



第4回 イタリア その2 中南部 自由な気風が生むワールドクラスのワイン

品質低迷の近代史

質よりも量を追求

1861年によろ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、いまでも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（メッザドリア）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もので、この制度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

トスカーナを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、1898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のワインは、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、フィロキセラ禍でフランスの高級ワイン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、アンティノーリがトスカーナに保有する四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も質より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、トレッピーアーノ種など収量が高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した。

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。
- トスカーナ州のワインを知る。
- キアンティ・クラッシコとブルネッロ・デイ・モンタルチーノを取り巻く歴史的な諸問題を学び、スーパー・タスカン誕生・発展の背景を知る。
- イタリア中南部の産地について学ぶ。



トレッピーアーノのブドウの房

<写真提供：VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO >

トスカーナ州のブドウ畑

<写真提供：Mazzei 侯爵家>



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（中には辛口や黒ブドウからのものもあります）。主にトレッピーアーノとマルヴァジアを陰干しし、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。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 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は広がっています。

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、ボルドー品種も成熟するため、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロも広範囲で栽培されて成功を取っています。サンジョヴェーゼは中央イタリアで広く栽培されるブドウですが、斜面の畑の多さ（太陽の熱量アップが見込める）、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。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が比較的普及しています。白ブドウ品種では、トレッピーアーノ 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 は例外です。

トスカーナ州のデータ (フィレンツェ)

北緯	43.8度
標高	44m
ブドウ生育期*の平均気温	20.1度
年間降雨量	767mm
収穫月(10月)の降雨量	85mm

※4月1日～10月31日（北半球）

10月1日～4月30日（南半球）

〔The World Atlas of Wine〕よりデータ引用

DOCG ワイン

トスカーナ州には、2014年12月現在11個のDOCGがあります（主要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コ・ディ・モンタルチーノ Brunello di Montalcino、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ワインを造ります。白ワインのDOCGとして名高いのが、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）。

トスカーナ州の主要 DOCG ワイン 銘柄名	昇格年	品種	生産可能色
ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ Brunello di Montalcino	1980	ブルネッコ Brunello (=Sangiovese)	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・ジェン ティーレ Prugnolo Gentile (=Sangiovese)	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
モレッリーノ・ディ・スカンサーノ Morellino di Scansano	2006	モレッリーノ Morellino (=Sangiovese)	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、この有意義な試みは、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ナ州全体の利益につながると考え、もともとの丘陵地だけでなく、周辺の広範な地域もその名を名乗れるように定めたのです（もともとの丘陵地は、キアンティ・クラッシコと呼ばれるようになりました）。原産地の境界線が、テロワールよりも政治的な理由を優先して定められたこの判断は、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、2012年には37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、この転換は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法だったのです。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も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・ロッセッタ公爵は、ボルドーワインのファンだったことから、トスカ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。こうして生まれたボルドー風のカベルネは、サッシカイアと名付けられ、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（≒現ヴィーノ）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）。

ティニャネットの誕生

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は、最高の

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一族のリカゾーリ男爵（1809-1880 / 統一後のイタリアの第二代首相）で、「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、若飲みの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」を発表しました。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を和らげ、酒質を柔らかくするためのものですが、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て風味に乏しいトレッピアーノまでもが認められたことから、当時のキアンティ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）



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、ブドウ品種もヴェルメンティーノ、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 年に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。

エノロゴの活躍

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は、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・タキスト、レ・ベルゴレ・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貸したジュリオ・ガンベッリです。この二人に続く第二世代が、マウリツィオ・カステッリ、ヴィットリオ・フィオーレ、フランコ・ベルナベイの三人で、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、多数のコンサルタントがイタリア全土で活躍しています。

スーパー・タスカンの誕生（つづき）

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します。ラベルには、ティニャネッロ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

アンティノーリ一族は外来品種にトスカナワインの可能性を見だしましたが、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・ベルゴレ・トルテ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 パーセント使用は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、海外市場で高い評価を得て大成功します。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 年代に入るところ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を禁止されたため、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 DOC の特別なサブゾーンに認められました（DOC Bolgheri-Sassicaia）。この事件は、高品質ワインがワイン法に勝利を収めたことの、ひとつの象徴となっています。





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転換を図ってきています。

まず、キアンティが1984年にDOCGに昇格をした際に、品種規定が改められました。この時には、白ブドウの最低使用義務が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525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・クラッシコ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・クラッシコの規定は、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・ベルゴレ・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ます（ただし、両銘柄ともに、まだIGTとして販売されています）。

高品質化と新たな階層の追加

1990年代後半以降、キアンティ・クラッシコでは目覚ましい品質向上が図られました。優良クローンの選抜、仕立てや植樹間隔の見直しなどがブドウ栽培の面で掘り下げられ、セラーでは新樽を含む小樽での熟成や、外来品種のブレンドといったスーパー・タスカンの手法が積極的に取り入れられるようになったのです（近年は揺り戻しの動きもあります／欄外参照）。2014年には、従来の通常品／レゼルヴァという二つの階層の上に立つ最上位の階層として、グラン・セレツィオーネ Gran Selezioneが導入されました。この階層のワインは、自社畑のブドウのみを使うことが求められる上に、法定熟成期間もレゼルヴァより6か月長い30か月間と定められています（最低アルコール度数も、レゼルヴァより0.5%高い13%）。しかしながら、クラッシコの本産地呼称を構成する9つの村名については、今もラベル表示が認められていません。

スタイルの揺り戻し

1990年代後半以降、醸造や品種構成が現代的な方向に一気に傾いたキアンティ・クラッシコですが、近年は揺り戻しの動きが目立ってきました。大樽での熟成が再び見られるようになり、カベルネなど外来品種に頼らないサンジョヴェーゼ100%の銘柄が増えてきたのです（温暖化によって、以前より容易にサンジョヴェーゼを完熟させられるようになったことが、品種構成の変遷の背景にはあります）。モダニズムの洗礼を受けたあと、現在のキアンティ・クラッシコは、テロワールの表現を追求する方向へと進んでいます。



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1-2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>



急増したブルネッロ

1960年代、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの栽培面積はわずか60ヘクタールほどで、生産者数も11を数えるだけでしたが、2012年には2000ヘクタール、258生産者となっています。急増のきっかけとなったのは、アメリカ資本のバンフィ社が、1970年代末に広大な畑を拓いて大量のブルネッロを生産し始めたことです。バンフィが商業的に大成功を取ったため、追隨する生産者が多数出現しました。今もブルネッロは、アメリカ市場で最も人気の高いイタリアワインのひとつです。

ブルネッロの熟成規定

1966年、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノがDOCに認定された際には、ピオンディ・サンティ社の慣行に基づき法定熟成期間が定められました。これは、樽熟成を4年必要とするという桁外れに厳しい条件だったのですが、その後段階的に短縮されて現在は2年になっています。それでも長すぎる生産者が考える場合は、収穫翌年の9月1日から出荷できるセカンド・ワイン的なDOC、ロッソ・ディ・モンタルチャーノ Rosso di Montalcino に格下げすることが認められています。

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの元祖、ピオンディ・サンティ社の昔のラベル（1927～1945年ワインテージで使用）。

<画像提供：Biondi-Santi >

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ

誕生とスタイルの変遷

キアンティ・クラッシコが品質低迷にあえいでいた時代に、トスカーナを代表する「伝統派」のワインとして、アメリカを初めとする世界市場で高い名声を博したのが、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DOCGのワインでした。ピエモンテ州のパローロと並び称されることの多いブルネッロですが、その歴史は比較的浅く、1888年に名門ピオンディ・サンティ社が、サンジョヴェーゼ100%で仕込んだワインにその名を付けたのが始まりだったとされています。

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノは、伝統的にタバコや皮革といった熟成香の強い、エレガントなスタイルのワインと定義されてきました。しかし、近年はどんどんと「現代的技術」——フレンチオークの小樽を用いた短期間の熟成が広まり、そのスタイルは大きく変化してきました。最大の輸出市場であるアメリカが、モダンなスタイルを好んだことが変化の背景にはあります。

ブルネッロ・ゲート事件

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノは、同じサンジョヴェーゼを用いたDOCGであるキアンティ・クラッシコと異なり、サンジョヴェーゼ・グロッツ100%で仕込むことが法律で規定されています。しかしながら、「一部の生産者は、アメリカ市場で高く評価され

る色が濃く、力強い仕上がりにするために、カベルネなどの外来品種を違法ブレンドしている」とかねてから噂されていました。

外来品種のブレンドは、当局も黙認する公然の秘密とすら言われていたのですが、2008年から2009年にかけて、この違法ブレンドを行っていた複数の生産者が当局から告発され、世界中のワイン市場を騒がせる大スキャンダルに発展します（騒ぎの発端は、外来品種のブレンドを苦々しく思っていた伝統派の生産者が、マスコミにリークして当局を動かしたことだと言われています）。長い騒動の末に大手数社を含む20生産者が取り調べを受け、5社が「有罪」に、結果として多量のワインがIGTに格下げされました。

騒動に一応の決着がついたあと、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの品質保護協会が、「今後もサンジョヴェーゼ100%で行くべきか、キアンティのように外来品種を認めるべきか」について、生産者による投票を行い、法改正の是非を検討しました。結果は、圧倒的多数がサンジョヴェーゼ100%を支持。外来品種のブレンドを許可しようという動議は却下されました。規定変更を拒否した生産者たちの意見は、「外来品種のブレンドを認めたら、キアンティで起こったのと同じような、アイデンティティの喪失が起きる」というものでした。ただし、キアンティ・クラッシコが、歴史的にブレンドワインであったことには留意する必要があります。また、DOC法施行の時点で、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの使用可能品種がサンジョヴェーゼ100%に定められたのは、超有力生産者ピオンディ・サンティの強い意向を受けたものだということも、知っておくべきでしょう。DOC法の施行以前は、モンタルチャーノ地区でも、サンジョヴェーゼに別の品種をブレンドするのは珍しいことではありませんでした。

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノは、近年の急激な輸出量の増加に伴い、1990年代から2000年代にかけて、生産量が倍以上に増加しています。トスカーナ州の南部に位置するモンタルチャーノ丘陵は、キアンティ・クラッシコの地区と比べてわずかに温暖であるため、サンジョヴェーゼが完熟しやすい、したがって単一品種でも偉大なワインが造れるとは考えられます。しかしながら、近年の急激な畑の拡大によって、サンジョヴェーゼを完熟させるポテンシャルのない場所にまで、このブドウが植えられるようになりました。そのことが、外来品種の違法ブレンドにつながっていったのだと、一部の生産者や批評家は見ています。





イタリア中南部のその他の州

イタリア中南部は、半島を縦断するアペニン山脈の東側であるアドリア海沿岸の諸州、西側であるティレニア海沿岸の諸州、そして二つの島の州に分けられます。総じて言うと、半島の東側よりも西側のほうに高級ワインが多く見られ、また南部にいくほど安価なワインの生産比率が増えます。イタリアには国の北部と南部で相当な経済格差があり、それはワインの価格にも反映されています。

マルケ州 Marche

イタリア中部、アドリア海沿岸の州で、トスカナ州の南東、ウンブリア州の東側に位置します。

品質的に注目されているのは白ブドウのヴェルディッキオ Verdicchio で、秀逸な生産者のもは個性を備えた質の高いワインになっています。ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ Verdicchio di Castelli di Jesi、およびヴェルディッキオ・ディ・マテリカ Verdicchio di Matelica が、この品種で造られる DOC となります（それぞれリゼルヴァは DOCG）。赤ワインでは、野性的なワインを生むモンテプルチアーノ Montepulciano から造られるものの評価が高いです。DOCG のコーネロ Conero とオッフィーダ Offida の赤が、この品種主体のワインです（オッフィーダ DOCG には白もあります）。ほかの DOCG に、ヴェルナッチャ・ディ・セラペトローナ Vernaccia di Serrapetrona（発砲赤、ヴェルナッチャ・ネーラ）があります。

アブルッツォ州 Abruzzo

イタリア中部、アドリア海沿岸の州で、マルケ州の南に位置します。山が多い州で、潜在的には優れたテロワールを持ちますが、いまだ高い評価を勝ち得ている原産地呼称はありません（ただし、少数ながら極めて高品質なワインを産する造り手があります）。赤のモンテプルチアーノ・ダブルッツォ Montepulciano d'Abruzzo と、軽い白であるトレッビアーノ・ダブルッツォ Trebbiano d'Abruzzo が有名な DOC で、前者のうちテラーモ丘陵で造られるものは、2003年に DOCG に昇格しました（モンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネ Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane）。

モリーゼ州 Molise

ヴァッレ・ダオスタ州に次いで、イタリアで2番目に小さく人口も少ない州。ブドウ栽培面積も 5,000 ヘクタール強とわずかです。イタリア南部にありアドリア海に面しています。生産量のほとんどを協同組合が生産しており、DOC ワイン、瓶詰めされて売られるワインとにもごくわずかです（DOCG ワインはありません）。アブルッツォ州に隣接していることもあって、トレッビアーノとモンテプルチアーノが主力品種です。

プーリア州 Puglia

イタリア最南部アドリア海沿岸の州で、半島のかかとの位置にあります。州全体のワイン生産量は 55.9 万キロリットル（2014年）、イタリア全体で第3位と多量です。協同組合の生産量が多いこともあって、手頃なワインが主に造られています。瓶詰めワインの比率がいまだ低い産地ですが、2011年に初めての DOCG 銘柄が一挙に4つ認定されました。カステル・デル・モンテ・ボンビーノ・ネーロ Castel del Monte Bombino Nero（ロゼ／ボンビーノ・ネーロ主体）、カステル・デル・モンテ・ネーロ・ディ・トロイア・レゼルヴァ Castel del Monte Nero di Troia Riserva（赤／ネーロ・ディ・トロイア主体）、カステル・デル・モンテ・ロッソ・リゼルヴァ Castel del Monte Rosso Riserva（赤／ネーロ・ディ・トロイア主体）、プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア・ドルチェ・ナトゥラーレ Primitivo di Manduria Dolce Naturale（赤甘口／プリミティーヴォ 100%）の4つです。黒ブドウのネグロアマーロ Negroamaro とプリミティーヴォ Primitivo（アメリカのジンファンデルと同一種）が、この州の土着品種の中では注目されています。

ウンブリア州 Umbria

トスカナ州の南東、マルケ州の西に位置する海のない州です。地形や気候はトスカナ州によく似ているのですが、その影で目立たない存在となっています。オルヴィエート Orvieto（白、グレット主体）が最大の DOC で、DOCG にはトルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ Torgiano Rosso Riserva（赤、サンジョ

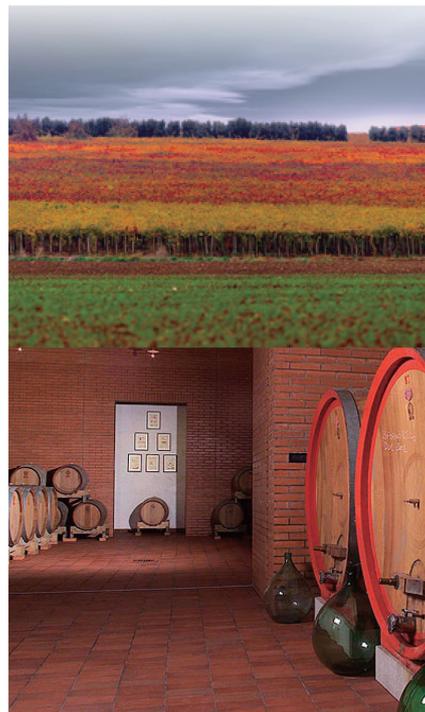
ヴェーゼ）と、サグランティーノ・ディ・モンテファルコ Sagrantino di Montefalco（赤、サグランティーノ）があります。

ラツィオ州 Lazio

トスカナ州の南に位置するティレニア海沿岸の州で、首都ローマがあります。DOC ワインの大半がマルヴァジアおよびトレッビアーノから造られる軽快な白ワインで、フラスカーティ Frasicati、エスト！エスト！！エスト!!! デイ・モンテフィアスコネ Est! Est! Est!!! di Montefiascone が知名度の高い DOC 銘柄です（フラスカーティについては、スベリオレとカンネリーノのみ DOCG）。他の DOCG に、2008年に昇格した赤ワイン、チェサネーゼ・デル・ピーリオ Cesanese del Piglio があります。

カンパーニア州 Campania

ラツィオ州の南に位置するティレニア海沿岸の州で、州都はナポリです。古代ローマ時代は最も優れたワインを生む産地と考えられていました。豊富な日照量、ブドウ栽培に適した火山性土壌、個性的



モリーゼ州のワイナリー、テヌータ・ディ・ジュリオの畑とセラー

<写真提供：株式会社モトックス>

イタリア中南部のその他の州 (つづき)

で高品質な土着品種など、好条件が揃っています。土着品種の代表格が、黒ブドウのアリアーニコ Aglianico や、白ブドウのフィアーノ Fiano、グレーコ Greco で、これらの品種のワインではそれぞれ DOCG に認定されているものがあります。アリアーニコ主体の DOCG 赤がタウラージ Taurasi とアリアーニコ・デル・ダブルノ Aglianico del Taburno、フィアーノを主体に造られる DOCG 白がフィアーノ・ディ・アヴェッリーノ Fiano di Avellino、グレーコ主体の DOCG 白がグレーコ・ディ・トゥーフォ Greco di Tufo です。

バジリカータ州 Basilicata

ティレニア海沿岸、カンパーニア州の南に位置し、山岳地が多く人口の少ない州です。イタリアで最も貧しい州のひとつで、DOCG および DOC ワインの比率もかなり低いです。DOC ワインは、アリアーニコ・デル・ヴルトゥレ Aglianico del Vulture (赤、アリアーニコ、スペリオールのみ DOCG) ほか、合計4銘柄しかありません。

カラブリア州 Calabria

イタリア最南部、ティレニア海沿岸の州で、半島のつまさき部分に位置します。こちらも非常に貧しい州です。DOC ワインの比率は低く (DOCG ワインはありません)、赤ワインが生産量のほとんどを

占めます。最重要の DOC はチロ Cirò (赤ロゼはガリオッポ Gaglioppo、白はグレーコ Greco) です。

シチリア州 Sicilia

イタリア半島のつま先の西側にある大きな島の州です。ギリシャ人がこの島にワイン生産を伝えたのは紀元前8世紀と古く、昔から甘口ワインの生産で有名な地区でした。州全体のワイン生産量は497万キロリットル(2014年、第4位)と多いのですが、昨今は減少傾向にあります。DOCG および DOC ワイン、IGT ワインの比率はまだ低く、安価なバルクワインが多量に造られています。かつて、シチリア島をはじめとしたイタリア南部のワインは、イタリア北部へとバルクで売られていき、酒質を強くする役割でブレンドされていました(現在、そうしたブレンドは違法になっています)。ただし昨今は、近代化による品質向上が著しいエリアです。夏場の気温が高く降水量の少ない気候で、色が濃くアルコールの高いパワフルなワインが生まれます。

白ブドウのカタッラット Catarratto が最も多く栽培されている品種で、黒ブドウでは強健なネロ・ダヴォーラ Nero d'Avola (=カラブレーゼ Calabrese) が栽培面積・注目度ともに高いものになります。エトナ山の斜面で栽培される黒品種、ネレロ・マスカレーゼ Nerello Mascalese も、品質面で近年高い評価を受けています。

シチリア州で唯一の DOCG ワインは、

2005年に認定されたチェーラスオーロ・ディ・ヴィットーリア Cerasuolo di Vittoria (赤、カラブレーゼ Calabrese など) です。DOC ワインには歴史ある酒精強化ワインのマルサラ Marsala (赤白、カタッラット、グリッロ Grillo ほか) や、シチリア州と北アフリカのチュニジアの間に浮かぶパンテッレリア島で造られる甘口ワイン、モスカート・ディ・パンテッレリア Moscato di Pantelleria (白、モスカート) などがあります。

サルデーニャ州 Sardegna

シチリア島の北に浮かぶ同じく島の州です。イタリアの一部となったのが18世紀の前半と遅く、それまではアラブ民族やスペインの支配下にありました(そのため、スペイン系のブドウ品種が多く栽培されています)。DOCG および DOC ワインの比率はイタリア南部の州にしては高めです(約3分の2)。シチリア島と同じく、アルコールの高いパワフルなワインが生まれます。主要栽培品種は、白がヴェルメンティーノ Vermentino、黒がカンノナウ Cannonau です。唯一の DOCG ワインが、ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ Vermentino di Gallura (白、ヴェルメンティーノ) で、有名な DOC としてはシェリーに似た風味を持つヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ Vernaccia di Oristano (白、ヴェルナッチャ) があります(産膜酵母とともに熟成させますが、酒精強化はしていません)。



シチリア州のワイナリー、テヌータ・レガレアーリのブドウ畑

<写真提供: Tasca d'Almerita>