

2012.5.29

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 II

イタリアワイン法

- ・ 1963 年 DOC・・・統制原産地呼称
 DOCG・・・統制保証原産地呼称
 の 2 柱で格付け制度スタート

*フランスの AOC 制度をモデルに

- ・ 1992 年 法律改正 2 柱を 4 柱に

VDT…ヴィーノ・ダ・ターヴォラ

(フランスのテーブルワインに相当)

IGT…インディカツオーネ・ジェオグラフィカ・ティピカ

(フランスのヴァン・ド・ペイに相当。

同じ地域のぶどうを使用し、ヴィンテージも記す)

DOC

DOCG

*上級酒の認定の証したる DOC,DOCG を不要とする独創的で、
個人主義的ワイナリーが多数あり、優れたワインを
IGT,VDT とした下層の格付けに位置づけ「無冠の帝王」
然としているのもイタリア

- ・ 2012 年より統一ヨーロッパとして EU 加盟国内のワイン法が一つ
にまとめられスタートします・・・多分。詳細は後日

イタリアの歴史

*中世から近代にかけてイタリアの北部の各都市が、地中海貿易の発展により経済力を付け、自治都市・コムーネに。

独立自治と武力を競い合う。

ピサ、ミラノ、ジェノバ、ヴェネツィア、フィレンツェなど。

一つのコムーネは、貴族たちの共和制。やがて一人の実力者・シニョーレに権力を委ねる。やがてシニョーレは、世襲制になり、コムーネは君主制へと変わる。

近代まで国内はまとまらず、外国からの戦争とコムーネ同士の戦争が絶えず各地に見られる丘の上の砦（とりで）のような街

<一番の悪因とは>

ローマ教皇庁と、皇帝のどっちが偉い？がバラバラのイタリアの原因常に教皇庁が上にいないと気がすまないため、上下関係が危うくなるとフランク王国、果てはドイツ、スペインへの **Help** をかけ、神聖ローマ帝国皇帝を授け、トップは教皇だぞ！で、戦争がたえなかった。

そのため北イタリアの人々は「ローマーノ」の言葉を毛嫌いする。

古代ローマ帝国が崩壊し、東西に分裂、スッタモンダの戦争が続き、1861年の統一イタリアまでこの国はまとまらなかった。

ワイン作りから見たイタリアの歴史

- ・古代6世紀頃ギリシャはエーゲ海諸国にギリシャワインを輸出
その後、ギリシャからイタリアのシチリア島、メッシーナ、シラクサーあたりにギリシャ人が入植し、ぶどうの栽培、ワイン造りが始まる。
ナポリ、アグリジェントあたりにも。

野生ぶどうからの品種改良もすすみ、イタリア半島にいたるところで、ワイン作りが広まり、かつてワイン作りをもたらしたギリシャ人によりエノトリーア・テレス＝ワインの大地と呼ばれるようになる。

その後ローマ帝国のヨーロッパ遠征、植民地経営により、ぶどう樹をゲルマニア、ガニア、ヒスパニアへ運びワイン造り開始。それが今日のドイツ、フランス、スペインワインの元となる。

紀元前 1 世紀頃

地方ごとのワインの個性も様々。美味しいワインの評判を聞きワインを求めて旅をするワイン観光も始まる。

この頃にはかなり高レベルの料理も完成。料理書も書かれている。

4世紀以降

ゲルマン民族の侵攻下にも、ワインの良さは認識され生産続く木樽が使用されている。

*ローマ帝国崩壊後

- ・治安の悪化
- ・道路の荒廃などで、ワイン生産一時的減少

9世紀

シャルルマーニュ大帝は、無類のワイン好きぶどう樹の保護につとめる

※キリスト教徒のローマやサンティアゴ・デ・コンポステーラへの聖地巡礼盛んに。結果ミサのワイン、巡礼者をもてなす食事のためのワインの質の向上に修道院がつとめる。

※この頃より他の果実・やさいと同じ畑に植えるのをやめ、ぶどう樹だけの専用畑へと栽培方法転換。これによりワインの質は著しく向上。

輸送のための木樽はワイン保存に使われ味の向上をもたらす。

11世紀

タベルナ、オステリアなどの食堂で、ワインが出され、町、村でのワインの小売も始まり、庶民のワインのニーズが大きくなる。

15世紀

安いワインの流通が盛んになり消費と生産増大

16 世紀

ローマ法王（シクストゥス 5 世）の侍医アンドレーア・バッチがワインの薬効の本を出版。ワインの普及に役立つ

17 世紀

ガラス瓶の登場。ワインの劣化防止に役立つ

18 世紀

農業学校ができ、ぶどう栽培、ワイン醸造の技術を教える。

19 世紀

貴族社会でもワイン造りへの関心高まる。

19 世紀後半

統一イタリア王国初代首相、ピエモンテのカミッロ・カヴール伯爵自らワイン造り開始。これに続けと他の貴族も参入。

※トスカーナのベッティノー・リカーゾリ男爵が当時キャンティのぶどう配合をサンジョベーゼ主体にカナイオーロ・ネーロと、マルヴァジア・デル・キャンティを加えることを 1847 年に思いつきこの混醸率がキャンティ地方に普及。結果飲みやすくなりドイツ・スイス・イギリスへと輸出増加。

19 世紀

フィロキセラ禍	1879 年	シチリア島に
	1881 年	サルディーニア島に
	1882 年	トスカーナ
	～	イタリア全土で生産半減
	1894 年	フランスよりフィロキセラ禍の解決策成功し イタリアにも伝わり収まる

20 世紀

第一次、第二次対戦を終え

1963 年ワイン法制定=DOC・DOCG

改訂の VDT IGT も加わり現在に至る

現在：木樽からステンレスタンクへ

大樽一辺倒から小樽へと新しいスタイルのワインが続々誕生。

古代からの土着品種の再発見が盛ん=ニューワールドの安くて質の高いワインに対抗せよ。

※ いまだに偉大なるイタリアのワインは、ピエモンテとトスカーナと証明されているのが現状。その中でも革新的なスーパータスカンなど現在なお高品質の革新的ワインが誕生し続けている。

1980 年代中頃が生産量のピーク。

- ・政府の方針で EU 内フランス、スペインのワインに対抗できる力をつけよ。
- ・EU 内ぶどう畑の減反制作とシエスタの減少で、需要が減少しつつある。

Wine List

2012.5.29

①White wine : Robert Mondavi ¥2,300

Private Selection Chardonnay

ロバート モンダヴィ

プライベート セレクション シャルドネ

②Spumante : FRESCOBALDI ¥2,940

スパマンテ

Brut Millesimato 2007

フレスコバルディ ブリュット ミレジマート

州名 : Trentino—Alto Adige

トレンティーノ・アルト・アディージェ

ぶどう品種 : シャルドネ 50%

ピノ・ネロ 50%

※シャンパン方式=ビン内二次発酵で作られ価格を大きく上まわる
質の高さ故、シャンパンキラーと呼ばれてます。

③Vino Rosso : MONTESSU 2009 ¥2,940

ヴァーノ ロッソ

モンテッス

州名 : SARDEGNA

サルディーニア

ぶどう品種 : カリニャーノ 60%

カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

シラー 10%

カベルネ・フラン 10%

メルロー 10%

※トスカーナ地方の海岸地区ボルゲリで誕生したサッシカイア、国際品種
を使い大成功、スーパータスカン時代の幕開けです。

サッシカイアのテイストをもち、より気軽に飲める
第二のサッシカイア グイダルベルト、次いで
第三のレ・ディフェーゼ、その次
第四がサルディーニア島でのバッルーア
モンテッスは、バッルーアのセカンド=五番手

※サッシカイアの醸造家 ジャコモ・タキス
サッシカイアのオーナーファミリー セバスティアノー・ローザ
サルディーニアのサンターディ社長 アントネッロ・ピローニ

この3人が組んで誕生したワイナリーが、アグリコーラ・プニカ。
パーフェクトなバランスです。

④Vino Rosso : BARRUA 2008 ¥5,250

ヴァーノ ロッソ

バッルーア

州名 : SARDEGNA

サルディーニア

ぶどう品種 : カリニャーノ 85%

カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

メルロー 5%

※バッルーア＝サルディーニア島南西部にあり、イタリアで一番暑くなる所。何となればアフリカから熱風、シロッコが吹きつけるから。ここがカリニャーノ（カリニャン）に最適であるとジャコモ・タキスがピン、ときて誕生したワイン。

※ラベルは古代ローマ時代にこの地に入植したギリシア人が用いたコインがモチーフ。

⑤Vino Bianco : Zabu GRILLO 2011 ¥1,360

ヴァーノ ビアッコ

ザブ グリッコ

州名 : SICILIA

シチーリア

ぶどう品種 : グリッコ

※イタリア土着品種グリッコ使用

⑥Vino Rosso : LE MACCHIOLE 2009 ¥3,045
ヴァイノ ロッソ BOLGHERI ROSSO

レ・マッキオーレ、
ボルゲリ ロッソ
州名：TOSCANA
トスカーナ、ボルゲリ地区
ぶどう品種：メルロー 50%
カベルネ・フラン 30%
シラー 20%

※ボルゲリ地区は大部分を貴族が所有する封建的な所。
この地で唯一、農家をはじめたワイナリーがここ現在は
故エウジェニオ・カンボルミ（2002年没）の妻と家族が運営。
2009年にイタリア最優秀ワイナリーと評される。

⑦Vino Rosso : MACCHIOLE 1998 ¥7,000
マッキオーレ

州名：TOSCANA
トスカーナ、ボルゲリ地区
ぶどう品種：サンジョベーゼ 95%
カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

⑧Vino Rosso : LA GERLA 1997 ¥10,000

Vigna gli Angeli
Brunello di Montalcino
ラ ジェルラ
ヴィーニャ グリ アンジェリ
ブルネロ ディ モンタルチーノ
州名：TOSCANA
ぶどう品種：サンジョベーゼ 100%

※伝統的なサンジョベーゼの魅力たっぷりのモンタルチーノのワイン。
標高 320m の丘に畑があり、収量制限、手作業収穫、高品質なワインで
す。

～本日のメニュー～

- ・ サラダ : 人参サラダ チキンロール野菜添えロックフォールソース
- ・ チーズ : カサティカ・ディ・ブーフアラ (水牛・ブッフアラの白カビ)
- ・ チーズ : タレツジョ DOP (牛 ウオッシュュ)
- ・ チーズ : ペコリーノ トスカーノ DOP (羊)
- ・ パン : フランスパン

イタリアンのちょこっとガイド

* 古代ローマ時代に地中海交易で、イスラムとの交流もあり、食文化も吸収し、世界中どこの国よりもグルメであった。

* イタリアの北部ではお米がとれリゾット。

イタリアの南部では小麦でパスタ

(パスタとは英語のペースト。粉のねり物の意味)

* イタリアの地形から良質の牧草が育たず、フランスと違って牛の放牧が不可。そこで、肉よりも小麦、米の粉食文化が中心に。モンテスキュー曰くイタリアのご馳走はフランスの軽食と変わらない。

* **But** 北部イタリアのアルプスよりは、肉料理多し、ミラノ・カツレツがその一つ。

・ 薄切りの肉にパルメザンチーズを混ぜてパン粉の衣で焼きトマトソースを

* ナイフとフォークはイタリアから。

フランスにお興しいれのカトリーヌ・メディシスの花嫁道具の一部としてフランス王室に伝わった。