

生産者	Morando Silvio			国	Italia
	モランド・シルヴィオ			地域	Piemonte
農法	ビオロジック	畑総面積	16ha		

モンフェラートの「名人」モランド・シルヴィオ。

モランド家の歴史は、サルデーニャからコルシカを経てピエモンテに到着した4世紀以上に始まる。この地ヴィンヤール・モンフェラートにおける一族の最初の歴史的痕跡は、モランド当主がスペインの包囲から要塞を守った1630年に遡る。数世紀が過ぎ、曽祖父ガスパールが本格的かつ一貫したワイン造りを始めたのは19世紀末のことだった。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

フィロキセラやべと病による影響により、古いブドウ畑をヨーロッパのブドウの木に植え替えたことで、モランド家でも近代的なブドウ栽培が始まった。そして物語は現代へと続き、現当主のシルヴィオとその妻ティツィアーナがアルバの醸造学校で出会った。二人の間にニコロ、カミッラ、レベッカの3人の子供が生まれた。そして、ヴィンヤール・モンフェラートでブドウとワインを愛するモランド家の物語が確固たるものとなり、今も続いているのは、彼らの土地であるモンフェラートへの愛情からである。

今日、シルヴィオとティツィアーナは15ヘクタールのブドウ畑を経営している。バルベーラ、グリニョリーノ、ポナルダ、コルテーゼが、有機栽培による自生のブドウから造られる歴史的なDOCワインの中心である。その後、外国産のブドウの木（シラーやカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー）とワインは、意図的にDOCを取得していないが、同様に良好で、よく手入れされている。

グリニョリーノは修道士がその品質から選んだ11世紀にさかのぼる古代の起源を持つ純粋な品種であり、以来、交配による進化をしていない。また、近隣のアスティ地区のグリニョリーノと比較して、ここカザレーゼは昔海底にあった影響から力強さが特徴となる。

彼の2大トップキュヴェは、グリニョリーノ古樹100%で造る「アナルキコ」と樹齢100年のバルベーラ100%で造る「レ・コステ」。

「アナルキコ」というキュヴェ名は彼の祖父の兄弟の名前から付けた。（祖父の兄弟はアナキストで、マラテスタの信奉者だった。彼はスペインの内戦に出征し、1940年に戻ってくると、このブドウ畑に植樹した。）

非常に男性的で頑固な性格がワインに良く出ている。一方、彼の祖父の畑を受け継いだ「レ・コステ」はエレガントで親しみやすい。彼は「ワインに大事なことは、誰が造り、どの畑で造ったのか。ワインに性格が表れる事」だと言う。

こちらのワイナリーのシンボルは、モランド家のルーツがあるサルデーニャ島のシンボル「4人のムーア人旗」を模している。

ワイン名	Piemonte Grignolino 2022
エチケット / 名称の由来	 ブドウ品種・DOCから
タイプ	赤
品種 / 樹齢	グリニョリーノ100% / 20-30年
土壌	貝殻の化石が混じる石灰質 標高230m 南及び南西向き斜面
収穫/除梗	手摘み収穫 / 機械除梗
マセラシオン	3-4日
醸造	垂直式プレス後ステンレスタンク醗酵、ステンレスタンクで1年熟成。無清澄、無濾過、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	4000本 / 13% / 750ml 6入
参考上代	税別4,400円（税込4,840円）
テイスティング	2022年は紫がかかったガーネットに近い色合い。フレッシュなアタックでアーモンド的な香りも。タンニンがしっかり感じられつつもミルクキャラメルのような甘味。赤スグリ、クランベリーのような果実味に白コショウのニュアンス。
マリアージュ	10~15°Cでソーセージや白身肉に、より冷やして魚のフライやサーモン、青魚に。和食とも相性が抜群。 提供温度:10-18°C
備考	Piemonte Grignolino D.O.C.

ワイン名	Barbera del Monferrato 2021	Anarchico 2022	Le Coste 2019
エチケット / 名称の由来	 <p>ブドウ品種・DOCから</p>	 <p>グリニョリーノの特性と区画の持ち主であった祖父の兄弟がアナーキストだから</p>	 <p>区画の名前から</p>
タイプ	赤	赤	赤
品種/樹齢	バルベラ100% / 20-30年	グリニョリーノ100% / 90年超	バルベラ100% / 100年超
土壌	貝殻の化石が混じる石灰質 標高260m 南西向き (モンテ・ウゲ)	貝殻の化石が混じる石灰質 標高230m 南向き	貝殻の化石が混じる石灰質 標高200m 南向き
収穫/除梗	手摘み収穫 / 機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗
マセラシオン	3-4日	7日	有
醸造	垂直式プレス後ステンレスタンク醗酵、ステンレスタンクで2年熟成。無清澄、無濾過、瓶詰時SO2微量添加。	垂直式プレス後ステンレスタンク醗酵、オーク大樽で1年以上熟成。無清澄、無濾過、瓶詰時SO2微量添加。	垂直式プレス後ステンレスタンク醗酵、オーク大樽で2年以上熟成。無清澄、無濾過、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	15000本 / 14.5% / 750ml 6入	2000本 / 13.5% / 750ml 6入	5000本 / 16% / 750ml 6入
参考上代	税別4,400円 (税込4,840円)	税別7,000円 (税込7,700円)	税別7,000円 (税込7,700円)
テイasting	濃厚なガーネット色。スマイレに少しタイムなどのハーブを感じる香り。なめらかなタンニン。凝縮した黒スグリやブラックベリーなどが凝縮したような果実味にしっかりとした酸が心地よい。タバコ、皮革のニュアンスも。濃厚な味わいだが冷やしても◎。	この年は少し紫がかった濃い色合い。力強さと凝縮感を感じるアタック。口に含むとしっかりとした骨格、タンニンでドライ。小粒な赤い果実、ドライクランベリーのような優しい酸と苦みを帯びた甘味、そして胡椒のスパイシーな印象もはっきり。非常に力強く、そして丸い旨味。抜栓2-3日で和らいだ旨味、1週間程でべっこう飴のような旨味に。	濃厚なガーネット色。香りだけでそれと分かるボリューム感。芳醇でスパイシー、スモーキーなアタック。程よい苦みと石灰感、凝縮した黒果実の味わい。酸と少し陰干したような甘味のある旨味の余韻が続く。長期熟成タイプ。
マリァージュ	赤身肉やパスタ、チーズの盛り合わせと。冷蔵庫温度まで冷やしてもタニックに偏らず甘い旨味が感じられる。 提供温度:10-18°C	生ハム、グリルした白～赤身肉、フリット、スモークした肉や魚との相性が良い。 提供温度:18°C	赤身肉、ジビエ、熟成したチーズなど。抜栓後数日しっかりとした旨味を楽しめる。 提供温度:18-20°C
備考	Barbera del Monferrato D.O.C.	Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.G.	Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G.