

The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake Vinothèque

ワインと食とSakeと  
ヴィノテーク

2011.7  
No.380



EMILIA  
ROMAGNA

激動・自由・多様のイタリアワイン  
ピエモンテ/トスカーナ/エミリア・ロマーニャの今

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション②  
リオハ辛口白ベストワインとオレゴン・ピノ健闘  
日本酒バイイング・ガイド飯田永介&君嶋哲至セレクション⑦  
爛酒を愉しむー山形・富山・石川・福井編



ISBN978-4-903094-83-0 C9402 ¥1000E

## 実質ビオロジックと 45日の長期マセレーションが生む 透明感と華やぎのパローロ Elvio Cogno

パローロ、ラ・モッラ村周辺のワイナリーで祖父の代からエノロゴというアカデミックな家系であるエルヴィオ・コーニョ。1961年から1981年までの20年間、ラ・モッラの名門、マルカリーニの醸造主任を務めた後、1982年にノヴェッロ村にセラーを構え、自社瓶詰めを開始した。所有する畑は、ノヴェッロ村を中心に約15ha。現在の醸造主任は、エルヴィオの娘婿で、アルバの醸造専門学校で学んだヴァルター・フィッソーレ。

2006年から丸5年かけて改装し、今年1月に完成したという新セラーは、徹底して近代的な清潔感にあふれるが、醸造するパローロは、あくまで伝統的な醸造法がベースになっている。ステンレスの垂直式タンクでのアルコール発酵とマセラシオンは、延べ40から45日にも及ぶ長期間を堅守。アルコール発酵は約20日で終え、その後20日少々、同じタンクの中でサブマージ・キャップ（すのこのような装置で果帽をタンクの中ほどに沈降させる技術）で皮のフェノール類やタンニン抽出する。アルコール発酵開始直後の5日間前後は、一日2回前後ルモンタージュを行うが、その後はサブマージ・キャップのみで「とにかくゆっくりと、デリケートに。完熟した葡萄の種と皮の色素とタンニンをじっくりと引き出してやるのが非常に大切だ。そのための40日間のマセラシオンだ。ネッピオーロは本当にデリケートな葡萄だから、抽出を急いではいけない。もちろん、40日もマセレーションをするためには、とにかく葡萄の皮と種のタンニンが完全に熟していないと不可能だ。種が熟していないと、昔のパローロみたいな青くて粗野なタンニンになる。だから、収穫のときはとにかく畑ごとに入念に入念に、種の熟度をチェックしているよ」とヴァルター。樽熟成は、パローロはすべて30～40hℓのオーストリアとスラヴォニアの大樽で36カ月を経る。

ヴァルターの意見では「回転式タンクで、7日でアルコール発酵とマセラシオンを終えてしまうようなモダン・スタイルのパローロは、結局、皮の色素だけ抽出してネッピオーロならではの質的なタンニンやフェノール類が抽出できていないんだよ。そこで、新樽のタンニンを補うわけだが、それが、モダン・スタイルのパローロがうまく長期熟成せず、ネッピオーロらしいすみれの香りがしない理由なんだよ」と、持論を熱く語った。

### ビオロジックでワインのアロマがより華やかに

このワイナリーでもうひとつ、特記するべきは、2005年以降に切り替えた実質ビオロジックでの葡萄栽培。収穫期に霧が発生し、湿度が上がるランゲ地方では、ビオロジックは困難とされるのだが、「100年後もこの土地で、健全な葡萄栽培が続けられるように」と、2005年に畑での除草剤、化学肥料などの使用を廃止し、病害にはボルドー液のみで対応し、現在ま

でのところ、それにより畑に基大な被害などは発生していないそうだ。

バイオロジックによる葡萄栽培の効果は、案内された畑で瞭然だった。セラールのある標高約350mの地点のすぐ脇から斜面を見下ろせば、コーニョ家の畑と、それに隣接する畑の緑の濃さと勢いが、まるで異なるのだ。樹齢、土壌、標高、斜面の向きはほぼ同じだというのだが、化学肥料を使う畑の葉は、どこか弱々しい、淡くくすんだ黄緑色。一方、バイオロジックに転換したコーニョ家の畑は、見るからに力強い、濃い緑色。木の勢いのようなものも、まるで違って見えた。

畑でもうひとつ印象的だったのは、彼らが「僕たちは月の表面で動いている」と表現する、白い土壌。石灰質の含有量が、バロー口 DOCG のエリアの中でも屈指といわれる地区であることが、ひと目で納得できた。ヴァルターはバイオロジックに転換してのワインの変化について「葡萄の収穫量が自然に落ちた。そして、ワインの香りがひときわ鮮やか、かつ雄大になった。これはとても大きな収穫だったよ」と語り、目尻を細めた。

### 希少クローン“ロゼ”100%で「ブルゴーニュ的」バロー口造り

テイスティングで特に印象的だったのはバロー口・ヴィーニャ・エレナ 2005。たった1haの畑から良作年のみ約5000本の生産。グラスから生き生きと、華麗に立ち上がるすみれの香りに、絶妙のバランスでミントの風味が混じるアロマは、なんとも豊感的。さらに、ハッとするほどの透明感のある果実味と、優雅でドラマチックに長く続くアフター・テイスト

は、真のグラン・ヴァンとしての格を感じさせるものだった。亜硫酸添加も45～60mgとバロー口にしては非常に少ない。

このワインの非常にユニークな点は、ネッピオー口の主要3クローンのひとつ“ロゼ”100%で造られること。このクローンは適応する土壌に限られ、しかも、病害に弱いという理由で、ランゲでも急速に消滅しつつあるが、石灰質を十分に含む適地で栽培すると、特に強いフレイヴァーをもつとされる葡萄だ。現在、ロゼ100%でバロー口を造るワイナリーは、ほとんどないのだそうだ。この気難しい葡萄を、あえて1991年に畑に植えた理由について「僕たちは、ネッピオー口とピノ・ノワールは従兄弟のような葡萄だと考えている。どちらも世界中のほかの葡萄にはない、傑出したフィネスをもっている。父も僕も、ドメヌ・ボンソなど、バロー口の次にブルゴーニュが大好きでね。このロゼでバロー口を造ると、ブルゴーニュ的なエレガンスがバロー口に一番よく現れるんだよ」と胸を張った。

最後に、ここ数年の間で感じる近隣の変化について尋ねたところ、即返ってきた答えは「モダン派のくら替えだ！ いわゆる典型的なモダン派の造りをしてきたワイナリーが、バリックの新樽や回転式タンクを使うのをやめ、マセラシオンを長くする。つまり、伝統派の手法を取り入れ始めた。この傾向は、この2、3年ほどの間にいよいよ顕著になってきた。ネッピオー口はパワー第一のワインじゃなく、フィネス第一のワインと気付き始めたかな。やっと、今になってね。これは、とてもとてもいいことだぞ！」そう言って豪快に笑った。



ノヴェッロ村の畑。斜めに走る農道から右がコーニョ家のバイオロジックの畑。左が化学肥料と除草剤を使う他社の畑。緑の勢いの差が見取れる。



「ネッピオー口は、ピノ・ノワールの従姉妹のようなキャラクターをもつ葡萄」と、醸造長のヴァルター・フィッソーレ氏。



「月の表面のよう」と生産者が語る、コーニョのラヴェルナ地区の畑。白さは豊富な石灰質土壌故。



エルヴィオ・コーニョの発酵タンク。サブマージ・キャップでマセラシオンに40日かける。