

季刊ワイナート 世界のピノ・ノワール満載!

WInart

Winter

Quarterly Magazine 2005 Number

<http://www.bijutsu.co.jp>

25

特集

Special Feature *Pinot Noir*

ピノ・ノワール の世界

ブルゴーニュ
ドイツ、ロワール
アルザス、
イタリア、スイス
カリフォルニア
オレゴン、ワシントン
オーストラリア
ニュージーランド
テイスティング合計

326本



シャルドネの最高作
シャブリという産地
ジャンパーニュ
の誘惑

特異稀なる環境から
新たな伝説のワインは
生まれるのか？

新ボルゲリ

イタリアワインが世界の舞台で反響を巻き起こすきっかけとなった、「サッシカイア」などのスーパー・タスカンが多数生み出した地、ボルゲリ。ここから今、新たなジェネレーションが生まれようとしている。新潮流のポインントと注目すべき生産者はこれだ。

取材・文、撮影・中川原まゆみ

注目は カベルネ・フラン

1944年、マリオ・インチーザ・デッラ・ロケッタ侯爵が、カステイリノ・チエツコの丘の東斜面にカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランを植えた。これが「サッシカイア」誕生につながり、カベルネ・ソーヴィニオンはスーパー・タスカンの重要品種のひとつとなる。

ボルゲリのカベルネ・ソーヴィニオンは、海に面した温暖気候や特異なテロワールから、アルコール度数が高く、落ち着いた色合いで、熟したフルーツ、ジャムなどが香り、酸は少々不足気味でボディは強く、丸みを帯びている。ボルゲリを代表する品種だが、近年の平均気温の上昇によって、品種の持つマイナス面が強調されるようになってきた。

代わりに注目されているのが、カベルネ・フラン。この品種は気温の上昇と関係なく酸が保たれ、色調は力強いスミレ色。また独特の青臭さは、温暖さによ



5 kmにも及ぶ糸杉の道が、サン・グイドからボルゲリ城までまっすぐ伸びている。

に樹齢を重ねると長期熟成に耐えられるすばらしいワインができるため、将来的にはさらに期待できるワインが生まれるだろう。

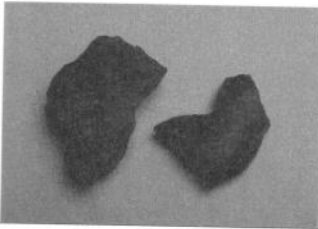
エノロゴ集団 マテューラの役割

父親からワイン造りの方法を学んだ小規模生産者でも、適正クローン品種の選択、最新醸造法などをアドバイスしてもらった。専門家が必要としていた。しかしジャコモ・タキスやステファノ・キヨッチョリ、ルカ・ダットーマといった知名度のあるエノロゴは、資金助成を必要とする

ことながら、時間的にも、拘束を希望する生産者との間で折り合いがつかないことが多かった。そこに現れた救世主が、若手エノロゴの集団、マテューラである。フレスコバルディ、アンティノリなどでエノロゴの経験のあるロベルト・アントニニと、84年からミケレ・サッタでエノロゴをしているアッテイリオ・パリーのふたりが、97年、フィレンツェ近郊のエンポリで設立。現在、フィレンツェ大学、ピサ大学、シエナ大学を卒業した若手の栽培、醸造などの専門家を48名抱え、おもにトスカーナで活躍している。

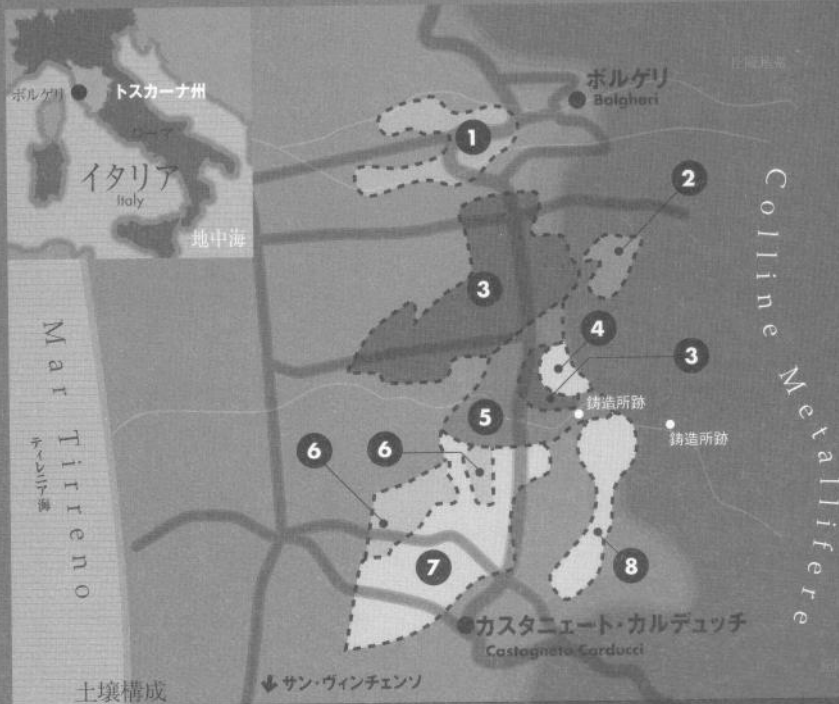
彼らの哲学は「地場を考えたワイン造りを誠実に行なう」。各地で収集したデータを定期的に検討し、意見交換を行ない、専門分野の立場で、各カンティーナごとに細部にわたる判断をする。また、海外のワイナリーで定期的な研修を行ない最新情報などを入手している。現在、ボルゲリでは10のカンティーナの指導をしており、経営面の助言なども行なっている。

エトルリア人の鑄造所で使われた鉾石(左)、鑄造後の鱗片(右)。セガラーリ地区(地図8)の土壌に含まれている。



ボルゲリ 基本情報

Basic Facts



- 1 粘土質、石灰質(10%前後)、小石。
- 2 粘土質、または粘土と石灰質(15%)。保水性が高い。
- 3 純粘土質で中程度の厚さ。保水性があり、下層は鮮新世の粘土質と泥土。
- 4 砂質粘土質、砂利、小石のかための混合土壌で、結晶石灰質を含む。
- 5 砂質と粘土質の肥沃な土壌で、吸水性はゆるやか。
- 6 オレンジがかった大きめの砂質と粘土質。
- 7 細かい砂質とゆるい粘土質で、層は厚め。保水性があり、40cm以下はかたい粘土質。
- 8 石灰質、泥灰土、鉄、マンガ、リンを含む粘土質。

隔絶された土地ならではの 気候条件と 多種多様な土壌構成

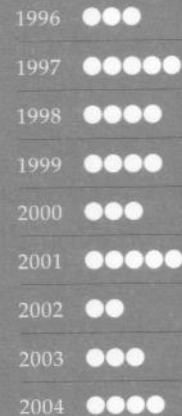
地勢

ボルゲリは西側がティレニア海と接し、北側から東側一帯が標高250~400mのメタリフェリの丘にすっぽりと囲まれることにより、隔絶された環境にある。西の海からくる雨雲は、丘で閉まれたボルゲリを避け、南北に分かれて陸地に入ってくるため、ほかの産地に比べて雨が少ないのが特徴。また8月の昼中温度は35度に達するが、夜は10度まで下がる。この激しい寒暖の差によって、地中海トスカーナワインの特徴でもある熟れたフルーツ香だけではなくミント香も得られ、複雑性が増す。さらに西から「リベッチョ」と呼ばれる風が1年中吹き込むことでフィネスも加わる。

土壌構成

地図に示したような複雑な土壌分布の中には、紀元前400年ごろエトルリア人が作った醸造所の産物が残って影響を与えている場所もある。地殻変動によって起こった断層は北東から南西にはほぼ直線で1m~4mの幅であり、土質は粘土、小石、泥土の割合と地中の深さの違いで3つのタイプに分類でき、交互に整列している。ボルゲリの多くのカンティエーナの所有畑は東西南北で区画されており、水路、効率等を考慮したうえで、畝は東西に作り、タイプの違う断層土壌で同じ品種を植え、複雑性を持たせようとするが、いくつかのカンティエーナはあえて各断層土壌に同じ品種を植え、個性を出している。

ヴィンテージチャート



増加する 生産者

ボルゲリのブドウ畑の総面積は、2000年の250ヘクタールから、2004年は4倍近い

900ヘクタールにまで増加。最近ではルフィーノ、ノッツォーレ、アツレグリーニといったボルゲリ以外のイタリア各地の生産者の進出に加え、カリフォルニアのデリア・ヴィアタ

ーがジャンニ・ガリアルドと組んで新たなカンティエーナを始めると、イタリア国内外からの注目度も高い。またボルゲリと土壌構成が同じだと言われている、5キロ北に位置するピッポ

ーナでも、すでにアンジェロ・ガイア、アンティノリーノなどがブドウの植付けを終え、収穫を待っているところだ。そしてここ数年で土地は高騰し、EUから決められているDOCの許可

面積もすでにいっぱいになってしまった。このような状況は、ボルゲリの特異な環境が造り出すワインに、未知の可能性を見出す生産者が多い話と言えるだろう。



**ロッソ・ボルゲリ
2002**
Rosso Bolgheri 2002

エッジがオレンジ色が
かった深いルビー色。
香りからくるインパクト
がかなり強く、脳裏
を占める。ラズベリー
ジャム、ラベンダー、
ルバーブのシロップ漬、
カカオ。タンニンは比
較的なめらか。後半に
生グリーンペッパーの
戻り香があり、心地よ
く、リズミカル。

(CS80%,M15%,Sg5%/
畑の位置：地図5/初
ヴィンテージ：2002/
日本未輸入)

**グアド・
アル・メーロ**

Guado al Melo



ミケーレ (写真右) は
ミラノ大学で醸造を学び、
父のアッティリオ (写
真左) はミラノ大学で
ブドウ栽培学の教授を
務め、さらに土壌学の
専門家でもある。この
親子はトレンティーノ
でワイン造りをしてい
たが、この地の魅力に
引き込まれ移り住んだ。

オーナーの出身地:トレンティーノ / **畑の面積:**
10ha+5ha (借地) / **購入、ないしは生産開始時期:**
1998年購入 / **作付品種:**CS、M、Sg、Sy、PV、カル
メネール / **エノロゴ:**ミケーレ・シェンサ