



## Bera Vittorio e Figli

(ベーラ・ビットリオ・エ・フィーリ)

### 最強のモスカート・ダスティー♪

皆様 Bera と言えばご存知の方も沢山いらっしゃるのではないのでしょうか？イタリア・ピエモンテ州、アスティ地方  
 と言えば、まずモスカートという独特の品種が思い浮かぶ事と思います。そしてアスティ・スプランテという世界的  
 に有名なワインと…。



1758 年から存在する名門 Bera 家は今の当主で 5 代目  
 です。前は色々な農業と一緒に葡萄栽培もおこなって  
 いましたが、ワイン作りだけに専念し始めたのは  
 1964 年、4 代目であるお父様 Vittorio さんの時に決断  
 しました。その頃まだまだワインだけで身を立てるなん  
 て考えられない時代に、先見の目とワイン作りに対す  
 る熱い情熱を持ったパイオニアです。今も 80 歳となっ  
 て引退宣言をしていますが、ワイン作りを手伝っており、  
 本当に健康そのもの、素敵な御茶目なお爺様です。

息子さんの代になり、1953 年生まれの長男、GIAULUGI BERA 氏が醸造責任者、1966 年生まれの長女、  
 ALESSANDRE BERA 女史が販売責任者の二人三脚でこのワイナリーを 5 代目として引き継ぎ、100%無農薬、  
 醸造に関して本物のナチュラルワインを目指し、SO2 はほとんど使用しません。お兄様はアルバ大学で醸造学  
 を本格的に学び、直に家に入り、お父様から引き継いだ畑で、アスティの中でも異色なワイナリーで、とびっき  
 りのワインを作っております。何故異色という言葉を用いたかと言うと、この有名な産地ではシャンパンと同じで  
 栽培者とワインを醸造する工場とは別々に機能しているのが通常の形、アスティはほとんどが大きな工場  
 でワイン生産をしているのです。その中で自分の持ち畑で自分のコンセプトで無農薬の栽培をし、手で収穫し、そ  
 のまま自分のコンセプトでワインを作るという生産者は稀です。そしてその少ない生産者の中で、この BERA 家  
 は最初に始め、最高の TOP のワインを作っており、地元では知らない人はいないという立ち位置のワインであ  
 ります。そのワインが今年からご縁があって弊社が扱う事が出来るようになり、光栄と共に大きな責任感も感じま  
 す。Bera の素晴らしいワインを伝え切れるのか…。

このワインは実は 10 年以上前、確か 1998 年の頃から知っておりました。が、すでに他の輸入会社が扱っており、  
 サロンで飲む度に「美味しいな～♪」って思っていたのです。その思いが今年やっとかなう事が出来、天にも昇る  
 思いであります。



持ち畑 12ha の内訳は 6ha 主要品種・モスカート、残りの 6ha にバルベーラ、ドルチェット、アルテーゼ、コルテーゼ、ファボリータ、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨン・ブラン・・・etc、近所からご縁のあった畑はどんどん増やして無農薬の畑として栽培を増やしていかないと需要に間に合わないようです。

2012 年は 9 月 6 日～収穫を開始し、その収穫中に訪問してしまったので申し訳なかったのですが、これを逃すと私も収穫に突入するので強行訪問でした(笑)でもそんな忙しい中訪問を受け付けて下さり、毎年同じメンバーで、経験豊富な収穫者 10 名前後での、1 ヶ月以上に渡る 12Ha の収穫を直に確かめる事が出来たのです。



が、ほとんど収穫は終わっておりました。醸造所の中も温度を徹底して管理しておりました。拘りが伺えます。これだけの大御所ワイナリーのワインを扱う事になった以上、彼らの素晴らしいワインを1人でも多くの方に味わって貰いたい！との思いです。百聞は一見に如かず、是非是非召し上がって下さい。きっとファンになってしまう事と信じております。

(2012.9.12 第一回目訪問)

## モスカート ダスティ カネーリ DOCG Moscate d'Asti Canelli 2011

1993 年に DOCG に認定された Moscate d' Asti は 100%モスカート・ビアンコ種から醸造した**微発泡性**のワインです。有名な Asti Supmante は同じモスカート・ビアンコ種を使用ですが、発泡性の DOCG で 1977 年制定です。ですからこのモスカート・ダスティーはアルコール発酵中に発酵を止めるので、結果としてアルコール分は抑えられ若干甘い味わいになるのです。その発酵を止めるのに SO2 をほとんど使用しないで作るのがこの Bera 家のワインなのです。持ち畑の半分を占めるモスカート・ビアンコ種は樹齢 30~70 年と非常に古く、生産量の半分が昔からのイタリアのお客様、後の半分が海外へ輸出するのですが、供給が需要に追いついていないのが現状のようです。全て手で収穫後直にプレスし、タンクで発酵、そしてアルコール度数が 5~6%の段階でボトル詰めします。よほどの事が無い限り SO2 を入れません。なので瓶の中で泡が溶け、アルコール度数もあがりませんが、そのスピードはあまりに糖度が高いので、ペティヤンのようなスピードとは格が違います。So2 を使用しないモスカート・ダスティーはほとんどないのですが、味わいはモスカート・ダスティーでペティヤンのカテゴリーとはちよつと違います。これは飲んで頂くと直に解ります。グラスに注ぐと、泡が立ち込め、他のモスカート・ダスティーとは



段違いに色が濃い黄金色です。この2011年は瓶詰めの際で150gも糖度がありました。このワインを通関させる為の分析表上では、5.95%のアルコール度数(2012.10.31 地点)ですので、どれ位のレベルだか想像がつかずです。そのワインが本当にゆっくりゆっくり瓶の中で発酵を続けます。ペティヤンとは別物と考えた方が自然です。他のモスカート・ダスティーと比べれば解りますが、その熟成がワインの熟成となって、味わいがどんどん深まってくるのです。爽やか系でやや甘口を意識した作りであるモスカート・ダスティーとはある一線の線引きが行われていると言っても過言ではありません。それは召し上がって下さい。直に誰でもその差が解ります。口当たりがクリーミーで口の中に入れてもその泡がドンドン溶けてくるのです。上質なカプチーノのようです。品種独特のモスカートの香りに包まれ、甘いのですが嫌みがないのです。だからどんどん飲めちゃいます。私はあまり甘口のワインは好きではないのですが、このワインはアペリティフとして出されて会話が楽しければ1人で1本軽く飲めちゃいそうで怖いのです。普通は1杯しか飲まない種類のワインですが、これは別物です。だから私はベラのモスカートだと思うのです。モスカート・ダスティーというカテゴリーではないのです。Bera 家がこの土地独特の品種を表現したワインということなのです。芸術のレベルです。Bera 家のモスカートがたまたまモスカート・ダスティーのDOCGのカテゴリーに入ってしまうのです。

2009年のモスカート・ダスティーを飲ませて頂きました。凄いのがどんどん熟成し、SO2を入れて入らないのがはつきり解る酸化の色で濃くなり、香がモスカットから生姜のような香に変化し、ガスは少し抜け、でも残っているのですが、芳熟な重々しい熟成した白ワインのような味わいになっているのです。こういうワインがこういう形に熟成する何て…??? きっとこれだけガスで守られているので10年とか軽く持つでしょうね。ワイナリーにもそのワインがなく、全部売れてしまうのです。私は日本で個人的に証明したいと思っております。ワインはキリがありません。世界にはまだまだ未知のワインにあふれているのです。このワインは勿論今飲んで美味いし、熟成させても美味しいのです。問題はリリース後、すぐに無くなってしまいうまいワインなので証明する前に無くなってしまいう事でしょうか…。コスモジュンが初めて選んだモスカート・ダスティー、1人でも多くの方にこのワインを飲んで貰いたい、今年のクリスマスはこれで決まりです！



↑ここまで貴腐のついた Moscato ♪