



「ネッビオーロ・プリマ 2011」

レポート

Nebbiolo Prima



去る5月9～13日まで、イタリアのピエモンテ州アルバで、ネッビオーロ種による3大DOCG「ロエロ」「バルバレスコ」「バローロ」の新ヴィンテージを試飲する「ネッビオーロ・プリマ」が開催された。このイベントの多様な楽しみをレポートする。

*統制保証原産地呼称、イタリアワインの格付け最高級
text & photographs by IAO MIYAJIMA



以前は「アルバワインズ・エキシビジョンズ」という名前で開催されていたこのイベントも、昨年より「ネッビオーロ・プリマ」へと名前が変更された。今年はいくつかの生産者が参加、306種類のワイン（バローロ 2007年、168種類、バローロ・リゼルヴァ 05年、22種類、バルバレスコ 08年、74種類、バルバレスコ・リゼルヴァ 06年、14種類、「ロエロ 08年」が14種類、「ロエロ・リゼルヴァ 07年」が14種類）が5日間にわたり試飲された。

プログラムはシンプルなもの、午前中に60～70種類のワインをブライント試飲、午後はセミナーに参加するか、ワイナリーを訪問、夜は地元のレストランで夕食をともしながら参加生産者と情報を交換するといった具合である。

「ガイア」「ブルーノ・ジグーザ」「フアン・コロンテラ」「アルド・コンテルノ」「エリオ・アルターレ」「ロベルト・ウォエルツィオ」などの大物生産者のほとんどが参加しないため、この試飲会だけで「バローロ」「バルバレスコ」「ロエロ」の現状を判断するのは難しいが、まとまった数のワインを、気に試飲できるのが、ヴィンテージの特徴を捉えるためには非常に便利だ。私は「Vino di Tene」(エスプレッソ・ガイド)のテイスターをしているので、その年にリリースされるバローロ、バルバレスコ、ロエロを3回試飲するが、その試飲1回目となるこのネッビオーロ・プリマでは、第2回（6月、より生産者とアイテムがそろそろ）、第3回（8月、最終的判斷を下す）の試飲に向けての予備編+準備編

採といった位置付けで楽しんでいる。

早くから楽しめる2007年
熟成をゆっくり待ちたい08年

さて、今回試飲の中心となったヴィンテージについて紹介しよう。2007年は冬が非常に温暖で、萌芽が例年より1か月近く早かった「異例な年」として記憶されている。その後の天候も暖かく、順調だったが、8月が涼しく、雨が多かったために成熟が少し遅れ、最終的には例年より10日ほど早い9月後半に収穫が行われた。昨年試飲したバルバレスコの07年もそうだったが、今回試飲したバローロの07年にも、豊かな実実、直截で親しみやすい味わいなど暑いヴィンテージの特徴が明確に見られた。ただ、もともと天候が温暖なラ・モラ村（バローロ地区）のワインには、暑いヴィンテージに特有の未成熟な青いタンニンが見られた。バローロにしては、早い時期から楽しめるヴィンテージであろう。

08年は5～6月に雨が降ったヴィンテージで、生産者は、ペド病、ウドンコ病に苦しみ、畑での仕事が出来不出来を分けた年だった。収穫は10月半ばと、近年にしては遅かったが、9～10月の気候が良かったため、ネッビオーロは完全に成熟した。今回、バルバレスコ、ロエロを試飲した印象では、酸の多いフレッシュなヴィンテージで、80年代のネッビオーロを想起させる厳格なトーンがある。ワインはまだ閉じた状態で、飲みごろまでかなり時間がかかりそうだ。



→→→→→
タール、森の下草の複雑な香りと、包み込むようなやさしい味わいの「パローロ 1964年」(オッデーロ)を抱えるクリスティーナ・オッデーロさん



→→→→→
ピノ・ネーロ100パーセントで造られる「イ・コルティニー」(カステッロ・ディ・ネイヴェ)の2009年、07年、05年、1998年、96年を試飲。この生産者の「バルバレスコ」にも共通するミネラルと柑橘類のトーンがある



←←←←←
ピエモンテのレストランでは思わぬ掘り出し物ワインに出会うことがある。伝説の生産者ベッパ・コッラの時代の「プルノット」の「パローロ・ブッシア 1985年」は歴史に残る著名なワイン。ブッシアならではの優美さ、社大さと、堅固なネッピオーロの力強さ。まさにパローロの真骨頂だった



←←←←←
伸び盛りのワイナリー「エルヴィオ・コーニョ」のオーナー兼醸造責任者のヴァルテル・フィッレ氏。雄大な「パローロ・ラヴェーラ 2007年」と、フラワリーで女性的な「パローロ・ヴィーニャ・エレナ 05年」が素晴らしい

ワイナリー訪問から見えた 長期熟成する ピエモンテ・ワインの魅力

このイベントの楽しみの一つが午後のワイナリー訪問である。生産者がヴァーティカル(垂直)試飲、畑の比較試飲など多様なメニューを用意してくれている公式プログラムに参加するのもいいし、個別に交渉してレアなワインを開けてもらってじっくり話し込むのも非常に有意義だ。ネッピオーロ以外のワインでも貴重な体験をすることができ、今回特に印象に残った二つの試飲を紹介したい。

ロエロの名門「ネグロテンジエロ・エ・フィリ」はアルネイスのヴァーティカル試飲という変化球だったが、これが実に面白かった。まず、看板的アルネイスである「ベルダウディ」の2010年、09年、08年、07年を試飲。普通早飲みと考えられているアルネイスだが、樹齢30年の古木を丁寧にステンレスタンク発酵させたベルダウディは07年がまさに飲みこ

ろで、ふくやかな果実味とミネラルの調和が素晴らしい。ネグロがあるモンテウロエロ村のアルネイスは複雑で長寿だが、それを最大限に表現したのが、「アルネイス・セツァ・アンニ」で、何と7年間の瓶熟成を経て市場にリリースされる。ファーストワインテージの01年は今でも非常にフレッシュで、アルサスのヴァンタンジュ・タルディウスを思わせる、熟した甘い果実の香りと、ミネラル溢れる生き生きとした味わいが見事。まだリリースされていない07

年、09年、10年も試飲したが、09年がグレートワインテージで、清冽な味わいがある。

バルバレスコ村の「マルケージ・ディ・グレンジ」では、単一畑バルバレスコである「ガイウン」を9ワインテージ(2006年、05年、04年、03年、01年、00年、1999年、98年、83年)試飲。フラワリーで調和の取れた04年、繊細で神経質な01年、優美で女性的な98年が印象に残った。常にエレガントで味わい深いバルバレスコを造るグレンジだが、04年以降タニン抽出がより繊細に行われていることもはっきりと分かり、今後のさらなる品質向上が楽しみだ。

ネッピオーロはイタリアで最も長期熟成能力がある土着品種のついで。午前中に最新のワインテージを試飲、午後は古いワインテージを飲んで、時間が醸し出すこの品種の複雑さに浸るのも貴重な体験だ。

ほかにも「フォンタナフレグ」がラツァリアートの畑から選別した複数酵母によるワインの比較試飲、「カステッロ・ディ・ネイヴェ」のピノ・ネーロで造る「イ・コルティニー」のヴァーティカルなど面白いプログラムがありすぎて、とても5日間では足りない充実したイベントであった。

*1 イタリアで最も熟成力があり、かつピノ・ネーロとワインの調和本
*2 アドゥワの病気のついで、葉をこぼすにはこの葉子が形成され、
落葉、落葉させる。
*3 アドゥワの病気のついで、葉が白く枯れた状態の葉子に覆われ、
表皮の成長が妨げられ、葉肉は成長する。アドゥワが葉が枯れ、落葉
の原因となる。
*4 同じ銘柄のワインを年代違いで試飲する場合
*5 産地別のワインを年代違いで試飲する場合