

Winart

● ピエモンテ、トスカーナ……イタリア情報満載!

No. 57
Jul. 2010
1800yen

[ワイナート] The Magazine for Wine Lovers

現地取材
トスカーナ
代表的3ワイナリー、
その実力を改めて知る

現地レポート
第13回世界最優秀
ソムリエコンクール チリ大会

夏こそ欲しい!
ワイン保存の悩み解消
プロが薦めるワインセラー

ワインガイド
現地取材12ワイナリー
バローロ、バルバレスコ、
ロエロ48本
イタリア白ワインを楽しむ
ソアヴェ、ヴェルディツキオ50本
ブルゴーニュ最新ヴィンテージ、
スペインのワインほか129本
テイステイング合計
227本

特集

イタリア 新ネツビオーロ 宣言

バローロ、バルバレスコ、ロエロ

“Nebbiolo”

Barolo, Barbaresco, Roero



90年に改装した1階部分のセラー。温度コントロールできるステンレスタンクや、ロータリーファーマンターなど最新機器が揃う。

守り続けることで生まれるものもある。チリユーティのワインはそれを教えてくれる。

レナートは言う、「60年頃の真バルトロ・マスカレットの畑を通りかかったところ、バルトロの父が今でいうグリーンハーベストをしているのを見てすごく驚きました。しかし畑に通ううち、よいワインを造るには、まず畑に手をかけることが大切だと学んだのです。だからこそ、家族の力でまかなえる少量生産にこだわること。右肩上がりに成長していくとだけが正解ではない。

太くて筋肉質、後者はシルキーだが心が強いタイプ。どちらもとても自然な味わいで、身体にすっと染み込んでくる。



地下の熟成庫。古くからある部分だが、清潔に保たれている。大樽の形が円形と楕円形の2種類があるので、効果の違いについてたずねたところ、「容量が同じだから効果に違いはない」のだそう。



テ

イステインゲルムスの壁に

1枚の写真がかかっていた。1970年代後半、スイスへ輸出プロモーションに出かけた際の記念写真。若き日のルチアーノ・サンドローネやジョルジュ・リヴェッティらの姿がそこにある。彼らはピッコロ・プロダクトリー、グランデ・ヴィーノ・デル・ピエモンテというグループの一員。現在のランガインの前身となる有志の集まりだ。みな、今や大手ワイナリーへと発展を遂げている。

しかしその中にひとりだけ、当時と規模がほとんど変わらない造り手がいた。それがチリユータイだ。「父はワイナリーを大きくすることよりも、自分たちの日が細部まで行き届く量に全神経を注ぐことを選んだの」と長女のクラウディア。自社畑6ヘクタール、年間生産量およそ3万5000本というのは、64年に元詰めを開始してからほぼ変わらないという。

チリユータイ家は5世代前からバルバレスコの地でブドウ栽培をしてきた歴史をもつ。とはいえ伝統に固執するわけではなく、バリックは85年にバルベラ用に導入し、ロータリーファーマンターも一部に用いる。バリックはバルバレスコには97年から4割程度使用しているが、石灰質が強く樹齢の高いセッラボエラのみ。砂がちで樹齢の若いヴィーニャ・エルテは大樽熟成だ。前者は骨格が



昔は祖父母も一緒に住んでいた自家兼ワイナリー。セラーは90年に改装したが、住居部分はほぼ変わっていないという。

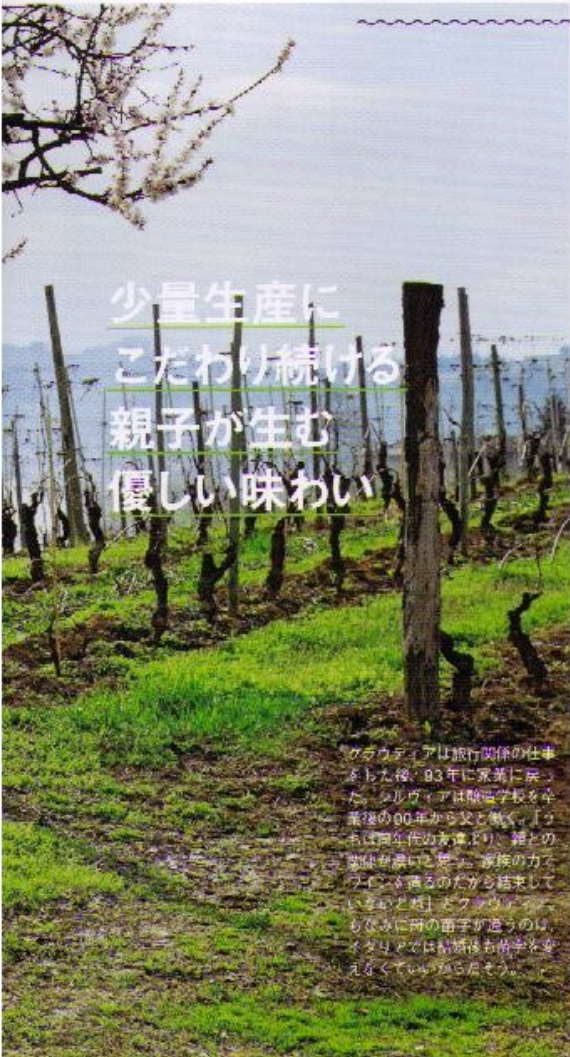
Winery8 F.lli Cigliuti

フラテッリ・チリユータイ

area
Barbaresco

創業時から所有しているセッラボエラと、00年が初ヴィンテージの、クリュ・プリッコ・ディ・ネイヴェの中の区画から造られるヴィーニャ・エルテ。08年からはクリュ名も併記。発酵と醸しはともにステンレスタンクでピジャージュしながら20日前後。ロータリーファーマンターも年により一部使用する。セッラボエラは60%大樽、40%をトノーとバリックで24カ月、ヴィーニャ・エルテは大樽で25〜26カ月熟成。

少量生産に
こだわり続ける
親子が生む
優しい味わい



クラウディアは旅行関係の仕事をした後、93年に卒業に戻った。クラウディアは醸造学校を卒業後の00年から父と働く。「僕は同年代の若者より、親との関係が深い。家族の力をバックアップのたから結束していいと想い」クラウディアは父の面子で造るのは、イタリアでは結婚後若手を変えていくのが一般的



Barbaresco
Vigne Erte
2006
バルバレスコ・ヴィーニャ・エルテ 2006

Barbaresco
Serraboera
2006
バルバレスコ・セッラボエラ 2006