



## イタリア その2 中南部 押し寄せる革新の波

### 品質低迷の近代史

#### 質よりも量を追求

1861年によりやく国家として統一を果たしたイタリアですが、ワインについてはその後の100年間、質よりも量を追求した安酒が造られつづけました。

イタリアの二大銘醸地のひとつであるトスカーナ州には、いまま広範なブドウ畑を保有する大規模生産者が多いのですが、これは14世紀から20世紀初頭まで続いた折半小作制度（メZZアドリア）の名残です。大きな土地を所有する貴族が多数の小作人に畑を貸し与え、収穫物を折半するという制度で、これがイタリアワインの品質向上を阻む大きな要因となりました。地主は収穫物の半分しか得られないため、自ら積極的にブドウ畑に投資を行わず、小作人たちは限られた土地を最大限に活用するために、ブドウだけでなくオリーブや果樹などを同じ土地で栽培していました。

#### 先駆者アンティノーリ

トスカーナきっての名門ワイン生産者であるアンティノーリ族は、14世紀のフィレンツェにおいて銀行業で成功したあと、得た資金をワインに投資しはじめました（一族の最初のワイン販売は1385年まで溯ります）。その後も一族はワイン造りを続けますが、今日につながるアンティノーリのワイナリーが設立されたのは1895年のことです。設立時から例外的な高級品志向であったアンティノーリワインは、主に輸出市場で販売されていました。当時のイタリアには高級ワインの市場など皆無に等しかった上、フィロキセ禍でフランスの高級ワインの生産量が激減していたため、海外市場に高級イタリアワインが進出する隙間があったのです。アンティノーリは1904年に、のちのスーパー・タスカンの先祖ともいえるキアンティ・リゼルヴァを初めて発売します。これは、一族がトスカーナに保有する4つの優れた自社畑のワインをブレンドした上で、少量のボルドーワインを加えるという当時としては極めてモダンなものでした。

#### 品質低下のスパイラル

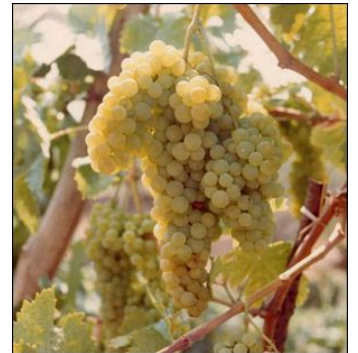
しかし、イタリア全体としてはその後とも質よりも量の追求が続きます。20世紀に入るとフィロキセラは徐々にイタリアのブドウ畑をも冒しはじめ、ワイン生産者たちは植え替えを余儀なくされました。この植え替えにあたって、低品質で収量の高いブドウ品種が優先されたこと、栽培コストの安い肥沃な平地で積極的に植え替えが進められたことが、さらなる品質低下を招きます。

次の転機が訪れたのは第二次世界大戦の終結後で、社会構造の変化が農村の変化、ワイン造りの変化につながっていきました。工業が発達するにつれて、農村から都市部への人口移動が起こり、中世から続いた折半小作制度が崩壊していったのです。オリーブや果樹などと混植されていたかつてのブドウ畑は、耕作の効率を優先して単作の畑に植え替えられました。しかし、この時に植えられたのも、トレッピアーノ種など収量が大きく品質の低い品種でした。高収量の畑からはアルコール度数が10度にも達しないような軽く風味のないワインしか生まれませんでした。毎日大量にワインを飲む当時のイタリア国民にとっては、水のように飲めるワインのほうが生活に適したものであったのです。

その後の1960年代には、先行するフランスに約30年遅れて、イタリアでも同様の原産地呼称制度が導入されました。DOCの法体系が1963年に立法化され、1966年に最初のDOCワインが誕生しています。しかし、この際に法体系に組み込まれたさまざまな規定は、全体としては質よりも量を追求してきたイタリアワインの近代史をそのまま継承したものでした。

#### 今日まなぶこと

- イタリアワインの近代史を学ぶ。
- スーパー・タスカン誕生の背景を知る。
- キアンティ地区の近代化の歴史を知る。
- イタリア中南部の産地について学ぶ。



トレッピアーノ種のブドウの房

トスカーナ州のブドウ畑  
(写真提供: Mazzei侯爵家)



## トスカーナ州 TOSCANA

トスカーナ州はイタリア有数の美しい古都フィレンツェを州都とするイタリア中部の州で、ティレニア海に面しています。温暖な気候下にあり、州全体で農業が大変盛んですが、ワインがとりわけ有名で、ピエモンテ州に並ぶ二大銘醸地に数えられています。

トスカーナ州は総面積の7割近くが丘陵地で（平地はわずか8パーセント）、標高150～500メートルの斜面にブドウ畑が広がっています。

### 栽培品種

主要品種は黒ブドウのサンジョヴェーゼ Sangiovese ですが、ボルドー品種も完熟するため、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロも広範囲で栽培されて成功を収めています。サンジョヴェーゼは中央イタリア全体で広く栽培されるブドウですが、斜面の畑が多いこと（太陽熱量のアップが見込める）、昼夜の激しい寒暖差、カルシウムを多く含む泥灰質の土壌など、トスカーナ州の畑で一般的な諸条件が、とりわけこの品種に合致すると考えられています。サンジョヴェーゼは、品質の高いサンジョヴェーゼ・グロッソ Sangiovese Grosso と品質的に劣るサンジョヴェーゼ・ピッコロ Sangiovese Piccolo の二つのタイプに大きく分けられており、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノほか、前者だけを使用可能品種に指定している原産地呼称もあります。単一品種のワインとなるか、複数ブドウ品

種がブレンドされるかは、原産地によって異なっていますが、大規模なワイナリーが多いこともあって、複数品種のブレンドも比較的普及しています。白ブドウ品種では、トレッビアーノ Trebbiano が最も栽培面積の広い品種ですが、品質的に優れたものはほとんど見られません。ただし、特殊な製法で造られるヴィン・サント Vin Santo はその例外です。

### DOCG / DOCワイン

トスカーナ州には、2007年3月現在7個のDOCGと34個のDOCがあります

（DOCGについては以下表参照）。

DOCGの中で高名なのは、次項で詳しく触れるキアンティ Chianti とキアンティ・クラッシコ Chianti Classico、トスカーナ州の伝統的な赤ワインで最高の品質評価を得ているブルネッロ・ディ・モンタルチーノ Brunello di Montalcino、長い歴史を持ちかつてはトスカーナ州きっての銘醸であったヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ Vino Nobile di Montepulciano などがあり、すべてサンジョヴェーゼを主体とする赤ワインを造ります。白ワインで唯一のDOCGが、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ Vernaccia di San Gimignano（白、ヴェルナッチャ）です。なおトスカーナ州では、DOCGやDOCの下に位置するIGTのクラスで、多数の高級ワインが生産されています（次項参照）。

### ヴィン・サント Vin Santo

ヴィン・サントは、トスカーナ州で古くから生産されている琥珀色をした甘口白ワインです（中には辛口のものもあります）。トレッビアーノとマルヴァジアを藁のむしろの上で陰干しし、水分が蒸発して凝縮したブドウを原料に造ります。ワインは50～300リットルの小樽で発酵・熟成されるのですが、長期間の熟成期間中（3～10年以上）、樽は封印され、澱引きや補酒は一切行なわれません。結果としてワインはかなり強い酸化のニュアンスを帯びますが、高名な造り手のものには、希少価値も手伝って非常に高い価格が付けられています。



サンジョヴェーゼのブドウの房  
 <写真提供：キアンティ・クラッシコ協会>

トスカーナ州のDOCGワイン 銘柄名	昇格年	品種	生産可能色
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ Brunello di Montalcino	1980	ブルネッロ Brunello (=Sangiovese Grosso)	赤
ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ Vino Nobile di Montepulciano	1980	ブルニョーロ・ジエンティーレ Prugnolo Gentile (=Sangiovese Grosso)	赤
キアンティ Chianti	1984	サンジョヴェーゼ Sangiovese	赤
キアンティ・クラッシコ Chianti Classico	1996	サンジョヴェーゼ Sangiovese	赤
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ Vernaccia di San Gimignano	1993	ヴェルナッチャ Vernaccia	白
カルミニャーノ Carmignano	1990	サンジョヴェーゼ Sangiovese	赤
モレツリーノ・ディ・スカンサーノ Morellino di Scansano	2006	モレツリーノ Morellino (サンジョヴェーゼの亜種)	赤

## スーパー・タスカンの誕生

### キアンティの憂鬱

キアンティは、トスカーナ州シエナの町の北にある丘陵地の畑で発達したワインで、14世紀からその名前が使われ始めました。銘醸地の常でキアンティの名を冠した偽物ワインが多く出回ったため、1716年という早い時期に、トスカーナ公はキアンティのワインを名乗れる原産地の区分を定めています。しかしこの有意味な試みは、2世紀のちの1932年にコネリアーノ大学のダルマツ教授が提出した、キアンティの新しい境界策定案によって骨抜きにされてしまいました。ダルマツ教授は、キアンティの名でワインを売ることがトスカーナ州全体の利益につながると考え、もとの丘陵地だけでなく、周辺の広範な地域もキアンティと名乗れるように定めたのです（もとの丘陵地は、キアンティ・クラッシコと呼ばれるようになりました）。原産地の境界線を、テロワールよりも政治的な理由を優先して定めたこの判断は、やはりイタリアワインの品質向上を遅らせる原因となっています。

キアンティが1967年にDOCに認定されると、楽観的な将来予測から栽培面積が急増します。わずか数年でキアンティの生産量は4倍にも達しました。しかし、1973年の石油ショックを契機に世界的な経済停滞が起こり、ワイン消費は冷え込んでしまいます。量よりも質を優先するワイン消費への移行がこの時期から起きはじめ、かつてイタリア国民を支えていた水のようなワインは売れなくなりはじめました（1970年に国民一人当たり120リットルあった消費量は、2004年には49.3リットルまで減少しています）。ワイン生産者はこの市場の変化を受け、やはり量から質へと転換を図るよう迫られたのですが、簡単には進みませんでした。生産者が手にするブドウは、条件の劣る畑に植わった質の悪い品種から収穫されたものでしたし、最大の障害となったのは、明るい未来を開くはずのDOC法でした。品質向上を志す生産者の前に、質よりも量を追求して定められたDOC法の諸規定が壁となって立ちはだかります。

1967年に定められたキアンティの法規定では、主要品種となるサンジョヴェーゼだけでなく、品質面で劣る黒ブドウのカナイオーロ、白ブドウのマルヴァジアとトレッピーアーノのブレンドが義務づ

けられていました（加えて、15%までは南イタリア産のブドウ果汁を加えることが認められていました）。法定最大収量もヘクタールあたり80ヘクトリットルと高く、しかも上限を超えてワインを生産しても罰せられませんでした。

### サッシカイアの誕生

アンティノーリー族がこの時も、泥沼と化したDOCに最初に見切りをつけ、海外市場での成功を目指した最初の生産者となりました。その方向性は、ワイン先進国であるフランスの技術や品種を大胆に導入し、イタリアのDOC法に囚われない「売れる」高品質ワインを独自に生産するというものでした。

アンティノーリー族の当主ピエロ・アンティノーリの従兄弟にあたるインチャーザ・デッラ・ロケッタ公爵は、大変なボルドーワインのファンだったことから、トスカーナ州の海沿いにあるボルゲリ地区で、カベルネ・ソーヴィニオンを趣味的に栽培していました。このブドウを、当時世界の最先端にあったボルドー流儀のワイン造り（新樽を含む小樽熟成など）でモダンなスタイルのワインに仕上げたのが、アンティノーリから出向していた醸造技術者のジャコモ・タキスです。こうした生まれたボルドー風のカベルネは、サッシカイア Sassicaia と名付けられ1968年ヴィンテージから商業ベースで販売されるようになります。当時のトスカーナ州のDOCでは、フランス系品種の使用は一切認められていませんでしたから、サッシカイアはワイン法の最下層であるヴィーノ・ダ・ターヴォラとして出荷されました（それ以前に、ボルゲリ地区では赤のDOCワインの生産自体が認められていませんでした）。

### リカゾーリ方式

18世紀末の時点でのキアンティのワインは、サンジョヴェーゼではなくカナイオーロが主体であったと考えられています。今日につながるサンジョヴェーゼ主体のキアンティを広めたのは、今日も有力生産者としてワイン造りを続けているリカゾーリ族のリカゾーリ男爵（統一後のイタリアの第二代首相）で、1872年に「キアンティはサンジョヴェーゼを主体とし、長期熟成型のワインにはカナイオーロのみを、若飲みワインにはカナイオーロとマルヴァジアをブレンドする」という有名な「リカゾーリ方式」を発表します。カナイオーロ（黒品種）やマルヴァジア（白品種）はいずれも、サンジョヴェーゼの荒々しいタンニンと和らげ、酒質を柔らかくするためのものでしたが、味を著しく軽くする白ブドウの使用は若飲みワインだけに限られていました。1967年のDOC法で採用された品種規定は、おおむねこのリカゾーリ方式に沿ったものでしたが、白ブドウ品種のブレンドが例外なく義務づけられたうえ、マルヴァジアに加え風味に乏しいトレッピーアーノまでもが認められたことから、当時のキアンティでは若飲みワインしか想定されていなかったことが伺えます。

サッシカイアのラベルの変化。左はヴィーノ・ダ・ターヴォラとして出荷されていた頃のもの（1993年ヴィンテージ）。右はDOC昇格後のもの（2003年ヴィンテージ）。



## スーパー・タスカンの誕生(つづき)

### ティニャネッロの誕生

一方でアンティノーリー族は、高品質なキアンティ・クラッシコの可能性も追求していました。1970年にアンティノーリーは、最高の畑のブドウから造った個性豊かなワインを、畑名付きのキアンティ・クラッシコとして発売します。このワインは高品質ではあったものの、キアンティ・クラッシコの名につきまとうネガティブなイメージのため、さほどの評判が得られませんでした。そこでアンティノーリーは、翌年からこのワインにキアンティ・クラッシコの名を名乗らせず、ヴィーノ・ダ・ターヴォラとして出荷するようになります。ラベルには、ティニャネッロ Tignanello という畑の名前のみが書かれていました。やはり新樽を含む小樽で熟成されたモダンな味わいのティニャネッロは、1975年ヴィンテージ以降、カナイオーロのかわりにカベルネ・ソーヴィニオンがブレンドされるようになります(2割程度)。このサンジョヴェーゼへの外来品種のブレンドは、その後トスカナでポピュラーになるひとつの「型」となります。

### サンジョヴェーゼ100パーセント

アンティノーリー族は外来品種にトスカナワインの可能性を見いだしましたが、サンジョヴェーゼにこだわる方向を選んだ革新的生産者もいます。1977年ヴィンテージにモンテヴェルティーネというワイナリーは、キアンティ・クラッシコ地区の畑から、サンジョヴェーゼ100パーセントのワインを造りました。レ・ペルゴレ・トルテ Le Pergole Torte と名付けられたこのワインは、小樽熟成によるモダンなスタイルで、やはり

ヴィーノ・ダ・ターヴォラとして発売されました(当時のキアンティの法規定では、サンジョヴェーゼの100パーセント使用が認められていませんでした)。

### 海外市場での成功と法改正

こうした実験的なワインたちは発売当初、その新しいスタイルから国内市場では非難的にもなりましたが、海外市場で非常に高い評価を得ます。やがて、トスカナ州のほかの生産者も同様の道を歩みはじめ、1990年代に入ることには極めて多数の高級ワインが、最下層のヴィーノ・ダ・ターヴォラのカテゴリーで生産されるようになっていました。このようなワイン法の枠に囚われない高品質なトスカナ産ワインは、スーパー・タスカンと呼ばれるようになり、イタリアの他の産地にも波及していきました。

スーパー・タスカンの流行は高級ワインの消費者にとっては喜ばしいことでしたが、ワイン法を管轄する行政にとっては目の上のタンコブでした。最下層のカテゴリーにイタリアで最も高価なワインが多数存在するという状況を是正するために、イタリア政府は1994年に、ヴィーノ・ダ・ターヴォラのひとつ上のカテゴリーとしてIGT(地理的表示付きテーブルワイン)を新設します。最下層のヴィーノ・ダ・ターヴォラではヴィンテージの表示が禁止されたため、スーパー・タスカンの大多数はIGTのカテゴリーで出荷されるようになりました。また、1994年にはスーパー・タスカンの元祖であるサッシカイアが、ボルゲリ地区のDOCに新設された赤の特別なサブゾーンに認められました(Bolgheri-Sassicaia DOC)。

### ボルゲリの赤

ボルゲリのDOC認定は1983年ですが、その際に認められた生産可能色は白・ロゼのみで、ブドウ品種もトレッビアーノ、サンジョヴェーゼなどイタリアの土着品種のみでした。一方、1994年追加で認められた赤の品種規定は、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロなどフランス系品種が中心で、明らかにサッシカイアなどのスーパー・タスカンを念頭に置いています。

### エノロゴ全盛時代

スーパー・タスカンやモダン・キアンティ、あるいは他州で造られる類似の現代的ワインの多くは、一群の栽培・醸造コンサルタントの関与によって生み出されています(こうしたコンサルタントのことを、イタリアでは「エノロゴ」といいます)。花形エノロゴの走り、サッシカイアやティニャネッロ、ソライアといった銘柄の生みの親であるジャコモ・タキスと、レ・ペルゴレ・トルテを誕生させ、ブルネッロの名門カーゼ・パッセの立ち上げに手をかけたジュリオ・ガンベッリです。この二人に続く二世帯が、マウリツィオ・カステリ、ヴィットリオ・フィオーレ、フランコ・バルナベイの三人で、1980年代から1990年代にかけて多数のスーパー・タスカンをやはり誕生させています。1990年代後半以降はまさにスター・エノロゴの百花繚乱状態で、カルロ・フェリーニ、アルベルト・アントニーニ、ステファノ・キオッチョリ、ロベルト・チブレッソ、ニコロ・ダップリット、ルカ・ダットーマ、アッティリオ・バーリらが主にトスカナ州で多数の顧客に助言しているほか、リカルド・コタレッラはイタリア南部を中心に、ジュリアーノ・ノエ、ベッペ・カヴィオーラらはピエモンテ州で活躍しています。



## キアンティの近代化

### 品種規定の変更

スーパー・タスカンの成功に危機感を抱いた行政側は、キアンティに関する法規制についても段階的に改正を行ない、高品質ワインの生産が可能な原産地への脱皮をはかってきています。

まず、キアンティが1984年にDOCGに昇格した際に、品種規定が改められました。この時には、白ブドウの最少使用義務が2パーセントにまで引き下げられ、南イタリア産ブドウ果汁のブレンドが禁止されています（ただし、それでもまだ、カナイオーロや白ブドウをブレンドすることが義務づけられていました）。画期的だったのは、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラーといったフランス系品種のブレンドが、10パーセントまで認められたことです。なおこの法改正で、最大収量の規定もヘクタールあたり52.5ヘクトリットルと厳しくなり、ブドウ樹一本あたりの果実の量についても、上限3キログラムという制限が生まれました。

1996年にも再度の法改正がなされ、元来のキアンティの生産地区を指すキアンティ・クラッシコが、キアンティとは別のDOCGとして独立しました。この時にはまた、サンジョヴェーゼ100パーセントでキアンティを造ることが可能になっています。その後も品種規定は何度か改められ、現在のキアンティ・クラッシコは、サンジョヴェーゼが80パーセント以

上、カナイオーロおよびカベルネなどの外来品種が最大20パーセント、白ブドウは使用禁止というものです。現在の枠組みでは、ティニャネッロやレ・ペルゴレ・トルテのようなワインも、法律上はキアンティ・クラッシコとして生産することができるようになりました（ただし、両銘柄ともにまだIGTとして販売されています）。

### キアンティ・クラッシコ 2000

法規制の段階的改正とは別に、キアンティ・クラッシコ地区では、地元の生産者団体であるキアンティ・クラッシコ協会による真摯な品質向上活動が実施され（キアンティ・クラッシコ 2000プロジェクト、1988～2000年）、大きな成果をあげています。これは、サンジョヴェーゼの栽培に関して、優良クローンの選抜、台木の選定、仕立て方や植樹間隔の改善ほか多様な角度で幅広い研究を行ったもので、畑を起点とした抜本的な品質改善を目指すものでした。1990年代以降、キアンティ・クラッシコ地区では大規模なブドウ樹の植え替えが続けられていますが、その際にはプロジェクトの成果が大幅に取り入れられています。その結果、スーパー・タスカンとして成功していた銘柄の一部がふたたびキアンティ・クラッシコを名乗るようになり、かつて一般的であった安酒のイメージは払拭されつつあります。

### 伝統派のキアンティは？

法制度と民間における実践の両面で急速に革新が進むキアンティ・クラッシコ地区でも、ピエモンテ州のパローロなどと同じく、伝統派と革新派の相克があります。ただし、キアンティ・クラッシコがパローロと異なる点は、リカゾーリ方式のブレンドを守り、大樽での熟成に固執する生産者の中に、高価格でワインを販売される優良銘柄が少ない点です。キアンティ・クラッシコ2000のプロジェクトを指揮した花形醸造コンサルタントのカルロ・フェッリーニは、「キアンティ・クラッシコの伝統とは概して悪しきものでしかない」とまで断言し、カベルネやメルロなど外来品種のブレンド可能比率を、50パーセントまで引き上げるべきだと主張しています。



スーパー・キアンティ・クラッシコの代表銘柄のひとつ、「カステッロ・ディ・フォンテルートリ」を造る現代的なワイナリー。モダンなスタイルをもつこのワインは1995年が初ヴィンテージで、サンジョヴェーゼに2割程度のカベルネ・ソーヴィニオンがブレンドされている。

(写真提供: Mazzei侯爵家)

