

サンジョヴェーゼのスペシャリストが辿り着いた素朴な美味しさ

PRATO | TOSCANA

# Fattoria Ambra

ファットリア・アンブラ



## ▲30 回以上の醸造経験

カルミチャーノの老舗カンティーナ、ファットリア・アンブラ。15 世紀の詩人、ロレンツォ・イル・マニフィコに由来します。古くからこの地域で葡萄栽培をしてきましたが、1870 年にはロメイ・リゴリ家に属するという記録が残っています。

所有畑は 24ha。モンタルピオーロ、エルツァーナ、サンタ・クリスティーナ・イン・ピツリ、モンテフォルティーニと 4 つのカルミチャーノを代表する畑を所有しています。オンブローネ川に近い砂質土壌と丘の上に年度石灰土壌のどちらにも畑を所有しています。

当主は農学者でもあり、醸造学者でもあるジュゼッペ・リゴリ（ベッペ）。奥さんのスーザンも農学者。カンティーナを手伝う甥っ子のガイド。そして農業技術者でソムリエのファビオの 4 人で運営されている昔懐かしい家族経営カンティーナです。

全員が農学、醸造学のスペシャリスト。ベッペは 30 年以上の栽培、醸造経験を持っています。更に、トスカーナの他の数軒のカンティーナの栽培、醸造コンサルタントもこなしているサンジョヴェーゼのスペシャリストなのです。

## ▲地元の人々に量り売り

以前の畑は荒れ果てていましたが、ベッペの父が畑を再生。葡萄栽培、醸造を開始します。この時はボトルはせず、バルクで販売していました。今でも生産量の 50% 以上は地元の人向けに量り売りしているのです。

『瓶詰めワインの品質を高める為、地元の人々への量り売りも続ける事が重要。ファースト・プレスとセカンド・プレスと若い樹のワインを計り売りワインに使用する事で瓶詰めワインの品質を高め、価格を抑えているのです』

全ての畑では有機栽培を実践。硫黄と極少量の銅以外は除草剤やホルモン剤も含め、一切の農薬を使用しません。畑に撒かれるのは自家製コンポストのみ。土壌が痩せた場合は空豆を植えて花と実を地中に戻していく事で窒素を増やします。

畑に科学的な物を入れる事を嫌がるベッペ。葡萄樹を支える支柱も、極力木製の支柱を選び、腐食防止の薬も塗りませんので、支柱の先を焼き、炭化させる事で腐食から守っています。2018 年からは有機認証も得ています。

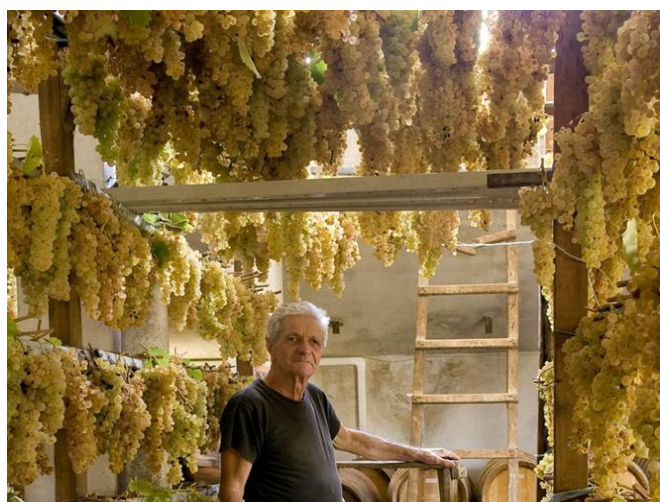
## ▲作為のない醸造

醸造も栽培同様にシンプルで余計な介入は行いません。発酵は古いセメントタンクとステンレスタンクで区画毎に行います。野生酵母のみ。サンジョヴェーゼのマセラシオンは 15～25 日程度。区画、品種毎に発酵させ、落ち着いてからアッサンプラージュ。

サンタ・クリスティーナ・イン・ピツリ等、一部の畑はサンジョヴェーゼを中心に色々な品種が混植されています。その場合は区画毎に醸造、熟成。プレスしたワインは全て外にある大型のステンレスタンクで混ぜ、量り売り用ワインになります。

地域毎に分けて醸造する事、また過度な漬け込みや新樽熟成を行わない事で各畑の土壌個性がワインに素直に感じられます。川に近いモンテフォルティーニは長石と石英が主体の砂岩土壌なので芳香豊かで軽やか。丘陵部のサンタ・クリスティーナ・イン・ピツリは石灰石比率が高いので輪郭があり、硬質な印象。

キャンティ・クラシコは外国資本が入り、世界に向けてプロモーションがなされます。世界に受ける味わいに変ってしまいました。キャンティ・クラシコから脱退したカルミチャーノは違います。サンジョヴェーゼの素朴な美味しさ、トスカーナのトラットリアで飲んだ、あのサンジョヴェーゼが、まだ残っているのです。



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



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、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！

