

Winarit

●ブルゴーニュ、注目の新世代とは？ 徹底現地取材

【ワイナート】 The Magazine for Wine Lovers

No. 73
Winter 2014
2000yen

特別付録

ワインを瞬時に
飲み頃へ！

ワインエアレーター
「ポネンテ」

日本初上陸

Winarit

！だけ
に差して

現地取材

イタリア ランブルスコ

ワインガイド

カナダ、オレゴン、ワシントン

50本テイステイングほか

テイステイング合計

295本

2011

特集

ブルゴーニュ

今をときめく！

ライジングスター13軒

CHARMES-CHAMBERTIN
GRAND CRU
APPELLATION CHARMES-CHAMBERTIN CONTRÔLÉE

Mix en bouteille au Domaine

DOMAINE ARLAUD

生産者が語る
自然な造りへのアプローチ
カリフォルニア

ロゼ&コトー・シャンブノワ
紅に染まる
シャンパーニュ

2011

VOLNAY
1^{ER} CRU - CLOS DE LA CAVE DES DUES
MONOPOLE
APPELLATION VOLNAY 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

BENJAMIN LEROUX

カンティーネ・ロンバルディーニ



レッジャーノの果実
微笑ましい家族経営



家族経営のロンバルディーニ社は父マルコと3人の娘が仲良く運営している。ボトルはどちらもレッジャーノ・ランブルスコ・ロッソ・セッコで、サラミーノ100%のヌビライア(左)と、サラミーノとマラーニのブレンドであるイル・カンパノーネ(右)。

陽気なランブルスコ
親しみやすい果実味

ランブルスコの世界はブドウの95%以上を生産者協同組合が牛耳っているので、大手生産者は、マストを生産者協同組合から買って、シャルマ方式で二次発酵させるという場合が多い。レッジョ・エミリア県ノヴェッラーラにあるロンバルディーニもそのようにしてランブルスコを造ってきた。若々しく濃い紫色で、桑の実やブルーベリーの豊かなアロマがあり、ヌーヴォーを想起させるような果実味がある。非常に親しみやすいランブルスコである。

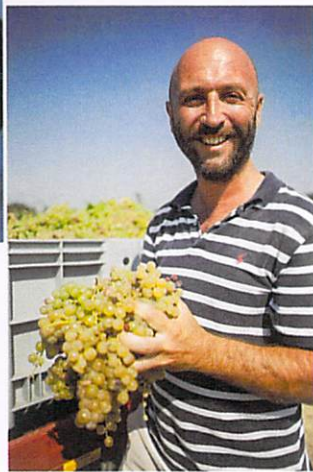
モンテ・デッレ・ヴィーニエ



パルマの丘陵で見る
力強いランブルスコ



エミリア・ランブルスコ(左)とエミリア・ランブルスコ・セレツィオーネ2012(右)。パルマではランブルスコ・マエストリが中心。栽培責任者のアンドレア・ボニーニ。畑ではフリッツァンテ用マルヴァジアの収穫中だった。



ナブツコの生産者が造る
ランブルスコの表情とは

モデナ県、レッジョ・エミリア県では圧倒的存在感を示しているランブルスコも、パルマ県になるとグツと影が薄くなる。この中心品種はマルヴァジアなのだ。ブドウ畑も粘土石灰質土壌の丘陵にあり、一見トスカーナのような風景となる。今回の取材の唯一のパルマ県の生産者はモンテ・デッレ・ヴィーニエ。近代的なスタイルワイン、ナブツコやカラスで有名だ。パルマ県のランブルスコはほとんどマエストリで、色が濃く、甘く、タンニンが強い。

テヌータ・ペデルツァーナ



グラスパロッサの
多様な表現



フランチェスコ・ジベリーニはコネリアーノ醸造学校卒業の醸造家。祖父の農園を引き継ぎ、グラスパロッサに集中して多様なワインを造る。カントリペロ(右)はグラスパロッサ100%。プンタモラ2010(左)はグラスパロッサにアンチェロッタを5~10%ブレンド。

独自のクロロンから見える
グラスパロッサの世界

グラスパロッサの故郷カステルヴェートロ近くにある家族経営のワイナリー。所有ブドウ畑は7ヘクタールと小さいが、祖父がボローニヤ大学と研究選抜した古いグラスパロッサのクロロンを使って、ノーマルなランブルスコ・デイ・グラスパロッサを2種類、亜硫酸無添加で香りが華やかなカントリペロ、運摘みの凝縮感のあるプンタモラ、陰干しブドウを使ったバワフルなウビ・マイオールなどを造っている。同じ品種の多様な表情が興味深い。

