

2006 Autumn

第6号

ワインを楽しむ通販情報誌  
レコルト

# récolte

巻頭特集/インタビュー このひとに会いたい

「オザミデヴァン」オーナー

**丸山 宏人氏**

特集2/ ワイナリーを訪ねて

イタリア フリウリ州イゾンツォ村

**BRESSAN**

特集3/ リーデルグラス工場見学と

250周年パーティー

田辺 由美 ワインの話

堤 俊晃 フランスワインの旅

大和田 百合香 チーズのお話

柳 忠志 「食卓の番人たち」へ捧げる

F.B.S.講座

レストラン・ショップレポート

新着ワインアクセサリ通信販売

Pick up item

インフォメーション



GLOBAL CO., LTD.

「ワインは生き物。だから  
造るものではなく、育てるもの。」

文：久谷満香



イタリア語のブレッサンの地図

まだ6月中旬というのにほぼ40℃近い猛暑を記録したその日、特別スクリーンが設置されたファラ・イソンツォ村の広場には、午後4時半からのW杯準々決勝イタリア対クロアチア戦を見学しようと2、30人ほどの労働者たちが集まっていた。首にタオルを巻いたランニングシャツに長靴のおじさん達が乗り付けた色とりどり、形もさまざまなトラクターは広場周辺に並べられ、そしていざ待ちに待った試合が始まった。ところがおじさん達はどうしたことか教会のミサにでも出席しているような趣で、終始固い表情のまま無言でスクリーンを眺めている。これがもしローマやナポリなら、いや一般的なイタリア人なら誰もがジェスチャーを交え、テーブルの上に立ち上がり大声で叫んだりするような場面でも、である。試合が終わり、この一種奇妙な光景を眺めていた私にブレッサンのフルビオ氏が、「僕たちフリウリ人はおとなしいけれど、実はいざとなったらすぐ大声をあげるような南イタリア人よりも百倍の力を発揮するほど内に秘めた強さがあるんだよ。」と笑いながら耳打ちする。そして彼はこんなエピソードを語ってくれた。1976年にフリウリで大きな地震

があり、街が全壊した。イタリア政府は軍による緊急支援と復興に伴う国からの援助金の提案をした。ところが独立した特別自治権を持つフリウリ州はこれを完全拒否し、政府から一銭の援助金も軍の支援も受けずに自分達の力だけで、数年の間に見事に復興させたという。国からの支援不足で不満が爆発したイタリア各地の自然災害の例と正反対である。

この異常なほどにたくましい精神は、フリウリの特殊な歴史背景が深く影響している。フリウリの歴史は戦争の歴史ともいえる。この州はオーストリアとスロヴェニアの国境にあるため、ローマ時代からイタリアが統一された1866年のイタリア独立戦争まで、数え切れないほど、占領を目的とする戦争の舞台となってきた。何万人もの犠牲者を出しながら、戦いの度に地元民族は自らの手で自らの土地を守ってきたのだ。それゆえ昔から「我々の土地と文化は自分たちで守る。我々はそれができる民族である。」という自尊心が深く根付いている。実際に地震以来、未だにバラック建で生活している人がいるという。よそ者に助けられ快適な生活を送る方がはるかに辛いのであろう。

スキオベッティーン IGT 赤



そのフリウリは今、イタリアを代表する美味しい白ワインの産地として世界に知られている。最近では赤も白以上に評価されているにもかかわらず、フリウリのワイン造りは他地方に比べて地味だ。代々続く貴族出身の有名オーナーも、スターエノロゴも登場しない。モダンワインという洒落た名詞も、スーパー何とかという華やかなワインもない。ワイナリーの造り自体質素で、訪れた人を圧倒させる中世のお城もアグリ・トゥーリズモ（農園ホテル）も少ない。ところが彼らの栽培、醸造レベルはイタリアで最先端だ。一見地味に見えて、実は通常の間では絶対に造れないような、神秘的とも言えるすさまじいワインを生み出している。もちろん全てがというわけではない。しかし圧倒的に“飾られた”ワインが少ない。素手で勝負するような潔さを持つ彼らには、有名エノロゴのコメントも、計算されたブランドイメージも必要ないのである。

彼らの歴史とメンタリティー、そしてこの地方のワイン造りに何か共通するものを感じ、ワイナリープレッサンを訪れた。

## 高品質ワインの宝庫 —— ファラ・イソンツォ村

プレッサンのある人口二千人の小さな村、ファラ・イソンツォはフリウリ州でも東南部に位置する。村の面積のうち80%がブドウ畑で、ここの住人のほとんどがなんらかの形でワイン生産の仕事に携わっている。ゆるい丘陵に囲まれた平野は、見渡す限りブドウ園だ。平野を横切るイソンツォ川の一点も濁りのない透明度が、近辺に一つも自然を害するものが存在しないことを物語っている。ここは北イタリアとはいえ、平均気温は南イタリアとさほど変わらない。ちなみにイタリア地図だけを見



収穫の様子。作業は全て手摘み。

るとフリウリは北だから涼しく、ゆえにフレッシュな白ワインの産地というように想像されるが、もともとこの土地が1866年までオーストリア領であったときはここがオーストリアにとって最南端の温暖地であり、ヨーロッパ全体からすると南のワイン産地としてとらえられていた。この地と南イタリアとの違いは日中と夜で5℃～10℃も変わる気温差だ。たっぷりとした厚みを持ちながら、洗練された切れのよい味わいのワインを造るブドウはこの気温差と、ほんの18km先にあるアドリア海からの潮風のおかげである。

実際この村を訪れてみると、イタリアの代表的なワインを生産するメーカーが文字通り密集している。プレッサンから車で5分の距離に“イエルマン”があり、その真正面には1494年からの老舗“ヴィッラ・ヌオーヴァ”、ほんの2km先の隣村には“リス・ネリス”、“ヴィエ・ディ・ロマンズ”、“フェッルーガ”と優良生産者の畑がこの小さな地域にパズルのごとく肩を並べている。

ここにプレッサンワイナリーが所有する25Haの畑がある。1726年にワイン造りが始まったこのワイナリー、現在のオーナーはファミリー9代目のフル

ビオ氏（42歳）だ。ボルドーでワインを学び自らエノロゴを勤めている。

**「雲の流れを見て、ブドウの  
声に耳を傾ける。必要なのは  
それだけ。」**

## フルビオ氏のワイン造り

畑に足を踏み入るとそこには、砂利のまじった石灰質と粘土質2種類の畑があることが土の色の違いでわかる。そしてそれぞれの特徴に適合したブドウが栽培されている。ピノ・グリッジヨは石灰質の畑に、ピノ・ネーロは粘土質の畑にというように。この時期、畑では厳しい剪定が行われていた。1本の木で、最も出来の良いたった4房を選び、それだけしか実らせないようにし、栄養を集中させる。重さにして0.8kgという少なさだ。3分の2以上の房を除外してしまう。プレッサンの収穫量のきっちり4倍の量のブドウがDOC（原産地統制呼称）規定の収穫量として許容されている、同地区のワインと同じカテゴリーにされたくないの、わざとIGTを名乗っているという話に大きくうなずかされる。

バリックが数個ずつあるだけのごく小規模な造りだ。この簡素な醸造現場から、99%のワイナリーが使用する防腐剤を一滴も混入しない驚異的なワインができる。防腐剤を入れないということは、まず収穫時のブドウが、凝縮した質の高い栄養素を持っていなければならない。イースト菌を一切加えずブドウの力だけで発酵させ、何年にもわたる大樽での長い熟成を経て成長できるようなブドウだけがこのような神業を成し遂げることができる。このブドウの異様な生命力と大樽での長期熟成により防腐剤を入れなくとも、製品になったワインの品質が劣化することはないという。フリウリのワイン造りが最先端であるというのは“近代技術を使い”という意味ではない。フルビオ氏のそれのように全くその逆で、自然に還ったワイン造りである。ビジネスとしてのワイン造りの観念を捨て、雲の流れを見ながら畑のブドウ、モストになったブドウの声にひたすら耳を傾ける。それだけである。その結果、悪天候に見まわれた2002年ヴィンテージのように1本も生産出来ないということも起こり得る。機械を使い、添加物を使用した方がはるかにワイン造りとしての労力や経費、リスクの少ないことは容易に想像がつく。しかしフルビオ氏は言う、「虫がつかない農薬も、発酵イーストも防腐剤も、人間が考えたこと。そしてそれはより量を多く、手間や経費をかけずにワインを造ろうとする商売人が生み出したものであって、僕のワインには全く関係ないのです。僕はワインを自分の子供と同じように育てています。“造っている”ではありません。」フルビオ氏が数時間後の天気を明確に“読む”ことができるのも、毎年収穫時期が大幅に変わるのも、1枚1枚手作業でラベルを貼るのも彼にとってはごく普通のことなのである。

醸造現場で驚くべき光景があった。ボトリングを前にステンレスタンク、セメント樽で寝かせてられているワインが、たたらとほんの少しではあるが容器の外にこぼれ出しているのである。長いマセラシオンも発酵も数年にわたる熟成も終えているはずなのに、ワインは未だ止むことなく呼吸をしているというのである。この不思議な現象は、ボルドー大学で以前から研究されているそうだが、まだ原因が突き止められていないという。ただし確実に言えるのは、ワインが活着しているということだ。「僕のワインは畑の上でブドウの形をしていたころから、醸造の間はもちろん、瓶に入れられた後もコルクを通してずっと呼吸しているんだよ。」と言うフルビオ氏の話に裏付けるように。

## 生きたワインの感触 ——— ブレッササンワイン ティスティング

こうしてできあがったワインを抜栓し、グラスに注ぐ。その瞬間までボトルに閉じ込められていた液体は、グラスにこぼれだした途端、香りがどンドン膨らみ、その驚くべき変化の速さに、これから始まる至福の時を予感させる。香りの勢いと味わいの深さ、ミネラル感、酸味、果実味、タンニンのバランスと複雑味、凝縮感、余韻の長さ、どれを取っても欠点のない完璧さと美味しさに、ただただ驚嘆させられる。

### 「ピノ・グリッジョ 2003 IGT 白」

このフリウリで最も生産量の多い白ワイン。北の白ワインの代名詞で大抵のワイナリーで生産しているさっぱり飲みやすいワインだ。だがブレッササンのピノ・グリッジョにはそのイメージをそっくり覆される。まず色が違う。デザートワインのような黄金色だ。口に含むとまずミネラル感、そして干草、

上：古いブドウの幹、下：ワインの成長の様子を見るフルビオ氏。

また彼は畑に水を一切やらない。フリウリではあちこちのブドウ畑で大きな機械で水を撒いていたのをいやというほど目にしたが、ブレッササンのブドウが摂取する水分は年間を通して雨だけである。人工的に水を撒くと、ブドウが水分を吸って大きな実ができるが、ひとつひとつの実の水っぽくなる。量的にはたくさんのワインができるが質は落ちるというわけだ。一方ブレッササンの畑のブドウの木は長い寿命を持ち、その根は深く深く地中に伸びているため、雨が少ない時期にのみ地中の水分を吸収することをブドウの木が理解している。彼のワインの凝縮感はこのからもきているのだ。当然農薬は一切まかない有機栽培である。

駐車場を改装したかのような醸造現場は、ステンレス、セメント樽、大樽、

くるみ、南国のフルーツ味、ほろ苦味がじわじわと広がる。ピノ・グリッジョと思えないなんという凝縮感。大樽で2年半熟成。フルビオ氏はピノ・グリッジョが秘めている大いなる可能性に懸けて、新たなピノ・グリッジョを試作中である。ステンレスと大樽、そしてバリックで熟成し、最後にアッセンブラージュするというものだ。「もしかしたらあまりよくないかもしれないし、想像以上のすごいワインができるかもしれない。あまりにもありふれたワインとして知られているピノ・グリッジョだからこそ挑戦してみたくなくてね。」とフルビオ氏はウインクした。

### 「カーラット 2003 IGT 白」

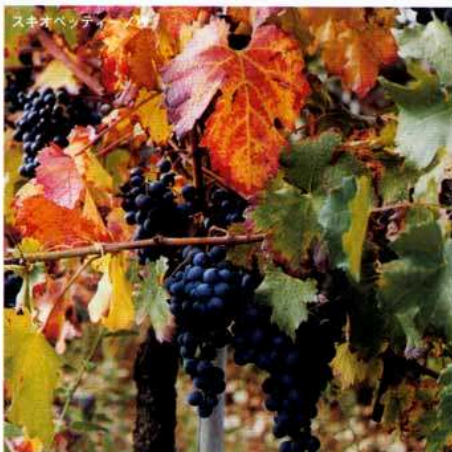
アーモンドを思わせる酸度の低いトカイフリウラーノ種にアロマが高くグリセリンを多く含むマルバシア種、酸度の高いリボラ種と、どれもフリウリの古典的なブドウ品種でありながら、それぞれ特徴の違うブドウ3種を混醸した白。一部をバリック、一部を大樽で熟成。3ヶ月ステンレスタンクで休ませてから瓶詰。後から後から追いかけてくるように何重にも重なった味わいのハーモニーが素晴らしい。

### 「No.3 2000 IGT 赤」

95年に初ヴィンテージを出す前、10年間も試作に投資した偉大なワイン。ピノ・ネーロ種、スキオペッティーノ種、カベルネ・ソーヴィニオン種、という赤ブドウ御三家の混醸。約1ヶ月という異様な長さのフェルメンテーション後、バリックでさらに1ヶ月のフェルメンテーション、大樽で1年熟成、瓶詰後は最低15ヶ月寝かせるという、なんとも手間暇かけた造り。これだけ個性の強い3品種を完璧にまとめあげたフルビオ氏は天才と言うしかない。長い試作の成果がはっきり見られるフルビオ氏の自信作。

### 「スキオペッティーノ 2003 IGT 赤」

この品種はフリウリ独特の地場品種であるが、栽培、醸造が難しいことから生産しているワイナリーは少ない。粒が極端に小さい不思議な形のブドウからできる長寿ワインはグリーンペッパーのスパイシーな味わいと熟した黒い果実のフルーツ味が特徴。長い長いフェルメンテーションの後、一旦ステンレスタンクで休ませてから2年間大樽で熟成。この先10年は飲み頃が続く。



そのほか、ほぼ絶滅の危機にあった古典品種を使った赤ワイン

### 「ピニョール1998 IGT 赤」

も素晴らしかった。大樽で3年熟成。1年以上の瓶内熟成。ブルネッロにもパローロにも勝る堂々とした風格がある。このワインを生産しているのはブレッサンを含め、イタリア中で、世界で、たったの4メーカーである。フルビオ氏は品種的にあまり好きではないとのことを出してこなかった、彼の父が同じ畑で作るメルローも番外編として試飲したが、これは生涯忘れ難いと思わせる銘酒であった。と、これだけのワインをテイastingをしたあとで、まだ1本白ワインが残っている。順番を



間違えたのかと思いこっそり伝えると、フルビオ氏の顔に満面の笑みが広がった。

### 「ヴェルドウツォ 2004 IGT 白」

フルビオ氏がこれを最後にしたのは理由があった。これはしっかりしたタンニンが特徴の赤ワインのような白ワインである。むしろ赤以上のボディ感があると言える、不思議なフリウリ地場品種ワインだ。一般的にはデザートワインの生産に使用しているところが多い。ブレッサンではあえて辛口のワインに仕上げている。一部だけ8ヶ月間バリックで発酵させ、アッセンブラージュ後3ヶ月ステンレスで寝かせる。りんご、梨、杏、蜂蜜等の味わいが特徴で心地よいミネラル感もある。10年は飲み頃が続く、まさに前代未聞の白ワインである。

フルビオ氏と自慢のワイン。





上：ブレッサンファミリー。フルビオ氏を囲んで両親と奥様のレーナさん。  
下：この村の子供は小さい頃からブドウ畑でトラクターを乗り回すという。フルビオ氏曰く、そのためにこの村では大人になってからラリーに凝る人が多いそう。フルビオ氏とラリー用の愛車トヨタ。  
左：醸造用の小樽。ブレッサンでは大樽が主流だが、一部のみバリックも使用する。ただし新樽は木香が付き過ぎるため1年越し、2年越しのものだけを使う。

ブレッサンのワインはそれぞれの味の個性がはっきり出ている。大樽で長熟しているが、木香の厭味は全くない。どれにも共通するのはブドウの迫力である。ワインが“生きている”感触がヒシヒシと伝わってくる。

[ワインの質の高さ]というのと、[美味しさ]は、必ずしも一致しない。むしろ有機栽培を謳ったものも、“またあのワインが飲みたい”と思わせるワインが極端に少ない。その中で、質の高さと美味しさにこれほどまで満足させられるワインは貴重であり、そんなワインに巡り合った喜びを感じさせる。逆に、「今まで飲んでいたワインはなんだっ

たのか。」と問いたくなるほどだ。

ワインに少しでも興味のある人なら、ブレッサンのワインを飲むべきだ。なぜなら今までのワイン観ががらりと変わるからである。世界中で生産されているワインの中で、どれほどのワインにはっきりとブドウの生命力を感じるができるだろう。

ブレッサンのワインを開ける。1本のボトルに詰まった小宇宙に身をまかせ、それが空になるまでひと時の快樂にひたる。ブレッサンのワインを飲むとき、人は年齢も国籍も、職業も忘れることだろう。この1本で人の心がこれほどまでに豊かになるとすれば、これを飲

まずして人生を送ることはあまりにももったいない。世界のワインが氾濫する中で、ワインとの出会いにも奇縁は存在するのである。

#### 久谷 満香 プロフィール

1971年、京都生まれ。  
ローマ在住10年。

来伊後、サントリーグループのワイン輸入商社のイタリア駐在員事務所マネージャーを経て、現在はイタリアワインや食のライター、輸入業者のコンサルタントとしてイタリア各地のワイナリーを巡る。柴田書店出版の「月刊専門料理」にイタリア情報を随筆中。

- ・イタリアソムリエ協会ソムリエ
- ・ラッツィオ州公認ソムリエ
- ・ローマインターナショナル記者クラブ会員



#### ① IGT Venezia Giulia "CARAT" 2003 "カーラット"

トカイ・フリウラーノ80% マルヴァジーア10% リボラ・ジッアラ10% (樹齢15年) 粘土科学肥料を使用せずに育てられた健全なブドウを熟すピークで手摘みで収穫。ブドウは軽く圧搾し、スチンクタンクとさせながらマセラシオン。20~25日間19~22℃に温度管理されたタンクで醸成後、2,000Lのオークの大樽で熟成させます。いずれも“シュール・リー”で行い、毎日かき混ぜ蓋と触れさせながら最低年間熟成させます。ステンレスタンクでアッサンブラージュし、2~3ヶ月間熟成させ瓶詰め。温度管理された倉庫で瓶熟成させ出荷します。色調は濃い麦わら色。アーモンドやクルミのような香ばしい香り、柑橘系フルーツが入り混じった心地よい香り。酸味は種やかで口当たりがよくアーモンドやクルミの風味が口いっぱいに広がり、心地よい余韻が長く続きます。クリームやバターベースの魚料理と好相性です。

#### ② IGT Venezia Giulia "VERDUZZO" 2003 "ヴェルドゥッツォ"

ヴェルドゥッツォ100% (樹齢15年) 粘土科学肥料を使用せずに育てられた健全なブドウを手作業で選抜き収穫。圧搾しマセラシオンを行った後、徐硬し軽くプレスします。20~25日間19~22℃に温度管理されたタンクで醸成させた後、最低1年間の“シュール・リー”で寝かせ、2,000Lのオークの大樽で更に1年間熟成させます。ステンレスタンクでアッサンブラージュし、2~3ヶ月間熟成させ、夏の終わりに瓶詰め。温度管理された倉庫で瓶熟成させ出荷します。通常フリウリではデザートワインとして使われる土着品種ですが、敢えて伝統的な辛口白を造っています。柑橘系フルーツを思わせるフルーティさを土壌からくるミネラルが引き締めます。ヴォリューム感があり、余韻も長く続きます。フリットなどの油を使った料理と好相性です。「白ワインながらタンニンを感じるワイン」を目指しています。



#### ③ IGT Venezia Giulia "SCHIOPETTINO" 2002 "スキオベッティノ"

スキオベッティノ100% 粘土科学肥料を使用せずに育てられた健全なブドウを安定した酸を得るため、熟すピークをやや過ぎた頃に手摘みで収穫。徐硬後軽くプレスし、果皮と一緒にマセラシオン。25~28℃に温度管理されたタンクで更に35日間醸成させます。2,000Lのオークの大樽に移し、最低2年間熟成させ、温度管理された倉庫で瓶熟成させ出荷されます。カビが生えやすく難しい品種のため、栽培・醸造ともに特に注意を払って造られています。ベリー系フルーツやブラックペッパーのスパイシーな香り。口当たりは柔らかく、充分熟したカシス、ブラックベリーなどを思わせる凝縮した果実味。スパイシーな味わいが複雑に混ざり合い、口中に広がります。エレガントな後味が魅力的なワインです。

#### ④ IGT Venezia Giulia "VINTAGE NO.3" 2000 "ヴィンテージ NO.3"

カベルネ・ソーヴィニオン10% ピノ・ネロ60% スキオベッティノ30% (樹齢25~40年) 粘土科学肥料を使用せずに育てられた健全なブドウを安定した酸を得るため、熟すピークをやや過ぎた頃に手摘みで収穫。徐硬後軽くプレスし、果皮と一緒にマセラシオン。25~27℃に温度管理されたタンクで寝かせ、225Lのフランス産オークの小樽に移し、約30日間寝かせたあと、2,000Lのオークの大樽で最低1年間熟成させます。その後ステンレスタンクでアッサンブラージュし、最低2.3ヶ月の熟成。温度管理された倉庫で15ヶ月瓶熟成後出荷されます。充分に熟した果実味の中に土壌からくるミネラル感が入り混じり、柔らかながらもしっかりとした骨格のある味わいです。後味は非常にエレガント。土着品種と国際的な品種のブレンドによるブレッサンの自慢作です。