

ブルネッロ・ディ・
モンタルチャーノ

Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento “ポッジョアルヴェント”ブルネッロ・ディ・ モンタルチャーノ・リゼルヴァ 2004年

格付け DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ

ブドウ品種 ブルネッロ(サンジョヴェーゼ)100%

希望小売価格：14700円(税込) 問い合わせ先：フードライナー



「ブルネッロ」の本領は、男っぽさの 奥からにじみ出るやさしさ

宮崎 ヴェルモットで有名なマローネ・チンザーノ伯爵家に生まれたオーナーが造る非常に伝統的な造りのブルネッロ・ディ・モンタルチャーノです。最もバワフルなブルネッロの一つと言っていると思います。

内藤 チェリーやマッシュルームの香りにヨードの風味が重なって旨味を感じさせます。確かにバワフルですが、飲み疲れしない感じがあるのは2004年というヴィンテージがもたらすバランスの良さでしょうか？

宮崎 確かに、このヴィンテージは比較的柔らかくて洗練を感じさせますね。

黒田 それでもやはり直線的で男性的なイメージは1990年代のヴィンテージと通じるものがありますね。最初からすべての魅力を見せるのではなく、寡黙な感じで始まって、次第に多くを語り始め、スーッと後ろに伸びていって、どんとん味わいが広がる。イタリアワインを飲み慣れた人にごそ、勤めたいワイ

ンです。チンタ・セネーゼのグリルなどと合わせて男同士で飲むと、普段とは次元の違う会話が弾むこと請け合いです。

福村 女子会に対抗して男子会ですね(笑)。確かに真っ直ぐなところがあって男性的ですが、だからこそ、女性のわれわれにも楽しませてもらいたいところです。男っぽさの奥からにじみ出る何気ないやさしさも感じられます。熟成による旨味がよく出ているので、私はお寿司に合わせてみたいです。マグロの漬けや穴子などと合うと思います。

内藤 心に訴えかけるものがあるブルネッロは飲み手の性別を選ばないということです。本当のポテンシャルを開花するのはまだ数年先ですから、今飲むなら、デキャンターで静置するか、なるべく大きなグラス、できればブルゴーニュタイプのボウルが膨らんだ形のグラスで充分に香りを引き出して楽しんでほしいです。

*1 ニガヨモギなどの香草やスパイスを配合して造られるフレーヴァードワイン

*2 絶滅の危機に瀕したこともある「O」の豚。トスカーナで飼育されている

生産者

Col d'Orcia

コル・ドルチャ



所有者は、かつて「チンザーノ」を所有していたことで知られるマローネ・チンザーノ家の末裔。畑はモンタルチャーノ地区最南端の標高300〜350メートルの南斜面に広がる。フィレンツェ大学との共同研究で、クローン選別などの改革を進めている。サンジョヴェーゼに樽香は不要とのポリシーから「ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ」は「リック」を使わず、大樽のみで熟成。カベルネ・ソーヴィニヨンで造られる「オルマイヤ」、メルロなどのブレンドの「ネアルコ」でも高い評価を得ている。

当主のフランチェスコ・マローネ・チンザーノ伯爵

* オーク材製の小樽

