



料理通信

2020年11・12号

## V338 カビッキオーリ ランブルスコ ロッツ コル サソツ

### 第77回 続・これだけは知っておきたい「イタリア土着ブドウ品種」

navigator 内藤和雄

イタリア各地に根付く土着ブドウ品種と郷土料理の美味なる関係を、  
「ヴィーノ・デッラ・パーチエ」内藤和雄さんが案内する旅。4周目に突入です。

エミリア・ロマーニャ州

土着ブドウ品種  
no.77

ランブルスコ  
パロッサ  
(微発泡赤)



「カビッキオーリ・ランブルスコ ロッツ コルサソツ」  
参考小売価格 (税別) 2600円 (関) 柳屋田 ☎072-923-6244

ランブルスコの悲劇については以前もお話しました。アメリカ人向けに、彼らの大好きな清涼飲料水に寄せて「イタリアンコーク」の愛称で販売されてきたという歴史。日本にもアメリカ経由で入ってきたランブルスコは、濃くて甘い炭酸飲料のイメージが定着してしまっただけで、その主要品種こそ、今回取り上げるランブルスコのひとつ、グラスパロッサでした。もともと色は濃く、タンニンが豊富で果実味がたっぷり。ポリフェノール感を出しやすいので、海外向けにわかりやすい濃い赤のワインを造るのに好都合でした。

輸出中心に需要を開拓してきたランブルスコが、イタリア国内で見直されたのはソルバーラという品種からです。ランブルスコのこれまでのイメージと対極で、一番色が淡くて酸もしっかりと出る品種。瓶内二次発酵で時間をかけ、ワイン専門家たちに、こんなランブルスコもあったのかと喜ばれたのです。そして、ソルバーラの次に再評価されたのが、次に色が淡くて適度なポリフェノール感のあるサラミネー。その先

※内藤和雄氏は昨年9月に逝去されましたが、生前のインタビューをもとに記事をお届けしています。

### 「ちゃんと私を見て。」



今月の郷土料理  
「タリアテッレ・アル・ラダー  
・アッラ・ボローネーゼ」



「トレガッティ」製菓員広

「ボローネーゼ」の定義は、ボローネーの特産品であるプロシード、パンチニョ、モルタツァウが入ることと直沽むきに必ず牛乳を加えること。加工肉の入りないラダーは単に「オートソース」です！  
東京都葛飾区日自5-13-1 コトブキビル2F ☎03-3565-6181

に、出番が回ってきたのがグラスパロッサです。

輸出用の大量生産品とは造りを変え、ブドウは手摘み収穫を行い、中には瓶内二次発酵を行う生産者も現れ、グラスパロッサもかつての得点返上を果たしつつあります。グラスパロッサで有名になり、ソルバーラで再評価、再びグラスパロッサの見直し。これがざっくり言えばランブルスコのトレンド。しかし、その種ときは十分とは言えないと思います。

持論を言えば、地酒としての魅力は、この地方の生ハムやサルミネーなどの加工肉との相性の良さです。瓶内二次発酵で高級感を打ち出すこともマーケティング的には必要でしょうが、加工肉の気配を和らげてくれるのは、適度な甘味とタンニンがあり、一次発酵途中で糖を残して瓶内に詰めるアンチエストラレ製法のグラスパロッサであると僕は信じて疑いません。日本語訳では先祖代々製法。これぞエミリア・ロマーニャという土地が本来もっていた文化。その再評価こそ、グラスパロッサ本来の、あるべき姿と思うからです。