

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

21世紀記念特別編集号 ワインライフにしかできない二大企画

no.13 日経ムック
2001



田崎真也が
選んだ

ワイン好き必見!

世界のベストワイン64

この1冊でワインの最新情報がすべてわかります。



あの1994年ボルドー61シャトーから

俵万智が詠む15シャトー夢の競演

13



Italy
●イタリア トスカーナ

●バラツツイ、ロツソ・ディ・トスカーナ

Palazzi 1998 Rosso di Toscana

★選んだ理由

イタリアの新選別製と評判の醸造家のワイン。カベルネ・ソーヴィニオンは比較的早くから、植えられているが、最近ではトスカーナで、メルローを主体にしたワインがトレンドになっている。トスカーナはカベルネ・ソーヴィニオンが非常に成熟する土地柄ゆえに、メルローも当然のことながら程度が上がり、成熟するわけで、最近の注目味として選んでみた。トスカーナでのメルローの可能性を探って行くための1本。

★田崎&石田テイスティング・コメント

色は濃く、まさに鼻。果実の濃地量高く、梅のコースト香の印象が強い。甘草、シナモンなどスパイシー。味わいもひたすらに濃い。酸も豊か。

★テイスティングを終えて

石田 味がとっても濃くって、1万円以上のケリのプレスティージュクラスのワインのような感じがします。

田崎 まあ、そっち寄りだね。世界的な環境意識が培われるたぐいの産地のあるワインに仕上がっているね。逆にいうと、イタリアではこういうタイプが少なかったのかもしれない。スーパーヴィーノ・ダ・ターヴォラのクラスのワインでも、こういうふうに、インクっぽいまでの凝縮感があるようなスタイルはなかったから。メルローの成熟度が高いということは、水分が少なく、スパイシーになる。ホルダーのメルローは水分がある程度あるからそうはならず、むしろエレガントに仕上がる。そういう意味で、このワインは、ヨーロッパ産のワインというより、新大陸のスタイルだと思えますね。

★料理

イタリアには、フランス料理のように厳格的で温度をつけるという発想はなく、コースターで仕上げた軽いソースが主流だが（ソースが軽いから、毎日のように食べられるともいえる）、そういった料理に、このワインはちょっと難しいだろう。かなり濃厚なソースでない、ワインに負けてしまう。例えば、古典的なボルドーソース、モウル（骨髄）を、アントルコート（牛肉）の上のせて、ポークと、赤ワインで煮詰めた濃厚なソースに仕上げたものはいいたろう。あるいはオージーブッコ（牛のすね肉）をフレンチスタイルで煮込んだものに。

★温度

このワインは温度を高めにしないと本来の力を発揮しないタイプ。20度位で、テキャンターシュをして。

★醸造元プロフィール

トスカーナ州のアミアータ山とチネーナ山に囲まれたオルチャ渓谷の海拔450mに位置し、石灰岩と小石の土壌を持つワイナリー。当主のアントニア・フランチェッティはこの地に約300haを所有するが、1992年にぶどうを植え始め、現在ワインを生産するのは6ha、約20haにぶどうが植わっている。

★テクニカル・データ

収穫：収穫量は20hl/haに抑えている。
熟成：フレンチオークの新樽100%を用い、12ヶ月熟成。

瓶詰：樽蓋・巻蓋はせず瓶詰。

品種：'87年カベルネ・フラン25%、メルロー75%。
'88年カベルネ・フラン50%、メルロー50%。

◆輸入元/シャパンインポートシステム
☎03-3541-5455

