

Maurizio Ferraro

マウリツィオ・フェッラーロ/モンフェラート
【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp】



シャルドネとグリニョーノという少し変わったセパージュだがしっかりモンフェラートらしい味わい



典型的な田舎の農家
マウリツィオとアンナ夫妻

完全酸化防止剤無添加 それでも完璧に安定

ピエモンテで唯一自由な土地

法規制が厳しい地域の代表格がピエモンテ。バローロに代表される伝統を守る為には他の産地よりも厳しい規制がなされています。そんな地域で唯一、自由なのがモンフェラート。品種、熟成期間なんでも OK という感じの緩さがこの地域の特徴です。そんなモンフェラートで 1819 年から続く小さな農家が「マウリツィオ・フェッラーロ」。1913 年にはフィロキセラの影響でフェッラーロ族のほとんどはアメリカに移住してしまいましたが、マウリツィオのお爺さんと数人は畑を維持する為に、この地に残りました。このお爺さんこそが自然環境を尊重しながら畑を維持してきた偉大な方だったのだそう。

自然なワインの為に化学を経験すべき

マウリツィオはアルバの醸造学校で現代醸造を学び、協同組合の醸造担当として働き、この地域の酵母やバクテリアの特徴を経験します。そして、安定したワインを作る為に色々な技術を学びます。その後、実家に戻り、ワイン造りを開始。2001 年からは生物多様性を維持することで葡萄樹を含めた自然治癒力を高める独自の栽培を開始。全ての薬剤の使用を禁止し、病気にも自然由来のもののみで対応している。2006 年には醸造過程での全ての添加物を排除。勿論、酵母も砂糖も添加しないし、ボトリング前の酸化防止剤さえも一切使用しないようになっていった。薬品の使い方、この地域の酵母やバクテリアの特性を知り尽くしているマウリツィオだからこそ酸化防止剤無添加での醸造でもダメージのないワイン造りを可能にしているのです。

モンフェラートの田舎ワイン

独特のエチケットや酸化防止剤無添加といったイメージが先行し、少しファンキーで突飛なワインと思われがちですが、そんなことはありません。マウリツィオのやりたい事はモンフェラートで昔から飲まれてきたワインのブラッシュアップ。何も特別な事はありません。植えられている品種は 1964 年に植樹されたグリニョーノ（東向きで冷涼なキオヴェンダ畑）。西向きで良く熟すサン・ジョヴァンニ畑にはバルベラ。90 年代にはシャルドネとルケを植樹。更にモンフェラート特有の病気ゴールドフラヴェソンに耐性がある品種としてネッビオーロ（アリアンナ畑）、ティモラツ（キオヴェンダ畑）も植樹した。

SecondoMe Bianco [2018]

セコンドメ・ビアンコ

8 月中旬にシャルドネを収穫し、果皮と一緒にステンレスタンクで発酵開始。9 月初旬にグリニョーノを収穫し、発酵中のシャルドネに加えて、更に発酵。30 日程度マセラシオンしながら発酵し、移し替え 100 日以上澱と共に熟成してボトリング。3248 本生産。酸化防止剤無添加。

参考上代: 3,200 円

入港数: 120 本

品種: シャルドネ、グリニョーノ

SecondoMe Rose [2018]

セコンドメ・ロゼ

9 月中旬にティモラツを収穫し、果皮ごとステンレスタンクで発酵開始。9 月後半にネッビオーロを収穫し、プレス。果皮ごとティモラツに加えて発酵を続ける。2 週間後に果皮を引き上げ、澱と共に翌年の 5 月までトノーで熟成。3248 本生産。酸化防止剤無添加。

参考上代: 3,200 円

入港数: 360 本

品種: ティモラツ、ネッビオーロ

Solo Rosso [2018]

ソロ・ロッソ

9 月初旬に収穫し、除梗しステンレスタンクで発酵開始。野生酵母のみ。グリニョーノとしては長めの 30 日間のマセラシオン。澱と共にタンクで熟成し、ボトリング。酸化防止剤無添加で自然生成した SO₂ は僅か 4g/L。

参考上代: 3,200 円

入港数: 240 本

品種: グリニョーノ

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