

# La Monacesca

## ラ・モナチェスカ/マテリカ



亡くなられた内藤さんと当主アルドは仲良し  
僕達が訪問した際は、アルドが「新しい醸造責任者に日本人を雇ったんだ」と言うので驚いていたら内藤さんが登場するといドッキリもありました…

## もう1つのヴェルディッキオ 山のワイン「マテリカ」

### 地中のワイン

マルケワインは日本人の味覚にとっても合うと思います。豊かな果実とオイリーで香ばしい風味は柔らかく、まるで日本食のような優しさがあります。サルタレッリでお馴染みのヴェルディッキオ・カステリ・ディ・イエージはアドリア海まで20kmの平野部に位置する産地。海洋性気候の影響を受けます。海からの湿った暖かい風が葡萄を育て、収穫は9月前半。地中海的なたっぷりのワインに仕上がります。「太陽の影響」を強く受けた「地表のワイン」です。

一方、マテリカはカステリ・ディ・イエージから内陸に50km入った山間部。海の影響を全く受けない内陸性気候です。山から吹き下ろす、濁いた冷たい風が葡萄を育てます。収穫は10月中旬。カステリ・ディ・イエージより1ヶ月も遅くなります。骨格のしっかりした力強いワインでありながら山の細かいミネラルを味わえるワインに仕上がります。太陽より「土壌の影響」を強く受けた「地中のワイン」です。

### リゼルヴァ・ミルムの特殊性

樹齢は30年以上。カンティーナのある丘の北斜面と東斜面の葡萄を主体とします。通常の収穫が始まると、特に良い状態の葡萄のみを収穫せずに樹に着けたまま残しておきます。周りの葡萄は収穫されているので風がより通る状態が作られ、葡萄は、より冷涼な環境で、ゆっくり成熟していきます。

約1ヶ月後、10月最終週に収穫は行われます。少し貴腐も混ざる位に過熟した状態の葡萄を収穫します。この時の葡萄は過熟気味ですが、山の気候のお陰でリンゴ酸もしっかり残した状態。フレッシュな状態、過熟、貴腐と様々な状態の葡萄を一気に収穫し、空気圧で優しくプレス。

酸化防止剤無添加の状態野生酵母のみで発酵。発酵は20日間程度で一気に進みますが、収穫が遅いお陰で気温が低く、発酵はゆっくり進み春まで続きます。春を迎えると自然とマロラクティック発酵が始まります。カステリ・ディ・イエージはマロラクティック発酵まで11月には終わってしまいますが、マテリカは翌年の夏前まで発酵が続く訳です。この間、造り手は毎日発酵状態をチェックし続けなくては行けないので、同じヴェルディッキオでも全く違う苦労があるんです。

ステンレスタンク内で18ヶ月間のシュール・リー熟成の後、ボトリングされる「ミルム」はグリセリン豊富でオイリー。ねっとりとした旨味の奥には骨太のミネラル感が存在します。これだけ遅く摘んでも極々辛口で爽やかな酸味も残っています。マテリカの自然の中でしか完成しえない特殊なワインなのです。



ミルムはエチケットが変更になりました  
昔のアルザスポトルが懐かしいですね…

## ステンレスタンクのみでもコクのある味わい

### Verdicchio di Matelica 2018

参考上代:2,400円

ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ

半分が30年以上の古樹、半分が6年程度の若樹となっている。時間が経つにつれ丸くとりとした質感とリースリングのような香が出てくる。発酵から熟成まで全てステンレスタンク。低温醗酵で葡萄本来の香を損なわないよう細心の注意を払う。酸化防止剤に関しては発酵時の添加はなし。瓶詰め時に極少量の添加に抑えている。

| 商品記号  | ワイン  | VIN  | 色 | 容量  | 参考上代  | ME     | 入港数  | ご注文数 |
|-------|--|------|---|-----|-------|--------|------|------|
| A4517 | Verdicchio di Matelica<br>ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ                           | 2018 | 白 | 750 | 2,400 |        | 600本 | 本    |
| A4518 | Verdicchio di Matelica Riserva "MIRUM"<br>ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム | 2017 | 白 | 750 | 4,500 | 遅摘み/辛口 | 360本 | 本    |

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

| 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