

Maffrei

Italy Piemonte



DATA

造り手：ステファノ、アンドレア・マスカレッロ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

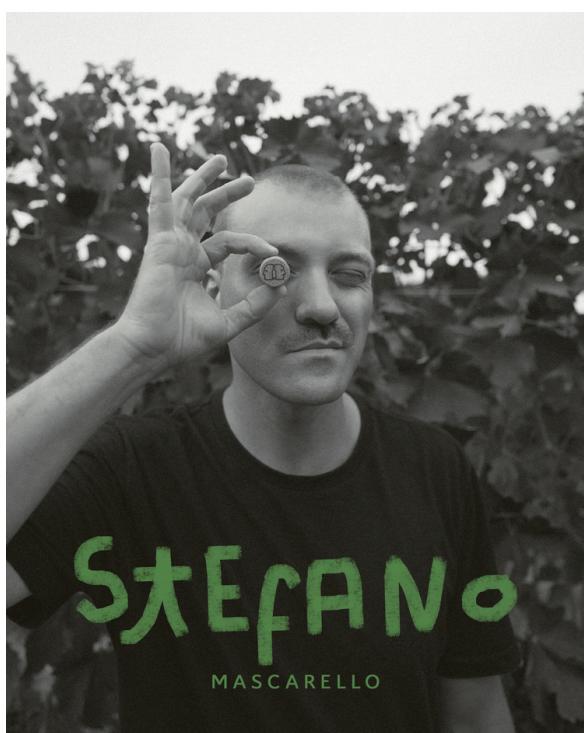
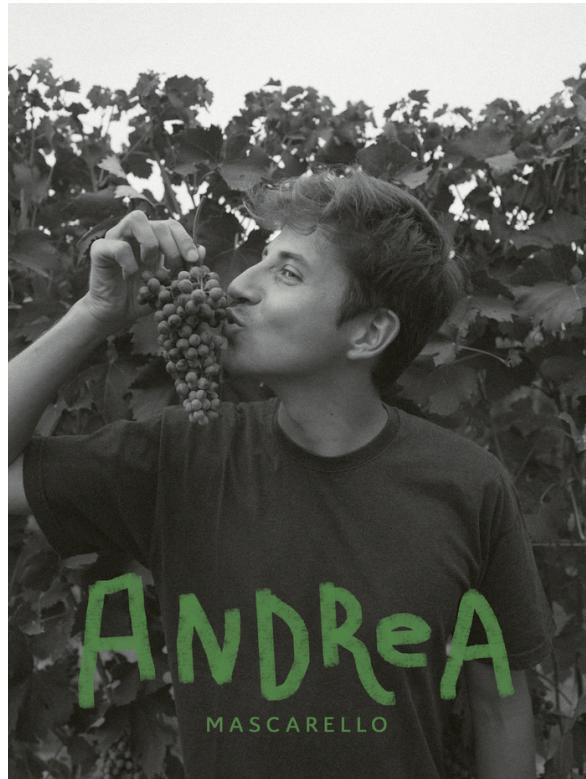
栽培面積：3.5 ha

伝統的なワイン生産者の家系から兄弟で始める新たな物語
デビューヴィンテージから世界中で争奪戦
ピエモンテの新時代を象徴する2人

-Story-

伝統的なワイン生産者の家系から 兄弟で始める新たな物語

ステファノとアンドレア・マスカレッロ兄弟は1927年から続くバローロの伝統的生産者の出身で幼いころからワイン造り、特にバローロが身近な存在であった。ワインを造るのは当然だと思っていた。学校でブドウ栽培と醸造を学び、卒業後はラ・モッラ村のトップ生産者ロベルト・ヴォエルツィオやチェザーレ・ブッソーロの下で経験を積む。しかし、2020年に家族内での問題が発生し、ステファノとアンドレア、そして両親はその家系を出ることを決意する。「幼いころから自分の家系がバローロを造っていることは理解していた。それでも、バルトロ・マスカレッロやリナルディ、ジュゼッペ・マスカレッロ、ジャコモ・コンテルノなどのトップと言われる生産者のバローロを飲むと次元が違うと感じていた。そして自分自身が造りたいワインは彼らのようなバローロだとずっと思っていたんだ。」家族の問題という悲しい出来事がきっかけだったといえ、ゼロから自分の好きなスタイルを追求できることになったのは幸いだとアンドレアは語る。



制約の中での工夫、そして理想の追求

2021年から自分たちのワインを造ることになったステファノとアンドレア。ステファノは結婚に伴いブラジルへと移住したが、弟とともにワインを造るというプロジェクトに惹かれ、収穫や醸造時にはピエモンテに戻り畑やセラーでの作業を行っている。ワイナリー名は“Maffrei”。Malは彼らの苗字Mascarello（マスカレッロ）の頭文字であり、ffreiはイタリア語で兄弟を意味するFratelliから取られている。彼らは自分たちを“Bros in Wine（ワイン兄弟）”と呼び、二人だからこそできるところがあると語る。ワイナリー設立したとはいえ、セラーや醸造設備は持ていなかった。そのため他の生産者の設備を借りワインを造っていた。時にアルコール発酵、熟成、ボトリングそれぞれの工程を異なる場所で行うこともあった。2024年、Verduno村のG.B. Burlottoのすぐ隣に念願の自分たちのセラーができた。様々な制約から解放され理想のスタイルへ。さらなる飛躍が期待される。

「土壤に語らせる」ワイン作り



現在マッフレイでは約3.5 haの畠でブドウを栽培している。ネッビオーロはロッケ・デッラヌンチャータの目の前に位置するトリリオーネとラ・モッラ村で最も標高が高いグネゾッティの畠を所有。グネゾッティは標高が550 m、霧が発生するエリアよりも高いため十分な日射量を得られる。同時にコンスタントに風が吹くため空気の循環がよく病気の発生リスクを抑えることができる。低地に比べて気温が2-3°C低く、夜間もしっかりと冷え込むためブドウは酸を保ちながらゆっくりと成熟する。それにより、凝縮感とフレッシュさが共存したワインが生まれる。

土壤の組成は50%砂質土壤、30%石灰岩土壤、20%粘土。ランゲは粘土の量が多いのが一般的だが、標高が高い畠は若い（隆起が遅い）ため砂が多くなる。「僕はワインを通じて土壤に語らせることが重要だと考えている」とアンドレアは自身の哲学を説明する。マッフレイのネッビオーロを飲むと畠が目に浮かぶ。



ドルチェット再興への旗手

ブドウ栽培においては、全てオーガニック栽培を実践しており、畠の土壤を柔らかく保つために機械は一切使用しない。ブドウの収穫を終えてから、次のヴィンテージに向けて土壤に有機肥料を施肥する。「本当に厳しい時は硫黄や銅を使用する可能性もあるけど、基本的には使用しないよ。」土壤を大切にする彼ららしいアプローチ。マッフレイはドルチェットの産地として名高いディアーノ・ダルバに畠を借りている。標高450 m のこの畠には樹齢40年を超えるブドウ樹が植えられている。「ドルチェットは地元の人にとって大切な品種。ネッビオーロの陰に隠れてしまっているドルチェットのポテンシャルを示したい。」高品質で凝縮感のあるブドウを収穫するためにキャノピーマネジメントに焦点を当て、ブドウ房の約半分をグリーンハーベストで切り落とす。その中でも最高品質だけのものを使用し、残りは他のトップワイナリーから問い合わせがありそちらに販売しているという。



ヴィーノ・ロッソ
Vino Rosso 2024

Price: ¥4,800

【セパージュ】ドルチェット 80 %、ネッビオーロ 20 % 【アルコール度数】11 %

【畠】ドルチェット：ディアーノ・ダルバ、ネッビオーロ：グゾネットィ、トリリオーネ

【栽培・醸造】サスティナブル農法。収穫時およびプレッシングの際に手で選果。20 %全房。ステンレスタンクで14°Cで発酵。マロラクティック発酵を行い、6カ月ステンレスタンクで熟成。ボトリング。その後5-6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC

【コメント】2024年は穏やかな8月と雨の多い9月の気候によってわずかにボトリティスが発生した。収穫時に選果を行い、ボトリティスの影響を受けていないブドウのみを収穫。通常のランゲ・ドルチェット、ランゲ・ネッビオーロ用ブドウの収穫の後に2回目の収穫を行いセカンドラインを造ることに。チェリー、ストロベリー、ラズベリーなどのフレッシュな赤系果実にネッビオーロ由来のバラ、わずかなスパイスやハーブのニュアンスが清涼感や軽やかさを演出。柔らかなタンニンと心地良い酸味がバランスを整えている。

ランゲ・ドルチェット
Langhe Dolcetto 2024

Price: ¥5,800

【セパージュ】ドルチェット 【アルコール度数】11 %

【畠】ディアーノ・ダルバ、1.1 ha、東向き斜面、標高450 m、グイヨ仕立て、42 hL/ha、3,500-4,000本/ha、樹齢50年

【栽培・醸造】オーガニック農法。収穫は手摘みで収穫時と破碎時に選定を行う。10%全房。10日間ステンレスタンクでマセラシオン。野生酵母を使用し100%ステンレスタンクで25°Cにて発酵。1日2回ポンピング・オーバーを行う。そのままマロラクティック発酵を行い、6カ月コンクリートタンクで熟成。軽く濾過を行い瓶詰め。5-6カ月後にリリース。【年間生産量】2,000本

【コメント】マッフレイを始めて訪問した際に衝撃を受けたドルチェット。初入港だった昨年から、マセラシオン期間が延び、熟成がコンクリートタンクに変わったことでさらにレベルが上がったと感じる。熟したブラックベリー、スマレ、茶葉、オリエンタルスパイス、ほのかにフレッシュハーブのアクセント。柔らかくフレッシュなタンニンと中盤から後半にかけて全体を下支えする酸のバランスに優れ、エレガントな余韻へと続く。

ランゲ・シャルドネ
Langhe Chardonnay 2024

Price: ¥6,800

【セパージュ】シャルドネ 【アルコール度数】13 %

【畠】ディアーノ・ダルバ、標高450 m、西向き斜面

【栽培・醸造】サスティナブル農法。収穫時およびプレッシングの際に手で選果。100 %全房。1日ステンレスタンクでコールド・マセラシオン。オーク樽に移し発酵。マロラクティック発酵をせず、使用済みの500 Lのトノーと228 Lのバリックで7-8カ月熟成。ボトリングを行い、その後5-6カ月瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】2,000本

【コメント】昨年はナシェッタなどを使用したブレンドだったが、ディアーノ・ダルバの友人から購入したシャルドネからワインをリリースすることに。ブルゴーニュのPYCMIにアドバイスをもらい、ランゲとブルゴーニュの融合を感じさせる。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo 2024

Price: ¥6,800

【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13 %

【畠】トリリオーネ、グネゾッティ、西向き斜面と東向き斜面、標高550 m、グイヨ仕立て、0.7 ha、38 hL/ha、3,500-4,000本/ha、樹齢30年

【栽培・醸造】オーガニック農法。収穫は手摘みで収穫時と破碎時に選定を行う。2週間ステンレスタンクでマセラシオン。野生酵母を使用しステンレスタンクで25°Cにて発酵。軽くポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵を行い、2,000 Lの使用済みオークで6カ月熟成。軽く濾過を行い瓶詰め。5-6カ月後にリリース。【年間生産量】TBC

【コメント】昨年までのステンレスタンクのみを使用したランゲ・ネッビオーロから、熟成に大樽を用いたスタイルへと変化。マセラシオンも1日から2週間へと延びている。それにより、ストラクチャーがより明確になった印象。チェリーやオレンジの皮、キノコ、チェリー、ラズベリー、紅茶を感じる複雑な香り。豊富だが緻密なタンニンとフレッシュな酸味。僅かなスパイスやハーブのニュアンスが余韻に漂う。

