



ワイン王国 NO.114



オーナーのエミリア・ナルディさんは父が創設したワイナリーを35年にわたり運営している。フランスやアメリカで経験を積んだ甥のエマヌエル・ナルディ氏が2010年から醸造責任者

テヌーテ・シルヴィオ・ナルディ

Tenute Silvio Nardi

ソフト&エレガントなスタイル



畑の標高140~480mと変化に富み、土壌も多様だ。「ボッジョ・ドリア」の畑は標高280~380m。5種類の土壌が混ざり、非常に優美で複雑なワインが生まれる(左)

イタリアを代表する農業機械メーカーのオーナーであるシルヴィオ・ナルディ氏がモンタルチーノ北西部にあるカサレ・デル・ポスコ農園を購入したのは1950年のことだった。その後、徐々に所有地を増やし、62年には東部にマナキア農園を購入した。67年に発足したブルネッコ協会の設立メンバーでもあり、ブルネッコの発展に大いに寄与した。今は1200ヘクタールという広大な土地を所有し、そのうち80ヘクタールがブドウ畑だ。

「北西部は北風を受けるため気候が冷涼で、優美で複雑なワインが生まれます。東部はアミアータ山に守られ、より温暖な気候で、フルボディで力強いワインが生まれます」と話すのは85年からワイナリーを運営しているエミリア・ナルディさん。

エミリアさんは意欲的に改革に取り組んできた。97年からフィレンツェ大学と協力して自社畑のサンジョヴェーゼのクローン選抜を行い、5種類の最良のクローンを選び出し、それを使ってすべての畑を改植した。植樹数は56000~60000本/ヘクタールで、仕立てはゴールド・ネ・スベロナート。畑の90パーセントはサンジョヴェーゼだ。

「今、樹齢が高くなり、ワインの品質がコンスタントに向上しています」

同じ年から自社畑の土壌分析を行い、36区画ある畑の特徴を把握した。醸造コンサルタントもボルドー大学のイヴ・グロリー氏や、同じくボルドーで活躍するエリック・ボワスノ氏に依頼、独自路線を歩んできた。

「彼らからはフェノール類を完璧に成熟させる重要性を学びました。少々アルコール度数が高くなっても、フェノール類の成熟を待ちます」

今は甥のエマヌエル氏が醸造責任者を務めている。

ブルネッコの醸造は古典的で、ステンレスタンク発酵(マロラクティック発酵も)で、マセラシオン(醸し)は約30日。1年目は500リットルのトノー樽(30パーセント新樽)で熟成、次に大樽(55ヘクトリットルのフレンチオークとスラヴオニア・オーク)で1年半熟成する。

「私たちは優美で、ソフトなブルネッコを目指しています」

単一畑ブルネッコも卓越したもので、

火山性土壌にガレストロが混ざる標高の高い畑で生まれる「ボッジョ・ドリア 2012年」は厳格で、強いミネラルを感じさせ、持続性がある。東部にある粘土石灰質土壌の畑から生まれる「マナキア 2012」は魅力的な果実味を持ち、深みがあり、官能的だ。

シルヴィオ・ナルディのブルネッコは純粋な果実のプロマ、絹のような口当たりがとて魅力的だ。古典的で、ブルネッコらしい厳格さもあるが、しなやかな味わいで、品格あるスタイルである。注目すべきワイナリーだ。



ワイナリーがある17世紀の美しいヴィッラは著名なボルゲーゼ家が所有していたものだ

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino



新時代へ
名声高まる
エレガント・
ブルネッコ

WINE
THE WINE KINGDOM
Cultura Wine & Market
http://www.thewinekingdom.com





ワイン王国 NO.114

内藤和雄氏が愛した アツビナメント

イタリアワインの世界に大きく貢献した内藤和雄氏は、なにより、アツビナメント（料理との組み合わせ）を大切にされた。生産者と会う時は、「いつもどんな料理と楽しんでいますか？」と尋ねていたという。内藤氏を師と仰ぎ、弟的存在だった永瀬喜洋氏が、内藤氏ならではのアツビナメントを語ってくれた。



カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラッシコ 2012年
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico
生産者：アンドレア・フェリーチ 問い合わせ先：飯田

マルケ州アペーロ。ヴェルディッキオ100パーセント。単一畑の樹齢50年以上のブドウのみ使用。柑橘類の香りとピュアな酸味。豊かなミネラルとコクが感じられる。アンドレア・フェリーチ氏は2003年より自社元詰めをスタート。10年より有機栽培を実践。13年にピオロジック認証を受ける。同年「ガンペロロンゾ」トレ・ピッキエーリを受賞。

V962
※現行 2013VT
スクリューキャップへ変更

ボンゴレ・ピアンコ "アサリのパスタ"

大き目のアサリを使ったパスタ料理。この日は太めのパスタ。ヴェルミチェッリを使用。イタリアの海辺の町で食べられているパスタをイメージし、あえて塩をきつめに使った。アサリは柔らかく火が通され、プリとした食感。



Abbinamento Point

塩気がしっかり効いた魚介料理には「ミネラル感たっぷりのワイン」が内藤氏の定石だった。粘土石灰質で育つヴェルディッキオの膨らみのあるミネラル感が塩気をやさしく包み、塩気を和らげてパスタの旨味を引き出している。

「ボンゴレ・ピアンコ「アサリのパスタ」も内藤氏がこだわりを持つ一皿だった。イタリアの港町で食べる魚介類のパスタ料理は、海水のミネラルを感じるほどに塩辛い。内藤氏は、あえてその「現地の味」を尊重して提供した。塩を和らげれば確かに日本人好みの味になる。だが、日本にいながらして、イタリアの港町を思わせる料理を出すことに「ウィーノ・デッラ・パルチエ」の存在意義があると、内藤氏は考えていた。

「ボンゴレ・ピアンコとのアツビナメントで内藤がよく試みていたのは、この塩辛さにワインのミネラルを「ぶつける」ことでした。強い塩気と厚みのあるミネラルは、うまく溶け合うとまろやかで深みのある味になる。ミネラル豊かな白ワインを合わせることも多かった」と永瀬氏。

ヴェルディッキオはマルケを代表する白ワインで、酸味とミネラルに富み、魚介によく合うとされる。今回選んだ「アンドレア・フェリーチ」のヴェルディッキオも、豊かなミネラルと生アロマのニュアンスを持ち、立ち上る香りの中には華やかさも感じられる。内藤氏は、魚介に合わせるほかのワインとしてリグーリアやサルデーニャ、シチリアなど、海に近い土地のワインをよく選んでいた。

「これらのワインからは潮風がもたらす乾いた口当たりや塩味など、その土地の持つ個性が感じられます。現地の人々はこの「テロワール」を感じながら料理とワインを楽しんでいるんですね。内藤が伝えたかったことは、そういうことなのだと思います。」

もう一つ、内藤氏が「ボンゴレ・ピアンコ」に合う白ワインを選ぶ際に気を付けていたことがある。それが「ワインの流れ」だ。前菜はトリッパで、合わせたのは赤。そのあとに提供しても食事の流れを壊さないものを選んでいくという。そのポイントとなるのが熱感だ。アツビナメントのワインの流れの中には、いつも内藤氏の美学が息づいていた。



ワイン王国 NO.114

北イタリア アルト・アディジェ 山のワインを訪ねる

10月初旬、イタリア最北のワイン産地アルト・アディジェ地方を訪れた。面積の7割が山岳地帯。ブドウ畑はわずか0.6パーセントという産地でどんなワインが生まれるのだろうか。

Impression by Cerasarda Vini Aldo Adami



マティアス・イェガー氏。5ユーロのカジュアルスキーウェアも、最高レンジのものと同じように手をかけて造る

マニンコール
Manincor

重カシステム完備、繊細なワインを目指す

1608年に創業した「マニンコール」。2004年に新ワイナリーが完成し、グラヴィティーフロー（重カ移動）システムを完備した。同時に自社畑50ヘクタールすべてをバイオナミに転換。栽培農家1軒の平均所有畑が1ヘクタールに満たないこの地域にあつて、大規模な展開だ。収穫は畑で選果を行い、1粒1粒手作りで梗から放すという気の遠くなる作業を重ねる。ここでもスキーウェアの栽培の難しさが語られた。

「スキーウェアはほかの品種が抱える問題をすべて持っている」とセールスマネジャーのマティアス・イェガー氏。今年もシヨウジヨウバエの被害があり、苦戦したそうだ。しかし、だからこそスキーウェアにかける情熱は大きく、「1ヘクタール当たり1200時間くらいかけて猛烈に仕事をしている」と頼もしい。

「チャーミングなスキーウェアは、友だちや家族と毎日飲むワイン。多くの人に愛されるワインだからこそ、高品質なものを目指したい」と熱く語る。

来日生産者 インタビュー

イタリア



コルデロ・デイ・モンテツェモロ
Cordero di montezemolo

アルベルト・コルデロ・デイ・モンテツェモロ氏(当主)
由緒正しきイタリア貴族のワイン

出版と軍事で名声を得たコルデロ・デイ・モンテツェモロ家は、1340年から16代にわたってピエモンテ州・モツァラのモンファレットの丘にブドウ畑を所有する歴史ある生産者。

年代はブドウの葉を徐葉していたが、今は太陽が当たりすぎないように残している」と語るのは当主のアルベルト・コルデロ・デイ・モンテツェモロ氏。

このワイナリーのフラッグシップ「バローロ・ガッターラ」はモンファレットの丘にある、バローロ村のシンボルともなっている「レパノン杉」の周辺で採れたブドウを使用。ガッターラでも最も標高が高いわずか1ヘクタールの畑は南西向き、肥沃な粘土質土壌。繊細な舌触りと凝縮されたタンニンを持つ優美なワインが生まれる。年間生産量5500本。歴史を感じさせる雄大なバローロだった。

モンファレットの丘に持つひとまとまりの28ヘクタールをはじめ、アルバ、カステリオリネ、ファレット村、ラ・モツァ村などに合計52ヘクタールの畑を所有。バローロではひとまとまりで畑を所有する生産者は珍しく、モンテツェモロ家は約700年もわたりこの土地を守り続けてきた貴族だからこそ、畑は1995年からオーガニック農法を開始。今では100パーセントオーガニックに転換している。また雨水を利用するなど環境に配慮したワイン造りを実践。イタリアの有機認定CCPBを取得している。

「気候変動など環境の変化に対応するワイン造りが必要になっていきます。例えば1990



バローロ・ガッターラ
Barolo Gattera

●1万1000円(税別)

V2414