



MORISFARMS

モリスファームズ



左から、ラニエリ ルイジ モリス（ジュリオの従兄弟）、アドルフォ バレンティーニ（ジュリオの父）、ジュリオ バレンティーニ（現オーナー）

DECANTER 2023.4

モレリーノ ディ スカンサーノ特集記事にて
知るべき4生産者のひとつとして“モリスファームズ”が紹介されました！



Four Morellino names to know

ANTONIO CAMILLO, MONTEMERANO

Organic grower/non-interventionist winemaker Antonio Camillo has dedicated the past 15 years to searching out small plots of native old vines on the high slopes of the least-exploited southeast corner of the DOCG. He is best known for his Ciliegolo, but Camillo's Morellino is also outstanding.
[@antonioamilloviniditerritorio](https://twitter.com/antonioamilloviniditerritorio)

I CAVALLINI, MANCIANO

The Peruzzi family have been making wine for three generations on this 350ha estate, where they are among the very few to maintain the tradition of mixed agriculture, today practised with a nod towards Steinerian biodynamics. Only 11ha are vineyards, so wine production is pretty limited, but the quality is impeccable. [icavallini.it](https://twitter.com/icavallini)

CANTINA VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO, SCANSANO

This quality-oriented cooperative celebrated its 50th anniversary in 2022. With 170 members and 700ha of vineyard, the Cantina is the denomination's largest producer. An extensive range includes a number of single-site selections of Morellino. [vignaiolidiscansano.it](https://www.vignaiolidiscansano.it)

MORISFARMS, MASSA MARITTIMA

The Moris family were pioneers among the first generation of new landowners in the Maremma when they arrived in 1971, years before the creation of the Morellino DOC. The wines from the family's 35ha Poggio La Mozza estate, which is dedicated exclusively to Morellino, are a benchmark for the denomination. [morisfarms.it](https://www.morisfarms.it)

土壌の異なる2つの葡萄園が生み出す、マレンマらしさを表現したワイン モレリーノ ディ スカンサーノの代表的生産者

マレンマの美しい自然とともに葡萄を育てる生産者

モリスファームズは、トスカーナ州南西部、マレンマに拠点を置くワイナリーです。現在、**ジュリオ パレンティーニ**と従兄弟の**ラニエリ ルイジ モリス**が中心となっており、ワイン作りやワイナリーの運営を行なっています。モリス家は今から 200 年以上前に、スペインから移住してきました。広大な土地を所有し、代々農業に従事してきた家系です。木炭が主に使用されていた 100 年前には、その原料となる広大な森を所有しており、その土地は 6,000ha を超えていたと言います。現在では、木炭生産のための森は売却しており、所有面積は 476ha、その内 70ha が葡萄畑です。畑は、主に 2 つの葡萄園に位置しており、粘土質土壌が特徴的な「**ファットリア ポージェッティ**」と、砂質土壌が特徴的な「**ポッジョ ラ モッツァ**」に分かれています。ファットリア ポージェッティは、モリス家が移住してきた 200 年前から所有し続けている土地です。モリス家では昔から、葡萄栽培やワイン作りも行っていたものの、事業全体から見れば主な収入源ではありませんでした。1979 年、現オーナーであるジュリオの父であるアドルフオがモリスファームズで働くようになり、近代的な改革を推し進め評価を高めた結果、ワイン造りに専念するようになりました。



土壌の異なる2つの葡萄園

「ファットリア ポージェッティ」と「ポッジョ ラ モッツァ」



モリスファームズは 2 つの葡萄園を所有しています。どちらもトスカーナ州の南西部マレンマに位置し、ティレニア海に面しています。すぐ北はボルゲリ、またブルネッロ ディ モンタルチーノ、キアンティといったトスカーナを代表する産地に囲まれています。近年、マレンマのワインの品質は向上し、他のトスカーナのワインに勝るとも劣らない品質を誇っています。トスカーナの他のエリアのサンジョヴェーゼと比べ、マレンマのサンジョヴェーゼの特徴は、海に面しており温暖な気候に恵まれているおかげで、葡萄がよく熟し、柔らかく、ソフトな味わいになることです。所有する 2 つの葡萄園のうち、ひとつはマッサ マリッティマ DOC 地区にある「**ファットリア ポージェッティ (Fattoria Poggetti)**」、もうひとつがモレリーノ ディ スカンサーノ DOCG 地区にある「**ポッジョ ラ モッツァ (Poggio La Mozza)**」です。

「**ファットリア ポージェッティ**」は、化石の多い粘土質土壌でわずかに酸性です。出来上がるワインは**骨格のあるパワフルなタンニン**が特徴となります。フラッグシップの**アヴオルトーレ**や**バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ**等を生産します。それに対し、「**ポッジョ ラ モッツァ**」は砂質土壌で、こちらもわずかに酸性です。この土壌からは、**エレガントで甘くやわらかいタンニン**がもたらされます。モレリーノ ディ スカンサーノを生産します。



ファットリア ポージェッティの粘土質土壌



ポッジョ ラ モッツァの砂質土壌





「常に品質を重視する」 —— ワイン造りの哲学

「モリスファームズにとって一番重要なのは品質です。常に価格以上の品質があることに誇りを持っています」とジュリオが語ります。例えば、ファットリア ポジエッティでは、葡萄はすべて一番規定の厳しい D.O.C. マッサマリッティマの基準に合わせています。スタンダードクラスのマンドリオーロにも、この厳しい基準で栽培された品質の高い葡萄を使っており、価格に対する品質の高さを常に追求しています。健全で品質の高い葡萄を得るため、畑に最も多くの時間を費やし投資を行っています。風通しが良くなるように、不要な枝や葉を取り除き、また葡萄の房に日光が当たるように房のまわりの葉を取るなど、丁寧に作業を行います。

品質のための改革を行ったアドルフォの功績

モリスファームズの名声を高めた立役者であるアドルフォ パレンティーニは1979年からモリスファームズで働くようになりました。当時、まだ無名の産地だったマレンマの土地の可能性を強く信じ、ここで必ず素晴らしいワインが出来ると確信し、様々な改革や投資を行いました。そして、従来の質よりも量を重視したワイン造りから、品質重視へのワイン造りへと方向転換を図りました。彼がワインを造り始めたころは、多くの苦勞がありました。最初は独学でワイン造りをしていたため、品質が安定せず、良いワインが出来る年もあれば、良くない年もありました。しかし、1988年、イタリアを代表するコンサルタントのひとりで、当時まだ24歳だったアッティリオ パーリを迎えたことが転機となりました。アドルフォとアッティリオ パーリは、その当時では馬鹿げていると言われたグリーンハーベストを行ったり、シラーを植えることを薦めたりと、様々なアイデアを取り入れました。そして、彼らによって、後に入手困難で世界が奪い合うことになるモリスファームズのトップ キュヴェ『アヴオルトーレ』が生み出され、新しい醸造技術によって白はフレッシュでクリーンな味わいのもので出来るようになるなど、ワインの品質は目覚ましく向上しました。



アドルフォ パレンティーニ

モレリーノ ディ スカンサーノのトップ生産者の地位を確立

先代のアドルフォによる様々な改革がワインの品質の向上に繋がり、マレンマで優れたワインを造る生産者として「モリスファームズ」の名が知られるようになりました。こうしたモリスファームズの活躍が、それまでキアンティ クラシコやモンタルチーノのワインと比べると、質が落ち、地元で消費される日常用のワインとして捉えられていたモレリーノ ディ スカンサーノが2007年にD.O.C.G.に格上げされるきっかけになったと言われています。その後は彼らの躍進は止まることなく、近年ではヒュージョンソンの「ポケット ワイン ブック 2024」で3ツ星生産者として紹介され、「新しい時代の1級のマレンマの生産者のひとつ」と記載され、「デカンター 2023.04」に掲載されたモレリーノ ディ スカンサーノの特集記事では、『モレリーノ ディ スカンサーノの知るべき4軒の生産者』のひとつとしてモリスファームズが紹介されています。また、「ヴィノス」では、アントニオ ガローニがモリスファームズについて以下のようにコメントしていることから、モリスファームズがモレリーノ ディ スカンサーノを代表する生産者のひとりとして、その地位を確立していることが伺えます。



「モレリーノは依然としてもものすごいバリューで、フラッグシップとなるアヴオルトーレはこのスタイルの同じグループの中でも最良のものの一つだ。モリスファームズのワインは多くの理由で注目せずにはいられないが、私が最も賞賛している点は、重すぎることなく、深みのある力強い味わいを提供できることだ」

—— 『Vinous 2018.4』 アントニオ ガローニ

アッヴォルトーレの貴重なバックヴィンテージ、2011、2012、2013VT
 サッシカイアに匹敵する評価を得る最高峰のスーパータスカン

アッヴォルトーレ

AVVOLTORE



「アッヴォルトーレ」はマレンマに生息する鷹で、畑のある小高い丘に飛んできます。ラベルの A と E は鷹の鋭い爪を、文字の上下にある曲線は樽をイメージしています。素晴らしいワインと認め、祖父のサインを入れています。良いヴィンテージにしか造りません。熟したフルーツやバニラの複雑な香りがあります。フルボディなのにソフト、ベルベットのような口当たりです。畑は南西向き、土壌は粘土質でわずかに酸性です。収穫量は 17hL/ha。温度管理したコンクリートタンクで発酵させ、初めの 10 日間は 1 日に 2 回ルモンタージュし、さらに 15 日間醸しを続けます。225L のバリック (新樽 80%) でマロラクティック発酵させ、さらに 12 ヶ月熟成させます。



粘土質土壌から、骨格のある力強いワインが生まれます。

『ワイン アドヴォケイト』誌でメインレビュアーを務めた後、独立して『ヴィノス』を立ち上げたアントニオ ガッローニは、「このスタイルの同じグループの中でも最良のものの一つ」と評し、また、同じく『ヴィノス』のイアン ダカタは、「アッヴォルトーレはほとんど毎年のようにイタリアの赤ワインの中のベストであるが、それに見合う評価を受けていないと思う」と評しています。ちなみに『ヴィノス』において、最高峰のスーパータスカンの一つである「サッシカイア」との評価を比較してみると、以下のようになります。

2011VT (IA-010) : サッシカイア 93 点	>	アッヴォルトーレ 92 点
2012VT (IA-011) : サッシカイア 94+ 点	>	アッヴォルトーレ 92 点
2013VT (IA-012) : サッシカイア 92 点	<	アッヴォルトーレ 95 点 (サッシカイアより高評価)
2017VT (I-709) : サッシカイア 94 点	=	アッヴォルトーレ 94 点 (サッシカイアと同評価)

他のヴィンテージを含めて総合的に比較すると、サッシカイアの方が高い評価を得ているものの、アッヴォルトーレは現行品の 2017VT が 9,000 円台、バックヴィンテージが 13,000~14,000 円台で入手できるという点を考慮すると、そのコストパフォーマンスの高さを実感していただけるのではないのでしょうか。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/I.G.P. トスカーナ
 葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン、シラー 熟成：バリックで 12 ヶ月

【2011VT】 <Alc. 14.5%> ★「ヴィノス 2014.12」92 点 ★「ファルスタッフ 2014.8」94 点
 品番：IA-010/JAN：4935919940108/容量：750ml **¥13,750**(本体価格¥12,500)

【2012VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2016.10」92 点
 品番：IA-011/JAN：4935919940115/容量：750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

【2013VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2017.07」95 点
 品番：IA-012/JAN：4935919940122/容量：750ml **¥14,320**(本体価格¥13,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 9 月時点のものです。



トップ キュヴェ “アッヴォルトーレ” に使用したバリックで仕込みます
砂質土壌のモレリーノ ディ スカンサーノとの違いを是非体感ください

バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2017

Barbaspinosa Maremma Toscana ※無くなり次第 2018VT に切り替わります

2017VT
30本限り

粘土質土壌の「ファットリア ポジエッティ」からのワインです。100年以上前に曾祖父が描いた童話があり、その物語に登場する魔法使いの名前から、「バルバスピノーサ」と名付けました。力強く、砂質土壌のモレリーノとのスタイルの違いが感じられます。わずかにブレンドしているカベルネ ソーヴィニヨンがタバコやスパイス、なめし皮の要素や、ローズマリー、ユーカリなどの風味を与えており、ジュリオは「魔法使いバルバスピノーサが、暖炉のそばでパイプ煙草を燻らせているようなイメージ」のワインだと言います。畑の向きは南西です。温度管理したセメントタンクで発酵。18日間のマセラシオンの間、1日2回ルモンタージュを行います。アッヴォルトーレで使ったフレンチオークのバリック(2回使用樽)で12ヶ月、瓶で数ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】< Alc.13.5% >

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：フレンチオークのバリックで12ヶ月

品番：I-707/JAN：4935919057073/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



モレリーノ ディ スカンサーノの魅力を最大限引き出した モリスファームズを象徴するワイン

熟した果実味がありながら、ソフトでしなやかなタンニンが楽しめます

モレリーノ ディ スカンサーノ 2020

Morellino di Scansano

Decanter 2023.4
93 pts

砂質土壌の「ポッジョ ラ モツァ」からのワインで、エレガントなタンニンが特徴的です。ヴィノスのアントニオ ガッローニが「依然としてもものすごいバリュー」と評価する、モリスファームズを象徴するキュヴェのひとつです。豊かなフルーツの香りがあり、フレッシュで調和のとれた味わいです。サンジョヴェーゼは凝縮感を出すために15~20%セニエを行います。畑は北西向きで、フリーランワインと0.5バールでプレスしたワインを使用します。27度に温度管理したステンレスタンクで発酵。マセラシオン中の15日間は1日2回ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで4ヶ月熟成。その後、2ヶ月瓶熟させます。

【赤・フルボディ】< Alc.13.0% > ★「デカンター 2023.04」93点

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.モレリーノ ディ スカンサーノ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：IA-007/JAN：4935919940078/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

品番：IA-008/JAN：4935919940085/容量：375ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



ポッジョ ラ モツァの畑

良い年にしか生産しない、こだわりのリゼルヴァ



モレリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ Morellino di Scansano Riserva

2018VT
72本限り

砂質土壌の「ポッジョ ラ モツァ」からのトップ キュヴェで、アツヴォルトーレと同じく良い年にしか造りません。フルボディで、しっかりと熟した果実味がありますが、タンニンはエレガントで丸みがあり、長く続くスパイスのノートがあります。畑は元々海底だったところで、北西向きです。グリーンハーベストで収量を35hL/haに落としています。温度管理したセメントタンクで発酵。20日のマセラシオンの時期にルモンタージュを1日に2回行います。2~3回使用樽で12ヶ月熟成させた後、最低6ヶ月瓶熟させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.モレリーノ ディ スカンサーノ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ90%、メルロ&カベルネ ソーヴィニオン10%
熟成：樽で12ヶ月、瓶で6ヶ月以上

【2018VT】 <Alc.13.0%> ★「ヴェロネッリ 2023」3星/91点

品番：I-708/JAN：4935919057080/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

【2019VT】 <Alc.13.5%> ★「ヴェロネッリ 2024」3星/91点

品番：IA-009/JAN：4935919940092/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)

「粘土質を感じる凝縮されたしっかりとした味わいがあります」

— ジュリオ パレンティーニのコメント —

マンドリオーロ 2022 Mandriolo

マンドリオーロは「牧草地」の意味で、ラベルに牛が描かれています。主にアツヴォルトーレやバルバスピノーザと同じファットリア ポジェッティの畑の葡萄を使用します。9月第2週と第3週に収穫します。温度管理したコンクリートタンクで発酵させます。15日間、1日2回ルモンタージュします。その後、3ヶ月瓶熟させます。とてもフレッシュで、ベリー系の香りとフルーティさがあります。 ★「ルカ マローニ 2024」93点

【赤・ミディアムボディ】 < Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルド

品番：IA-006/JAN：4935919940061/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



「サルデーニャのヴェルメンティーノはミネラルが豊富で集約があるのに対し、マレンマはより酸や塩味が多く感じられジューシーな味わいが特徴です」

— ジュリオ パレンティーニのコメント —

ヴェルメンティーノ トスカーナ 2022 Vermentino Toscana

粘土質土壌の「ファットリア ポジェッティ」からのワインです。フレッシュでミネラル感があり、ヴィオニエの存在をしっかりと感じるような白桃の香りがあります。圧搾したマストは冷やして澱を沈めます。選別酵母を使い、13~14度で約2週間ゆっくり発酵させます。樽は使用しません。酸を失わないようにマロラクティック発酵は行いません。華やかな香りをキープするためにドライアイスなどを使い、酸化しないように気をつけながら醸造します。瓶詰めまで温度管理したステンレスタンクで休ませます。 ★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・辛口】 < Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-013/JAN：4935919940139/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

