



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

モンタルチーノ、その地域とワイン



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®







モンタルチーノの歴史

「モンタルチーノ」という名称の由来は謎に包まれている。ローマの女神ルチーナ（ギリシアのユノ）を祀る山Mons Lucinusに由来するという説もあるが、この地域で多く見られるトキワガシ（ラテン語でilicis）の生えるMons Ilcinus（トキワガシの山）に由来するというのが最も有力な説である。実際、モンタルチーノ市の紋章には3つの山の頂上にトキワガシが描かれているという事実は、この説を確証づけるものだろう。

12世紀から16世紀のモンタルチーノはすさまじい戦場となり、最初はシエナと戦ったが、1260年以降はシエナとともにフィレンツェと対戦した。小さいながらも勇敢なモンタルチーノの町は、壁と砦に守られた、難攻不落の要塞として知られていた。これは1559年にモンタルチーノ市民がコジモ・デ・メディチに町の鍵を渡すまで、モンタルチーノがイタリア最後の独立した自治体として生き残れた理由でもあった。



オニキスに彫られたモンタルチーノの紋章
(14世紀)
(市立・司教管区宗教芸術博物館、
モンタルチーノ)



エトルリア製造の銅製笊

柄に白鳥の頭をかたどった上品なハンドル付き。
スパイスを加えたワインを濾すのに使用。
モンタルチーノで発掘。紀元前4世紀(個人コレクション)。



Abbazia di Sant'Antimo
(Castelnuovo dell'Abate)

モンタルチーノは最高品質のワインの生産に適した土地であり、2000年にわたりその名声を博してきた。実際、モンタルチーノでワインが生産されていたことを証明する、エトルリア時代にさかのぼる数多くの遺跡が発掘されている。

中世の市法令は、毎年のぶどうの収穫時期を定めており、1553年にモンタルチーノの町が包囲された間でもワインが不足することはなかった。ブレイズ・ドゥ・モンルックは、城壁への攻撃に苦勞し、やつれていたことを隠すために「赤ワインを顔にこすりつけルビー色にそめていた」と伝えられる。ボローニャ出身のレアンドロ・アルベルティ(1550-1631)は、モンタルチーノは「あの純朴な丘陵から生まれる良いワインでその名を知られる」と述べている。大公の監査人バルトロメオ・ゲラルディーニは、1676-1677年にモンタルチーノを訪れた際、6050の積み荷のワインについて「こくのあるしっかりとしたワインだが、量は限られている」と叙述した。1744年、チャールズ・トンプソンは、「モンタルチーノはそのワインの素晴らしさ以外にあまり知られていない」と記している。



エトルリア製造のワイン用アンフォラ「オインコエー」

モンタルチーノで発掘。紀元前4世紀(個人コレクション)。



モンタルチーノ包囲の古い軍用地図(12世紀)

1584年に出版のマッジおよびカストリオットによる軍事施設に関する論文より。





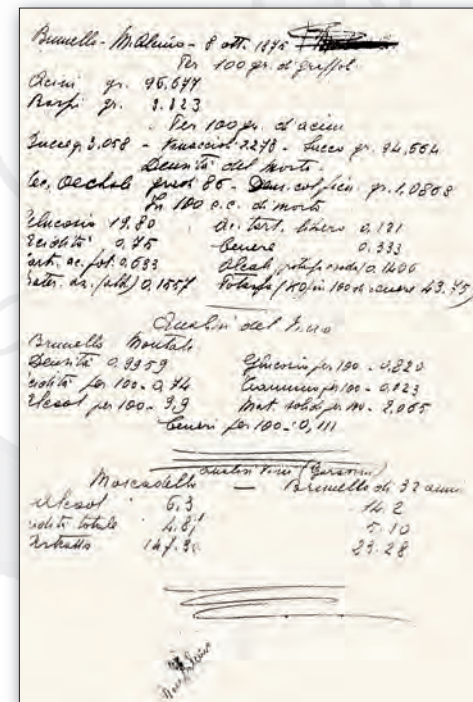
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 偉大なるワインの成功

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの生誕は19世紀にさかのぼる。モンタルチーノの農家たちが、地元で伝統的に栽培されてきたぶどうから赤ワインを試験的に造ったのが始まりだ。そのぶどうは「ブルネッロ」または「ブルネッリーノ」として知られ、1800年代中盤にサンジョヴェーゼの一種と確認された。サンジョヴェーゼは長期熟成が可能な最高品質の赤ワインを生み出す大変貴重なぶどうである。



シエナ県のぶどう品種特定委員会は、1843年に収穫されたぶどうから造られ、32年の熟成を経たブルネッコに関する報告書を作成し、そのワインが歳月を経てもなお分析的特性に変化がなく、完璧な保存状態にあったと書いている。イタリア統一の年には（1865年から1869年にかけて）ブルネッコ種から造ったワインを樽で熟成させる試みが増し、素晴らしい結果をもたらした。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの父祖は、間違いなくクレメンテ・サンティだ。1869年、サンティの1865年産のセレクション・ワイン（ブルネッコ）は、モンテプルチアーノ農業委員会より銀メダルを授与された。その翌年、ブルネッコは重要な国際的な賞を獲得し、パリやボルドーでもフランスの赤ワインに勝つまでにいたった。



シエナ県のぶどう品種特定委員会による1876年の報告書

(イリオ・ラファエリ著「我らの土地の醸造学的優位性の記録」、ヴァンジ出版社、2010年)。



ブルネッロは長年、少数の洗練された愛好家のための希少なワインであった。20世紀半ばになって、ようやく選ばれし者のみが楽しめる美味という位置付けから、最良のメイド・イン・イタリーの世界的シンボルへと変わった。

DOC(イタリアワインの原産地呼称)の導入とともに、ブルネッロは先陣を切って、DOCを与えられた最初の8つのワインに選ばれた。1966年、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノはDOCワインとなり、翌年協会が設立された。1980年には最初のDOCG(統制保証原産地呼称)ワインとなり、そのときからすべてのボトルは原産地を保証するシールで封印されるようになった。



1895年のブルネッロのラベル
(イリオ・ラファエッリ著「リカ
ルド・パッカニーニ:ブルネッロ
の先駆者」、マッサ、1990年)。

20世紀初頭、ブルネッロのアメリカ合衆国への歴史的出荷。



しかしながら、ブルネッロの生産量は国際的レベルで認知を得るにはまだ少なすぎるものであった。本格的な販売網をもつ最初のワイナリーが出現したのは1970年代だったが、ブルネッロが世界市場を制覇するのは1980年以降、ワイナリー数および生産本数が増加するにつれてだった。モンタルチーノはイタリアのワイン観光の先駆けであり、ガイドツアーを実施した初めてのワイナリーもあり、毎年世界中から多くの観光客を受け入れている。

ワインの品質の高さを証明する評価は数限りなくある。1999年には米国の有力雑誌『ワイン・スペクテーター』は、20世紀のベスト12ワインにブルネッロを選び、2006年にはブルネッロに世界ランク第一位の栄冠を与えた。

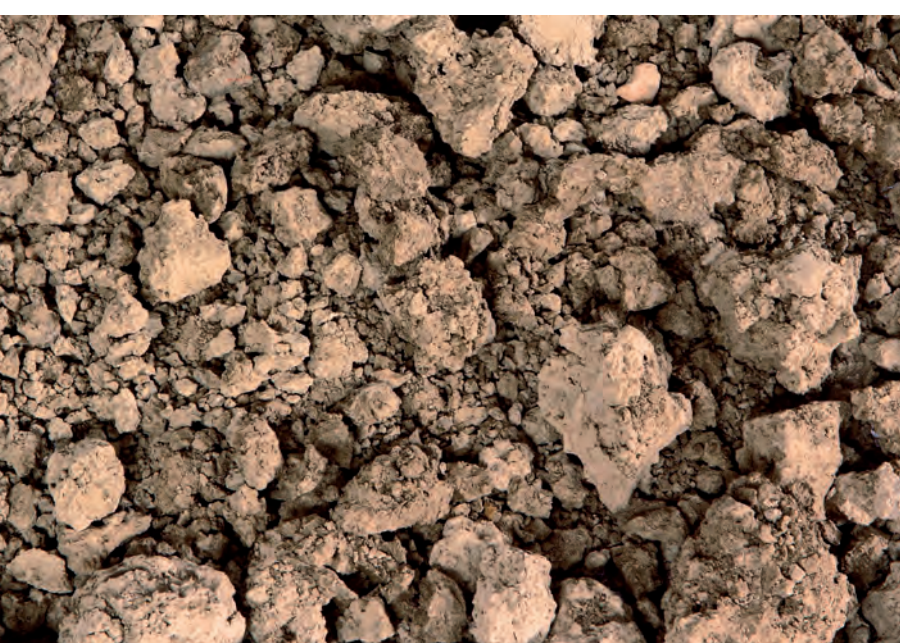






ワイン産地としてのモンタルチーノ

モンタルチーノはイタリア中部トスカーナ州に位置し、シエナ市から南へ約40kmの手つかずの自然が残る風景をもつ丘陵地帯にある。長い歴史と類まれなる美しさを備えたこの田園風景は、2004年にユネスコの世界遺産に登録された。モンタルチーノの生産地域は、ほとんどが森林でおおわれた大きな1つの丘からなる。ぶどう、オリーブ、穀物が混在する農園とたくさんの石造りの建物が、この地で数世紀にわたり行われてきた耕作を物語る。モンタルチーノとその集落であるカステルヌオヴォ・デッラバテ、サントンジェロおよびトーレニエリは、小さな芸術の村々でもあり、全体の人口はあわせて5000人あまりにすぎない。



モンタルチーノのワイン生産地域は、モンタルチーノ市の行政境界内にある。24000ヘクタールのうちぶどう畑が占めるのは15%のみである。生産地域はほぼ四角形で、その境界はそれぞれオンブローネ川、アッソ川およびオルチア川に接している。

モンタルチーノの丘は、異なる地質時代に形成されたため、多くの土壌学的環境をもつ。標高が最も低い地区は比較的もろい土壌で構成され、第四紀由来の深い堆積物がある。標高が上がると、土壌は母岩、とくにガレストロやアルベレーゼの風化によって形成された岩石で構成されるようになる。

モンタルチーノは最短距離で海から約40 km、アペニン山脈から100kmに位置する。気候は典型的な地中海性気候で、乾燥する傾向にあるが、海とアペニン山脈の間に位置するため、大陸気候的な要素もある。降雨は春と晩秋に集中している（平均年間700mm）。標高400m 以上では冬に降雪も見られる。丘陵地帯は風が吹き吹けるおかげで、霧、凍結や霜の発生はまれで、葡萄樹が健全に成長する最良の環境が整っている。

南には標高1740m のアミアータ山がそびえ、雨や雹などの嵐からモンタルチーノを守っている。





葡萄樹の生育期間中の気候はおおむね穏やかで、好天日も多いため、ぶどうをゆっくりと完全に成熟させることができる。

地域には、異なる日照面の斜面、起伏のある丘、そして標高差（谷底から最も標高の高いポッジョ・デッラ・チビテッラまで120～650m）があり、非常に近い距離ながらもさまざまマイクロクライメットを生み出している。

一般的な仕立て方は短い剪定（2芽を残す）のコルドーネ・スペロナートである。

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの品質の鍵は、ぶどう畑で生まれる。剪定から摘芯、樹勢の管理から摘房まで、すべては最高のぶどうを選び出すために、きめ細やかな手作業が行われる。一部の生産者は、収穫の際に更なる選果を行い、完璧なぶどうのみをワイナリーに運ぶようにしている。







SORZIO DEL VINO





12

DISPENSARIO DELLA
SANITA' PUBBLICA



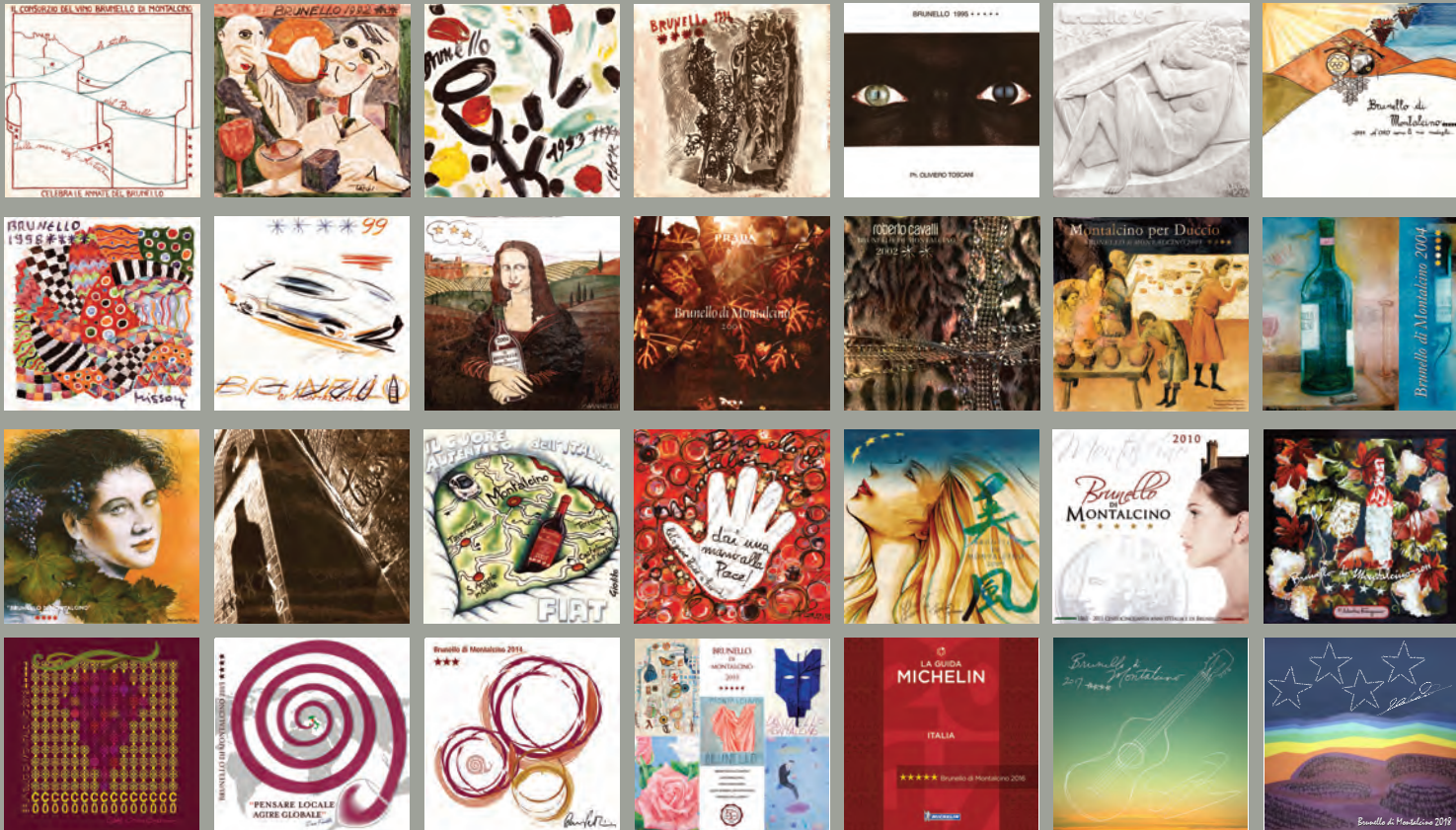
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ワイン生産者協会

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノワイン生産者協会は1967年、DOCの認定に伴い、ワインの保護と特性の価値向上を目的とする生産者による独自の協会として設立された。協会の設立は、新旧、大小あらゆるワイナリーが自然を尊重し、最高品質のワインを目指すという共通の目的で結集した生産組織の誕生を意味した。

協会はイタリア国内外でのイベントや生産者の見本市への参加をオーガナイズする。広報担当オフィスを通してモンタルチーノのワインのイメージPRを行い、公式サイトでは複数言語でニュースや情報を配信している。また、目立たないが重要な活動は、専門誌およびオピニオンリーダーを補佐し、テイスティングやプレスツアーを実施している。メンバーである生産者に対し、生産規定に関するサポートを行うことも重要である。



- モンタルチーノの生産地域の総面積： 24.000 ha
- 葡萄栽培総面積： 3.500 ha
- ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCG: 2.100 ha
- ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC: 510 ha
- モスカデルロ・ディ・モンタルチーノDOC: 50 ha
- サンタンティモDOC: 480 ha
- その他のワイン: 360 ha



ブルネッコ・デイ・モンタルチーノワイン生産者協会は、毎年2月にモンタルチーノで「ベンヴェヌート・ブルネッコ」というイベントを開催している。

このイベントでは、その年に市場に発売される新ヴィンテージの紹介と、収穫直後のヴィンテージを評価する星の発表、および毎年新ヴィンテージをイメージして著名な芸術家が制作する記念タイトルの設置が行われる。

呼称と主な生産規定

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノDOCG、ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC、モスカデッコ・ディ・モンタルチーノDOCおよびサンタンティモDOCは、モンタルチーノ市の生産地域内でのみ生産される。

「ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ」はサンジョヴェーゼから造られ、モンタルチーノではこの品種は伝統的に「ブルネッコ」と呼ばれてきた。

生産規定は、1ヘクタールあたりの最大収穫量を8トン以下（ワインの収量、約52hl/ha）と定めている。市場にリリースできるのは、収穫から5年目の1月1日以降でなければならない。この間、ワインは最低2年間木樽での熟成、最低4カ月の瓶熟成を施さねばならない。リゼルヴァの場合は瓶熟成期間が6か月と定められ、市場に出回るのは通常のものよりもさらに1年後となる。





「ロッソ・ディ・モンタルチーノ」DOCは、モンタルチーノの産地の多様性を表すもので、同じサンジョヴェーゼから造られるが、若いうちから楽しむことができるワインだ。実際、ロッソ・ディ・モンタルチーノは収穫翌年の9月1日から市場で販売することが可能だ。1984年にDOCを獲得し、サンジョヴェーゼのみから生産される。ロッソ・ディ・モンタルチーノはフレッシュでフルーティな味わいに特徴があり、生産者および消費者にとって、ブルネッロとは別な楽しみをもたらしてくれる。

モンタルチーノワインの生産ピラミッドを完全なものとする決定的なステップは1996年に導入された「サンタンティモ」DOCだった。このDOCは白および赤ワイン、また葡萄品種表示のワインもある。



「モスカデッロ・ディ・モンタルチーノ」は白の甘口デザートワインで、DOCに認定されている。モンタルチーノでの生産は古くからの伝統であり、イタリアの詩人ウーゴ・フォスコロも自身の手紙に記している。一部の情熱的な栽培醸造家の努力のおかげで、新たなステップを迎えている。モスカート種からスティル、フリッツァンテ（スパークリング）および遅摘みのタイプが造られる。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

DOCG—統制保証原産地呼称ワイン

生産地域: モンタルチーノ市

品種: サンジョヴェーゼ (モンタルチーノでは「ブルネッコ」と呼ばれる)

最大収穫量: 1ヘクタールあたり8トン

木樽での最低熟成年数: オーク樽で2年

最低瓶熟成期間: 4カ月 (リゼルヴァは6カ月)

瓶詰め: ワインが生産された地域でのみ行うこと

市場への販売: 収穫後5年目の1月1日から (リゼルヴァは6年目の1月1日)

ボトル: ブルネッコ・ディ・モンタルチーノはボルドー形の瓶に詰められたワインのみが市場に販売できる

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

DOC—統制原産地呼称ワイン

生産地域: モンタルチーノ市

品種: サンジョヴェーゼ (モンタルチーノでは「ブルネッコ」と呼ばれる)

最大収穫量: 1ヘクタールあたり9トン

瓶詰め: ワインが生産された地域でのみ行うこと

市場への販売: 収穫翌年の9月1日から

ボトル: ロッソ・ディ・モンタルチーノはボルドー形の瓶に詰められたワインのみが市場に販売できる



木樽のふたりの子供

15世紀にさかのぼる。

(市立・司教管区宗教美術博物館、
モンタルチーノ)



モスカデロ・ディ・モンタルチーノ

DOC—統制原産地呼称ワイン

生産地域: モンタルチーノ市

品種: モスカート・ビアンコ

最大収穫量: スティル、フリッツァンテ（スパークリング）は1ヘクタールあたり10トン、遅摘みは1ヘクタールあたり5トン

瓶詰め: ワインが生産された地域でのみ行うこと

市場への販売: 遅摘みタイプは収穫後の2年目の1月1日から

サンタンティモ

DOC—統制原産地呼称ワイン

生産地域: モンタルチーノ市（と一部例外の小区域）

品種: シエナ県で推奨・認可された品種のすべて。特定の品種表示のワインとヴィン・サント（文字どおり“聖なるワイン”を意味する、伝統的なイタリアの甘口ワインで、若干アルコール濃度が高い）は限定された規定あり。

最大収穫量: サンタンティモ白と赤は1ヘクタールあたり9トン、品種名をラベルに表示するすべての赤ワインは1ヘクタールあたり8トン

瓶詰め: シエナ県でのみ行える







CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI) Italy

Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425

info@consorzio Brunello di Montalcino.it

www.consorzio Brunello di Montalcino.it



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR
del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020
della Regione Toscana sottomisura 3.2