

ジャコモ・タクスと娘 イラリアの2人で作る 新ワイン「パルゴロ トスカーナ IGT」

「PODERE LA VILLA ポデーレ・ラ・ヴィツラ」ワイナリーを訪ねて



ブドウ畑 / 雑草がたくさん生えていて農薬をまいていないことが一目瞭然。株密度は 5000 本 / Ha と高い。

PARGOLO

4月中旬のある晴れた朝、フィレンツェからキャンティ方面へと車を走らせる。雨が降り続いたあとの久々の晴天。開けっ放しにした車の窓から見渡すどこまでも続くキャンティ・クラシコのなだらかな丘。野原に咲きみだれる菜の花の黄色が目にしみる。

丘陵を登ったり下ったりしながら 30分ほどいったところでサンカシアーノバルディベサ村に到着した。村の中心部にある堂々とした建物は、アンティノーリワイナリーの旧館だ。車を下りると、その人の邸宅はイタリアで一番有名なワイナリーがある道を1本はさんだ向かいにあった。玄関に入ると手入れのされたオリーブの木の庭があり、それを通りぬけたところが彼の書斎になっていた。

白髪が美しく整えられたその老人は、深々と椅子にこしかけ読書をしているところであった。電話がひっきりなしに鳴っている。ヴィーニタリー（毎年ヴェローナで行われるワインの見本市）開催中の4月10日、イタリア全国紙「リーベロ」にその人のワイン界からの引退記事が大きく取上げられたところだった。今後は家族と小

さな2人の孫のために残りの人生を過ごしたい、とそのインタビュー記事は締めくくられていた。

“イタリアワインの父” と呼ばれるその人、ジャコモ・タクス氏 77 歳。

ジャコモ・タクスという人

ジャコモ氏はピエモンテで貧しい子供時代を送る。勉強好きの青年が醸造学に興味を持ち、学校を卒業後、当時は無名に等しかったアンティノーリ家にワイン作りの現場の仕事をかまされる。ボルドー大学のペイノー教授とともにトスカーナ北の沿岸地で品質を求めたワイン作りを研究、68年ヴィンテージのボルドーブレンドのトスカーナワインを発表した。同ワインは、イギリスのワイン誌「デカンタ」のブラインドテイस्टングでボルドーの1級シャトーを抜いてトップの評価を受け、前代未聞のニュースとなる。

そのワインの名はサッシカイア。1972年のことである。自国のワインがそのような高評価を受けたという事実に驚いたのはだれよりもイタリア人であった。その瞬間からイタリアワイン史は大きく変貌する。量



産をねらう安ワインから高品質ワイン生産へと急速に革新を遂げていったのである。あれから40年たった今、この国には数々の銘酒が誕生した。たくさんの生産者が財を成し、世界レベルでビジネスを行っている。あの時代にあの成長がなかったとしたら、今頃イタリアのワイン界はどうなっていたのだろう。私達はどんなワインを飲んできたのだろう。今ある全ての基盤を作った彼の仕事の大きさ、それは計り知れないものがある。



2008 ヴィンテージのグラス
2007年に比べ収穫量を下げたこと、
樹齢が増えたことがあって全体的に凝縮感が出ている。



ワイナリー入り口 PODERE LA VILLA では3部屋だけの小さなアグリトゥーリズム（農園ホテル）も経営している。

イタリアワインを名実ともに世界最高のプロダクトとして知らしめた第一人者は、その後もアンティノーリからティニャネロ、ソライアを発表、さらにトスカーナのトゥアリータ、マルケのウマニ・ロンキ、サルデーニャのアルジオラス、トレンティーノのサン・レオナルドなど、あらゆるワイナリーの醸造を手がけ、イタリアワインならではの多様性を打ち出しながら全世界に定着させていった。80年代、90年代は好景気の波にのって、これらのワインはファッションや高級車とともに人気を集め、まるで魔法使いのようにタキスがふれると成功するワインができるというように全国のワインメーカーから引っ張りだことなる。

しかし彼の身近な人々は、ジャコモ氏がこれらの高級ワインにイメージするような華やかな世界の人物では決してなく、むしろ世間の絢爛からはおおよそかけ離れた頑固な研究者であり、そういった世間の幻惑や、タキスの名前だけが一人歩きすることを彼自身ひどく迷惑がっていたということを知っている。

ジャコモ氏の書斎の壁は床から天井まで届く本棚でびっしりと四面を埋め尽くされていた。醸造学に関する本はフランス語のもの、英語のもの、どこから手に入れたのか中国の古い植物図鑑まであって自慢げにそれらの書籍を見せてくれた。どの本も古びたページに何枚もの小さな紙切れが張られ、あらゆるフレーズに鉛筆で下線が引いてあった。故ペイノー教授の醸造学の本は特に、何度も読み込まれていたのか使い古された古紙のようになっていた。たまたま

手にとった本に教授からの絵葉書が挟まれていたページがあって、それを見て彼はしばらくうれしそうに目を細めた。

本の要塞で彼のワイン作りの話を聞いていると、彼の背後にさまざまな時代の、さまざまなワインへの想いが見えてくるような気がした。そして世界を一斉風靡したこれらのワインはあくまでこの人の緻密で地道な長年の研究によって生まれた産物であり、それが結果として国際レベルでの成功につながったものであるということに気が付いた。“天才エノロゴ”という看板を嫌ったジャコモ氏。実は彼こそ努力の人だったのではないか、という強い思いが心をついた。

タキスの新ワイン

ジャコモ氏には最後の仕事があった。それは一人娘イラリアとのコラボレーションである。エノロゴの父、生産者の娘、2人で作るワイン。

そのワインは『パルゴロ トスカーナ IGT』と名付けられた。“パルゴロ”とはトスカーナ方言で“子供”という意味。2007年に初孫リッカルドの誕生に由来したネーミングだ。

イラリアが自分のブドウ畑のことを“私の庭”と呼ぶように「PODERE LA VILLA」の畑はたったの1.5ヘクタールである。丘の上から見下ろしてみるとそれは本当に家庭菜園のような小さな畑で驚く。しかし父から贈られたその土地は、キャンティ・クラシコ特有のゆるやかな丘陵が折重なる斜面のミクロクリマが発生する絶好の位置に

ある。収穫は全て人の手だけで行われ、1日のあいだに全てのブドウを摘み終えたらすぐにパンツァーノ村にあるワイナリーへ運ばれ醸造が始まる。長い発酵作業の後『パルゴロ』は1年越しの小樽の中で18ヶ月かけてゆっくりゆっくり育っていく。

サンジョヴェーゼ80%、メルロー20%。「ここで育ったこともあってやっぱりサンジョヴェーゼが好き。1種類でもいろいろな表情が出るワインができるから。100%サンジョヴェーゼでもよかったのですが、この土地ではとてもよいメルローができるのでこの2種類だけを使うことにしました。この土壌を表現するシンプルなワインを作りたい、それが『よいワインは畑でできるもの』という父といつも話していたことです。」と父親と瓜二つの笑顔で話すイラリア。「このワイン作りにあたって、ひとつ父が私に言ったことがありました。それはボトルラベルに絶対に自分の名前を入れるな、ということ。父は自分が作ったワインというふうにはしたくなかったんですね。」と笑う彼女は、父の名を入れない代わりに裏ラベルに愛する家族への詩を刻んだ。

“私の息子R。初めての収穫の初日

この世に生まれたわが子。

私のパートナーR。私の新しい冒険に

勇気をくれたあなた。

そして私の父G。この素晴らしい

ブドウ畑を私に与えてくれた偉大な父。”

グラスに注いだとたん空中に舞い上がる可憐なサンジョベーゼのブーケ。熟したチェリーやベリーのたっぷりとした果実味に、ワインのすみずみまで溶け込んだシルキーなタンニン。樹齢4年のブドウとは信じがたい、やわらかくまるやかな口当たり。バニラっぽいバリック臭はほとんど感じず、すっきりした酸味が全体のバランスをまとめている。若々しいチャーミングな表情を持ちながらも、洗練されたクラシカルな印象が残る。飲みごちが滑らかで最後の一口までおいしい。

トスカーナワインはいまだスーパータスカーン的な高級ワインの威勢も強く、そして一方ではピオディナミなどの自然派ワインに力を入れる生産者も増えている。外国人オーナー、または銀行などの他業界の企業が投資するワイナリーも他州に比べはるかに多い。ワイン作りの長い歴史と肥沃な土壌、巨額な資金と国際感のあるマーケティングで華麗に繰り広げられるトスカーナのワイン文化。この小さな名産地において、その展開の速さはどこよりもはるかに抜きん出ている。それが一種のトスカーナらしさといってもいいだろう。それに比べイタリアで最も偉大なエノロゴとその娘の作るトスカーナワインは、今時いたって地味である。製品カタログもなければ営業担当者もない。コウノトリが描かれたシンプルなラベルはイラストレーター友人のデザイン。1.5ヘクタールの庭でつくるたった1種類のワイン。しかしこのワインは時代も消費者志向も超越したものを秘めている。いらぬものは

全て削ぎ落とし原点にかえったワインの素顔がくっきり見える。それは飲む人に新鮮な驚きと感動をもたらす。どんどん変化し続けるイタリアワインの中で『パルゴロ』はどんな流行にも惑わされることのない芯の強さとおおらかさを持っている。どんな時代にも愛される純粋さとしなやかさを持っている。

今の時代、どれほどワインが世に溢れかえろうとこれほど貴重なワインがあるだろうか。

『パルゴロ』の初ヴィンテージの生産本数はたったの6000本。初リリースした1968年のはサッシカイアとほぼ同じ本数である。『パルゴロ』の畑はこれからどんどん樹齢を重ね、さらにそのおいしさを発揮するだろう。

ジャコモ氏の鋭気は『パルゴロ』の中に今なお健在である。

ワイナリーをあとにしてローマへ帰る電車の中でジャコモ氏から手渡された包みをそっと開けてみた。数年前に出版された彼のワイン作りの手記であった。たくさん白黒の写真がありそこに若き日の彼の姿があった。イタリアワインの歴史を作ったその人、何よりも日常のひと時を魅力的なものにしてくれるワインのよるこびをもたらしてくれたその人に会うことができた幸運に感謝したいような気持ちでいっぱいになった。窓の外には夕焼けが広がりトスカーナの丘陵がはるか遠くに浮かび上がっていた。

この日のことをずっと忘れないだろうと思った。

久谷 満香 ヒサタニ ミカ

1971年、京都生まれ。

ローマ在住15年。

来伊後、サントリーグループのワイン輸入会社のイタリア駐在員事務所マネージャーを経て、現在はイタリアワインや食のライター、輸入業者のコンサルタントとしてイタリア各地のワイナリーを巡る。

イタリアソムリエ協会ソムリエ

ラツィオ州公認ソムリエ

ローマ国際ジャーナリストクラブ会員

<http://buonaforchetta.cocolog-nifty.com/blog/>



I.G.T.ROSSO TOSCANA 2007

サンジョヴェーゼ種を主体にメルロ種を20%ブレンド。色調は華やかなルビー色。チェリーやベリー系フルーツの深みがあるフルーティでフレッシュな香り。ふくよかな果実味をスッキリした酸味がまとめている。ミネラル感があり飲みやすく心地良い味わいは、トスカーナ料理との相性抜群です。ファーストリリースのヴィンテージ2007は、2010年4月数量限定入荷！参考上代価格3,800円(税込3,990円)



①

① エノロゴ
10年前からタキスのもとで醸造を担当しているドイツ人エノロゴ マルクス氏。醸造の学校には行かずにもかも現場で修行したという職人気質の人。

② セメント樽 2008 ヴィンテージ
醸造後はステンレスタンクではなくセメントタンクで保存している。

③ ILARIA & RICCARDO
イラリアとパルゴロと同じ年に誕生した長男リカルド。



②



③