

Winart

イタリア サンジョヴェーゼを極める / 今はロゼ!

ワイナート The Magazine for Wine Lovers

No. 62
May 2011
1800yen

百花繚乱!
日本の
ロゼワイン
カタログ
付き

イタリア現地取材

キャンティ・クラシコほか
サンジョヴェーゼ
最新情報

イギリス現地取材

ヨーロッパ進出へ加速
甲州ワインの挑戦

今年こそ!

ロゼワインをテーブルに

ワインガイド

現地取材14生産者

ブルネッロ・ディ・

モンタルチャーノほか41本

プロセッコ&

フランチャコルタ50本

フランス、イタリアほか106本

テイस्टینگ合計

197本

特集 イタリア

ブルネッロ・ディ・
モンタルチャーノ

麗しきサンジョヴェーゼ

アンナマリア・クレメンティの ロゼが発売

長期間のシュール・リーでワインに複雑性と厚みをもたせ、高い評価を得ているカ・デル・ボスコのアンナマリア・クレメンティだが、このフランチャコルタにロゼが登場した。使用されるブドウは平均樹齢23年に達した3つの畑のピノ・ネロから選別収穫されたもの。これらから4つのキュヴェが造られ、ブレンドされる。初ヴィンテージとなる2003年は、8月中旬にブドウを収穫、十分な糖度と色素が得られた。醸しは木樽で36時間、発酵、熟成ともにバリックを使用し、7年間のシュール・リーが行なわれた。リキュール添加は5mℓ/本と少なく、ブドウ本来のアロマ、果実味が活かされた自然な味わい。アルコール度数は12.5%。酸度は6g/ℓ。日本での発売は7月頃の予定。



キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ・ロゼ 2003 エクストラ・プリュット。桜色でキメ細やかな逸。ラズベリー、野イチゴなどを想わせる華やかな香り。ゆったりとした酸味がボディを包み込む。

アマローネ、リリースヴィンテージ 2007年の傾向

アマローネ2007年の先行試飲会が1月に行なわれた。07年は春季から暖かく、4月で30℃、5月には35℃(平均17℃)まで気温が上昇したため、芽吹き、開花ともに平均比2週間前後早かった。夏季も気温が高く、降雨はほとんどないまま収穫期を迎えた。00年や03年を思い起こす過酷な気候条件だった。ワインは全般的に糖度が高く、酸

度が低め。果皮が厚めだったため、アップシメントではブドウに腐敗菌が付着せずに、よい条件で行なわれた。ワインはかなり濃いルビー色、酸味は穏やかで、柔らかなめのタンニン、アルコール度数が高めでパワフルな味わいに。5つの村のなかでフマーネ、マラーノ、ネグララールのワインはバランスもよく、長期熟成できるものになった。

Winart World Wine News

AREA_2

ITALY

イタリア

Text: Mayumi Nakagawara

トスカーナの大手、ルフィーノが アメリカ資本に買収

トスカーナに約600haのブドウ畑を所有する巨大醸造所ルフィーノ。キャンティ・クラシコ・デュカレ・オーロなどで知られるこのキャンティナの年間生産本数は1350万本。そのうち85%は海外に輸出されている。今回、ルフィーノの買収に着手したコンステレーション・ブランドはロバート・モンダヴィなど、世界に約30ワイナリー

を所有する大手ワイン企業グループ。すでに49.9%の買収が終わったが、契約がブット・オプション(売手に価格を決める権利がある)のため、現段階で再度、評価価格の検討が行なわれており、その後、両者合意のもとで100%の所有権が成立する。すべての資本が移行されても現状の経営方針に変更はないとのこと。

エルバ島の甘口ワインが DOCGに昇格

1月14日にトスカーナ州の甘口赤ワインがDOCGに正式に承認された。呼称名は、エルバ・アレアティコ・パッシート、または、アレアティコ・パッシート・デッレリウ。許可品種はアレアティコ種のみ。栽培及び醸造はエルバ島内で行ない、畑の植栽密度は5000本/ha以上。ブドウの収量は7.0t/ha以下で1本からは1.8kgまで。アップシメントは風通しがよく、除湿

できる場所で10日間以上行ない、糖分を30%以上にしなければならぬ。酸度は6g/ℓ以上。抽出エキス分は35g/ℓ以上。アルコール度数は19%以上(残糖分を含む)。リリースは収穫年の翌年の3月1日以降で、初ヴィンテージは2011年となる。ワインはエッジに濃い紫色が入り、ブルーベリー、ニオイミレなどの芳香を放つ。

ミラノ大学でリーデルの グラスセミナー開講

ミラノ大学が、醸造学部の生徒を対象に、卒業試験前の最終段階の授業のひとつとして、リーデル社の協力のもと、コムニカッツィオーネ・エ・リンガアッジョ・デル・ヴィーノと題したグラスセミナーを行なった。授業は2月17日から20時間、4回に分けて行なわれ、各回にイエルマン、プライダ・ディ・ジャコモ・ポローニヤ、ベッラヴィスタなどの生産者を招聘。彼らのワイ

ンを基本グラスであるヴィノムシリエのシャルドネ、リースリング、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンと、グラスの厚さが厚い、水やソフトドリンク用のジョッキの5つのグラスに移し替えてディスティングしていった。そして、ワインの特性に合ったグラスを選び、ディスカッションを行なった。この授業は来年度から正式な年間授業プログラムに組み込まれる。



講師はこの授業プログラムの発案者であり、土着品種のピニョーロを見いだしたウォルター・フィリッピ。熱心に講義に耳を傾け、ワインに適したグラスを探す将来のエノロガたち。

キャンティ・クラシコの 売上が21%増加

キャンティ・クラシコの2010年の年間販売実績が、09年に比べ、21%増加した。なかでも、4月から6月で前年の同月と比較すると37%増加、さらに10月から12月では55%増と、後半期に急激な伸びをみせた。とくに輸出が37%増と好調。売上げ全体の内訳は、アメリカが27%、イタリア国内が24%、ドイツが12%、カナダが

8%、イギリスとスイスが7%、そして日本が4%、オランダ、スウェーデン、ロシアと続く。総売上げは5億ユーロに達した。05年と09年のイタリア全体のワイン輸出総額を比較すると12%の伸び。イタリアワインは右上がりに成長しており、ここ数年間の経済不況が大きな影響を及ぼしていないことがわかる。