



イタリア パローロ・バルバresco 2015

2年に1度イタリア・ミラノで開催をされる、SIMEI ワイン醸造機器展に合わせ、ピエモンテ州のメインに、いくつかのワイナリーを回ってきましたのでご紹介します。

イタリア・ワイン醸造所訪問記 2015 その1:バルバresco編

〈テヌータ・マツォリーノ〉

ミラノから南へ約 1 時間。地理の時間に習ったイタリアで一番長いポー川を超え、丘陵地が見え始めたあたりにワイナリーは有ります。ピノ・ネロの赤ワイン、壘内 2 次発酵のスプマンテが有名なワイナリーです。

会社のロゴは、二羽のニワトリが向かい合った状態で、ニワトリ好きのオーナーが、遠目で見ると人が両手を開き、お客様いらっしやいと見えるようにデザインをしたそうです。



四角型のタンクは赤ワイン用。丸型タンクより果帽が広がるため、色素やタンニンの抽出が効率良く出来るそうです。タンクの上には移動式のパンチダウン棒が取り付けられており、エアシリンダーで上下します。



ロゼのスプマンテを貯蔵しているところ。最低 24 ヶ月の貯蔵期間。近年数量が増えてきたため、ジロパレットを導入。滓下げ作業は2ヶ月かかった手作業から、3日で終わるようになり楽になったそう。こちらの醸造所では約 20 万本のスプマンテを貯蔵。





今回一緒した、左から十勝ワインの尾原さん、ふらのワインの長谷川さん。右はワイナリーを案内してくれたワインメーカーの GUIEU 氏。試飲したスパークリングは、少し甘みを残した仕上がりでとても美味しかった。



〈ジュゼッペ・コレテーゼ〉

ピエモンテ州の銘醸地バルバレスコ村に移動。美味しいワインは良いブドウから、良いブドウは日当たりや地質の良い畑から取れる。というのは当たり前ですが、このワイナリーはラバヤと呼ばれる優良区画の畑を持っており、ネッビオーロから造るバルバレスコラバヤの名前で売り出されるワインは非常に評価が高いそうです。南西向き(だとももう)に適度な傾斜がついた畑。



家族経営のワイナリーといった感じで、住宅とワイナリーが一緒になった建物の地下に、醸造所があります。醸造方法は以前訪れたモンタルチーノのような伝統的な大樽熟成がメイン。特に最新の機械や技術を使用している感じはありませんでした。



フラッグシップのバルバレスコ ラバヤ レゼルバは大樽で 40 ヶ月さらに瓶内熟成を経て、7 年後にリリースされるそうです。20 年、30 年の熟成に耐えられるそうですが、試飲をした最新 2007 年は、タンニンもしっかりありますが、今飲んでも十分美味しい。



〈ラ・スピネッタ〉

16 世紀の画家デューラーのサイの絵のラベルで、日本でも有名。創業は 1977 年と新しいですが、オーナーが大規模な投資をして建てたワイナリー。各種ワインの評価も高く、勢いを感じるワイナリーです。大型プレス機や、温度調節機能付き自動回転かもしタンク(日本に多いタンク自体が回るタイプではなく、タンク内に回転する攪拌翼があるタイプ)も多く並んでおり、一度に多くのブドウを受け入れ処理をしていることが分かります。



樽の貯蔵庫も広く立派です。大樽にも発酵温度を調整するための冷水(または温水)チューブが入っており、伝統と最新科学をミックスさせています。このワイナリーには日本人スタッフが働いており、日本への輸出も積極的。



壺詰め工場は、完全自動とまでは行きませんが、年間 100 万本程度は製造しているような工場です。見学の後、試飲をしたワインは、赤の色調は濃いわりには、タンニンは穏やかで飲みやすく、モダンな印象を受けました。



イタリア・ワイン醸造所訪問記 2015 その2:パローロ編

〈ポデーレ・ロッケ・ディ・マンツォーニ〉

1970年代にレストランを経営していたパレンティーノ・ミリオリーニ氏がパローロに畑を購入し起こしたワイナリー。パローロ地区では珍しく、壇内二次発酵方式のस्पマンテも製造しています。傾斜をいかしたレイアウトで、プールが見えますが、、



そのプールの真下の地下がワインセラー。断熱効果があり、ワインの熟成にとっても良いそう。



地下には神殿のような場所もあり、宗教的な雰囲気ですが、これはワインの貯蔵庫。



タマゴ型コンクリートタンクの導入など、積極的に新技術を取り入れている模様。タマゴ型タンク(通称「コンクリートエッグ」)は、適度な酸素供給と、自然にワインが対流することで良いワインが出来るそうです。日本のワイナリーのみならず、一度購入してみませんか？



〈エリオ・アルターレ〉

4年前に訪問した時にお世話になった、日本人の TESU さん(一番手前)は、いまやオーナーのエリオ・アルターレ氏に次ぐ、ワインメーカー。畑の色がレインボーのように変わっているのはブドウの品種が違うためだそうです。なお、右上の頂上が有名な「ラ・モラの丘」、いまやユネスコ世界遺産です。



モダンバロー口で有名なワイナリーで、自動回転式タンクの活用や、小樽熟成を行っています。年間7~8万本程度の生産量。「10年20年寝かせても良いが、今すぐ飲んでも美味しい」というコンセプトでワイン造り行っているとのこと。



バロー口のあるピエモンテ州の赤ワインは、一般的にブドウ品種によって価格帯が別れており、一番低価格な赤ワインはドルチェット、その次はバルペーラ、そしてネッピオー口となっています。長期熟成に向くワイン(ブドウ)ほど価格は高く、木樽熟成の有無や期間なども影響します。



〈フランチェスコ・リナルディ〉

創業は1870年とバロー口地区ではもっとも古いワイナリーの一つ。家族経営で、伝統的な大樽熟成でワインを造っています。建物の壁やレンガは、何度も増築、修理を行ったと思われる後があり、歴史を感じます。



あまり見ることのない、円筒型のコンクリートタンク。かなり長く使用している模様。



古いワイナリーのため、傾斜や地下を利用した重力式のレイアウトではありませんが、Ragazzini 社のチューブポンプを利用し、ブドウにやさしい方法で搬送しています。



パローロ地区でカンヌビとブルテーナと呼ばれる優良区画の畑を持っています。大樽長期熟成を経て出荷されるワインは、タンニンもしっかり、酸もしっかりと、典型的な長期熟成型ワインの味わいでした。



これは今回の参加者全員のスナップ写真。ポデーレ・ロッケ・ディ・マンツォーニのライオン像の前にて。



パローロから近いアルバという町はトリュフの名産地。ちょうど「トリュフ祭り」の最中で、レストランでは高価な「トリュフの Pasta」を食べている人が多い。お菓子のショーケースのような感じでトリュフを販売している店もありました。黒トリュフ(写真奥)より白トリュフ(写真手前)の方が高価で、500 円玉くらいの大きさの白トリュフで約 100 ユーロ〜と非常に高価(大きい物ほど高い)。収穫して 2、3 日しか日持ちしないので、日本では新鮮な物は手に入りづらいそうです。



最後に、ラ・モラの丘のふもとに忽然とある、チャペル。有名なアーティストがリメイクしたポップな色使い。ちょうど、色あせてきたので、初めて色を塗りなおした直後だったので、余計に鮮やかでした。



東京営業部 今井孝