

ウォンズ  
2004  
No.240

# WANDS 7.8

*The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan*





## トスカーナのテヌータ・ディ・トリノーロ アンドレア・フランケッティ氏

### トスカーナでは収まりきらず シチリアへ広がったワイン造りの情熱

モンテプルチャーノの南にあるサルテアーノ村のさらに南、オルチア川上流の谷筋に、1992年、16haの畑を購入して、そこにカベルネ・フラン、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドを植え、「トスカーナでシュヴェール・ブランを造る」という夢を描いたアンドレア・フランケッティ氏。それが徐々に現実のものになろうとしている。

1995年と1996年に試験的にワインを造り、クーボレ・ディ・トリノーロという名前をつけたが、これが後に「テヌータ・ディ・トリノーロ」になった。現在のクーボレはトリノーロのセカンダラベルのような存在で、1999年に初めて造られた。この1999年というヴィンテージは、フランケッティのワイン造りのターニングポイントで、この年、全部で4種類（トリノーロ、クーボレ、パラッツィ、チンチナート）ものワインを造っている。

※同市場で評判のよかったパラッツィは1999年を最後に製造を終えた。「メルロとカベルネ・フランで造るパラッツィは、トリノーロのコピーを抜けていないと感じた。トリノーロと似たような構成だが、複雑味も少ないし、あまり造り続ける気がなくなった」と、フランケッティ氏。初め、パラッツィはメルロが主体で、トリノーロはカベルネ・フランが主体の構成だったが、徐々に味わいが似違ってきてしまったようだ。現在はパラッツィに使っていたメルロをすべてトリノーロに集中している。2002年はヴィンテージが悪く、トリノーロのラベルは造っていない。その分、クーボレ2002が充実している。



現在の所有畑は25ha、来年5haほど植付けを増やすという。ボルドー品種の挿し木はボルドーから持ってきたもの。ボルドー品種以外では、唯一チェザネーゼを植えている。チェザネーゼは、ローマ近郊の友人の畑から穂木をもらい、接木はフランスで行った。「私はあまりイタリアの接木業者を信用していない。どんなタイプの台木を使っているかが少し不透明だからだ。その点、フランスの業者はしっかりしているし、台木の種類も多い。台木は3309、101-14、4453などだ」。

テヌータ・ディ・トリノーロの土壌は、全体の約38%が粘土質で、40%が砂質、残りが泥灰土だ。心土は主に粘土質で、一部は小石混じりの土壌になっている。

「サンジョヴェーゼにはあまり関心がない。シラーは素晴らしい品種だと思うが、コショウのような香りのする良いワインはトスカーナの土壌では育ちにくい。ここはシラーには少し暑いかもしれない」。トリノーロは、地中海性気候というより、内陸性気候の部類にはいる。夏が暑くて冬はとても寒い。収穫が終わるとあつという間に寒さがやってくる。だから発酵管理が難しい。時には発酵を進展

させる為にセラーの内部を暖める必要があるほどだという。

フランケッティ氏は、3年前にシチリアに畑を買い、バツピッシャーロというワインを造りはじめた。シチリアに購入した畑は、北東部エトナ山の麓で火山性の土壌だ。表土は鉛色で、きめが細かく薄い。しかし、少し振り下げると湿気があり思っている。どれほど肥沃かという点、たとえば今春、ブドウ樹を植えると、あつという間に成長して翌年の秋には収穫できる。

「私の畑はエトナの北麓、タオルミーナの側にあるが、畑から海岸線は見えない。周囲を小高い山に囲まれた、ちょっとした谷筋に畑があるからだ。同じエトナの麓でも他の畑が海風の影響を受けるのに対して、私の畑にはその影響はない。土地を買ったときに一部にはネレロ・マスカレーゼの古い樹が残っていた。このあたりは全体に段々畑になっていて、古くからブドウが植えられていた。19世紀にはたくさんのワイナリーもあったようだが、その後、放棄された。エトナ山麓はバルクワインの生産地帯で、そのバルク需要が急激に減少した1970年代に、ブドウ栽培が見捨てられたからだ」。

ここに新たにプティ・ヴェルドとチェザネーゼを植えた。そして、高度の高い畑にはほんの少しシャルドネも植えた。ヴィオニエとソーヴィニヨン・グリも3-4%加えた。この土壌ならミネラル分の豊かなシャルドネができるのではないかと思ったからだ。私には白ワイン造りの経験がないので、いまからとても楽しみにしている。去年と今年、2年にわたって植えたので、初収穫は2006年ヴィンテージになるだろう」。