

Winarit

● ピエモンテ、トスカーナ……イタリア情報満載!

No. 57
Jul. 2010
1800yen

[ワイナート] The Magazine for Wine Lovers

現地取材
トスカーナ
代表的3ワイナリー、
その実力を改めて知る

現地レポート
第13回世界最優秀
ソムリエコンクール チリ大会

夏こそ欲しい!
ワイン保存の悩み解消
プロが薦めるワインセラー

ワインガイド
現地取材12ワイナリー
バローロ、バルバレスコ、
ロエロ48本
イタリア白ワインを楽しむ
ソアーヴェ、ヴェルディッキオ50本
ブルゴーニュ最新ヴィンテージ、
スペインのワインほか129本

テイस्टینگ合計
227本

特集

イタリア 新ネッツビオーロ 宣言

バローロ、バルバレスコ、ロエロ

“Nebbiolo”
Barolo, Barbaresco, Roero



ピ エモンテとトスカリーナの大きな違いのひとつは、ピエモンテには外部からの参入者がほとんどいないということだ。バローロやバルバレスコはもともと栽培面積が小さいうえ、代々、親から子へ受け継がれてきた畑をむやみに手放す人は少ない。しかもバローロとなるとすでに市場はできあがっているから、ゼロからのスタートでそこに食い込むには、よほどの覚悟が必要だ。

「状況が厳しいのは承知の上。だからこそ、まあまあではなく、最高のワインを造らねばならないんだ」。

まっすぐにこちらを見るパオロ・モンティの目に、迷いは少しもなかった。

パオロの実家は、トリノで1927年から続く建設業。学生時代からワインが好きで、休暇のたびにシャンパーニュやブルゴー

ニュ、リオハなどのワイン産地を訪れていたという。そして22歳で兵役に就いたとき、アルバ出身のエノロゴ、ロベルト・ジェルビーノと出会う。「それ以降、バローロやバルバレスコに足繁く通うようになった。そして95年に、ふたりで一緒にワインを造ろうと決めたんだ」。

畑探しにはロベルトのコネクションを頼った。「それでも農家との交渉には1年以上かかった。とはいえ、あの頃はまだ今ほど畑の価格は高騰していなかったからよかった。今なら絶対に手が出ないだろうね」。96年にモンフォルテ・ダルバに0.5ヘクタールの畑を購入。古いワイナリーを改築して設備を整え、翌97年に、初めてのワインを造った。

最高のワインのために、パオロは「最善と思うことはすべて」行なう。

モンフォルテ・ダルバ村のはずれにあるワイナリー。2階にはパオロが住む。来年にはソーラーパネルを完備した2階建てのセラーを建設予定。



Winery2

Monti

モンティ

area
Barolo



6区画で3haを所有。石灰泥灰土質が60%、砂質20%、粘土20%。苗木はマッサルセクションをフランスの苗木商キヨムで接木。

99年に家業を辞めてワイン造りに専業。チャレンジ精神も旺盛で、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロ、ネッピオーロをブレンドしたランゲ・ロッソや、シャルドネとリースリングをブレンドしたランゲ・ブラン、良年のみマグナムでリリースするメルロも手がける。もちろん綿密な土壌調査を行なったうえでの選択だ。趣味はサイクリング。

Pier Paolo Monti
ピア・パオロ・モンティ

伝統産地に挑む
アウトサイダーの
完璧主義者

発酵と醸しはロータリーファーマンターとステンレスタンクでのルモンタージュを使い分ける。期間は6~8日。ブッシアは新樽100%のバリックで15カ月、1800ℓの大樽で15カ月熟成。クリュ・ブレンドのバローロは、比率のおよそ6割を占めるコステは古いバリックで2カ月、大樽で30カ月、ブッシアは新樽50%で15カ月、大樽で15カ月熟成。バローロでは歴史あるワイナリーでさえ安全策をとって培養酵母を用いる場合が多いが、ここでは自然酵母のみ。「それが土地を表すということだ」とバオロは言う。



Barolo Bussia
2005
バローロ・ブッシア 2005



Barolo 2005
バローロ 2005

厳しくも美しい
モンフォルテ・
ダルバの
テロワールを体現

ti



ストックは木箱に入れ、ブラインドで仕切って遮光。大樽はアリエ産の木材を用い、トーストなしで国内で制作した特注品。バリックはヴィカールで30%しか作られない、木の真ん中部分だけを用いたプレスティージと、ダルジュ&ジェーグル。



区画ごとに醸造するため、ロータリーフェルメンターも3000ℓを2基用意している。こんなに小さな容量のものは珍しい。発酵と醸しは1階で行ない、マロラクティック発酵の途中で地下セラーのバリックにグラヴィティシステムで移す。

Winery2
Monte
モンティ
area
Barolo



畑では除草剤や殺虫剤を使わないのはもとより、新しく開墾、もしくは植え替えた区画では、ポルドー液や硫黄も使わず、スイスの会社で開発されたバクテリアを年に一度散布するのみ。収穫量も抑え、選果は畑とセラーで2度行なう。醸造設備も、規模は小さいながらも、区画ごとに醸造するための容量の異なる小さな発酵槽がいくつもあり、バリックや大樽もすべて特別仕様品。隅々にまでパオロの神経が行き届いている。

パロロは、クリュ・ブツシアと、コステとブツシアふたつのクリュのブレンドの2種類。両者ともモンフォルテ・ダルバラしい強靱さと、セツラランガ・ダルバに近いクリュならではのスパイシーさを備える。ピュアでモダンな果実味の凛とした佇まいはパオロ同様に迷いが無い。

外部からの参入者というラゲジュアリーな企業家というイメージがあるが、パオロは地道な努力を重ねる職人。アウトサイダーながら、とても「パロロ的」な生産者だ。地元の有力ワイナリーが集うグループ、ランガインに加入を認められるなど、その存在はこの地にしっかりと根付いている。