

Vinothèque

1994 2

黒葡萄品種A to Z

T

O

P

I

C

S

ドイツの洪水 試飲室の窓まで……

テレビなどでも報道されたように、ドイツを襲った洪水は、モーゼルはピースポート村の辺りでは、試飲室の窓まで水が上がり、ケラーも木樽の4分の3まで水に浸かった。不通だった電話・ファクシミリも通じ、実害は、ラベルや段ボールだけで済みそうなもの、1月5日現在、まだ雨が降り続き、モーゼル川の水位も上がっており、再び心配されている。また、昨年夏にも施行されそうだった「ワイン法」は、今年12月の総選挙の後にもちこされるのでは、と……。



ブ・ホイもヴィンテージごとにその年らしい色に変えているという。葡萄樹の平均樹齢30年、ヘクタール当たり3klと低収量のシャルドネを、225ℓのフレンチオークの小樽で発酵、9～10カ月樽熟成、翌年9月に瓶詰め後、さらに7～8カ月の瓶熟成後出荷される。ヴァニラ、ミンティな香り、ミネラルっぽさの風味もあるが、余韻はよく熟した果実味がいっぱい。

イエルマンのワインには、このほかにも白ワイン仕込みをしたピノ・ノワールのエンジェル・ホワイトや、モスカートによるロゼのデザート・ワインのヴィーニャ・ペリーナなど、とてもユニークなワインがある。

●ワイン改革者のカ・デル・ポスコ

ロンバルディーア州プレーシャ果イゼーオ湖南地方にある、21の町村で赤、白のスティルワインとシャンパーニュ製法の発泡酒が造られている。昨秋には発泡酒のみ、DOCG昇格が決定したため、正式な法令発布後は「発泡酒はフランチャコルタDOCG」、「スティルワインは赤、白の表示なしにテッラ・ディ・フランチャコルタDOC」となる。フランチャコルタの名称の由来にはいろいろな説があるが、中世の頃にこのあたりには修道院が多く、またとても貧しい地方だったために、王様から税を免じられ、フランカ(カトリック教徒)とクルティス(免税の地)の名が付けられたといわれる。

カ・デル・ポスコは、フランチャコルタのゾーンに8カ所計96haの自社畑をもち、すべてのワインが自社畑産の葡萄から造られる。今回来日したオーナーのマウリツィオ・ザネッラ氏(写真上)が

スペイン第40番目のDO カナリア諸島のタコロンテアセンテホ

スペイン領カナリア諸島の、テネリフェ島の北側の山脈に位置する産地、タコロンテアセンテホが、第40番目のDOに認定(1992年7月)された。大西洋の温暖な海洋性気候の影響を受ける火山性土壌で、入り組んだ溪谷の標高300～750mの土地で葡萄が栽培される。その栽培法は樹間6～8m、枝は束になり互いを支え合いながら地面を這い、収穫が終わると同時に枝は取り除かれ、冬の間はほかの野菜類が栽培される。非常に口あたりのよいアロマに富んだフレッシュな若い赤ワインを主に、

7歳のときに、ミラノで事業家だった父親がこの土地の小高い丘に別荘を購入、カ・デル・ポスコ(大きな森の中の家)と名付けた。1968～1970年にかけて起きたミラノの大学紛争に当時13歳だったザネッラ氏が加わったことを心配した父親が、彼をカ・デル・ポスコに隔離。「そのときワイン造りをしようといひらめいた」という。

その後ミラノの大学に通いながら、ポルドーやブルゴーニュで醸造を学び、ある日訪れたシャンパーニュ地方でシャンパーニュの魅力にとりつかれ、シャンパーニュ製法によるスプマンテ造りを思い立ち、1977年にはフランスから醸造家アンドレ・デュボワを招聘、本格的な生産を始めた。

「イタリアは2つの大戦の結果、いいワインを造る伝統と技術をなくしてしまった。第二次世界大戦終了直後のワイン消費量は国民1人当たり190ℓ、パンとワインのみの食事が普通であり、ワインは主食のパンと同格だった。安い価格で流通させるために少数の大企業が流通を独占、質を無視した大量販売のための生産が行われ、葡萄栽培も収穫量を重視したものとなり、結果イタリア人がもっていた質的伝統が死んだ。ちょうど、カ・デル・ポスコが誕生した1965年頃から幾人かの醸造家が改革を唱え、新しい風が吹き始めた。1970年代、イタリアワインのルネッサンスが始まり、大地を愛しながら質のよい葡萄を育て、ワインを造り世界に誇れるものを輸出できるようになった。私もその改革者の一人となることができたのは幸運だった」とザネッラ氏。

カ・デル・ポスコでは、現在ブリュット、ドザージュ・ゼロ、クレマン、ロゼ、ミレジマート(ヴィンテージ)の5種のフランチャコルタ(発泡酒)と、5種のスティルワインを生産している。

ワイン・セミナーで紹介されたワインは、●フランチャコルタ・ブリュット(5500円)：シャルドネ40、ピノ・ブランとピノ・ノワールが各30%。発酵後、5～6カ月ステンレスタンクで貯蔵、リザーヴ・ワインをアッサンブラージュ、瓶詰め、瓶内発酵・貯蔵期間は最低3年間。ドザージュには小樽で熟成させたワインが使用される。「ノ・ス

若い白ワインやロゼも少量生産されている。〈資料：スペイン大使館商務部〉

計報

昨年9月25日、シャトー・タルボのオーナーであるジャン・コルディエ氏が心臓発作のために亡くなった。享年68歳。

コルディエ氏は弱冠20歳で祖父の代から続くポルドーのネゴシアン業を引き継ぎ、ワイン造り、ワイン販売の両面で活躍。しかし、1983年、コルディエ社をスエズ銀行グループのラ・エナン社に売却した。

今後、シャトー・タルボの運営は2人の娘によって受け継がれることになる。

ブマンテ! シャンパーニュやカバ同様、フランチャコルタは製法をも示す独自の呼称

●フランチャコルタ・ピアンコ1991(3300円)：シャルドネ65、ピノ・ブラン35%を別々に発酵、ブレンド後ステンレスタンクで8カ月貯蔵。ただし、2種の白葡萄の個性を残すために、一部は大樽で2カ月熟成させる。

●フランチャコルタ・ロッソ1990(3300円)：カベルネ・フラン45、メルロ15、ネッビオーロ15、バルベラ25%のブレンド。品種ごとにステンレスタンクで発酵後、木樽でマロラクティック発酵、8カ月熟成の後、さらに228ℓのオークの小樽で8カ月熟成。

●フランチャコルタ・シャルドネ1991(9800円)：24時間のスキンコンタクトの後、228ℓのオークによる新樽発酵、約8カ月シュール・リーの状態で樽熟成、途中バトナーージュも行う。

●マウリツィオ・ザネッラ1990V.d.T.(8500円)：カベルネ・ソーヴィニヨン45、カベルネ・フラン25、メルロ30%。21日間の醸し発酵の最後にオークの新樽に移し、アルコール発酵の完了と、マロラクティック発酵を行い、そのまま約15カ月樽熟成させる。「どんなワインを造ろうかとだけ思っていたので、完成するまで名前を考えていなかった。そこで友人が名付けてくれたもの。翌年に変えるつもりがワインが好評を博し、ラベルも評判よく続けることとなった。自分の名前が付いているのは気恥ずかしいが、世の中、ワイン以外の製品にもデザイナーのサインがあるから、仕方がないかな」と。

〈T. Ebisawa〉

