



もっと気軽に日常で！

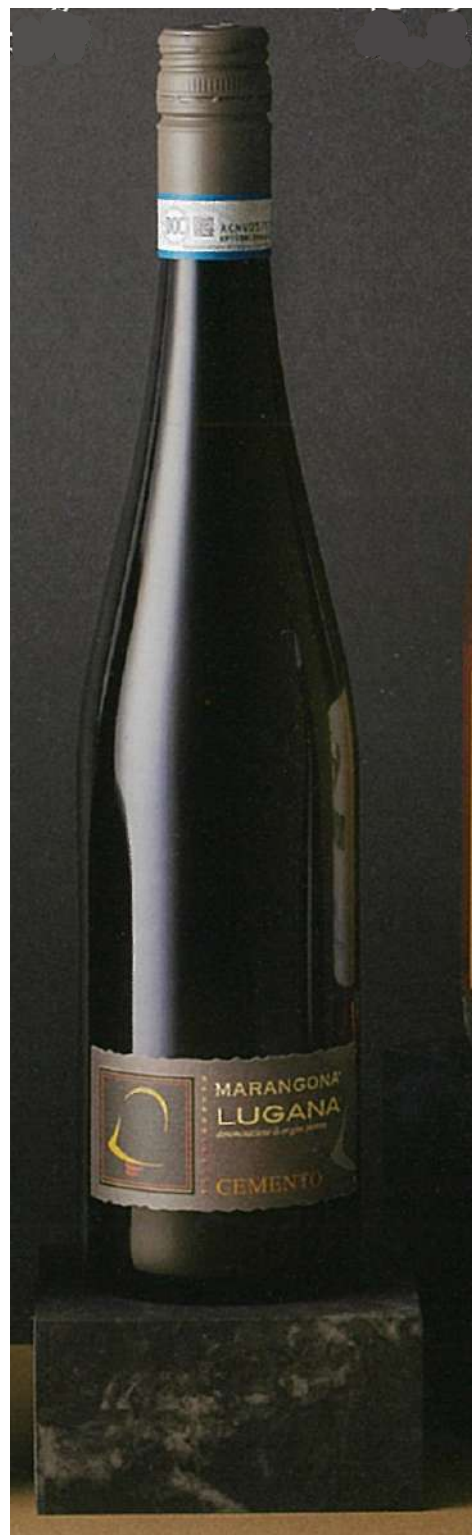
彩り豊かで懐深い イタリアワインの底力

ワイナート No.123

チェメント 2021
マランゴーナ V247

Cemento2021
Marangona

ルガーナ地区、平均樹齢60年以上のトゥルピアーナをコンクリートタンクで自然発酵。熟成約1年。とろりとなめらか、緻密でしっとり。派手さはないが実直で、腰を据えつつ抜け感もいい。白桃や柑橘、白コショウなど控えめな香り。(5,720円/飯田)



ハレの日に飲む王道ワインが存在する一方、日常の食卓に寄り添うワインも豊富なのがイタリアワインの醍醐味。イタリア北部～中部にかけての9州のワインのトレンドについて、イタリアワイン業界の達人たちが斬り込む！さらに、コンパクトにイタリアワインの現在地を知ることができる、厳選40本もご紹介。

トレンドの変化激しいイタリアワイン。日常の食卓や、ちょっとしたご褒美ワインで楽しみたい、イマドキのイタリアワインを北部～中部9州からピックアップ！

ロンバルディア州 *Lombardia*

大人気のスプマンテ、フランチャコルタ以外にも、数多くのワインが存在。南東部ガルダ湖南岸のルガーナの標高は0〜130メートル。石灰を多く含む重い粘土質土壌の平地と、砂利を含む氷堆積土壌の丘陵で育つトゥルピアーナをブレンドすることで、柔らかなボディにフラワリーなアロマをまとった白ワインやスプマンテが誕生。穏やかな気候のガルダ湖畔で生まれる繊細なロザートも、食中酒として使い勝手がいい。

西ピエモンテや東エミリアの影響も受ける南西部の丘陵地帯に広がるオルトレポ・パヴェーゼは、ミラノのトラットリアでも多く使われるデイリーワインから、瓶内二次発酵スプマンテまで、多彩な品種、スタイルのワインが存在。バルベーラやクロアティーナなど伝統的ブレンドの赤ワインは、サラミヤチーズなどをつまみながら飲むのにぴったりだ。

スイスとの国境が迫る北部を東西に流れるアーダ川の渓谷北斜面に段々畑が連なるヴァルテッリーナでは、地元ではキアヴェンナスカと呼ばれるネッピオーロを栽培。北部の高標高急斜面で育つネッピオーロは、酸が強く強硬な骨格だが、熟成するとじつにエレガント。南ピエモンテとはひと味違う、凛としたボディも魅力的だ。