

ワインと食とSakeと  
ヴィノテーク

No.394

The Monthly Magazine of  
Wine, Food, and Sake Vinothèque

2012.9

イタリアワインの個性は百花繚乱

シチリア・エトナ

ピエモンテ・ネッピオーロ

トスカーナ・サンジョヴェーゼ

そしてプーリア・・・etc



ワイン・ハイキング・ガイド田崎真也セレクション(106)  
実力派生産者たちの競演



¥899.78-¥1,930.94-¥971.7 69402 ¥1000E



標高1000mを超える、エトナ東麓北西にあるコントラダ。ランパンチに栽培されるパソピシアーロ。

### ▶エトナの北斜面へ

カターニアから高速道路でタオリミーナ方向に北上し、フィウメ・フレッドの出口で降りて山側へと入ると、道の狭い曲がり道は標高を上げていく。最初に現れる大きな村がリングアロッサ（赤い丘）だ。この恐ろしい名前には、村のすぐそばまで迫ったという燃える溶岩流をよく表している。高層の中を行くと、昔小学校の遠足で行った洗脚山の麓押し出を思い起こさせるような、大きな溶岩の塊が道にせり出すように現れる。その中をエトナ山脈の小さな列車、チルクメトネアの線路が通る。エトナ山北側の地域は、アルカンテラ川の右岸から山の1000m付近までの斜壁の溶岩の間に葡萄畑が点在する。村々をつなぐ、平均標高650mを超える狭い道幅の国道の左右は緩やかな斜面や平地もあり、標高が上がるとテラス畑となる。そうしたテラス畑や古木の畑はアルベレッコ（株立ち立て）だが、垣根式栽培の畑も多い。

### パソピシアーロ Passopisiaro

リングアロッサとランダツツォの間にある「兎の行動圏」という変わった名前のパソピシアーロ村は、ブルゴニーでいえばヴォーヌ・ロマネのように著名な生産者がこの周辺のコントラダの畑を所有、またワイナリーを設けている。だが、村の中心地は老人たちが日光浴をしながら日が一日照っているベンチと、その反対にカフェが1軒だけあるうららかな交差点だ。そこから山腹を上る道をたどると、グアルディオラのコントラダにある、フェンスに囲まれたパソピシアーロの葡萄畑とワイナリーに到着。トスカナのアマアータ山近くのオルチャ渓谷にテヌータ・ディ・トリノロを経営するアンドレア・フランケッティは、南イタリアでのワイン造りを考えているいる産地を見て回り、その候補地のひとつだったエトナを訪れたところ、ワイン生産の長い歴史があり、たくさんの古木の畑が



パソピシアーロでは熟成にオーヴァル形オーク樽を使用する。ワインはすべてエトナDOCではなく、IGT製だ。

残されていることなどから、ここでのワイン造りを決断した。

2000年にまずクオタミッシェと呼ぶ標高1000m付近を通る道路より上の、エトナでも最も高い標高にあるコントラダ、ランパンチのネレッコ・マスカレーゼの古木が栽培されていたテラス畑を購入した。これ以上の標高に葡萄畑を所有するのは、グラチと自然派で知られるフランコ・コーネリッセンだけという。翌年には標高800～1000mにあるグアルディオラと850mにあるシアラ・ヌオーヴァのコントラダの畑を購入した。「当時、これらの畑に関心を感じる人間などいなかったから、いくらかでも買えた。今は価格が高騰しているけれど、グアルディオラの畑は雑草がはびこる羊やロバの放牧地で、整備に時間をかけ、1000m近い上部の区画にシャルドネ、下部にプティ・ヴェルドの国産品種と、ラツィオ州の火山性土壌で育つ葡萄チェザネーゼ・ダフィーレを植えた」と、地元っ子で現地の管理を任されているヴィチエンツォ・ロ・マウロ。

「2001年から2002年にかけてランパンチの葡萄から800本くらいのワインを試験的に醸造したが、最初はネレッコ・マスカレーゼの特徴を理解するのが難しかった。2004年から本格的にパソピシアーロのワインを生産するようになった。シャルドネは2006年から生産している。オーナーのフランケッティはカリカンテやグレカニコといった地元固有の白葡萄が好きにはなれなかったからだ。プティ・ヴェルドは、色の薄いネレッコ・マスカレーゼに、ネレッコ・カッチョを用いた濃厚な色やボディを加えるために植えつけた。結局、ネレッコ・マスカレーゼはそれのみ単一の方がよいと判断。プティ・ヴェルドはチェザネーゼ・ダフィーレとブレンド、ヴィンテージ2005からフランケッティと名付けたワインを発売した。その後、畑を買い増し、ヴィンテージ2008から異なるコントラダの畑の葡萄から、ブレンドして造るパソピシアーロと、ランパンチ、シアラ・ヌオーヴァに加え、標高650mのボルカリア、550mのキッペマジーネの4つのシングル・コントラダのワインを造るようになった。また、標高950mにあるモンテドルチェのコントラダの畑を取得し、2009年にシャルドネを購入した」と言う。現在、自社所有および買付けを行う

合計28haの葡萄畑がある。

「完熟させてから挽むのがフランケッティの哲学。ネレッコ・マスカレーゼは11月に入ってから収穫することも多く、年によっては収穫期に霜が降り、雨も降るなどの悪天候で、完熟しないコントラダの葡萄もある」と言う。

グアルディオラの斜面に立つ古い石造りのバルメントを2004年に改装した醸造場は、上層階にステンレスタンクを設置、重力に従いワインを下層階にある樽へと移せるようにした。

バリックを一部に使用するフランケッティ以外の赤ワインは、オーストリアのパウシャ製のオーヴァル形のオーク樽を熟成に用いている。シャルドネ2010はバリックで発酵、マロラクティック発酵も行い、熟成はオーヴァル形オーク樽とコンクリートタンクで合計6カ月、洋梨のような上品なアロマ、しっかりとした酸味とミネラル感が感じられる。パソピシアーロ2009は異なるコントラダの葡萄を別々に醸造、ブレンドして18カ月熟成させた。淡いルビー色、野生のさくらんぼを思わせる酸味のある味わいだ。シアラ・ヌオーヴァ2009はよりガーネットがかかった深い色調、野生ベリーの風味と強いミネラル感。タンニンはやや柔らかだがストラクチュアがしっかりとしている。蒸詰めしたばかりというランパンチ2010はシアラヌオーヴァに比べて色調は明るく、フェンネルがアロマに香る。酸味は想像よりも穏やかでエレガントなスタイルだが、アルコール濃度が14%あることに驚かされる。ボルカリア2010は色調がより深く、ハリのあるタンニンをストラクチュアとした。しっかりとしたボディが感じられた。フランケッティはヴィンテージによってブレンド比率を変え、プティ・ヴェルド100%の場合もあるという。2009はチェザネーゼ・ダフィーレ80、プティ・ヴェルド20%のブレンド。どちらもステンレスタンクで発酵、バリックでマロラクティック発酵後、オーヴァル形オーク樽とコンクリートタンクで合計14カ月の熟成。濃厚な黒々とした色はプティ・ヴェルドからだろう。それにチェザネーゼ・ダフィーレからもたらされる酸味、野生の小さな黒いベリーの凝縮された果実味としっかりとしたタンニンをもつ。



エトナは標高のとう、道ひとつ隔てただけでも土壌が異なり、ワインスタイルが異なる。

いずれのワインもラベル表示はIGTだ。「エトナDOCの生産地域の規定である最高1000mを超える標高にも畑があるからだ。シチリアDOCが誕生したので、今後はそちらの表示を考えるが、いずれにせよ、アンドレアはワイン自体がテグ（標識）であって、公（DOC）の証書は重要とは思っていないのだよ」とヴィチエンツォは言う。

この原稿を書き下した8月7日、パソピシアーロから「野焼きの火がシロッコの強風にあおられて発生した山火事がグアルディオラまで迫り、火の手は醸造場の外壁近くまで達した。シャルドネの畑の一部も燃え、2012年の収穫量は20%減るだろう」という報が入った。