



Umani Ronchi

マルケ州..ウマニ・ロンキ

Michele Bernetti

ミケーレ・ベルネッティ

ウマニ・ロンキ社長。アンコーナ大学経済学部を卒業後、ロンドンの輸入元で働く。1990年代にウマニ・ロンキに戻り、ニコモタキスを醸造コンサルタントに招き、ワインの品質をさらに高める。2015年開催のミラノ万博における「世界におけるマルケワイン大使」。

ト ルジャーノからマルケ州モンテカロッツトまで100キロだが、アペニン山脈を超えるため、1時間半のドライブとなる。社長のミケーレ・ベルネッティが出迎えてくれた。まずはヴェッキエ・ヴィーニエの畑を見に行く。丘陵地帯に向かって10分ほど車を走らせると、標高250〜300メートルに21・5haの広大な畑が広がっている。北東向きで冷涼な地区だ。1960年代に植えられた古木は、ドッピオ・カボヴォルトと呼ばれる2階建てのグレイヨのような剪定で、背が高い。眼下を見晴らすと遠くにセニガリアが見える。アドリア海までは30キロほど。背後にあるアペニン山脈までも30キロほどで、山にも海に挟まれた産地だ。「つねに風が吹き、昼夜の温度差が激しくなります」とミケーレ。大陸性気候だったウンブリアと比べると、こちらは地中海性気候で、どこか穏やかな印象を与える。トスカーナに似た緑豊かな丘陵地帯だが、トスカーナと比べると森林が少なく、耕作地が多い。「豊かな土壌なので、伝統農



海と山が磨いた冷涼で複雑なエレガンス 土着品種の真価を追い求める



1, 2_モンテカロッツトにあるヴェッキエ・ヴィーニエの畑。樹齢50年以上のドッピオ・カボヴォルト剪定が残る。海の風と山の風の両方の影響を受け、昼夜の温度差が激しい。
2_カンボ・サン・ジョルジョの畑は密植にして、成熟を早めている。冷涼な気候を反映して、優美なモンテプルチャーノが生まれる。
3_コネロ地区に70haのブドウ畑を所有。モンテプルチャーノを栽培している。

業にも適していて、小麦などの穀物類をはじめとするさまざまな作物が栽培されています。それらの畑の色彩がパッチワークのようになり、とても美しいです」。

品質を高めるためには収穫量を低く抑えるか、樹齢が高い必要がある。土壌は深く、水分も豊富なので、緑がイキイキとしている。「古木はそれぞれ樹勢が違うので、剪定もそれに合わせる必要があります」。

手間はかかるが生まれるワインは複雑で、品格あるものだ。その中でもとくに優れたブドウを選別して、ヒストリカルというトップワインが造られる。18カ月のセメントタンク、36カ月のステンレスタンク、6カ月瓶熟成を経てリリースされる、複雑極まりないワインだ。

1 957年に創設され、68年にベルネッティ家が買収したワイナリーは、順調に拡大、カステッリ・ディ・イエージ地区に120ヘクタール、コネロ地区に70ヘクタール、アブルツツォに35ヘクタールの畑を所有している。

1992年から現当主ミケーレが働き始め、国際市場をさらに堅固なものとした。91〜2001年までジャコモ・タキスにコンサルタントを依頼し、醸造の近代化を図った。01年にベッベ・カヴィオーラがその後を継ぐ。

ワイン観光にも力を入れており、ヴィッラ・ピアンキでは試飲や宿泊をすることが出来るほか、アンコーナ市内の港に近いグラント・ホテル・パラスも所有し、その中にワイン・ノットというワインバー&レストランを運営している。1年前からコネロ山の頂上にある修道院跡でホテル・モンテコネロをも経営しているという。

コネロ地区オジモにあるモンテブルチャーノの畑を見に行く。トップワインであるカンポ・サン・ジョルジョの畑はヘクタールあたり8000本という密植。「コネロはモンテブルチャーノにとって北限の産地で、冷涼な気候です。風の通り道になっていて、ブドウの成熟が遅いので、それを早めるために密植にしました」。モンテブルチャーノは荒々しいところがある品種なので、破碎せず、ルモンタージュを減らして、デリケートな抽出を心がけている。カンポ・サン・ジョルジョは濃厚なワインではあるが、ヨードのニュアンスと心地よい塩味がフレッシュさを与えている。ペラゴではカベルネ・ソーヴィニオンが入ることにより、モンテブルチャーノの荒々しさを和らげ、優美なワインとなっている。ウマニ・ロンキは、マルケ州を代表する土着品種の真価を見事に引き出しているのだ。

Historical Verdicchio
dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore 2020
ヒストリカル ヴェルディッキオ・
デイ・カステッリ・ディ・イエージ DOC
クラッシコ・スペリオーレ 2020(左)

モンテカロット村の樹齢50年以上の古木から。ステンレスタンクで16~18℃で15~20日発酵。マロラクティック発酵なし。セメントタンクで18カ月シュール・リー、ステンレスタンクで36カ月長期熟成。6カ月瓶熟成してからリリース。ヴェルディッキオの最高峰。

Vecchie Vigne Verdicchio dei
Castelli di Jesi DOC Classico
Superiore 2023
ヴェッキオ・ヴィーニエ ヴェルディッキオ・
デイ・カステッリ・ディ・イエージ DOC
クラッシコ・スペリオーレ 2023(右)

モンテカロット村の畑の1970年代に植樹された古木から造られる。ステンレスタンクで16~18度で10~15日発酵。マロラクティック発酵なし。セメントタンクで10カ月シュール・リー。6カ月瓶熟成してからリリース。複雑なワインで、安定感抜群。



Umani Ronchi

1_9月29日にはヴェルディッキオの収穫は終わっていて、モンテプルチャーノも次の日に終える予定だった。オジモ村の畑では収穫を待つモンテプルチャーノがたわわに実り、房は大きく、実は甘い。モンテプルチャーノは生産量が多くなっても、品質が落ちないことで知られる品種。2_スラヴォニアオーク大樽では、コネロとアブルッツォのモンテプルチャーノが熟成中。



Campo San Giorgio

Conero Riserva

DCCG 2020

カンボ・サン・ジョルジョ

コネロ・リゼルヴァ DCCG 2020(右)

2019年から造られているコネロ・リゼルヴァ。モンテプルチャーノ100%。ステンレスタンクで28~30℃で発酵。マセラシオンは14~16日。小樽で1年、大樽で1年熟成。モンテプルチャーノが栽培される北限の地コネロでは、優美なワインが生まれる。

Pelago 2021

ペラゴ 2021(左)

ファーストヴィンテージ1994がいきなりロンドンのインターナショナルワインチャレンジで最優秀赤ワイン賞を受賞し、話題となった。モンテプルチャーノ45%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%、メルロ10%。バリック熟成14カ月の近代的ワイン。

“まだ知名度は高くありませんが、
マルケは大きな可能性を秘めています”



丘の中腹を掘って、2010年に建てられたバリック熟成庫では、トップキュヴェのペラゴ、クマロ、カンボ・サン・ジョルジョが熟成中。バリックはフレンチオーク。温度と湿度が完璧にコントロールされている。カンボ・サン・ジョルジョ用に30hℓの大樽がふたつある。

Wine:1

Historical Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2020
ヒストリカル ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・
ディ・イエージ DOC クラッシコ・スペリオレ 2020

非常に複雑な白ワインでヴェルディッキオの頂点を示す。白い花、ドライハーブの香りに、ミントが混ざり、少しだけペトロロール香も。ミツロウ、アニスのアロマが魅力的。口当たりはまるやかだが、酸とミネラルが鮮やかに感じられる。飲み頃：Now ~ 2050

Wine:2

Vecchie Vigne Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2023
ヴェッキオ・ヴィーネ ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・
ディ・イエージ DOC クラッシコ・スペリオレ 2023

刈り立ての草、トマトの葉、ハーブ、柑橘類、白い花の香り。みずみずしい飲み口で、石灰を感じさせるミネラルが残る。安定感抜群のワインで、いつ飲んでも明確な個性をもっている。魚介類との相性が抜群で、まさに海のワイン。飲み頃：Now ~ 2045

Wine:3

Campo San George Conero Riserva DOCG 2020
カンポ・サン・ジョルジョ
コネロ・リゼルヴァ DOCG 2020

ダークチェリー、プラムを想起させる濃厚な果実の香りに、シナモンとカカオが混ざる。口中でも豊潤な果実味をもち、タンニン豊かだが、良質で、こなれている。デリケートな抽出により、モンテブルチャーノの荒々しさを見事に制御している。飲み頃：2028 ~ 2050

Wine:4

Pelago 2021
ペラゴ 2021

カベルネ・ソーヴィニヨン45%、モンテブルチャーノ45%、メルロ10%というユニークなブレンド。ボルドー品種がモンテブルチャーノの野性的な面を和らげて、エレガントな味わいに仕上がっている。樽使いも非常にうまく、完璧に溶け込んでいる。飲み頃：Now ~ 2050

Wine:5

Plenio Riserva 2022
ペニオ・リゼルヴァ 2022

クブラモンターナ村の標高350mにある畑から生まれるリゼルヴァ。畑は1990年代に植樹されたもの。60%はステンレスタンク、40%は大樽(50hℓ)で発酵熟成。爽やかなハーブのアロマ、シャープな酸、清らかな味わいが特徴。飲み頃：Now ~ 2045

Umani Ronchi

ITALY: Grandi
Winery, 9
PUGLIA

ウマニ・ロンキ

マルケ州を代表する名門ウマニ・ロンキ。カステッリ・ディ・イエージのヴェルディッキオでも、コネロのモンテブルチャーノでも優れたワインを造る。デイリーワインからファインワインまでどれも安定感抜群。(モンテ物産)

Hotel
Grand Hotel
Palace Ancona
グランド・ホテル・パラス・アンコーナ

Information:
Lungomare Luigi Vanvitelli, 24, 60121 Ancona AN
TEL : +39 071 201613
<https://www.grandhotelpalaceancona.com>

アンコーナの港には大型のクルーズ船も停泊する。ホテルは港のすぐ近くにある。部屋は近代的かつ清潔で、とても快適。レストランもおいしく、何よりもワインが充実している。ウマニ・ロンキはアンコーナ郊外のモンテコネロでもホテルを運営する。



古代ローマの港を見晴らす
ワインも楽しめる瀟洒なホテル

Winery
Map

グランディ・マルキはイタリアの各ワイン産地を代表する名門ワイナリーで構成されるため、所在は北から南、シチリア、サルデーニャに至るまでイタリア全土に及ぶ。今号では北部を中心とする9ワイナリーを紹介する。