

トスカーナ ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 地元最小規模で職人氣質の造り手 『ピエトロゾ』 ワイナリー訪問レポート

文 / 久谷 満香



オルチャ渓谷からモンタルチーノへ

目的地の南トスカーナまではローマから車で3時間。シエナから40kmほど南に下がったこのあたりはヴァルドルチャ（オルチャ渓谷）と呼ばれる美しい田園風景が広がる。砂漠のようになめらかな丘陵が果てしなく続き、うっすらと霧のかかったパノラマは神秘的な美しさをもって旅人を迎えてくれる。ユネスコ世界文化遺産に登録されているこの絶景は、南イタリアの海岸の派手やかな美しさとも、天までそびえ立つ北アルプスの豪快さとも無縁な、どちらかという侘び・寂びの世界に通ずる禅の美観がある。モスグリーンとベージュのグラデーションがどこまでもゆるやかに広がり、その中にぼつりぼつりと針のように細長い糸杉が立っている。深緑の高木の奥にたたずむ古めかしい中世の石造りの館は、まるで時を忘れたかのようである。行き来する車はほとんどない。これほどまでに画家が描いた絵を再現したような完璧な風景が残っているのは一種の奇跡のように思えてくる。車窓からそんな心洗われる景色を眺めながら、そういえばオルチャ渓谷には、中世後期に栄えた“フランチーゼナ”と呼ばれる巡礼街道があったことを思い出した。その街道とはフランスからローマを經由し、さらにはエルサレムまで続く果てしない道のりで、当時はたくさんの巡礼者や商人が行き来していたそうだ。その巡礼の光景が今目の前に見えたとしてもなんの不思議もない。

この丘陵を越え、カーブの続く山道を登りきるとブルネッコの聖地モンタルチーノに到着した。

ブルネッコの聖地モンタルチーノ

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノを生産する地域の面積はキャン

ティの4分の1の小ささで、その中に現在250社のワイナリーが点在する。ブルネッコはバローロやバルバレスコに並び、イタリアワインの中でも3本の指に入る高級銘柄である。有名なワイナリーというと、まず名前があがるのはアメリカ資本の『バンフィ』ではないだろうか。地元最大規模の800ヘクタールの土地と美しい城を所有し、十数種類ものワインを生産しながら、同敷地内で高級ホテルとレストランも経営する。またフェラガモ家がオーナーである『カスティリオーネ・ディ・ボルゴ』は、美しいワイナリーの隣にゴルフ場を運営。ユネスコ世界遺産でプレーができるというなんとも豪華なワインメーカーである。生産量はざっと30万本。アメリカで大人気のブルネッコブランドだ。もう1社忘れてはならないのがオールドヴィンテージで有名な老舗の『ピオンディ・サンティ』。このメーカーによりブルネッコは長熟型の高級ワインとして国際的に知られるようになる。

祖父ドメニコがはじめたワイナリー 『ピエトロゾ』

今回訪問するのはお城もゴルフ場もない、モンタルチーノのワイナリーの中では最小規模の『ピエトロゾ』だ。その小ぶりさは皮職人の工房のようである。まさにフィレンツェの有名ファッションブランドが並ぶメイン通りから、裏の路地にある職人の作業場に入ったような感覚だ。「自分達のワインは家族だけで造っているから、これ以上大きくしても目が届かないよ。」と話すのはオーナーのジャンニ・ピニアッターイ。彼が所有する畑は全部で6ヘクタール。ブルネッコ・ディ・モンタルチーノとロッソ・ディ・モンタルチーノ両方あわせても3万5千本にやっと手が届く生産量だ。

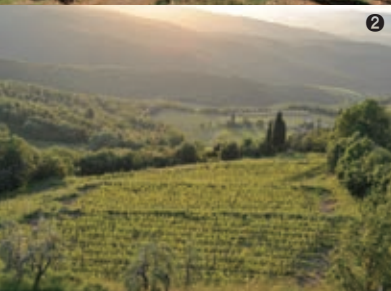
「学生のころは小遣い稼ぎに、ピオンディ・サンティなどのワイナリーで収穫を手伝ったものです。モンタルチーノで育つ者はだれもが自然とワイン造りの知識を持っています。必ず家族や親戚の誰かがワイナリーに勤務しているもんでね。」ジャンニの祖父ドメニコ氏もその例にもれずモンタルチーノのワイナリーで長年経理の仕事をしていたという。ドメニコ氏は70年代のはじめに定年退職し、モンタルチーノ村のすぐ脇にある小さな畑を購入しワイン造りを始める。試作を続け、1978年にはじめて自社ボトルをリリースした。(2008年はそのファーストヴィンテージからの30周年となり、ボトルには誇らしく記念ラベルが施されている。)これが『ピエトロージ』の源流である。当時25歳だったジャンニは祖父のワイン造りを見よう見真似で手伝うようになり、畑の手入れから樽の洗浄まで体で覚えていった。祖父が他界したあともその意思を引き継ぐべく少しずつ土地を買い足し、畑を毎日行き来しながら伝統的なワイン造りを続けている。

『ピエトロージ』の3つの畑

ワイナリーの名前『ピエトロージ PIETROSO』とは石(PIETRA)の多い土地という意味で、まさにこの地区の土壌から由来するネーミングである。その名のとおりこのあたりはどこも小石や砂利が多い。『ピエトロージ』はモンタルチーノに3つの畑を所有している。栽培しているのはすべてサンジョヴェーゼ種だ。

まずはモンタルチーノ村のすぐ脇にある2ヘクタールの西向きの畑ピエトロージ。① 普通に歩くのも困難なほど急な斜面にある段々畑から平地に続く畑。ここはモンタルチーノ地区の中でも標高500メートルと高い場所にあり、風通しと水はけがよくガレストロ質の土壌でしっかりした酸、ミネラルを含むブドウが育つ。このことはワインに洗練された繊細さとエレガントさをもたらす。2つ目は標高400メートルにある東向きの斜面にある1ヘクタールの畑フォルネッコ。② こちらも高台にあり、ミネラル感がありエレガントさをもたらすブドウができる。3つ目はモンタルチーノ地方から南に下がった地区にある2ヘクタールの畑コロンバイオーロ。③ この南東向きの畑からできるブドウは一部をブルネッコに、大半をロッソに使用している。コロンバイオーロは、ピエ

① ローソとフォルネッコの畑より気温の高い場所にあるため糖度が高く、ポテンシャルでまろやかなワインのもととなるブドウができる。どの畑でも1本の木からのブドウの収穫量は1.5kgのみという少なさ。栽培は化学農薬



に頼らない有機的な農法に沿って行なっている。「キャンティはサンジョヴェーゼに他の赤ブドウも加えられるけど、ブルネッコは唯一サンジョヴェーゼだけを使ったワイン。世界中のワイン産地の中でもこの地域だけでしか造ることができないワインです。モンタルチーノではメルロやカベルネを植えているメーカーもたくさんあるけれど、ぼくはこのサンジョヴェーゼという栽培も醸造も難しい品種に特化し、そのオリジナル性をワインに表現したいのです。」

独特の醸造法

『ピエトロージ』のブルネッコは、これらの3つの気候・土壌条件の異なる畑からできるブドウをブレンドしてきたワインである。その醸造過程はこうだ。まずは果皮をつけたまま長期間のマセラシオン、アルコール発酵を行なう。その後トンノー(500リットル入りの中樽)に入れられ、マロラティック発酵。そのまま1年間熟成させた後、畑ごとに分けて醸造していたモストをここではじめてブレンドし、スラヴォニア産の大樽でさらに24ヶ月熟成する。この独特の製法により、複雑味をもち味わいに奥行きのあるワインができるのである。セラーでは、アッセンブラージュする前の3つの畑からのそれぞれのワインを、直接樽から2010、2011、2012の3ヴィンテージ、つまり9種類のワインを飲ませてもらった。どれも見事に畑の特徴とその年の天候が描き出されていて、色、香り、味わいにおいてそれらのキャラクターの相違には驚いた。『ピエトロージ』では通常のブルネッコよりも1年以上も長い熟成期間をとり、樽だけで36ヶ月の熟成を行なっている。イタリアの規定ではブルネッコの樽での最低熟成期間は2年。つまり『ピエトロージ』のブルネッコは一般的なワイナリーのリセルヴァに匹敵するのである。一方ロッソ・ディ・モンタルチーノはモストを半々に分けトンノーと大樽で合計12ヶ月の熟成。(熟成期間は年によって変わる。)このワインは樽で熟成しなければならないという規則はないにもかかわらず、『ピエトロージ』では樽で寝かせてからボトリングしている。十分ブルネッコと肩を並べる風格があり、決してセカンドラベル的なワインではない。

数年前からジャンニはモンタルチーノ北部モンテソーリの丘にある1.5ヘクタールの古い畑に目をつけ、この土地を借りてブドウ栽培を行っている。畑には40年から50年の寿命を持つ木があり、地中に深く伸びた根が土壌の栄養を吸い上げ素晴らしい房を実らせる。中には1940年代に植えられたという70年以上も生き



るブドウもある。2010年ヴィンテージで今年初リリースするのがヴィッラ・モンテソリ-トスカーナ IGT である。サンジョヴェーゼ100%を使用、24ヶ月の樽熟成をしている。



『ピエトロージ』のワイン

ジャンニはまさに頑固な職人タイプで、ワイン評論家のコメントやヴィンテージチャートを片手に試飲するワインラバーが苦手という。「ガンベロロッソなどのワインガイドなんかの高評価はありがたいしうれしいけれど、あまり重要なことだと思っていないから、どのヴィンテージで賞をとったかとかつい忘れちゃうんだよね。でもそれじゃ売り手としてだめだよええ。」と一人で大笑いしている。ジャンニが目指すのは、30年前から同じデザインのラベルを施していると同様、伝統的なスタイルのワインだ。何よりもブドウそのものの果実味のおいしさが感じられるワイン造りである。90年代に流行した、タンニンとバニラ香が特徴的な新樽を駆使したモダンタイプのワインはイタリアではかなり下火になっている今、造り手側もオリジンの回帰を図り、古典的で在来品種をより重視したワインが見直されてきている。しかしそんな時代のうねりに惑わされることなく、地味と言っているほど昔から同じスタイルのワインを造り続けているのが『ピエトロージ』だ。

一流職人の革製品は使えば使うほど味がでて一生ものだがというが、ワインも同じことが言える。世の中に軽薄でアグレッシブなワインがあふれかえろうと、『ピエトロージ』のブルネッコはこちらも姿勢を正してじっくりと向き合いたくなるワインである。飲めば飲むほどにおいしく、グラスの中からしみじみと飲む者に語りかけてきてくれる。ボトルを開けた瞬間から最後の一口まで心して付き合ってくれるワインなのである。

写真右

昨年か息子アンドレアがジャンニの横についてワイナリーの仕事を始めた。ジャンニと妻チエリアは若くして結婚した2人で、息子のアンドレアはまるで彼らの弟のように見える。今25歳で、ちょうどジャンニが祖父に習いワイン造りの世界に足を踏み入れたのと同じ歳である。それを指摘すると、親子同時に赤くなって照れ笑いだ。



ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC 2011は奥深く広がるブークとフレッシュ感あふれる果実香が印象的。チェリーや木苺のチャーミングな表情を持ちながらも、森林のしめった苔や皮革などのハーモニーが何重にも折り重なる。タンニンもやわらかく、ミネラル感のある後味が長く続く。ブドウのおいしさがすみずみで感じられる仕上がりだ。
ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.G. 2008はグラスに注いでからの変化の様子が見事で、時間をかけながらもブルゴニユのグレートヴィンテージのようにとこまでもエレガントに開花する。最初にチェリーや木苺などの甘酸っぱい果実香があり、さらに時間が経つにつれ苔や皮革、香辛料などの芳香と味わいが濃厚ではなく濃密に感じられる。酸味のきれいさと、シルキーで繊細なタンニンが息をのむような優雅さをもたらしている。空になったグラスに残った余韻の香りでさえすばらしい。

右) ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2011

ロッソ・ディ・モンタルチーノ D.O.C. 2011

商品番号: PT004

参考上代価格: ¥3,800 (税別)

色調は澄んだ生き生きとしたルビィ色で、チェリーを思わせる小さい赤果実のチャーミングな香り。口当たりはまるやかで、穏やかなタンニンとフレッシュな果実味のハーモニーが絶妙。芳香豊かな余韻が残ります。VT2010は、イタリアソムリエ協会ローマが監修するワインガイド『Duemila Vini (ドゥエミラヴィニ)』2013年版で最高評価の5グラッポリを受賞した480本の内の1本に選ばれました。使用品種 / サンジョヴェーゼ100% サービス適温 / 18℃ 相性の良い料理 / ミートソースの Pasta やお肉料理

右) BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2006

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.G. 2006

商品番号: PT002

参考上代価格: ¥6,800 (税別)

澄んだガーネットに近いルビィ色。小さい赤果実のジャムやバニラのふくよかな香りに湿った土や心地よい木の香りがほかに混ざる力強く芳醇な香り。口当たりはまるやかで、しっかりとタンニンと果実味のハーモニーが絶妙。芳香豊かで心地良い余韻が長く続きます。エスプレッソ誌が出版するイタリアワインガイド『Vini d'Italia dell'Espresso (ヴィニ・ディ・イタリア・テル・エスプレッソ)』2012年版で掲載ワイン1万本の中から最高評価を受けた225本中の1本。2011年ワインスペクテイター誌93点。使用品種 / サンジョヴェーゼ100% サービス適温 / 16℃ 相性の良い料理 / 赤身肉やジビエのロースト、熟成の進んだチーズ



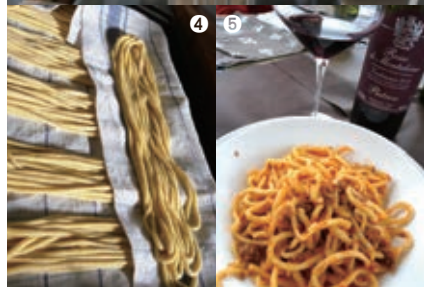
お問い合わせ / 株式会社グローバル

フリーダイヤル 0120-60-9686 (平日 10:00 ~ 17:00) <http://www.globalwine.co.jp>



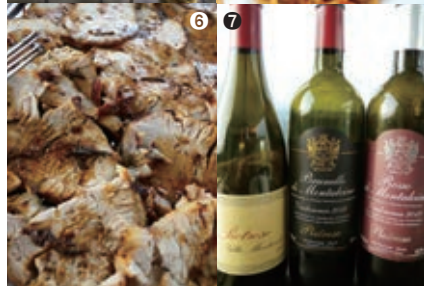
写真左

セラー見学が終わると、ジャンニのお母様によるトスカーナ料理のランチが用意されていた。トスカーナマンマの手打ちパスタまである。その素晴らしい料理とジャンニのワインを、モンタルチーノのパノラマが見渡せる新しい試飲ルームでいただくのである。なんという贅沢なシチュエーション!



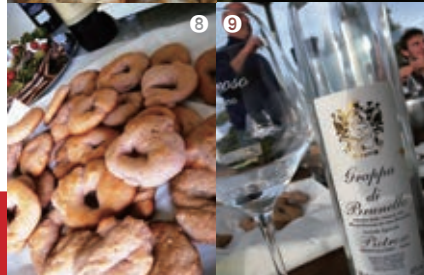
地元の郷土料理で“ピーチ”とよばれる小麦粉と水だけでできた手打ち麺が登場。パスタはもちもちとした手打ちうどんのような食感で、長時間煮込んだラグーソースが染みこんでいる。このパスタにロッソ・ディ・モンタルチーノ2012をあわせてくれたのだが、この組み合わせが小躍りしたくなるほどおいしかった! 4 5

メインは仔牛のロースト、バルサミコソース。ワインはブルネッコ・ディ・モンタルチーノ2009。このヴィンテージはまだ少し閉じた感じがあるが、今後の広がりを多に期待させてくれる芳香とうまみ、感動がある。6 7



食後はチャンペローネ・アル・ヴィーノというワインが入ったトスカーナのビスケット。ピエトロージのワインが練りこまれているので少しピンク色になっている。しっとりとしておいしい! 8

ジャンニがグラッパまでだしてきてくれた。ブルネッコを醸造したあとの皮を蒸留したもの。やさしい甘みがあり、とても飲みやすいグラッパだ。ここのブドウじゃそりゃおいしい蒸留酒ができるのは間違いないな、とニマリしながら最後の一滴まで味わった。9



久谷 満香 ヒサタニ ミカ

1971年、京都生まれ。

ローマ在住18年。

来伊後、サントリーグループのワイン輸入商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や生産者、食に携わるイベントを巡る。

最近ではイタリアでのワインコンクールの審査員も務める。

AIS イタリアソムリエ協会正規コースソムリエ

ラツィオ州公認ソムリエ

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