

毎月ボトルング、毎月入港だから常にボトルング後3ヶ月のフレッシュな美味しさ

GUIDA DI VALDOBBIADENE | VENETO

Marsuret

マルスレット



△瓶詰め後6ヶ月以内が美味しい

イタリアを代表するスパークリングワイン、プロセッコ。気軽に、いつでも楽しめるのが魅力です。複雑性や余韻の長さよりも、グレラ種そのものの香や葡萄を噛みしめたようなフレッシュな果実感こそが、その1番の魅了ではないでしょうか？

プロセッコのフレッシュさはシャルマ方式だから実現できます。発酵期間が短く、アウトクラヴェ（ガス圧に耐えられる密閉タンク）で造られるので酵母や澱の影響や長い醸造による酸化が少なく、果実そのものの香がストレートに感じられるのです。

一方で、シャルマ方式で造られたワインは酸化に弱く、アウトクラヴェからボトルに移される時点から劣化（酸化）が始まり、1年を待たずに、その本来の個性を失ってしまいます。一般的に最も美味しい期間はボトルング後、6ヶ月までと言われます。

通常の生産者はボトルング後、まず自社倉庫に保管。港まで運び、船を待ち、日本に着いた時点で既にボトルング後4ヶ月が過ぎています。そこからインポーターの倉庫に運ばれ、出荷される頃には6ヶ月を超えています。安価なのでリーファーでない事も…。

マルスレットは僕達のオーダーを受けてからボトルング。船のスケジュールに合わせて出荷し、港で待つ事なく日本へ。2.5ヶ月後には日本に到着。在庫期間は最長で2ヶ月程度ですのでベストの状態の瓶詰め後6ヶ月以内にお店にお届けします。

△小さなマルスーラ、マルスレット

1936年に創業されたマルスレット。それまでは長く、この地方の伝統的葡萄栽培農家でした。初代、アグスティノ・マルスーラの背が低かった為に、マルスレットと呼ばれていたの、このニックネームがカンティーナ名になりました。

当初、アウトクラヴェはなく、フランチャコルタと同じく、瓶内2時発酵でプロセッコを造っていました。グレラ種の個性をダイレクトに味わうには、より素直でピュアな醸造が必要と考えようになり、3代目エルメスがアウトクラヴェを導入します。

彼等にとってシャルマ方式は大量生産が目的ではありません。グレラ種の洋ナシや白桃のような風味を覆い隠さない唯一の醸造方法なのです。最も酸化や酵母、澱の影響を受けない事が重要だったのです。

△有機栽培は葡萄の個性を際立たせる

安価なプロセッコを造る為に、この地域の葡萄畑では先進的な農薬や農業が導入され、大量生産化が進んでいきました。大手プロセッコ生産者は畑を持たず、安く葡萄を買い取ろうとする事が、これに拍車をかけていきます。

プロセッコでの有機栽培の比率は僅かに7%です。マルスレットの畑は全て有機栽培。化学薬品は除草剤も含めて一切使用しません。下草は伸び、一部の畑ではベト病に侵されてしまっています。

葡萄樹を支える支柱はトレヴィゾの山から伐採した木材を使用。その木材を地中に打つ際、普通は防腐剤を塗って腐らないようにしてから打ちますが、マルスレットでは木材を焼き、炭化させる事で腐り難くしています。ここでも化学薬品は使われません。

有機栽培で最高の葡萄を得てプロセッコを造るマルスレット。それが実現できるのは、実は大手生産者のお陰。収穫し、選別した葡萄はクラス分けされ基準に満たない葡萄は葡萄の段階で販売。珍しい有機栽培のグレラは高値で売れるのです。

現在ではヴァルドッピアデーネに50ha、トレヴィゾに35ha、合計85ha以上の畑を所有するまでに成長したマルスレット。プロセッコでも珍しい、ずっと家族経営を続ける老舗カンティーナなのです。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

