

季刊ワイナート 新しいシチリアのおいしさ

Wineart

Summer

Quarterly Magazine 2004 Number

<http://www.bijutsu.co.jp>

23

特集

Special Feature : Sicilia

シチリア

2001

ドイツ・リースリング、
テロワールへの
回帰

ハンガリーワインの
新しい夜明け

甲州の
ポテンシャルを探る

シチリア、
ボルドー左岸2001年、
シャブリ、
プロセッコほか、
テイステイング 合計

260本

Sicilia

前頁の特集の（12号・トスカーナ特集）即座のような生活から脱して精力的な雰囲気となったアンドレア・フランケッティ。「創始への道」という不思議なワイン名は、実際の村名であり、また「音の響きかよった」ことから付けられた。





パツソピツシャーロ

Passopisciaro

高さ1000メートルの白土、長径80センチの円錐状のマスカーレー。樹木の影でより深い土壌の層があり、収量は一畝あたり2-3房、産量の3分の1。

ロで我々を驚かせた、アンドレア・フランケッティである。「なぜ」と問う間もなく、落石の破片を手に探りしめ、彼は目を輝かせて言う。「世界中でこういう土地が他にあるか!」。エトナを旅行で訪れた彼は、そのポテンシャルを直視し、2000年の1月に畑を購入。2001年を初ヴィンテージとして、パツソピツシャーロを送り出した。エトナ、そしてシチリアの可能性を示すかのような、比類なき個性と完成度だった。

と

はいえ、エトナは未開の地ではない。ギリシヤ時代からの歴史あるワイン産地だ。

見晴らしのよい斜面の上にある彼の畑に立つと、荒廃となった数多くの小屋が見え、段々畑の跡が見える。アーモンドの白い花が咲いている。「今は栗とアーモンドが趣味的に植えられるだけだが、この一帯は1950年代までほとんどワインを造っていた。現在の国道120号線が通っているところには田があり、ワイン積み出しの専用港だったリポストの港から各地に出荷していた。だが安価なバルクワインが主だったため、より低コストで生産できる産地に負け、今ではワイナリーはイ研だけになってしまった」。

それにしても、人も住まないようなこの地が、なぜ伝統的なワイン産地となったのだろうか。エトナは北斜面の畑が昔から良いとさ

れていた。理由はふたつある。ひとつは、北のほうが酸が強くなるということ。ネレッロ・マスカーレーはもともと酸が強い品種だが、昔は酸が強いことが重要だった。なぜなら昔はSO₂の効用が知られておらず、暑いシチリアで輸送に耐えるワインとなるためには、酸が強い産地が有利だったからだ。もうひとつの理由は、南斜面の茶色の上より北斜面の黒い土のほうがミネラルが豊富だということだ。

畑の黒い土を手にとるように言われる。「ほら、ネバネバして油っぽいだらう。石で洗わないと落ちないんだ」。確かに不思議な土地だ。「これはとても肥沃だ。溶岩だから上の粒子には気泡がなくさんあって、地下深くの根まで酸素が供給されるのもいい。彼は力強く表面を踏みつける。まるで空洞のような、太鼓のような音がする。『いい土なんやな』」。

だがアンドレア・フランケッティ以前には、エトナがかくも偉大なワインを生み出す土地であり、ネレッロ・マスカーレーが愛されたブドウなのだと証明した人間はいなかった。悪くはなかったが、薄くて酸っぱいワインだった。パツソピツシャーロの秘訣を彼はこう説明する。「まず収穫量を通常の半分以下に落とすこと。そしてブドウを低温浸漬したこと。これで凝縮度があり、果実味が豊かなワインになった」。

そんな単純な話なのだろうか。

トリノと同じく、ここでも見られる天才的な閃きと怒涛のエネルギー感と洗練されたバランスの共存を、どう説明すればいいのだろうか。私には、それはアンドレア・フランケッティという類まれなる生産者だけが成しうる、意識と無意識の合わさった表現の道具性、と言う他ないように思える。

パツソピツシャーロの白土は現在7ha、2000年までには15haに。斜面にはシチリアン・マスカーレーとアエリ・ヴェルデ、上にはシチリアン・マスカーレー。今は良いブドウも使わ





