



## 動く伝統派 変わる現代派 そして“華麗なる変身”組も バローロ、バルバレスコのダイナミズム

バローロの伝統派といえば……とにかく、頑固に、ひたすらに、何も変えずに昔のままの造りを守り続ける……という印象だろうか。確かに広いランゲの中に1、2軒は、そんな雰囲気の生産者もいる。しかしながら、この7年間、連続して訪れたランゲで見たのは、いわゆる伝統派と呼ばれる生産者もまた、さらなる高みを求めて試行錯誤と改善を続けている姿の数々だった。（さらにうれしいことに）かつては伝統派といっても、なんだかあか抜けない、時にはやばったいワインを造っていた生産者が、ここ数年で突如、目覚ましく洗練されつつも、古典的ネッビオーロの美点を見事に表現した栄えあるワインをリリースし始めるという、いわば“白鳥になったアヒルの子”的生産者さえ、少なくないのだ。

そして同時に、かつて現代派とされた造り手も、自らのワイン造りを見つめ、ある意味では10年前と同じ生産者のワインとは思えないほどに、スタイルを変えたりしている。

まさに「男子3日会わざれば、刮目して相対すべし」ならぬ、「バローロ、バルバレスコ、3年飲まざれば、刮目して相対すべし」である。

そんな、静かに、しかし着実に進行するランゲのワイン造りのダイナミズムを、毎年春にピエモンテのアルバで行われる新着ヴィンテージの大規模試飲会「ネッビオーロ・プリマ」で探求した。

### 伝統派もさらに上を目指し 改良を続ける

今回のメインタイトルとした「バローロ、バルバレスコのダイナミズム」は当然、今年の取材で突如感じたものではなく、過去7年の間に年々じわじわと、しかし着実に実感していたものだ。ゆえに、今年の取材では事前に、今回のテーマの典型例とも思える生産者にアポイントをとることができた。

ここで念のため、ランゲのワイン造りの、現代派と伝統派の一般的な区分を整理しておく。その差異は、主に発酵時のマセラシオン期間と、熟成方

法にあった。伝統派はソフトな抽出で約25から30日前後の長いマセラシオンをかけ、熟成は何十年も使う30～50hの樽で、というのが一般的。

対して現代派は、水平回転式発酵タンクなどで素早く短く（タンニンなどが出すぎないよう）4から10日前後でマセラシオンを切り上げ、バリックの新樽を中心に熟成するというのが一般的だった。ゆえに、伝統派のワインは本領を発揮するまでに10から15年は消費者を待たせる忍耐を要したのに対し、現代派はリリース直後から近づきやすい甘い果実味を主体に楽しめるものが多かった。

もちろん、近年ではそれぞれの側からの修正と見直しも頻発し、単純な



バルバレスコの古豪、カステッロ・ディ・ネイヴェのエノロゴ、クラウディオ・ロッジエーロさん「伝統派も日々、試行錯誤と改良を繰り返している」と、真摯に語る。

「伝統派も日々、試行錯誤と改良を繰り返している」と、真摯に語る。



パローロ DOCG 地の最高峰グラン・クリュのひとつ、ブルナーテの古樹齢は50年。徹底したビオロジック栽培で、畑はかなりの野性状態。

二分はできない。しかし、いわゆるバリック香たっぷりの典型的現代派の造りは、この10年間、まるで引き潮のように減少していることは、本誌でも繰り返し伝えているとおり。ゆえに、現代派という文言 자체がいまや大きいなる矛盾で、実際は“旧・現代派”、または“昔の現代派”といった文言が、リアリティを表していると感じられる。

そんな中、今回の記事の二大論旨のひとつを、まるで弓矢が的の真ん中に刺さるように表現してくれたコメントがとれたので、まずはご紹介したい。バルバレスコ伝統派の雄で、エリア最高峰のグラン・クリュのひとつ、サント・ステファノ・アルベザーニの単独所有者であり、2012年までブルーノ・ジャコーザが誇った栄光のシングル・クリュ、サント・ステファノ用の葡萄を供給していたカステッロ・ディ・ネイヴェのエノロゴ、クラウディオ・ロッジエーロの言葉である。

「伝統派生産者とは、昔のやり方を守るばかりで全く何も変えない生産者、では決してないのだ。伝統派もまた、より上を目指して日々、試行錯誤と改良を繰り返しているのだ！」

がっしり、堂々たる体で、ひときわ熱く語ってくれたこの言の具体例としてクラウディオが挙げたのは「出荷までの36カ月間の瓶熟成の間、理想的に熟成が進むよう地下の瓶熟成室にも完璧な温度・湿度管理装置を導入した。熟成用の大樽も、昔はスラヴォニア製の50、100hlといったものがこの地方の“伝統”だったわけだが、いろいろと試してみると25～35hlのフレンチオークの大樽の方がきれいに熟成することが分かったのだ。さらに、亜硫酸(SO<sub>2</sub>)添加もかつてはトータルで1lあたり60～65mgほどだったが、最近はさらに選果を徹底し、35～45mgにまでの低減に成功しているのだ」と、自信満々に語る。

この生産者の近年のワインの素晴らしさについては、毎年本誌で（しつこいほど）述べているが、困難なヴィンテージとされる2014も、際立った出来栄え。わずかに鉄分のニュアンスがある、格調高く高貴で表情豊か



オッテ一口が試験使用を始めた粘土製の球形タンク。効果の判断にはあと2、3年は必要とのこと。



当主、クリスティーナ・オッデーロさん。「徹底したビオロジックへの転換が、ワインの表現力の深みにつながった」と語る。

なタンニンと、タール、すみれ、少しバルサミコを感じさせる妖艶なアロマは、またしても古典派バルバレスコのひとつのお手本とさえ思える快作だった。

ともあれ、近年最も“華麗なる変身”を遂げたと思われる、伝統派生産者を続けてお伝えする。

「140年の伝統があつても  
ワイン作りにベストを尽くすには  
変化を恐れないことが大切だ」  
オッデーロ Oddero

ヴィンテージ2010前後から急に、ワインの輝き、奥行き、美しさが目覚ましいほどに増した伝統派生産者の筆頭のひとつが、このオッテーロだと確信する。

ラ・モッラの丘の中腹にたたずむ素朴な石造りのセラーの一部は18世紀末、つまりナポレオン時代以来の建物。ワイナリーとしての歴史は1878年にさかのぼる。1990年代に、ラングに新樽バリックと回転タンクの嵐が吹き荒れた時代にも、バリックは実験的に試しただけで製品には一度も使わなかったという伝統派で、ヒュー・ジョンソンの著書などにも、バローロの伝統派としてジャコモ・コンテルノ、バルトロ・マスカレッロなどと共に推奨されている。しかしながら2000年代前半までは、コンテルノ、マスカレッロらのワインと比べると一、二段、ワインの味わいの焦点がはっきりしなかったように思える。

ところが、パローロ（ブレンド）2010などに顕著に見られるように、近年、そのワインの精度と深み、そしてグラン・ヴァン中のグラン・ヴァンたる靈妙さは、まさに飛躍的といってよいほどに増している。その理由

を探るべく訪問した筆者を案内してくれたのは、当主で農学博士の資格をもつクリスティーナ・オッデーロと、その長男であるピエトロ・ヴィリーノ・オッデーロ。品質向上の要因として、最初にクリスティーナが語ってくれたのがこのことだった。

「ワインは畑で造られるものであるということを、もう一度、真摯に考え直したのだ。その結論はやはり、より生命力のある畑をつくる、そのためにはビオロジックが不可欠だということだった。転換は2008年から開始し、2010年には認証を獲得した。今はネッビオーロだけでなく、バルベーラ、ドルチェットもビオロジックに切り替えた。また同時に、畠の間にマメ科の草を生やし、それを土壌にすき込む農法も効果的だったと思う。2009年からスタートしたが、ビオロジックとの相乗効果で、明らかに木も葡萄の房も強くなり、発酵時の抽出がスムーズになり、ワインの表現力が増したと思う」と力説

アルコール発酵は、以前は温度コントロールなしのセメントタンクだったが、現在はステンレスタンクで26～28°Cに管理。さらに最近、温度管理装置着き大型セメントタンクも購入。同時に、最新式の粘土製・球形の小型発酵タンクでの実験醸造も開始したという。酵母は野生酵母のみ。マセラシオンは26から28日で、ルモンタージュとカッペッロ・ソッメリソ（沈降果帽）を併用。このマセラシオン法は、ここ30年ほど不变だという。さらに「ビオロジックで葡萄の生命力が強くなったからか、亜硫酸添加も以前は1ℓあたり80mgほどだったが、2011年以降は50mgで十分になった」との進歩も、ワインのピュアな余韻に直結しているように感じられた。

さらにもう一点、オッデ一口のいわば未来戦略の成果も、堂々の完成を見せていました。それはメイン・セラーの、いわば別棟として2013年に落成した熟成用の新セラー。「地下5mまでを掘削した広大なフロアで、バロー口の各クリュだけでなく、今後はランゲ・ネットビオ一口も十二分に、完璧

なコンディションで瓶熟成させてから出荷したい。また、バルベーラも、樽熟成の期間を延長する。そのために万全のスペースと、温度と湿度の管理ができる空間に設計したのだ」と、ピエトロの目が明るく輝いた。

そんな、数々の情熱的挑戦のたまものとしてのワインたち。成果は最新ヴィンテージでも、まずはよく輝いていた。

まず、セッラルンガのコラレット、ラ・モッラのブリッコ・キエーザなど計4つの畑からのブレンドとなるバローロ2012は、エッジに少しオレンジがかったルビー・ガーネット色。すみれとなめし革の力強いアロマと、心地よい鉱物感を帯びたタンニンと酸の一体感ある美しい余韻は、堂々、伝統派バローロの栄誉そのものといっても過言ではないものだった。

さらに、輪をかけたように印象的だったのがシングル・(グラン)・クリュのヴィッレーロ2012と、ブッシア・ヴィーニャ・モンドーカ2010。ヴィッレーロは、カスティリオーネ・ファッレット村の栄光、ロッケ・ディ・カスティリオーネから南北に走る丘の稜線の西側となる南向き斜面。その2012の、ディスクのルビー・ガーネット色のギラギラした輝きは、思わず息をのむ美しさ。さらにすみれ、ばらのドライフラワー、東洋的でエキゾチックなスパイスと香木などが織り成すアロマと、引き締まったミネラル、細かくほぐれつつも多層的かつ、どうにもセクシー至極なタンニンが妖艶に伸びる味わいは、まさに口の中で孔雀が羽を広げたような至福だった。

また、広大なブッシアの中でも格別とされ、かつてはアルド・コンテルノの所有で知られるブッシア・ソプラーナの一部として扱われたブッシア・ヴィーニャ・モンドーカ2010も、莊厳な出来栄え。すみれ、タール、ミント、タイム、ローズマリー、石灰などのアロマが多彩な青、紫、黒系ベリーのニュアンスと妖しく溶け合い、ミステリアスなほど複雑さのある酸とタンニンとともに広がる長い長い余韻は、別格のメディテーションそのもの。まさに、圧巻の“サイケデリックワイン”であり、また大小無数の織み合った



オッテーロが新たに導入したセメントタンク。最新型で、温度管理が可能。



1761年からワイン造りを手がける老舗、ボルゴニョの広報担当カルロッタ・タックマッコさん。  
「野生酵母と、温度管理コンクリートタンクへの変更が、よい結果につながった」と満足げ。

仮の絵が全体で見事なバランスを見せる密教・曼荼羅絵画の大作を、舌と五感で感じるようなワインであった。さらには、世界に無数にあるワインの中でも、ネッビオーロとそのほかの（時に凡庸でさえある）品種を、厳然と隔てる確たる英雄的存在にして不沈の砦とさえ思えるほどのグラン・ヴァンだった。

最後にクリスティーナはこう語る。「長い歴史と伝統があっても、ワイン造りにベストを尽くすには、時には変化を恐れず、変わることも大切なのだ」と。

その成果を見事に実証したオッテーロ。もちろん、その名はずっと以前から全パローロ・ラヴァーが知る、高い知名度を誇っていた。しかし、もしヴィンテージ2010以降のオッテーロのワインを知らないのなら、それはいまや、このワイナリーについて何も知らないに等しいとさえ、思えるものだった。

## ほかにも見逃せない 進歩した伝統派

もちろん、この10年ほどの間に鮮明な進歩を遂げたと感じられる伝統派生産者は、オッテーロ以外にも少なくない。以下、生産者の試飲ブースでのエリアごとのテイスティングで、この数年来、非常に印象的だった生産者から得たコメントである。

まずはパローロで最も長い歴史を誇る生産者のひとつ、ボルゴニョ Borgogno である。1761年、つまりモーツアルトがまだ5歳だった時代からワイン造りを手がけていたという老舗。1861年にイタリア統一が成された際には、政府の祝賀会やイヴェントでボルゴニョのパローロが大いに活躍したとの栄誉ももつ。しかしながらこのワイナリーも、2000前

後のヴィンテージまでは、今ひとつ焦点が定まらず、時には埃っぽいとも思えるパローロが散見した。ところが近年、アロマの華やぎ、果実味のクリーンさとも、ハッと目が覚めるほど格調高いパローロを、立て続けにリリースしているのだ。

近年の目を見張るほどの好調ぶりの理由を、広報のカルロッタ・タックマッコはこう語る。

「ひとつは、2008年に完全に入れ替えた、温度管理が可能な発酵用コンクリートタンクと、同じ年からスタートした100%野生酵母での発酵。これにより、ステンレスタンク時代にはなかった、きめ細かく繊細なニュアンスと、クリーンで伸びやかな果実味が得られるようになった。さらに、同時期から段階的に進めているビオロジックへの移行も寄与している。ビオロジック栽培で、より健全な葡萄が収穫できるようになったため、マセラシオンの期間もさらに延長できるようになった。以前は30日ほどだったマセラシオンは、例えば2013は、ノーマルのパローロでも40日。それにより、さらにしっかりと香味成分などワインに大切な成分を抽出できるようになったと思う」

その言葉どおり、試飲に出されたパローロ2013は、なめし革とスパイスのアロマが艶っぽく開き、クラシック・パローロらしい奥行きのあるタンニンも非常に表情豊か。ベースのパローロとは思えないほどのメディテーションワインだった。さらに、シングル・クリュのカンヌービ2013は、引き締まったドライプラム、ジビエ、紅茶などのアロマが加わり、なめし革とばらの香りがひとつに溶け合ったような、圧巻の陰翳。余韻も、まるで大河オペラのようなドラマチックさで、このクリュの偉大さを雄弁に語る名品だった。

ちなみに、歴史ある同家はパローロ村周辺に分家も多く、現在、ボルゴニョの名をもつ生産者はセリオ・エ・バッティスタ・ボルゴニョ、ヴィルナ・ボルゴニョがあるが、それぞれスタイルにはかなりの違いがある。



バルバレスコの名門、マルケージ・ディ・グレジーのエノロゴ、ジェフリー・シルコットさん。  
「スロー・ファーメンテーション」の意義を力説。



フォンタナフレッダの輸出マネジャー、パトリック・ラ・ヴィオラさん（右）。「買い葡萄も、  
収穫トラックがセラーに着くたびに、ラボでの成分分析を欠かさない」と語る。

述のオッテーロやボルゴニョほど分かりやすい不振期はなかったと思えるが、それでも2004ぐらいまでは、ややアメリカ市場を意識したかのような濃厚な色調のワインも散見したように記憶する。

最後にもう一軒、こちらは一途な伝統派というよりは、時期により比較的スタイルに幅があった生産者であるが、近年のフォンタナフレッダ Fontanafredda の躍進ぶりは、やはり伝えておきたい。2016年の試飲

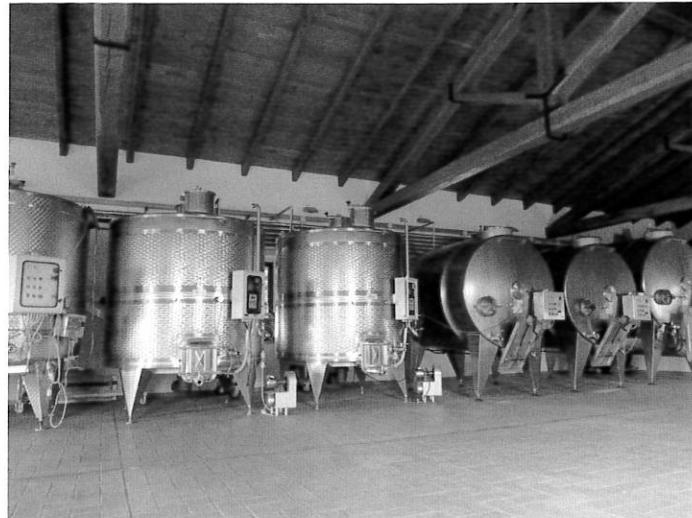
で目覚ましい出来栄えだったバルバレスコ・コステ・ルビン2013に続き、今年の試飲でサーヴされたパローロ・セッラランガ・ダルバ2013も、スパイクとなめし革の艶っぽいアロマと、しっかりしたストラクチャと奥行きがありつつ、クリーンでフレッシュな余韻が美しい、盤石の出来栄え。

輸出マネジャーのパトリック・ラ・ヴィオラは「2008年に新オーナーになって、大胆な改革を一気に進めた。うちは自社畑以外に買い葡萄もあるのだが、自社畑、買い葡萄ともビオロジック栽培に転換した。買い葡萄は、農家への栽培指導と援助はもちろん、収穫された葡萄がトラックでセラーに着くごとに、ラボで分析し、農薬などが使われていないか検査している。同時に、亜硫酸添加も以前よりはぐっと減らして、最近では総添加量が1ℓあたり60mgほどになったよ」と胸を張る。

パローロ屈指の大型ワイナリーであるフォンタナフレッダが亜硫酸をこのレヴェルまで減らすとは……、にわかには信じ難い読者もいるかと思うが……、この低亜硫酸が明白に感じ取れるようになったことも、フォンタナフレッダの品質向上の大きな柱のひとつだと、筆者は確信する。

ともあれ、以前はどうちらかというと量産志向の生産者と軽視される傾向がないとはいえないかった、この大型生産者にまで起こる変革と進化。ジャーナリストは（もちろんワインラヴァーも）凝り固まった先入観を排除し、日々謙虚に試飲に臨むことの重要性、および、そのことがもたらす新たな発見と収穫の喜びを、フォンタナフレッダのワインは生き生きと教えてくれた。

動く伝統派 変わる現代派  
そして“華麗なる変身”組も  
パローロ、バルバレスコのダイナミズム

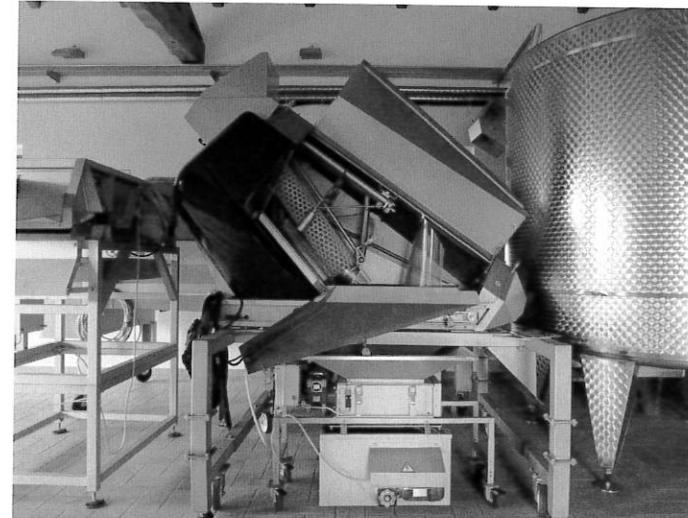


旧・現代派の今と昔、その1。右側、かつてバルバレスコ用だった水平回転式タンクは、現在バルベーラとドルチェット用。バルバレスコは左側のステンレスタンクで、ルモンタージュを行なながら発酵を進める。

ブルーノ・ロッカのセラーにて。



ブルーノ・ロッカの長女で父の栽培と醸造を助けるルイーザ・ロッカさん。「父も、約40年ワインを造る間に、いろいろと考え方が変わった」と、素直に語る。



ブルーノ・ロッカが近年購入した最新式の除梗機。葡萄を傷つけず、アルコール発酵前の亜硫酸添加が不要になったそう。



パオロ・スカヴィーノのPRマネジャー、リッカルド・スカヴィーノさん。  
「2015年には、60日間のマセラーションにも挑戦した」と語る。

## 現代派の転向と様変わり レス・バリックで増す洗練

もちろん、ランゲのダイナミズムは旧・現代派にも（にこそ）波打っている。かつて現代派の代表格、もしくは最先鋭派といわれた造り手にも、まるで10年少々前とは全く別のワインでは？と思えるほど、スタイルを変えた生産者も数多いのだ。

脱・回転タンク、大樽併用で  
一気に“美しい蝶になつたサナギ”  
ブルーノ・ロッカ Bruno Rocca

新樽バリック嫌いのネッビオーロ・ラヴァーには、もしかすると名前を聞くだけで身の毛がよだつ生産者かもしれない。かくいう筆者も、そのひとりだった。新樽由来のヴァニラとローストしたカカオ香のふんだんな、いわゆる現代派バルバレスコの筆頭旗手ともいわれ、アメリカと日本で特大ブレイクしたこの造り手。ところが。しかし。ヴィンテージ2011前后を境に突如、一気にジェントルで上品な、ネッビオーロならではの魔性の陰翳と奥行きあるバルバレスコを生んでいるのだ。まるで、ブラジルのサンバ・ダンサーが急に、京都の西陣織の中でも特に、地味だが精緻に凝りに凝った織り目の着物に着替えたような変化。

要因を探るべく、バルバレスコの筆頭グラン・クリュのひとつ、ラバヤの丘の頂上にあるセラーを訪れた。迎えてくれたのは、現在65歳の創業者ブルーノ・ロッカの長女で、父の栽培と醸造を助けるルイーザ・ロッカ。大柄で、男勝りなほど筋肉質な体が、畑でのハードワークを物語る。

単刀直入、近年のバルバレスコ造りの変化を尋ねたところ、ほぼ予測どおりの答えが返ってきた。

「まず、水平回転式タンクは、ネッビオーロには抽出が強すぎるということが分かった。いかにゆっくり回転させても、ね。紅茶をぎゅうぎゅう押しながらいれると、嫌な渋みばかりが出る。それと似たようなもの。だから今は、水平回転式タンクの使用はバルベーラとドルチェットのみ。パローロは垂直式ステンレスタンクで、ルモンタージュしながらアルコール発酵とマセラシオンを行っている。その期間も昔とは異なる。昔は10から12日だったが、今は18から20日。2012のリセルヴァでは28から30日をかけた」と一気に語る。

また、樽熟成室にも転向の足跡は、とても目立つかたちで現れていた。それは2012年に購入したという45hlの大樽。シングル・クリュのラバヤは2012からバリックと大樽が1：1、同リセルヴァは100%大樽に変えたそう。そんな改革によりワインは「よりディープな表現力と、複雑な奥行きが備わった。代わりに濃い色は失ったが、その分、フラワリーな香りが強まった」と胸を張る。

セラーでもうひとつ、ルイーザが誇ったのは、果実にかかるストレスや傷が劇的に低減したという最新式の除梗機。フランスのブシェール・ヴァスラン社によるデルタ・オシリスで、その導入により完璧な状態の果粒が得られ、発酵前の亜硫酸添加がゼロで済むようになったと語る。

試飲で特に印象的だったのはバルバレスコの偉大なクリュ、クッラの2012。色調は十分に透明感のあるルビー・ガーネットで、この生産者のつい最近までの作、つまり南フランスのシラーさらながらの黒紫色のワインとは、まさに隔世の感。ミント、ばらのドライフラワー、スペイスのアロマと、充足感がありつつ典雅なタンニン、綾に富む奥行きは、圧巻のグラン・ヴァンの域だった。また、このワインのマセラシオンには、伝統派でも最も古典的な生産者の手法であるカッペッコ・ソツメルソが使われたというのも興味深い。これは、まるでハード・ロックのギタリストが突如、しっとり琴を弾き始めたようにも思えるのだが……、最もソフトな抽出法のひとつであるその成果は、なんとも誘惑的、かつ官能的なワインとなって結実していた。

もちろん、ブルーノ・ロッカのフラッグシップ・クリュ、ラバヤ（ジャコーザが誇るアソリのすぐ東隣）2013は、先述のクッラのニュアンスに、さらになめし革のニュアンスが加わる堂々のコンプレキシティ。しかし、より冷涼なヴィンテージゆえか、この年の余韻はやや短めだった。

最後に印象的だったのは、ルイーザのこの言葉。

「うちのワイン作りの大きな転換は、もちろんマーケットからの要望に合わせたのではない。私たちは常に、自分たち家族が飲みたいワインを造ってきた。考えてもみてほしい。1978年に父が自社瓶詰めを始めたとき、26歳だった。今、65歳。人間だもの。考え方は変わるものよ」

確かに。そのとおりだろう。私見にはなるが、その変化は、とても“よ

い方向に”変わってくれたものだと喜びたい。ゆえに今、バリック嫌いにこそ。ランゲの劇的な変化と洗練を体感するために、ブルーノ・ロッカのバルバレスコこそが、うってつけの一本だと確信できる。

## あの現代派代表格も 転向をスタート

大阪夏の陣で、豊臣方の大黒柱のひとりだった真田幸村が、徳川方に鞍替えしたようにも思える……と言うと、言いすぎだろ？しかし、パオロ・スカヴィーノ Paolo Scavino といえばやはり、かつては現代派パローロの代名詞にしてビッグネームのひとつだった。

しかし、そのワイン・スタイルは、ヴィンテージ2008あたりから、パ

● ヴィノテークの本

Boutique Vinothèque

本誌連載中の「古酒礼賛\*巡礼」が一冊の本に。  
秋津壽翁節の新たなコラムも加筆。  
古酒=ワインの魅力をあらためてたっぷり味わえる一冊。  
だからワインは面白い！ 日本酒古酒も少々。

1800円 + tax = 1944円

●お申し込みは、TEL03-3509-1071、FAX03-3509-1072、  
e-mailはinfo@vinotheque.co.jpにお願いいたします。  
ホームページwww.vinotheque.co.jpからも可能です。



かつての新樽香たっぷりのスタイルを脱ぎ捨てつつあるペリッセロ。広報のイラリア・ペリッセロさん(右)日々、最トップ・キュヴェでも大樽を使うか検討中。

リックのヴァニラ香がおとなしくなり、ばらのドライフラワーなど、伝統的ネッピオーロらしいニュアンスと、太さの中に果実のクリーンさがあるワインに、移行しつつある。

今回、話を聞くことができたPRマネジャーのリッカルド・スガッラは「僕らも変わったよ。2005年あたりから段階的にバリックとその新樽率を減らし始めて、今では新樽は5~10%だけ。ほかに、2年物のバリックのほか、30~50hの大樽も多数活用するようになった。マセラションも、昔は15日ほどだったけど、2016年にはとうとう60日という超・長期マセラションも行ったよ」と、明るく屈託なく語る。

確かに、大変な転向と変身ぶりだ。

そのうれしい成果が最も感じられたのはトップ・クリュのひとつ、パローロ・ブリック・デル・フィアスクの2013。ミント、ハーブ、そして白檀の香りが華やかに際立ち、新樽のヴァニラ香は皆無。<sup>ナシ</sup>とした交響曲のようにドラマチックで多層性のある味わいは、十分な厚みと肩幅をもちつとも、タンニンと酸の質感は官能的でさえあった。

それにしても、パオロ・スカヴィーノが60日の長期マセラションという伝統派の中でも最も骨太な、ごくごく一部の生産者しか行わない手法に挑むとは、今後の追跡も、必須だろう。

もう一軒、現代派バルバレスコのビッグネーム、ペリッセロ Pelissero も転向を感じさせた生産者のひとつ。かつては年によりムンムンと粘りつくほど樽香のあるワインも見られたが……。

広報のイラリア・ペリッセロは「2010年からバルバレスコの上級キュヴェ、トゥリンでも、バリックと大樽1:1で熟成している。このことで、さらなるエレガンスがワインに加わったと感じる。現在、最トップ・キュヴェのバルバレスコ・ヴァノトゥにも大樽を使うべきか、検討しているところ」とほほ笑んだ。

印象的だったのはトゥリン2011のシルキーで表情豊かなタンニンの質感。アロマと味わいにも、熟したフルーツと花とミネラルが見事に溶け合って、一体化していく、こちらも昔のワインとは隔世の感があった。

### 隔世の感ある変化が たった10年で起こる 気の抜けない土地

ペリッセロについて「昔のワインとは、隔世の感」と書いた。しかしその、昔のワインとは、たった10年、時にはわずか7、8年ほど前のワインのことなのだ。もちろん、それほどの変貌を見せた造り手は、現代派のペリッセロや、伝統派のオッデーロのほか、今回お伝えしたワイナリー以外にも数えきれない。

そんな“宇宙が形を知らない間に変えるよう”さえある、パローロ、バルバレスコの造り手と、そのスタイルの現状。それを把握する険しさに比べれば、タルムードや量子力学、AINシュタイン物理さえ平易で簡単とさえ思えるほどだ。しかし、その情熱が報われたときの喜びと発見の大さもまた、計り知れない。もちろん現在、一部の流行で、60日前後といった超・長期マセラションを、区画の悪い畠の葡萄から行い、瘦せて枯れたワインになるという不遇も、ゼロではない。また、長らく大御所中の大御所として君臨したビッグネームが、やや量産を意識したかのような造りを感じさせることも、皆無とはいえない。

しかしながら、今挙げたふたつの、少数の心配を除けば、伝統派・現代派とともに、この10年でパローロ、バルバレスコのワイン造りはとても、そして、なんとも頗もしい地への足の着き方で、“よい方向に向かっている”と実感する。心から強く。

〈Mitsuhiko TERASHITA〉

### うれしいコラム その1

#### 待望！10年熟成後リリースの潮流

これはもう、待望の朗報である。生産者のセラーで10年、15年、しっかりと熟成後にリリースするパローロとバルバレスコが、いよいよ現れ始めた。

本誌で今までたびたび(しつこいほど)述べているとおり、ネッピオーロはその魅力の最大の核心のひとつである、ばらのドライフラワーとなめし革にトリュフの香りが溶け合う「世界で最も誘惑的な香り」(J・ロビンソン)が現れる始めるまで、少なくとも15年はかかる。バルトロ・マスカレッロのマリア・テレーザ・マスカレッロも、ジュセッペ・リナルディのマルタ・リナルディも「最低でも収穫年から15年は待ってから、開けてほしい」と、断固として言う。

いまやベトリュスでもリシュブルーでも10年待てば楽しめる世の中で、ランゲのネッピオーロは世界一、開くまでに時間と忍耐を求めるワインなのだ。

そんな中、今までほぼ一方的に消費者に押しつけられてきた瓶熟成(保管)作業の一端を、ワイナリーで引き受けようという動きが現れたのは、まさに朗報である。

その動きの英雄的先駆けを担ったのは、バルバレスコのカッシーナ・バリッキ、マルケージ・ディ・パローロ、そしてオッデーロだ。

バリッキはその名もクインディッチ・アンニ(=15年!)2001を昨年リリース。マルケージ・ディ・パローロはカンヌービーの一部を2005から、サルマッサの一部を2006から、ともに10年熟成でリリー



ス。ボトルネックに鮮紅色の蠟の押印で、誇らしく「10 anni」(10年)と表示する。

オッデーロはトップ・クリュのひとつ、セッラルンガのヴィーニャ・リオングダ2006を今年リリース。「10年も熟成していない偉大なクリュなんて、まさに子どもそのものなのだ」と、PRマネジャーを務めるピエトロ・ヴィリーノ・オッデーロは、熱く激しく語った。

ではすぐ、このワインを買って開けよう！と思ったあなた、このコラムの前半をもう一度思い出してください。「少なくとも」15年、待ちたいのです。今回のランゲでは、上記3本の自社熟成ワインをすべて試飲したが、いずれもまだ完全には開いていない様子。あと5年少々は必要だろう。もちろん、丁寧にセラー内で育てられたゆえだろう、そこには大きく開きそうな予兆は、大いに感じられた。待った先の海路の日和と開き方は、きっとご想像以上の華麗さと懾殺度になることだろう。

### うれしいコラム その2

#### 厄年2014年！神が救ったバルバレスコ

「多雨と冷夏で、中・北部イタリアは21世紀屈指の悪夢のヴィンテージ」という話さえささやかれる2014。実際、例えモントルチーノでは、ブルネッロを一切生産せず、全量をロッソとする生産者が少なくないだけでなく、ブルネッロもロッソも生産せず、すべてのワインをバルクで売り扱うという生産者も出現。事態は深刻といえるだろう。

そんな中、予想もしなかったうれしい驚きが、バルバレスコ2014のおしなべての素晴らしい出来。美しく熟した端正なフルーツ感と、スパイス、花、ミネラル、陰鬱あるタンニンのバランスと膨らみの心地よさは、ヴィンテージの前評判とは真逆だった。特にレクイオ・ウゴ、カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノ、カステッロ・ディ・ネイヴェなどが、巻きの華麗なワインを生んでいた。

そんな2014年の、大成功組の代表格のひとつ、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのディレクター、ルカ・クラヴァンツォーラは「バルバレスコとパローロでこれほど激しい明暗がついたのは、この20年で2014がダントツだ。バルバレスコは9月と10月に夏が来た。そのことで、寒く雨の多かった5月から8月の難が救われた。一方、パローロの秋はあまり暑くなかった」と語る。ゆえにプロドゥットーリ・デル・バルバレスコでは、2014は、良年のみのシングル・クリュを造ることを決定。近年では2006、2010、2012もリリースがなかった



シングル・クリュが出るとは、ファンには大きな朗報だろう。

ルカによると、パローロとバルバレスコの明暗が大きかった年はほかに、2005と2010。2005はバルバレスコが秀で、2010はパローロの年だったという。

それにしても、この協同組合のブレンドのバルバレスコ2014は、今回のランゲでの試飲で最も栄えある卓越したワインのひとつだった。ゆえにアジリ、ラバヤ、パイエなど単一畠のワインもリリースが待ちきれないと、なんといってもプロドゥットーリ・デル・バルバレスコのクリュワインは、イタリアだけでなく全世界屈指の高コストパフォーマンス(1本6000円少々)の、偉大な福音のようなグラン・ヴァン、なのだから。