



## イタリア フランチャコルタ+ピエモンテ (2011)

### イタリア・ワイナリー視察(フランチャコルタ編)

2011年12月01日 09時41分13秒 | [Weblog](#)

イタリアのフランチャコルタはスパークリングワインの銘醸地で、フランスのシャンパーニュと同様に伝統的なびん内二次醱酵方式ですが、実際、収量規制や熟成時間などはシャンパンと同様かそれ以上の厳格な基準があり、メトド・フランチャコルタとも呼ばれます。日本での知名度はまだですが、非常に興味深いワインです。SIMEI 展示会のついでに足を伸ばしワイナリー見学をしてきました。

まずは「**パローネ・ピッツイーニ**」社。複数の共同オーナーによって建てられた最新式の非常にきれいな醸造所。

2階にあるディエメの機械で選果、除梗後、そのままのプレス機に落とし込む重力式レイアウト。



タンクも非常に整然と並んでいます。このタンク実は7,500Lの2段重ねタンクで、2階部分にもう一つマンホールがついています。醸造コンサルタントに依頼をし、小ロット仕込みとスペ

ースの有効利用を兼ねた設計にしてもらったと言っていますが、非常に感心させられます。



次は「**ベッラヴィスタ**」社。同地域のカ・デル・ボスコ社と並ぶ有名ワイナリーで所有畑は190ヘクタールと広大。有名ワイナリーだけに見学も多いのか、日本語カタログも用意していました。



2001年まで使用していたバスケットの浅い水平型プレス。現在は最新の斜めプレスを採用している模様で、ブドウをほぐす時間が短くなり、ブドウを投入してから絞り終わるまでの

時間が、5 時間→1 時間と大幅に短縮されたと言っていました。

ルミュアージュ(オリを瓶口に集める)作業を見せてもらいましたが、驚異的な早さの作業で、動画をお見せ出来ないのが残念。このフロアーは非常に広く数十万本は有るのではないのでしょうか？年間 100 万本以上の生産を行っていると思いますが、ルミュアージュ作業は全て手作業とのこと。



最後に「**フェルグッティーナ**」社。家族経営の非常にフレンドリーなワイナリーの印象。面白いのは底が 4 角型のオリジナルボトルを採用しているところ。びんを横にした状態でエージングする際に、酵母とワインが効率よく接し、熟成がスムーズに進むとのこと。瓶は底肉が厚く、非常に重い。まるでブランデーのボトルのよう。



旧式のピストンポンプも使用していましたが、メインで使用しているのはラガッツィーニのチューブポンプ。ソフトな送液で品質に差が出るとのこと。前述のバローネ・ピツィーニ社でもチューブポンプをメインに使用していました。



ルミュアージュは自動化されており、エノ・コンセプト社のジャイロパレットを使用。黒いビニールを巻いているのは紫外線などの光から製品を守るためとのこと。右に写っているのは案内をしてくれたラウラさん。



今回フランチャコルタに初めて訪問しましたが、非常に丁寧にスパークリングワインを作っている印象を受けました。各社で試飲も行いましたが、味わいは非常にエレガントでシャンパンに劣らないものでした。設備も新しいところが多く、スパークリングワインが伸びていることを感じました。

東京営業部 今井 孝

イタリア・ワイナリー視察(ピエモンテ編・その1)

[2011年12月07日 10時06分49秒 | Weblog](#)



歴史を感じさせるバルバレスコ村広場前の塔。

フランチャコルタに続き、バローロやバルバレスコの産地として有名なピエモンテのワイナリー視察に行ってきました。まずはミラノから南西に向かい、発泡ワインで有名なアスティ地方へ。ロケッタ村にある**プライダ**という醸造所にお邪魔しました。イタリアワインに詳しい方ならご存知の通り、かつては質より量の安ワイン向けとして扱われていたブドウ品種バルベーラを今や北イタリアを代表するブドウにまで引き上げた功労者であるジャコモ・ポローニャ氏のワイナリーです。現在は長女のラッファエッラさん以下のご家族を中心に、醸造所の他に充填専用工場を持つ比較的大きなワイナリーとなっています。



プライダ:醸造所から急な坂を上ると突如広大なブドウ畑が出現。

代名詞ともなっているバルベール以外にも、バルベールの辛口微発泡タイプや、シャルドネの白など、バラエティに富んだワインを造っています。設備で印象に残ったのは、大きな縦型発酵タンクで、発酵でできる炭酸ガスの圧力を利用してポンプを使用せずにルモンタージュ(ポンピングオーバー)ができる仕組みになっています。値段も教えてくれましたが、結構な額の投資をしているなあ、と感心。名実ともに地域を代表するワイナリーです。なお、醸造所の近くで経営している「イ・ボローニャ」というレストランでは日本人シェフである小林さんが活躍中です。



プライダ:醸造所にはステンレスタンク、大樽、小樽と、多様な発酵槽・貯酒槽が並ぶ。

そのあとは一路バルバレスコ村へ。車で40分ほどですが、ロケッタあたりとは打って変わって、車窓からは一面のブドウ畑。丘陵が織りなす景観と相まって、いよいよ銘醸地に来たという気分させられます。ピエモンテというよりはイタリアを代表するワイナリーであるガヤの前を通り過ぎて、村の中心の広場に面した**プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ**という醸造所へ。こちらはバルバレスコ村の50あまりのブドウ生産者が共同で運営していて、年間45万本のワインを村でできたネッピオー口種のみで生産している非常に珍しい醸造所です。ここは、2005年にも訪問したことがあり、6年ぶりの訪問です。



プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ:DOCG バルバレスコ、日本でもおなじみのラベル。

セメントタンクや木の大樽を使用して時間をかけて醸す伝統的な造りが特徴ですが、新しい温度管理機構付き台形ステンスタックも入っていました。セメントタンクや木の大樽を使用して時間をかけて醸す伝統的な造りが特徴ですが、2005年に訪問した際には確か大樽が置いてあった場所には、新しい温度管理機構付き台形ステンスタックが入っていました。いわゆるクリュものはこちらでより丁寧に仕込むそうです。この醸造所のワインはまさに伝統的なバルバレスコを体現しているといっても過言ではなく、近年一般的なすぐにおいしく飲めるタイプのものとは一線を画しています。若いうちに飲むと強烈な酸味と渋みに驚かされますが、高品質で低価格ということもあって、このワイナリーは周辺地域の醸造者からもリスペクトされています。



プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ:クリュもの専用の台形タンクと案内してくれた醸造責任者アルドさん。

続いて車で10分ほどのところにある[ブルーノ・ロッカ](#)へ。こちらも高品質なバルバレスコの生産者として世界的に有名。バリク(小樽)を駆使したモダンな造りが信条で、力強くかつエレガント、比較的すぐに飲めるわかりやすさが魅力。家族規模での経営で、年間わずかに60,000本程度の生産ながら、自動ルモンタージュタンクや厳密に温湿度が管理できるMLF専用の部屋など、重視するところにはしっかりお金をかけている印象。上級キュヴェは通常1年のびん熟期間を2年も取るなど、手間暇をかけています。この地域では珍しい白ワインもシャルドネから造っていて、こちらもびっくりするくらい上質なものでした。



ブルーノ・ロッカ: バリクの鏡板にもトレードマークである羽根ペンが焼き付けてある!

(ピエモンテ編・その2 に続く)

企画開発グループ 渡邊 拓也

イタリア・ワイナリー視察(ピエモンテ編・その2)

[2011年12月14日 08時50分18秒 | Weblog](#)



エリオ・アルターレ: 醸造所のテラスから一面のブドウ畑を望む。

バルバレスコ村からアルバの街に移動し宿泊。ブライダ醸造所近くのレストランに日本人シェフがいることは書きましたが、アルバでも日本人シェフの方が活躍されていました。さらに、この日最初に訪問したラ・モッラ村にある**エリオ・アルターレ**でも東京出身の日本人醸造技師テスさんが活躍されています。エリオ・アルターレと言えば、バローロボーイズの中心人物としてあまりにも有名。テスさんの案内で醸造所や畑を案内していただきましたが、ブドウ農家がワインを造っているという基本姿勢が良く理解でき、また余計なことはせずにシンプルに実直に造る、という方向性がそのままワインに表れています。



エリオ・アルターレ: 貯蔵室、愛好家垂涎のお宝が整然と並ぶ。

案内していただいたテスさんはアルバの醸造学校出身、5年ほど前にエリオ氏と出会い、ぜひ彼のもとで働きたいという願いかなって2年前から現職に。とてもピュアで飾り気のないナイスガイで、エリオ・アルターレのワインとも重なるところがあります。前出の2名の料理人の方々も含め、ピエモンテでは多くの日本人が活躍されていますが、この土地には何かしら日本人の琴線に触れるところがあるのでしょうか。



エリオ・アルターレにて: 左から、当社の今井、テスさん、アルターレ家の長女シルヴィアさん、今回一緒した五ーワインの添川さん、そして私。

続いて向かったのがバローロ村のルチアーノ・サンドローネ。そのトップキュヴェであるバローロ・カンヌビボスキスがコミック「神の雫」で第六の使徒として登場し、日本でも有名ですね。この日は何とルチアーノ氏ご本人が案内していただけるということでビックリ。作業エプロン姿でワイナリー設立の経緯やワイン造りの姿勢などを丁寧に説明してもらった上に、醸造所内もくまなく案内してもらいました。



ルチアーノ・サンドローネ: バリクではなく 500L のトノーを使用。

1999年に新設された醸造所は丘陵を利用したいわゆる重力式レイアウトで、また冷却機器が消費する電力を賄うためにソーラーパネルを設置するなど、意外なほどモダンな造り。しかし、最先端の醸造機器を揃えるわけではなく、あくまでも自分たちが良いと思う醸造環境を、テクノロジーを利用して整える、というのが基本姿勢でした。ブドウもバローロの規定最大収量の半分にまで収量制限し、さらに仕込時には選果も実施、バリクではなく500Lのトノーで熟成させるなど、随所にこだわりが。テイastingさせてもらったワインはどれも素晴らしいものでしたが、ある意味でエリオ・アルターレとは対照的で、峻厳さやシリアスさを感じさせるもので、飲んだ後しばらくは黙って考え込んでしまう、そんなワインでした。



ルチアーノ・サンドローネ: 熱心に説明して下さるルチアーノ氏。聞いているのは五ーワインの添川さん。

最後に訪れたのは、バローロやバルバレスコが造られるランゲ地方とはターナロ川を挟んで対岸のロエロ地方はカナーレ村にある、**マッテオ・コッレツジャ**醸造所。ロエロはランゲと比べると知名度はまだですが、土着品種であるアルネイス種の白ワインや、最近ではバルバーラやネッピオーロの赤ワインの品質も向上し、注目の産地です。特にこのマッテオ・コッレツジャは早くからこの土地で育てるネッピオーロの可能性に賭けて高品質なワインを造ってきた、知る人ぞ知る醸造所です。



マッテオ・コッレツジャ: 古い農家を改築・増築した醸造所の地下には立派なセラー。

前出の2 醸造所と比べると、白ワインも造っているからか醸造機器は多様。赤のかもし用には比較的新しい形のロータリーファーメンターが3台並んでいました。それもあってか、ネッピオーロの渋みもマイルドで、果実味の強い優しい印象のワイン。また、アルネイスはもちろん、試験的に造ってみたというソーヴィニヨンブランによる白ワインも非常にレベルが高く、また日本食にも合いそうですので、これからますます日本でも知名度が上がってくるはずで





マッテオ・コッレツジャ: 10kl 容量の温調付きロータリーファーメンター。種を下部に集めて排出可能！

今回訪問した醸造所はいずれもブドウ栽培に非常にこだわっていて、「最新鋭の醸造機器や醸造技術を駆使して」という感じではなく、あくまでも自社のブドウの個性を活かすのに最適な醸造を行うことに主眼を置いているように思います。比較的小規模な栽培・醸造所が多いこともその理由かもしれません。ただ、いずれの醸造所も非常に清潔に保たれ、また海外からのゲストを迎えるための施設や資料、そして実際に説明にあたる人まで、非常に洗練されているのに感心しました。

ミラノで行われる SIMEI 展示会の時に足を延ばすことが多く、私にとって 4 回目のピエモンテ訪問でした。今回は行く先々で特に親切な対応をしていただき、ピエモンテの人々のやさしさや実直さをあらためて感じました。いわゆる観光地ではない分、人々の日々の暮らしを直に感じることができますし、さらに最高級のワインや食材(トリュフの世界的名産地です！)にも恵まれ、何度でも行きたくなる場所です。農業と醸造がごく自然に結び付いている土地には、何とも言えない豊かさがああります。ワイン産地に限らず、日本国内にもそういうところがあるのはうれしいことですが、必ずしも将来の展望が明るいわけではありません。

簡単ではありませんが、できればそのような場所が保たれ、そしてより多くなってほしいと思います。

企画開発グループ 渡邊 拓也