



ヴィノテーク NO.476

## シチリアの今を牽引する プレミアムな赤ワイン

ヴィットリアの  
エレガンスを表現

### V021

ヴァッレ デラカーテ フラッパート 2015  
ヴィットリア フラッパート DOC  
ヴァッレ デラカーテ

当主は、ヤッコノ家の6代目ガエタナ女史。産地固有の品種フラッパートで造られる。ほんのりとした甘みをもつ個性的なワイン。程よく冷やすのがお薦め。チャーミングなソフトなベリーの実味が楽しめる。

2808円  
販売 ☎072-923-6244  
<https://www.lidawine.com>

## 田崎真也が唸る シチリアのプレミアムな 赤ワイン5種

### Il Frappato 2015 Vittoria Frappato DOC Valle dell'Acate

色調はオレンジを含んだ濃いめのガーネット。香りは芳醇な印象で、野いちごやレッドチェリー、ブルーベリーのコンフィなどの果実香に、野ばらの花、丁子のようなスパイス、ほのかに紅茶の葉、樹脂、黒オリーブの香りなどが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、広がりにはしっかりとした酸味を感じ、タンニンはなめらかに溶け込み、余韻にもスパイスのフレイヴァーを残す。⑩ トマト、黒オリーブを使ったショートパスタなどに。

## プレミアムワイン産地へと 変貌を遂げるシチリア

ヴィットリアのワインに居る  
ヴィンテージ2017と2018の違い

この200年間においてトップ5に入るほど夏の気温が高かったヴィンテージ2017と2018だが、比較すると、ワインに対照的な特徴が現れていることが興味深い。生産者からは「2017は暑い年だったが、2018は冷涼でエレガントなワインに仕上がった」との声が続出した。フィリッピのレポートでは「2018はシチリア全体で雨が多く、9月以降の収穫時期の気候は徐々に推移し、葡萄はゆっくりとアロマや風味を蓄えながら成熟した。赤ワイン用葡萄の収穫は2017年より平均2週間ほど遅く、とてもエレガントで新鮮な風味が得られたが、南東部は比較的雨が少なく、ネロ・ダヴォラとフラッパート、それらをブレンドするチェラスオーロでは、風味と強度のバランスがよい健全な葡萄が収穫できた」とある。

この解説を実感したのが、ヴァッレ・デラカーテを訪問した際に行われた2017と2018の比較試飲だった。

ヴァッレ・デラカーテ Valle dell'Acate は、ヴィットリアの中心地区アカーテの郊外に位置する19世紀末にさかのぼる歴史あるワインリード。現当主ガエタナ・ヤッコノは6世代目にあたる。2013年からは自社畑の土壌を7タイプに分類し、ネロ・ダヴォラとフラッパートを中心に、少量のシャルドネとグリッコを栽培。ヴィンテージ2018からすべてのワインにピオロジック認証を取得した。

フラッパート100%で造るイル・フラッパートには樽を使用せず、品種がもつ繊細で純粋な果実味を表現しているだけに、各ヴィンテージの特徴がストレートに感じられた。ヤッコノは「2018は私が理想とするスタイル。2017もエレガントだが、やや熱度が高く、タンニンも多め」とコメント。

2018は、甘いゼリーやラズベリー、ローズやヴァイオレットの華やかでチャーミングなアロマに、ほんの少しトマトのようなグリーンなニュアンスを帯び、口中ではグッとエレガントさが際立ち、赤い果実の新鮮な風味をミネラル感がサポートし食欲をそそる。ツナやサーモン、タコのマリネなどと相性がよい、軽やかでフラッパートの魅力を堪能できる赤ワインだ。



ヴァッレ・デラカーテのガエタナ・ガエタナ・ヤッコノ。自ら畑の土壌を7タイプに分類するフラッパートとチェラスオーロを栽培している。

シチリア各地の2017年と2018年の降雨量 (mm)

地区名	2017年	2018年	2018年対前年比
トラパニ	589.8	807.7	+37%
パレルモ	565.5	873.8	+54%
メッシーナ	709.1	917.5	+29%
アグリジェント	568.6	824.3	+45%
カタルニャータ	456.6	746.1	+63%
エトナ	429.0	884.7	+107%
カタニア	524.6	824.9	+57%
ラグーサ	634.7	716.5	+13%
シラクーザ	637.1	776.2	+22%

ソース：ワビエンスの資料より。



ヴァッレ・デラカーテのガエタナ・ヤッコノが選定された7つの土壌のひとつ。赤い土壌から採れるネロ・ダヴォラ・ヴィットリア・フラッパートは繊細な味わい。

インだ。

ヤッコノはまた、地元産業界から選出され、2013年からシチリアで唯一のDOCGであるチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアのブランド・アンバサダーも務めている。このDOCGはネロ・ダヴォラを50〜70%、フラッパート30〜50%を使用することと義務づけられ、前者がワインのボディをつくり、後者は繊細な香りと柔らかさを考えたとされる。2005年に認定されて以降、シチリアのプレミアムワイン産地としての地位確立に重要な役割を果たしてきたDOCGだ。かつてはネロ・ダヴォラに比べるとマイナーであった固有品種のフラッパートに対する関心を高め、その繊細な魅力を伝える一助にもなり、いまや100%フラッパートのワインの人気を高まっている。

ヴァッレ・デラカーテのチェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・クラッソは、気分を多く含む赤い土壌の区画から、ネロ・ダヴォラ60とフラッパート40%をブレンド。以前は70、30の比率だったが、フラッパートのエレガントさをより強調するためヴィンテージ2013から現在の比率に変更したという。ヴィンテージ2017はステンレスタンクで醸造したフラッパートの存在が新鮮さを帯びて、2008はタバコや土の発酵した酸味、凝縮度の高いネロ・ダヴォラの存在を強く感じるワインだった。

### シチリア固有品種の代表格 ネロ・ダヴォラに見る多様性



ヴァッレ・デラカーテのワイナリーで試飲。7つの土壌の異なる品種の葡萄が採られたマトで醸造。

シチリアの固有品種の中でも島全土で広く栽培され、いわばシチリアの赤ワインの顔ともいえるネロ・ダヴォラ。樹勢は旺盛で、ペと病には強く、暑さを好むという特徴をもつ。しっかりとした色調を帯びるため、チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアDOCGのブレンドに用いられ、かつてはトスカナやピエモンテ、フランスにバルクで輸出されたこともあった。しかし今では、深みがありフルボディの、長期熟成能力をもつ赤ワインを生む高貴品種としての立場を確立している。

今回ツアーで訪問した南東部は特にネロ・ダヴォラの生産が盛んな地域でもある。先述のヴァッレ・デラカーテでは、黒い土壌の区画からピエモンテ、黄土の区画からはタネと名づけられたネロ・ダヴォラ100%のワインを生産する。イル・モロ2015は、ステンレスタンクと樽を用いて熟成期間は9から12カ月。新鮮さを備えた赤系果実が主体で、重くならず生き生きとした酸味をもつ。タネ2013は、対照的にバワフルで熟成ポテンシャルを備えているが、高い酸味とバランスしフューカスがあるため恐ろしい女性という印象で、ヴィンテージは異なるものの、土壌の違いにより表現も変わり興味深い。