

季刊ワイナート イタリア・トスカーナ特集

Winaart

Autumn

Quarterly Magazine 2001 Number
<http://www.bijutsu.co.jp>

12

イタリア
ワインが
面白い
パート1

特集 やっほり トスカーナは 妻がった!

ni Toscani, davvero eccezionali

トスカーナの
スーパー・ワイン
を
レストランで楽しむ



次世代トスカーナ、
キャンティ・クラッシコ、
トスカーナの白、
その他の地域
テイスティング

463本

デザインの現場十月号別冊 季刊「ワイナート」二〇〇一年秋号



特集

やっぱり

トスカーナは

Photos by Masahiko Takejia Text by Katsuyuki Tanaka (Wimart) Special Thanks to Yoko Sakasaki.

凄かった!

自然の恵み、トスカーナ。豊かな生活とは何かの答えはここにある。自然から与えられ、自然に返す、物と心の交歓に基づき、無理をしないナチュラルな暮らし。豊かさとは物質でもなく精神でもなく、人間にとっての当たり前が当たり前でできる有り難さに他ならない。トスカーナ・ワインを味わうとは、その向こうにある自然に抱擁され、手遅れになる前に本来の自分に気づくことなのである。

イタリア ワインが 面白い パート1

Special Feature
Vini Toscani,
Davvero
Eccezionali

監修 武田正彦 文 田中克幸



トスカリーナの底力を 思い知らされる 無名の地から 登場した驚異のワイン

Photos by Marushio Takahashi

「トスカリーナなんて野蛮で嫌いだ」、トリノーロのオーナーであるアンドレア・フランケッティさんは屈折した思いをぶつける。
フアッシヨナブルでないながらも大地に根ざしたライフスタイルとして、世界中の富豪の羨望を集めるトスカリーナの美しい田園生活。恵まれた自然。健康的な食事。おいしいワイン。なだらかな丘陵に、

シエナ色の瓦屋根……。完璧な隠居の地、地上の楽園、トスカリーナ。そして気が付けばワイナリーは外国人に買い占められ、行き交う車は外国ナンバーばかり。とくにドイツにはトスカリーナだけを扱った専門雑誌があるくらいで、レストランのメニューもドイツ語併記が普通。そういう状況を、彼は「外国に支配されている」として憤る。



豚、鶏、鶏、山羊、羊といった家畜が飼われ、自給自足を実行する。「買うのはコーヒーとパンと水ぐらい」と、フランケッティさん。



バラッツイ。テヌータ・デイ・トリノーロと同じ造りがされ、メルロ50%にカベルネ・フラン50%。99年の生産量は800ケース。フランケッティさん曰く「サキュレント&イージー」なこのワインは少し単純で、生産中止も理解できる。メルロは2000年以降セカンドワインにブレンドされる。

テヌータ デイ・トリノーロ

Tenuta di Trinoro



Sarnano, Toscana

都会的栄華の虚飾に気づき、自然と共にある本当の生活を求め、家族さえ捨てて、このトスカリーナ最果ての地にひとり移り住む。

彼はニューヨーク生まれで、ローマ育ち。ローマ人といえば「偉大な我等ローマの民よ」というローマ帝国以来のスローガン（映画『グラディエーター』の胸の入れ墨をご存じだろうか）をいまだに街のあちこちに記しているくらいである。プライドの高さは想像に難くない。
それではなぜトスカリーナなのかという気もするが、彼の祖父がトスカリーナでワイン造りをしていたとはいえず、別に格別の思い入れはないようで、「別にここじゃなくてもよかったが、とにかくローマを逃げ出したかった。あんな汚れた

も

よれば「現世的な都会の生活から抜けられなかった」という家族をローマに置き去りにし、彼はこのテヌータ・デイ・トリノーロの地にひとり移り住んで自給自足の生活を始めたのである。
もともとは果物、ブドウ、麦、トウモロコシといった作物が折半耕作によってつくられていたという。この200haの土地。「石が多く粘土も固すぎ。耕作には不適」なため、戦後は打ち捨てられていたが、「大好きなシャトー・シュバル・ブランのようなワインを造りたかった」彼は、2000㎡もの石を取り除



西にトスカーナ最高峰、標高1718メートルのアミアータ山を臨むサルチアーノの地にあるトリノーロ(写真右ページ下)。モンテプルチアーノのさらに南、ウンブリア州やラツィオ州にも近い、見て分かる通りに、周囲には何も無いような場所だ。写真下は標高600メートルと高い場所にある、最初に植えたカベルネ・フランの畑。トリノーロではこの斜面の部分を、サンテミリオンに倣って「コート」と呼び、ワイナリーの周囲にある平地の砂利質の畑を「グラブ」と呼ぶ。



テヌータ ディトリノーロ 1999

Tenuta di Trinoro 1999

Tenuta di Trinoro

「99年は高い温度と晴天の合間に少し雨が降って必要な水分を補給」という状況で、「ブドウが成熟を止めないで行くところまで行ってしまった」。ため、アルコール度は16度という異常な高さ。品種はC F 70%、M 20%、C S 6%、P V 4%。暑い土地だが収穫は遅めで、Mが10月の2日と3日、C Fが中旬、C SとP Vは25日に終了。生産量は800ケース。2000年は品種構成が大きく変わり、C S 55%、C F 35%、P V 10%となる。このP Vは本当に熟したP Vとはかくもおいしいものなのかと思うから胸が落ちる思いがした

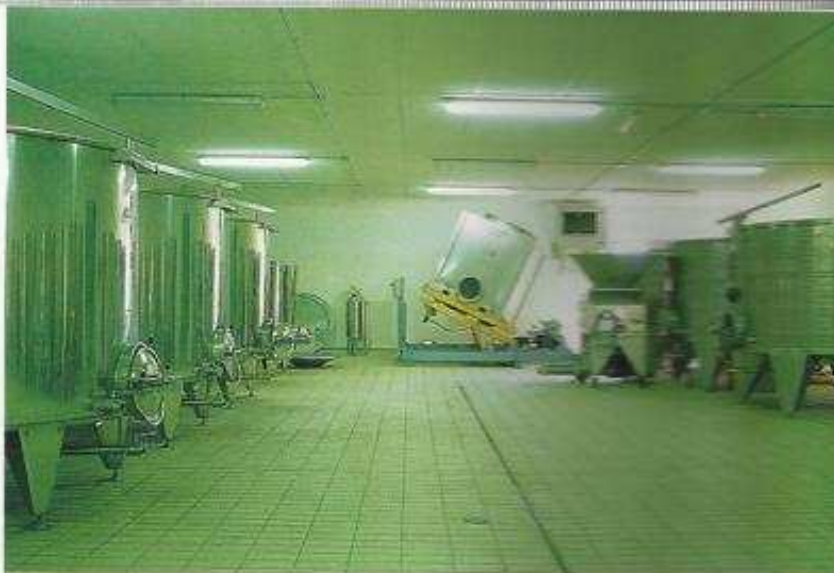
いて整地し、まずは2・5haの畑にカベルネ・フランを植える。そして95年、レ・クーボレ・デイ・トリノロを造って、サンテミリオンのテヌスヴァンのところに持っていく。だが彼自身「垢抜けないワインでした」と反省するところ、独学で最初から素晴らしい作品が出来るわけもなく、「出ていけ」と言われて相手にもされないという結果に終わった。

そこで心機一転、精魂込めて完成させた97年のワイン、テヌータ・デイ・トリノロとパラツツイを特参したところ、その高品質は即座に称賛を受け、テヌスヴァンの販売網によって世界に広まり、消費者からも熱狂的な支持を受けたのである。

| | |
|-----------------|------|
| VINO DI TORCHIA | 1999 |
| VINO DI TORCHIA | 1998 |
| VINO DI TORCHIA | 1997 |
| VINO DI TORCHIA | 1996 |
| VINO DI TORCHIA | 1995 |
| VINO DI TORCHIA | 1994 |
| VINO DI TORCHIA | 1993 |
| VINO DI TORCHIA | 1992 |
| VINO DI TORCHIA | 1991 |
| VINO DI TORCHIA | 1990 |
| VINO DI TORCHIA | 1989 |
| VINO DI TORCHIA | 1988 |
| VINO DI TORCHIA | 1987 |
| VINO DI TORCHIA | 1986 |
| VINO DI TORCHIA | 1985 |
| VINO DI TORCHIA | 1984 |
| VINO DI TORCHIA | 1983 |
| VINO DI TORCHIA | 1982 |
| VINO DI TORCHIA | 1981 |
| VINO DI TORCHIA | 1980 |
| VINO DI TORCHIA | 1979 |
| VINO DI TORCHIA | 1978 |
| VINO DI TORCHIA | 1977 |
| VINO DI TORCHIA | 1976 |
| VINO DI TORCHIA | 1975 |
| VINO DI TORCHIA | 1974 |
| VINO DI TORCHIA | 1973 |
| VINO DI TORCHIA | 1972 |
| VINO DI TORCHIA | 1971 |
| VINO DI TORCHIA | 1970 |
| VINO DI TORCHIA | 1969 |
| VINO DI TORCHIA | 1968 |
| VINO DI TORCHIA | 1967 |
| VINO DI TORCHIA | 1966 |
| VINO DI TORCHIA | 1965 |
| VINO DI TORCHIA | 1964 |
| VINO DI TORCHIA | 1963 |
| VINO DI TORCHIA | 1962 |
| VINO DI TORCHIA | 1961 |
| VINO DI TORCHIA | 1960 |
| VINO DI TORCHIA | 1959 |
| VINO DI TORCHIA | 1958 |
| VINO DI TORCHIA | 1957 |
| VINO DI TORCHIA | 1956 |
| VINO DI TORCHIA | 1955 |
| VINO DI TORCHIA | 1954 |
| VINO DI TORCHIA | 1953 |
| VINO DI TORCHIA | 1952 |
| VINO DI TORCHIA | 1951 |
| VINO DI TORCHIA | 1950 |
| VINO DI TORCHIA | 1949 |
| VINO DI TORCHIA | 1948 |
| VINO DI TORCHIA | 1947 |
| VINO DI TORCHIA | 1946 |
| VINO DI TORCHIA | 1945 |
| VINO DI TORCHIA | 1944 |
| VINO DI TORCHIA | 1943 |
| VINO DI TORCHIA | 1942 |
| VINO DI TORCHIA | 1941 |
| VINO DI TORCHIA | 1940 |
| VINO DI TORCHIA | 1939 |
| VINO DI TORCHIA | 1938 |
| VINO DI TORCHIA | 1937 |
| VINO DI TORCHIA | 1936 |
| VINO DI TORCHIA | 1935 |
| VINO DI TORCHIA | 1934 |
| VINO DI TORCHIA | 1933 |
| VINO DI TORCHIA | 1932 |
| VINO DI TORCHIA | 1931 |
| VINO DI TORCHIA | 1930 |
| VINO DI TORCHIA | 1929 |
| VINO DI TORCHIA | 1928 |
| VINO DI TORCHIA | 1927 |
| VINO DI TORCHIA | 1926 |
| VINO DI TORCHIA | 1925 |
| VINO DI TORCHIA | 1924 |
| VINO DI TORCHIA | 1923 |
| VINO DI TORCHIA | 1922 |
| VINO DI TORCHIA | 1921 |
| VINO DI TORCHIA | 1920 |
| VINO DI TORCHIA | 1919 |
| VINO DI TORCHIA | 1918 |
| VINO DI TORCHIA | 1917 |
| VINO DI TORCHIA | 1916 |
| VINO DI TORCHIA | 1915 |
| VINO DI TORCHIA | 1914 |
| VINO DI TORCHIA | 1913 |
| VINO DI TORCHIA | 1912 |
| VINO DI TORCHIA | 1911 |
| VINO DI TORCHIA | 1910 |
| VINO DI TORCHIA | 1909 |
| VINO DI TORCHIA | 1908 |
| VINO DI TORCHIA | 1907 |
| VINO DI TORCHIA | 1906 |
| VINO DI TORCHIA | 1905 |
| VINO DI TORCHIA | 1904 |
| VINO DI TORCHIA | 1903 |
| VINO DI TORCHIA | 1902 |
| VINO DI TORCHIA | 1901 |
| VINO DI TORCHIA | 1900 |

現代のワイナリーらしく非常に衛生的。セラミックと金属で造られ、バクテリアが住みつく木材は使わない。天井と壁は二重になってその間に空気層があり、直接的な温度変化を避ける工夫はまるでシャ

トー・パヴィ。自分の畑の天然酵母を自ら培養した酵母を使用し、上面開放タンクで発酵。ピジャージュを行なう。ワインは非常に濃厚な色だがマセラシオンは10日以内と短いのは「ブドウが成熟しているため」。新樽のみで熟成。



うちの樹を見てください。余所より形がよく、葉が濃い。樹勢が弱いからこそ、完全に熟してから収穫しても、酸が十分にあるワインができる。

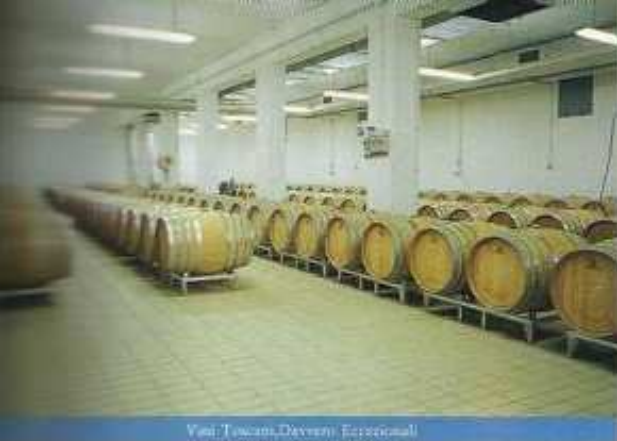
そして名前が復活したレ・クーボレ・デイ・トリノロ、それから極少量生産のチンチナートに、自家消費用のトレンツォアール主体の白ワインが造られている。

のテヌータ・デイ・トリノロ、96年、そして2000年。あらゆるディテールが徹底的に考え抜かれ、モダンの極致といえる洗練を見せながら、とりすぎた整合感など微塵も感じさせず、自己満足的な浅薄さや造り込んだあざとさがなく、恐ろしいほど凝縮された果実味に込められた自然のパワーがひたすら迫る、異次元的な熟度と密度のワインである。

だが今や世界の頂点に立ったこのワインに謙虚に接するならば、これほどまでのワインを10年前までは荒地だった場所から生み出すことができる偉大なるトスカーナの底知れぬ力に対し、どうして畏敬の念を抱かずにおられようか。

トリノロの高品質の要は、9400本という高い株密度と一本あたり5房という低収穫量にある。写真は超レアな傑作、「地中海の香りを自分で表現したかった」というチンチナートだ。生産量は1300本。ラツツイオ原産のチェザネーゼと、プーリア原産のトロイアなる「忘れられかけた品種」。「ピノ・ノワールに似ているが、よりロマンティックな感じ」と、オーナーのフランケッティさん（写真中）。





Vini Toscani, Davaem Ecologici

「好きなワインは」と聞くと、
「90年のプティ・シュヴァル」。
フランケッティさんの夢は
完成されつつある。

昨年、醸造ともに完全主義かつ
細工夫に溢れるフランケッティさんだが、中でもユニークな空間は、右ページ上の
写真の奥に見える、ゆっくりと
回転する四角いタンクである。
「回転して何日か経つとグ
ラセロールが出てワインに粘
りが出るが、それを酵母が食
べて取り除か減ってしまう。
このタンクに入れて攪拌する
と、酵母が動かなくなってグ
ラセロールが増える」という。シャト
ーオーゾヌのヴォーティ
エさんが見学に来たときにこ
れを見せたら、「次行ってみよ
う」と無視されたそうだ。
「聞かないのも分かるけど、でも
お前におかんだよ」写真は
醸造責任者のステファノ・ピ
ッチャーさん。

