

Winart

● ピエモンテ、トスカーナ……イタリア情報満載!

No. 57
Jul. 2010
1800yen

ワインアート 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
ブルゴーニュ最新ウィンテージ、
スペインのワインほか129本

テイスティング合計
227本

特集

イタリア 新ネットビオーロ 宣言

バローロ、バルバレスコ、ロエロ

“Nebbiolo”
Barolo, Barbaresco, Roero

Piemonte 2010

元結めを始める新しいワイナリーがどんどんできていた。だから、僕もいつか自分でワインを造ろうと思ったのは、ごく自然のことだったんだ。



おじいちゃん子だったダビデは、子供の頃から畑が遊び場で、ブドウに親しんで育ったという。ワイン名にもなっている妻のノエミとは旅行先で出会い、ひと目惚れしたダビデの猛アタックの末、遠距離恋愛を経て06年に結婚。自社畑は5ha、うち2haのモスカートは、昔から変わらず今でも売却している。

地元醸造学校を卒業後、ダビデはアルバ近郊のワイナリーでエノロゴとしてのキャリアをスタート。半年後に実家に戻り、両親の家の裏手の、まさにガレージを改装したような小屋に最低限の設備を用意して、02年に初めて自分のワインを造った。「僕がワイン造りを始めた10年前は、そろそろ、猫も杓子もバリック！ だったモダン派と伝統派の二極化も落ち着き始め、それぞれが互いのよいところを取り入れ、完成された形で存在するようになっていた。ゼロからのスタートだった僕は、先入観も、どちらに肩入れすることもなく、自分の望むスタイルに必要だと思っただけを客観的に選ぶことができた。すこくラッキーなことだよな。」

とはいえ、ワイン造りは計算どおりにいくものではない。唯一のバルバレスコであるノエミは、最初の2年はバリックと大樽、その後はバリックのみ、07年からはトノーを3分の1と、5年間、試行錯誤が続いた。



Davide Viglino
ダヴィデ・ヴィリーノ

Noemi Viglino
ノエミ・ヴィリーノ



クドメ・モンテルシーム。平均樹齢は20年。40%石灰を含んだ粘土質土壌。標高は380m。トレヴィン丘陵は標高が高く日較差が大きいので、フレッシュな酸と果実味が特長。

Winery6
Vigin
ヴィジン
area
Barbaresco



巻

頭の対談でエリオ・アルターレが言っていたように、1980年代初頭まで、ブドウ栽培は手間がかかるわりにお金にならない辛い仕事だった。そのため多くの農家の若者は、家業を継がず街へと出た。この地域には、幸か不幸か、フィアットをはじめイタリア最大級の企業がいくつもあり、彼らが仕事に困ることはなかった。

そんな流れを変えたのが、バローロ・ボーイズの成功だ。偉大なワインを生む土地であるという誇りと、努力すれば報われるという希望が、多くの若者を畑に留まらせ、独立ワイナリーへの道を開いた。

バルバレスコの造り手、29歳のダビデ・ヴィリーノも、そんな若者のひとりだ。トレイゾにある生家は祖父の代からの栽培農家。クリュ・モンテルシーノの、風通しのよい、南東向きに円形劇場型に開いた優れた区画をおもに所有しているが、父の時代も

ワインを造ることはなく、栽培農家という形を継承していた。「でも、僕が将来のことを考えるようになった時には、モダンなバローロやバルバレスコが成功を収め、それに誘発されて



クリュ・モンテルシーノのすぐそばにある両親の自宅。この裏手に醸造設備がある。すぐ横には、ロッカ・ディ・セッチェ・フラテッリと呼ばれる、息をのむほど美しい渓谷が広がっている。Viginは百字のViginoの縮略だろう。

モダンと伝統の 混沌から生まれた ニューエイジ



Special Feature
Piemonte 20

樽熟成中の09年バルバレスコ。ワインはバルバレスコのほかにランゲ・ネッピオーロ、バルベラ・ダルバ、ドルチェット・ダルバ、ランゲ・シャルドネの4種類を造る。



そうして「やっど、これかな」と思うものに仕上げることができた」という07年のワインは、透明感ある果実味の、凛とした味わい。バルバレスコらしい繊細さがより前面に出て、バリックのみを使っていたときよりも、肩の力が抜けたような穏やかさと、ひと皮むけたような洗練された明るさがある。ワインに感じるこの、混濁を抜けた感じ。はそのまま、ダビデの存在そのものにもあてはまる。モダン・パローロの登場によって伝統と革新が入り混じり、この地域は一時期、たしかに混濁としていた。それが沈静化した時代にスタートをきったダビデ。彼はまた、「除草剤や殺虫剤なんて使わないのが当たり前」だった古きよき時代の農業の礎を引き継ぐ一方、ワインを学び始めたときから、水や空気のように新しい技術に身近に接してきた。モダンテクニック・ネイティブ、でもある。

時代の狭間の混濁を抜けて登場したニューエイジ。2010年、今のピエモンテを象徴する存在である彼の活躍に期待したい。

Winery
Vig
area
Barbaresco



ステンレスタンクを用いるのは、ブレンドや熟成め筒を除いてシャルドネとドルチェットのみ。セラーが手狭になってきたので、来年にもグラヴィティンシステムのワイナリー建設予定。

妻の名前であるノエミは、この場合いわゆるファンタジーネーム（クリュ名に関係ないワイナリー独自の名前のこと）で、中身は100%クリュ・モンテルシーノ。08年よりクリュ法が始まったのでクリュ名も併記する。買ったばかりのクリュ・コッタは08年が最初のヴィンテージで、これもクリュ・バルバレスコとしてリリース予定。ふたつとも発酵と醸しはステンレスタンクでピジャージュしながら15～18日間行ない、1/3をトノー、2/3をバリック（うち新樽は1/3）で20カ月熟成。収量はおよそ50h/ha。

Barbaresco Noemy
2007
バルバレスコ・ノエミ 2007

新しい
息吹を感じさせる
洗練の
バルバレスコ