

Giovanni Montisci

ジョヴァンニ・モンティツシ/サルデーニャ



マモイアーダのカリスマ！ 世界に名を轟かすカンノナウ 初めての日本来訪！

サルデーニャ島と言うと、イタリア本島とも大きく歴史や文化が異なります。そんなサルデーニャの人々ですが、実は意外にも日本人に通じるような(?)真面目さを感じさせる気質の持ち主です。今回は当主ジョヴァンニと、奥さんのフランチェスカの2人で仲良く来日！美しさだけでなく性格も素敵なフランチェスカの若い頃と言ったら、きっとジョヴァンニが猛アタックしたのでしょう。決してでしゃばることなく、基本一歩後ろに立ちながらも、要所でジョヴァンニをコントロールしていたフランチェスカ。セミナーも試飲会もどこでも常に帯同していたのですが、まれにフランチェスカがいない会では終始そわそわ。言葉数の少なさは裏腹に、とても分かりやすい愛妻家ぶりを見せてくれました。笑

はじまりの畑「フランツィスカ」

彼らのトップキュヴェであるリゼルヴァの「フランツィスカ」。大好きな奥さんフランチェスカの名前からとっています。というのも、元々フランチェスカの実家が所有していた畑で、結婚した際に譲り受けました。1ha程ながら樹齢100年を越すポテンシャルの高いカンノナウが植わっています。試飲会でもこのカンノナウ・リゼルヴァには驚きの声が絶えませんでした。ブラインドで飲んだらカンノナウには到底たどり着かないような複雑味。余韻の長さもやはり別格でした。お陰様で現在完売中ですが、次回の入港をぜひお楽しみに！

繊細な多要素が食事と好相性！

今回来日の際、レストランさと食事のペアリングをテーマに試飲会を開催しました。この日のためにサルデーニャ料理に日本の家庭料理のエッセンスを取り入れたメニューや、ワインをイメージしたオリジナルの発酵料理など、さまざまなジャンルを用意してくださいました！

自身でも豚一頭を買ってポルケッタを仕込むほど、料理に興味津々なジョヴァンニ。10品くらいあったメニューを全てワインと試しつつたいらげご満悦！お店を出てから「パンがなかった。」とぼやいていましたが、2人ともとっても満足そうな様子でした。

白ワインであるモスカートは、アロマに支配されることなく塩味や果実のじんわりした丁寧な味わいが余韻まで続くので、ブリの薫焼きやアサリ出汁のフレーゴラにもばっちり！ロゼは、ダイレクトプレスとは思えない表現力。もともとロゼは食事と万能な傾向ですが、試してみると想像以上でした。要素がとっても繊細で複雑！不思議なくらい何でも行けちゃうロゼでした。赤のカンノナウはやはり肉料理と相性抜群。肉まんを作ってくれたのですが、ひとさじ加えたスパイスが上手くワインとつながっていました。一見ジャンキーな肉まんが、一気に上品になっちゃいました。ワインと食事の化学反応は体験しないことには気づけませんね。

カンノナウ(グルナツシュ)の最適地

14世紀初頭から18世紀初頭までの4世紀の間、スペインのカタルーニャ王国が支配していた土地、サルデーニャ。ワインに関しても、とりわけこの時代にスペインからの影響を強く受けています。サルデーニャ原



【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！



特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

産という説もあるカンノナウ(＝グルナツシュ)もまた、スペインから入っ



てきた説が有力です。サルデーニャはワイン以上に観光リゾート地としての「海」のイメージが強いですが、実際は丘陵地と山岳地帯が8割以上を占めます。そしてこの内陸こそ、葡萄栽培に適した環境が存在するんです。ポイントは、内陸の土壌と標高にあります。モンティッシの畑は内陸の山岳部にあるマモイアーダに位置。土壌は花崗岩が風化して砂状になった古い土壌。シロツコの吹くエリアなので乾燥し、また標高も600～800mと高く寒暖差や日当たりの良さも葡萄栽培に適した点です。なにより酸度を確保しながら、最高の凝縮度まで到達することは、高品質のカンノナウにとって必須条件なんです。一般的に樹勢も強くアルコールも上がりやすいグルナツシュですが、環境で大きく異なるワインに仕上がります。

白「モスカート・セツコ」

サルデーニャワインにおいて、モスカートはあまりイメージがない方もいらっしゃるかと思います。どちらかと言うとシチリアでしょうか。でも実際には数百年前からサルデーニャでも栽培されていた伝統的な品種なんです。ジョヴァンニのモスカートは、樹齢50年を越した手付かずの樹が残っていた畑を購入して始めました。アロマと果実を感じつつも、ぼやけることなく余韻まで縦にのびる味わいは、高地、寒暖差のアドヴァンテージならでは。

ロゼ「ロザート・バロース」

今回ジョヴァンニからお願いがあったのですが、試飲の時は、白よりもロゼを先に飲んでみてほしいとのことでした。飲んだ方は納得されたかと思いますが、このロゼ、モストのみで造っていて非常にデリケートなんです。多彩な表現力を持ちつつも、黒葡萄のパワーではなく、葡萄のエキス感が素直にひらいた状態でした。試飲会では2022年が即完売！今回は2024年が入港です。2022年と比べてまだおとなしめです。少し時間を置いてくださるとより表現力が増してくるかと！

赤「バロース」

彼らの主力となるカンノナウのベースラインのキュヴェ「バロース」。グルナツシュのイメージで飲むと、土地個性の特異性に驚くはずですが！まず大きな特徴は“エレガンスと熟度の共存”。大きさを感じさせる情報量に反して味わいがとにかく美しいんです。タンニンも非常に細かいです。また、イベントに来て下さった方が口をそろえてジョヴァンニに尋ねるのが、「何でこんなにきれいなんですか？」という質問。家の中に醸造場所を持ち、造りにおいて余計なことは一切しません。そして手作業だらけ。なのに危うげが全くなく、凛々しいほどの芯のあるカンノナウ。本人は普通に造っただけだなんて言っていました、やはりマモイアーダのポテンシャルが相当なものなのかもしれません。2022年、今まさに飲み頃です！抜栓後もじっくり変化をお楽しみいただけます。



ジョヴァンニ・モンティッシ在庫一覧

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	品種	在庫数
AJ251	Cannonau di Sardegna "Barrosu" カンノナウ・ディ・サルデーニャ・バロース	2022	赤	750	14,900	樹齢60年	137 本
AJ252	Cannonau di Sardegna Riserva "Franzisca" カンノナウ・ディ・サルデーニャ・リゼルヴァ・フランツィスカ	2021	赤	750	22,800	奥さんの名前	完売
AJ253	Rosato "Barrosu" ロザート・バロース	[2024]	ロゼ	750	11,300	カンノナウ100%	53 本
A9192	Moscato Secco "Modestu" モスカート・セツコ・モデストゥ	[2022]	白	750	8,900	モスカートの古いワロン	14 本
AJ254	Moscato Secco "Modestu" モスカート・セツコ・モデストゥ	[2024]	白	750	11,300	モスカートの古いワロン	75 本

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック