

イタリア渡航研修

TRATTORIA Companio 本間 勇気

日程 2017年5月14日(日)~20日(日)4泊7日

訪問地 北イタリア・アルトアディジェ州・ピエモンテ州・ヴェネト州

訪問ワイナリー ①イナマ ②コルテレンツィオ ③レ・モレッテ ④マルヴィラ ⑤ジゼッタ・サッフィーリオ ⑥ヴィラ・ジャータ

日程スケジュール

1日目

成田空港より13時間かけローマにあるダヴィンチ空港に向かいました。移動で1日目は終了。空の旅は快適で、訪問させて頂くワイナリーの下調べをしておりました。

写真① 入国カウンター



写真② 免税店



免税店。お酒がズラリ。



イタリア名物フェラーリバー。ワインを始め小皿料理も。



空港内にはバルのようなところがいっつか。



今回一緒に研修を共にする仲間。
無事に研修を終えられる事を祈願し乾杯。

2日目

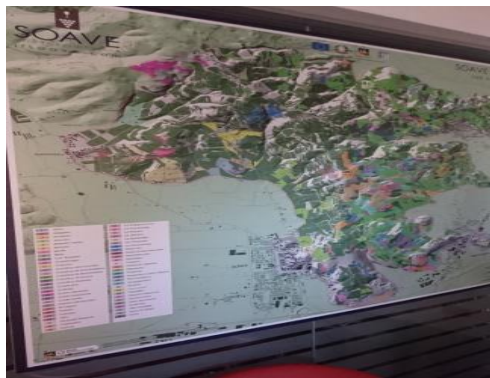
待ちに待った初のワイナリー訪問。
ワイナリーのご紹介から。



オーナーのステファノ・イナマ氏(中央)とワイン造りに携わる仲間達。

■イナマ

※1965年にソアヴェのモンテ・フォスカリーノ上部斜面の最良部分に畑を購入しスタート。
※最良の土地で樹齢の古いガルガーネガ種から世界に通用するソアヴェを作ることが信念。



屋根が破損していたため修復するおじさん。



毎年良い収穫になるようお祈りする歴史ある教会。



カルネメーレを作る畑。



カルネメーレのブドウのつぼみ。

自分の畑には「カルネメーレ」という品種が最適だと考え、今では世界最大の「カルネメーレ」の産地。
※カルネメーレ・・・1850年代にヨーロッパを襲ったフィロキセラによって絶滅。1994年にチリで再発見され話題を呼んだ。
メルローに非常に似ている。

■ヴェリチの丘

※ヴェリチの丘は夏場になると40℃以上。夜になると気温が下がり寒暖差の激しい場所です。



標高約300mのフォスカリーノはイナマの心臓部。畑は火山灰土壌、土着品種は「ガルガーネガ」。
※2000年という長い歴史あるブドウ。火山性土壌で造られる特徴はフレッシュさと酸、ミネラル感。

イナマが現在強く念頭に置いていることは、極力手を加えず成長するワイン造り。

- 1 ビオロジック…有機栽培、自然を尊重した農業形態のこと。化学薬品、肥料に頼らず自然に近い環境作り。
- 2 ビオダイナミ…生物の潜在的な力、活力を与えて作物を作る。剪定、接ぎ木など自然の物質から生成された調剤を散布。

オーナーのステファノ氏の強い言葉 『ワインは人。テロワールはもって生まれたものだが形にするのは人。』

この言葉を聞いたときは、とてもハッとさせられました。

どんなものでも人間が手を加えて完成させていることを改めて気づかされました。



雄大な景色を背景にセミナー。



堂々たる風格で一つ一つ説明して下さるステファノ氏。



日本未入荷メルロー主体の赤。

この後は、フォスカリーノでテイastingセミナーを兼ねたイタリアでの初めての昼食です。

■ 昼食のお料理の数々



郷土料理の「ソプレッサ」
サラミの一種で、豚肉を粗挽きにし腸に詰め、ニンニクと白ワインで仕上げる。肉々しさはなくべろりと食べられ、噛むごとに旨味が◎



半熟卵がアスパラの旨味を最大限に引き出します。



生ハムの盛り合わせ。
帰国まで生ハム漬けの日々が始まるうとは。



ポイルしたホワイトアスパラ。
シンプルにオリーブオイルで仕上げ。
しっとりとしたホワイトアスパラは口に含んだ瞬間、旨味が口に広がります。



究熟のイチゴ。
砂糖をプラスし甘みたっぷり。



食事に彩りを加えるワイン。ステファノさん自身チーズを振るまってくださいました。自家製のリコッタ、アジアーゴ、カマンベールなど盛り沢山。



まとめ

■ ヴェルチの丘の歴史ある教会と広大な土地に圧倒されました。

■ フォスカリーノは空気が爽快で、そこで行われたセミナーは優雅な時間。
土地の中でも場所によって手を加えるところ、自然に任せるところを見抜く眼力は熟練のなせる業。

2つ目のワイナリーは ■**コルテレンツィオ**
 イタリア最北端に存在する“未開の地”アルトアディジェにあります。
 コルテレンツィオとは“驚きの丘”という意味合いがあります。
 なぜか？というと古来に足がすむような高い丘であったためです。



地理的には北アルプスを望み、南にガルダ湖から吹く風の影響でブドウの栽培に理想的な寒暖差と、1年で300日以上晴天となる日照量を得られる。

①コルテレンツィオの特徴

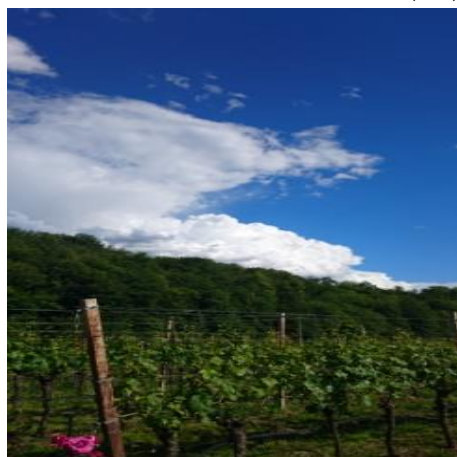
①地域的に共同組合が多いエリア。
 1960年代に南北に延びる道路が開通したが、道路開通以前は村から村への移動も困難で、村単位で小さな農家同士協力しブドウやリンゴを始めとする果物、農作物を造り生計を立てていた歴史が長い。日本で言う“生協”に近く、会長、その下に幹部、一般構成員で成り立つ。3年に一度役員選挙が行われ運営方法決める。

②1960年に28の栽培農家でスタート。今現在、300以上もの栽培農家からなる協同組合。総面積、300ヘクタールでそれぞれの栽培農家が、1ヘクタールの畑を有機栽培で管理。そうしたことからお互いを助け合う『共同組合』が誕生。ぶどうの植樹から収穫に至るまで行う。
 ※山・川がとても重要でアルプス山脈・ガルダ湖からの風と昼間の暑さ、夜の涼しさが品質の決め手。
 ※ワインのほか、シードル・果物園がメイン。

③収穫はカレンダーでどの地域から採取するかを決める。※雨が降りそうな場合は事前に採取。



四方八方がブドウ畑。



収穫されるブドウ品種の順番も決められている徹底ぶり。
 白:ピノグリージョ、ピノピアンコ、シャルドネ、ソーヴィニオン。
 赤:ラグレイン、カベルネ・ソーヴィニオンの順に収穫。



ブドウに栽培にかかせないバラ。
 虫の動きに非常に敏感。

②工場内部について



2010年に工場を一新。

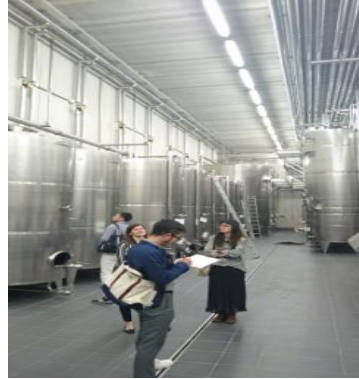


収穫したブドウを圧搾する機械

環境保護の為、ソーラーパネルを導入。ワイン生産に対しグリーンエネルギーを利用するため光発電も実施。工場の電力消費量の約半分近くを自家発電でまかなう。



圧搾したブドウを回収し、ゆっくりソフトプレス。ゆっくり行うことで、ぶどうにストレスをかけないようにする。



ステンレスタンクで貯蔵。

③樽貯蔵庫

3つのエリアからなり、年代物の赤ワイン、白ワインを中心に。



樽熟成されたソーヴィニオンブラン。



150m先まで同じような光景が、圧巻でした。

出番を待つ樽達。



まとめ

共同組合という体制で高品質なワインを造り続けていました。必要な設備投資を行い、ワインにとって良い環境、体制が出来上がっているのを強く感じました。3年に一度経営方針を変化させているため常に最先端の動きを取り入れつつ、まとまりと結束力がありません。

3日目 アルトアディジェに別れを告げ、車で3時間程進み、ヴェネト州のレ・モレッテへ

■レ・モレッテ

1950年代に設立されたファミリー企業。ブドウの苗木を栽培、販売でスタート。

ラベルの特徴はアヒル。ガルダ湖に生息。

2002年に醸造所をリニューアルし、ワイン醸造も同時にスタート。



02年にリニューアルしたカンティーナ(醸造所)入口 現オーナーのヴァレリオさん 左ファビオさん、右通訳のヒロセさん

ミネラル、土壌を存分に感じる高貴な味わいが評価されイタリアでの知名度上がる。

■ルガーナはイタリアでもっとも小さなDOC。85の生産者と個人経営で営む。

■ガルダ湖…イタリアでもっとも大きな湖で氷河が解けてできた最深300M。ドイツ人観光客多いリゾート地。

強い哲学

※有機栽培と自然由来の原料に。

特徴

“栽培”“醸造”“収穫”に至るまで家族のケアと役割分担。

もっとも硬い土壌の区画で造っているが土地を知り尽くしているため造るのが可能。

山々に囲まれたガルダ湖が温暖と気候が高品質のワインを後押し。



風は、心地良く冷涼な気候でした。



赤いヒモは、虫が混乱し、虫の生殖を止める。
薬ではなく、攪乱させる魔法のようなもの。



バラの葉が食べられていれば虫たちの動きが活発ということで、
ブドウに対し対策を行う。

■ 苗木の説明

ブドウの苗木販売からスタートしたレ・モレッテ。
ファビオさんに、ルガーナエリアの地場品種「トゥルビアーナ」で苗木について説明して頂きました。
※苗木は保冷庫で保存し、6月までに全て売り切る。アメリカやチリを中心に約1000本。



接ぎ木する合図。



ボンドの様な樹液で接合する。



レ・モレッテの哲学を熱弁するファビオ氏。



コルテンツィオでも見かけたブドウ压榨機。



フィロキセラが流行する前のブドウの木



貯蔵庫内で今回の出会いに祝杯をあげました。



厳かな雰囲気貯蔵庫。
クラシックが流れており、室温はとても寒いですが。
この日のディナーはこちらの貯蔵庫で。

まとめ

冷涼な地域で造られるレ・モレッテのワイン。全体的にミネラルとほのかな果実味が特徴。
苗木販売からスタートしていることもあり、苗木・土壌についてスペシャリストでした。
どのような条件下でも、土壌を見直せば何とかなると仰っていたのが印象的でした。

4日目 ヴェネト州に別れを告げ、3時間かけて、ピエモンテ州にあるマルヴィラへ。
この日は1日を掛けて、マルヴィラの真髄に迫りました。

■マルヴィラ

マルヴィラは古いカンティーナの名前。ピエモンテの方言で「マルニ悪い、違う」、「ヴィラニ向き」という意。以前は玄関を出てすぐに道がありましたそれがあまり良い方角ではなかったため、『少しでも、良い方向に変える』という意味を込めて、1950年代からスタート。3ヘクタールの畑からスタートしたが、現在は42ヘクタールへと拡大。全て自社畑のブドウで、ロエロ地区で伝統的に造られている白の「アルネイス」赤の「ネッピオーロ」。07年にパローロエリア、ラモッラ村のポイオーロに小さなブドウ畑を購入し、パローロ生産もスタート。200万年前は海の底が隆起して出来た土地で、土壌には至る所に貝の化石が出てくる。
※2017年から「オーガニック」に寄り添った方法で有機栽培を実施。
※「アグリロリズム」と言うレストランと宿泊施設を併設し経営。



緑の絨毯のような綺麗なワイン畑。



ヒョウが降ってきて吹き飛ばすマシン。
願掛けみたいなもので未だに使用されたことはない。



トリニタと呼ばれる丘の上にある礼拝堂から見える景色。
白い部分のエリアがパローロを造っている。



方角を示すボード。目を凝らすと…大阪。



宿泊施設から見える景色。



■工場内部



ワイン貯蔵庫



藁小屋の様などころに樽を保管
藁を入れることで湿度を保つ



1つのラックに対し約500本保管、発送されるのを静かに待つ。

まとめ

今回訪問させて頂いたワイナリーの中で最大規模。その歴史と大きさに圧倒されました。

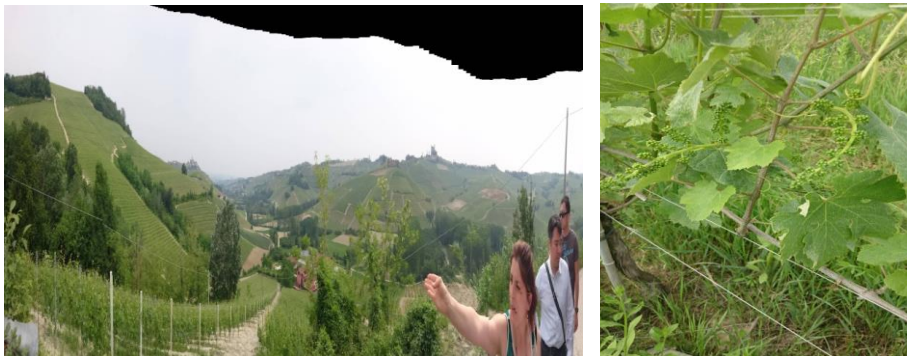
5日目 ワイナリー訪問最終日。残り2つのワイナリーとなりました。
 一つは、ジゼッタ・サッフィーリオ。個人的に一番興味深いワイナリーで女性が精力的に活動しておりました。

⑤ ジョゼッタ・サッフィーリオ

祖父が植えた1haの畑からスタートし、85年にワイナリー設立。
 5haの小規模畑でつく。(ネビオーロと、希少なロッセーゼビアンコ(リグリアの昔の品種)
 92年に一度閉鎖したが、97年に娘のサラが意を決して再開。



大きな門で小人がお出迎え。小人は畑を天候や害虫から守ってくれる守り神。



少し歩くと急激な坂道になりバローロ畑が。穏やかな空気の中威厳ある場所でした。方角を示している方がオーナーのサラさん。

ネビオーロの花がたまたま咲いておりました。すごく小さなつぼみがちらほら。

■小規模生産ということで、瓶詰、ラベル貼りまで自社で行っているところを見学させて頂きました。



1時間で約600本ボトルング。
 イタリアの小規模生産の所には、常設されているとのことでした。

ラベルの作成。



まとめ

ワインの王様「バローロ」小規模生産少数精鋭、全て手作業で行っているところに脱帽でした。
 祖父から受け継いだ製法で伝統を守りエコを心がける、心して飲む1本です。

最後に訪れたのは、ヴィラ・ジャータ。ジゼッタサフィーリオから約15分ほどの距離。

ピエモンテ州

■ヴィラ・ジャータ Villa Giada

1780年から家族経営でブドウ栽培を行っている200年以上の歴史を持つワイナリー。

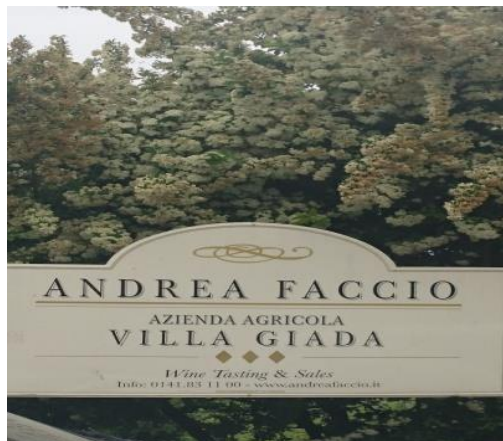
1940年代、先代のオーナーがワイン造り開始し、90年にアンドレアが事業を引き継ぐ。

醸造所を近代的にし、熟成に樽を使用。単一畑で造る。

※「ヴィラ・ジャータ」の由来、Giada=アンドレアの父 D=アンドレアの母 A=アンドレア

※25haの畑で4か所に点在し、主にバルベーラを栽培。18万本のワインと12種のワインを造る。

※近年は有機栽培にも力を入れ、できる限り自然に近い環境で健全なブドウ造りがモットー。



広大な土地で4つのエリアに分けてあるブドウ畑。



創業当時、使用していたブドウ搾機



ヴィンテージワイン。



一つのラックに約500本収納。

まとめ

優しい微笑みのアンドレアさん。

ワインの話になると一つ一つ細かく説明してくださりました。熱い想いを日本の方々には伝えなくてはと思われました。

■観光

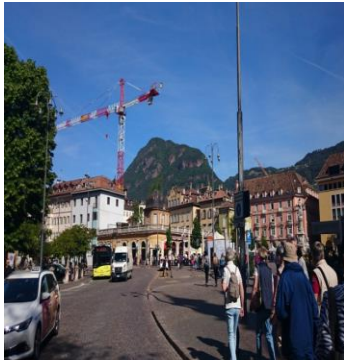
この研修で唯一訪れた観光地。北イタリアのトレンティーノ アルト・アディジェの「ボルツァーノ」。
写真で迫ります。

■ボルツァーノについて



ドイツ・イタリアの文化が色濃く残るため、看板には2つの言語で記載。

イタリア北東部の「アルトアディジェ」自治県の州都ボルツァーノ。
オーストリアから50kmで、1918年までオーストリアのチロル領。
その後ドイツやイタリアに国籍が変化するなど異国情緒あふれる町で、3000m級の山がたくさん連なる。
現在でも幼少期にドイツ語、イタリア語の2カ国語を学ぶ。



■市場



色とりどりの花屋、チーズ・お野菜達。販売している人たちは、時折ウインクをして購買意欲を向上させます。



彩り鮮やかなお菓子や野菜

オーダーが受けてから、切り出すサラミ屋

■飲食店テラス席の魅せ方



■食事

- 1日目 飛行機内で軽食。
- 2日目 ランチ:イナマにてテイastingセミナーランチ。ディナー:ボルツァーノ市街地で現地で流行の創作イタリアン
- 3日目 ランチ:ボルツァーノにて南チロル料理 ディナー:レ・モレッテにてプライベートディナー
- 4日目 ランチ・ディナー: マルヴィラのアグロツーリズムのヴィラ・ティボルディにて
- 5日目 ランチ:ジゼッタサフィーリオにてテイastingセミナーランチ ディナー:ヴィラ・ジャータにてプライベートディナー
- 6日目・7日目 飛行機内で軽食

■2日目の夜(昼はイナマご紹介時参照。)



高級感漂う佇まい



カラッと揚げたワカサギにカットされた甘いリンゴが◎

■3日目

ランチ: ボルツァーノにて



アルプス感満載のメニューデザイン。



驚きの丘と言われる由縁が理解できました。



ホワイト・グリーンアスパラと入り卵の一品。



舌ヒラメのソテー。脂身が大変美味でした。



どこでも水は2種。
赤:ガス入り水、緑:ガスなし水

ディナー:レ・モレッテ 樽倉庫内にてプライベートディナー
※催し物や、レ・モレッテさんがでもてなしたい方だけに使用されるとのこと。



シェフに1品1品丁寧に説明いただきました。



ホワイトアスパラのリグトーニ。
アスパラの食感が◎



仔牛のローストポテト添え。
低温でゆっくり火入れし食感をしっとり仕上げ、サクサクのポテトを添えて。

- 4日目 マルヴィラにて
- ランチ テイスティングセミナーを兼ねたテラスでランチタイム



出会いを祝して乾杯！



お花の天ぷら白ワインと◎



マルヴィラワインのレギュラーラインナップ。



ヴィッテロ・トンナート。仔牛を低温で火入れし自家製のツナソースと。



豪快なチーズの盛り合わせ。

- ディナー マルヴィラの施設内にあるレストラン「ヴィッラ・ティボルディ」にて



マルヴィラの上級クラスのワインと合わせるディナータイム。



豪快な牛のビステッカ4人前。



つまんで造る。アニョロッティ・デルプリン。



ビステッカ、これを3回ほど繰り返しました。

■最終日 5日目

■ランチ ジゼッタサフィーリオにて



ワインの想いを伝える現オーナーのサラさん。



イタリアワインの王様「バローロ」を始めジゼッタサフィーリオのワインと共に。日本未入荷のロゼワインも。

■飲食施設はなくサラさん御用達のケータリングにてお食事の手配。



上 ヴィッテロ トンナート。
中 サーモンのポテトサラダ。
下 チーズフライ。



いろいろお肉のボロネーゼ。
固めの茹で加減で粉の味を楽しめました。



ボネ
イタリア語で直訳すると「帽子」。
しっとりとした濃厚なチョコプリン。

■ディナー ヴィラジャータ近くのゲストルームにて
イタリアでの最後の夕食はアンドレアさんの奥様の手料理が振る舞われました。



とても温かみあり、オリジナルを織り込み、盛り付けも女性らしさが所々に表現されて



ヴィッテロ トンナート。北イタリアの前菜はこれ。



リクエストで作って頂いた、
ごろごろお肉のボロネーゼ。



仔牛のラグー。
思わずおかわりする美味しさ。

結びに

この度は、貴重な機会を与えてくださりましたバシフィック洋行様、コンセプトの皆様、誠にありがとうございました。イタリア料理に携わり早1年、`現地を知る`ことはとても重要で、見える世界が180度変化しました。どのワイナリー様もワインに対する想いがとても強く、ワイン造りに対するしっかりとした理由付けがあるからこそ、個性あるワインが出来上がるのだと感じました。また、今回触れ合ったイタリアの方々、何をするにしても『笑顔』と『ありがとう』という言葉を重ねており、人と接する上でとても大切な事に改めて気付くことが出来ました。アツいうちに、今回見て聞いて食べて飲んで感じた私のイタリアを、より多くのお客様にお伝えして参ります。

トラットリア カンパニオ 本間 勇気