ESSAY

LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。
氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とボートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#52
イタリアワインの女王「バルバレスコ」

バルバレスコ

北イタリアに位置するピエモンテ州のバルバレスコ村とその周辺で造られるワインは、世界のワイン愛好家を虜にしている。すぐ近くのバローロが「ワインの王」と呼ばれる男性的な力強いワインに対して、バルバレスコは「ワインの女王」と呼ばれている。女性的な物腰の柔らかさと繊細さを備える世界に認められたイタリアを代表するワインである。葡萄品種はバローロと同じネッビオーロ種から造られる。

この地域はかつて貴族の所有する土地だったが、貴族社会崩壊後土地は細分割され殆どが農家の手に渡った。その点ブルゴーニュも同じ様な歴史を辿っている。貴族から農民の手に渡る時に土地が細分化された結果、ワイナリーの数の多さや品質の違いが顕著である事もよく似ている。

バルバレスコは標高がバローロより低い土地だから熟成も早く、土壌の違いも含めてその個性を引き出している。バローロよりタンニンが少ないので貯蔵熟成期間も少し短くて済む。バルバレスコはかつてバローロの弟（妹？）分として扱われていた事もあったようだが、今や優美で繊細、エレガントなワインとして誰もが認める素晴らしいワインとなった。

バルバレスコの小高い丘を登って行くと村営のワインショップやカフェバー、ワイナリーが並ぶ可愛らしく小さなメインストリートに出た。『KOKI wine bar』と看板が出ていたので、変わった名前だな…と思って店に入ってみた。日本人らしき若い男性が日本語で話しかけて来たので“なぜ日本人が此処に？”と聞くと、“この村に来てバルバレスコの虜になり、この店で働く事になった。暫くして店のオーナーから店を譲り受けた”という。看板のKOKIは彼の名だったのだ。彼からもいろいろとバルバレスコのワイン情報を聞き出して大いに参考になった。

ワインバーからすぐ先には、かの有名なGAJAのワイナリーが道の両サイドを占めている。以前訪れた時からは随分とファサードが変わっていた。GAJAは17世紀スペインからバルバレスコ村に入り、19世紀中頃にはワインを生産して当初はワインを軍に供給していたと言う。現在の当主アンジェロ・ガヤがフレンチオークでのバリックを使用したり、国際品種を積極的に導入したり、バルバレスコの品質をも著しく向上させた。イタリアワインここに有り、と世界に認めさせたのはGAJAの功績が大きい事は誰しもが認めるところである。

バルバレスコの壮大な葡萄畑を見下す高台にあるアグリツーリズモ「カーサ・ニコリーニ」では、ランチ、ディナーも景色が最高の御馳走だ。イケメンのイタリア人とスウェーデンのブロンド美女のカップルが様になっていたので、写真を撮らせて貰った。カ・デル・バイオではシャルドネの収穫中。一房貰って頬張ると甘酸っぱい果汁が口に溢れた。バルバレスコでは近年アンジェロ・ガヤが中心となって、国際品種のシャルドネやカベルネ・ソーヴィニオン、メルローなどを導入し、それに追従するカンティーナ（ワイナリー）も今では多くなっている。

バルバレスコの丘を車で登って行くと、小さな可愛らしい商店や家々が建ち並ぶメインストリートに出る。と言ってもそのちょっと賑やかな通りは300m程だ。ガヤはその中間地点の道の両サイドを占めていてかなり広大な面積を占めている。マルケージ・デ・グレジではフラッグシップであるガイウン・マルティネンガ・バルバレスコDOCGの垂直試飲を特別にお願いした。1993、1995、2003、2009の良年4ヴィンテージである。どれもそれぞれ素晴らしいが、'93、'95は既に飲み頃。特に強く惹かれたのが'95のリゼルバだった。カ・デル・バイオでは試飲室がガラスのアートな空間に感激。試飲はバルバレスコのみならずバルベーラ、ドルチェットも。何れも新進気鋭な若々さを感じ好感が持てた。夕食は宿泊しているカーサ・ニコリーニの絶景のガーデンで、ピエモンテ州名物料理の生牛肉スライスを。カ・デル・バイオのバルバレスコ・アジリとはベストマッチだった。

ワイナリー訪問

新進気鋭のカ・デル・バイオ（CA' del BAIO）とバルバレスコで3本指に入るマルケージ・デ・グレジ（Marchesi di Gresy）を秋の収穫時期に訪問した。シャルドネは収穫の真っ最中だったが、バルバレスコとなるネッビオーロは見渡す限りの葡萄畑に黒光りするたわわの房を付け、もう少し先の収穫を待っていた。両ワイナリーでわがままを言って収穫したばかりのシャルドネと、葡萄畑から拵いでくれたネッビオーロの房を頂き頬張った。瑞々しくも甘い溢れんばかりの果汁が口の中に広がった。搾りたての微発泡した果汁もコップ一杯飲ませて貰い、幸せも最高潮。この時期のワイナリー訪問はやめられないな…と一人微笑んだ。

カ・デル・バイオは最近ガンベロロッソでイタリアの年間最優秀醸造者として表彰された。高品質でありながらコストパフォーマンスに優れた素晴らしいワインだ。マルケージ・デ・グレジはガヤと親交が深く、シャルドネ等の国際品種を導入したり、ガヤと共にバルバレスコの品質向上に努めて来た名門である。何れも試飲して、偉大なバルバレスコを再認識する想いだった。

アグリツーリズモに泊まる

延々と続くバルバレスコの葡萄畑を見渡す最高の眺めとの評判で、シーズンにはなかなか予約の取れないというカーサ・ニコリーニ（Casa Nicolini）を早くから予約して滞在した。これまでいろいろなワイン農家やヴィラ、シャトーに滞在して葡萄畑の景観を楽しんで来たが、評判を超える景観に思わず感嘆の声をあげた。

その景色を楽しみながら庭で早速ランチを摂る。ピエモンテ州の名物料理の一つが牛肉のタルタルやの極薄にスライスした生牛肉だ。以前バローロを訪れた時は牛肉のバローロ煮込みだったので、バルバレスコでは生牛肉を注文。ワインは勿論バルバレスコだ。カ・デル・バイオの2014アジリの豊潤な香りが鼻に抜け、滑らかな液体が喉に転がり落ちた。その土地で飲み食べる喜びは旅の醍醐味であると同時に最高の至福の時でもある。

チェックアウト時に宿の女性オーナーに滞在の喜びを伝えると、ピエモンテ州の名産であるヘーゼルナッツを山程お土産にと手渡してくれた。トリノへと走らせる車の中で、貰ったヘーゼルナッツをポリポリすれば眠気も吹き飛ぶのだった。 ***P.B.***

Profile

伊藤英一

事業家。ボート歴は 10 代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVA と RIB の熱烈な愛好家。