

ダニエラ・ロッカ氏に バローロの現況を聴く

日時:2014年2月21日 インタビュー協力:(株)八田 インタビュー:中田彬久 会員No.16972

イタリア・ピエモンテのバルバレスコ地区内に、「ロレート」「ロンキ」という非常に優れた畑を所有し、ガリアと並びバルバレスコの頂点とされる「ロッカ・アルビーノ」の3代目当主ダニエラ・ロッカ氏が来日し、インタビューさせて頂いた。

Q:現在バルバレスコにワイナリーは何軒ほどあり、バローロとの違いを教えてください。

A:バルバレスコの造り手は550軒、バローロは700軒ほど。生産者数に大差はないが、ぶどうの栽培面積がバルバレスコ688haに対してバローロは1771haで、ワイン生産量は半分ほど。バルバレスコに小規模で、自身の畑をよく管理している生産者が多いと思う。また、バルバレスコの畑はほとんど南向きの斜面にあり、区画ごとのぶどうの品質の差がバローロに比べて少ない。

Q:自身のワイナリーを特色付けるポイントは何でしょうか。

A:創業は1971年、祖父のアルビーノ・ロッカは、バルバレスコで初めてブルゴーニュに

醸造研修に行った造り手である。今では当たり前前のグリーン・ハーベストはバルバレスコでは最初に我々のワイナリーが行った。バルバレスコは3種類生産している。その年の名前をつける「Barbaresco 2010」(ドウエミラディエチ)、0.5haのとでも希少で人気のある区画のぶどうから造る「Barbaresco Ovello Vigneto Loreto」、我々のフラッグシップである「Barbaresco Ronchi」の3つ。ワイナリーはこのロンキの畑に隣接している。先の二つのバルバレスコは大樽で熟成し、タンニンの質も穏やかで、リリース後すぐに楽しめる状態にある。ロンキは樹齢40年以上のぶどうを使い、新樽100%で造っている。少なくとも10年以上はおいて、エレガントに開いてから楽しんで頂きたい。

Q:最近のトピックを教えてください。

A:2012年のヴィンテージから、モンテルシーノという畑から新しいバルバレスコをリリースするので、そちらも楽しみにしてほしい。近年では2009年が最も長い熟成に



3代目当主ダニエラ・ロッカ氏(右)

向く偉大な年としてバルバレスコではいわれているが、私はどんなヴィンテージかよりも、ヴィンテージごとに飲むタイミングを間違えない方が大切だと思う。あまりよくないといわれている2002年も、最上のもは今飲めばとてもよく開いた、エレガントな状態になっている。



当日テイスティングしたワイン

ジャド社輸出部長オリヴィエ・マスモンデ氏に その特徴を聴く

日時:2014年2月18日 インタビュー協力:日本リカー(株) インタビュー:大森愛子 会員No.15803

1859年創立のルイ・ジャド社は、ボアヌに本拠点を置くネゴシアン兼ドメーヌであり、著名なブルゴーニュワインの生産者である。このほど2012年ヴィンテージのバレル・テイスティングが行われたが、このようなバレル・テイスティングが開催されるのは、日本の他にアメリカ、イギリスと数カ国のみであるという。

A:2012年ヴィンテージの特徴を教えてください。

Q:非常に収穫が少なかった年だということ。実際に収穫量は前年より50%減少した。開花期に雨が降り、霜害を受け、花ぶるいや結実不良が起きたため、通常ひとつの株から10房のぶどうがとれるところ、2012年には半分の5房しか実らなかった。夏の間も混乱した天候が続いたが、8月後半から9月にかけてはぶどうの成熟に好ましい気候が到来し、それが続いた。収穫は9月17日から始まり、選果台の上のぶどうを見て、その熟度の高さに嬉しい驚

きを感じた。ぶどうの房は密度が低かったものの、白、黒ともに濃縮感あるぶどうになった。結果的には、量は少ないが、品質は素晴らしいものができた。

Q:ここ数年、収穫量の少ないヴィンテージが続いていますが、2012年にはどのような印象でしょうか。

A:正直に言って私自身は過去に2012年に似た年を経験したことはない。確かに数年の間収穫量の少ない年が続いている。2010年の収穫量は2009年より15%の減少、2011年は2010年より15%減少、2012年は2011年に比べて50%減少している。この3年間を合わせると、まる一回分の収穫がなかったと言えるほど。各ヴィンテージのスタイルとしては、2010年は寒かった年ゆえに酸が大変しっかりあり、2011年も酸味はもろろあるが、2010年よりも果実のまるやかさが感じられる味わい。2012年は果実味がありながらタン

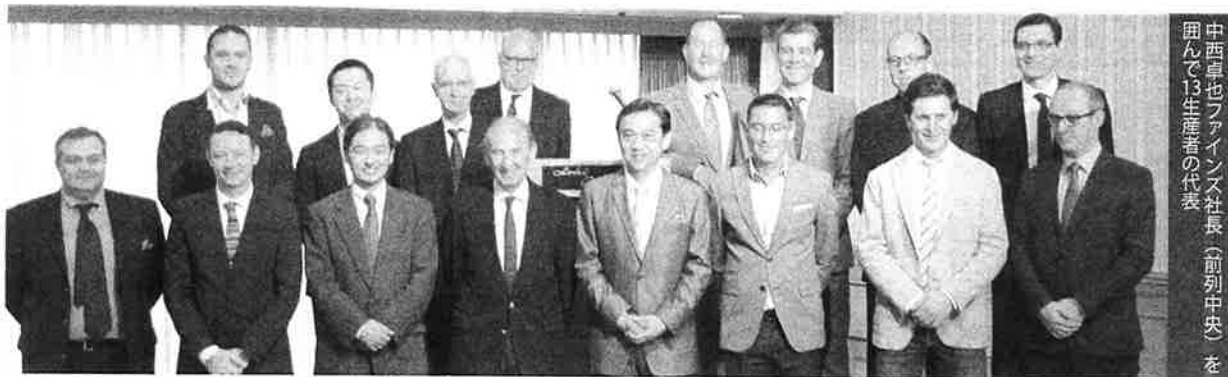


輸出部長オリヴィエ・マスモンデ氏

ニン分もしっかり存在するというのが特徴である。タンニンと同様に、酸、ミネラル感もバランス良くあるので、2012年はより長期熟成が期待できるヴィンテージといえる。

試飲アイテムのひとつ Clos Vougeot Grand Cruはまだ野生的な力強さが目立つものの、黒い果実や土の香り、タンニン分もしっかりと感じる深い味わい。マスモンデ氏によると、今から15年後以降の成熟した味わいが本当に楽しみなワインだという。

出荷量は少量ながら偉大な品質を持つという2012年産ルイ・ジャド社のワイン、これからの熟成を楽しみに待ちたい。



中西卓也ファインズ社長（前列中央）を
囲んで13生産者の代表

ベックはスマイルなどの花の香りが豊かで、たっぷりとしたポリフェノールをたたえ、且つ丸みのある構造を持っている。さらに、この二つの畑の葡萄をつかった「マルベック アルヘンティーノ 2009」、カベルネ 75%とマルベック 25%をブレンドした「ニコラス カテナ サパータ 2009」へと試飲は続いた。 ◆

Wines

3番目の単一畑バルバレスコ 「モンテジノー」をリリースする 『アルビーノ・ロッカ』

バルバレスコを代表する造り手のひとつ『アルビーノ・ロッカ』の3代目の当主、アンジェロ・ロッカ氏が2012年10月、飛行機事故で不慮の死を遂げた後、ワイナリー経営は4代

目となる3人の娘達の手によだねられた。長女ダニエラがマネージメント全般と輸出部門を、次女モニカが販売を、そしてアルバの醸造学校で学んだ末娘のパオラが夫君のカルロとともにワイン造りを担当している。

自家農園における葡萄栽培は1950年代に曾祖父ジャコモの代から始まったが、アルビーノ・ロッカとして自らワイン造りを始めたのは2代目アルビーノの時からで、ファーストヴィ

Product Launches Wines

abv: アルコール分

・サントリーワインインターナショナル 『ジャパンプレミアム シャルドネ 2012』

昨年9月から料飲店限定で販売してきた製品を、4月15日から販売チャネルを拡大し、ワイン専門店やスーパーなどの家庭用市場でも全国発売。国産葡萄100%ワインで、パイナップルや梨を思わせる果実香が特徴。オープン価格。

・アサヒビール 『サントネージュ エクセレント』

4月22日発売。国産葡萄100%ワインの『サントネージュエクセレント』シリーズの商品構成を見直し、スタンダードラインとプレミアムラインの2ラインとした。併せてラベルデザイン変更し、今回計7品目を発売。スタンダードラインは山形県かみのやま産のカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シャルドネと山梨県産の甲州辛口仕込み、そして昨年発売したかみのやまスパークリングをくわえた計5品目。プレミアムラインは単一畑の品種を限定したシリーズで、

かみのやま渡辺畑収穫カベルネ・ソーヴィニヨン、かみのやま奈崎畑収穫メルロー、かみのやま佐竹畑収穫シャルドネの3品目。価格はいずれもオープン。

・アルカン

ロワールワイン『ラングロワ・シャトー』

15品目を4月1日から発売。ロワール地方のファイナリー「ラングロワ・シャトー」は1973年以来シャンパーニュのメゾン、ボランジェの傘下にあり、今回、ボランジェの代理店であるアルカンが一元的にグループ商品を取り扱うことになったもの。発売アイテムはスパークリングワインがクレマン・ド・ロワール プリュット (750ml) が2600円、税抜き、同ロゼ (同2700円)、同レゼルブ (3000円)、同「カドリュウ」(2004年産3200円、2007年産3500円)、ヴァン・ムスー・ルージュ カルマン・ドライ (2700円) の計5種。スティールワインではミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ シュールリー 2011 (1800円) など白ワイン6種、赤はソーミュール・ルージュ 2010 (1900円) など4種。

・サントリーワインインターナショナル 『アペロ・ア・パリ』

4月22日発売。「アペロ」は食前酒を意味する「アペリティブ」の略語。フランスでは夕食前に簡単なつまみとともにワインなどの酒を楽しむ「アペロ」と呼ばれる文化があり、日本でも新たな飲用シーンを提案すべく発売するもの。軽やかでフルーティな味わいが特徴で、赤（ミディアムボディ）、白（辛口）ともに冷やして飲むことを推奨。Abv12%、ベツトボトル入り、オープン価格。

・日本酒類販売

3 LBIB のスペイン産ワイン『サルー!』

3月26日発売。「スペイン、ラ・マンチャ地方の葡萄を使用し、高品質で手頃な価格」の3リットル入りバッグインボックス (BIB) 製品で、カベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネの2種。ともに、価格はオープン (参考価格 1980円、税別)。





**ファームストーン株式会社
営業正社員募集**

高品質と価値感、またTPP妥結を間近に控え、益々脚光を浴びるオーストラリアワイン。その約25以上のトップブランドを日本で取り扱うリーディングカンパニー、ファームストーン(株)が、業績拡大に伴い「情熱あるセールススタッフ」を募集します。

職種：当社の輸入するオーストラリアワインの広域流通業、酒販店、料飲店、等への営業業務が主。

資格：①(準マネージャークラス)40歳代迄のワイン営業の充分な経験者。

②30歳代迄の酒類流通営業職経験者。
要普通運転免許。

給与・待遇：①、②とも当社規定による。
(昇給年1回、賞与年2回)。経験、能力を考慮の上厚遇。各種社会保険完備。交通費支給。

勤務時間：午前9時～午後5時30分(残業手当有)
完全週休2日制、夏期休暇、年末年始休暇有。

勤務地：東京但し国内出張及び豪州出張有。

応募方法：履歴書(写真貼付)・職務経歴書・志望動機を当社宛ご郵送下さい。書類選考の上、後日面接日をご連絡します。

ファームストーン株式会社

〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL03-3761-5354・FAX03-3761-5468
E-mail:wine@farmstone.com
HOME PAGE:http://www.farmstone.com
担当：石田千秋

ンテージは1971年だった。「この年のバルバレスコは偉大な年で、私が生まれた年でもあるの。バルバレスコのテロワールを反映した高品質ワイン造りを目指したのは父アンジェロで、80年代半ばになって、葡萄の収量を下げ、セラーや醸造機材などに投資を行う傍ら、ブルゴーニュなどにたびたび足を運び高品質ワインをつくるノウハウを積極的に学ぶようになったのもその頃ね」と、ダニエラは往時を振り返る。

アルビーノ・ロッカが所有する畑は計18ha。バルバレスコの中心部、ロンキとオヴェッコという二つのクリュから単一畑のワインを産出している。ワイナリーの近くにあるロンキの畑は南東向き斜面で、石灰岩と粘土が混じった土壌。樹齢50～70年という古木の葡萄から造られるワインは複雑みとパワーにあふれ、「ミネラリーで、バルサミコのニュアンスをもった味わい」が特徴。その北に位置するクリュ・オヴェッコの一角にあるロレート畑(0.5ha)は南西向き斜面。砂質を含む土壌で育まれる樹齢40年の葡萄からは「エレガントでデリケート、酸がしっかり乗った」ワインを産出している。もう一つ



ダニエラ・ロッカせん

の畑、バルバレスコの南に位置するモンテルジーノは標高310mとバルバレスコでは最も高く、真南に面した急斜面では樹齢16年のネッビオーロが栽培されている。この畑からは2012年産の葡萄を使ってわずか一樽分のボッティ(20hlの大樽)から2000本が造られ、3番目の単一畑ワインとして来年には初リリースされる予定だ。

「私たちのワイン造りは近代化と同時に伝統を重んじることを重視していて、ある時期までは実験的にバリックなどを導入していたけれど、今では基本的に伝統的なボッティで発酵熟成するやり方に戻っている」。ロンキの場合、90年代から21世紀初頭まではバリックで熟成されていたが、2004年以降はボッティが使われている。このボッティはオーストラリアの大樽専門メーカー、Stockinger社による特注品。「ネッビオーロ自体が豊かなタンニンを持っているので、樽はニュートラルであまりトースト香がつかずすぎているものの方が向いている」のだという。

アルビーノ・ロッカの醸造法はどのバルバレスコも基本的に同じで、ステンレスタンクで10日ほど短い醸しを行った後、ボッティを使って24か月発酵、熟成している。今年新しい試みとして造られているのが、亡き父へのオマージュともいべきワイン。5～6年使用のボッティで45～55日掛けて長い醸しを行い、発酵後は別のボッティに移して2年ほど熟成する予定だという。

◆ wines

倉庫火災の影響も軽微にとどまりシャトーマルスワインの売上げは20%増

本坊酒造山梨マルスワイナリーでは昨年11月、第四製品倉庫で火災が発生し、倉庫



シャトーマルス穂坂日之城農場

棟と倉庫内で保管していたワインを消失した。その後、一時的な欠品がみられたものの火災の影響はほとんどなく短期間でリカバリーできた。この結果、昨年一年間通してのワイン総販売数量は前年比5%増。特にシャトーマルスシリーズなどの国産葡萄100%で造られるワインは20%増を記録した。

フラッグシップワイン「シャトーマルス キュベ・プレスティージュ(穂坂日之城シリーズ)」の葡萄を供給している自社農園・穂坂日之城は茅ヶ岳山麓の穂坂丘陵東斜面に「日本人のための日本のワイン」を造るべく、2000年に開園されたもの。粘土と礫が混じり合った土壌ではシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンを主要品種として栽培。2013年の国産ワインコンクールではキュベ・プレスティージュ シャルドネ2012カ欧州系品種・白の部門で最高金賞を受賞するなど、高い評価をうけている。記録的な熱暑となった2013年も穂坂日之城では病害がほとんどなく、ほぼ計画通りの収量を確保「生育期から収穫期にかけて降雨量が少なかったため、熟度の高い凝縮感のある葡萄が収穫できた」。

穂坂日之城農園ではヴィオニエやシラーといった独自品種も栽培しており、「その特徴的風味を際立たせるための栽培管理法の確立を目指す」とともに、今後は「シャトーマルスシリーズのプレミアムレンジの品揃えを強化する」意向だ。

【記事訂正】

本紙3月号70頁、サンディに関する記事で「2012年に自社畑約17haを取得し」とあるのは、「サンディのワインディレクター、ラジャ・パー氏は2013年、ワイン・メーカーのサシ・ムーアマン氏らとともに別会社『ドメーヌ・ドラコート』を設立。サンタ・リタ・ヒルズAVAの西端に点在する6カ所合計16haの自社畑からそれぞれ個性的なピノ・ノワールを産出している。」に訂正いたします。