジャツラ ペッタリン Ribolla Gialla Pettarin



限定 希望小売価格 ¥15,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: リボッラ・ジャツラ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: Vinous96 (2019VT)
- アルコール度数:

ロザッツォとブットリオにある樹齢60年以上の古樹の区画のブドウを使用。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。年産約1,200本。



シャルドネ・バラッカ Chardonnay Baracca



限定 希望小売価格 ¥12,800

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数:

ブットリオにある樹齢35年の単一畑にブドウを使用。除硬せず、房ごとゆっくりとプレス。ステンレスタンクで1日デブルパージュ。バリックでアルコール発酵。完全にマロラクティック発酵を行う。年産約900本。



メルロ・ブリ Merlot Buri



限定 希望小売価格 ¥25,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: メルロ100%
- 熟成: バリック24ヶ月
- 評価: WA95-98 (2013VT)
- アルコール度数:

ブットリオにある様々な区画のブドウを使用。樹齢20-70年。完全除硬し、木製の開放桶で2-4週間アルコール発酵。マロラクティック発酵はバリックで行う。ろ過せず瓶詰め。年産約1,800本。



メルロ・フィリップ Merlot Filip



限定 希望小売価格 ¥25,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: メルロ100%
- 熟成: バリック24ヶ月 (新樽100%)
- 評価: Vinous95 (2013VT)
- アルコール度数:

ロザッツォにある古樹の2区画のブドウを使用。樹齢60-80年。完全除硬し、木製の開放桶で2-4週間アルコール発酵。マロラクティック発酵はバリックで行う。ろ過せず瓶詰め。年産約1,500本。