

もっと知りたいイタリア

EXCELLENT

エクセレント イタリー・ベッラ イタリア

ITALY BELLA Italia

VOL.5

食は文化をつくる

「美の創造者」たち

ゲーテ イタリア紀行を巡る
人は、なぜ旅をするのか

「時」が止まつた町
ミステリアス「洞窟のマテーラ」

つかりした長期熟成のワインだ。

人口3,000人の小さな村「バリーレ」。

この村の5軒の農家が集まり共同で経営する「コペラティヴ」という共同組合のワインセラーがある。

ワインを製品として高値で市場に出すには、組織や企業の規模が大きくなればならない。少量高品質のブドウを生産する小規模農家は、一つの組合としてまとまるにより、大規模農家と競合が出来るのだ。

「農家が持ち込むブドウの品質が良ければ良いほど高い価格で取引されます。それは同時に農家が高品質なブドウ栽培を目指すこともあります」

バジリカータ州のワインをプロモーション



パオロ・モントローネ
ヴェノーサ・エノテカ社長

バジリカータ州のワインを広めるために、ヴェノーザに2014年「エノテカ」がオープンした。ワイナリーが比較的小ないバジリカータ州は、まだワインの知名度が高くなく、プロモーション展開のためにエノテカが必要とされたのだ。

「バジリカータ州にはD.O.C認定ワインが4つあります。その中でもアリアニコのワインは最も重要で、プロモーション展開に力を注いでいます」

「パローロ」や「キャンティ」などのワインは、早くからプロモーションを展開し、その知名度は世界中に広がっている。しかし、バジリカータ州はかなり出遅れた。近年、生産者が品質向上させるために活発な活動を見せており、海外からの評価も高まっている。世界的有名なアメリカのワイン批評家、ロバート・パークー氏が「アリアニコ・デル・ヴェルトゥレ」にパローロやキャンティなどの高品質ワインと同じ評価をしたのだ。

「この地域は、火山の影響で土壌は火山質で粘土質が少なく、ミネラルを含んだ砂状の土が非常に多いです。それらの割合がバランス良く保たれ、ブドウ栽培には最適なのです」

ブドウは生産される場所によって味が変わる。そしてワインは、その土地自体をそのまま表わすものだ。

ブーリア州のワイン

バジリカータ州とは対照的に山岳部が少ないブーリア州は、緩やかな丘陵や平野部が多い。アドリア海やイオニア海に面し、地中海性気候に恵まれた地域だ。

古くはギリシアへの通行路として栄えた南イタリアの文化の中心であり、港も多く海上輸送の拠点となっていた。現在でもワインの海外輸出が盛んで「ヨーロッパワインの酒蔵」とも呼ばれている。

州全域で産出されるワインの生産量はシチリア、ヴェネトに並び、そのほとんどはブレンド用として輸出されている。しかし近年、州独自の個性的でユニークな良質ワインが開発されている。古代品種の黒ブドウ「ウーヴァ・ディ・トロイア種」は赤ワインやロゼに、白ワインも「パンパヌート種」や「トレビアーノ種」

伝統的なワイン製法を受け継ぐ有機栽培農家5世代目のバスカアーレさんは1987年にD.O.C認定の有機ワインを生産。「自然を愛し尊重する愛は、神と自分自身を愛す」代々受け継ぐワイン作りに向かう心だ。



19世紀から伝統的な製法でワイン造りをしているワイナリーのファタローネ社は、有機栽培によるワイン造りに力を注いでいる。

「ブドウは100%有機栽培です。そのブドウでワインを造り、エネルギーはソーラーを設置し、自然エネルギーで電力供給を行なっています。CO₂排出量はゼロ。100%持続可能なワイナリーとして誇りを持っています」

バスカアーレ・ペルーラ社長は言う。1987年にD.O.C認定の有機ワイン「ファタローネ(Fatalone)」を、1993年にはグレコブドウを100%使用した白ワイン「ビアンコ・スピノマリーノ(Bianco Spinomarino)」を生産。

毎年一定の収穫量を上げるには、化学肥料や殺虫剤を使えば簡単なことだしかし、長期的に考えればブドウや土壌が持つ免疫力を高めることが重要で、それによって強いブドウが栽培できると、ペトレーラさんは話す。

有機栽培には、ブドウ、そしてワインに対する愛と情熱が誇りが必要なのだ。