

# Simone Capecci (San Savino)

シモーネ・カペッチ (サン・サヴィーノ) Bio



マルケの白の土着品種ペコリーノを現代に復活させ、マルケのペコリーノとして初めてのトレビッキエリを獲得。ペコリーノを牽引する第一人者として揺るぎない地位を築いている。

ペコリーノを主体とした白の品質向上に注目が集まるマルケ州。2011ヴィンテージで、この品種を用いたオッフィーダのアペラシオンがD.O.C.G.に昇格した。カペッチ家が運営するサン・サヴィーノはガンペロ・ロッソでこの躍進の「けん引役」と称されるペコリーノのトップ生産者だが、この造り手がいなければ、いまだにペコリーノはD.O.C.G.たりえなかった可能性についてはあまり知られていない。



ペコリーノは、8月末から9月中旬に収穫される早熟の品種で、熟するのが早くも、糖・酸ともにしっかりのったブドウが得られる。羊がこのブドウを食べるのを見たローマ人がワインを造りはじめた、ともいわれる歴史あるブドウだが、近代に入り、10月初旬に一齐にブドウを収穫するスタイルが取られるようになると、早熟で皮が薄いペコリーノは腐りやすい駄目なブドウとして扱われ、植え替えられるようになった。更に、自然と収量が低くなる性質から、1980年代のワインブーム時にはより多産の品種に改植されてしまった。19世紀末のフィロキセラのせいで、元々のブドウの数が少なかったことも影響したと推測されるが、1990年代頃にはペコリーノは原産地のマルケの生産者さえほとんど知らない存在になってしまったのである。



ペコリーノが姿を消した当時のサン・サヴィーノ当主ドメニコ・カペッチも、このブドウについての知識はなかった。しかしドメニコはある日、内陸の村アルクアータの標高700mを超える山の上のワイナリー跡地に、樹齢100年の土着ブドウの古樹が現存しているという噂を耳にし、興味をかきたてられた。「この土着ブドウのポテンシャルがどれほどのものか知りたい」。彼は、一個人の趣味ではなく、マルケに受け継がれたペコリーノのポテンシャルを公明正大に証明しようとして、この古樹からマルセルクションで約80km離れた自分の畑に接ぎ木した。1990年にマルケ州政府の支援を取りつけた彼は、トレビアーノやシャルドネ、リースリングなど、国内外の主要な白品種とペコリーノの比較実験を開始。栽培はサン・サヴィーノが、醸造・分析はマルケ州が担当した。

3年に渡る実験の中、州政府の後ろ盾のおかげでつづさにブドウを観察し、成分分析を行うことができた。詳細なデータから分かったのは、ペコリーノには優れた白を生み出すポテンシャルがあるということ。この結果を受け、ドメニコは本格的に『失われたブドウ』ペコリーノのワイン造りに取り組んだ。ペコリーノについて十分な知識を持つ者がいない中、先駆者として相当の苦労があったことは想像に難くない。しかし、その情熱は息子であり現当主のシモーネに受け継がれ、彼がペコリーノから生み出したチプレアは、2008ヴィンテージでマルケのペコリーノ初のトレビッキエリに輝いた。マルケの白品種として、名実ともにこのブドウの復活が認められた瞬間である。

現在では25haの自社畑のうち、8haにペコリーノが栽培されている。標高250-300m、遠くアドリア海を望む急斜面に位置する畑では、他にもモンテプルチアーノやサンジョヴェーゼなどの土着品種が植えられている。これらのブドウを用いた赤は、当主のシモーネのおおらかな人柄を反映したかのような豊かな果実と肉付きの良いストラクチャーが魅力である。最良年にしか生産されない赤のトップキュヴェ、クインタ・レジオは、2ヴィンテージ連続でルカ・マローニにより赤ワイン部門のトップ3に選ばれている。

Italy

## チプレア 2015 Ciprea



**定番** 希望小売価格 ¥2,700

- 産地: D.O.C.G. Offida
- 品種: ペコリーノ100%
- 熟成: ステンレスタンク
- 評価: —
- アルコール度数: —

マルケ州の山間に現存するブレ・フィロキセラの古樹から取り木し、マルケ州政府監修のもと復活させた畑のペコリーノを使用。黄色い柑橘類を思わせるよく熟した豊かな果実に、全体を引き締める生き生きとした酸。バリック未使用だが、オークのような香ばしさや力強さが感じられる味わい。セージやオレガノ等のフレッシュハーブが香る余韻は長い。

## ピクス 2014 Picus



**定番** 希望小売価格 ¥2,600

- 産地: D.O.C. Rosso Piceno Superiore
- 品種: モンテプルチアーノ70%、サンジョヴェーゼ30%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

チェリーやプラムのリッチな香りの中には、シナモンやリコリスなどの甘いスパイスのニュアンスも。赤や黒の果実に溢れ、タンニン・酸のバランスが良い。オークが香る濃厚な果実、しっかりとしたストラクチャー、バランス、そして高いコストパフォーマンスが揃った力強い赤。

## クインタ・レジオ 2012 Quinta Regio



**限定** 希望小売価格 ¥5,300

- 産地: I.G.T. Marche Rosso
- 品種: モンテプルチアーノ100%
- 熟成: フレンチオークのバリック36ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

ブラックチェリーやブラックベリー、チョコレート、黒いスパイスに加え、ほのかな樽のニュアンスを感じる複雑で濃厚な香り。活気あふれる肉厚な完熟果実がどっしりと構えるタンニンに支えられたフルボディで、スケールの大きさに圧倒される。モンテプルチアーノの可能性を最大限に引き出した傑作。