



2021

MASSETINO

“Let’s swim to the moon
Let’s climb through the tide
Penetrate the evening’
that the city sleeps to hide”

Moonlight Drive, Jim Morrison



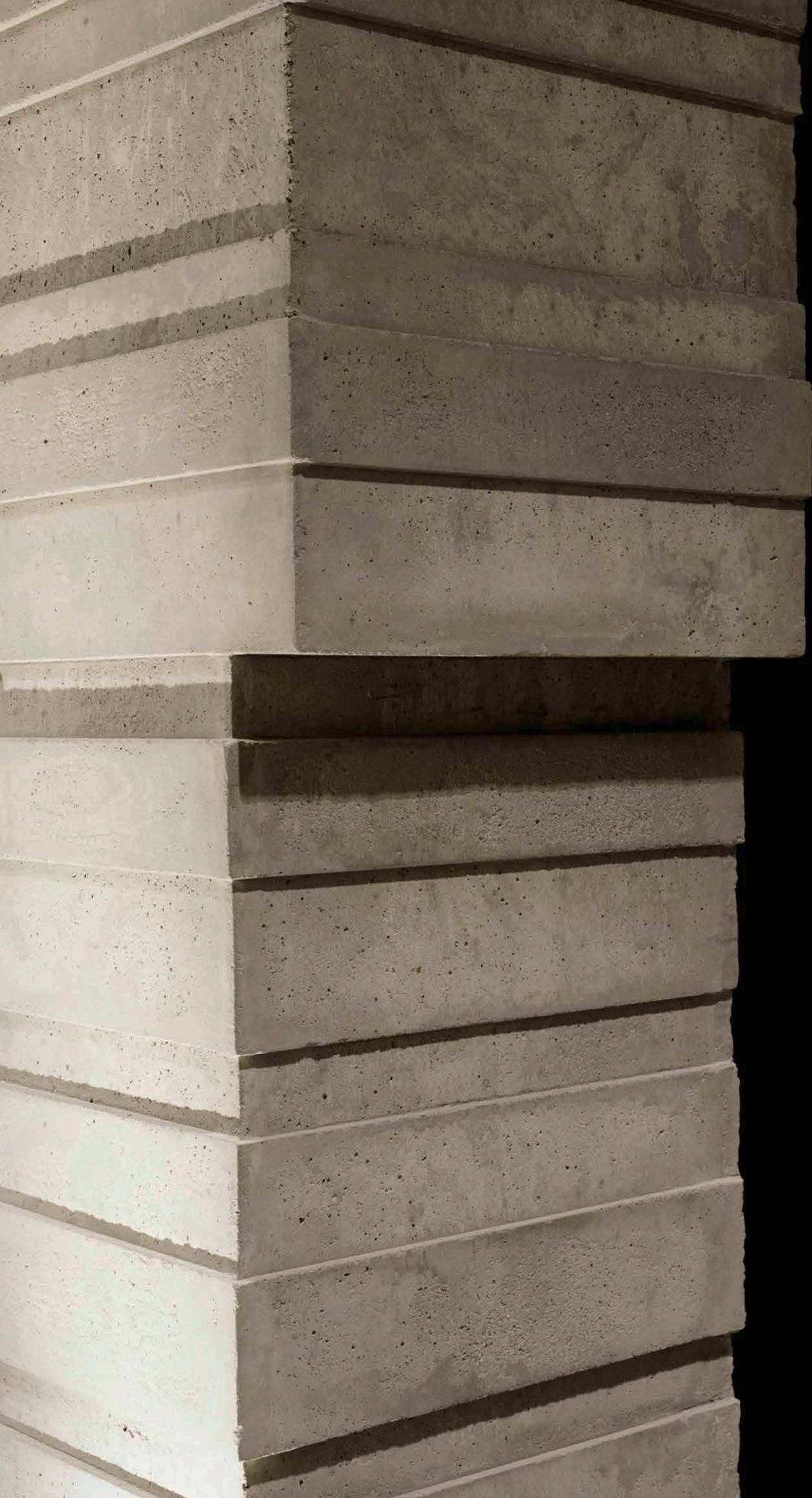
マッセティーノ マッセートのセカンドワイン

1980年代初頭、マッセートの丘の西向きの粘土質の土壤に最初のぶどうの樹が植えられました。地質学の研究によりその場所が特別な場所である可能性が判明し、著名なワイン醸造学者であるアンドレ・チェリチェフと、あえて安全策としてカベルネ・ソーヴィニオンではなくメルローを最初に植えた人物との格闘は、いまや伝説となっています。まさに最初の収穫時から、鮮新世の青い粘土質土壤に沿って植えられたぶどう畑から生まれたこのワインのユニークな特徴は、見た目にも(味わいのも)皆にとって明らかでした。

マッセート誕生から、最高の品質を保証するために極めて厳格なぶどうの選果がなされてきました。2017年には近年植え替えられた、メルローとカベルネ・フランの区画(現在では荘厳な石膏の壁で区切られている区画です)から生まれたワインがマッセート用に採用されることになりました。いくつかの区画はマッセート用としてはまだ十分な個性が発達していませんでしたが、その他の区画は、マッセートおよび、マッセートのマスターブレンドワインとしてではなくセカンドワインであるマッセティーノのために使われるワインとしても十分検討に値する将来性と個性がありました。

マッセティーノの最初のヴィンテージは2017年で、2019年にリリースされました。まさにそれは、マッセートのファーストヴィンテージから30年後のことでした。イタリア人の建築家ジート&モリによりマッセートのワイナリーがデザインされ、同年完成、オープンしました。セカンドワインの誕生とマッセートワイナリーの開館はマッセートの歴史において非常に重要な出来事かつ、マッセートが真のワイナリーとなった瞬間でもありました。

マッセティーノの特徴については、マッセートと同じ血統を継いでいるということから既に折り紙付きです。まさにマッセートという兄が、力強さと華やかさ、そして品性と古典的な性質を兼ね備えているように。





MASSETINO

— 2021 —

マッセティーノ2021
IGT トスカーナ
メルロー90%
カベルネ・フラン10%

2021年の天候と作柄

温かく雨の多い冬で始まり、土壌は十分な水分を蓄えることができました。3月は乾燥した天候となり、4月の最初の2週間で芽吹きとなります。気温が少しずつ上昇する一方、降雨量も平常並みだったため、芽は均一に成長し、5月末には理想的な状態で開花しました。6月は例年通りの理想的な夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、7月の最終週にはブドウの実が色づくヴェライズンが表れます。8月と9月は雨が降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨を十分に溜め込んだ石灰性の粘土質土壌が水を吐き出したため、ブドウが過度にウォーター・ストレスを受けることはありませんでした。これにより、凝縮度が高く、並外れた品質のブドウが育ちました。

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、破碎したブドウを重力による自然の力でコンクリート・タンクへ移します。ブドウにストレスがかかるポンプは使いません。ブドウは、品種ごと、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作業）を実施します。また、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）も実施します。ワインは、合計、21日から25日間、タンクの中で過ごします。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、樽で実施します（新樽率は50%）。12ヶ月間、樽で熟成させた後、ワインをブレンドして澱を引き、元の樽に移して、再び、3か月間熟成させてからボトルに詰めします。

試飲コメント

収穫時にブドウを試食した際、非常に高い品質のポテンシャルを感じましたが、そのポテンシャルがマッセティーノ2021にそのまま表れています。色調は、深みがあり、鮮やかで、明るく、アロマは非常に豊かで、いつまでも衰えることはありません。タンニンは若々しく、生命力にあふれ、甘みを感じると同時に、しっかりした力があり、味覚をリセットしてくれます。2021年ヴィンテージの特徴を反映し、非常に力強いワインに仕上がりました。

2023年4月に試飲



MASSETINO

—2021—

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO