

2012.1.24

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色んなものが身につくワイン教室

主催(有)西田酒店マダム櫻子

イタリアワイン紀行 Part 1 <北部編>

* イタリアの地理と気候

北緯 37~47°

亜熱帯地中海式気候———冬季温暖
———夏季少雨

- 1、大陸型(アルプス山脈、プレアルプス地域)
- 2、半島型(アドリア海、地中海、アペニン山脈、伊南部)
- 3、島嶼型(シチーリア、サルデーニャ)

また積算温度(4月1日~10月31日)による区分で、生物気候学的指標が観測点ごとに測定され、気候によるぶどう品種の地域適合性が明らかにされ、県ごとの推奨品種の選別に役立つ

* イタリアの地形

- 1、山麓地帯のワイン~~~ジビエを常食
香り、タンニンの強い赤ワイン

・ヴァッレ ダオスタ	・ピエモンテ	・ロンバルディア
・トレンティーノ アルト アディジュ	・ヴェネト	
・フリウーリヴェネツィア	・ジュリア州	

冬は寒冷

春夏は山脈の西側は涼しく、東側は温暖

- 2、パダナ平野~~~牛、羊家畜
軽めの赤(赤ワインの風味富み、中~上のボディ長期熟成もあり、
白はフルーティで酸味勝る。
弱発泡性(ランブルスコ)も人気)

・エミリア	・ロマーニャ	・ロンバルディア州南部
-------	--------	-------------

3、中部とティレニア海沿岸～～～湖、河川の淡水魚、軽い淡白な白

・リグーリア ・トスカーナ ・ウンブリア ・ラツィオ ・カンパーニャ
・バジリカータ ・カラブリア州

4、アドリア海沿岸～～～甲殻類や脂肪の多い海水魚。
アルコール度の高い強い白

・マルケ ・アブルッツォ ・モリーゼ ・プーリア州

5、地中海沿岸～～～中の上のワイン
度数高く酸やわらかく、寿命も長い。

* 土壌の特製

- * 石灰質土壌 ワインに上品さ、頑健さを与える。
- * カリウム 極めて糖度の高いぶどうを育てる
(火山岩質)
- * 鉄分を含む粘土質 色素成分の豊富なアルコール度の高いワイン
- * 窒素の富む肥沃な黒土... アルコール度の低い
保存のきかない大味のワイン...残念
- * リンの少ない推積・火山土壌... 上品なワイン
- * 砂質土壌 香りよく、アルコール度も適度
But 色素乏しく、軽く口当たりの良いワイン

例えば、

ピエモンテのバローロ地域は、第三系中新世の石灰質と泥灰質

Gavi は、粘土及び砂質

Soave は、石灰岩、推積岩、火山岩

キャンティは、石灰岩、砂質、泥灰質 etc

* イタリアの現状

ピエモンテ、トスカーナがイタリアの二大産地。
が、革新的で、自分たちの特定の畑に敏感で、テロワールを追求し傑出したワイン造りで驚く程高いレベルのワインを産みだしているのは、トスカーナから南。

- ・ウンブリア ・ラツィオ ・アブルッツォ ・カンパーニヤ
- ・シチリア ・サルデーニャ州

は注目。

イタリアの古代民族たちは、様々なタイプの土壌・微気候のもと多種多様なぶどう品種を植えた。それらが、今日のイタリアで生み出されている実におびただしい種類の異なったワインに反映されている。
全州にその土地ならではのワインを産みだしている。

初期醸造は、ギリシャ人、入植者の影響を受け、その後ローマ人の方が彼らよりはるかに熱心にぶどうの育成と剪定の両方のハウツーを発達させ、ローマ帝国の拡大とともに全ヨーロッパに定着。フランス、ドイツ、スペインにワイン文化を定着させた。ローマ帝国崩壊後もイタリアにおけるぶどうの栽培方法が変化することはなかった。

近年、イタリアワインの国際的評価は、常にフランスの次。
決してトップにはならなかったが、1970年代にかけて自分たちの畑、先祖代々大切に育ててきた畑のテロワールとその土地固有の品種の素晴らしさを再発見し、他の土地では作れない。その土地ごとの個性を全面に出したぶどう栽培・ワイン醸造が、1980年代に入るや爆発的に開花。現在に至る。

* イタリアのワイン造りとは

- ワインが堅固であること
- ワインが複雑で長命であること。
- 代々継承されてきた畑・テロワールを重視し、ぶどうへの愛と
はるか古代につながる歴史・伝統への敬意があること。

～～Wine List～～～

H24.4.24

1、Weiss Wein : Zeller Petersbon—Kapertchen ￥3,800

〈ヴァイス ヴァイン〉

Riesling Auslese 1990

ツェラー・ペーターズボーン・カペルヒエン

リースリング アウスレーゼ

ドイツのモーゼル・ザール・リュウヴァーのツェル村の
リースリング種の遅づみ、粒よりの甘ロワイン

2、Spumante VELLA VISTA ￥3,990

〈スパマンテ〉

ベラ ヴィスタ

Official supplier of TEATRO ALLA SCALA

ミラノのスカラ座のオフィシャルスパマンテ

等級：DOCG FRANCIACORTA LonVardia

フランチャコルタ ロンバルディア

品種：ピノビアンコ

シャルドネ

瓶内二次発酵

ピノ・ネロ

3. Vino Bianco Jairo Vino del Lage bianco ￥1,890

〈ヴィーノ ビアンコ〉

ジャイロ ヴィーノ デル ラーゴ ビアンコ

等級：Vdt ヴィーノ ダ ターボラ

品種：ガルガネーガ

ピノ・グリージョ

ソーヴィニヨンブラン

ベネトのガルダ湖のほとり（Lagoとは湖のこと）の陽のあたる丘に畑、収穫時房のついた枝をぶどう樹のワイヤーにぶら下げ、1ヶ月畑で乾燥。15～20%の水分が蒸発。その後発酵。乾燥庫に運び込むよりコストはかからないが、リスクはかかる

4. Vino Ross ARMIGERO RISERVA 2007 ￥1,575

〈ヴィーノ ロッソ〉

アルミジェロ リゼルバ

等級：D.O.C SANGIOVESE DI ROMAGNA

サンジョベーゼ ディ ロマーニャ

品種：サンジョベーゼ

エミーリア、ロマーニャの代表的ワインの一つ

5. **Vino Rosso** **CANAJA selegione 2006** **¥2,940**
 〈ヴィーノ ロッソ〉 **カナヤ セレッツィオーネ**

Rosso Veronese

等級：IGP (Indicagione Geografica Protetta)

保護指定地域又は地理的表示保護

品種：コルヴィーナ

ロンディネッラ

モリナーラ

作り方はアマローネと同じ。アパッシメント＝陰干しぶどう使用。専用の乾燥小屋にて少々眺めに乾燥。ただ畑がヴァルポリチェッラになくガルダ湖にあるため、アマローネとは名乗れない

6. **Vino Rosso** **BAROLO 1994** **¥9,450**
 〈ヴィーノ ロッソ〉 **バローロ**

「ワインの王であり、王のワインである」・・・そうな。

等級：DOCG

品種：ネッビオーロ 100%

ピエモンテの代表種

ピエモンテとは「山の足」の意味。アルプスの麓から平野に連なる丘陵を中心に栽培され、霧がよく出る。ネッビオーロとは、霧が語源。

山岳地帯のワインの特徴としては、強くて重く熟成タイプ

7. **Vino Rosso** **CA' FLORIAN 1997** **¥8,000**
 〈ヴィーノ ロッソ〉 **AMSRONE della VALPOUCELLA**

アマローネ デラ ヴァルポリチェッラ

等級：D.O.C CLASSICO

品種：コルヴェナ ヴェロネーゼ 70%

ロンディネラ 25%

コルヴィノーネ 5%

～本日のメニュー～

- ・サラダ : 人参サラダ、トマトのサラダ 葉っぱのサラダ
- ・チーズ : モッツアレラ・ディ・ブッフアラ
- ・チーズ : ウブリアーコ・ディ・アマローネ
- ・パン : フランパン