

保存版特集 2008年 至福の極旨ワインBEST200

ikkoin

12 DEC. 2008
No.103
定価680円

一人一個

平成20年12月1日発行 毎月1回
第9巻第12号通巻103号
平成13年11月13日第三種郵便物認可

保存版
特集

2008年 至福の極旨ワイン BEST200

人気絶頂!
シャンパーニュ極旨ランキング

2008年国産ワインコンクール
金賞受賞ワインの実力

決定! 国別「2000円以下」
極旨ワイングランプリ

世界最高峰のブルゴーニュを極める

国際ワインコンクールの
受賞ワインを狙え!





写真提供/アフロ

スペインのカヴァとイタリアの
スプマンテを徹底飲み比べ

トップ・シムリエが厳選!

3000円以下の

絶品 スパークリングワイン

スパークリングワインの王様は紛れもなくシャンパーニュ。とはいえ、王様だけに価格も高く、3000円以下で買える商品は今や皆無に等しい。一方、スペインやイタリアに目を向ければ、リーズナブルなスパークリングワインが溢れている。そこでスペインやイタリア二人にそれぞれの国のお値打ちワインをうかがった。

スペインカヴァ

厳選者〇櫻井一都さん
日本橋「レストラン・サン・パウ」を経て、現在、六本木「ボデガ・サントリタ」ソムリエ。第3回スペインワインコンテストにおいて優勝。



コドニーニユレセルバラベントスブルツト *Cordoniu Reserva Raventos Brut NV*



スペインで初めて瓶内二次発酵の発泡性ワインを開発したコドニーニユ社。創業者のホセ・ラベントスに因むこのアイテムは、シャルドネが50%ブレンドされている。「バランスよく、骨格もしっかり」と櫻井さん。📞メルジャン

イタリアスプマンテ

厳選者〇内藤和雄さん
西麻布「ヴァイノ・デッラ・パルチエ」フレイット・レ兼ソムリエ。第1回J.E.T.C.U.P.イタリアワイン・ベストソムリエコンクールで優勝。



マルティニー&ロッシリゼルヴァモンテレーラブリユツト *Martini & Rossi Riserva Montelera Brut*



ミラノの南、オルトレポのスプマンテで辛口。「瓶内二次発酵でこの価格はお値打ちです。酸がしっかりといて、オイリーでありながらフレッシュさもあります。」と内藤さん。📞バカルディ ジャパン

秋冬はカヴァならブリユツト
スプマンテは北伊産がおすす

お値打ちスパークリングの代表といって、まず思い浮かぶのはスペインのカヴァ。シャンパーニュと同じく瓶内二次発酵が義務づけられているので、泡立ちがキメ細かく、そこそこの熟成感もある。

「ボデガ・サントリタ」の櫻井一都さんにこの秋冬のおすすめカヴァをうかがうと。

「春夏は爽やかな、出荷前の澱抜き時に糖分をまったく加えないブルツト・ナトゥーレがぴったりですが、秋冬なら温かみの感じられるタイプ。馴染みやすい通常のブルツトがよいと思います」

カヴァはシャンパーニュとはブドウ品種が異なり、それが独特の風味を醸し出す。櫻井さんによると、現在、カヴァの品種構成には4つの潮流があるという。

「まずマカベオ、チャレツロ、パレリャーダという、スペイン土着の品種のみから造られた典型的なもの。フルーティでフローラルなタイプです。次にはシャルドネを主体にした新しいスタイルで、骨格がしっかりとしてシャープさも増しています。3番目にその中間に位置するタイプがあります。フローラルな香りを残しつつ、味わいに張りが出できます。最後はシャンパーニュと同じくピノ・ノワールとシャルドネから造られたカヴァですが、これは今年認可されたばかりで、まだ日本に輸入されていません」

カヴァも品種構成を気にしながら選ぶ時代のように。ピノ・ノワールとシャルドネから造られた新しいカヴァは、シャンパーニュとどのようなキャラクターの違い

ダバティストレパットブルットロサード
D'Abbatis Trepat Brut Rosado



土着の赤品種トレパット100%から造られたロゼ。「新鮮な赤い果実の香り。酸は丸みを帯びて、軽快で飲みやすい。ピストマンチェゴ（スペインのラトゥーユ）などトマト料理に」
☉モトックス

ウメスウフアントレスブルット
I+I=3 Brut



栽培家と醸造家がタッグを組み、1+1で2以上の結果を目指す、2000年創業のボデガ。伝統3品種にシャルドネをプラス。「後口のほろ苦さに合わせ、野菜のグリルをオリーブ油と塩で」
☉ヌーヴェル・セレクション

コレットアプリオリブルット
Colet A Priori Brut



マカベオ主体にシャルドネ、リースリング、ゲヴェルトトラミネール、ミュスカなどをブレンド。カヴァの規格外のため、今後ベネデスDOとする予定。「アロマティックな香りが独特」
☉アビスジュニア

フレシネコルドンネグロ
Freixenet Cordon Negro



伝統3品種を用い、18か月以上の瓶内熟成を施した、カヴァのスタンダード。「酸、果実、泡立ち。どれも理想的なバランスです。レモンやグレープフルーツに少しハーブがかった典型的な香り」
☉サントリー

ソレツレブロンカプロセッコ
Sorelle Bronca Prosecco Spumante Extra Dry



ヴェネツィア近郊の代表的スパマンテがプロセッコ。「ブリュットよりエクストラ・ドライのほうがプロセッコのアロマが引き立ちます。茹でたアスパラガスに粉チーズをかけて」
☉ワインウェイヴ

アステイスプマンテチンザノ
Asti Spumante Cinzano



マスカット種を用いたアロマティックで軽快な甘口スパマンテ。「ワインを飲み慣れた方なら、食事の最後にデザートと。桃を2つに割って種を抜き、そこにマカロンを詰めてオープンで焼いたのにばっちり」
☉サントリー

ヴァンツイーニピノネロ
Vanzini Pinot Nero Spumante Extra Dry



シャルマ法（タンク内発酵）で造られたピノ・ネロ100%のプラン・ド・ノワール。やや辛口のエクストラ・ドライ。「キレがよく、甘味はほとんど感じないほど。ポレンタの上にゴルゴンゾーラチーズを載せて」
☉中島董商店

ヴァツリスプマンテロゼドルチェ
Valli Spumante Rose Dolce



ピエモンテ産。フレイサ50%、マルヴァジア50%のロゼ。「上品な甘口のロゼ。カジュアルな雰囲気ですが、フォーマルでもいけます。カボチャのラビオリは辛口だと難しいけど、このスパマンテならびったり」
☉日欧商事

いを見せるのか、今から楽しみだ。

さて、イタリアも個性的でリーズナブルなスパークリングワインはスパマンテの産地。北から南までスパマンテが造られているイタリアだが、上質なものは北イタリアに集中しているという。

「フランチャコルタ、アステイ、プロセッコ（コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ）、トレント、オルトレポなど、どれも北部の産地です。スパマンテ造りには大資本が必要で、それだけの財力を持っているのがヴェネトやロンバルディアなど北部の州であること、それにバランスのとれた酸を得るには、冷涼な北部のほうが優位だからです」

と、「ヴィーノ・テッラ・パーチェ」の内藤和雄さん。イタリアの場合、プロセッコをはじめとして、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵にこだわらないスパマンテも少なくない。それにはどのような理由があるのだろうか。

「プロセッコなどアロマが豊かなブドウを瓶内二次発酵で長期熟成させると、品種本来の香りが消えてしまうんですね。それでタンクの中で二次発酵を行い、気泡を生じさせるシャルマ法が一般にとられます。また、伝統的な味わいのスタイルとして、ブリュットのみではなく、やや辛口のエクストラ・ドライにするのも特徴です」

イタリアのスパマンテはアステイのよいうな甘口からオルトレポの辛口まで幅広く、さまざまなシチュエーションに対応できそう。西伊いずれも3000円以下だから、肩ひじ張らずに楽しめそう。

取材・文／柳忠之 撮影（ソムリエ）／川村悦生