

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

WANDS

05

MAY 2018

ウォンズ

No.392

特集 カクテル / トスカーナ・アンテプリマ / ドイツワイン



Anteprime di Toscana 2018

アンテプリメ・ディ・トスカーナ

今年も2月10日からおよそ1週間にわたりトスカーナ各所でワインのプレビュー・テイスティング「アンテプリマ」が開催された。試飲会を行なったのは、①小さな産地合同②ブルネッコ・ディ・モンタルチャーノ③キアンティ④キアンティ・クラッシコ⑤ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ⑥ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンタルチャーノの生産者協会だ。

それぞれ試飲に出てくるヴィンテージは異なるが、暑く乾燥した2011年、変わった年だった2012年、クラシックな2013年、雨の2014年、理想的な2015年、偉大な2016年につき、昨年2017年をどう評価するのも注目された。



Anteprime di Toscana 2018

□ 小さな産地の合同試飲会

01

マレンマ、カルミニャーノ、エルバ、モンテクッコ、コルトーナ、ヴァルダルノ・ディ・ソブラなど11の産地が合同で試飲会を行った。すべては網羅しきれないので、今年はカルミニャーノとモンテクッコにしばって試飲した。

カルミニャーノ Carmignano

カルミニャーノは、栽培面積がわずか200haのイタリアで最も小さいDOCGで、IGT用の畑120haを加えても合計で320haにしかならない。ブドウ品種は、サンジョヴェーゼ50%以上、カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニオンを単独あるいは合わせて10～20%、カナリオ・ネーロ20%まで、その他の白品種赤品種は10%まで。16世紀にカテリーナ・デ・メディチが持ち込んだとされるカベルネ系が必須なのが特徴だ。規模が小さいこともあり派手さはないが、カルミニャーノは長年の経験からサンジョヴェーゼとカベルネ系品種が自然体で融合していると改めて感じた。

カルミニャーノ周辺のメディチの広大な領地の名前に由来するバルコ・レアーレ・ディ・カルミニャーノと同口サートはDOCで、使用するブドウ品種は同様だが、フルーティでより若くして楽しめるバージョンだ。地元では口サートをヴィノ・ルスボ＝盗んだワインと呼んでいるのも面白い。特に印象に残った生産者と銘柄は以下の通り。

▶ Tenuta di Artimino

2013年に世界遺産に認定された館で1596年に建てられたMedici Villa La Ferdinandaがあり、ブドウ畑は80ha。10年ほど前に経営メンバーが代わり、畑もワイナリーも改革された。ワイン造りはまだ20代後半の若き女性が統括しているという。いずれも洗練された造りで印象深かった。

Barco Reale di Carmignano 2017 Ser Biagio Campione da Vasca 今年4月にリリース。サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ。ハツラツとしたチェリーの香りが華やぎ、ジューシーで、タンニンがほどよく味を引き締めている。今すぐ楽しめる。

Carmignano 2015 Poggilarca サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ。力のある凝縮した香りで、バランスよく若々しい状態。中盤から後半にかけて力強さが増し、ストラクチャーもしっかりしている。まだ若い。

Carmignano Riserva 2013 Grumarello サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラー。若々しい上品な香り。しっとりとしたアタックで、酸のフレッシュさが心地よく、細く長い味わい。繊細なボディ。

▶ Tenuta di Capezzana

Carmignano 2015 Villa di Capezzana サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン。香りは開き始め、フレッシュな赤い果実の香りが主体でスパイスも加わる。なめらかなアタックで中間も充実し、ストラクチャーもしっかり。



IGT Toscana Rosso UCB Ugo Contini Bonacossi 2015 サンジョヴェーゼ。まだ香りは閉じているが力を感じられる。果実の熟度が高く、酸は中程度で収斂性はたっぷり。とても綺麗なテクスチャーでピュアな印象。ゆっくりと飲みたい。

▶Piaggia

Carmignano Riserva 2015 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。香りはまだ閉じている。厚みがあり、凝縮した味わい。果実も酸もタンニンも、いずれも高いレベルで均衡している。まだまだこれから。

IGT Toscana Rosso 2015 Poggio dei Colli カベルネ・フラン。少し野生的な要素を感じる、熟した果実とスパイスの香り。熟度の高さを思わせるふくよかなアタックで、厚みがあり、収斂性も強いが丸みも感じられる。とてもよく熟したカベルネ・フラン。

【2015年ヴィンテージ情報 / 歴史的なヴィンテージ】

春は雨が多く例年より気温が高かった。5月から7月にかけて暑く乾燥していたが、春の雨でストレスなく順調に成育した。8月も適度な雨と平年並みの気温で、9月は若干涼しくゆっくりと成熟した。長い成長期により理想的なフェノールの成熟が得られた。アルコール度数が例年より少し高めだが、充分な酸とアロマも備えた、力がありエレガントでバランスよい長寿なワインができあがった。

【2013年ヴィンテージ情報 / 収穫が遅かったヴィンテージ】

2011年、2012年に比べて芽吹きは遅かった。5月の気温も低めで雨もあり成長はゆっくり進んだ。6月25日から8月25日までは晴天が続き気温も上がり夏が来たが、気温は前年よりは低かった。9月初めは30℃を超える日もあったが、その後は平年より低く、日較差も大きかった。ゆっくりと成熟し、早熟のメルロでさえ9月半ばからの収穫で、サンジョヴェーゼは10月初めからとなった。

モンテクッコ Montecucco

モンテクッコDOCは1998年に制定され、DOCGに昇格を果たしたのは2011年と比較的最近である。市場ではあまり見かけないワインではあるが、近年その質の向上と共に世界の注目が集まっている。2000年に設立されたモンテクッコ協会は、周囲の強豪であるブルネッロやモレリーノなどに対抗するため、主に2つの点で差別化を図った。1つは、協会独自の試飲を行い、一定の品質が認められたワインにナンバリングされた協会ロゴシールを貼ることにより、良質のワインを公認するというもの。2つ目は、1haあたりの収穫量を7トンに制限したことである。これは、8トンと定めているバルバresco、ブルネッロよりも厳しい規定であり、これにより選果は必然的に厳しくなり、より良質なワインが造られることになる。

今回試飲したものは総じてバランスがよく、洗練された印象が強かった。果実味が豊かで凝縮感もしっかりとあり、未だに隠れたDOCGであるためコストパフォーマンスは非常によく感じる。加えて協会の関係者の話によれば、毎年品質が向上しており、モンテクッコの生産者の士気は上がっているとのことだ。特に印象に残った銘柄と生産者は以下の通り。

▶**Poggio Trevalle, Pontolungo 2016** 苺やチェリーなどのエネルギーギッシュな果実の香り。優しいアタックで肉厚。タンニンの収斂性は感じるが、チャーミングでカジュアルに楽しめるワイン。

▶**Poggio Stenti, Tribolo 2015** 少し熟成感があり、サンジョヴェーゼらしいきれいな果実の香り。アタックは柔らかく、重心は高め。スパイスと果実のバランスはとてもよく、非常にエレガント。

▶**Vegni e Medaglini, L'Addobbo 2015** 果実は控えめで、火打石や石灰のような香り。非常に柔らかく繊細なアタックで、複雑な味わい。とてもエレガントで、酸とタンニンのバランスも良く、心地よいフィニッシュ。

▶**Villa Patrizia, Istrico 2015** きれいで複雑な果実の香り。乾いた果実とスパイスのバランスが良く、シルキーなテクスチャー。重心は高めエレガント。

▶**Scarafone 2014** 透明感のある華々しい香りと若干の土っぽさ。熟成感のある味わいで果実味はあまり強くない。ドライフラワーや繊細なスパイスの風味がありエレガント。

▶**Colle Massari 2013** 透き通るような赤い果実の香りがあり、冷涼感を感じさせる。豊かでピュアな果実の味わい、鉄っぽさを少し感じる。酸はきれいでミドルパレットも柔らかい。

▶**Petegli 2013** 鉄、鉛筆の芯、オレンジの皮といったサンジョヴェーゼらしい香り。アタックは柔らかく、酸とタンニンも丸みがある。2013年らしい冷涼感が出ている。

▶**Parmoleto 2013** 最初は閉じていたが、すぐに開ききれいな赤い果実が感じられる。重心は高め。果実は控えめでミネラル感が強い。しかし、時間とともに柔らかくなり、とてもエレガントになる。

▶**Sass'al Sole 2013** いちごのきれいな香り。チャーミングなアタックで食感が心地よい。酸とタンニンに丸みが出ており、両者のバランスもとてもよい。今飲んで美味しい。

▶**Basile, Ad Agio 2013** 香ばしい凝縮感のある果実の香り。香りの強さに反してアタックは柔らかく、スパイスを強く感じる。冷涼感がありエレガント。



□ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

02

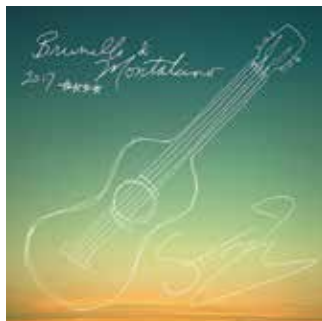


今年のベンヴェヌート・ブルネッロは26回目となり、135社が参加した。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ2013年（クラシックな年／4つ星）、リゼルヴァ2012年（暑くて乾燥した夏の後、秋には雨も降り、酸が高めに保たれたため長寿型の年／5つ星）、ロッソ2015年に加え、少量のモスカデッロとサンタンティモが試飲に供された。そのうち2013年と2012年を試飲した。

【2017年ヴィンテージ】

昨年2017年ヴィンテージは暑く乾燥した年で、水不足によるストレスが問題となり、熱や直射日光からブドウを守るために畑で多くの時間が費やされた。バルビのステファノ・C.コロニーニは、8月28日の時点で「種は茶色になり、引き締まりクランシーな甘い果実が得られ、マストの色も濃い。このようなヴィンテージはバルビの歴史始まって以来だ。また、YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) がゼロに近いほど低かったため、醗酵がなかなか進まなかった。結果として、収穫量は少ないが品質には楽観的だ」と言う。

しかし、公式発表では「4つ星」にとどまった。そして毎年恒例のアーティストックなタイトルは、歌手のスティングとその妻で女優のトゥルーディー・スタイラーによるデザインだった。



Brunello di Montalcino 2013

2013年は比較的冷涼な年であり、収穫の時期に雨も降ったことから、2011年や2012年のような力強いワインを生んだ年とは特徴がやや異なる。全体としてエレガントでタンニンも控えめな印象が強かった。果実、酸、タンニンのバランスが良いワインが非常に多く、安定したヴィンテージである。

▶ **Il Marroneto** オレンジなど上品な柑橘系の果実香と花、ハーブやスパイスの複雑な香り。ぎしっとしたアタックでまだ閉じているが、ピュアな味わいと複雑さ、エレガンスが同時に伝わる非常に完成度の高いワイン。強い収斂性のあるタンニン。

▶ **Le Chiuse** 柑橘系の果実や鉄っぽさ、ドライフラワーの香り。少し乾いた印象のあるアタックでミドルには果実の厚みがある。重みは感じず、エレガントなワイン。酸とタンニンはまだ強いがまと

まりが良い。

▶ **Le Ragnaie** 果実の香りはあまり強くなく、花やヨード、ミネラルの要素を感じる。フレッシュなアタックで冷涼感を感じる。まだ閉じてはいるが、赤い果実やスパイスのバランスが良く、とても硬質である。酸とタンニンが高い次元でバランスをとっており、とても上品。

▶ **Poggio di Sotto** イチゴやブラックチェリーといった肉厚で芳醇な果実と複雑なスパイスの香り。非常に滑らかなアタックで酸とタンニンのバランスが非常に良い。ピュアな果実味があり、それでいてとても厚みがある。今回の試飲の中では大きな存在感がある。

▶ **Renieri** 黒いベリーや複雑なスパイスの香り。若干オレンジや鉄っぽさ。まとまりのあるアタックで果実や花のバランスが良い。長いフィニッシュで心地よいスパイスの風味がある。

▶ **Sesti** ローストされた樽と力強い果実の香りのバランスが取れている。とてもまろやかなアタックで酸とタンニンがしっかりしている。とてもまとまりが良く、厚みのあるワインで力強い印象。

▶ **Tenuta Le Potazzine** 非常にエレガントな果実やドライフラワー、スパイスの香り。イチゴやチェリーといった非常にピュアな果実味と透き通るようなミドル。酸とタンニンのバランスもとてもよく綺麗な球体をなしている。今回の試飲で際立ったワインだった。

畑は標高500mと非常に高い場所に位置している。そのため、暑い年の影響はあまり受けずに済む。彼らにとって良いブルネッロとは伝統的でエレガントであること。

▶ **Uccelliera** 赤い果実の華々しい香りがあり、アニスのような甘いスパイスの香り。上品な甘みのあるアタックで酸とタンニンのバランスが良い。チャーミングかつエレガントなワインで冷涼感が心地よい。

畑は標高の異なる3ヶ所に所有。ひとつはカステルヌオーヴォに位置し主に砂質土壌。ふたつめは標高250mで鉄分を多く含む茶褐色の土壌で保水性および水はけにも優れている。第三の畑は北東と南西向きに2つに分かれており、より冷涼。条件が異なる畑を持つことで、その年の気候に応じて微調整を行うことができる。彼らにとって2013年は収穫のタイミングが非常に重要だった。春に雨に恵まれたが葉が黄色くなったため不思議に思い、雨で硬くなっていた土壌を耕すと、翌週から健康状態が飛躍的に回復した。「何年ワイン造りをしていても未だに知らないことや驚くことが多い」という。

▶ **Argiano** ローストした樽の香りと赤い果実やスパイスの香り。優しいアタックで厚みのあるミドル。瑞々しさがあり、酸とタンニンもしっかりしている。フィニッシュでややタンニンが目立つ。

▶ **Canalicchio di Sopra** 閉じ気味でヨードや潮風のような香り。柔らかく優しいアタックで厚みもある。硬質でピュアな果実がありとても上品。冷涼感が強く感じられ、エレガントな仕上がり。





Brunello di Montalcino Riserva 2012

2012年は偉大な年だけあり、リゼルヴァには熟度の高さが共通して感じられ 高評価のものが多かった。特に中腹に畑を所有する造り手が圧倒的な力強さとバランスを表現できたヴィンテージではないだろうか。また小樽熟成しているところは、まだ全体には硬いにせよ果実の熟度と樽からの香りやタンニンのバランスがちょうどよく取れていて、比較的有利なヴィンテージだったと感じた。反対に、基本的に繊細な造りの生産者のものは、ブラインド試飲においては少しインパクトに欠ける印象で不利だったため、単体で試飲する機会を設けたいと感じた。また、果実味が充実しているため、中には今からでも飲み始められるがいくつかみられた。

▶**Lisini "Ugolaia"** 綺麗なガーネット。まだ香りは閉じている。スパイスと凝縮した果実のとても力強い香り。果実がたっぷりと生き生きしている。ストラクチャーもしっかりし、バランスよい充実した味わい。完成度が高い。

▶**Martocchia di Brunelli** ワイナリーは標高580mの地にあるが、東西南北に複数の畑を所有。醗酵はステンレスで、熟成はバリック、5hl、16hlのオークをしよう。リゼルヴァはブドウの段階で選別する。綺麗なガーネット。スパイスと果実が融合した少し閉じた香り。ふくよかなアタックで、厚みと深みを感じられ、ストラクチャーもしっかり。果実がハツラツとして力強い。

▶**Lisini** 明るめのガーネット。スパイスと果実リキュールのしっかりとした香り。なめらかなアタックで、果実が生き生きとした充実した味わいで、タンニンもしっかり。ストラクチャーが強く、後味

に程よいスパイス香が残る。

▶**Talenti** 明るめのガーネット。バランスよく力強い香り。なめらかなアタックでふくよかだが、酸もタンニンも高い位置でバランスし、ストラクチャーもしっかり。果実にまだフレッシュさを感じられる。充実した味わい。

▶**San Polino** 綺麗なガーネット。ローストしたチェリーのような力強い香り。凝縮感が感じられる。なめらかなアタックで厚みがあるが、タンニンの収斂性もたっぷり。フルボディで中身が詰まっている。開くまであと数年かかる。

▶**San Polo** 明るいガーネット。チェリーリキュールの綺麗な香り。なめらかなアタックでバランスのとれたしっとり系の味わい。テクスチャーが綺麗で担任が細やかで今からでも飲み始められる。

▶**Terralsole** 1999年が初ヴィンテージの新しい造り手。畑はサン・ポロの近くやチャッチ・ピッコロミーニの近くに合計12ha所有。有機栽培。熟成のための樽はフレンチオークのみで、600ℓと55hl。明るいガーネット。ロースト香と熟した凝縮した果実の香りが広がる。なめらかなアタックで、ストラクチャーがしっかりしている。タンニンはまだ若い。

▶**Il Bosco di Grazia** 標高300mの南西向きの畑。熟成は大樽で40ヶ月。明るいガーネット。チェリーリキュールや適度なスパイスが融合したふくよかな香り。なめらかなアタックで、厚みがあり純粋な果実が生きている。上品な造りでタンニンも自然体。

▶**Il Poggione** 明るいガーネット。チェリーリキュールなど果実が生き生きとした香り。なめらかな果アタックで厚みがあり、ハリのある味わい。タンニンのストラクチャーもしっかりとした充実した味わい。

Col d'Orcia

フランチェスコ・マローネ・チンザノ伯爵がオーナーを務めるコルドルチャが、今年2018年に合わせて末尾に”8”のつくヴィンテージのブルネッコ・ディ・モンタルチーノを味わえる特別なディナーを開催した。

1998年は、プラムなどのドライフルーツになめし革が加わる熟成し始めた華やかな香りで、まろやかだがまだタンニンには若ささえ感じられた。1988年は、スパイシーでナツメヤシのようなドライフーツと枯葉的な熟成香で、果実の甘みと溶けたタンニンが融合していた。1978年になると、スパイス、コーヒー、カカオ、そして薬箱を開けたような印象の香りで、味わいもしなやかになり熟成感でいっぱいだった。ブルネッコがゆっくりと熟成していく様を見ることができた。

そしてこの後に、2008年のブルネッコ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ・ボッジョ・アル・ヴェントと、1968年のブルネッコ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァが供された。前者は、まだハツラツとして熟した果実とスパイスの香りは力強く、口中でも果実がふくよかで酸は中程度ながら若さがあり、タンニンもたっぷりとしていた。後者は、チンザノ伯爵家がこの地所を購入した1978年に大樽で貯蔵されていたものを瓶詰めしたようだ。すでに薬箱のような穏やかなスパイス香になっていたが、まだ味わいには果実感があった。ブルネッコの力と息の長さ、そしてその変化を体験できる貴重な機会だった。



Pieve Santa Restituta

ピエーヴェ・サンタ・レスティテュータは、ベンヴェヌート・ブルネッコには参加せずワイナリーにて単独で試飲会を開催し、ガイア・ガイアが2017年について説明した。

2017年は2003年に似ていると言われることが多いが、ガイアの意見は異なる。2017年は夏だけではなく春も乾燥しており、夏では日較差が小さい日が多かった。また4月中旬には急激に気温が下がり、畑の一部では霜害の被害も小さくはなかった。さらに6月、7月で30度を超える日々が続いた。これらは2003年には見られなかったことである。

通常、収穫時にはその年の出来について話す。2017年ヴィンテージに関しては多くの生産者は未だに口を閉ざし、今後のワインの発展を見守ると言う。このような年は今までに経験したことがないという。

それでもガイアにとって2017年のヴィンテージは想定していたよりもワインの品質は良く、それは大きな戦略変更を行ったからだ。ガイアはこれまで土を耕さなかったが、春から夏にかけて雑草とブドウの水分をめぐる競争が激化していたため、5月、6月、7月に1度ずつ表面のみ耕した。また、ブドウの蔓の上部を切除した。本来であればその反応として樹勢が強くなるが、この年は乾燥しすぎていたため、その心配はなかった。

その他に2017年に特別なこととして、通常畑ではティニョーラという蛾の繁殖を抑えるために硫黄やボルドー液を3kgほど使うが、この年はあまりに乾燥しており、蛾が繁殖できず、結果として使用量を1.5kgほどに抑えることができた。全体としては収量が前年より15%減となり、果皮は非常に厚くなった。さらに発酵の進行も遅く過度な抽出が危惧されたが、結果として2016年ほどシルキーで丸みはないが、良い酸とフレッシュな果実が得られたという。

▶**バレル・サンプル2017** ブルーベリーやプラムなどのとても熟した果実の香り。とても活き活きして力強く、アルコールも強く感じられる。果実味は非常に豊かで、強い甘みを感じる。

▶**バレル・サンプル2016** 樽のロースト香とスパイスや果実の香り。アタックはなめらかでタンニンは収斂性がある。ミドルでは果実の存在感が強いが、上品な酸とタンニンのバランスが取れており、冷涼感を感じる。

▶**バレル・サンプル2015** カシスリキュールや熟した果実の香り。豊かな果実のアタックで酸とタンニンがしっかりと感じられる。フィニッシュでは心地よいスパイスの風味がある。

▶**Rennina 2013** 樽のロースト香と果実の香りのバランスが良い。なめらかなアタックとしっかりした酸とタンニン。果実味には厚みがあり、上品な甘みを感じられる。

▶**Sugarille 2013** 果実よりスパイスの香りが支配的。芳醇なアタックで黒いベリーとスパイスの香りが口中で広がる。レニーナより硬質感があり、ほんのり塩味を感じる。

▶**Sugarille 1999** タバコや土っぽい乾いた香り。柔らかいアタックで始まるが、ミドルから収斂性の強いタンニンを感じる。スモークした香りやバルサミコが口中で広がる。

▶**Rennina 1997** ゲイミーな香りにタバコやスパイスの香り。アタックは柔らかいが、1999のサグリーレに同じく強靱なタンニンを感じる。やや冷涼感があり、未だにフレッシュなワイン。

□ キアンティ

03



フィレンツェのフォルテツァ・ダ・バッソで開催されたキアンティD.O.C.G.の試飲会はちょうど土曜日で、朝から夕方までをプロ限定の試飲会にし、夕刻からはチケット制で一般の愛好家に解放された。後半は食や音楽とともにワインを楽しめる設定で、とても多くの人が行列をなして入場を待ちわびていた。

いくつかはすでに発売開始されたものだったが多くは発売前のサンプルが供された。2017年のキアンティ、キアンティ・コッリ・アレティーニ、コッリ・セネージ、モンタルバーノ、2016年のキアンティ・コッリ・フィオレンティーニ、モンテスベルトーリ、ルフィナ、スペリオレ、2015年のキアンティ・リゼルヴァと各地区のリゼルヴァだ。加えて今年初めてモレリーノ・ディ・スカンサーノがこのイベントに参加した。

今回は、キアンティ2017、キアンティ・ルフィナ2016に焦点をあてた。

キアンティ2017

2017年は、霜と干ばつに見舞われて生産量が例年より40%減少した厳しい年だったが、品質には自信があるようだ。「夏が暑くアルコールが高くなったが香りも高い」。「水不足もあり収穫量は低い、色が濃く、花の香りが豊かで、酸も平年並みある。タンニンは少し多め」。「小粒でよく熟した。収穫は2016年より1か月も早かった」などの声を聞いた。ちなみに2015年は「パーフェクトな年」、2016年は「収穫は10月初旬だった。香り高く、クリーンで飲みやすくバランスのよい年」だという。特に印象に残ったワインを記す。

▶**Fattoria Lavacchio** ラヴァッキオの畑はすべてキアンティ・ルフィナにある。標高500mの冷涼な地だ。合計で15万本を生産しているが、その内8万本のキアンティと1万本のキアンティ・リゼルヴァの評判がよく、年々割合が増えているという。「早く瓶詰めするという理由でカテゴリーがキアンティになる」。だから残りのワインはキアンティ・ルフィナだ。

キアンティはどちらも「ピューロ」と名付け亜硫酸無添加で仕上げている。もともと有機栽培で丁寧に手入れしてきた畑だから、ブドウの良さをダイレクトに味わってほしいと2007年からプロジェクトを始動し2011年ヴィンテージから亜硫酸をまったく添加しないボトルを出せるようになった。まず、フィレンツェ大学と研究し酵母の中から亜硫酸塩を出さないもの、そして低温でも醗酵できる酵母

を選抜した。たとえ亜硫酸を「添加」しなくても最終的に10mg/l以上が検知されると「亜硫酸ゼロ」の表示をしてはならないからだ。

手摘みしたブドウは丁寧に選果して健全なものだけにし、除梗してホールベリーのままタンクに入れてドライアイスで温度を下げる。その後もずっと14℃以下に保ち、ゆっくりと5か月間最新のステンレスタンクで醗酵を行う。イタリア製の特別なタンクで、密閉タンクだが時々二酸化炭素を少しずつ抜く。その際に気圧が下がり自然に液体と固体とが循環する。また、適度に窒素を与えることでメルカプタンの生成を抑えるから、いわゆる「馬小屋臭」は回避できる。タンク全体でマセラシオン・カルボニックをしているようなイメージだ。

醗酵が終了するとフリーランのみを別のタンクへ移し5か月間寝かせ、残りはグラッパにってしまう。瓶詰め時に窒素を加える。リゼルヴァの場合には、3〜5年使用済みのバリックで1年寝かせて瓶詰めする。新樽では香りがつき過ぎてしまうから一度実験してやめた。使用済みのバリックは、香りには影響がほとんどなく酸化を防ぐ程度のタンニンが与えられるのでちょうどよいと判断した。

Chianti 2017 サンジョヴェーゼ100%。亜硫酸無添加。綺麗なルビー色。ハツラツとした果実の香りにすみれも感じられる。香りは中程度。なめらかなアタックで勢いも感じられ、ジューシーでストラクチャーもしっかり。生き生きとしている。

Chianti 2016 サンジョヴェーゼ100%。亜硫酸無添加。果実のピュアな香りと丸みが秀でている。タンニンもほどよく味わいを引き締めている。

Chianti Riserva 2015 サンジョヴェーゼ100%。亜硫酸無添加。香りにはスパイシーさが加わるが、まだフレッシュな果実の香りも感じられ、味わいにもふくよかな果実味があり、タンニンもしっかりとしている。

Ludié 2011 サンジョヴェーゼ100%。前のオーナーが植えた古木の単一畑キュヴェ。今の当主の父が40年前に購入したというから、植樹はそれ以前。スパイスと凝縮した果実の香りが豊かで、味わいもあり。丸みのある果実、適度な酸、そしてしっかりとしたストラクチャー。エキスを感じさせる。

▶**A.A. Le Fonti** 標高300m。伝統品種はすべてステンレスで醗酵しセメントタンクで貯蔵。サンジョヴェーゼ+10%コロリーノ。濃い黒みも入るルビー色。紫色の花と赤い果実、ブルーベリーなどの綺麗な香り。なめらかなアタックで厚みがある。フルーティーで且つタンニンのストラクチャーもしっかり。澁刺として印象に残る。

▶**Tamburini Emanuela** セメントタンクで醗酵・貯蔵。サンジョヴェーゼ+10%コロリーノ。明るめのルビー色。すみれ、ハツラツとした素直な赤い果実の香り。しなやかなアタックで、酸もタンニ



ンもしっかりしている。

▶**La Leccia** 明るめのルビー色。スパイスと果実の香りが均衡している。なめらかなアタックで香ばしさも感じられる。果実のふくよかさ、厚みがある。熟度がありストラクチャーもしっかり。これから。

▶**Fattoria Uccelliera** 畑は標高100~200m。綺麗なルビー色。赤い果実がよく熟した素直で丸い香り。なめらかなアタックで酸もタンニンも適度。生き生きとしている。程よい強さとバランスでジューシー。

▶**Fattoria Casagrande** 綺麗なルビー色。チェリーなど赤い果実とスマイルの香りが立ち上る、中程度の香り。なめらかなアタックでふくよか。酸は控えめでタンニンはそこそこ。バランスよく程よい強さ。

▶**Fattoria Casalbosco** 明るめのルビー色。スパイスと熟した果実の香り。なめらかなアタックで厚みがあり、ストラクチャーがしっかり。凝縮感がありタンニンも豊か。これから。

▶**Melini** 綺麗なルビー色。熟した赤い果実の香り。なめらかなアタックで心地よいフルーティーさ。みずみずしく、果実の勢いがありフレッシュな酸と適度なタンニンでバランスが良い。

▶**Camperchi** 明るめのルビー色。赤い果実にほんのりとすみれやヨード香も加わる。みずみずしく果実が主体でなめらか。口中ですみれの香りが広がる。タンニンはそれほど多くはない。

▶**Tenuta San Vito** 1985年から有機栽培。サンジョヴェーゼ100%。ステンレスタンクのみ。コッリ・フィオレンティーニも造っている。明るめルビー色。香りはまだ閉じている。なめらかなアタックでボリュームもあり、タンニンもしっかり。果実がよく熟している。

キアンティ・ルフィナ2016

今回キアンティはブラインド形式で試飲したが、ルフィナのワインはすぐにそれだと分かる。ルフィナはフィレンツェの北東にあり、標高は200~300m、ワイナリーによっては500mを超えところもある比較的標高の高い地区である。さらに昼夜の温度差が大きいことや山からの冷たい風が吹くということもあり、繊細な味わいのブドウが育つ。土壌は石灰が主体で保水性にも優れている。この土壌、標高、気候の条件が重なり、2017年のように非常に暑く乾燥した年でも、安定した品質のワインを造ることができる。

今回試飲したルフィナは2016年であった。2016年は前年と比較するとトスカナ全体約15~20%収量は減り、前年ほどワインに骨格はないが、よりアロマティックで色も濃いワインが出来たとのことだ。

ルフィナのワインは他のサブゾーンと比べ、色調は淡く、味わいも優しくエレガントなものが多かった。果実はあまり強調されておらず、スパイスのニュアンスや火打石、石灰といったミネラル感が目立った。

▶**Colognole** ドライフラワー、オレンジの皮といった繊細で華々しい香り。ミネラル感のあるアタックでしなやかな酸。重心は高く、とてもエレガント。

コロニョーレはこの地区でも標高の高い場所に位置し、土壌はクラシコほど複雑ではない。そのため土壌の特徴が顕著にワインの味わいに反映される。彼らの土壌ではフレッシュさ、バルサミックな風味や少しヴェジタルなニュアンスがワインに現れるとのことだ。



▶**Dreolino** チェリーのような赤い果実とアニスといった甘美なスパイスの香り。アタックは柔らかく、清涼感がある。上品な酸と落ちついたタンニン。優しいテクスチャーがある。

▶**Fattoria Lavacchio** 少し還元的なニュアンス。いちごやチェリー、スパイスといった肉厚な香り。重心は高く、石灰やヨードといった硬質な食感がある。少しガスを含み、仄かな塩味がフィニッシュに残る。

▶**Fattoria Selvapiana** 少し還元的なニュアンス。最初は香りに統合感がなく、落ち着きがない印象。時間が経つとともに安定し、ピュアで繊細な果実の香りがする。柔らかいアタックとテクスチャーで上品な酸がある。果実味は強くなく、ミネラル感が支配的である。

ルフィナは他のサブゾーンよりも内陸に位置しているため、夜が寒く、標高も高いことから種子、果皮、果実が同時に熟する。これによりワインの品質が安定する。彼の造るワインの理想はネッピオーロのストラクチャーとピノ・ネロのエレガンスを掛け合わせたようなワイン。そのために最も重要なのは慎重な畑仕事であり、良質な果実を得るために特に収穫のタイミングには注意しているとのこと。

▶**Frascole** 木苺のような赤い果実の香り。透き通るピュアな果実味が際立つ。優しいテクスチャーで統合感がある。上品な酸と丸みのあるタンニン。

▶**Il Pozzo** 少し還元的なニュアンス。きれいな果実と潮風の香り。ピュアな果実味が目立つアタックでミドルはミネラル感など硬質な印象。フィニッシュに塩味がほんのりに残る。



□ キアンティ・クラッシコ

04



2月12日から2日間にわたる「キアンティ・クラッシコ・コレクション2018」は、186ワイナリーから659ものワインが試飲に供された。トスカナのアンテプリマで毎年ここの試飲が最も数が多く、しかも年々増えている。およそ30カ国から250名以上のジャーナリストが参加する会で、イタリア国内からは1,800名のワイン業界関係者が集まる。今年で25回目の開催となる試飲会だ。

今年のトピックスのひとつは、2017年の販売量が3700万本以上と過去最高を記録し、アメリカ（第1位の市場／シェア33%）とイタリア国内（第2位の市場／シェア23%）市場が伸長したことだ。これには、2014年から導入したグラン・セレツィオーネによるイメージアップが寄与していると考えているようだ。ちなみに日本は第8位の市場で全体の3%を占めている。

多くの中から、キアンティ・クラッシコ2016、キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ2015、2014、グラン・セレツィオーネ2015、2014に焦点をおいて試飲した。

●キアンティ・クラッシコのアンバサダー

キアンティ・クラッシコ・コレクション2018において、世界各国から5名がアンバサダーに指名された。これまで、特に昨年ガロ・ネロのプロモーションに貢献度の高かった各人で、イタリアのAISのマネージャーを務めるマッシモ・カステッラーニ、Batali & Bastianichの飲料ディレクターのジェフリー・ポーターらとともに、日本の宮嶋勲氏の名前も挙げられた。

キアンティ・クラッシコのサブゾーン

キアンティ・クラッシコのアンテプリマ試飲会は今年で25回目となるが、初めてサブゾーンに関する試飲がミニセミナー的に行われた。これは、各国のジャーナリストや輸入元だけではなく、小規模な生産者からの要望に応えての開催だったようだ。アンバサダーにも任命された、ニューヨークのBatali & Bastianichの飲料ディレクターのジェフリー・ポーターがガイド役を務め、9種類のキアンティ・クラッシコをブラインド試飲し、どこのサブゾーンのワインだと思うか投票する、という形式



だった。サブゾーンごとに土壌や微気候に違いがあるのだから、ワインにもその特徴が反映されているはずだ。それを、数十人のブラインド試飲で反応を見る、というトライアルだった。サン・カシャーノ・ヴァル・ディ・ベサはソフトで、それより標高が高いグレーヴェ・イン・キアンティはよりフレッシュになるなど、いくつかのポイントには言及したが期待していたほど詳細な解説はなされなかった。

2017年11月からいくつかの地区が、それぞれの地区の環境を守るとともに、テロワールとワインの特徴を結びつけるための活動を始めていた。そしてちょうど今年2月12日に、トスカナ州から正式に認められたと発表されたところだ。サン・カシャーノ・ヴァル・ディ・ベサ、タヴァルネッレ・ヴァル・ディ・ベサ、バルデリーノ・ヴァル・デルサ、グレーヴェ・イン・キアンティ、カステッリーナ・イン・キアンティ、ラッダ・イン・キアンティ、カステルヌオーヴォ・ペラルデンガが認定された地区だ。

一方でガイオーレ・イン・キアンティは、SOCIOという名称でガイオーレ内のほとんどの生産者にあたる27社が参加するグループを形成したところで、ともに試飲会などの活動を行うだけでなく、醸造方法をほぼ同様にする共通の特別キュヴェをそれぞれが造る、ということも念頭に入れているという。

「いつかはブルゴーニュのように」という言葉は、他国・他地域でも耳にしたことがある。各地区での活動が活発化すれば、よりアイデンティティの違いが明確になるだろうか。いずれキアンティ・クラッシコのラベルにサブゾーンの名称の併記される時代が来るのかもしれない。

【2017年ヴィンテージ情報】

2017年は、70年ぶりの記録的な干ばつに見舞われ収穫量が27%減少した。2月から3月にはいくらか雨が降り、その後遅霜があり、5月からは雨が少なくなった。雨が少ないことに加えて、平年より気温が高い日が続き、特に7月と8月は猛暑となった。9月の初めにだけ雨が降り成熟の助けにはなったものの、長期間の暑さで疲れたブドウを癒すほどではなかった。この異常気象に対処するため畑での作業が重要となった。27%の減少はここ40年間で最も少ない。量は少ないが、色がしっかりと、凝縮感のある香り、成熟して口当たりのよいタンニンのワインが出来上がった。

【2015年ヴィンテージ情報】

とても順調だったヴィンテージで、凝縮したエクストラクト、アントシアニン、ポリフェノール、豊かなアロマなど、他のヴィンテージにましてサンジョヴェーゼらしさが表現できた。

【2014年ヴィンテージ / 公式見解概要】

気温の変化が激しく、雨がたっぷり降った年で、歴史上で最も困難な年になると誰もが懸念していた。しかし9月から10月前半まで天候に恵まれ徐々に成熟し、10月半ばに収穫。エレガントでバランスよく、アロマと酸に秀でたサンジョヴェーゼが収穫できた。

【2013年ヴィンテージ / 公式見解概要】

前半は雨が多く、例年より気温が低い日が多かったが、9月は理想的で日差が大きくバランスよく成熟をもたらした。香り高く、ポリフェノール、エクストラクト、タンニン、グリセリンの均整がとれたワインができた。

Chianti Classico 2015

▶ **Poggio al Sole** ロースト香が強いが果実もフレッシュで綺麗。果実の熟度が素晴らしく、酸もタンニンもとてもバランスよい。ストラクチャーもしっかり。

▶ **Fontodi** 力のある香り。果実の熟度が高い。なめらかなアタックでテクスチャーが心地よい。酸は穏やかで、タンニンはたっぷりだがボリュームもありバランスが取れている。

▶ **Ormanni** 少し閉じているがバランスよい香り。なめらかなアタックで味わいのバランスも極めてよい。酸は穏やかでタンニンも程よい。厚みがあり、なめらかなテクスチャーが印象的。

▶ **Podere L'Aja – Chielle** 綺麗なロースト香。しなやかなアタックで全体にタイトで引き締まっている。タンニンはたっぷりだがバランス感覚がよい。かっちりとしたストラクチャー。

▶ **Castello di Radda** 厚みがありそうな閉じた香り。なめらかなアタックでソフトで一貫性ある味わい。厚みがありタンニンのストラクチャーもしっかり。バランス。

▶ **Isole e Olena** 香りは閉じているが果実の熟度が高くスパイスも。なめらかで、酸は穏やか。タンニンはそれほど多くはない。少しバナナ香が口中で広がる。テクスチャーが綺麗。

▶ **Istine** 香りは閉じ気味。上品モード。味わいも細め。かっちりとしたタンニンがまだ硬いが、バランスよい。まだこれから。

Chianti Classico Riserva 2015

2015年は非常に暑く乾燥した夏となり、サンジョヴェーゼの果実は小さくなり、雹害も重なり全体の収量減につながった。しかし、とてもよい凝縮感をもったブドウが出来た。2015年を試飲した結果、全体としてドライな果実味が強く、乾いたタンニンが強かった。全体の品質は高く、中でも長期熟成に向けた良質のワインが多いのが印象的であった。

▶ **Bonacchi Ris. 2015** いちごやチェリーのフレッシュな果実と樽香のよいバランス。少しスボワやスパイス、鉄の香り。力強いアタックで鉄、オレンジの皮といったサンジョヴェーゼらしい風味が支配的。すでに全体のバランスが落ち着いており、酸とタンニンがかっちりあるので、このまま安定して熟成をしていく印象。

▶ **Caparsa, Caparsino Ris. 2015** クランベリー、木莓といった赤い果実の香りと胡椒やアニスなどのスパイスの香り。ネビオーロのようなバラの香り。豊富な果実味と華々しい繊細なアタック。味わいは複雑でバランスが良い。

▶ **San Giusto A Rentenano, Le Baroncole Ris. 2015** 香りは閉じている。それでも強いパワーと統合感のようなものが伝わってくる。味わいもとても閉じており、非常に強い収斂性のあるタンニン。味わ

いにおいてそれ以外の要素はあまり感じない。上品な酸と強靱なタンニンゆえ、長い期間をかけてゆっくり熟成が進むであろう。

▶ **Lanciola, Le Masse di Greve Ris. 2015** 上品なスパイスの香りが際立ち、果実香は控えめ。酸は強くなく、香りで感じる以上にジャミーで濃厚な果実味を感じる。タンニンの収斂性も強く、長期熟成に向いていると感じられる。

▶ **Felsina, Rancia Ris. 2015** 古樽のブーケと鉄、オレンジの皮といったサンジョヴェーゼらしい香り。アタックは柔らかいが、ミドルで収斂性のあるタンニン。まだ閉じ気味だが安定しているため、熟成によく向いているワイン。

▶ **Poggio Bonelli Ris. 2015** 古樽のブーケ。オレンジの皮といったサンジョヴェーゼらしい香り。アタックは柔らかく、果実味は控えめ。タンニンはまだ粗いが酸とのバランスが良い。全体として乾いた印象の強い味わい。

▶ **Renzo Marini Ris. 2015** 花やスパイス、果実の香りのバランスが非常によくエレガント。重心は高く、ジューシーな酸と上品な果実味がある。タンニンには収斂性があり、まだ閉じている印象。

Chianti Classico Riserva 2014

2014年のリゼルヴァは、多くの雨が降ったこともあり、果実味は控えめで重心が高めのワインが総じて多い印象であった。2015年ほどの力強さはあまり見られなかった反面、バランスがとれているものはとてもエレガントで今からでも楽しめる。このような難しい年にも優れたワインを生み出した生産者に共通している意見は、地道かつ正確な畑仕事と慎重な収穫のタイミングの見極めが最終的なワインの品質を決定したということだ。天候が好転する9月までは、雨がもたらす多くの水分とそれに起因する病害に如何に対処するかが大きな課題であった。

▶ **Castagnoli, Terazze Ris. 2014** 熟した果実と複雑なスパイスの香り。果実味、酸、タンニンのバランスが非常によく、上品な甘みがある。フィニッシュも心地よい。しっかりとしたタンニンと酸があるため熟成に向いている。

このワイナリーはカステリーナ・イン・キアンティで南西向きのテラス状の畑を有しており、風通し及び排水性に優れた地形であるが故に、2014年は特別な対策を講じることなく、選果のみ慎重に行い、良いワインを造ることができたという。

▶ **Castello di Querceto Ris. 2014** 黒いベリー系とインクのような香り。肉汁のようなジューシーな香りで少しヴェジタラな香りも混じっている。とてもなめらかなアタックと熟成したベリーの味わい。ほどよい酸と大柄のタンニン。

▶ **Castello La Leccia, Giuliano Ris. 2014** ジューシーな果実の香り。オレンジの皮やスパイス、タバコの香り。しっかりと果実の味わいがあり、酸とタンニンもしっかりしていて、バランスが非常に



よい。

当主は2014年の畑仕事を戦争のようだったと語った。特に5月から8月までが非常に大変だった。今までは雑草は生やしておかなかったが、雨が非常に多かったため、土壌の水分を減らすため雑草はそのまま生やし、雑草に水を吸収させたとのことだ。また病気が蔓延らないようキャノピーマネジメントをしっかりと行った。

▶**Ormanni, Borro del Diavolo Ris. 2014** イチゴなどの果実にすみれやバラのような花の香り。とても上品な酸と果実味があり、重心は高め。タンニンもきめが細かくシルキーなテクスチャー。全体として非常にエレガント。2013年の生産量は16000本で2014年は8000本。この年はどの年よりも選果を厳しく行うことにより上質なワインを造ることができたという。

▶**Querciabella Ris. 2014** カシスリキュールのような黒いベリーの香り。アタックは柔らかく、滑らかでバランスがとても良い。ジュシーなミドルで酸とタンニンのバランスが良い。

▶**Savignola Paolina Ris. 2014** イチゴ、チェリーなどの果実の香り。芳醇な果実味があり、酸とタンニンのバランスがとても良い。

Chianti Classico Gran Selezione

2015年のグランセレッツィオーネは、同年のリゼルヴァと比較してやはり骨格、凝縮感が長けているものが多かった。リゼルヴァ同様、暑く乾いた年であったため乾いた印象の強いワインも多かった。2014年と2013年に関しては、冷涼な年であったため意外にもすでに開いているワインが多く、リゼルヴァの延長線上にあるような印象は否めなかった。

【2015年ヴィンテージ】

▶**Castello di Ama, San Lorenzo** フレッシュで凝縮感のある黒いベリーやスパイス、なめし革、鉄分など、サンジョヴェーゼらしい香り。口中では木苺、ザクロ、さくらんぼといったフレッシュな赤い果実の香りが広がる。とてもエレガントだがストラクチャーがしっかりとしている。

▶**Castello di Ama, Vigneto Bellavista** 黒いベリーやアニスといったスパイスの香り。タバコのような乾いた香りも。アタックはしなやかで、酸とタンニンともに若々しい。まだ閉じた硬い状態だが熟成で開花するだろうと期待させるパワーを感じる。

▶**Castello di Querceto** アニスや胡椒といったスパイス、ロースト香、凝縮した黒いベリーの芳醇な香り。アタックはとてもなめらかでその後じわとした酸を感じる。厚みがありフィニッシュに大柄なタンニンを感じる。

▶**Villa Calcinaia, Vigna La Fornace** 黒いベリーのクリーンな果実とサンジョヴェーゼらしい鉄っぽい香り。アタックでは豊かな果実味を感じ、とてもシルキーな質感。リキュールっぽさも。

▶**Bibbiano, Vigne di Montornello** 赤や黒い果実の香り。鉄っぽさや土っぽさのニュアンスも。少し乾いたアタックで果実やスパイスの味のバランスが良い。収斂性のあるタンニンで、長寿。

▶**Rocca delle Macie – Riserva di Fizzano** 綺麗なルビー色。力を感じる香りで、凝縮した果実は少しリキュールのニュアンスがあり香ばしさも少々。なめらかなアタックで、若干タイトだが厚みがあり収斂性もたっぷり。果実の熟度が高い。

【2014年ヴィンテージ】

▶**Rocca delle Macie, Sergio Zingarelli** ローストされた樽と果実の香りのバランスが良く、鉄っぽさ、マジョラムといったフレッシュなハーブの香り。滑らかなアタックで果実、花、スパイスの複雑



な味わい。冷涼感を感じ、とてもエレガント。現在では樽の要素が強いが、今後まとまりが出てくる。

▶**Ruffino, Riserva Ducale Oro** アニス、カダモン、ウイキョウ、ナツメグといった複雑なスパイスの香り。果実、花、スパイスのバランスの良い味わい。厚みがあり、芳醇なミドルで雑味の少ない心地よいフィニッシュ。

▶**Cinciano** 香りは閉じている。なめらかな口当たりでまだ果実はフレッシュ。タンニンは徐々に出てくる。伸びがある綺麗なつくりでストラクチャーもしっかり。上品。

▶**Villa a Sesta Sorleone** 綺麗なロースト香で果実の熟度も高い。なめらかな果実味で丸みがあり食感が心地よい。細やかなタンニンでストラクチャーもしっかりと。整然とした味わい。

【2013年ヴィンテージ】

▶**Casaloste, Don Vincenzo** 新樽と花、果実、スパイスの香りのバランスがよい。フレッシュなアタックで樽、果実、スパイスなどの味わいのバランスは良く取れている。伸びのあるミドルで冷涼感がある。

▶**Felsina, Colonia** ロースト香と赤や黒い果実の香り。オレンジの皮や鉄っぽさも。なめらかな果実味が際立つアタック。冷涼感も。まだ閉じた印象が強いが非常にバランスがよい。

▶**Ormanni, Etichetta Storica Dugentanni** チェリーなどの肉厚な果実とサンジョヴェーゼらしい鉄っぽい香り。豊かな果実味のあるアタックで厚みがありつつも冷涼感も感じる。閉じているが統合感がある。とてもエレガント。

▶**Viticchio, Prunaino** 香りは控えめで閉じている。スパイスや鉄っぽさ。アタックは比較的に柔らかく、ミドルは木目が細かくシルキーな質感。スケールは熟成を経て大きくなるだろう。現時点でのバランスが非常によい。

▶**Rocca di Castagnoli – Stielle** 上品系。香りは開いているが繊細で果実の熟度が感じられるしなやかなテクスチャーで細く長く、ほどよいタイトさ。ストラクチャーもしっかり。整然としたバランス。タンニンは細かく豊か。

▶**Rocca di Montegrossi – Vigneto San Marcellino** まだ硬さが感じられるが果実はハツラツとしている。アタックはまろやか。なめらかな食感でバランスよく、若干タンニンは強め。かっちりとした長熟タイプ。まだこれから。

温故知新のキアンティ・クラッシコ バディア・ア・コルティブオーノ

バディア・ア・コルティブオーノは、キアンティ・クラッシコのエリアの中でも最もキアンティ・クラッシコらしさを醸し出すと考えられるガイオーレ・イン・キアンティにある。今回は何度目かの訪問で、もともと「Badia a Cultus Boni 豊かな実りある修道院」と名付けられたその意味に、改めて感じ入った。

歴史を物語る畑

コルティブオーノの畑は、ガイオーレの中でもモンティに位置している。フラッグシップの「サンジョヴェート」が生まれるアルジェーナや、新作の「モンテベッロ」の複数品種が植わるモンテベッロなど、いくつもの区画にわかれている。当主のエマヌエラ・ストウッキ・ブリネッティは畑を歩きながら、その歴史を振り返った。

サン・ロレンツォ・コルティブオーノという名の教会が、1051年に地元の貴族からベネディクト派の修道僧ジョヴァンニ・グアルベルトに寄進されたことが始まりだった。教会は修復され、修道僧が周辺的生活環境の整備に貢献すると、さらに修道院の所有地は広がっていった。今のコルティブオーノの畑はすべて当時修道院に属していたものだ。

1846年に、フィレンツェの銀行家ミケーレ・ジュンティーノがここを購入することになった。1930年代から50年代にはマリア・ルイーザ・ジュンティーノがすべての管理をし、息子のピエロ・ストウッキ・ブリネッティが後を継いだ。この人物がエマヌエラの父で、近代のコルティブオーノの基礎を築いた。それまでは、区画ごとに小さな農園にわけられており、小作人それぞれがワインを造り半分は自家消費して残りは領主に献上していた。ところが、農民は水や灯りにも不自由する田舎暮らしを捨てて都会に働きに出てしまった。ピエロはミラノ在住で仕事をしていて、週末にはここへきた。優れた区画だけを厳選し自分たちで手入れし直した。そして、秀でたヴィンテージのワインをリゼルヴァとして瓶詰めし、国内外で販売し始めたのだ。

広い敷地の中には、オリーブの畑はもちろんのこと、森や小川もある。「虫や鳥、動物などの生物多様性が、ブドウ栽培にもよい環境をつくり出している」。そしてエマヌエラはこう言っていた。「ガイオーレからパンツァーノまで、下層に石灰岩の大きな塊がある」。それをマッシーチョ・ディ・キアンティと呼んでいるという。この岩がエレガントながら芯が強く骨格あるボディをもたらしているのかもしれない。

古き新作モンテベッロ

この伝統あるコルティブオーノが、2011年から新作を造り始めた。「モンテベッロIGTトスカーナ」がそれだ。長年コンサルタントを務めているマウリツィオ・カステッリとともに創り上げたプロジェクトで、多くのリサーチや実験期間を経てようやく世に出した。

ローンチは、気候条件に恵まれた2011年と決めた。夏が暑くドライで収穫時期が早かった年だ。2003年に有機栽培の認定を受ける以前からの日頃の丁寧な管理により、完璧な状態で収穫できた。深みとエレガンスを併せもち、その力とバランスのよさは、若い段階でも飲み始められ熟成にも耐えられる構成だ。

モンテベッロは、この土地伝来の財産ともいえる品種の復活と育成の賜物だ。その9品種のうちいくつかは耳慣れないものだが、カステッリがどこで手に入るのかを知っていた。そして今、何世紀にも亘り最上のブドウ栽培を行ってきたモンティの丘で栽培されている。

コルティブオーノの畑でセレクション・マッサールしてきたサンジョヴェーゼだけで造る、この品種の昔の呼び名をつけた「サンジョヴェート」は、やはりここの顔だ。しかし、この土地の気候風土に根付いてきた品種を、現代の技術でしかし自然に育てて醸した「モンテベッロ」もまたここでしか造り得ないもので、古くて新しい顔となった。

Montebello 2013 9品種を別々に収穫・醸造。2001年にすべてグラヴィティ・フローによる新ワイナリーが完成している。自然酵母だけで5hlの木製醗酵槽で醸され圧搾も手動で行われる。その後、ブレンドして樽熟成が施される。

【9品種とその特徴】マンモロ Mammolo：主に芳香に寄与する。チリエジョーロ Ciliegiole：基本的には色合いの深さが出ることで知られるが、同時にアロマティックな要素と酸も与える。プニテッロ Pugnello：強い個性があり、特にストラクチャーと色の濃さが顕著。コロリーノ Colorino：濃い色とアルコール度数に貢献。サンフォルテ Sanforte：「強いサンジョヴェーゼ」との命名で、ボディ、ストラクチャー、酸のいずれも付与する。マルヴァジア・ネーラ Malvasia Nera：他の品種よりも収穫量が低く、特にストラクチャーと色合いに貢献。カナイオーロ Canaiolo：フレッシュ感とボディを与える。フォリアトンダ Fogliatonda：素晴らしい酸がバックボーンと長期熟成可能性を与える。サンジョヴェーゼ Sangiovese：重要なモンテベッロにおいては補足的な役割を担う。 輸入元：日欧商事



エマヌエラの母ロレンツァ・ディ・メディチは、メディチ家の末裔で、1960年代に各国語で料理本も出版した有名な料理家。ここでの料理教室も人気で、今では若き担い手にバトンタッチした。



唯一無二のサンジョヴェート



これから苗木を植える丘の上の畑。モンテベッロにブレンドするためのサンジョヴェーゼやプニテッロを植える。風通しがよく日当たりがよい、石だらけの土壌。



ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノのアンテプリマは今年で13回目を迎え、43社が参加した。試飲に供されたワインは、2017, 2016, 2015年。サン・ジミニャーノは1990年にユネスコの世界遺産に登録された中世の街で美しい塔が立ち並び、観光客も多い。美術館もあるパラッツォ・コムーナーレの2階にあるサラ・ダントでは、今年も比較試飲が行われた。

ヴィンテージごとに、印象に残ったアイテムを記す。

【2017年ヴィンテージ】

▶**Guicciardini Strozzi / "Titolato Strozzi" 2017** とてもよく熟している。ジャスミンなど花も香り芳香性も高く。まろやかな口当たりで厚みもあり、エネルギーが感じられる味わい。

▶**La Lastra 2017** ローズマリーなどのハーブやナッツに熟れた洋梨や桃の果実の香り。フレッシュかつフルーティーなアタックで肉厚な食感が印象的。酸がしっかりと感じられ、フィニッシュにほろ苦さと塩味。

▶**Mormoraia / "Suavis" 2017** 熟れた洋梨や桃やりんごの果実の香り。りんごなどの果実を感じる上品なアタックで酸と塩味がしっかりとある。味わいにバランスがあり、フィニッシュではハーブの心地よい風味が残る。

▶**Panizzi 2017** 柑橘の果物やリンゴ、白胡椒やタイム、ローズマリーなどハーブの香り。アタックでは肉厚な果実味があり、ミドルもしなやかで厚みがある。フィニッシュには塩レモンのような心地よいほろ苦さと塩味がある。

▶**Podere Le Volute 2017** パッションフルーツなどの南国系の果物や柑橘の香り。なめらかなアタックで、ミドルでじわっと酸を感じる。硬質な印象もあり、ミネラル感と果実味のバランスが良い。

▶**Poderi del Paradiso 2017** セージやオレガノといったハーブや潮風や柑橘類の爽やかな香り。上品でフレッシュなアタックにハーブのニュアンスの強いミドル。フィニッシュで塩レモンを感じる。

▶**Tenuta La Vigna 2017** ヨード、潮風の香り。複雑なハーブや柑橘類の香り。非常になめらかなアタックで上品な甘みを感じる。ハツラツとした酸があり、フィニッシュにほろ苦さを感じる。

▶**Tenuta Montagnani 2017** 火打ち石やハーブ、レモンの香り。活き活きとしたアタック、ミドルでは柑橘類の味わいが際立つ。非常にフレッシュでミネラル感のあるワイン。

▶**Vagnoni 2017** 火打ち石や柑橘類、ナッツや白胡椒の香ばしい香り。活き活きとしたアタックで厚みのあるミドル。酸がしっかりと

と感じられ、フィニッシュにほどよい塩味を感じる。

【2016年ヴィンテージ】

▶**Cappellasantandrea / "Rialto" 2016** 香りは若干控えめながら、口当たりがとてはなめらかで甘さに似たニュアンスさえ感じる。ほんのり収斂性も感じられ印象的な味わい。味わい美人。

▶**Casale Falchini / "Ab Vinea Doni" 2016** ほんのり香ばしさが感じられる香りは若干控えめ。味わいはまろやかで甘みさえ感じられる。ふくよかなテクスチャーでボリューム感も。後味に塩味が残る。

▶**La Lastra / Riserva 2016** リンゴや洋梨の果実にハーブ、潮の香り。果実味がしっかりとしており、厚みのある味わい。酸もしっかりと感じられ飲みごたえのあるワイン。

▶**Lucii Libanio / "Casa Luci" 2016** ローストされた樽と果実の香りの良いバランス。バターなどのまったりしり。柔らかいアタックで伸びやかなミドル。フィニッシュも心地よく、バランスが良いワイン。

▶**Palagetto / "Ventanni" 2016** 洋梨やリンゴの熟れた香りと香ばしいナッツ類の香り。滑らかなアタックと伸びやかなミドル。酸がしっかりとあり、スパイスの風味と果実味のバランスが良い。長いフィニッシュ。

【2015年ヴィンテージ】

▶**Casale Falchini / "Vigna a Solatio" 2015 Riserva** 香りはまだ閉じ気味で上品な蜂蜜香が。なめらかな甘ささえ感じられるアタックで、酸も綺麗。旨味や塩味も感じられ、バランスが心地よい。

▶**Casa delle Vacche / Riserva "Crocus" 2015** (2017 ノーマルは、すべてステンレスタンクにて醗酵。シュール・リーは2ヶ月間。収穫時のブドウの酸度は6~6.5g/lほどで、仕上がり酸度が5.5g/lというのが目安。南西向きの単一畑 "I Macchioni" 2017は、粘土石灰質土壌。4~5°Cで一晩スキンコンタクトして、4ヶ月間シュール・リー。) リゼルヴァは同じ畑の中で熟度が高いブドウのみ厳選したキュヴェ。50%は500ℓのトノーで醗酵の後半年ほど熟成させる。こちらもスキンコンタクトするが、マロラクティックは行わない。熟したリンゴ、ほんのりとハチミツが香る。とてもなめらかな





食感が厚みがあるが、酸もフレッシュでバランスよく深みのある味わい。

▶Il Colombaio di Santa Chiara / Riserva "L'Albereta" 2015

なめらかさを思わせる香りで、綺麗な酸が果実とバランスしまだエネルギー感じられる。シャブリに近いイメージ。自然酵母で醗酵。標高250mの畑。70%は大樽醗酵でマロラクティックも行い、20〜24か月間シュール・リー。残りはコンクリートタンク。ここでは有機栽培を行なっている。収穫は9月21〜25日頃。手摘みして小さな箱に入れ、24時間冷蔵庫で保管するため、それが自然なマセレーションの役割を果たしている。いわゆるスキンコンタクトではなくこの方法を取っているのは「酸を落とさずアロマを高めるためだ」とアレッシオ。醗酵は、ステンレスとセメントのタンクのみ。シュール・リーは、ストラクチャーを強くして豊かなワインにするのに重要だと考えている。同時に、ワインをフレッシュに保ってくれる。(“Selvabianca” 2017は瓶詰め前で濁っていたがフレッシュなグレープフルーツを食べているような感覚だった。酸度は5.75〜5.80g/l。“Campo della Pieve” 2016は、砂と粘土の土壌。標高380-400mの畑。自然酵母で醗酵し、マロラクティックは行わない。18ヶ月間シュール・リー)

▶Il Palagione / “Lyra” 2015 モンテニャーナ畑のセレクションで、砂が多く粘土は少なく、貝殻とトゥッフオが豊かな土壌。ピエ・ド・キューヴを作り自然酵母で14〜15℃で醗酵。ボディと丸みを得るためにスキンコンタクトも行う。1年間シュール・リーしてさらに1年経過してからリリースする。香りが華やかで、なめらかなアタックに始まりふくらとした果実とテクスチャー。塩レモンの後味が余韻に残る。「大切な事柄は3つある。①香りがクリーンであること。②フレッシュな酸があること。③エレガントであること。昔は誰もが遅く収穫していた。9月末頃だった。しかしここ10年で大きく変わりフレッシュさ、酸を保つために早めに収穫する造り手が増えている。2000年頃から9月7〜15日までに収穫している。アルコール分は13〜14%とそれほど変化はないが、酸度は4.5〜4.7g/lから5.5g/lぐらいにまでに保てるようになった。この土地の特性の一つは、風だ。丘の上にあるため毎日涼しい微風が一日中吹いていることだ。塩っぱさは土壌からくると考えられている。熟成すると、シャブリ1erクリュのようになって感じている」。

ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノと他地域の比較試飲

今年のヴェルナッチャの比較試飲はイタリアの他地域の白と比べるもので、ウェブ「ドクター・ワイン」を主宰するダニエレ・チェルニツリ、同じくワインジャーナリストのリッカルド・ヴィスカルディがガイド役を務めた。

「イタリアの白は、ピラジンなどの成分がなく香りは主にエステルばかりだ。だからブラインドで試飲した場合、個性的な香りや味わいがあるシャルドネやソーヴィニヨン・ブランなどとは異なり、どの品種なのか判別するのが難しいことが多い。そのためイタリアでは白ワインの醸造において、ブドウ品種の個性よりテロワールや素性を表現することでその良さを強調するべきだ」と述べた。

具体的には「シュール・リーにより、還元的環境を保つとともに、酵母の自己分解により様々な成分を得ることが重要だ。フリンティな香り、あるいはモノプロテインなどによりワインに厚みや強さを得ることができる。還元的な醸造はヴェルナッチャの新しい未来を切り開くことになる。イタリアの他の産地でも、醸造に関する最新の知見を取り入れて質を向上させている生産者が増えてきている」。

今回ヴェルナッチャの比較対象となったのは、グリッロ、ガルガネガ、ヴェルディッキオ、グレコ・ディ・トゥーフオ、フリウラーノ、トレヴィアーノなどである。このブラインドの試飲では、ヴェルナッチャを他と比較した際にヴェルナッチャが実際にテロワールを表現できており、その特徴を再認識することができるか否かに主眼が置かれた。もちろん限られた範囲内での試飲ではあるが、豊かな果実味や酒石酸に起因する塩味（酒石酸は塩味を感じさせるのに対して、リンゴ酸は苦味を感じさせる）、柑橘の風味といったヴェルナッチャの特徴はブラインドで比較する際、他と区別するには十分と言える「らしさ」が感じられた。

試飲した中に熟成を経たヴェルナッチャがあった。Falcini / “Vigna Solatio Casale” Riserva 2010は、単一畑キュヴェでジャコモ・タキスと手がけた先代の最後のヴィンテージで、べっこう飴や蜂蜜、スパイスなどが香り、まろやかでとても豊かな味わいで、ほんのりと収斂性を感じるが後味は爽やかだった。Panizzi / Riserva 2008は、マロラクティックはせず新樽で1年熟成させているというが年を経て樽の影響は一切感じられず、むしろスパイスと豊かで熟した果実、蜂蜜などのたっぷりとした複雑な香りが楽しめた。熟成したヴェルナッチャもなかなか面白いと感じた。



□ ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ 06



通常であれば今年は2015年のヴィーノ・ノビレと2014年のリゼルヴァがお披露目される回だが、雨の2014年にリゼルヴァを造った生産者が少なかったため、その分今回は2010年まで遡るいくつかのセレツィオーネやリゼルヴァが試飲に供された。

2015年のヴィーノ・ノビレは全体的にバランス感覚の良いものが多く、ヴィンテージの有利さはあるものの底辺が上がっていることが如実に感じられた。中でも、単一畑や選抜キュヴェである2015年セレツィオーネは、ふっくらした豊かなタイプが多かった。2014年のリゼルヴァは、熟成香も出始めていて味わいはすでに整いなめらかな食感なので、今とても美味しい状態になっている。2013年のセレツィオーネは、果実が生き生きとしていてチャミングにさえ感じた。2013年のレゼルヴァは若干樽由来のタンニンがまだ目立つものがあるためしばらく待ちたいという印象だった。

また、今年は醸造コンサルタントで知られるロレンツォ・ランディによる前年ヴィンテージの解説に加え、ミニセミナーも開催された。

Vino Nobile di Montepulciano 2015

とても天候に恵まれた年で多くのワイナリーはそれほど苦労することがなかった。暑く乾燥した夏であったため、キアンティ・クラッシコなどでは熟した果実や乾いたスパイスの香りが強いワインが多かったが、より冷涼なモンテプルチアーノでは、フレッシュさを保ったワインが多く見られた。

▶**Tenuta Valdiplatta** 閉じ気味だが果実の凝縮感とスパイスも感じられる。なめらかな口当たりで果実の熟度があふくよか。タンニンも丸みがあり豊かで充実した味わい。

▶**Casale Daviddi** 赤い果実主体の香りで開いている。花やスパイスも加わる綺麗な香り。華やかでみずみずしくなめらかなアタック。心地よい口当たりで酸もフレッシュ。タンニンも豊かだがしなやかでエレガント。伸びがある味わい。

▶**Avignonesi** 香りは穏やかで開き始めている。なめらかなアタックでバランスよく、今からでも美味しく飲み始められる。上品。

De' Ricci シナモンなどのスパイスに、ほんのりドライな果実が融合する優しく開いた香り。なめらかなアタック。しっとりとした食感で、クラシックな味わい。

▶**Fattoria La Braccessa** 果実リキュールが主体の華やかな香り。なめらかなアタックでバランスよくタンニンも練れている。果実感が印象的。

▶**La Berne** ローストした樽と果実のバランスよい香り。ベリーの芳醇な香りとアニスのようなスパイス香が特徴。アタックはなめらかで全体はまだ閉じているが、味わいには統合感があり、非常にバランスが良い。

▶**Salcheto** 赤い果実と花の開いた香り。非常にピュアな果実味が印象的で、アタック及びミドルがとてもなめらかで柔らかい。重みを感じないエレガントな造りでフィニッシュも心地よい。

▶**Tenuta Trerose, "Santa Cristina"** 果実とスパイスがとてもバランスよく開いた香りで甘美。フレッシュかつ複雑なアタックでミドルのバランスがとても良い。

▶**Il Molinaccio "La Spinosa"** 赤い果実、花、スパイスの複雑な香り。サンジョヴェーゼらしい鉄っぽさも。フレッシュなアタック及びミドルで複雑味がある。酸とタンニンがしっかりとあり長熟タイプ。

Riserva 2014

▶**Fattoria della Talosa** 果実主体でまだ若さが感じられスパイシーさも。かっちりした香り。なめらかなアタックで一体感のある味わい。タンニンもしっかりしているが、馴染んでいる。モダンで綺麗な造り。

Selezione 2013

▶**Tenuta Terose "Simposio"** 開いている。リキュールチェリーとスパイス、香ばしさも。丸みのあるアタックで厚みがありタンニンも溶けている。バランスよく心地よいテクスチャー。クラシックな自然体。

Riserva 2013

▶**Nottola "Origine"** 赤い果実リキュールの香りが主体。なめらかなアタックで口中でもリキュール香が華やぐ。タンニンは溶け込みバランスよく、まだ若さも感じられる。





【2017年ヴィンテージ情報 by ロレンツォ・ランディ】

場所にもよるが5月の霜害、その後の高温と水不足により20～50%収穫量が減少した。イタリア全体では30%減だ。ドライで暑い気候は若干2010年に似てはいるが、9月10日頃から10月初旬まで雨が降った点で異なる。2003年と比べると、成長期は同じぐらい雨が少なかった。秋の雨の後にサンジョヴェーゼは再び成熟を始めたため、雨が終わるのを待ち遅く収穫した大半のワイナリーは素晴らしい結果が得られた。

ウインクラー・インデックスにあてはめると、2017年は、2015と2012、2003より少し高い。夏の気温が高いわけではなかったが、最低気温が他の年よりも高かったことがプラスの要因となった。2017年は水不足で成長が止まった年でもあり、ストレスにより光合成ができずポリフェノールの成熟が進まなかった。糖度は上がるがポリフェノールが未熟なままだということはシリアスな問題で、アロマを失うことになる。だから、雨の後まで待つのが正解だった。早く収穫した造り手は厳しい選果が必要となった。

総括すると、暑くてドライな年で収穫量は低かったが高品質が得られた。15～20年前より土壌や気候に対する知識の蓄積があり、対応できる技術を備えていることも功を奏した。例年のようなフレッシュさやクランチャーさ、スマイレの香りはそれほどないが、熟したチェリーの香りや凝縮感のあるブドウが得られた。5つ星に値する。



2017年は5つ星

ロレンツォ・ランディの比較試飲

今回のアンテプリマでは、ヴィーノ・ノビレがブルネロ・ディ・モンタルチャーノやキアンティ・クラッシコとどこがどのように異なるのか、その個性の理解を深めるためにこれら3地域の比較試飲が行われた。試飲したのはすべて2013年ヴィンテージ。降雨量や気温を観測する際は、場所や標高によってズレが生じるため、それを最小限に抑えるべく今回使用した気象観測装置のデータはどこも標高300mのもの。観測データは2010、2013、2015年の3年分だ。

【平均年間降雨量及び気温】

まず平均年間降雨量の比較だが、モンテプルチャーノ、モンタルチャーノ、カステリーナ・イン・キアンティそれぞれの地区で観測されたデータに基づくと、大差はないにせよ764mmとモンテプルチャーノが最多で、次いでキアンティ・クラッシコ756mm、モンタルチャーノ725mmだ。これはこの3年に限らず例年の傾向であり、モンテプルチャーノで降雨量が最も多い。これはブドウの生育期間の4～10月にもあてはまる。

次に気温の比較だが、ここでの有効積算温度は、Winkler Index（日平均気温から10℃を引いた積算温度）とHuglin Index（日平均気温と日最高気温からそれぞれ10℃を引いた値の和を2で割っ

た積算温度）の2つを4～9月末までの期間に適用した。まずWinkler Indexに基づく気温が最も低い地域からモンテプルチャーノ、キアンティ・クラッシコ、モンタルチャーノの順となる。Huglin Indexを用いても全く同じ結果が得られ、よって4～9月で最も気温が低いのはモンテプルチャーノとなる。

降雨量と気温データから得られる結論は、モンテプルチャーノは3地域で最も多くの雨が降り、気温も低いということだ。さらに、あまり注目されていない要素として風が挙げられる。モンテプルチャーノの西にはいくつかの湖が存在し、西側から冷涼な風が常に吹いている。モンテプルチャーノは小高い丘になっており、多くのブドウ畑がこの冷風の恩恵を受けているというわけだ。

【土壌】

モンテプルチャーノの土壌は基本的にモンタルチャーノやキアンティ・クラッシコ地区と比較して同質性が高く、主に粘土質と砂質から成る。粘土質土壌の影響として挙げられるのは、力強いタンニン及びスパイス、ベリー、そしてサンジョヴェーゼに典型的な鉄っぽいアロマの形成である。しかし実際に、ヴィーノ・ノビレはタンニンのストラクチャーと凝縮においてはブルネロに劣り、ミネラル要素と芳醇な味わいという点では特定のキアンティ・クラッシコに劣る。砂質土壌によりワインはより香り高く、デリケートで柔らかくなり、柑橘系の香りが生じる。タンニンも同時に柔らかくなる。実際に、ヴィーノ・ノビレはタンニンのストラクチャーと凝縮においてはブルネロに劣り、ミネラル要素と芳醇な味わいという点では特定のキアンティ・クラッシコに劣る。しかし、まさにこの粘土土壌と砂質土壌の組み合わせにより、フレッシュかつエレガントで甘みのあるタンニンを持つワインが生まれることになり、これがヴィーノ・ノビレのアイデンティティーとなっている。

【試飲】

試飲ではそれぞれ3地域のワインを各3種類、計9種のワインを比較した。最初の3組は標高約450mとそれぞれの地域の中でも標高が高い場所のワインである。次の3組が約300mで最後が約200mと最も暑い地域だ。

試飲の結果、どの組でもヴィーノ・ノビレは柔らかくクリーミーなタンニンを持ち、ブルネロほどではないにしてもキアンティ・クラッシコより骨格のあるストラクチャーだった。ブルネロは最もポリフェノールと酸が強く、試飲をした際にそこまで酸が強く感じられないのはポリフェノールが酸の感じ方を和らげるからだとのことだ。キアンティ・クラッシコはバランスが良いものの、骨格という観点からはやはりヴィーノ・ノビレとブルネロに劣り、その分ミネラルの要素をより多く感じることができる。ロレンツォ・ランディが強調していたように、ヴィーノ・ノビレはその酸とタンニンの質からも長い熟成を待たずに楽しめる柔らかさとフレッシュさを備えており、試飲を経てヴィーノ・ノビレ固有の特性を感じることができた。

(Y. Nagoshi, Johannes Haruki Sasaki) 