

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2010 JUL No.57

完全制覇!

格付け最高級

イタリア全DOCGワイン48銘柄!!

FIFAワールドカップ開催!

注目地、南アフリカワイン紀行



付録
 スペイン・カバ
 カタログ
 2010

DOCGフランチャコルタ



ロンバルディア州

フランチャコルタ・ブリュット・ キュヴェ・プレステージ

Franciacorta Brut Cuvée Prestige NV

ブドウ品種：シャルドネ75%、ピノ・ネーロ15%、ピノ・ビアンコ10%

タイプ：発泡白辛口

希望小売価格：4830円(税込) / 問い合わせ先：フードライナー

イタリアワイン・ルネサンス！ 新興産地が歩んだ、銘醸地への道

古澤 さわやかな果実や生のクルミ、バゲットの香り。コクとほろ苦さの厚み、酸の調和が取れていて、アペリティーヴォに最高！ テイル(セリ科のハーブ)をアクセントに利かせたマスのマリネとよく合います。マリネ液に、ヴィネガーではなく柑橘類の果汁を使うと、互いの個性がいつそう引き立ちますよ。

内藤 この季節、屋外のパーティーなどで飲むと気持ちいいですね！ 味わいにグレープフルーツのような適度な苦味があるので、湿気が多い日本の夏にさわやかに楽しめます。「カデル・ボスコ」といえば、「ペラヴィスタ」と並ぶ2大名門フランチャコルタ・メーカーとして有名ですね。
山田 フランチャコルタがDOCGになるきっかけを作った生産者でもありますよ。味わいに柔らかい膨らみがあるのが

特徴だと思えます。もっと先鋭的なスタイルのフランチャコルタもありますが、カデル・ボスコのものはバランスが良く、温かみを感じられるところがいいですね。

宮嶋 フランチャコルタ最大の特徴である、ミネラルよりも果実味中心の味わいは、この土地の氷堆積土壌^{*}に由来しています。味わいに尖ったところがないので、あらゆる機会を楽しめるワインです。フランチャコルタは1950年代にワイン産地としてゼロからスタートし、95年にDOCGに昇格しました。生産者たちの結束が固く、一丸となって高品質なワイン造りを行っていたので、短い期間でこれだけの名声を獲得するまでに急成長したのでしょう。戦後のイタリアワイン・ルネサンスを象徴するような、興味深いDOCGですね。

*1 氷河が谷を削りながら移動する時、岩石や土砂などが堆積して成った土壌

*2 1970年代半ばに起きたイタリアワインの変革。戦後の醸造技術改革で生まれた万人受けする飲みやすいワインへの反動から生まれたもので、スーパータスカンなど個性的な赤ワインを造る生産者が現れた

生産者

カ・デル・ボスコ
Ca' del Bosco



イタリアワイン・ルネサンスの主人公の一人マウリツィオ・ザネッラが創設したワイナリーで、フランチャコルタの奇跡的成長の立役者。30年の経験をすべて注ぎ込んでリリースした「キュヴェ・プレステージ」が大成功。常に革新的なワイナリーで、シャルドネ、ピノ・ネーロ、ボルドー・ブレンドなどのスティルワインも世界的に有名。



DOCGスフォルツァート・ディ・ヴァルテッリーナ / スフルサート・ディ・ヴァルテッリーナ



“チンクエ・ステッレ”
ヴァルテッリーナ・スフルサート

“5 Stelle” Valtellina Sfursat 2005

ブドウ品種:キアヴェンナスカ(ネッピオーロ)100% タイプ:赤辛口
オープン(税込参考価格9940円) / 問い合わせ先:モンテ物産

**ピロートの舌触りが魅力的
ヴァルテッリーナ入門編にも!**

古澤 心地よい甘味を伴うドライブラムやシナムンの香り。舌に触れた時の丸みのある甘さと渋味のバランスが素晴らしいですね。深みがあり、バランスの良い味わい。ドライブラムをハイブドでマリネした牛肉で巻き、ローストしたインポルティノ(包み焼き)とよく合います。

宮嶋 ピロートのような滑らかな舌触りが魅力的。ヴァルテッリーナらしい陰影があります。でもこの土地のワインにしては親しみやすくストレートな味わいなので、入門編にもいいですね。同じネッピオーロでも、ロンテ州ランゲ地区のものと比較すると、なめし革やオリエンタルスパイスの印象が現れています。また、陰干したブドウを使っているため、ヴェネト州のアマローネに似た風味もわずかにありますが、もっと控えてみてください。



生産者

ニーノ・ネグリ Nino Negri



スイス国境に近いヴァルテッリーナ地区最大の生産者。30年以上におよび醸造家を務めるカンミロー・マウレは、この地区を有名にした功績者。1983年から造られている「チンクエ・ステッレ」ヴァルテッリーナ・スフルサートは数々の賞に輝く。

DOCGモスカート・ディ・スカンツォ / スカンツォ



モスカート・ディ・スカンツォ
ドージェ

Moscato di Scaanzo Doge 2006

ブドウ品種:モスカート・ディ・スカンツォ100% タイプ:赤甘口
参考商品(日本未輸入)※500ml

**甘味とスパイシーさが個性的!
黒ブドウの希少なデザートワイン**

宮嶋 マスカートの黒品種を使った珍しいワイン、ユニークな個性がキラリと光るDOCGです。スカットにシショウ、シナモン、ナンメクなど個性的な香り。味わいも甘くスパイシー。おしゃべりしながら楽しみたいですね。

山田 若く青い枝を折ったような香り。果実に裏打ちされた甘味と渋味が、独特の厚みになっています。

内藤 余韻には柑橘類の香りが長く続きますね。素朴な焼き菓子や小豆の和菓子とも合いそうです。

古澤 余韻に現れる上質のタンニンが、甘さを引き立てます。青みのある香りは根菜類に、黒ブドウで造られるデザートワインは珍しいDOCGで生産量も少ないですが、この個性が広く知られ、伝統産地が守られるのは、大事なことです。



生産者

ラ・ブルゲラータ La Brugherata



ロンバルディア州スカンツォロシャータ村にある、ペンディネリ家所有のワイナリー。珍しいモスカート・ディ・スカンツォDOCGを代表する生産者。バラが咲き誇る美しい農園に、10ヘクタールのブドウ畑がある。

DOCGヴァルテッリーナ・スペリオレ



“コルテ・ディ・カーマ”
ヴァルテッリーナ・スペリオレ

“Corte di Cama” Valtellina Superiore 2004

ブドウ品種:キアヴェンナスカ(ネッピオーロ)100% タイプ:赤辛口
希望小売価格:7000円(税別) / 問い合わせ先:ワイン ウェイヴ

**厳しい栽培条件下で誕生する
陰影のあるミスティアスな味わい**

古澤 軽やかな赤いベリーのニュアンスが、香りと味わいの中心。程よい果実の甘さが心地よいですね。タンニンが強く前面に出過ぎないところに、ヴァルテッリーナのキアヴェンナスカ(ネッピオーロ)らしさが現れています。北イタリア名物ブレサオラのような、甘味のある干し肉と相性抜群です。

宮嶋 DOCGにふさわしい複雑さと個性があります。注意深く味わうと、オリエンタルスパイスや土、ハーブなどの複雑さが感じられます。派手さはありませんが、味わいに陰影があつて実に魅力的。この産地は山岳地帯にあり、急斜面の畑でブドウを栽培しているため、生産コストがかかります。しかし、こうした個性があるので、もっと注目され、成長していく可能性を秘めたDOCGだと思いますよ。



生産者

マメーテ・プレヴォスティニ Mamete Prevostini



ヴァルテッリーナの新世代の代表的生産者。近代の醸造と伝統的風味のバランスをうまく取って、優れたワインを生産する。「スフォルツァート・ディ・ヴァルテッリーナ・アルバレーダ」も常に素晴らしい出来。

DOCGオルトレポ・パヴェーゼ・メトド・クラッシコ



オルトレポ・パヴェーゼ・メトド・
クラッシコ・ピノ・ロゼ “クルアゼ”

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Rosé “Cruasé” NV

ブドウ品種:ピノ・ネーロ100% タイプ:発泡口辛口
希望小売価格:3675円(税込) / 問い合わせ先:エル・カミーノ

**素朴な味わいが魅力!
ピノ・ネーロ・スプマンテのDOCG**

内藤 赤スクリフランポワーズの香り。果実味が若々しく、酸味がききぬ。ガスに勢いがあり、余韻が長い。サワークリームを添えたサーモンのクロステイ(ニカッペ)と好相性です。

古澤 オルトレポパヴェーゼのピノ・ネーロらしい素朴さが、素直に表現されています。脂身をすっきり流してくれるので、サラミなどと楽しむのにぴったりですね。

宮嶋 オルトレポパヴェーゼは広範囲に広がるワイン産地です。スチールワインも造られています。特に瓶内2次発酵のスプマンテが優れている。だからスプマンテだけが2007年にDOCGに昇格しました。ほかの土地では再現できないワインの個性に特化し、それが認められたということですね。



生産者

テヌータ・マッツォリーノ Tenuta Mazzolino



1984年に創設されたブラジョッティ家所有のワイナリー。ロンバルディア州オルトレポ・パヴェーゼ地区の小高い丘に25ヘクタールのブドウ畑を所有、年間12万本のワインを生産している。ピノ・ネーロのワインも有名。写真右はオーナーのサンドラ・ブラジョッティ、左は醸造家のジャンフランソワ・コウ。