

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2015 November
No.89

特別
付録

サントネス・クラツシコ



MAP



宮嶋勲が選ぶ
今、飲むべき

イタリアワイン

100本

Italia

イゼオ湖の南に広がる氷堆石丘陵で造られる瓶内2次発酵スパークリングワイン、フランチャコルタがこのところ絶好調だ。優れたテロワールと高い醸造技術が結晶している。山のネッピオーロ、ヴァルテッリーナはユニーク。ルガーナは実に美味しい白ワインだ。

ロンバルディア州
Lombardia



DOCGフランチャコルタ

フランチャコルタ・ヴィンテージ・コレクション・ドザージュ・ゼロ 2010年

Fraciacorta Vintage Collection Millesimato Dosage Zero

品種：シャルドネ75%、ピノ・ビアンコ10%、ピノ・ネーロ15%
希望小売価格：7900円（税別） 問い合わせ先：フードライナー

宮嶋 フランチャコルタは、フランスのシャンパーニュ地方ほど冷涼でなく、ステイルワインのシャルドネも作れるテロワールです。果実味のバランスが取れているので、補糖の必要がありません。ドザージュ・ゼロというものは、自然に生まれてくるのだと思えますね。それに比べると、シャンパーニュのドサーージュ・ゼロは、素直に味覚で喜ばしさを楽しむというより、一つの極限を垣間見るといったやや知的な楽しみの方が強く思われます。

佐藤 第一印象はシンプルで、果実味が主体ですが、ナッツ類の香りが出てきて、長い余韻に洋ナシのような酸が感じられます。

本多 トロピカルフルーツのフレーバーやミツつぼさも感じられるところが、フランチャコルタらしいですね。ドサ

ナチュラルな果実の旨味と繊細な泡立ち

ージュ・ゼロは、シャンパーニュでもそうですが、ドライな乾くような味わいが特徴的だと思います。

宮嶋 そういう意味では、食事と合わせるにはとてもいいワインなのですが、ワインだけ飲み続けるタイプではないかもしれませんね。こういう足さず、引かずの造りは、イタリア人の得意とするところですね。

本多 ポリュウム感と樽由来のナッツティーな複雑性は、国際的な高品質スパークリングワインという位置を狙う、造り手の意志が感じられますね。

佐藤 フランチャコルタはフランスのシャンパーニュとは品種の構成が違い、酸が穏やかなのが特徴です。これから寒い時期に飲んでもいいですね。天ぷらや串揚げなどの和食といった

宮嶋 「カ・デル・ボスコ」は、1993年位まではシャンパーニュの「ボランジェ」のようなスタイルを目指していたのです。テロワールが違っているので、シャンパーニュを真似ると重くなり過ぎる傾向があると思います。フランチャコルタの良さを生かせるには、十分いいものができるので、頑張りすぎるとかえって良くない（笑）。カ・デル・ボスコは、技術力が完璧なうえに、最先端の醸造設備に惜しみなく投資しているので、驚くほどに高品質です。窒素ガスを使って、ワインが全く酸素に触れない状態でデゴルジュマンするなど、非常に完成されたテクノロジーを持っています。

宮嶋ポイント

カ・デル・ボスコ Ca'del Bosco

温暖な気候とブドウが成熟しやすい氷堆石土壌に恵まれたフランチャコルタは自然にバランスが取れた飲みやすいワインが生まれる。カモニカ溪谷から流れ込む冷気により酸もしっかりと保持され、ワインはフレッシュで引き締まっていて、ニューワールド的になりすぎることもない。単体で飲んで美味しいワインで、このドザージュ・ゼロはまさにフランチャコルタのテロワールのエッセンスを何も足さずに、見事に表現している。



ロンバルディア州
Lombardia

DOC コッリ・ディ・ルーニ

“エチケッタ・ネーラ” コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ 2013年

“Etichetta Nera” Colli di Luni Vermentino

品種：ヴェルメンティーノ100%
参考価格：3860円(税別)
問い合わせ先：モンテ物産

甲殻類に合うエレガントで上質な味わい
佐藤 白い花やレモン、アカシアのミツが香り、柔らかい甘味とさわやかなバランスがいい。ウイキョウの清涼感と合わせてみて。
本多 後からハーブの香りがスーッと鼻に抜けるよう。樽熟成のニュアンスもあり、とてもきれいに



プレゼント

造られたワインだと思えます。宮嶋 アロマティックで地中海ならではの個性が出ています。コッリ・ディ・ルーニは傑出したテロワールを持っていますが、ルナエの優れた醸造技術も相乗し、高い評価を受けているワインです。

宮嶋ポイント

ルナエ Lunae

ヴェルメンティーノが最も優美で、繊細なワインとなる産地コッリ・ディ・ルーニ。デリケートな味わいは魚のカルパッチョ、魚介類を使ったパスタと抜群の相性。スリムでフレッシュ。



DOC リグーリア

シクスス・ピガート 2013年

Cycnus Pigato

品種：ピガート100%
希望小売価格：2900円(税別)
問い合わせ先：フードライナー

地中海の風を感じるフレッシュな白ワイン
佐藤 香りが華やかなので、冷たくしてアペリティフにいいですね。
本多 リグーリア州のピガートという品種は、ヴェルメンティーノやピエモンテ州のファヴォリータに似ています。オイリーで塩っぽさがあり、シトラスが後から



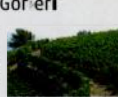
プレゼント

追いかけてきます。宮嶋 ヴェルメンティーノとファヴォリータは同じ品種ですが、ピガートは異なる品種です。フレッシュな酸と、柑橘やハーブを感じる地中海的なワインなので、現代のイタリアンに合わせやすい。

宮嶋ポイント

ポッジョ・ディ・ゴルレリ Poggio dei Gorieri

ピガートはリグーリア固有の品種で、さわやかなワインを生む。柑橘類、黄桃にハーブ、地中海灌木のニュアンスが混ざり、非常に優美。かすかに感じる塩っぽさが食欲をそそる。



リグーリア州

Liguria

生産量は少ないが、個性的なワインが生まれる。前に広がる地中海と背後にそびえるアペニン山脈の影響を受ける。柑橘類、海のトーンがある白ワインと、軽やかでスパイシーな赤ワインが魅力的だ。ピガート、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼが素晴らしい。

DOC ロッセーゼ・ディ・ドルチェアックア

ロッセーゼ・ディ・ドルチェアックア・スペリオール “ポソー” 2013年

Rossese di Dolceacqua Superiore “Posaù”

品種：ロッセーゼ100%
希望小売価格：3200円(税別)
問い合わせ先：アプレヴ・トレーディング

肉にも魚にも。オールマイティーな赤
佐藤 ロッセーゼという品種は、ガメイとピノ・ノワールが混ざったようなウッディな香りがあるのがユニークですね。シンプルに生ハム、サラミの盛り合わせに合わせたワインです。
本多 チェリー・リキュールを感じる穏やかな味わいですね。タンニンは強くないのでオレガノ、ケッパーでアクセントを付けたタ

コトマト煮込みなどにも良さそう。
宮嶋 タンニンがスパイシーでコシヨウっぽい余韻があるので、焼きとんや焼き鳥の塩にも合います。食事がさらに美味しくなるワインですね。チェサネーゼやソルバーナのランブルスコと同様に、このピターな苦味は魚料理にもよく合いますよ。



プレゼント

宮嶋ポイント

マッカリオ・ドリンゲンベルグ Maccario Dringenberg

近年見直されている軽めで、スパイシーで、飲みやすい赤ワイン。力強い赤ワインが有名なイタリアだが、実はこのようなデリケートな赤が沢山ある。まさにフードフレンドリーなワイン。



DOC コッリ・ディ・ルーニ

コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ・コスタ・マリーナ 2012年

Colli di Luni Vermentino Costa Marina

ヴェルメンティーノ100%
希望小売価格：現行2014年は4960円(税別)
問い合わせ先：ヴィントナース

ブドウの凝縮感とミネラルを味わう
本多 シャープなブドウをそのままのキャラクターが出ています。底辺には柑橘の香りがあり、オイリーでミネラリー。シンプルにローストするか茹でた魚介類をオリヴオイル、レモン、バジリニでいっしょに。アサリの白ワイン蒸しの旨味とも合いそう。
佐藤 凝縮度のある色調です。白い花や洋ナシの香りも

あり、酸が控えて滑らかな味わい。海の塩を感じるので、エビ、カニ、スモークした白身魚にも合いそう。
宮嶋 「オッタヴィアーノ・ランブルスキ」はコッリ・ディ・ルーニで産出されるヴェルメンティーノのハイオニア。味わいにテロワールが現れていて、飲むとすぐに分かります。

宮嶋ポイント

オッタヴィアーノ・ランブルスキ Ottaviano Lambruschi

アンジェロ・ガヤ砦とボルゲリ近くの魚料理店に行くと、必ず彼ら頼むのが「オッタヴィアーノ・ランブルスキ」のワイン。ミネラルを感じさせる繊細な香りで、種目が勢いのある味わい。

