



マイオリーニ

Majolini srl

Ome - Lombardia

マイオリーニは、世界的に有名なスパークリングワインの産地であるフランチャコルタの中心部オーメに位置するワイナリーである。

古くて美しい街オーメは、地質に大きな特徴があることで知られている。この土地は純白の石灰岩の地層からなりたっていて、ここで作られる作物には豊富なミネラルが含まれるのである。

街はブリーオーネ山の麓にあり、緑の丘と小川に囲まれていて、フランチャコルタ地方特有の穏やかな気候に恵まれている。マイオリーニの葡萄畑はこの素晴らしい育成環境の中にあり、それがここで作られるワインに卓越した評価を与えている。



マイオリーニのフランチャコルタの特徴として、長時間立ち上がるきめ細かい泡、上品で引き込まれるような芳香、美しい余韻の長さが挙げられる。

このような上質のDOCGワインを生み出すため、ワイナリーは醸造設備、セラー等にも投資。そしてフランスシャンパーニュ地方からもエノロギを雇い、世界に通用する繊細でエレガントなフランチャコルタ造りに成功したのである。



ワイナリーオーナーのシモーネ・マイオリーニ氏

しかしながら、生育環境とは、肥沃な土地と最適な気候にとどまるものではない。そこに暮らす人々と土地との紐帯、仕事、経験、ノウハウ、そういったものが、特別でユニークで真似の出来ないエコロジカルなワインを生み出すのである。

マイオリーニ家の人々も、オーメの街が生まれた十五世紀以来、この土地に寄り添って生きて来た。彼らの家名の由来さえも、彼らとワインを興味深く結びつけている。



Franciacorta Brut

産地：オーメ（ブレシア）

品種：シャルドネ 90%、ピノノアール 10%

生産本数 80,000-90,000 本

完熟した葡萄を圧搾しステンレスタンクにて約 18°C で発酵。シャルドネの一部は木樽にて熟成。

収穫翌年の春、酵母と一緒に瓶詰めし、最低 24 ヶ月間瓶内二次発酵及び瓶内熟成。

特徴：心地よいほのかなバニラの香り。繊細な泡が長時間上がりバランスの良い飲み口で余韻も長い。

料理：魚介類、前菜、食前酒として



Franciacorta Brut Satèn

産地：オーメ（ブレシア）

品種：シャルドネ 100%

生産本数 25,000 本

少し熟した葡萄を圧搾しステンレスタンクにて 18°C で発酵。一部のワインは小さな木樽にて熟成。

収穫翌年の春、酵母と一緒に瓶詰めし、最低 36 ヶ月間瓶内二次発酵及び瓶内熟成。

特徴：パンの表皮やトーストの香り。クリーミーでかつ熟した果実を思わせる飲み口。

料理：濃い味付けのロースト料理以外のさまざまな料理



Franciacorta Pas Dosé "Aligi Sassu"

産地：グッサーゴ（ブレシア）

品種：シャルドネ 100%

生産本数 9,000-15,000 本（生産しない年もあり）

完熟した葡萄を圧搾し 8°C で数日発酵させた後、さらに 18°C で完全に発酵。

収穫翌年の春、酵母と一緒に瓶詰めし、最低 30 ヶ月間瓶内二次発酵及び瓶内熟成。

特徴：花や蜂蜜の香り。クリーミーでシルクを思わせる口当たり。

料理：さまざまな料理、特に魚料理、食前酒として





ロッカ・ジョヴァンニ

Azienda Agricola Rocca Giovanni

Monforte d'Alba - Piemonte

◆アルプスの山麓で育まれるぶどう

「山の足」を意味するピエモンテ。その州名の通り、アルプス南部の山麓が広がり、北はスイス、西をフランスの国境と接している。ぶどう畑は、州の中部から東南部のアルプス山脈の麓のなだらかな丘陵地に広がる。夏と冬の寒暖の差がぶどうの成育に大きな影響を与える。ロッカ・ジョヴァンニのワイナリーは、その中でもバローロコムーネの一つ、ランゲ丘陵の中心部モンフォルテダルバに位置している。DOCG赤ワインの生産地として名を馳せているバローロ。このワイナリーもその系譜に連なる。



ワイナリーオーナーのジョヴァンニ氏とその家族



◆3世代の歴史を持つワイナリー

3世代に渡り、ぶどう畑作りに注力してきたロッカファミリー。モンフォルテダルバ周辺に広がる22ヘクタールの畑では、シャルドネ、ドルチェット、バルベーラ、ネピオーロを栽培。1986年からは品質、生産性向上のための近代化を推進し、1998年に最初のバローロをリリース。2011年からは醸造家ピエロ・パラリオの技術支援も受けている。

◆小規模経営&小規模生産がこだわり

そんなワイナリーのこだわりは、小規模経営、小規模生産である。娘のフェデーカ、息子のマウリッチオと共に年間8万本を生産する。バローロはもちろんだが、バルベーラダルバも秀逸だ。とりわけピアンロムアールドの畑名の付けられたバルベーラは、芳醇な香り、ほどよい酸味、深みのバランスがうまく取れている。

ちなみにロッカ・ジョヴァンニのワインは、フランチャコルタ生産者、マイオリーニのオーナー、シモーネ氏も愛飲していることを経緯に、当社で取り扱うこととなった。



Barbera d'Alba DOC

産地：モンフォルテダルバ 品種：バルベラ 100%

生産本数：5,000本 アルコール：13.0%

温度管理されたステンレスタンクでフローティングキャップを使い10～15日間の醸し発酵。

その後ステンレスタンクで6ヶ月、さらにボトルに詰め3ヶ月間熟成。

特徴：紫色がかかったガーネット色が印象的で赤いバラの花、ブラックベリーの香り。

心地良いフルーツの余韻



Barbera d'Alba DOC "Pianromualdo"

産地：モンフォルテダルバ 品種：バルベラ 100%

生産本数：10,000本 アルコール：14.0%

温度管理されたステンレスタンクでフローティングキャップを使い8～10日間の醸し発酵。

その後250Lバリックにて10ヶ月、さらにボトルに詰め3ヶ月間熟成。

特徴：紫色がかかったガーネット色。赤いバラの花、ブラックベリー、チョコレートの香りが強く広がる。

深く調和のとれた味わいで心地良いほのかな酸味を感じ、焼いたヘーゼルナッツの余韻がある。



Nebbiolo d'Alba DOC "Giaculin"

産地：モンフォルテダルバ 品種：ネビオロ 100%

生産本数：9,000本 アルコール：14.0%

温度管理されたステンレスタンクでフローティングキャップを使い8～10日間の醸し発酵。

その後バリックにて12ヶ月、さらにボトルに詰め6～7ヶ月間熟成。

特徴：オレンジ色がかかったガーネット色。チェリー、プルーンなどフルーツの強いアロマ。

深く調和のとれた味わいで心地良いタンニンを感じる。



Barolo DOCG

産地：モンフォルテダルバ 品種：ネビオロ 100%

生産本数：9,500本 アルコール：14.0%

温度管理されたステンレスタンクでフローティングキャップを使い8～10日間の醸し発酵。

その後スロベニアオーク樽(2500L)にて30ヶ月、さらにボトルに詰め6～7ヶ月間熟成。

特徴：ガーネット色。チェリー、プルーンに加えほのかなシナモンの香りが印象的。

心地良いタンニンを感じ深くとても調和のとれた味わいで、長い余韻がある。



Barolo DOCG "Ravera di Monforte"

産地：モンフォルテダルバ 品種：ネビオロ 100%

生産本数：8,000本 アルコール：14.0%

温度管理されたステンレスタンクでフローティングキャップを使い8～10日間の醸し発酵。

その後バリックにて12ヶ月、スロベニアオーク樽(2500L)にて17ヶ月、さらにボトルにて6～7ヶ月間熟成。

特徴：ガーネット色。チェリー、プルーンに加えほのかなシナモンの香りが印象的。

心地良いタンニンを感じ深くとても調和のとれた味わいで、長い余韻がある。

