

第七回ワイン会 「フランスワインとの比較から見たイタリアワインとは」

関 修

今日はようこそ関修 HP 第七回ワイン会にお越しいただき、ありがとうございます。今回はイタリア料理とイタリアワインのマリアージュという関には不得手な設定ですので、イタリアワイン専門インポーター「アビコ」の阿掛社長にご協力いただき、素敵なトラットリアで美味しい料理とそれにピッタリのワインを楽しんでいただけるようお願いした次第です。阿掛社長に心から御礼申し上げます。

さて、そうは言いましても関も日頃イタリアワインを飲む機会が皆無という訳ではありません。また、リーファーワイン協会の連載「美食批評への誘い」で自身のテイस्टィング理論を展開させていただいておりますが、その中でイタリアワインをフランスワインとの比較・類推を用いて理解する方法を提示させていただいております。そこで今回は実際にお薦めのワインを持参しましたので、それを試飲していただきながら関の考えるイタリアワインの「肝」のようなものをお伝えしたいと思います。詳しくは連載を参照していただければ幸いです。

何故、ワインと言えばフランスワインがまず取り沙汰されるのか。それは、赤・白共に銘酒が生まれるからではないでしょうか。レクサゴンの上半分にアルザス、ロワール、シャンパーニュなどがあり、下半分にボルドー、ローヌが、ちょうど真ん中あたりにブルゴーニュがあります。ブルゴーニュが「ワインの王様」と呼ばれるのは赤・白共に銘酒が生まれるからに他なりません。つまり、フランスの北は白ワイン（ドイツ）であり、そうするとフランスの南に存在するイタリア、スペインは赤ワインの名産地と類推出来ます。フランスの赤ワインはブルゴーニュとボルドー（ワインの女王）の二元に収斂されます。そして、イタリアの赤ワインもピエモンテとトスカーナにそれぞれ類比できるのです。ブルゴーニュ、ピエモンテ共に単品種（ピノ・ノワールとネッビオーロ）から作られています。トスカーナはサンジョヴェーゼ種の様々な亜種から作られています。スーパースカンと呼ばれるボルドーの品種を栽培して作られる銘酒で有名です（サッシカイアなど）。ボトル（ブテイユ）を見てもトスカーナはボルドーと同じ寸胴、ピエモンテはなで肩と寸胴両方が用いられています。つまり、グラスもトスカーナはボルドーグラス、ピエモンテはブルゴーニュグラスと揮発性やタンニンの感じ方にもこれらのワインには類比が当てはまるのです。

さらに、ワインには赤・白・ロゼなどの「スティル」ワインの他に発泡性の「スパークリング」ワインが存在します。フランスにおけるスパークリングの代表が「シャンパーニュ」であるように、イタリアにもシャンパーニュ方式で作られる「フランチャコルタ」があることをご存知でしょうか。これはピエモンテ（州）の隣のロンバルディア州で作られています。セパージュもシャルドネ、ピノ・ネロ（ノワール）、ピノ・ビアンコ（ブラン）とピノ・ビアンコとピノ・ムニエが異なるだけで後は同じ。これら三つの地区から、次に

今日飲んでいただくお薦めワインをご紹介します。

1. ピエモンテ (州)、「ロエロ・リゼルヴァ・ヴァルマッジオーレ (Roero Riserva Valmaggioro)」2015、カッシーナ・キッコ (Cascina Chicco)、DOCG ロエロ

ピエモンテと言えば、バローロ、バルバレスコがすぐに思いつかれるかと思います。イタリアワインはフランスのアペラシオンに相当するワインが 74 の DOCG と 330 ほどの DOC の二段階に分かれて格付けされています。バローロ、バルバスコ共に DOCG ですが、ロエロは 2004 年に DOCG に認定された新しい銘柄。白のロエロ・アルネイス (種) で有名ですがネッビオーロ 100%の赤ワインも作っております。正確にはアルネイスを 5%まで混醸しても良いのですが、このワインはネッビオーロ 100%です。ランゲ (DOG) の北、バローロ、バルバレスコにも近く、同地においてドルチェット種で作られるワインはドルチェット・ダルバ (DOG) になります。恵まれた立地にもかかわらず、価格的にはリーズナブルにネッビオーロを楽しめる隠れた銘柄です。

2. トスカーナ (州)、「ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ (Vino Nobile di Montepulciano)」2016、ラ・ブラチェスカ (La Bracciesca)、DOCG 「」と同じ

トスカーナと言えば、キャンティに本日のメインに登場するモンタルチーノで作られるブルネッコ・ディ・モンタルチーノが有名ですが、すでに述べましたようにこのブルネッコ種もサンジョヴェーゼの亜種であり、他の亜種にモレッリーノ種で作られる「モレッリーノ・ディ・スカンサーノ」(DOC)、そしてこのヴィーノ・ノビレが有名です。ただし、ノビレとはノーブル、つまり、モンテプルチャーノで作られる「高貴なワイン」という意味の命名です。ややこしいのは「モンテプルチャーノ」にはトスカーナの町の名前の他に葡萄品種にも同じ名前があり、こちらはアブルッツォ州で作られる「モンテプルチャーノ・ダブルッツォ」として日常使いのよく見かけるワインです。では、ヴィーノ・ノビレの方の葡萄の名は何か。それもまた、プルニョーロ・ジェンティーレという素敵な名前。ジェントルな (品のある) プルニョーロ種という具合です。つまり、二重に品格のあるワインなのですが、名前が長いのとややこしいのとで余り取り沙汰されません。名前の通り、フィネスを感じるワインながら、価格的にもブルネッコよりは手を出しやすく、レストランでもリストアップされておりますのでこの銘柄をチョイスすると通に見られます。ラ・ブラチェスカはトスカーナを代表するアンティノリ社の所有する醸造所です。

3. フランチャコルタ (ロンバルディア州)、「クルテフランカ・ロッソ (Curtefranca Rosso)」2015、カ・デル・ボスコ (Ca'del Bosco)、DOC クルテフランカ

これはちょっと捻りがあります。シャンパーニュにもスティルワインの「コトー・シャンプノワ」があるのですが赤はピノ・ノワール 100%です。同様にフランチャコルタにもスティルワインがあり、2009 年からクルテフランカを名乗るようになりました。作り手はフランチャコルタを代表するメーカー。カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、カベルネ・フラン 22%、メルロ 34%、ネッビオーロ 11%、バルベーラ 13%とこちらは混醸を楽しむタイプです。対にして覚えていくと整理しやすいかと思います。このワインは今日お越しの篠原

一廣弁護士にご提供いただきました。ありがとうございます。