

Il Paradiso di Manfredi

イル・パラディソ・ディ・マンフレディ/モンタルチーノ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】



今年、フローリオの奥様が亡くなりました
奥様は日本で自分のワインが飲まれるのを喜んでました

久し振りの冷涼年 2013

先代の知恵でワインを造る

毎年、印象的なワインを届けてくれる「イル・パラディソ・ディ・マンフレディ」。年間 8,000 本のワインを家族全員で造り上げています。世界的な有名産地となったモンタルチーノにおいて昔と変わらぬ家族によるワイン造りを続けています。そもそも彼等はブルネロのコンソルツィオの創業メンバーだったので、その頃から何も変えることなく、家族に伝わるレシピやコツでワイン造りを続けているのです。決して流行に流されることなく、もっと言えば、何の最新技術も取り入れず（いまだにボトリングも手作業…）、彼等の家に伝わる先代の知恵でワイン造りをしているのです。

収穫の時期は蜂が教えてくれる

彼等のワイン造りには科学的な分析は必要ありません。収穫のタイミングは蜂が教えてくれます。完熟した葡萄は独特の風味を漂わせるので蜂が集まってくるのだそう。そのタイミングで葡萄を食べて収穫期を決めます。発酵が健全に進んでいるか、攪拌の必要があるかはセメントタンクが教えてくれます。頬をタンクにあてて温度を感じ、自分より低い温度が長く続いたら少し起こしてあげればよい。

発酵の終了、移し替えのタイミングは香が教えてくれます。パンのような香がしてくれば発酵が終わりに近づいている証拠です。1週間後には移し替えのタイミングとなります。現代のワイン造りは全ての行程で成分分析が行われ、その数値によって何をすべきかが決められますが、それはイコール画一的に、同じ方向にワインをコントロールすることにも通じるんです。

彼等はそれをよしとしません。その年その年で発酵時の気温も違えば、優勢な酵母も違います。それを人間がコントロールするのはワインの個性を殺す事であって良いワインを造る事ではないのです。彼等は最低限のサポートをしながら葡萄がワインに変化するのを待つのです。葡萄は人間以上に古い歴史を持ち、生命力に溢れている。その生命力を信じて待つ事が彼等のワイン造りなのです。

磯の香が彼等のワインの特徴

2011年、彼等のワインはコンソルツィオの官能検査を3回連続で落とされ、ブルネロを名乗る事ができませんでした。理由は「ブルネロらしくない香と味わい」…。コンソルツィオのメンバーは某大手生産者数十名。彼等にとってはブルネロらしさを統一することこそ「ブランディング」なのです。

でも、考えてみて下さい。南部の赤土のブルネロと北部のマンフレディの畑のような海底が隆起した土地のブルネロが同じ味わいのはずがありません。マンフレディの家の地下に露出するサブソイルは牡蠣やアンモナイトの化石が含まれ、驚くことに「磯の香」がします！200以上の生産者のワインを同じ香と同じ味にしようなんて…。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4866	Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ	2018	赤	750	7,000	中身はブルネロ	240本	本
A2031	Trentennale トレンテンナーレ	2011	赤	750	13,800		360本	本
A3347	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2012	赤	750	14,500	酷暑の年	360本	本
A4864	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2013	赤	750	14,800	冷涼年	600本	本
A4865	Brunello di Montalcino MG ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・マグナム	2013	赤	1500	29,600		24本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM