

Martissima

マルティッシマ

Italy Friuli



DATA

造り手：マルタ・ヴェニカ

国/地域：イタリア/フリウリ

栽培面積：5 ha

家業の継承ではなく、自分の言葉で語るワインへ
世界を巡り、故郷で始まる新たな物語のはじまり

-Story-

家業の継承ではなく、自分の言葉で語るワインへ



マルティッシマはフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州コッリオ地区出身のマルタ・ヴェニカが2019年に立ち上げた小規模ワイナリー。マルタ・ヴェニカは1920年代からコッリオでワイン造りを続ける家族経営の名門ワイナリー”ヴェニカ&ヴェニカ”に生まれる。父ジョルジオが率いるヴェニカ&ヴェニカはコッリオを代表する造り手として高品質な白ワインで知られているが、マルタはその恵まれた環境に甘んじることなく、自らの視点でワイン造りに挑む道を選んだ。幼い頃から収穫を手伝っており、18歳から本格的にワイン造りの道へ進む。ウーディネ大学でブドウ栽培・醸造学を修めた後、ガイゼンハイム大学への留学を経て、チェレット、フォラドリ、デンホフ、ピエール・ペテルスなどで研鑽。2018年にはアルゼンチン・パタゴニアのボデガ・チャクラで1年間の研修。故郷に戻った彼女は、家業とは異なるスケールで、自身の価値観を純度高く表現するためマルティッシマを立ち上げる。ブランド名は友人たちから呼ばれていた愛称に由来し、「究極のマルタ」という意味を持つ。

森に囲まれた畑と、生命に満ちた土壤

コッリオはイタリアとスロヴェニアの国境にまたがる丘陵地帯。アルプス山麓から流れ込む冷涼な風と、アドリア海からの温暖な影響が交差することで、ブドウは十分な成熟度を保ちながらも酸を失わない。土壤は泥灰質マールと砂岩が層をなすポンカが主体で、明確な塩味とミネラル感が現れる。彼女の畑はコルモンス近郊、南東向きの斜面に位置し、1960年代に曾祖父によって植えられた樹齢60年の古樹が中心。白品種と赤品種が混植され、畑全体が一つの生態系として機能している。「畑はコントロールするものではなく、関係を築く相手」。周囲を森林に囲まれた環境は生物多様性に富み、鳥や昆虫、微生物が土壤のバランスを支えている。オーガニック栽培を基本とし、土壤再生に重点。除草剤は使用せず、剪定枝や搾りかすは堆肥化し、自家製の有機肥料として還元する。「強すぎる処理は、畑を依存させてしまう」と、施用は必要最小限にとどめ、畑が自立していく状態を目指す。「現在はオーガニック栽培を行っている。将来的にはビオディナミに移行したいと考えているけど、焦ることはない。しっかりとビオディナミを理解し、”このビオディナミのプレパラートを使える”と言える段階に来たら、その時に取り入れればいい」と語る。



急がせないワイン、静かに変化する、その瞬間まで

セラーにおいても、マルタの考えは一貫している。「ワインは完成品ではなく、時間とともに変化する存在」。そのため、醸造における役割は、ワインを形作ることではなく、その変化を見極めることにある。収穫はすべて手摘みで行われ、発酵は人工酵母を用いず、ブドウ由来の天然酵母に委ねられる。温度管理やバトナージュはいずれも必要最小限にとどめられ、亜硫酸塩の使用もボトリング時にごく少量のみである。「私はワインを急がせたくない。待つことが仕事だと思っている。十分な清澄時間が取れるようになったから2022年ヴィンテージからは完全に濾過を廃止した」白ワインはトカイ・フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジアのフィールドブレンド。収穫後、軽いマセラシオンのため、一晩プレス機の中で静置される。全房で圧搾後、ステンレスタンクとトノーに分けて自然発酵し、澱とともに熟成される。フレッシュな酸と塩味を骨格としながら、時間の経過とともに質感と奥行きが加わっていく構成である。赤ワインはメルローを主体に、フリウリの土着品種レフォスコを補助的に用いる。全房発酵を経て、樽とタンクで熟成され、「コッリオの土着のブドウでパタゴニアのボデガ・チャクラのようなワインを造りたかった」と、果実の明瞭さと緊張感を保ちながら、重さに傾かないエレガンスを備える。



彼女はワインを過度に理論化することを好まない。

「全部を理解しなくてもいい。そのまま体験してほしい。ワインを造ることも、飲むことも頭でっかちになりすぎず、感覚的に楽しむことを大切にしたい」と語る。

リボッラ・ジャッラ
Ribolla Gialla 2024

Price:¥5,700



【セパージュ】リボッラ・ジャッラ 【アルコール度数】12 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢40年の畠、ポンカ土壌、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。ブドウは全ての品種が同時に収穫され、カセット（小箱）に入れたままプレス機の中で一晩置かれ、穏やかなマセラシオンが施される。発酵は古樽とステンレスタンクで野生酵母により行われる。そのまま8カ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】これまで品種ブレンドのワインしか造っていなかったが、畠が増えたことによりこのヴィンテージからリボッラ・ジャッラを単一品種でリリースすることになった。レモンやグレープフルーツなどの柑橘に、青リンゴや洋梨のフレッシュな果実香、アカシアの花の繊細なニュアンスが重なる。口中ではシャープで生き生きとした酸が際立ち、果皮由来のほろ苦さと明瞭なミネラルが骨格を形づくる。熟成による程よい丸みを備えつつ、全体は軽快でドライ。酸のキレと持続力に優れ、自然に杯が進む爽やかな一本。

スキオペッティーノ・ティン・ティヌット

Schioppettino Tin Tinut 2022

Price:¥5,700



【セパージュ】スキオペッティーノ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】オーガニック栽培を行う友人からの買いブドウを使用

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。全ての房を全房のままステンレスタンクに仕込み、一定期間マセラシオン。野生酵母を用いて発酵。その後、バリックに移し24カ月熟成。ステンレスタンクに移し、数カ月落ち着かせた後、無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】600本

【コメント】ワイン名に入っているTin Tinut（ティン・ティヌット）はフリウリの方言に由来し、「ピチピチと弾けるような」という意味。その名の通り、ダイナミックで躍動感のあるワイン。一般的なスキオペッティーノに比べフルーティーで上品な印象。ブラックベリーやカシス、ラズベリー等の森の果実を思わせる野性味ある果実にブラックペッパー、クローブなどスパイスのアクセント。口に含むとミディアムボディの中にしっかりと酸が感じられ、フレッシュで生き生きとした飲み心地。タンニンはきめ細かくスムーズで、全体のバランスに優れる。

コッリオ・ビアンコ

Collio Bianco 2022

Price:¥6,800



【セパージュ】フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジーア・イストリアーナ

【アルコール度数】13.5 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢60年の畠、ポンカ土壌、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。ブドウは全ての品種が同時に収穫され、カセット（小箱）に入れたままプレス機の中で一晩置かれ、穏やかなマセラシオンが施される。発酵は古樽(20 %)とステンレスタンク(80 %)で野生酵母により行われる。ステンレスタンクに移し、24カ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】2,500本

【コメント】輝きのある淡い金色。白い花やフレッシュハーブの香りに、白桃やリンゴの果実味、海風や火打石を思わせるミネラルが重なる。口中では引き締まった酸と塩味が際立ち、柑橘皮や青いアーモンドのニュアンス、熟由来のほのかなクリーミーさが厚みを与える。後味はレモンゼストとフェンネルのほろ苦さが長く続く、フレッシュで洗練された辛口白。

コッリオ・ロッソ

Collio Rosso 2022

Price:¥7,800



【セパージュ】メルロ、レフォスコ 【アルコール度数】13 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢60年の畠、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。小箱（カセット）にて収穫される。全房のままセミカルボニックマセラシオンを行う。古いバリックに移し9-10カ月熟成。その後ステンレスタンクに移し、さらに5カ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】1,200本

【コメント】もともと全房で造っていたが、このヴィンテージからセミカルボニックマセラシオンに変更。ボデガ・チャクラのようなスタイルを地元品種で表現することを目指している。チェリーやプラムなど完熟果実の香りに、クローヴや甘草のスパイスが奥行きを添える。フレッシュな果実感が印象的で、口当たりは柔らかくジューシー。丸みのあるタンニンと穏やかな酸が調和し、ほのかな樽香が複雑さを与える。