

BRITISH 557

7/10/15日号 2004年10月15日発行(毎月二回1日・15日発行) 第25巻第10号

編集人 行波 雅文

〒104-8003 東京都中央区銀座3-13-10

MAISON

マガジンハウス

編集部 03-3645-7170 特別定価 600円

BRUTUS®

ワインにとっての
理想とはなにか?

サントリーのワインづくりが
今、注目されています。



登美

雑誌 27753-10/15 ©株式会社マガジンハウス 2004 Printed in Japan 凸版印刷株式会社



4910277531045

00571

古代ローマ人が飲んでいたワインは何ですか？

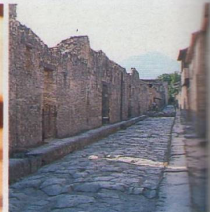
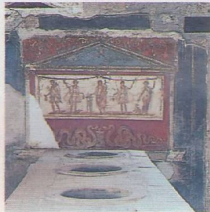


2,000年前のローマ人たちはワインを飲んでいました。大浴場、あるいはこんなバーで……。火山の噴火で滅んだポンペイの街にも、ブドウ畑はあったみたい。そこで、どのようなワインがつけられていたのか。悠久のロマンを追い求めたマストロベラルディーノ社のプロジェクトから、ついに1本のワインが生まれました。

photo/Takuya Suzuki text/Tadayuki Yanagi coordination/Manami Ikeda



上/遺跡の中にあるブドウ畑、石垣で囲まれたフォルム・ボアリウム畑。向こうに見えるのがヴェスーヴィオ火山。右/ボンベイは港に届いた荷物をローマへ運ぶ商業都市として栄えた。中右/これがボンベイの遺跡ワイン、ヴィッラ・ディ・ミステリー。中左/フォルム・ボアリウム畑の隣に、ワインの醸造所跡がある。オークションの収益金はここの修復に使われる。左/カウンターの中にワインが入っていたとおぼしき、ボンベイのバル。今でいうならワインバー? ボンベイの遺跡のあらゆるところに、美しいフレスコ画が描かれている。



世界遺産のボンベイにブドウ畑がありました

古

「ローマの遺跡」のなかで、治家であり、そして学者でもあった大プリニウスは、その著作『博物誌』にこう書き記した。「カンパニアでは近頃、新しい名前のワインが優れた品質だ。それが適切な栽培によるものか、単なる偶然によるものかは分からない。ボンベイのワインは10年を経て頂点に達し、それ以上熟させる必要はない」

ボンベイといえば、世界遺産にも登録されている、ナポリ近郊の遺跡。ローマの植民地として栄えたこの街は、紀元79年、ヴェスーヴィオ火山の大噴火によって灰の中に没した。その後、この場所には民家が建つたため、噴火から16世紀もたった1748年になってようやく発掘。円形劇場、大浴場、富裕なローマ人の別荘、バル、さらに船塢まで、火山灰の下からそのままの形で掘り起こされた。

そして、円形劇場の近くで見つかった、ブドウの根を支える杭の跡から、ボンベイ遺跡内にブドウ畑が存在したことが明らかになった。大プリニウスが絶賛したワインとは、いったいどのような味わいなのか? 1996年、ボンベイのワインを復活させる大プロジェクトがスタートする。

最初の課題は、ブドウ品種。古文書やブドウの種子の化石、遺跡のフレスコ画に描かれたブドウの房の様子から8種類の品種を試験的に栽培した。グレコ、フィアノ、アリアニコ、ビエディロツソ、シャシノソ、コーダ・ディ・ヴォルベ、カプレットーナ、フアラングーナ。ところが、カンパニア州で最も優れた赤ワインと

の土壌と気候に合わず、生育中に玉割れた。それでも99年、最初のブドウを収穫した結果、ビエディロツソとシャシノソの可能性ありと判断。合計1ヘクタールとなる5つの畑に、この2品種を植えた。その畑のひとつが、ヴェスーヴィオ火山を彼方に望み、石垣に囲われた小さな畑。肥沃な火山性土壌のため樹勢が強く、樹の高さは3メートル近い。樹間は狭く、その幅1.2メートル。これは杭の間隔から判明したという。

最初のワインがつくられたのは、2001年のヴィンテージ。品種構成は、ビエディロツソ90%にシャシノソ10%。醸造は蒸焼きの妻? いや、さすがにそこまで古代には戻れず、ステンレスタンクで発酵後、フレンチ・オークのバリック(小樽)で12か月熟成させている。生産量はたった1721本。うち150本はローマでオークションにかけられ、最高落札額は6本セットで850ユーロ(約12万円)也。その収益金はボンベイの遺跡の修復金として寄付されたそうである。

セカンドヴィンテージの2002年をグラスに注げば、色は明るいルビー色。赤い果実にスパイシーなニュアンス。バランスのよい酸味が印象的で、土っぽいアフターが古代ローマを想起させる。

ボンベイ遺跡のひとつ、秘儀荘にちなんで、ヴィッラ・ディ・ミステリーと名づけられたこのワイン。プロジェクトを発案し、実際にワインを生産したのは、カンパニア州を代表するワイナリー、マストロペラルディーノ社でした。

「ローマの遺跡」のなかで、治家であり、そして学者でもあった大プリニウスは、その著作『博物誌』にこう書き記した。「カンパニアでは近頃、新しい名前のワインが優れた品質だ。それが適切な栽培によるものか、単なる偶然によるものかは分からない。ボンベイのワインは10年を経て頂点に達し、それ以上熟させる必要はない」

ボンベイといえば、世界遺産にも登録されている、ナポリ近郊の遺跡。ローマの植民地として栄えたこの街は、紀元79年、ヴェスーヴィオ火山の大噴火によって灰の中に没した。その後、この場所には民家が建つたため、噴火から16世紀もたった1748年になってようやく発掘。円形劇場、大浴場、富裕なローマ人の別荘、バル、さらに船塢まで、火山灰の下からそのままの形で掘り起こされた。

そして、円形劇場の近くで見つかった、ブドウの根を支える杭の跡から、ボンベイ遺跡内にブドウ畑が存在したことが明らかになった。大プリニウスが絶賛したワインとは、いったいどのような味わいなのか? 1996年、ボンベイのワインを復活させる大プロジェクトがスタートする。

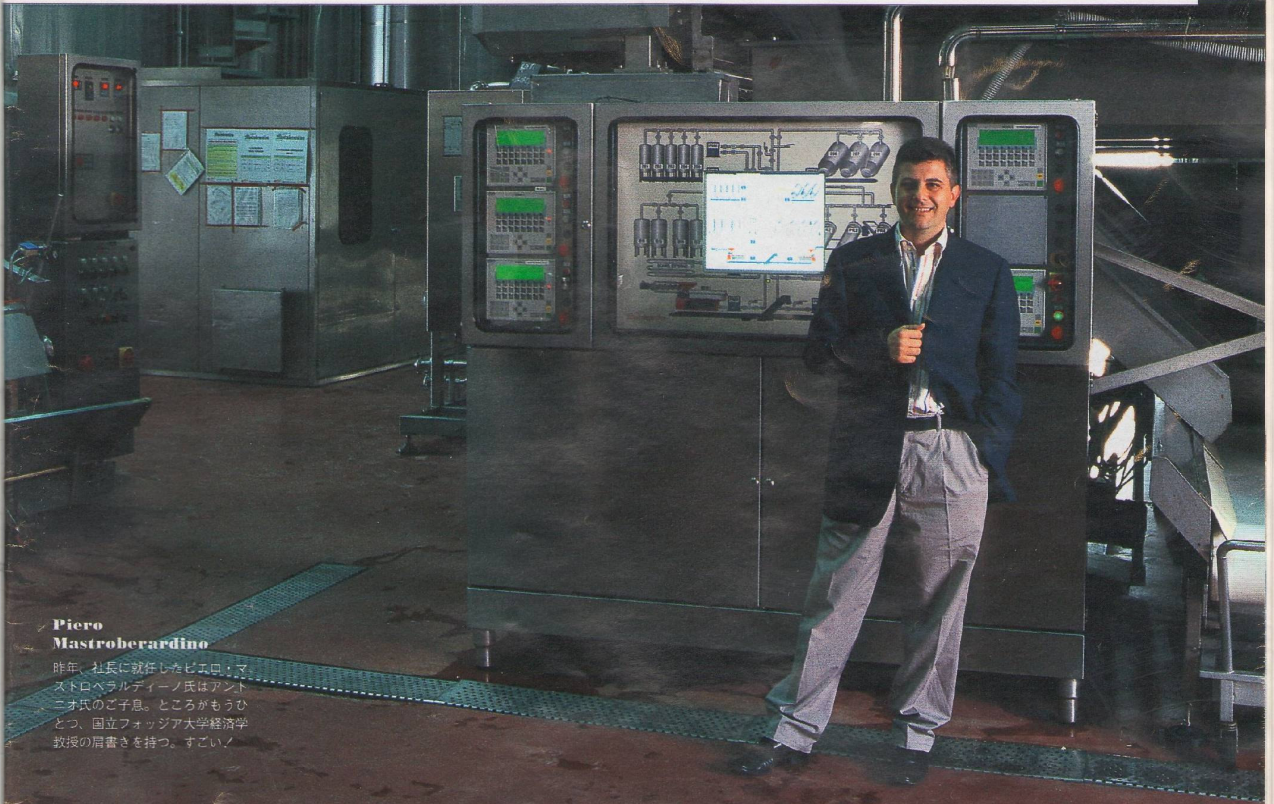
最初の課題は、ブドウ品種。古文書やブドウの種子の化石、遺跡のフレスコ画に描かれたブドウの房の様子から8種類の品種を試験的に栽培した。グレコ、フィアノ、アリアニコ、ビエディロツソ、シャシノソ、コーダ・ディ・ヴォルベ、カプレットーナ、フアラングーナ。ところが、カンパニア州で最も優れた赤ワインとの土壌と気候に合わず、生育中に玉割れた。それでも99年、最初のブドウを収穫した結果、ビエディロツソとシャシノソの可能性ありと判断。合計1ヘクタールとなる5つの畑に、この2品種を植えた。その畑のひとつが、ヴェスーヴィオ火山を彼方に望み、石垣に囲われた小さな畑。肥沃な火山性土壌のため樹勢が強く、樹の高さは3メートル近い。樹間は狭く、その幅1.2メートル。これは杭の間隔から判明したという。

最初のワインがつくられたのは、2001年のヴィンテージ。品種構成は、ビエディロツソ90%にシャシノソ10%。醸造は蒸焼きの妻? いや、さすがにそこまで古代には戻れず、ステンレスタンクで発酵後、フレンチ・オークのバリック(小樽)で12か月熟成させている。生産量はたった1721本。うち150本はローマでオークションにかけられ、最高落札額は6本セットで850ユーロ(約12万円)也。その収益金はボンベイの遺跡の修復金として寄付されたそうである。

セカンドヴィンテージの2002年をグラスに注げば、色は明るいルビー色。赤い果実にスパイシーなニュアンス。バランスのよい酸味が印象的で、土っぽいアフターが古代ローマを想起させる。

ボンベイ遺跡のひとつ、秘儀荘にちなんで、ヴィッラ・ディ・ミステリーと名づけられたこのワイン。プロジェクトを発案し、実際にワインを生産したのは、カンパニア州を代表するワイナリー、マストロペラルディーノ社でした。

古代ローマ人 遺跡ワインの復活には、最新の技術も必要です。



Piero Mastroberardino

昨年、社長に就任したピエロ・マストロベラルディーノ氏はアントニオ氏の息子。ところがもうひとつ、国立フォッジャ大学経済学教授の肩書きを持つ。すごい。



古代ローマの時代、人々はブドウを足で踏み、搾った果汁を素焼きの甕で醸造していました。当時のワインはなんと海水で薄めて飲まれていたとか。カンパニア州はイタリア半島でも最も古くからワインがつくられてきた土地。忘れられし伝統の復活とともに、マストロベラルディーノ社は最新のテクノロジーにも敏感です。

1. マストロベラルディーノ
グレーコ
ディ トゥーフオ '03

グレーコは字のごとくギリシャ産の品種。ピーチやアプリコットなどトロピカルな果実香が心地よい、さわやかな白ワイン。2003年産からワイン法上最高のカテゴリーであるDOCG（保証付き原産地統制呼称）に昇格した。

2. マストロベラルディーノ
タウラーヂ
ラディーチ '00

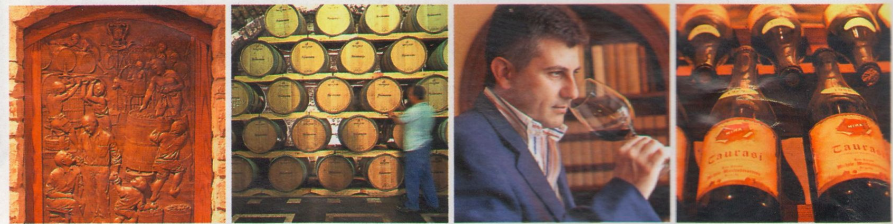
カンパニア州初のDOCGワイン。ギリシャ産といわれるアリアニコ種を大樽小樽で2年熟成させている。マラスキーノチェリー、ブルーベリーなどの果実、それに干菓子や黒胡椒などスパイスなフレーバー。さわめて長熟。

3. マストロベラルディーノ
フィアーノ
ディ アヴェッリーノ '03

フィアーノは、大プリニオスの『博物誌』にアピアーノと記されていた原産品種。アカシアの花やヘーゼルナッツの香り。これはステンレスタンク発酵だがほかに小樽発酵させたモーレ・マイヨールムもある。2003年産からDOCG。



右ノカンティーナの奥にはタウラーヂのオールドボトルが眠っている。最も古いボトルは1928年のもの。68年のタウラーヂ・リゼルヴァは、すでに近代設備を取り入れていたマストロベラルディーノ社の伝説的傑作とされている。中右ノアントニオ氏の跡を継いだピエロ・マストロベラルディーノ氏。大学教授らしい落ち着いた風貌だが、年を聞いてたまげた。まだ38歳ノ中左ノマストロベラルディーノ社では、さまざまな樽を使っている。左ノオールドボトルが並ぶセラの壁にある木彫りのレリーフ。モチーフは、昔ののどかなワインづくりの情景。



原産品種の可能性を引き出すために。

ポンベイの遺跡ワインを復活させたマストロベラルディーノ社は、カンパニア州が誇るリーディングワイナリー。

カンパニア州は、照りつける太陽と肥沃な土壌に恵まれた豊饒の土地。放つおいてもいまいブドウが出来るのに、南イタリア人の気質ゆえか、ワインづくりはまるく粗雑。かつてこの地方のワインの出来は、お世辞にも褒められたものではなかった。アルコール度数が高く重たく、そしてどこか酸化した風味。そんなイメージを覆そうと、乾坤一擲、この地方のワインの近代化に努めたのが、マストロベラルディーノ社のアントニオ・マストロベラルディーノ氏なのである。

1960年代にはすでに、温度管理が容易なステンレス製の発酵タンクを南イタリアでいち早く採り入れ、アロマの爽やかな白ワイン、果実味のしっかりした赤ワインをつくるようになったマストロベラルディーノ社。こうしてようやく、カンパニア州のワインが国際市場にお目見えした。

今では南イタリアでもカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロといったフランス原産の国際品種が栽培されているけれど、マストロベラルディーノ社が着目するのは、カンパニア州に昔から伝わる原産品種のみ。古代ギリシャから伝わり、ピエモンテのネッビオーロやトスカナのサンジョヴェーゼと並んで南イタリアの高貴品種と見なされるアリアニコ。この品種からつくられるタウラーヂは93年南イタリアで最初にDOCG（保証付き原産地統制呼称）となったワインだ。これもマストロベラルディーノ社の努力の賜物。今でもカンティーナの奥には、28年ワインテージにまで熟るタウラーヂのオールドボトルがラックの上にズラリ。醸造責任者のメルクリオ氏はこう語る。

「昔は乳酸発酵を知らなかったし、熟成には栗の木の樽を使ってました。それで、今のタウラーヂよりも酸っぱくってちよつと苦いワインだったんです」

現在、マストロベラルディーノ社のタウラーヂは、オーク（樽の木）の大樽や小樽で熟成。樽材にもこだわり、製業者やオークの産地が異なるさまざまな樽を試行錯誤しながら使用している。また、カンティーナの2階には立派なラボラトリーがあり、ワインの分析や使用するコルクの検査が行われていた。そればかりでなく、ブドウ畑にもセンサーを備え付け、コンピュータによる土壌分析をしているそうだ。

現社長のピエロ・マストロベラルディーノ氏は、コンピュータの制御盤を前に、カンティーナのコンセプトをこのように説く。

「国際品種に比べて原産品種の研究は遅れています。試験栽培と試験醸造を繰り返して、この地方の原産品種から、世界に誇れるワインを生み出すのが我々の使命。そのためには最新テクノロジーの活用も必要です。技術革新によってテロワールと原産品種の可能性を引き出すために、このカンティーナがあるんです」

これで納得。ポンベイの遺跡ワインも、原産品種の可能性を試すチャレンジだったのです。