

クマロとヨーリオ 新生ウマニ・ロンキのすべて

ウマニ・ロンキは自他ともに認めるマルケのリーダーだ。しかし創業はそれほど古くはない。ジーノ・ウマニ・ロンキがクブラモンタナに醸造所を設立したのが1950年代のことだから、むしろ新興勢力といった方がよいかもしれない。創業後すぐにピアンキ家が経営に加わり、1964年にはマッシモ・ベルネッティが義父ピアンキに請われてワイナリー経営に乗り出した。

マッシモ・ベルネッティの考え方ははっきりしていた。バルクワインの生産ではなく、ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・デイ・イエージとロッソ・コーネロを造る。そのためカステルベッリーノ（ヴェルディッキオ）とオシモ（モンテプルチャーノ）にそれぞれ

醸造所を建設した。こうしてウマニ・ロンキの生産と販売が本格的にスタートした。

1990年代の初め、マッシモの息子、ミケーレ・ベルネッティがワイン造りに加わった。マッシモは徐々に経営の実権をミケーレに譲ることでウマニ・ロンキのワインに新しい感覚を取り入れようとした。イタリア醸造界の重鎮ジャコモ・タキスのコンサルティングを得て、スーパー・タスカンならぬ“スーパー・マルケ”「ペラゴ」をリリースしたのもこの頃だ。「ペラゴ」はカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロにモンテプルチャーノをブレンドしたマルケIGTで、1997年にはロンドンのインターナショナル・ワイン・チャレンジで“ベスト

赤ワイン賞”を受賞した。そしてジャコモ・タキスは1991年から2001年まで「ペラゴ」を造り続けた。

21世紀を迎えるにあたり、ミケーレ・ベルネッティはさらなる改革に着手した。まずは2000年、オシモに樽熟成庫を新設。庫内にはバリックと500ℓのトノー、あわせて550樽が収納された。地下セラーではないのでレンガを壁材に使用して保湿効果を高めている。イタリア半島のアドリア海側の国道は海岸線に沿って南北に走る。ところが海に突き出した標高600mのコーネロ山のあるアンコーナ付近だけは断崖を避けて内陸側に迂回している。ウマニ・ロンキのオシモ醸造所は、その





迂回した道路沿いにあるので交通の便は至ってよい。2004年にショールームを設けてセラードア・セールスも始めた。

ミケーレ改革は当然ながら葡萄畑にも及ぶ。ウマニ・ロンキの自社畑は全部で200ha。ヴェルディッキオの畑が110ha、ロツ・コーネロに60ha、そしてモンテプルチャーノ・ダブルツォに30haという内訳。

オシモのワイナリーの裏山にあたるサン・ロレンツォ畑を訪ねた。海に突き出したコーネロ山が国道を挟んだ向こう側に見える。コーネロ山がこの地域の気象に及ぼすインパクトは非常に大きい。畑に立つとそのことがよくわかる。アドリア海から吹いて来る冷たい東

風を防いでくれるから、ここはモンテプルチャーノが完熟するための北限ともいわれる温暖な土地だ。土壌には石灰分が多い。

DOCロツ・コーネロはわずか300haの小さな地域で、栽培農家の所有畑はみな小さい。2年前にコーネロ・リゼルヴァがDOCGに昇格した（ファースト・ヴィンテージは2004年）が、リゼルヴァ以外はDOCのままである。ウマニ・ロンキはここに5区画60haを所有し、ロツ・コーネロ最大の生産者になっている。

畑から徐々に化学品を取り除く計画で、現在は合成肥料の使用をやめて自家製の堆肥を与えている。使っているのはボルドー液とイオウだけなので、すぐにもオーガニック・ファーミング（有機認証）に適合できる。問題は時々現れる赤蜘蛛への対策で、そのつど少量の殺虫剤を使うことがあるという。

葡萄樹の仕立て方はコルドン式で、4000～5000本/haの植樹密度。一部は1998年に採用した8000本/haの密植で、このモンテプルチャーノはクマロなどのトップ・キュヴェに使われている。畝間には下草を植えて葡萄の根がまっすぐ下に向かうようにしむけている。植樹してからすでに10年が経過したので、コンスタントにきれいな房がつくようになっている。訪問したのは10月初旬、まだ収穫前の顆粒はプリーナという白い粉できれいに覆われていた。これが健全果の証なのだという。

一方、ヴェルディッキオの畑はコルドンで

はなくダブル・グイヨ仕立てを採用し、植樹密度は4000本/haで在来手法を踏襲している。なぜか。ヴェルディッキオはアロマを維持することが大事なので、この地域ではこの栽培密度が適当なのだという。当然のことながら収穫量は厳しく制限している。

ウマニ・ロンキはアブルツォのテラモ県にもモンテプルチャーノの畑を持っている。DOCモンテプルチャーノ・ダブルツォは1990年代から「ヨーリオ」の名前でリリースされ、その力強い果実味が評価されている。2001年にロセート・デッリ・アブルツォに30haを購入して自社畑とし、モンティバガーノ醸造所を建設した。そして、このほどモンテプルチャーノ・ダブルツォ・コッリーネ・テッラマーネがDOCGに昇格した。ちなみにアブルツォの畑はすべて有機栽培を採用している。

これら一連のミケーレ改革をきちんと支えているのは、タキスの後を継いで2002年からウマニ・ロンキのコンサルタントに就いたベッペ・カピオラの存在だ。ピエモンテにおけるベッペ・カピオラの評価は誰もが知るところである。そのカピオラがマルケに進出してウマニ・ロンキを造る。ミケーレいわく、「ベッペは葡萄畑の仕事をよく知っている。ピエモンテで働いているからクリュ・コンセ



[マルケ in the heart of Italy]

プトを正確に理解していて、それをマルケにどのように適合させるかを考えている。畑からワイン造りに至るまで「エレガント」であるかどうかを選択基準にしている。

ミケーレ・ベルネッティとベッペ・カピオラは「グランヴァンでなくともよい。目指すのはグレートワイン」というコンセプトでワイン造りをすすめている。十分に熟した葡萄を収穫するのはもちろんのこと、「モンテプルチャーノにはコールドソーク（発酵前のかもし）を採用し、ヴェルディッキオにはリダクティブ醸造法（なるべく酸素に触れない発酵法）を使うこと」で、フレッシュな果実味とエレガントさを追求することが基本姿勢なのだという。そして、それがワインによく現れている。

ウマニ・ロンキのワインは、①マルケ・スタンダード、②マルケ・セレクション、③固有品種のワイン、④グレートワインズ（カサル・ディ・セッラ、サン・ロレンツォ、ヨーリオ）、⑤トップワインズ（ペラゴ、レ・ブスケ、クマロ、プレニオ）の5つのグループに分けることができる。①と②はヴェルディッキオ、モンテプルチャーノで、③はラクリマ、ピアンケッロで造ったものだ。そのいくつか

をテイスティングした。

2007カサル・ディ・セッラ（ヴェルディッキオ・クラッシコ・スペリオレ）

2008年6月にボトリング。フレッシュで健全な葡萄。ステンレススティール発酵でオークは使わない。3か月以上のシュール・リ。凝縮していて厚みがあり爽やか。後口に特徴的な酸味がありほんのりした苦味がアクセントになっている。MLFなし。

2005ペラゴ（IGTマルケ・ロツソ）

カベルネ・ソーヴィニヨン50%、モンテプルチャーノ40%、メルロ10%。1994年ヴィンテージから造り続けている。熟成はフレンチオークで40%が新樽。ミントのヒント。まだワインとオークのタンニンがうまく溶け込んでいないので、口の中で元気に暴れているという印象。力強い。

2006ヨーリオ（モンテプルチャーノ・ダブルツォ） 濃い色合い。スパイシー。複雑味があってリッチ。

2000ヨーリオ 小粒のフルーツ、複雑な香り。しっかりした構造でフルボディ、滑らかなタンニン。



1994ヨーリオ 主にチェリーの香り。膨らみがあり、きれいな酸味。パワフル、滑らかなタンニン。実においしい。

1993ヨーリオ ほんの少しキノコの香りがするが全体として閉じている。チャーミングな甘さ、エレガント。大事に扱わないと壊れそうな構成のワイン。

クマロ1988（ロツソ・コーネロ）赤い果実、キノコ、森の下草、コーヒー、レザー、ほんの少しバルサミコの香り。口の中にも赤いフルーツが広がる。酸味が生きていてまだ若い印象。後口にすっきりした赤いフルーツ。余韻は長い。

クマロ1995 赤く固い果実、キノコ、香りのヴォリュームが凄い。よく熟したタンニン。エレガント。まだ若い。タンニンが滑らかで余韻が非常に長い。

クマロ2003 酷暑の夏だったが、この地域は海風が効果的に吹いてそれほど暑くなかった。ブラックチェリーの香り、アタックには熟した葡萄の甘さ。よく濃縮している。美しくきっちりしたタンニン。

クマロ2005（コーネロ・リゼルヴァDOCG）100%モンテプルチャーノ。閉じている。果実味、タンニン、酸味のバランスが優れているがまだ若すぎる印象。

