

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



期待の2015年

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ツィオの創業メンバーだったのですが、その頃から何も変えることなく、家族に伝わるレシピア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…)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いい。

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終わりに近づいている証拠。1 週間後には移し替えのタイミングです。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。

彼等はそれを良しとしません。その年その年で発酵時の気温も違ければ、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。

2015年はこんな年

2014 年は年間を通して雨の多い年でした。冬にも雨が多く振りました。2015 年は雨の多い春から始まりました。この時点で土壌は水分を多く含んでおり、とても健康的な状態でした。温暖化の中、夏の暑さ、乾燥が予想される中、春までの雨は葡萄樹にとってとても意味のあるものでした。6 月に入ると一気に気温は上がり、雨のない乾燥がやってきましたが、土壌は乾燥に耐えるのに十分な水分を蓄えていました。7 月、8 月も過去 30 年の平均を上回る気温が続きましたが葡萄樹はストレスなく生育できました。暑い年でしたが、前年の雨によって守られた特殊なヴァンテージとなりました。ワインは強い凝縮感を持っていますが、しなやかでブルネロらしい美しさ、テンションを持っています。

10年熟成2012ヴァンテージ

極度の乾燥でタンニン量が通常の年より多く、閉じ気味だった 2012 年。ポテンシャルは非常に高かったのですが、若い内は少し解り難かった。パラディソ・ディ・マンフレディのワインはヴァンテージ毎に、その表情は全く異なりますが、ある意味で、彼等のワインらしさがあまり感じられなかったのが 2012 年ではないでしょうか？ 10 年熟成し、最高の状態に到達した 2012 年が 240 本入港！こちらもお見逃しなく！



【ご注文は受注専用メール: 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



《予約受付開始》

受注締切:10/7

出荷開始:10/13

最終出荷:10/20

昔からの顧客向けに造られる限定キュヴェ

Rosso di Montalcino 2020

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

【葡萄品種】Sangiovese Grosso

樹齢は平均 50 年以上でモンタルチーノ北斜面に位置し 8 つの段々畑になっている。8 つの段々畑を区画毎に収穫。通常の造り手よりかなり遅く、10 月入ってから収穫。セメントタンクで野生酵母のみで発酵。温度管理も無し。10 月後半のモンタルチーノ北斜面は寒いので発酵温度は上がり過ぎない。25-26hl のスラヴォニア産オーク樽で 12 ヶ月熟成。熟成期間が短いだけで、中身はブルネロと全く同じ。昔からの顧客向けに少量造っている。

参考上代:7,800 円

入港数:420 本

750ml

雨に守られた特殊なヴィンテージ

Brunello di Montalcino 2015

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

参考上代:15,800 円

入港数:720 本

750ml

Brunello di Montalcino 2015

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

【葡萄品種】Sangiovese Grosso

樹齢は平均 50 年以上でモンタルチーノ北斜面に位置し 8 つの段々畑になっている。8 つの段々畑を区画毎に収穫。通常の造り手よりかなり遅く、10 月入ってから収穫。セメントタンクで野生酵母のみで発酵。温度管理も無し。10 月後半のモンタルチーノ北斜面は寒いので発酵温度は上がり過ぎない。25-26hl のスラヴォニア産オーク樽で 36 ヶ月熟成。(ヴィンテージによる)その後、30-36 ヶ月以上の瓶内熟成。ボトリングまで一切ポンプを使わずに行われる。

参考上代:32,000 円

入港数:48 本

1500ml

2015 ヴィンテージ

2014 年は年間を通して雨の多い年でした。冬にも雨が多く振りました。2015 年は雨の多い春から始まりました。この時点で土壌は水分を多く含んでおり、とても健康的な状態でした。温暖化の中、夏の暑さ、乾燥が予想される中、春までの雨は葡萄樹にとってとても意味のあるものでした。6 月に入ると一気に気温は上がり、雨のない乾燥がやってきましたが、土壌は乾燥に耐えるのに十分な水分を蓄えていました。7 月、8 月も過去 30 年の平均を上回る気温が続きましたが葡萄樹はストレスなく生育できました。暑い年でしたが、前年の雨によって守られた特殊なヴィンテージとなりました。ワインは強い凝縮感を持っていますが、しなやかでブルネロらしい美しさ、テンションを持っています。

10年熟成で再リリース!

Brunello di Montalcino 2012

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

【葡萄品種】Sangiovese Grosso

樹齢は平均 50 年以上でモンタルチーノ北斜面に位置し 8 つの段々畑になっている。8 つの段々畑を区画毎に収穫。通常の造り手よりかなり遅く、10 月入ってから収穫。セメントタンクで野生酵母のみで発酵。温度管理も無し。10 月後半のモンタルチーノ北斜面は寒いので発酵温度は上がり過ぎない。25-26hl のスラヴォニア産オーク樽で 36 ヶ月熟成。(ヴィンテージによる)その後、30-36 ヶ月以上の瓶内熟成。ボトリングまで一切ポンプを使わずに行われる。

参考上代:17,000 円

入港数:240 本

750ml

【ご注文は受注専用メール: 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