

San Martino Vini

サン・マルティーノ・ヴィーニ

ヴェネト州トレヴィーゾの恵まれた気候と土壌に育まれたプロセッコの生産者、サン・マルティーノ・ヴィーニ。伝統と革新を融合し、高品質なブドウ栽培から精緻な醸造まで一貫して手がけ、世界45カ国へフレッシュで洗練されたワインを届ける。



北イタリア・ヴェネト州、優美な景観が広がるトレヴィーゾ県ヴァッツォーラ。ここは世界的に親しまれるスパークリングワイン「プロセッコ」の産地の一部として知られ、ピアヴェ川流域に広がる平野部に位置し、コネリアーノ・ヴァルドピアーデネの丘陵地帯にもほど近い恵まれた環境にある。アドリア海からの温暖な風と、北にそびえるドロミーティ山塊から吹き降ろす冷涼な空気が交差することで、昼夜の寒暖差が生まれ、ブドウに華やかなアロマと伸びやかな酸をもたらす、フレッシュでフルーティーなスパークリングワインを生み出すための環境が整っている。

この地で半世紀にわたり確かな実力を築いてきたのがサン・マルティーノ・ヴィーニである。その歩みは1969年、かつて聖人サン・マルティーノに捧げられた教会跡地にチェスコン家がワイナリーを設立したことから始まった。現在は3代目にあたるジョヴァンニとヴァルテル兄弟がその歴史を継承している。彼らはブドウ栽培にとどまらず、醸造からボトルリング、販売までを一貫して手がける体制へと発展させた。自社畑140haを含む総面積800haという規模を有しながらも、「サン・マルティーノの集落で質の高いブドウ畑を育てる」という哲学のもと、家族経営ならではの細やかな視点でヴェネトの伝統的な価値観を大切に守り続けている。また、醸造の要としてワイナリーを牽引するのが、イタリア醸造家協会ヴェネト州副会長を務めるエノロゴ、フランコ・ズッカレッコである。共同組合や民間ワイナリーで長年培われた膨大な知識を有するフランコを、醸造責任者として迎えたことはワイナリーにとって大きな誇りであり、その品質をさらなる高みへと押し上げる原動力となっている。

栽培において、グレラをはじめとする土着品種のポテンシャルを最大限に引き出すため、きめ細やかな管理を徹底し、収穫は区画ごとに選別しながら主に手作業で行われている。また、自社スタッフが年間を通じて近隣の小規模生産者を技術的に支援し、厳選したブドウを共に育てることで、地域全体の品質向上にも寄与している。醸造においては、精密な温度・圧力管理が求められる「マルティノッティ(シャルマ)方式」のスパークリングワインを生産。密閉タンク内での二次発酵を精緻にコントロールすることで、エレガントでバランスの取れた泡を生み出している。さらに2019年には創業50周年を機に、最新鋭の自動制御システムを備えたボトルリングラインを導入し、生産能力を大幅に強化した。また、この設備は醸造工程全体においてワインの空気接触を極力排除し、ブドウ本来のピュアな風味を保持しながらも、酸化防止剤(SO2)の使用量の低減を可能にしている。

伝統を尊びつつ、最先端技術を積極的に取り入れる柔軟な姿勢こそが、サン・マルティーノ・ヴィーニの真骨頂といえる。「最高品質で本物のワインを届ける」という揺るぎない哲学のもと、彼らが生み出すフレッシュで洗練されたワインは、現在、ヨーロッパ、アメリカ、オセアニアなど世界45カ国で楽しまれている。サン・マルティーノ・ヴィーニはこれからも、一杯のグラスから生まれる幸福を世界中の食卓へと届けていくことだろう。



キュヴェ エクストラ・ドライ

N.V. Cuvee Extra Dry

定番 希売小売価格 ¥1,950

- 産地：Vino Spumante
- 品種：グレラ主体100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンクで発酵、熟成。(シャルマ方式)
- 残糖：15-17g/L
- 評価：-

青リンゴや洋梨、熟した柑橘のフレッシュでフルーティーなアロマにハーブの爽やかなアクセント。繊細で穏やかな泡と、ふくよかな果実味が一体となり、穏やかながらもしっかりとした酸が全体を引き締めている。優しい甘みが心地よい軽やかでチャームングな味わい。

