

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

#18 アマローネの銘醸地に行く

デセンツァーノとカサローラ社

北イタリア中央部にイタリア最大のガルダ湖が満々と水をたたえている。アマローネ ワインを堪能すべく、湖の南西に位置するデセンツァーノ (Desenzano del Garda) に滞在した。湖畔の小さな港町だが、湖から引き込まれた掘割の船溜りには木造の小舟が係留され、その船溜りを囲むようにホテルやカフェやレストランが軒を連ねる可愛い街だ。街からはガルダ湖周遊の船も出ているので、有名な観光地であるシルミオーネなど湖畔の町々を訪ねる拠点となる街でもある。

北をアルプス山系に遮られているガルダ湖周辺は北イタリアでありながら地中海性気候となっている為、オリーブや葡萄の栽培が盛んである。ヴィラホテルやゴルフリゾート、ワイナリー等、リゾートとして多彩な顔を持っている。デセンツァーノのすぐ東にある湖畔の街ベスキエラに、Rivaのイタリア総代理店である「カサローラ」の本社ショールームとヘリポート付きマリナーがある。既に30年来的付き合いとなる彼らとはRiva以外にワインと日本酒の付き合いも長い。特に2代目の若いエンドアルドが日本酒と寿司好きなので、酸度の高い日本酒の「九平次」や「東一」「鍋島」「写楽」等々を

土産として持参すると、必ずお返しに「ゼナート (Zenato)」のアマローネ (Amarone Della Valpolicella) やデザートワインの「レチオート (Recioto)」を戴く事となる。その価格差は10倍程になるから、いつも申し訳ないと思いつつもその取引を続けている。

カンティーナ ゼナート 訪問

「ゼナート」は現在2代目に引き継がれた比較的若いカンティーナである。カサローラ社から南に車を15分も走らせるとゼナートの広大なワイン畑に到着する。伝統的なスロヴェニアンオーク樽を使用しつつ、オークの小樽やステ



ベルターニとゼナートのワイナリーの醸造所は、リゾートホテルと見紛うばかりの行まいを見せている。醸造所ではスロヴェニアンオークの大樽やフレンチオークの小樽内で、芳醇なアマローネになるべく深いルビー色の液体が、その時を静かに待っている。ワイナリーにはショップが併設され、希望すればほぼ全てのワインの試飲ができる。

ンレスタンクと最新の設備を完備している。世界に轟くイタリアワインの最高峰の一つであるアマローネの製法はかなり特徴がある。収穫したコルビーナ主体の葡萄は3~4ヶ月小さなトレイで乾燥させると、葡萄のエキスが凝縮される。その後プレスしてスロヴェニアンオークの大樽で48ヶ月熟成の後ボトリングして12ヶ月でリリースされる。カンティーナでの大樽の並ぶ様はなかなか壮大である。

ダークチェリー色のテイストはベリー、ジャム、バニラ系で実にまるやかかつ品格をも感じさせるフルボディで、僕の最も好きなワインの一つである。2016、17年リリースのアマローネは、権威あるイタリアのワイン評価誌ガンベロロッソで最高のトレヴィッキオリ(3グラス)に輝いている。肉料理やエイジド チーズに合わせるのがいいとされているが、僕はメディテーションワインとして、大き目のグラスでアマローネのみをチビチビやるのが好きだ。

その他には64ヶ月でリリースされる「ルガーナ (Lugana Pas Dose)」のスプマンテが素晴らしい。またこの地区で特筆すべきワインがも

う一つ、ロッソのデザートワインの「レチオート (Recioto)」である。乾燥させたコルビーナを真冬の2月迄かけてプレスし、ステンレスタンクとオーク バリックで24ヶ月を経ると、えもいえない芳醇でフルーティな甘口ワインが出来上がる。日本でよく知られたトスカーナの「ヴィンサント (Vin Santo)」に比べると、よりフルーティで香りもフレッシュだ。

カンティーナ ベルターニ 訪問

「ゼナート」にも近い「ベルターニ (Bertani)」はアマローネを作る名門である。ベルターニを訪れてその歩みを聞いた所によると、既に160年の歴史があるとのこと。19世紀この地域は、オーストリア・ハンガリー帝国として勢力を誇っていたハプスブルク家の領地となっていた。ベルターニ家はそれを逃れるべくフランスのブルゴーニュに一時居を移し、そこでワイン製造のノウハウを得たという。その後ヴァルポリチェッラの地に戻り、イタリアで初のボトリング、初の海外輸出を果たした……というなかなか興味ある話を聞かせてくれた。日本でヴィンテージ

のアマローネを手に入れようとする、必ずこのベルターニに行き当たる。

ベルターニのアマローネも数々の賞を獲得しているが、僕としてはこのヴァルポリチェッラ・リパッソ (Ripasso) が好きである。リパッソもなかなか製法が変わっている。ステンレスタンクでの発酵の後、アマローネの搾りかす上で再発酵させ (リパッソ製法)、フレンチオークで9ヶ月でリリースされる。アマローネを彷彿とさせる味わいを堪能できる。フルボディの家飲みワインとして実にコスパのいいワインである。

湖遊びが出来るリゾート地として長い間訪問しているガルダ湖周辺だが、アマローネを始めとする素晴らしいワインのある事が、僕をそこに誘ってくれる最大の理由ではないかと思っている。 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。



ガルダ湖畔の街デセンツァーノは湖から続く掘割が街の中心となっていて、その掘割を囲むようにレストランやカフェ、ホテル、ショップが軒を連ね、昼夜問わずどの店も大いに賑わっている。掘割沿いのカフェでエスプレッソを飲んでいたら、若い2人連れの女性が係留されている木造の小舟に乗り込んだ。20馬力の日本製の船外機を上手に操りながら湖に続く狭い水路を出て行くのを見ていると、思わず頬が緩んでしまった。夕暮れになると街の建物の投影されるプロジェクションマッピングが、夜の街歩きを一層楽しいものにしてくれる。カサローラ社の巨大なショールームには、50万ユーロの値が付くというヴィンテージRiva アクアラマが展示されていた。