

Manfredi

Italy Sicily



DATA

造り手：フランコ・マンフレディ

国/地域：イタリア/シチリア

栽培面積：2.95 ha

シチリアに吹く新しい風、弁護士のキャリアを捨てて挑む
ニューヨークのトップレストランにもオンリストされる
マルサラのエネルギーをまっすぐに感じられるワイン

-Story-

マルサラに吹く新たな風



シチリア島西部のマルサラと言えば、地域名を冠した酸化的な酒精強化ワインを思い浮かべる人が多いと思う。18世紀後半、イギリス人商人ジョン・ウッドハウスがこの地での生産と輸出を始めたことをきっかけに誕生したマルサラワイン。19世紀前半にはベンジャミン・イングラムやジョゼフ・ホイットカーといった商人の登場により、マルサラはイギリス市場向けの重要な輸出産地として急成長を遂げた。その後、イタリア人実業家ヴィンченツォ・フローリオの参入により、マルサラワインは産業化が進み、品質も向上。第二次世界大戦後には需要の減少という試練もあったが、1980年代からはマルコ・デ・バルトリが伝統的製法の復興に尽力し、クラシックスタイルの辛口マルサラの再評価を牽引してきた。2000年代前半には、マルコ・デ・バルトリの哲学を受け継ぐニーノ・バラッコなどの造り手も登場。こうした流れの中で、現在のマルサラにおいて、伝統品種を用いた非酒精強化のスタイルワインという新しい表現に挑戦しているのがフランコ・マンフレディである。

世界中の最先端トレンドのワインが集うニューヨークにおいて、マンフレディのワインは、洗練された料理と優れたワインリストで知られ、ミシュランにも掲載されるファインダイニング「チャンバース」のセレクションにも加えられている。同店のワインリストを手掛けるのは、2023年のソムリエ世界大会で4位に入賞したマスター・ソムリエ、パスカリーヌ・ルペルティエ。彼女の厳選するワインのひとつとしてオントリストされたことで、マンフレディの名前は国際的な注目を集めている。

周囲の反対を押し切り弁護士からワイン生産者へ

マルサラで生まれ育ったマンフレディ。家族は副業としてブドウを栽培し、大手のワイン生産者へ販売していたが、当時の彼自身はワインに関心がなく、法律家を志して高校卒業後にローマの大学へ進学した。ローマでの生活の中で、彼は次第に食文化に興味を持つようになり、さまざまなレストランに通うようになる。同時にワインにも関心を抱き、シェフやソムリエとの交流を通じて知識や経験を深めていった。やがて彼はシチリアをはじめ、ラツィオ、ウンブリア、マルケ、カンパニーナなど各地の優れたワイン生産者を訪ね歩くようになる。ワイン造りに強く惹かれたマンフレディは、夏にマルサラへ帰省した際、地元のワイン生産者ヴィンченツォ・アンジェリと出会う。この出会いが、彼の将来を決定づける転機となった。それ以降、毎年ヴィンченツォの収穫に参加し、ブドウ栽培の経験を積んでいく。



大学卒業後はミラノで弁護士としてキャリアをスタート。多忙な日々の中でも、食とワインへの関心は持ち続け、数多くのレストランに通い、休日にはピエモンテやフリウリなどの優れた生産者を訪問するようになった。偉大な造り手たちとの対話を通じて、ブドウ栽培や醸造に対する理解をさらに深めていったマンフレディの中に、次第にひとつの思いが芽生えていく——「自分でもワインを造ってみたい」。

2019年の収穫時、彼はその思いをヴィンченツォに打ち明け、セラーの一部を借りる許可を得る。こうして、2020年に1haの畠を購入し、ミラノとシチリアを行き来しながら、自らのワイン造りを始めた。初ヴィンテージはわずか1,000本。しかし、ワインを初めて造った喜びとさらなる学びへの渴望、そして2020年2月のミラノでのロックダウンの経験が、彼の心を突き動かす。「弁護士を辞めて、ワイン生産者として生きていくと伝えたとき、周囲には“正気か”と言われたよ。でも、自分の情熱を真剣に伝えると、応援してくれた。その気持ちに応えるためにも、しっかり取り組みたいと思った。」



自然なアプローチ、クリーンでエネルギーをまっすぐ感じられる高品質なワインを

マンフレディが目指すのは、マルサラの土地の個性を反映した高品質なワイン。マルサラは一般的に、豊富な日照と恒常に吹く風により、病害のリスクが比較的低い地域として知られている。マンフレディもこの環境を活かし、オーガニック栽培を実践している。ただし、高品質なワインを造るためのブドウ栽培が必ずしも容易であるわけではない。強い日差しと温暖な気候はオーガニック栽培に有利ではあるが、一方でブドウの過熟や日焼け、酸の欠乏といった課題も伴う。大手生産者や輸出市場向けに安定した品質を目指す造り手の中には、補酸を行う者も少なくない。また、近年では生育期に集中豪雨が発生することもあり、畠の風通しを保ち、病害を防ぐためには適切な剪定が不可欠となる。「マルサラのブドウには、本来きれいな酸があり、塩味やミネラルを感じられる。僕はそれをワインに映し出すことを目指している。酸を保つつつしっかりと熟度のあるブドウを収穫するためには、畠での作業こそが最も重要だ」とマンフレディは語る。

セラーでは、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、可能な限り低介入の醸造を行う。発酵は白ワインでは栗の木製の樽、赤ワインではプラスチック製容器を用い、すべてのワインをステンレスタンクで熟成させている。「フレッシュなアロマを保つために、発酵や熟成段階で温度管理をする生産者もいるけれど、僕はあえてしない。マルサラの強い日差しのもとで育ったブドウは、酸化に対して自然な耐性があるから。そして、ヴィンченツォのセラーにはそんなに電源もないからね」と笑う。発酵には野生酵母を用い、SO₂は瓶詰時にごく少量のみ添加。それ以外の添加物は一切使用しない。「僕はこの土地を反映したブドウから、自然なワインを造りたいと考えている。でもそれは、揮発酸が味わいを覆い隠すような“ファンキーなナチュラルワイン”ではなく、これまで出会ってきた偉大な生産者たちのように、クリーンでブドウのエネルギーをまっすぐ感じられる高品質なワインなんだ。」

マンフレディ・ビアンコ

Manfredi Bianco 2023

Price: ¥6,500



【セパージュ】カタラット 42.5 %、グリッロ 42.5 %、ジビッボ 5 % 【アルコール度数】13 %

【畠】キアヴォーロ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、25-30 hL/ha、砂質または粘土石灰質土壌、樹齢10-20年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。除梗後、2日間マセラシオンを行い、プレス。野生酵母を使用して栗の樽で発酵。ステンレスタンクに移し、6-7カ月熟成を無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】5,000本

【コメント】シチリアを代表する白ブドウ品種カタラット、グリッロ、ジビッボの3品種を使用したワイン。2021年ヴィンテージまで3日間のマセラシオンを行っていたが、酸化の印象が出すぎたとして2022年ヴィンテージからは2日に減っている。マンフレディ曰く2023年ヴィンテージはこれまでのベストとのこと。シチリアの太陽を浴びて育ったのが伝わる明るいストローイエロー。ジビッボ由来の華やかな香り、黄桃や熟した果実の印象の中に、柔らかくも芯の通った酸が全体のバランスを保っている。中盤から後半にかけて潮風を思わせる塩味、石灰岩土壌由来の鉱物の要素が広がる。余韻には若干の苦みが心地よいアクセントとして現れる。

マンフレディ・ロッソ

Manfredi Rosso 2023

Price: ¥6,500



【セパージュ】ネレッロ・マスカレーゼ、ネロ・ダーヴォラ、ノチェーラ 【アルコール度数】13 %

【畠】キアヴォーロ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、25-30 hL/ha、砂質または粘土石灰質土壌、樹齢10-20年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。プラスチック製のタンクの底に全房、上部に除梗したブドウを敷き詰め4-5日スキンコンタクト。足で踏むつぶしそのままピジャージュを行いながら15日間発酵を行う。ステンレスタンクに移動し8-9カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】3,200本

【コメント】ネレッロ・マスカレーゼ、ネロ・ダーヴォラ、ノチェーラ同量ずつ使用。これまでの経験から、マルサラの赤ワインからフレッシュさとブドウの熟度を同時に感じることは期待していなかったが、いい意味で裏切られた。グアンチャーレを使ったカルボナーラなんかと合わせてみたいと想像力を掻き立てられる。ブルーベリーやラベンダーにやや葉草的な香りが深みを与える。タンニンの量はあるが上質で艶やか。フレッシュな酸もあり、ピノ・ノワールにも似たストラクチャーを感じる。全房由来のスペイシーさがアクセントを加えている。

マンフレディ・グレカニコ

Manfredi Grecanico 2023

Price: ¥7,500



【セパージュ】グレカニコ 【アルコール度数】11 %

【畠】フェルラ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、砂質または粘土石灰質土壌、樹齢45年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。区画ごとにタイミングをずらして収穫。早めに収穫したブドウは2日マセラシオンを行い、コンクリートタンクで発酵。遅く収穫したブドウは1日マセラシオンを行い、ステンレスタンクにて発酵。発酵終了後、ブレンドしステンレスタンクで6カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】1,200本

【コメント】2022年ヴィンテージからリリースとなった高樹齢のグレカニコ単一のワイン。収穫のタイミングを2回に分け、発酵終了までのプロセスをそれぞれ分けて行っている。早めに収穫したブドウからはブドウ由來のフレッシュな酸、遅めに収穫したブドウからは凝縮感をワインに与えており、多層的な味わいとなっている。果実の熟度の高さを感じさせる黄金色。一転、香りはフレッシュで爽やかな印象を与えるりんご、金柑、マンダリンの香りにハニーサックルなど華やかな香り。口に含むと唾液が溢れるような旨みの乗った酸と海を連想させる塩味が層になって口中を覆う。フレッシュさと熟度の高さが絶妙なバランスを保ち、余韻まで旨味と塩味が長く続く。