

宮嶋勲氏が案内するイタリアワイン

# Bellissima Annata

ベリッシシマアンナタ

「麗しきヴァイニング」の熟成に迫る。

## Lungarotti ルンガロツティ

醸造が変化してもにじみ出るテロワール

### ルンガロツティとは？

1950年創設の、ウンブリア州を代表するワイナリー。創設者ジョルジョ・ルンガロツティの2人の娘レーザとキアラが運営している。業界での評価も高く、世界中で愛されているブランド。シンプルな白ワインから長期熟成能力の高い赤ワインまで、どのレンジのワインも丁寧に上手く造られている。モンテファルコでサグランティーノにも挑戦している。



『ルベスコ・ヴァーニャ・モンティッキオ・トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ 2007年』

① 完璧に成熟した果実。チェリーやイチゴの香り。口中では広がりがあり、包み込むような味わい。ピロードのようなデリケートさが素晴らしい。

『同 2005年』

② フレッシュな赤い果実の香りに、ほのかにスパイスなニュアンス。口中では厳格だが、シルクのような口当たり。酸がみずみずしく余韻が長い。

『同 2000年』

③ しつかりした果実を保持しながらも、なめし革やスパイスのトーンが表に出てきている。味わいは若々しく、土っぽさが特徴的。食事を呼ぶワイン。

『同 1997年』

④ スミレ、ミント、コショウ、根菜などの複雑な香り。口中ではチェリーのトーンが鮮やかで、まだ若い。タンニンは昔風で堅固。

『同 1977年』

⑤ 驚くべき若々しさ。甘草、タールにフレッシュな柑橘類のトーンが混ざる。滑らかでピロードのような味わいだが、後口のタンニンと酸は厳格。

「ルンガロツティ」は、イタリアワイン・ルネサンスの波に乗り遅れていないウンブリア州で、唯一いち早く近代化、高品質化の必要性を理解し、改革に取り組んだ生産者だ。本拠地のあるトルジャーノに230ヘクタール、1999年に進出したモンテファルコに20ヘクタールのブドウ畑を所有し、年間約250万本のワインを生産している。そのルンガロツティが誇る単一畑ワインが『ルベスコ・ヴァーニャ・モンティッキオ・トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ』（以下モンティッキオ）で、このワインのおかげで、トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァは90年にDOC G（統制保証原産地呼称）に昇格している。今回は、来日したキアラ・ルンガロツティと一緒にヴァーティカル（垂直）試飲を行った。

モンティッキオの畑があるのはトルジャーノ村のブルーファの丘。この辺りは更新世には大きな湖だったため、何層にも異なる土壌が堆積している。モンティッキオの土壌の中心となるのは粘土だが、場所によっては砂も混ざり、非常に複雑に入り組んでいる。古代劇場型の地形で、標高は300メートル、南西向き。大陸性気候が広がり、冬は寒さが厳しく、夏は乾燥して暑い、常に風が吹いていて昼夜の温度差が激しい。年間平均降水量は900〜1200ミリ。ちなみにトルジャーノのテロワールは、25キロ離れたモンテファルコとよく似ている。近年の収穫は9月後半である。

モンティッキオの畑は15ヘクタールあるが、これを6区画に分けて区画ごとに醸造、熟成させ、最良のものだけをこのワインに使用している。年間生産本数は4〜5万本だ。

① 『ルベスコ・ヴァーニャ・モンティッキオ・トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ 2007年』は、暑いヴァイニングならではの豊かな果実味を持つが、過熟のトーンは一切なく、みずみずしい。広がりのある柔らかい味わいが印象的だ。

② 『同 2005年』は比較的冷涼なヴァイニングで、香りにはフレッシュな赤い果実のトーンがあり、味わいは優美だが、サンジョヴェゼらしい厳格さを持つている。モンティッキオの畑の改植が終わる、そのブドウが本格的に使えるようになったところで、キアラが目指す近代的モンティッキオが初めて実現できたヴァイニングだそう。

③ 『同 2000年』は全く酸化の

だ。

モンティッキオは、07年まではサンジョヴェゼ70パーセントにカナイオ10パーセントのブレンドだったが、08年はサンジョヴェゼ80パーセント、カナイオ20パーセントになり、09年以降はサンジョヴェゼ100パーセントで造られている。

「1997年から始めた、近代的で良質なクロロンによる本格的な改植の成果が出てきたので、サンジョヴェゼだけで造ることにしました。この全体を包み込むようなチェリーのトーンは、新しいクロロンによるものです」とキアラ。

良質の果実の背後には、堅固なタンニンと塩っぱい味わいがあり、ワインに古典的な味わいを与えている。柔らかさと堅固さの調和が、モンティッキオのテロワールの刻印だ。

④ 『同 1997年』は、ジョルジョが造った最後のヴァイニング。まだしつかりとした明るいルビー色。スミレ、ミント、甘草、森の下草、スパイス、根菜などが複雑に混ざる、深い香りだ。口中では酸が生きていて、繊細なチェリーのトーンがある。タンニンはやや青いが、同時に味わい深い。スパイスで野性的なトーンは、サグランティーノを想起させる。「柔らかいだけだと退屈でしょう。ちよつとワイルドなトーンが、ワインに複雑さを与えるのです」とキアラ。

トーンがなく、非常に若々しいが、果実よりもなめし革、森の下草、土っぽさが一気に表に出てきて、アロマが複雑だ。この伝統的な味わいは、炭火焼きなどの伝統料理とマッチするだろう。1999年に父ジョルジョが亡くなり、キアラが初めて父の手を離れて造ったヴァイニングである。

⑤ 『同 1977年』は、今回最初にテイスティングした2007年から30年遡るヴァイニングだが、まだ若い。香りはリキュール漬けチェリー、甘草、ミント、柑橘類、キニーネなどが複雑に混ざる。味わいは非常に滑らかで、自然な飲み口だ。最後に収斂性のあるタンニンが残り、昔風の味わいである。

「私が目指しているモンティッキオとは異なるけれど、これもやはり偉大なワイン」とキアラ。

まさに飲むころに達した古いタイプのサンジョヴェゼで、古武士のような風格を持つ。

30年におよぶモンティッキオの5ヴァイニングを試飲して感じたのは、熟成によって徐々に果実のトーンが繊細になり、スパイスが増して、ミネラルと塩が表に出てくるということだ。ジョルジョの時代の伝統的醸造でも、キアラの時代になってからの近代的醸造でも、テロワールの特徴は一貫している。

「クロロンが代わっても、また醸造スタイルが変わっても、卓越したテロワールがあれば、それは必ず表に出てくるのです」とキアラは締めくくった。テロワールの意味がよくわかる試飲であった。

## Guest

キアラ・ルンガロツティさん(右)  
Chiara LUNGAROTTI

「ルンガロツティグループ」CEO 兼栽培責任者。ペルー・ジャ大学で農業学専攻、ボルドー大学でブドウ栽培学を学ぶ。文化的活動も幅広く行い、ワインツーリズムから音楽に至るまで、地域の発展に関わっている。一児の母でもある。



## Host

宮嶋 勲  
Isao MIYAJIMA

1959年東京都生まれ。東京大学経済学部卒。83〜89年、ローマの新聞社に勤務。現在、日本とイタリアで、ワインと食について執筆活動を行っている。「イタリアワインランキンク」(ワイン王国/2010年発行)の監修と翻訳を手掛ける。近著に『10皿でわかるイタリア料理』(日本経済新聞出版社)。13年に「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」を受賞。

\*1970年代半ばに起こったイタリアワイン改革の流れがこの時期を境に急速に近代化に向かった。スーパータスクと呼ばれるトスカナ州の「サンシカイア・ディニャネッロ」など、赤ワインの生産が自立した。

\*2 地質時代の新生代第四紀前半の時代。約200万年前から約1万年前までの大気時代出た。うがい薬に似た風味がある。