

STEP II 第3回

イタリア北部

伝統を受け継ぐ銘醸ワイン

2022.11



ご受講前の準備について

- ◆お席は前から詰めてお座りください。
- ◆テイスティングのための備品を、教室後方または廊下の机から取り、各自の机の上に準備してください。



1. テイスティングシート(B4の台紙) 1枚
2. ワイングラス 6脚(毎回変わります)
3. 水用コップ 1個、紙コップ(吐器) 1個
4. テイスティングコメントシート 1枚
5. 選択用語 1枚

- ◆授業で使用するオリジナル資料ダウンロード先
林麻由美ワイン大学にLINEで友人申請の上、必ずフル
ネームを返信して下さい

Italy イタリア



✓ワイン生産量1or2位

✓南北約1300km

✓山、平原、海の名を覚える

✓古代からワイン造りが盛んで、
古代ギリシア人が「エノトリア・テルス」(ワインの大地)と讃えた

(カラブリアイオニア海添いの畑)

✓北大西洋海流(暖流)

✓地中海性気候

20州

①Valle d'Aosta ヴァッレ・ダオスタ

②Piemonte ピエモンテ

③Lombardia ロンバルディア

④Trentino-Alto Adige
トレンティーノ・アルト・アディジェ

⑤Veneto ヴェネト

⑥Friuli-Venezia Giulia
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア

⑦Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ

⑧Liguria リグーリア

⑨Toscana トスカーナ

⑩Umbria ウンブリア

⑪Lazio ラツィオ

⑫Campania カンパーニャ

⑬Basilicata バジリカータ

⑭Calabria カラブリア

⑮Marche マルケ

⑯Abruzzo アブルッツォ

⑰Molise モリーゼ

⑱Puglia プーリア

⑲Sardegna サルディニア

⑳Sicilia シチリア

イタリアの歴史



◆古代ローマ時代

- ✓紀元前3世紀には半島全体でブドウ栽培

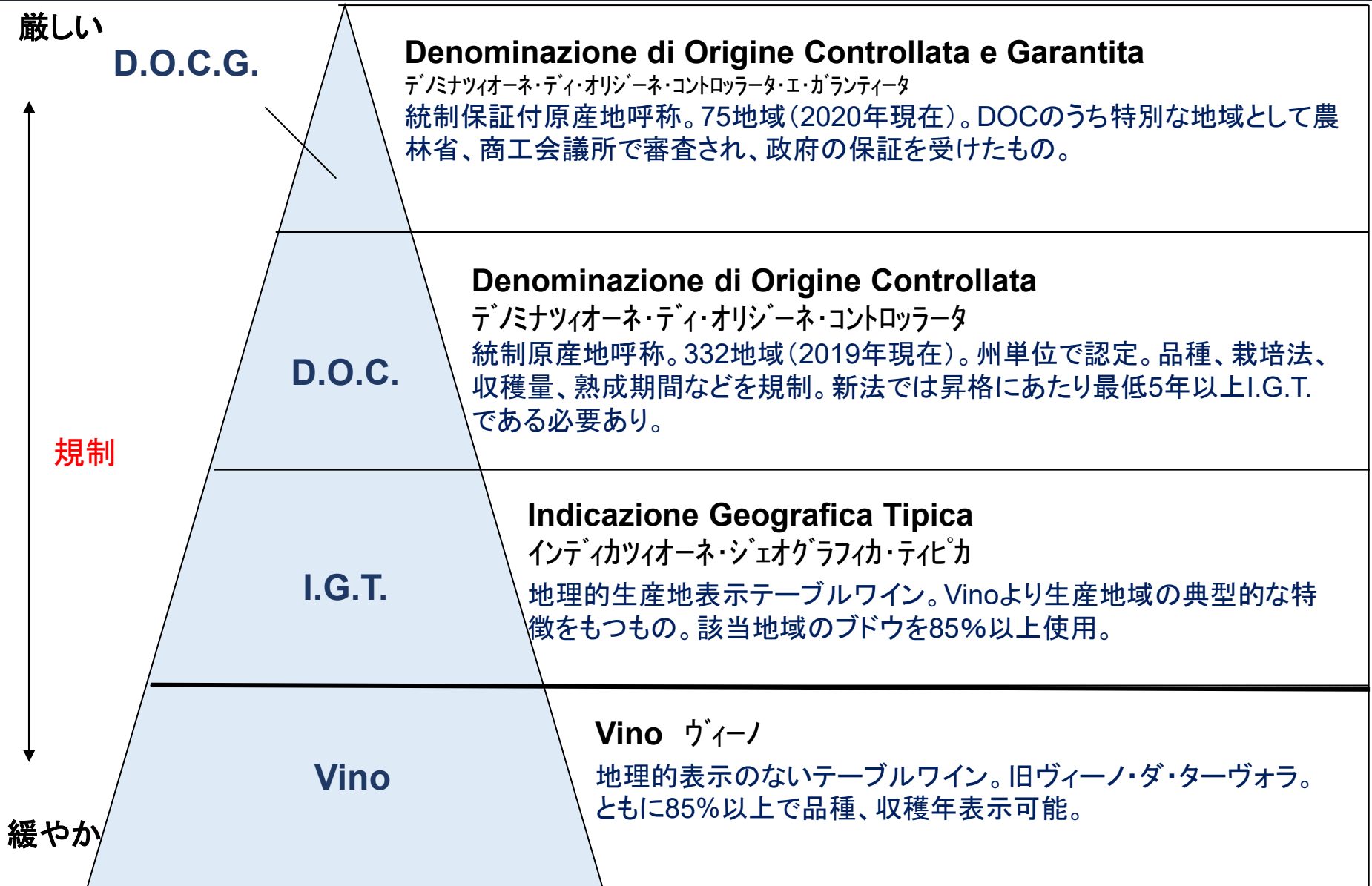
◆ 中世

- ✓アンフォラに変わり、大きな木樽が保管容器として一般化
- ✓ワインはイタリアでもっとも利益の上がる作物に

◆ 近世

- ✓ガラス瓶とコルク栓が17C末～18Cに開発→イタリアは導入が遅れた
- ✓第1, 2次の敗戦、国内消費型ということもあり1970年代まで不調が続く

ワイン法



ピエモンテ州

◆ プロフィール

- ✓ アルプス山脈の麓(冷涼な気候)
- ✓ 急斜面の丘に主要産地
- ✓ D.O.C.G.またはD.O.C.が半分以上
- ✓ 大規模なネゴシアンと多数の小ドメーヌ(ブルゴーニュ地方と似る)



ピエモンテ州のD.O.C.G.

D.O.C.G.またはD.O.C.が半分以上、最も高名なのは、バローロとバルバレスコ

ピエモンテ州のDOCGワイン 銘柄名	昇格年	品種	生産 可能色
バローロ Barolo	1981	ネッビオーロ Nebbiolo	赤
バルバレスコ Barbaresco	1981	ネッビオーロ Nebbiolo	赤
ガッティナーラ Gattinara	1990	スパンナ Spanna (=Nebbiolo)	赤
ゲンメ Ghemme	1997	スパンナ Spanna	赤
ブラケット・ダックイ Brachetto d'Acqui	1996	ブラケット Brachetto	赤
ドリアーニ Dogliani	2011	ドルチェット Dolcetto	赤
バルベーラ・ダスティ Barbera d'Asti	2008	バルベーラ Barbera	赤
バルベーラ・デル・モンフェラート・スペリオーレ Barbera del Monferrato Superiore	2008	バルベーラ Barbera	赤
ドルチェット・ディ・オヴァーダ・スペリオーレ Dolcetto di Ovada Superiore	2008	ドルチェット Dolcetto	赤
アスティ Asti	1993	モスカート・ビアンコ Moscato Bianco	白
ガヴィ Gavi	1998	コルテーゼ Cortese	白
ロエーロ Roero	2004	ネッビオーロ Nebbiolo アルネイス Arneis	赤・白

ピエモンテ州

- ・17のD.O.C.G.
- ・バローロへはトリノ空港から2時間以上かかる



バローロとバルバレスコ



アルド・コンテルノ(バローロ)



ヴィラ・ベカリス・ホテル



ピエモンテのブドウ畑の景観@ブルーノ・ジャコーザ



バローロの近代化

◆ 伝統的なバローロ

- ① 標高200~600mの丘陵地で、冬は寒い
- ② ネッビオーロは晩熟なので、寒い11月には発酵が停止しがち
- ② 1960年頃には、30~60日の長期マセレーションが行われていた
- ③ ネッビオーロはタンニンが多く渋いので、飲み口をなめらかにするために、4~8年の長期の樽熟成という醸造方法が確立（大樽熟成）
- ④ 熟成に由来する複雑な風味が中心（果実ではなく腐葉土やキノコなめし革など）
- ⑤ 様々な畑のものを混ぜるのが一般的

◆ 1960年代の改革

- ① アルド・コンテルノ、アンジェロ・ガイヤなど進歩的な生産者達はフランスの進んだ技術を実感する
- ② 小樽の技術導入
- ③ 生産者元詰ワイン、単一の畑名ワインが増加

バローロの近代化

◆ バローロ・ボーイズの台頭

- ✓ 輸出商マルク・デ・グラツィアが旗振り役
- ✓ エリオ・アリターレ、ドメニコ・クレリコ、パオロ・スカヴィーノ、ルチアーノ・サンドローネなど
- ✓ 伝統的でないという批判と、アメリカ市場での支持

◆ 新しいバローロの特徴

- ✓ 醸造面での改善：
 - ① 短いマセレーション(回転式発酵タンク)
 - ② 小樽による短期間熟成
- ✓ 栽培面での改善：
 - ① 収量を下げる
 - ② 化学肥料を極力使わない



マルク・デ・グラツィア

◆ 現在は中間型に: 大樽&小樽を混ぜて使用

回転式発酵タンク



©Mayumi Hayashi

パオロ・スカヴィーノの回転式発酵タンク



©Mayumi Hayashi

タンク内部の羽



ヴェネト州

- ✓ ヴェネツィア「アドリア海の女王」
- ✓ 観光収入TOPクラス
- ✓ ソアヴェ(品種はガルガーネガ・白)
- ✓ 干しぶどうワイン

レチョート(甘口) , アマローネ(辛口、アマーロは苦いの意)
品種はコルヴィーナ・ヴェロナーゼ(黒)



〈写真提供…上 テデスキ〉
〈写真提供…下 ボツラ〉

ジュゼッペ・クインタレッリのアマローネ



Amarone della Valpolicella
denominazione di origine controllata e garantita
classico
2011

ottenuto da uve scelte
ed appassite secondo tradizione
imbottigliato nell'azienda

Quintarelli Giuseppe

Cori di Negrar - Verona - Italia

750 ml

16,5% vol

contiene solfiti/contains sulphites

ロンバルディア州

- ✓ 州都: ミラノ
- ✓ イタリア最大で、最も人口が多い
- ✓ フランチャコルタ(瓶内2次発酵方式)
 - ・著名生産家: カ・デル・ボスコ
ベッラビスタ
 - ・専門家が選ぶNO1ホテル:
ラルベレータ



ラルベレータ・ホテル(ベッラビスタ所有)



フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

- ✓ 州都: トリエステ
- ✓ 北はオーストリアやスロヴェニアに接する
- ✓ 70%が白ワイン
- ✓ プロシュート・ディ・サンダニエーレ
- ✓ フリウラーノ(白)、リボッラ・ジャッラ(白ブドウ、オレンジワイン)
- ✓ 著名生産家: ヨスコ・グラヴナー

