

パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ

SIENA | TOSCANA

Santa 10

サンタ・ディエイチ



△ステファノ・パーチナの助け

シエナの税理士事務所で働いていたジャンニ・マッソーニ。ストレスのかかる仕事だけに体調を崩しがちになっていきます。1994年からは税理士の仕事を減らし、お爺さんと母親が、ほそぼそと続けていた野菜と葡萄畑の仕事と両立させてきました。

2000頃には本格的に葡萄栽培を開始。パーチナ当主、ステファノ（奥さん同士が姉妹）にワイン醸造を教わりながら、遂にはワイン造りを始めてしまいます。2.5haの葡萄畑の内、1.5haを2003年に植え替え、2007が初ヴィンテージとなりました。

その後も税理士を続けながら、ワイン造りを続け、2019年には残り1haもトレビアーノに植え替え、収量重視の畑から品質重視の畑に仕立から全て切り替える事ができました。現在ではワイン造りに専念。ストレスフリー！超元気になってます！

△黄色い粘土質

葡萄畑はシエナの南東、2kmの位置にある小高い丘にあります。8.5haの所有地の2.5haが葡萄畑で自宅の隣には中世に建てられた塔が残されています（現在はアグリツーリズムとして利用）。この塔の地下には昔のワインセラーが残されていて、今も、ここを使ってワイン醸造を行っています。

この地域では、このように中世の頃からワイン造りが行われていたのです。大都市、シエナが近かった為に若者はシエナで働く事を選び、農業は廃れ、ワインセラーも荒廃してしまいました。残念ながら今ではシエナには5軒しかワイナリーが残っていません。

シエナ周辺の土壌はキャンティ地区のガレストロと違い、黄色く少し重い粘土質でトゥーフオとも呼ばれます。適度にミネラル分を含有していて、水分保持能力が強いため葡萄が焼ける事はありません。近年の温暖化で石灰質や砂質の畑は水分不足に苦しんでいますが、ここでは水分不足は無縁なのです。

栽培される葡萄品種はシエナの伝統品種、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ、トレビアーノ。そこに乾燥、暑さに強いカベルネ・フランとプティ・ヴェルドが加わりました。畑では一切の農薬、化学肥料等は使用せず、オーガニック認証を得ています。

サンタ10の収穫は9月中旬から10月初旬とかなり遅い。完全熟した葡萄を得る事が最も重要と考えており、酸度ではなく、フェノール類の成熟を重視します。また、それを活かす為に黒、白葡萄共に果皮を潰け込んで発酵させています。

△人間が介入しない

醸造も、出来る限り人間が介入しない事を理想とします。家族総出で手収穫。培養酵母は一切使わず、野生酵母のみで発酵。発酵中の外気温が酵母の活動に影響を及ぼす事もヴィンテージの個性と温度管理も一切行いません。

自宅の庭横にある部屋に置かれたステンレスタンクで発酵。収穫が遅いので9月後半には外気温も低く、発酵は静かに始まります。温度が上がり過ぎたら窓を開ければ温度が上がり過ぎる事もありません。

熟成は塔の地下にある中世のセラーで行われますが、温度管理はなく、1年を通して15度以下に保たれ、自然な温度変化の中でワインは健全に熟成します。発酵が終わり、夏の少しの温度上昇を経験するとワインはある程度、落ち着き安定するのです。

全ての工程はジャンニ1人で行う為、生産量は僅かに8,000本程度。熟成中も何も加えず、ボトリング前にはフィルターを使わず、タンク内で落ち着かせ、上部のみをボトリングします。基本的に酸化防止剤無添加。



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！

