



ジョヴァンニ・メンティと子供達が、現在の会社兼ワイナリーである家を譲り受けたのが1900年代の初め。その当時メンティー家は、ヴィチエンツァ特産のワイン『ヴィン・サント』や『レチョート』、『ガンベッララ』、『レッシーニ・ドゥレッコ スプマンテ ブルット』の原材料となるブドウ栽培を近隣の畑で行っていました。



1900年代初頭に譲り受けた会社兼ワイナリー



ジョヴァンニ・メンティ ロゴ



メンティ家家紋

現在では、30年以上もの歴史あるワインセラーとしての経験を土台に、クオリティーの高いワイン造りを行っています。この地域の伝統の方法に従い、石灰とミネラルを多く含んだ土壌で、三世代以上経過したブドウの木よりブドウを栽培します。毎日のブドウの観察はもちろんのことカンティーナでのワイン製造のステップを一つひとつ確認しながら、丁寧に作業を行っています。



メンティ家のブドウ畑 パイエーレ



メンティ家のブドウ畑 リヴァアルシーリア



メンティ家のブドウ；ガルガネガ

メンティの『ヴィン・サント』は、メンティ家敷地内にある1700年代に建てられた塔の屋根裏に設置された『ピカイ』という竿に春までブドウを吊るした後、ブドウを搾ります。樽を満タンにせずその塔の屋根裏で3年間発酵させるとい昔ながらのガンベッラ伝統製法にて製造しており、年間製造本数500本(0.375lt.)と大変希少なワインで、発売前に予約で売り切れてしまいます。

【右】

ピカイに吊るされたブドウと社長のご息ステファノ・メンティ氏



【左】

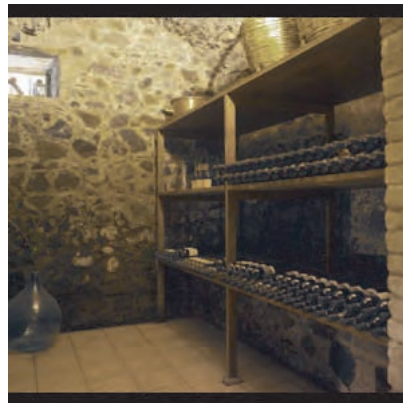
塔の屋根裏でピカイに吊るされたブドウと樽の中で発酵させている『ヴィン・サント』



『レチオート』は、搾る段階までは『ヴィン・サント』と同じですが、その後は、オーク材の樽に入れ、カンティーナで1年間発酵させます。発酵後『レチオート』の独特なナチュラルカラーがよく見えるよう透明なボトルに瓶詰めされ、静かな場所での出荷を待ちます。



メンティ家のカンティーナ



出荷待ちの『レチオート』



贈答用木箱入り『アルビーナ』
1.5lt. マグナム

イタリア国内では、メンティのワインは『ラ・モンテッキヤ(レ・カランドレグループ: シェフ マッシミリアーノ・アライモ)』、ヴェネチアの歴史あるレストラン『ラ・コロンバ』、『ジョリーホテルグループ』等、名の知れたレストランで味わうことができます。



ジョヴァンニ・メンティのワインコレクション



商品名：Paiele ～ パイエーレ

果実味に溢れ、大変香りのよい白ワインです。
食前酒、プリモピアット、スープ、白身肉などによく合います。

格付け：DOC ガンベッララ・クラッシコ

ブドウ品種：ガルガネガ 100%

樹齢：約 25 年

土壌：石灰石を多く含むガンベッララの丘陵地

作付面積：5.5ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：6000 ～ 10000kg

収穫：10 月初旬手積みによる

ワイン製造工程：収穫したぶどうは、梗からはずされ、ブドウの重みで加圧された状態で 10 時間程おきます。その後 0.2 bar の圧力で破碎し、厳選されたワイン酵母を加え、5 ヶ月間タンクに入れ、低温でゆっくり熟成させます。ベントナイトでおり引きをし、瓶詰めにされる前に一度だけろ過します。

ボトル：0.375lt./0.75lt.

栓：コルク 100%

微量の酸素をワインに与えることによりボトルの中でも美味しく熟成します。

アルコール度：12.5% vol.

飲用適温：10 ～ 12℃

商品名：Riva Arsiglia ～ リヴァ・アルシーリア

ワイン酵母を加えずに発酵させた『バイオロジー』基準にあてはまる優雅で独特な味の白ワインです。長命のワインで、年を重ねるごとに美味しく熟成します。食前酒としても美味しく、特に魚料理やデリケートなチーズには最適です。

格付け：DOC ガンベッララ・クラッシコ

ブドウ品種：ガルガネガ 100%

樹齢：約 40 年

土壌：石灰石を多く含むガンベッララの丘陵地

作付面積：1ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：8000kg

収穫：10 月初旬手積みによる

ワイン製造工程：収穫したぶどうは、すぐにカンティーナへ運ばれ、0.2 bar の圧力で破碎されます。ワイン酵母輪加えずに、10 ヶ月間タンクに入れ、低温でゆっくりと自然発酵させます。ベントナイトでおり引きをし、瓶詰めにされる前に一度だけろ過します。

ボトル：0.75lt.

栓：コルク 100%

微量の酸素をワインに与えることによりボトルの中でも美味しく熟成します。

アルコール度：12.5% vol.

飲用適温：10 ～ 12℃



商品名：Monte del Cuca ～ モンテ・デル・クーカ

果実味が強く、パワフルで筋肉質の『バイオロジー』基準にあてはまる長命ワインです。メディテーションワインとしてもお勧めです。また、ポリウムのあるプリモピアットや白身赤身肉どちらにもよく合います。

格付け：DOC ガンベッララ・クラッシコ

ブドウ品種：ガルガネガ 100%

樹齢：約 40 年

土壌：石灰石を多く含むガンベッララの丘陵地

作付面積：0.5ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：8000kg

収穫：10 月中旬以前手積みによる

ワイン製造工程：収穫したぶどうは、すぐにカンティーナへ運ばれ、0.2 bar

の圧力で破碎されます。果汁は、ワイン酵母を加えずに古いオーク材の樽の中で発酵させた後、6 ヶ月間樽の中で熟成させます。瓶詰めされる前に一度だけろ過します。

ボトル：0.75lt.

栓：コルク 100%

微量の酸素をワインに与えることによりボトルの中でも美味しく熟成します。

アルコール度：13.5% vol.

飲用適温：12～14℃

備考；モンテ・デル・クーカは、ジョヴァンニ・メンティの新しいセレクションです。

2007 年 12 月より発売開始！



商品名：Albina ～ アルビーナ

甘いワインが好きではない人にも好まれる『バイオロジー』基準のワインです。乾杯や食後酒によく飲まれます。メディテーションワインとしてや、ビターチョコレートやレバー・パテ等の甘くないデザートに。また、レバーのリゾットやゴルゴンゾーラ、パルミジャーノなどにもよく合います。

格付け：DOC レチオート・ディ・ガンベッララ・クラッシコ

ブドウ品種：ガルガネガ 100%

樹齢：約 25～40 年

土壌：石灰石を多く含むガンベッララの丘陵地

作付面積：6.5ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：6000～10000kg

収穫：9 月下旬から 10 月初旬手積みによる

ブドウの処理：ヴィチエンツァに伝わる昔ながらのガンベッララ製法により、メンティ家の

敷地内にある 1700 年代に建てられた塔の屋根裏の『ピカイ』という竿にブドウを 6 ヶ月間吊るし、干します。

ワイン製造工程：ブドウ処理作業後、2 bar の圧力で 8 時間かけて破碎されます。果汁は、ワイン

酵母を加えずに古いオーク材の樽の中で発酵させた後、10～12 ヶ月間樽の中で熟成させます。おり引きをせず、瓶詰めされる前に一度だけろ過します。

ボトル：0.375lt./0.75lt./マグナム 1.5lt.

栓：コルク 100%

微量の酸素をワインに与えることによりボトルの中でも美味しく熟成します。

アルコール度：13% vol.

飲用適温：14～16℃





商品名：Omomorto ～ オモモルト

食前酒やレストランのエントランスでのおもてなしに最適です。油ののった魚類、バカラ（鱈）や貝類、脂肪分の多いパンチェッタやソプレッサに良く合います。程よい辛さが口の中の油を溶かし、爽やかにします。

格付け：DOC レッシーニ・ドゥレツロ スプマンテ ブルット ミレジマート

ブドウ品種：ドゥレツラ 100%

樹齢：約 25 年

土壌：石灰石を多く含むガンベツララの丘陵地

作付面積：1ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：6000 ～ 8000kg

収穫：9 月下旬手積みによる

ワイン製造工程：収穫したぶどうは、0.2 bar の圧力で破碎し、厳選されたワイン酵母を加え、少なくとも 1 年間、タンクの中で低温でゆっくり熟成させます。その後、シャルマ方式 (methode Charmat) でスプマンテの香りと泡を発生させる為、再度特殊な方法で発酵させます。

ベントナイトでおり引きをし、瓶詰めされる前に一度だけろ過します。

ボトル：0.75lt.

栓：コルク 100%

アルコール度：12% vol.

飲用適温：8 ～ 10°C

商品名：Vin Santo ～ ヴィン・サント

メディテーションワインとして、チョコレートやドルチェ等と一緒に。コニャックやウイスキーの代わりに飲まれることも多くあります。

格付け：DOC ヴィン・サント・ディ・ガンベツララ・クラッシコ

ブドウ品種：ガルガネガ 100%

樹齢：約 25 ～ 40 年

土壌：石灰石を多く含むガンベツララの丘陵地

作付面積：6.5ha

作付面積 1ha あたりのブドウ生産量：6000 ～ 10000kg

収穫：9 月下旬から 10 月初旬手積みによる

ブドウの処理：ヴィチェンツァに伝わる昔ながらのカンベツララ製法により、メンティ家の敷地内にある 1700 年代に建てられた塔の屋根裏の『ピカイ』という竿にブドウを 6 ヶ月間吊るし、干します。

ワイン製造工程：ブドウ処理作業後、2 bar の圧力で 8 時間かけて破碎されます。果汁は、ワイン酵母を加えずに納屋に置いたノンスモークのオーク材の樽の中で 2 ～ 4 年発酵・熟成します。程よく酸化が進み、良い香りになったところで瓶詰めされます。

ボトル：0.375lt.

栓：コルク 100%

微量の酸素をワインに与えることによりボトルの中でも美味しく熟成します。

アルコール度：12.5% vol.

飲用適温：12 ～ 16°C またはお好みに合わせた温度でお召し上がり頂けます。





MENTI

www.giovanimenti.com

MENTI

viticoltori in Gambellara

Via Dottor Bruzzo, 24 - Gambellara (VI) - Italia

tel.: +39 0444 444 137 - fax: +39 0444 446 077

info@giovanimenti.com

商品の詳細やサンプルのご依頼につきましては、下記プロモーター宛ご連絡下さい。



有限会社 mercato italiano

〒202-0004 東京都西東京市下保谷 1-8-19

Tel.: 042-438-2554 Fax: 042-446-8558

e-mail: stella@mercato-italiano.co.jp

www.mercato-italiano.co.jp