

Fattoria di Petrognano

ファットリア ディ ペトロニャーノ

1962 年に曾祖父によって購入されたワイナリー。

遡ること 16 世紀、領地は Firenze の伯爵の所有で、その紋章が今でもロゴに使われている。

Montelupo Fiorentino(モンテルーポ・フィオレンティーノ)は陶器の生産で知られた場所で、1400 年～1530 年はマヨルカ焼きの中心地だった。陶器生産の中心地だったということは、土壤に粘土質が多いという意味で、ブドウ栽培・ワイン生産においても、重要な赤ワインに長寿・色・香りを与える。

テヌータ(土地と施設)を購入した後、1960 年代の半ば、曾祖父とその妻・子供たちは、Montelupo Fiorentino に移り住んだ。1980 年代の半ばまでワインが大量生産された。カンティーナでは、この時代の最新技術を使って生産されたワインが、毎月 10,000 ヘクトリットル生産・出荷された。

Fattoria di Petrognano に移り住んでから 2 年後に、曾祖父が亡くなり、その経営は息子の Gian Pietro と Emanuele に移った。現在の第 4 世代に当たる Emanuele の祖父は、Petrognano に住みながら少しずつ土地を買い、父親の死の際にテヌータは 6 人の子供達(前述の 2 人の息子と 4 人の娘)に分割された。Emanuele の祖父は、2011 年まで常にカンティーナにいて、ブドウ畑と自社ブドウのみを使った高品質のワイン生産にかかわった。

4 世代目にあたる今日では、更に高品質なワイン造りを目指している:カンティーナを改築し、最新の機械を購入し、一緒に働くメンバーと常に意識を高め合っている。

カンティーナの清掃からワイン造りまで、常にグループで行い、単一畑の一区画のブドウの醸造や、最も相性の良い土着品種の識別、カンティーナの使い方などの意思決定を行っている。

今日では年間 1,000 ヘクトリットルのワインを生産している。ブドウは全て自社ブドウを使い、セメントタンク、様々なサイズのステンレスタンク、フランス産バリック、ミドルサイズのスラヴォニア産木樽、セラミックのタンク(ガラス張りでない)など、ワインが時間とともにどのように変化するか、理解することができるように、色々な容器を使っている。

2015 年から Fattoria di Petrognano はビオロジコに移行中。テヌータは現在では 70ha のブドウ畑とオリーブ畑(2200 本)、森林(15ha の保護林)を擁し、その中心にはアグリツーリズモを持ち、トスカーナの自然の中でリラックスできるバカンスを提供している。

Firenze に近く利用しやすいという利点があり、将来的にはオンラインで世界に情報発信をしていきたい。