

ワインと食とSakeと

# ワインテーク

イタリア  
アツワイ  
プティ  
ト

THE MONTHLY MAGAZINE OF WINE, FOOD AND SAKE. *Vinotheque*

2019.5  
No.474



プーリア



★トッレ・テスト・ロザート 2017 サレント IGT  
テヌーテ・ルビーノ  
柔らかなすみれ色がかった明るいピンク色。いちごやザク  
口、チェリーなどの果実の香り。心地よい酸味で、フレッシュ  
かつエレガント、繊細で優しい味わいのロゼワイン。  
3348円  
スリーボンド貿易 ☎03-5447-6991  
<http://www.threebond-trading.co.jp/>

マルケ

✦“ミスコ” ヴェルディッキオ  
デイ カステッリ ディ イエージ  
クラッシコ 2016 DOC

テヌーテ・ディ・タヴィニャーノ

畑で選別された葡萄をやや遅めのタイミン  
グで手摘み収穫後、ソフトに压榨。4、5時間  
ステンレスタンクにてマセレーション。その後  
アルコール発酵を行い、ステンレスタンクで  
熟成。3カ月の瓶内熟成を経て、出荷。  
3996円  
MONACA ☎03-6411-6768  
<http://web-monaca.com/>



✦トッレ・テスト 2016 サレント IGT

テヌーテ・ルビーノ

長年の研究を経て復活させ、2001年に世界で初めてリ  
リースされた古代品種ススマニエッロ100%のワイン。フラン  
ス産オークのバリックで12カ月以上熟成。複雑な芳香に  
クリーンで優雅、かつしっかりとした酸とタンニンの強い濃  
厚な味わいで、長い余韻を楽しめる。

8316円

スリーボンド貿易 ☎03-5447-6991

<http://www.threebond-trading.co.jp/>



✦スマレ 36 2013 サレント IGT

テヌーテ・ルビーノ

瓶内二次発酵36カ月以上のメトード・クラッ  
シコ・ロゼ。フローラルでフルーティなアロマ  
に、スパイシーかつ芳しい香り。心地よい酸味  
と骨格のあるフレッシュな味わい。ススマ  
ニエッロのポテンシャルの高さを表現したスプ  
マンテ。

6480円

スリーボンド貿易 ☎03-5447-6991

<http://www.threebond-trading.co.jp/>



ヴィーノ・ダ・ターヴォラ

✦ラソス ビアンコ 2018

バラネ

イタリアワインのキープレーヤーとして急成長  
するワイナリーで生産。ヴェネト州トレヴィーゾ  
およびフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州ポ  
ルデノーネの厳選された2種の白葡萄(シャル  
ドネ、ヴェルドゥツツオ各50%)を使用。

1274円

リーダーメディアテクノ ☎03-5822-9188

<http://www.lmt-inc.jp>



✦ラソス ロッソ 2018

バラネ

イタリアワインのキープレーヤーとして急成長  
するワイナリーで生産。ヴェネト州ヴェネツィ  
ア、トレヴィーゾおよびフリウリ・ヴェネツィア・  
ジュリア州ポルデノーネの厳選された2種の  
黒葡萄(メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン各  
50%)を使用。

1274円

リーダーメディアテクノ ☎03-5822-9188

<http://www.lmt-inc.jp>



ワイン名

生産者名

ワインの特徴

税込み希望小売価格

輸入元連絡先・URL

✦赤 ✦白 ✦ロゼ

\*スパークリング



## プーリアの固有品種 ススマニエッコを復活させた テヌーテ・ルビーノ

イタリア南端アドリア海沿岸、ちょうど長靴の形をしたイタリア半島のかかとに位置し、ローマ帝国時代から海路の拠点として繁栄してきたプリンディジ。ここにしか育たない固有品種ススマニエッコ *Sussumaniello* を復活させた立役者がいる。テヌーテ・ルビーノだ。輸入元スリーボンド貿易の試飲会にて、輸出マネジャーのフランチェスコ・デ・マウリさんに話を伺った。

ルビーノ家はもともと葡萄栽培を含め手広く農業を手がけていたが、長らくバルクワインの供給地として大量生産が求められてきた南イタリアでも真においしいワインができることをアピールしたいと考え、1980年代半ばからトンマーゾ・ルビーノが自社瓶詰めを開始した。息子で現当主のルイーダは1999年にその意志を継ぎ、高品質ワインに特化するテヌーテ・ルビーノを設立。275haの自社畑の中で、どこにどういふ品種が合うのかを調査し、固有品種にフォーカスすることにした。

その中で、海沿いにあるヤッディコという畑に偶然植えられていた古木のススマニエッコを発見する。クロアチアのダルマチア地方から来たという説があり、遺伝マッピングではサンジョヴェーゼに似ているともいわれ、ジャンシス・ロビンソンの『ワイン・グレース』には、ガルガーネガとウヴァ・ソグラの交配と書かれている。「房は詰まっていて、真っ黒な葡萄。昔、その搾りかすは染色に使われていたのだ」とデ・マウリさん。

ワイン醸造においてはブレンドに用いられていたが、樹齢8から12年で急激に収穫量が減ってしまう特徴があったことから、ネグロアマーロやプリミティーヴォに植え替えられ、絶滅の危機に瀕して

スマレ36を手にするフランチェスコ・デ・マウリさん。  
ススマニエッコの魅力を熱く語った。



いた。ルイーダはそのススマニエッコからあえて100%のワインを造ってみようとプロジェクトを興した。「ところが、過去にそんなワインを造った人はいないものだから、データもなく、何もかも手探り。いつ収穫したらよいかも分かっていなかった。当初は9月に行っていたが、それではタンニンがとがっていて酸も高すぎ、うまみを引き出せなかった。10月末まで待たねばならなかったのだ。研究を重ねてようやくトッレ・テスタと名づけたワインのファースト・ヴィンテージである2001を世に出すと、いきなりガンベロ・ロッソでトレ・ピッキエリを獲得した。そのおかげでこの品種に光を当てることができた」と話す。

当時は1haにも満たない畑だったが、ススマニエッコのさらなる認知度向上を図るには、生産量および流通量を増やす必要がある。マサル・セレクシオンにより優良な穂木を選び、自社畑で着々と増やし、10年間の研究の末、ベーシック・レンジとなるオルトレメのファースト・ヴィンテージ、2011が誕生した。

「トッレ・テスタに使う葡萄は樹齢も72年と高く、一部の葡萄は2、3週間アバシメントさせ、ボディ

をもたらす、フレンチオークのバリックで12カ月以上熟成させるプレミアムワインだが、オルトレメは14年の若木からで、ステンレスタンクのみで発酵、10カ月の熟成だ」試飲すると、いずれも充実した果実味とともにその酸の高さにも驚かされる。畑が海の目の前のため、海風が常に吹く環境にあり、またパウダーのような赤い砂質土壌であることも、この高い酸をもたらすカギとなっているようだ。

「この酸があるからこそ、瓶内二次発酵によるスプマンテのスマレを造ってみようと思いついた。最初は瓶熟成を12カ月にしたのだが、実験的に24カ月に延ばしたらもっとおいしかった。さらに長くと36カ月も作り、そして今年4月に60カ月をリリースしたばかり。やや早めに収穫した葡萄を8から12時間マセラシオン。今、リリースしているスマレ24カ月のドザージュは約6.5gで、スマレ36カ月は0g。しかし、60カ月をリリースしたので、今後は30カ月、40カ月、60カ月というラインアップに切り替えていく。われわれは進化中のワイナリーだから、よいと思うことをどんどん取り入れている」のだと。36カ月はイースト香など複雑性が増し、豊富ながらニュアンスのある酸と、中盤で増す膨らみが心地よく、爽やかさを伴う長い余韻で、長期瓶熟成により磨かれることがよく分かった。

さらにはトッレ・テスタ・ロザートも造った。鮮やかなピンク色、きりっとした辛口はまさにこれからの季節に活躍しそう。美しい酸はどんな食事とも相性がよいことをうかがわせる。

「ススマニエッコの生産量は、プーリアの中でもわずか0.02%程度と非常に限られている。今手がけているのは7ワイナリーくらい。でも、ほかの何にも似ていない強い個性をもつススマニエッコをもっと発信し、体験してもらいたい」と熱く語るデ・マウリさん。プーリアの隠れたスターを見逃してはならない。

## 辛口のアスティ アスティ・セッコ DOCG 誕生

アスティといえば、モスカート・ピアンコから造られる、華やかなアロマをもちフルーティで甘いスプマンテで知られる。アスティ DOCG として認可されているのはアスティ・スプマンテと微発泡のモ

スカート・ダスティだが、2017年の規定改定により、アスティ・セッコという辛口ワインが生産できるようになった。規定によると、最低潜在アルコール濃度11.5%、酸度は1ℓあたり4.5g、平均残糖量は同17g、ガス圧3～3.5となる。モスカート・ダスティの残糖量は1ℓあたり120～130g、アスティ・スプマンテは90～100gなので、それら

に比べるとかなり抑えている。

生産の可能性を広げた背景には、消費者のニーズの変化に合わせたことが大きい。モスカート・ピアンコから造られるフードライクなワインを提供したいという生産者の思いもあるようだ。

(以上、N.INAGAKI)

のバランスがよい。タンニンは緻密<sup>ちみつ</sup>でなめらかに  
に溶け込み、余韻もエレガント。

⑩ 短角牛など赤身の牛肉のローストなどに。

### Lazos Trebbiano d'Abruzzo 2017 DOC Balan

色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは  
爽やかさを含んだ華やかな印象で、青りんごや  
メロン、レモンのコンポートのような果実香に、  
ジャスミンやライラックの花、石灰のようなミ  
ネラル香などが調和する。味わいはまるやか果  
実味から、しっかりとした酸味が広がり、余韻  
にもかんきつのフレイヴァーとともに爽やかさ  
を付与する。

⑩ サーモンのタルタル仕立てなどに。

## マルケ

### Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2016 DOC Tenuta di Tavignano

色調はグリーンを含んだ明るいイエロー。香り  
は華やかで、かりんや洋梨のコンポートのよう  
な果実香に、レモンピール、カモミエの花、  
石灰や潮風のようなミネラル香、ほのかに蜜<sup>みつ</sup>蠟<sup>ろう</sup>  
やコリアンダーシードのような白いスパイス香  
などが調和。味わいはまるやかな果実味から、  
広がり酸味とのバランスがよく、余韻にもミ  
ネラル感を残す。

⑩ カサゴのアクアパッツァなどに。

## プーリア

### Torre Testa Rosato Susumaniello 2017 Salento IGT Tenute Rubino

色調は明るいラズベリーピンク。香りは華やか  
で爽やか。赤いりんごやグロゼイユ、レッドチェ  
リーなどの果実香に、紫のライラックやローズ  
ヒップ、ピンクペッパー、熟したトマトの香り  
などが調和。味わいはまるやかでふくよかな果  
実味と柔らかな酸味、そしてかすかに広がるタ  
ンニンとのバランスがよく、余韻にも赤い果実  
のフレイヴァーが続く。

⑩ ゴマダレを添えた黒豚のしゃぶしゃぶなどに。

### Torre Testa Susumaniello 2016 Salento IGT Tenute Rubino

色調は紫がかった非常に濃いガーネット。ブラッ  
クチェリーやブラックベリーのコンポートやリ  
キュールのような凝縮した果実香に、すみれの  
花のエッセンス、ロースト香にビターチョコ、  
甘草やシナモンのような甘苦いスパイス、土や  
黒オリーブの香りなどが芳醇に調和。果実味は  
まるやかで膨らみがあり、豊かで緻密なタンニ  
ンが溶け込み、酸味とのバランスがよく、余韻  
にも黒系果実のフレイヴァーが持続する。

⑩ 猪肉の赤ワイン煮込みなどに。

### Sumaré 36 Metodo Classico Brut 2013 Salento Rosato IGT Tenute Rubino

外観は明るいオレンジトパーズの色調、気泡は  
生き生きとしている。香りは華やかで芳醇。ピ  
ンクグレープフルーツや赤いりんごのコンフィ

のような果実香に、ピンクペッパー、ローズヒッ  
プ、ハイビスカスティー、焼きたてのパン、蜂蜜、  
ヘーゼルナッツの香りなどが調和。まるやかな  
果実味は酸味とのバランスがよく、泡の刺激は  
爽やかな印象を付与。ほのかにスパイスのフレ  
イヴァーを伴う余韻。

⑩ 鶏のトマト煮込みなどに。

## ヴェーノ・ダ・ターヴォラ

### Lazos Bianco Vino Bianco Balan

色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは  
華やかで爽やか。レモンやライム、青りんごな  
どの果実のコンポートのような果実香に、ライ  
ラックやスイカズラの花、ほのかにセルフイユ  
のようなハーブ、ミネラル香などが調和。味わ  
いは、まるやかで柔らかな果実味と優しい酸味  
のバランスがよく、余韻にもミネラル感が持続  
する。⑩ 貝類のマリネなどに。

### Lazos Rosso Vino Rosso Balan

色調は紫がかったやや濃いガーネット。香りは  
華やかで、野いちごやブルーベリーのコンポー  
トのような果実香に、すみれや野ばらの花、ほ  
んのりと甘草やシナモンのような甘苦いスパ  
イス、オレンジピールの香りなどが調和。まる  
やかで柔らかな果実味をアタックに感じ、酸味  
とバランスよく広がる。タンニンはソフトに溶  
け込み、余韻にフレッシュ感を残す。

⑩ 鶏モモ肉の網焼きなどに。

これらのイタリアワインのコメントは、P.6～8の広告に連動しています。⑩は田崎真也が合わせてみたい料理です。