



2022

MASSETO

大地からワイン・グラスへ、影から光へ変化する様子も同じように神秘にあふれています。毎年、新しいヴィンテージの素晴らしいワインが誕生します。新しいワインを試飲することで、この地が誕生した謎が少しずつ明らかになるのです。



畑の土は、強靱で、同時に柔らかさも備えています。この土壌の底部にあるのが岩のように硬い青色の粘土層で、通称、「マッシ(イタリア語で巨大な岩)」。マッセートの名前はここに由来します。

マッセートの土壌は地質学的に見ると非常に古く、古生代の地中海や陸地が隆起、褶曲した歴史がそのまま表れています。地理上、マッセートは、優れた地質が広がる地であり、青い粘土の厚い層の上に位置します。マッセートの地は、後に、地震で地層が褶曲し、幾重にも重なった鮮新世の粘土層が地表に表れて太陽光を浴び、海の風や太陽の熱を受けるようになりました。この自然がマッセートを造ったのです。

地元では、マッセートの地区はワイン造りに適さないと考え、ブドウを栽培しませんでした。この固定観念や因習を覆し、マッセートの地の神秘的な力と圧倒的なパワーを引き出したのは、外の世界の異なるバックグラウンドを持った人達で、深い知識、強い信念、優れた直感を備えていました。日々、テロワールを注意深く観察することで、忍耐強く、正確に、細部までこだわってブドウを栽培しています。ヴィンテージを重ねるごとに、ブドウ畑から醸造所まで、テロワールの素晴らしい特徴を出そうとマッセートのチームは熱い気持ちで取り組んでいます。マッセートの畑では、ブドウは絶えず風雨と戦い、極限状態にさらされています。こんな場所では、ブドウにこれ以上のストレスがかからないよう、人間の介入は最小限にするべきで、細心の注意で臨まねばなりません。凝縮感が非常に高いブドウに必要なのは高度な醸造テクノロジーではなく、自然でシンプルな作業です。





MASSETO

—2022—

マッセート2022
IGTトスカーナ

気候と作柄

冬は、平均的な気温となり、涼しく雨の少ない春を迎えます。この影響で、発芽は平年よりやや遅れました。5月下旬から温度が上昇し、最高気温が35°Cに達する猛暑となり、75日もの長期間に及ぶ早魃が続いて、ブドウの生育サイクルに影響しました。幸い、ボルゲリ地区特有の夏の雷雨が訪れ、ブドウの生育のバランスが元に戻り、2022年度の収穫に向けて順調に育ちます。9月は、夜間の冷え込みのおかげで、糖分、香り成分、タンニンに富んだ極上のブドウができました。収穫は理想的な条件下で始まり、各区画ごとに最適のタイミングで進みます。最初の収穫はメルローの9月6日で、10月9日のカベルネ・フランで終了しました。

醸造と熟成

手摘みで収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。醸造所で除梗し、柔らかく潰した後、破碎したブドウは、ブドウにストレスがかかるポンプではなく、重力による自然の力でコンクリート槽へ移します。ブドウは、区画ごとに分けて醸造します。アルコール発酵は、野生酵母により自然発生的に始まります。発酵温度は25°Cから28°Cで、1日に2、3回、ルモンタージュ（底のワインを上部の果帽にかけて循環させるプロセス）を実施します。必要に応じて、デレスタージュ（発酵中のワインを抜いて数時間後にタンクへ戻すこと。元のタンクの果皮や種が空気に触れ、色素やタンニンを抽出できる）も実施し、ワインは、合計、21日から28日間、タンクで過ごすのです。ワインのシャープなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変えるマロラクティック発酵は、畑の区画ごとに樽で実施します（新樽率100%）。12ヶ月間、熟成させた後、ワインをブレンドし、樽に戻して更に1年間寝かせます。瓶詰めの後、12ヶ月瓶熟させてから、マーケットへリリースするのです。

試飲コメント

個性あふれる土壌で育った2022年のブドウは、ヴィンテージの特徴をワインにそのまま映し出しています。グラスに注ぐと、引き締まった小粒の果実の深い色合いが目に入ります。鮮やかな赤色は生命感に溢れ、口に含むと、豊かな質感と魅力に溢れる味わいが広がります。自然の力強さと、1年に及ぶ瓶内熟成による成熟感が一体化して、力強さとエレガントさが完璧なバランスを見せ、典型的なマッセートのワインに仕上がっています。



MASSETO

MASSETO



— 2022 —

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO