

m1

ネッビオーロ・プリマ 2011

nebbiolo prima

バローロ、バルバレスコ、ロエロ 新しいネッビオーロを利く



昨年新装して再スタートを切った「ネッビオーロ・プリマ」(旧アルバ・ワインズ・エキジビジョン)。ことしも5月8日から13日にかけてアルバで開催された。その年に新しくリリースされるネッビオーロワイン(バローロ、バルバレスコ、ロエロ)をイタリアのワインガイド誌と世界のジャーナリストの試飲に供する催しである。ボルドー・プリムール・テイステイングをネッビオーロでもやれないものかと考えたアルベイス協会(エンツォ・プレツツァ会長)が1990年代半ばから始めたものだ。アルベイス協会は1973年にレナート・ラッティの提唱で組織された。ボルドー、ブルゴーニュのようにネッビオーロワインにも独特の瓶形を採用することで、市場にもっとアルバのワインを訴えようと、「アルベイス」ボトルにワインを詰めて共同プロモーションを始めたのだ。

アルベイス協会にはガヤ、ブルーノ・ジアコーサなど有名生産者のいくつかが参加していないので、「ネッビオーロ・プリマ」がランゲ・ネッビオーロの総体とはいえないが、この試飲でそれぞれのヴァンテージの特徴を掴むことはできる。なぜなら域内230もの生産者が出品

するからだ。今年の試飲に供されたのはバローロ2007年(リゼルヴァ2005年)、バルバレスコ2008年(リゼルヴァ2006年)、ロエロ2008年(リゼルヴァ2007年)である。

バローロは2007年を試飲した。

2007年は「早なり」の年で収穫は9月後半に始まった。この年の気象条件でマイナスに働く要素は春先の激しい雹ぐらだったからだ。しかしこの降雹も自然の力で収量を抑えたともいえるわけで、品質的には病害によって収獲量が少なくなるよりはよほどいいと考えることができる。5月中旬までに開花し、ヴェレイゾンはあの酷暑の夏の2003年より早かった。ところが8月は涼しくて平年より雨が多かった。だから成熟スピードが夏になってやや落ち着いた格好だ。それでも9月中旬にネッビオーロの収穫は完了した。

収穫直前の涼しい気候のおかげで酸味がきれいに残り、果実味の構成がすばらしいものになった。試飲した感じでは2007年は比較的早い時期に飲み頃を迎えるヴァンテージだと思われる。ちなみにバローロ・リゼルヴァは

2005年産を試飲した。

一方、バルバレスコとロエロはバローロより1年若い2008年産を試飲した(リゼルヴァはバルバレスコ2006年産、ロエロ2007年産だった)。

2008年は9月に入ってから収穫までの天候が素晴らしい年だった。冬が穏やかだったので当初は葡萄の生育スピードの早い年かと思わせたが、春を迎えても気温は一向に上昇せず見通しはすっかり変わったものになった。5月と6月に雨が降り、ことに開花の時期にたくさん降ったがフルーツセット(結果)には大きな問題がなかった。ヴェレイゾンは8月に始まった。9月と10月は平年より気温が高く雨も降らなかった。10月初めから中旬にかけて収穫されたが、多くの生産者はバルベラより先にネッビオーロを摘むという極めて珍しい収穫になった。

その結果、2008年産はバランスがとてもよくとれて長い熟成に耐えるものになった。試飲サンプルは全体に若すぎて固い。葡萄のタンニンとオーク樽由来のそれがまだ溶け込んでおらず、木肌を舐めているような感じのものも多

かった。現時点で判断するのは非常に難しいサンプルが多かった。

ネッピオーロ・プリマ 2011 のブラインド・テイスティングは 177 生産者の 305 サンプルを 5 日間かけて行なった。バローロ 168 本、バローロ・リゼルヴァ 24 本、バルバレスコ 78 本、バルバレスコ・リゼルヴァ 14 本、ロエロ 14 本、ロエロ・リゼルヴァ 13 本という内訳だった。その中で印象に残ったおいしいワインを下表にまとめた。

バローロ・バルバレスコ・アルバ・ランゲロエロ生産者協会のピエトロ・ラッティ会長は、最近の生産者をとりまくトピックとワインの販売動向を解説した。

「まずは法律の改訂に関するニュースから。

2010 年産からバローロの搾汁率が 65% から 68% に引き上げられた。以前より増産できることになった。しかしこれはその他のイタリア DOC/DOCG ワインが 70% なのでまだ厳しい水準を維持している。その結果、バローロの生産量が 2010 年に初めて 1200 万本に到達した。

もうひとつは葡萄畑拡張をわれわれ生産者の判断で行使できる権利を得たこと。当面は 40 歳未満の若手生産者で意欲的に葡萄栽培に取り組む人にこの権利を与えようと考えている。バローロは 1 年間 10ha (1 生産者あたり 1000m²)、バルバレスコは 3ha (1 生産者あたり 3000m²) の拡張ができる。

2010 年のワイン販売は最後の 3 か月で需要が急増し通年で 36% 増を記録した。この需

要増に引っ張られてバルクワイン取引価格が 2 倍に急騰している。域内の葡萄の取引は 60% がエステート・ボトルド、14% が協同組合に売却、26% が葡萄もしくはバルクワインとして売却されている。

ネッピオーロ・プリマの期間中のスケジュールは、ブラインド・テイスティングを午前中に行い、午後は各種セミナーや醸造所訪問に宛てている。ネッピオーロのテロワールに関する興味深いセミナーの概要と二つの醸造所を紹介する。

「バローロとバルバレスコのテロワール」についてマッテオ・モンキエッロが解説した。
<ネッピオーロの特徴>

生産者名	クリュ名	村名
DOCG バローロ 2007		
Elvio Cogno	"Ravera"	Novello
Famiglia Anselma	"Famiglia Anselma"	Barolo, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba
Bosco Agostino	"Neirane"	Verduno
Bric Cenciurio	-	Barolo
Vajra / G.D. Vajra	"Albe"	Barolo
Cascina Adelaide	"Preda"	Barolo
Rinaldi Francesco e figli	"Cannubio"	Barolo
Pira di Chiara Boschis	"Cannubi"	Barolo
Marchesi di Barolo	"Sarmassa"	Barolo
Sobrero Francesco	"Ciabot Tanasio"	Castiglione Falletto
Giacomo Fenocchio Az. Agr.	"Villero"	Castiglione Falletto
Brovia Az. Agr.	"Rocche"	Castiglione Falletto
Francone	-	La Morra
Aurelio Settimo	-	La Morra
Marengo Mario Az. Agr.	-	La Morra
Renato Ratti	"Conca"	La Morra
Massimo Penna	-	La Morra
Cascina del Monastero	"Bricco Luciani"	La Morra
Silvano Bolmida	"Vigne dei Fantini"	Monforte d'Alba
Pecchenino	"San Giuseppe"	Monforte d'Alba
Monti	"Duemilasette"	Monforte d'Alba
Josetta Saffirio	"Persiera"	Monforte d'Alba
Podere Ruggeri Corsini	"San Pietro"	Monforte d'Alba
Manzone Giovanni	"Gramolere"	Monforte d'Alba
Alessandria Fratelli	"Gramolere"	Monforte d'Alba
Poderi Colla	"Dardi le Rose Bussia"	Monforte d'Alba
Barale Fratelli	"Bussia"	Monforte d'Alba
Cascina Ballarin	"Bussia"	Monforte d'Alba
Parusso Armando di Parusso F.lli	"Bussia"	Monforte d'Alba
Fontanafredda	"Serralunga d'Alba"	Serralunga d'Alba
Palladino Az. Vinicola	"Serralunga"	Serralunga d'Alba
Bruna Grimaldi	Badarina	Serralunga d'Alba
Ascheri	"Sorano"	Serralunga d'Alba
Ascheri	"Sorano Coste&Bricco"	Serralunga d'Alba
Brovia Az. Agr.	"Ca' Mia"	Serralunga d'Alba
Pio Cesare	"Ornato"	Serralunga d'Alba
Paolo Manzone	"Meriame"	Serralunga d'Alba
Germano Ettore	"Prapò"	Serralunga d'Alba

生産者名	クリュ名	村名
DOCG バローロ・リゼルヴァ 2005		
Roberto Sarotto Az. Agr.	"Audace"	Barolo - Novello
Franco Molino Cascina Rocca	"Villero"	Castiglione Falletto
Cavallotto Tenuta Bricco Boschis	"Bricco Boschis - Vigna San Giuseppe"	Castiglione Falletto
Franco Conterno Az. Agr. Cascina Sciulun	"Bussia Munie"	Monforte d'Alba
Manzone Giovanni	"Gramolere"	Monforte d'Alba
Germano Ettore	"Lazarito"	Serralunga d'Alba
DOCG バルバレスコ 2008		
Produttori del Barbaresco	-	Barbaresco-Neive
Cascina Morassino	"Morassino"	Barbaresco
Moccagatta	"Bric Balin"	Barbaresco
Albino Rocca	"Ronchi"	Barbaresco
Cascina Luisin	"Rabajà"	Barbaresco
Ca' du Rabajà	"Rabajà"	Barbaresco
Pertinace	"Vigneto Nervo"	Treiso
Grasso Fratelli	"Vallegrande"	Treiso
Rizzi	"Pajore"	Treiso
Cascina Saria	-	Neive
Antica Casa Vinicola Scarpa	"Tettineive"	Neive
Barale Fratelli	"Serraboella"	Neive
Ressia Az. Agr.	"Canova"	Neive
Vigin	"Nonnorlando"	Neive
Giacosa Fratelli	"Basarin"	Neive
DOCG バルバレスコ・リゼルヴァ 2006		
Nada Giuseppe Az. Agr.	"Casot"	Treiso
Roberto Sarotto Az. Agr.	"Gaia Principe"	Neive
Prinsi Az. Agr.	"Fausone"	Neive
DOCG ロエロ 2008		
Monchiero Carbone	"Sru"	Canale
Negro Angelo e figli	"Prachiosso"	Monteu Roero
DOCG ロエロ 2008		
Taliano Michele	"Roche dra Bossora"	Montà d'Alba
Malvirà Az. Agr.	"Renesio"	Canale
DOCG ロエロ・リゼルヴァ 2007		
Monchiero Carbone	"Printi"	Canale
Cascina del Pozzo Az. Agr. di Marchisio Gianmario Castellinaldo	"Roero Montegalletto"	Castellinaldo
Negro Angelo e figli	"Sudisfà"	Monteu Roero



ネッピオーロは独特のポリフェノールを持っている。果皮の色素はバルベラ、カベルネ、シラーなどより薄いがタンニン是非常に豊かだ。そして、きわめて限定された栽培地域と気象条件を必要とする。これはどういう土地でも融通の利くバルベラやカベルネ・ソーヴィニオンとは対照的だ。

ネッピオーロが好む地域はアルバ地区（バローロ、バルバレスコ、ロエロ）、ピエモンテ州北部（ガッティナーラ、ゲンメ、ボカ、レッソーナなど）、それにヴァルテッリーナでとても限定された地域である。

<テロワールについて>

まずはテロワールという言葉进行定義する。広義では「気候、土壤（表土と下層土）、栽培品種、人の関わりが合わさったもの」とされる一方、狭義では（あるいは地球物理学的には）「土壤と気候」を指している。

テロワールが一般にワインの地理的表示と同一のものと見なされるようになってからは、テロワールは DOCG の根本要素と考えられるようになった。テロワールがそれに関与する人の働きを抜きにして成立しないことを、ヨーロッパの生産者は世界共通の考え方にしようとしている。しかしヨーロッパ以外の新世界のワイン生産者は、テロワールを土壤と気候に限定し

て捉えたいようだ。

<ランゲの土壤の特徴>

ランゲ地方は第三紀中新世と第四紀に形成された若い丘陵が混合して形成されている。古くはこの地方一帯は海だったと考えられている。現在の土壤のすべてはそれを起源として形成されている。海底が隆起して現在のランゲ丘陵が形成されたから現在の土壤には海に由来するものが見られるわけだ。

海の沈殿物が堆積した地層を含め、それぞれの地層はそれが形成された時期や条件によって異なる。海底由来の地層には粘土質、浅瀬由来の地層には砂や小石が多く含まれている。隆起してから海水が蒸発乾燥した時期の地層には塩分、石灰分、硫黄などが多く含まれている。

いまから 2000 万年前（第三紀中新世）に第三紀ピエモンテ盆地が形成された。同時に新生アルプスから夥しい量の火砕流や土石流が流れてきて現在のアルタ・ランゲで見られるような地層が形成された。中新世のおわりになるとアフリカ大陸が北に移動し地中海が大洋と遮断されることになる。600～500 万年前に海水が著しく蒸発し石膏と硫黄の岩層（メッシニアン）ができあがる。

ランゲ地方形成史上で特筆すべき最後の出

来事は河流の作用でタナロ川が形成されたことである。そしてタナロ川が今日みるランゲ丘陵の景観を形づくった。

図 1 はタナロ川の河食の様子である。

- ①初期 タナロ川とストウラ川が合流し北（カルマニョーラの方向）に流れた。
- ②中期 河食が始まる。タナロ川の一部が新しい流路を作り古い流路が広大な湿地になる。
- ③終期（現在） 二つの河は東に向かって流れている。ブラからカルマニョーラに向かう古い流路は遺棄され、川の谷間が深く抉り取られている。

もう少し詳しく土壤の特徴を見てみよう。ラ・モッラ、グリンツァーネ、トレイゾ（一部）は、第三紀マール（泥灰土）堆積層の上にある起伏のある丘陵地だ。下層にはサンタアガタ化石層、ルガニャーノ粘土、石灰質などを含んでいる。土壤浸食が激しいのがこの地域の特徴だ。

バローロ生産地区の中心部は第三紀マールの上にある起伏した丘陵地だ。下層の石灰粘土層にはサンタアガタ化石層がある。ここでも土壤侵食の被害が大きい。

モンフォルテからセツラルンガにかけての丘陵上部は標高 500 m を超える。下層に灰色泥灰土と灰色砂岩が交互に見られる。粘土質が 18% を超える層にはマールが多く 18% 以下の層には砂岩が多い。

ラ・モッラのケラスコ側（西側）は標高の高い丘陵で切通しが多い。下層には粘土質をたくさん含んだマール、一部に砂岩層が食い込んでいる。

アルバとバルバレスコの間はなだらかな丘陵地で、アスティ砂質とルガニャーノ・クレイを含む地層である。

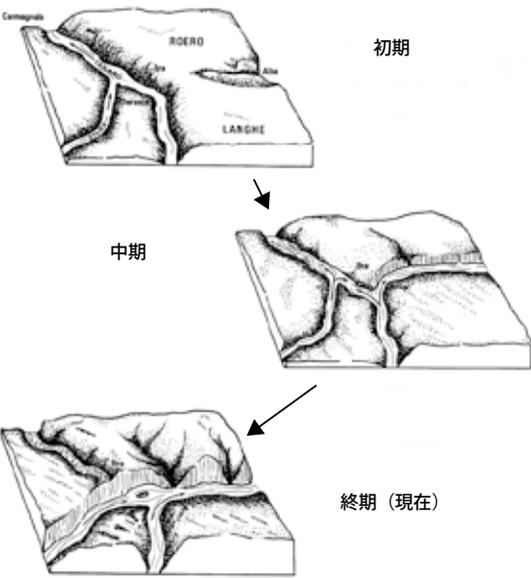
つまりバローロとバルバレスコの土壤構成要素の中心はマール（泥灰土）、砂岩、ライムストーンということになる。マール（泥灰土）は堆積岩の一種で粘土質を含んでいる。

<土壤が葡萄とワインに及ぼす影響>

複雑な地形や土壤構成はワインの色調やアロマに影響を及ぼすが、ワインのフィネスやハーモニーには特別なインパクトはない。

フランスのサンテミリオンで、①異なるタイプの土壤で栽培された葡萄からできたワインの差異、②同じタイプの土壤のワインのグレート・ヴィンテージと平凡な収穫年で認識される知覚的差異、という二つのケースを調べる試み

図1 タナロ川の河食



がなされた。その結果、①の異なる土壌で造ったワインの違いよりも、②の収穫年による差異の方が大きいことが報告されている。

また葡萄樹への灌水は特定のテロワールでできたワインの品質を決定する要素になることも報告されている。もし灌水が過度になり植物の成長期がながく引き伸ばされると、葡萄の房は大きくなり酸味が強くなる。そして糖度が低くフェノール化合物が少なくなる。

土壌とそこで栽培される葡萄との関わりの基本は次の点だ。

- ①土壌の構造やきめは非常に重要だ。
- ②保水性の高い土壌は高品質葡萄の栽培に向かない
- ③マールと砂岩が交互に入り組んでいるランゲの土壌は高品質葡萄栽培に適するように仕向ける水分補給のメカニズムが生まれなが

図2 ランゲとロエロの降雨の仕組み



らに遺伝的に備わっている。

- ④それらに大量の石灰岩が含まれていることでいっそう葡萄栽培に相応しくなっている。ネッピオーロはこういう環境を好む。

<ランゲの気候の特徴>

気候にも広義と狭義の二通りがある。広義の気候は葡萄の糖度、酸度、ポリフェノール含有量、アロマなどに影響を及ぼす要素のこと。たとえば土地の標高が100m上がるごとに気温は0.5~0.6℃下がるから、一般に標高500m以上の畑の年間積算温度はネッピオーロ葡萄のフェノール分が十分に熟するためのそれに達していない。

一方、狭義の気候は日照量、温度、降水量を指す。これにはウインクラ、ユグラン、フレゴニなどの指数が用いられる。

まずランゲ地方の降水量をみてみよう。過去14年間の年間平均降水量は、バローロで759mm、バルバレスコで788mm。これはイタリア北部の中ではとても少ない方である。それはこの地域の雨の降り方が、図2のような仕組みになっているからだ。つまりランゲはリグーリア山塊(アペニン)とアルプスに囲まれているので、地中海から流れてくる雲ははじめにリグーリア山脈にぶつかってその山肌を雨を落とし、比較的乾燥したものがランゲ地方へと流れてくる。

バローロとバルバレスコの降水量データから分かることは次の通り。

- ①年間降水量は春先と晩秋に多い(二つの山がある)。また夏の盛りと冬の終わりには雨が少ない。そして葡萄の生育期は二つの雨のハイシーズンに挟まれている。
- ②グレート・ヴィンテージは一般に降水量が平年より少ない年である。
- ③近年は年間降水量が増加しているが葡萄の

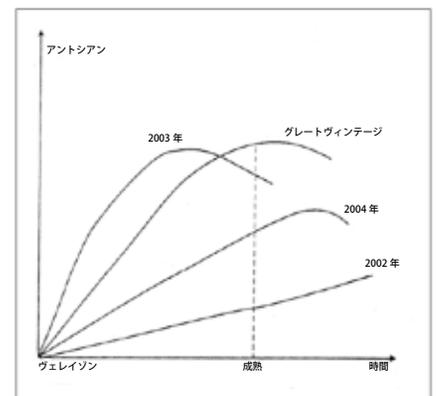


生育期ではなくその初めと終わりにたくさん降っている。ただ2002年だけは生育期間中にもたくさん降った。その証拠に2002年より降水量が多かった年でも葡萄の品質水準は2002年より高い。

次は温度について。月別平均気温とか年間平均気温といったデータは、特定の葡萄生育年の評価やその年にできたワインの最終品質を表現するのにそぐわないことが多い。だから品質に直接影響を及ぼすと思われる要素を明確にするために各種の指標、指数が導入されているわけだ。これにはウインクラやユグランといった積算温度の指標、あるいはフレゴニの収穫直前の温度に関する指標などがある。

図3は異なる収穫年のアントシアン蓄積の違いである。2002年、2003年、2004年はそれぞれ特徴的なカーブを描いている。いずれも理想の曲線「グレート・ヴィンテージ」とは異なっていることが分かる。

図3 アントシアン蓄積とヴィンテージ



リッツィ Rizzi

バルバレスコのトレイゾ村を眼下に眺めるリッツィの丘（コリーナ・リッツィ、標高 300 m）の頂上にデッラピアーナ家の所有するリッツィ・ワイナリーと住居がある。

リッツィは 60ha のエステートに 35ha の葡萄畑を持っていて、このうち 15ha がネッビオーロである。葡萄畑は丘の南、西、北に面した斜面にある。涼しい北斜面には 1978 年にシャルドネを植えた。この地域では最も古いシャルドネだという。

「1974 年にこのワイナリーを興した父が、当時、赤ワインを飲めなかった母のために植えたもの。白ワインで慣らせばいずれは赤ワインも飲めるようになるだろうという配慮だった。結局、母はいまバルバレスコを楽しむことができるようになっている」と、エンリコ・デッラピアーナがシャルドネ植栽の経緯を説明した。

エンリコはこのシャルドネで白ワインを造るだけでなくスプマンテ造りにも挑戦している。「リッツィ・エクストラ・ブルット 2007」は生産量わずか 1500 本。シャルドネ 50%、ピノ・ネロ 40%、ネッビオーロ 10% をブレンドしてボトルで二次発酵させたもの。残糖は 2 g/l。酸味が強く刺すような感じがするが、口中は豊



リッツィのエンリコ・デッラピアーナ

かで残糖分以上の甘みを感じる。まだしばらく試行錯誤が必要だという。

リッツィは昨年のネッビオーロ・プリマのテイastingで非常に強く印象に残ったワインだった。それで今年はずいぶん訪ねてみたいと思っていた。

リッツィは 4 つのバルバレスコを造っている。バルバレスコ DOCG の他にネルヴォ・フォンデッタ、パヨレ、ポイトというクリュ名をつけたものである。クリュワインの中でもポイトは、南斜面最上部の粘土質の多い区画で、とても豊かでパワフルなワインが出来上がる。

エンリコに誘われるまま、たくさんのボトルを試飲した。

2007 バルバレスコ

スモーキーでスマイレの花のアロマ。繊細でピノ・ノワールのようなものもある。アタックはやさしく、とてもきれいな酸味。ミネラルがあって引き締まったボディ。

2006 バルバレスコ

アルコール分 13.5%。ミネラル、赤く固いフルーツ、アーシーでフラワリー。口中は引き締まって固い。細かなタンニン。これがリッツィのスタイルか。

2008 ネルヴォ・フォンデッタ

ゼラニウム、プラム、フラワリーなアロマ。きめの細かいタンニン、ミネラル、酸味、余韻の長さが特徴。

2007 ネルヴォ・フォンデッタ

チェリー、プラムのアロマ。繊細なタンニン、2008 年よりずっと丸く感じる。口中にミネラルと引き締まったタンニン。余韻は長い。

2006 ネルヴォ・フォンデッタ

煙のニュアンス。プラム、スマイレの花。やさしいアタックで未だ固い。エレガント。

2005 ネルヴォ・フォンデッタ

閉じていて香りのヴォリュームが少ない。サンプルが冷たいのか？しばらく暖めると、ようやくスマイレの香りがたってきた。きめの細かい詰ったタンニンでエレガント。

2008 パヨレ

スマイレの花、お茶の葉の香り。こちらはフォンデッタに比べると丸みがある。少し甘みも感じる。きれいな酸味でフォンデッタに比べるとミネラル分が少ない感じ。

2007 パヨレ

お茶の葉、焙煎香、スマイレ、プラム。甘みがあって丸いのが特徴。インテンス。エレガントで余韻が長い。

2006 パヨレ

甘く熟したフルーツ、お茶の葉、スモーキーなアロマ。丸い。きめの細かいエレガントなタンニン。しっかりしたストラクチャー、奥のところがまだ固く収斂する。

2005 パヨレ

香りの強さが特徴。お茶の葉。プラム、スマイレ、複雑で力のあるアロマ。丸くてエレガントなタンニン。引き締まっている。まだ少し収斂する。

2004 パヨレ

お茶の葉、プラム。非常に優しいアタック。甘くて丸くて膨らみがでている。固く収斂するところがなくなってじっくり楽しめる。余韻は非常に長い。旨い。

2007 ポイト

フラワリー、プラミー。口中に甘みとミネラル。タンニンはきわめて良質だがまだ固い。固い。

2006 ポイト

焙煎、スマイレ、ミネラル、お茶の葉のアロマ。しっかりしたストラクチャー、固く締まっている。まだ強く収斂する。タンニンに力がある。

2005 ポイト

アーシー、キノコ、お茶の葉。アロマからは少し熟成が進んだ感じがする。ボトル差だろうか。滑らかなタンニン、口中にフワッと広がり最後に葡萄の熟した甘さを感じられる。膨らみがあってエレガント。まだ奥のところが固く収斂している。



リッツィの畑

フォンタナフレdda Fontanafredda

ご存知、バローロ生産の最大手。バローロの代名詞ともいえるフォンタナフレddaだが、ともすれば大量生産、高い知名度ゆえのあり難くない評判もつきまとった。ところが1999年にダニーロ・ドロッコをエノゴに迎えてから品質路線に大きく舵をとった。

そのセツラルンガのワイナリーにドロッコを訪ねると、「イーストの違いでバローロはどのように変わるか」を考えようという趣向を用意していた。このイースト・プロジェクトは2年前から取り組んでいるといい、都合5年かけて行なうプロジェクトらしい。

実験用の酵母はトリノ大学の協力を得てシングル・ヴィンヤード（ラツアリート）から選抜した。畑のブドウに付着していたものと発酵果汁から採取したものの中から初めに30種をセレクトした。その後DNAチェックをして30種の中の同じファミリーのものを除いた。さらに発酵作業に移って温度が15℃で動き出さないものを取り除いた。

その結果、最終的に4種のイーストが選



フォンタナフレddaのダニーロ・ドロッコ

抜された。2010年産のバローロ果汁を4つの発酵槽にいれそれぞれの酵母で発酵させた。発酵が終わった後でもういちどイーストのDNAチェックをする。

「イーストは土壌から生まれるもの。これが雨や風、動物などを媒介して葡萄の果皮に付着する。だから畑の薬剤散布とイーストは密接なつながりがある」と、ドロッコの説明が入った。

AD

4つのサンプルをテイastingした。

- ①ナチュラル・ファーマンテーション 2010 発酵当初の2〜3日間に発生するヴォラタイムル・アシッドが感じられる。これは自然に生まれてくるアロマなのだどドロッコは言う。リモンタッジョをしながら温度をコントロールした。
- ②イースト・セレクション1 新鮮なフルーツのアロマと酸味を強く感じる。
- ③イースト・セレクション2 サンプル②とは異なるアロマ。お香(こう)のような特殊な香りの要素がある。それとスパイス。アロマのヴォリュームが多い。
- ④イースト・セレクション3 こちらはスパイスとフルーツがミックスした感じ。ドロッコはこれが一番好きだという。
- ⑤イースト・セレクション4 香りは控えめで香りのヴォリュームが少ない。強いていえばフルーツ系か。

一般に白ワイン用のイーストはトロピカルな特徴のものがたくさん市販されている。白ワインは香りの要素が赤ワインに比べるととても少ないのでイースト由来の香りが大きなウェイトを占める。しかし赤ワインの場合はアロマの要素がたくさんあるから、香りを覚悟する際のイーストの影響はそれほど重要ではないと考えていたが、実際はそうではなかった。イーストが赤ワインに(ことにアロマに)及ぼす影響がとても大きいことを認識できた試飲だった。

フォンタナフレddaは1878年の設立である。しかし正確には1878年に設立されたのは「カサ・エマヌエレ・ディ・ミラフィオーレ」で、これが後にフォンタナフレddaとなる。ミラフィオーレは栽培技術の向上やバローロの輸出に積極的に取り組み、国際的に高い評価を獲得した。しかし1931年の世界恐慌で大きなダメージを負って経営に行き詰まり、商標「ミラフィオーレ」をガンチアに、土地、建物をモンテ・デイ・パスキ・ディ・シエナ銀行に売却した。そして家族経営を会社組織に改組してフォンタナフレddaと名乗った。その後は今日に至る輝かしい歴史を残すことになる。しかしこの間、商標「ミラフィオーレ」とセツラルンガ・ダルバ村のワイナリーには何の関係もなく、ミラフィオーレはすっかり世間から忘れ去られていたが、フォンタナフレdda社内には商標再取得の想いが強く残されていた。それが2年前に実現した。70余年を経て「ミラフィオーレ」はガンチアからセツラルンガ・ダルバに買い戻されたのである。



ダニエーロは言う。「バローロ造りの伝統は長いマセレーションにある」。1999年に彼が醸造チームに加わり、このトラディショナル・スタイルを踏襲してフォンタナフレddaの評判が回復した。だから今回買い戻した「ミラフィオーレ」ブランドでもピエモンテの伝統的なスタイルを復活し表現することに決めたという。ミラフィオーレは自社畑で栽培するネッビオーロ、バルベラ、ドルチェットだけで造る。そして長いマセレーションと伝統の大樽で熟成させる。

ミラフィオーレをテイastingした。

2009ドルチェット・ダルバ

オーク樽で2か月熟成。畑の最もすぐれた日当たりのよい区画にドルチェットを植えている。ラズベリー、プラムなどフレッシュ・フルーツのアロマ。きれいな酸味、味わいにもみずみずしさがある。なめらかでやさしいタンニン。

2008バルベラ・ダルバ・スーペリオーレ

スマイレの花、クローヴや焙煎したコーヒーのアロマ。さらにはミルクを連想させるようなアロマもある。滑らかでクリーミーな舌触り、酸味とタンニンのバランスが素晴らしい。

2007バローロ・ラツァリート

2007年はミラフィオーレ・ブランドに切り替えて初めてのヴァンテージ。熟成には大きなカスクだけを使用。アルコール発酵のあと40日間のエクステンデッド・マセレーション。つまり50日におよぶ長いマセレーションになる。花やスパイスのアロマ、熟したプラム

やミントの香りもする。ボディはしっかりしているが重くはない。やわらかくて滑らかな味わい。

2004バローロ・リゼルヴァ

これがファースト・ヴァンテージ。3年間カスク(大樽)、2年間ボトル熟成。フレッシュでミネラル、しばらくするとブラックチェリーやペッパーの香りが立つ。まだ少し収斂する若いタンニン。フレッシュな酸味。余韻はとても長い。

ディアノ・ダルバとドリャーニのドルチェット

今年のネッビオーロ・プリマには最終日にドルチェットを試飲するという特別企画が付いた。ドルチェットの主産地であるディアノ・ダルバとドリャーニを訪ねて試飲した。

ドルチェットはランゲ地方固有の葡萄である。標高250m〜600mの丘陵地の石灰質とマールを含んだ畑で栽培されることが多い。さらに標高700m以上の畑でも栽培することができる。ドルチェットは幾世紀にもわたってランゲの農家と苦楽をともにしてきた葡萄である。特別に多品種でもないし病害に強いわけでもない。ドルチェットの強みは用途の広さだと思われる。生食用としてあるいは煮詰めてジャムにしても使われる。ワインにした時のドルチェットは、シンプルだがこの地域の人々に好まれる味わいになる。歴史的には海沿いのリグーリアの人々のオリーブ油、塩、アンチョビや、クネオ平原の牛肉製品などの物々交換の材料になっていた。

ドルチェットの最盛期は1970年代から1980年代にかけてであった。近頃はドルチェットの消費がいくらか減少傾向にあるという。しかしランゲの人々の食卓には依然としてドルチェットは欠くことのできない存在だ。

ドルチェットという名前からなんだか甘いワインであるかのように思われがちだが、実際にはまったドライである。穏やかな酸味と後口にわずかに残る苦味が心地よい。ワインのスタイルは、さまざまな食事にマッチする軽くてフレッシュなタイプと、フルボディで構成のしっかりした長期熟成(7年以上)に耐えるタイプがある。どちらのタイプに仕立てるかは醸造家の判断に委ねられる。

ディアノ・ダルバのドルチェット

ディアノ・ダルバはアルバの南に位置し、こ



ドルチェットのふるさとディアノ・ダルバ

このドルチェットは標高 500m 以上の畑で栽培される。この地域のドルチェット栽培の歴史は数世紀に及ぶが、そのルーツと伝統を辿って再生させたのが 1986 年のことだった。

最良のクリュは南向きの斜面で、この地方の方言で“ソリ”と呼ばれている。ディアノ・ダルバにはこういうソリが 77 あり、これらはバローロやバルバレスと同様、2009 年にクリュに認定された。そして 2010 年産から DOCG に昇格している。

ドルチェット・ディ・ディアノ・ダルバはルビー・レッドの色合いで、若いときは紫色の要素が強く出る。花の香りとチェリー、ブラックベリー、フルーツジャムなどのアロマが特徴的だ。後口にはビター・アーモンドのような味わいが残る。18 か月以上熟成したのものには“スーペリオール”と表示できる。

ディアノ・ダルバのドルチェットを試飲した。「単位あたり収量は 56hl/ha。アロマにプラムやチェリーなどがあり後口に少しビターな味わいが残るのが特徴」と、この産地の代表者が事前に説明した。多くの畑で夏季剪定を行い、発酵はステンレスタンクで行なう。マセレーショ

ンは約 7 日間。

印象に残ったワインは、「マスカレロ・ジュゼッペ 2010」。やや埃っぽい印象、干した果実のアロマ、口中にはフレッシュな果実ときれいな酸味が心地よい。「ジェンマ 2008」は枯葉、干した果実のアロマ。口中はフレッシュな小粒のフルーツ、細かいタンニン、後口にプラム。素晴らしい出来栄だ。「レ・チェッケ 2010」は熟したフルーツ、赤果実、干した果実、プラムなどのアロマ。口中はフレッシュで熟した葡萄の甘さを感じられ、フィニッシュにプラムのような酸味が戻ってくる。まだタンニンは少し固い。

全体を通して、DOCG に昇格したのでしっかりしたものを造ろうという生産家の意気込みが強く感じられた。そのせいか肩に力が入りすぎているようにも思えた。抽出が強クワインが濃すぎるキライがある。もっとドルチェットらしいフレッシュさやプラムのようなアロマ、独特の酸味を出すべきではないか。それらが濃い抽出で隠れてしまっている。もっと軽やかさ、チャーミングな部分を大事にしないと「抽出」と「オーク」に隠れて全体像が見えなくなって

しまう。

ドリャーニのドルチェット

バローロ地区のさらに南に位置するドリャーニはドルチェット栽培と縁が深い。ドリャーニの町はバローロ地区の最南部モンフォルテ・ダルバからさらに南へ約 6 km ほどのところにある。

かつてドリャーニのドルチェットには強力なプロモーターがいた。イタリア共和国第 2 代大統領ルイージ・エйнаウディである。彼はこの地域の出身で自身もドルチェットの畑を持っていた。ドリャーニのドルチェットは 1 年間熟成したスーペリオールが主役だ。

DOCG に昇格したのは 2005 年で、単にドリャーニと表記することもできる。ドリャーニはルビー・レッドの色調が強く若い紫色も保持している。フレッシュ・フルーツやフローラルなアロマ、特にブラックベリーやワイルド・チェリーの香りが際立っている。こちらも後口にビター・アーモンドのトーンがある。穏やかな酸味がワインに活き活きとした印象を与えている。

キオネッティ・クイント・フィリオ 2009

埃っぽさ、干したフルーツ、チョコレート、酸味、後口に甘さと粗いタンニン。

コッツォ・マリオ 2009

チェリー、フレッシュ・フルーツ、干した果実、細かいタンニン、酸味が活きてすばらしい構成。後口に残るきれいな酸味が独特で、未だ少し収斂する。

ペッケニーノ 2009

チェリー、プラム、フレッシュな果実。きれいな酸味。新鮮さがきちんと保持されている。複雑でタンニンは少し粗い。

ポデーレ・レ・スリエ 2009

濃縮している。チョコレート、干した果実のアロマ。もっとフレッシュであって欲しかった。しかし背骨はきちんとしている。

ポデーリ・レイナウディ 2009

濃縮、濃い。プラムのアロマ。口中には干し果実の甘さ。甘くてこなれたきれいなタンニン。とてもパワフルなワイン。

エラルディ・レヴェッリ・サン・マテオ 2009

1 年間フードル熟成。濃縮したプラム様のアロマ。甘く力強い。40 年樹の葡萄。

サン・フェレオロ 2006

閉じている。かすかにチョコレートのような香り。しばらくまわすとチョコレートの香りがたつ。口中は濃縮感ときれいな酸味。がちりパワフル、美しいワイン。 ◆