

○ イタリア Italy / ピエモンテ Piemonte

バルバレスコ・ロンキ 2010
Barbaresco Ronchi 2010

comment

カシスやイチジク、タバコ、鉄っぽいミネラル、リコリス、レザーなどの香り。黒いベリーを思わせる凝縮感のある果実味と、かっちり締まったタンニン、ミネラルなどが調和した、力強く男性的なワイン。飲み頃: Now ~ 2024 (7,560円)

data

クリュ法によって08年よりブリッコ・ロンキからロンキに改名。樹齢50~70年。南東向きの斜面。石灰粘土質土壌。80%大樽、20%仏バリックで2年間熟成。

バルバレスコ・オヴェッロ・
ヴィニエート・ロレート 2010
Barbaresco Ovello Vigneto Loreto 2010

comment

スマシ、プラム、鉛筆の芯のようなミネラル、リコリス、ドライフラワーなどの高い香り。緻密な赤い果実味を、高い酸とミネラルがふんわりとまとめた、繊細でしなやかな女性的なワイン。飲み頃: Now ~ 2024 (8,640円)

data

樹齢35~50年。タナロ川に開いた南西向きの斜面。ヴィニエート・ロレートは0.5haの単一畑。石灰粘土質土壌。大樽で2年間熟成。(輸入元:ともに八田)



ロッカ・アルビーノ

Rocca Albino

Text & Photo: Megumi Nishida

バルバレスコで一時代を築いたアンジェロ・ロッカが不慮の事故で亡くなったのは2012年。バリックを用いたモダン派の第一人者だったが、21世紀に入ってからは「ネッピオーロの繊細さを活かすには大樽が必要」と伝統回帰を進め、新しいスタイルを築きつつある最中の出来事だった。柱であったアンジェロを失い、いったいどうなるのか? という不安があったが、それはどうやら杞憂に終わりそうだ。「三女のバオラは01年から父と働いていたし、そ

の夫のカルロも10年前から栽培を担当していました。90歳になる祖父の助けもあります」とダニエラ・ロッカ。現在手掛けるバルバレスコは単一畑3つを含む4種類だが、13年ヴィンテージから新しいワインが加わる予定だ。「父のメモリアルワインです。3つの単一畑をブレンドし、通常はステンレスタンクで10日前後のマセレーションを行なうところ、大樽で1カ月半をかけました」。アンジェロが目指した道のその先を、娘たちは着実に進んでゆく。



ダニエラ・ロッカ

Daniela Rocca

ロッカ家3姉妹の長女。もともと金融業に就いていたが、現在はマーケティング担当として世界中を回っている。

○ イタリア Italy / トスカーナ Toscana

カルロ・タンガネッリ

Carlo Tanganelli

Text & Photo: Etsuko Tsukamoto

カスティリオン・フィオレンティーノでナチュラルなワイン造りを続けるマルコ・タンガネッリ。「コルトナでは4000年前のエトルスキ時代からブドウが栽培され、その99%がトレッピアーノだった。しかし、1990年代にシラーが入ってきて、トレッピアーノより高く売れるという理由でほとんどがシラーに変わった。僕はオリジナリティを残したいんだ」。1日の気温差が激しいコルトナは、本来トレッピアーノの最適地。完熟を見極め低収量で収穫すれば、薄くてシ

ンプルなトレッピアーノ・トスカーノの印象とはまったく異なるワインが誕生する。「果皮マセラシオンはこの地では昔から当たり前のようにやっていたこと。果汁のみを発酵させるとアルコール分ばかりが目立つ単調なワインになってしまうが、マセラシオンによって繊細さや複雑味が出てバランスがとれる」。ちなみに収穫はサンジョヴェーゼより遅い10月中旬! 「よいワインを造るには、いかなる場面でも時間が大切!」。これがマルコの信念だ。



マルコ・タンガネッリ

Marco Tanganelli

代々続く農家でブドウのほかオリーブ、薬草、トマトなどをビオロジック栽培。他界した父とともに実地での経験を積む。「僕のパートナーは自然!」。

アナトリーノ 2012

Anatrino 2012

comment

柔和な果実味の奥からじわりじわりと湧き出す素朴なうま味。ドライハーブ的なほろ苦みも融合、刺々しなく心地よい。すっきりとキレイな後味。キンカン、リンゴ、白コショウの香り。飲み頃: Now ~ 2017(2,916円)

data

トレッピアーノ。手摘み収穫、ステンレスタンク発酵、マセラシオン2週間。40~50日澱とともに熟成。最低限のフィルター、翌年3~4月瓶詰め。



アナトラゾ 2008

Anatraso 2008

comment

スパイシーさやこなれた酸も渾然一体、精緻な構成ながらまるで澄んで伸びやか。モモの甘露煮、マーマレード、ドライミントの香り。オレンジ色。飲み頃: Now ~ 2016(4,320円)

data

トレッピアーノ85%、マルヴァジア・デル・キャンティ15%。マセラシオン2カ月。澱とともに45日後、500ℓ仏トノー熟成3年。(輸入元:ともにトレジャー・ロムネイチャー)

