



モンテプルチアーノ

ゴティコ / チウ・チウ



コスパ抜群のブドウ品種、モンテプルチアーノ



イタリアで生産されている黒ブドウ品種の中で、2番目に多く栽培されているモンテプルチアーノ。

この品種を主体に造られているイタリアの有名ワイン「Montepulciano d' Abruzzo」(モンテプルチアーノ・ダブルッツォ)は、黒ブドウ品種由来の濃厚さが特徴。コストパフォーマンスが高いため、ワイン初心者から上級者までに愛されています。



モンテプルチアーノは、トスカーナ州にある同名の街が名前の由来です。

イタリア中東部にあるアブルッツォ州や、同じアドリア海沿岸の北西にあるマルケ州、“イタリアのへそ”と呼ばれているウンブリア州などで多く栽培されています。イタリア全土では、栽培面積が突出して多いサンジョベーゼに続いて第2位と多いため、イタリアの風土や人々との相性の良さが伺えます。

「Montepulciano d' Abruzzo」(モンテプルチアーノ・ダブルッツォ)は法律で原産地が保証されているイタリアの保護原産地呼称ワインです。かつてはバルクワインとして州外に売られることが多く、イタリア北中部のワインとブレンドされテーブルワインとして多く流通していました。しかし近年品質が向上し、生産地によってそれぞれの特徴も表れるようになって、イタリアきっての人気ワインとして知られるようになりました。

その中でも2003年に認定された「Montepulciano d' Abruzzo Colline Teramane」(モンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネ)は原産地呼称ワインの中でもさらに厳しい規定をクリアしたD.O.C.G.(統制保証付き原産地呼称ワイン)で、アブルッツォ州を代表するワインとなっています。



モンテプルチアーノの特徴は、タンニンの多さと果実味の豊かさです。イタリアの代表的品種であるサンジョベーゼと比べて酸味は少なめです。特徴的な香りは甘みのあるブラックベリーやスパイスなど。

早くから飲めるフルーティーなものから長期熟成に向けたどっしりと重厚なもの、色調の濃いロゼワインである「チェラスオーロ」など様々なタイプがあります。

また、どのタイプのワインでもコストパフォーマンスが高く「イタリアワインで高コスパを狙うならモンテプルチアーノ」という消費者も多いほどです。