



ポデーレ コンコリ
Podere Còncori



イタリア・トスカーナで久し振りの大型醸造家とご縁がありました。その名は**ガブリエール・ダ・プラート (Gabriele Da Prato)**、1969年11月4日生 43歳。トスカーナ北部ルッカ生まれ。1960年からお父様が代々農業を営んでおり、牛や野菜等々色々な仕事をしておられました。彼が1999年にその土地を継ぎ、ワイナリーをはじめました。お父様は内心は安定しない、葡萄栽培だけのワイナリーには反対でした。

が、反対を押し切って無農薬で開始。標高が450mの高位に畑があるため、トスカーナでは珍しいピノノワールやシュナンブラン、ピノブランと言ったフランスでも比較的涼しい地域の品種を選んだのです。その栽培はロワールと同じく1haに1.5m幅で6000本の苗木を植樹。葡萄が大きくなるまで地元のワイナリーSaverio Petrilliで3年働きました。その間フランスからバイオダイナミックの資料を取り寄せながら独自に勉強をし、2007年にはバイオダイナミックの実践を開始、2008年にデメテルの認証を取得しました。



総面積3.5haの畑は赤土を多く含み、標高の関係で段々畑がほとんど。トラクターが使用できる畑はわずかで、ほとんど手作業に近い農法です。彼のコンセプトの1つに、音楽があります。もともとジャズが大好きで休みの日には音楽人間に早変わり。彼の畑への愛情表現の1つはトロンボーンを葡萄達に聞かせる事です。気が向くと畑にトロンボーンを持ち出し、一生懸命吹くのだそうです。だから美味しいワインが誕生するのかもしれない。

フィレンツェ空港からレンタカーでViareggioという海側に向かった高速道路E74を70km程走るとLuccaという町に到着です。今回の訪問はとても楽しみでした。何故なら2月のローマのサロンで、びっくりするくらい高品質なPinot Noirを試飲したからです。おまけに彼の住んでいる場所がLuccaとBois Lucasの音と同じなので、どういう所か楽しみでした。このLuccaという街はフィレンツェとピサの間にある、城壁に囲まれた歴史ある町で、美しい町並みや数多くの教会があり、中世の雰囲気の色濃く残っています。またルッカはオペラの作曲家、プッチーニの生誕地でもあります。街を抜け、ワイナリーのある山の方へ車を走らせると、山登りをするみたいに、どんどん奥地へ入っていきます。まるで登山にきたみたいで、ワイナリーに到着し、まずは畑に案内して貰います。



そこは素晴らしいパノラマ、8haが彼の敷地ですが、山に囲まれその中に家があるのです。8ha全て畑ではなくその中の3.5haが畑として開墾している素敵なシチュエーション、とっても理想的な暮らしがありました。ざっと見てわずか3.5haの畑の仕事量は、ほとんど手作業で行う地形のため、その倍以上も畑面積が大きなBois Lucasの仕事量を大きく上回ります。それでもBioを実践しております。トスカーナはイタリアと言っても冬は寒く、暖炉が不可欠です。その上、山の上にある、ガブリエールの畑は太陽が燦々と照りますが、畑が高位置にあるため綺麗な酸味が残り易いのです。その上、畑の状態が良いので、根が下に延び土壤の天然のミネラルをWINEに与えてくれ



るのです。だからこの素晴らしい Pinot Noir が誕生するのです。
百聞は一見にしかず、畑を見ればどれだけその方が畑を守り、どうしてこういうワインが出来るのかは一目瞭然です。彼はバイオダイナミック実践者です。なので色んな話が飛び交います。彼はフランスのニコラ・ジョリー氏の本から色々学んでいるようです。

ワイナリー訪問が終わり、彼の奥様が作ってくれた手料理でお昼ご飯です。
畑で採れたトマトで作ったソースのパスタです。Bio づくしのお昼でとても美味しかったです。ガブリエールが「日本はその後どうですか？ 僕はどれ位のワインを寄付すれば良いのですか？」と聞いてきました。まだ取引が始まったばかりの生産者の方から寄付でもワインをお預かりするのは心苦しいのですが「有難うございます、それなら 2 ケースで十分です。」「了解しました、コスモジュンさんと初めてのワインを載せる時に僕の個人のストックから 2 ケースを混ぜて入れときます。」2 月に会ったばかりで、まだ実質ビジネスが始まっていないのに、何て優しいのでしょうか…本当に感激です。

彼との話題はどうしても Pinot Noir になります。

私の畑にも Pinot Noir を植えた事、私は本当は Bourgogne で醸造したい事。

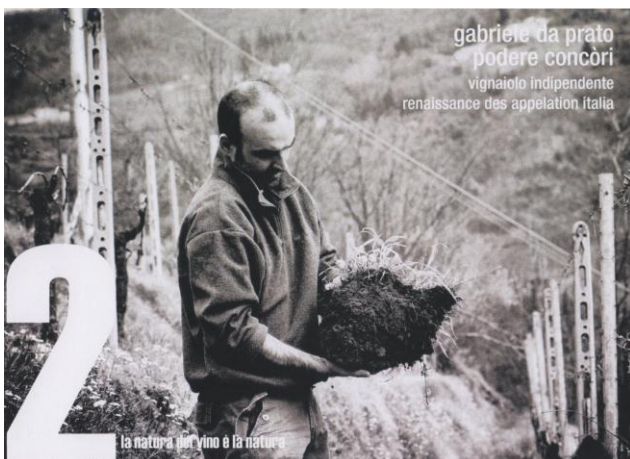
話はどんどん弾みます。「僕の一番好きな Bourgogne のワインはこれです」

と彼の個人のセラーから何と Philippe Pacalet のワインが出てきました。

「僕はこういうワインを作りたいんだ」全てが納得です。だから私はローマで彼のワインが一発で好きになったのだとわかりました。

彼の赤ワインはシラーもあります。その畑も見ました。シラーというと皆様はローヌのワインを思いま
すよね？ 彼のシラーはタイプが全く違います。とってもミネラリーな シラーでエレガントです。ロ
ワールは大昔シラーという品種が植わっておりました。1935 年の INAO の AOC 法が確立される前
です。その当時のワインを作りたいくて、真面目なクルトワさんという有名な BIO の実践者がシラーを植
えて INAO から抜く命令を受けた事がありあました。きっと昔のロワールのシラーは、ガブリエールが醸
造したシラーの味がするのかもしれないね。オーヴェルニュ地方の Pierre BEUGER 氏もシラーを
植樹しました。まだ赤ちゃんなのでワインは存在しませんが、きっとこういう味になるのかもしれませ
ん。

(2011 年 4 月 16 日 第一回目訪問)





ポデーレ コンコリ ビアッコ

Podere Concori Bianco 2011 IGT Toscana



収穫後、選果し 10 時間スキンコンタクト。それからプレスして 60 日間かけてゆっくり発酵。ピノ・ビアンコ 80%、シュナン・ブラン 20%、のブレンド。

天然アルコール度数 12.57 度、樹齢 15 年。

2010 年は柑橘系の香が支配しておりましたが、2011 年は最初っから熟成香が漂います。オレンジ的な華やかさと若干酸化している香りで SO₂ をほとんど入れていないのが伝わってきます。普通これだけ若いイタリアの白は黄緑色が隠れ見えるが、このワイナリーがちゃんと熟成を待った事がわかる、イエローの色しか見えませ

ん。塩味も最後に若干感じ、すぐに BODY のふくよかさを感じます。その厚みは嫌らしくなく、最後にながみを感じます。このワインを開けた時、にんにくをしっかり聞かせたペスカトーレを食べました。面白いのが、その料理と合わせて飲んだら、2010 年のようなフローラルな香りが立ち込めて来たのです。凄く不思議なのです。普通これだけにんにくをかきかすると白ワインの華やかさが弱まります。が、この白ワインは逆です。凄く華やかになったのです。ニンニクとの相性がいいのか？それか時間が経過したので、本来の香りが立ち込め、そのボリュームはにんにくごときには負けないのか…良く解りません。でも言える事は、こういう味・香の強いお料理にピッタリ合ってたのです。とにかくワイン単体でなくお料理と一緒に飲んで頂きたい！お勧めイタリア白です。

メログラノー

Melograno 2010 IGT Toscana Rosso

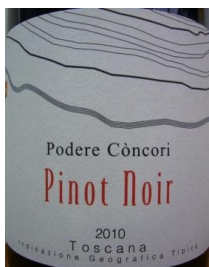


メログラノーとはイタリア語でザクロの木の事です。彼の家の前に大きなザクロがあって、そこから名付けました。シラー 90%、チリエジョーロ (Ciliegiolo)、カラレーゼ (Carrarese)、コロリーノ (Colorino) 10%。収穫後 INOX タンクで 45 日間マセラシオン後、10~11 ヶ月古い樽発酵。勿論酵母菌は使用しません。SO₂ も出来るだけ少なく使用。天然アルコール度数 12.99 度。年間生産量 2000 本、樹齢 15 年。

非常に濃いガーネット色、標高の高さを感じるフレッシュな酸味の為、イタリアの赤ですが飲みやすく、つかからず、ごくごく飲め、こういうシラーがイタリアで出来るのだ！と吃驚です。非常に上品なシラーです。イタリア独自の品種をブレンドしているからでしょうか？ローヌや南仏のシラーとは全くタイプが違います。しっかりとした BODY を重たく見せないエレガントさが、とても心地が良い味わいです。

ピノ ノワール

Pinot Noir 2010 IGT Toscana



話題の Pinot Noir、これをローマで飲んだばかりにここまでやって来たのです。はっきり言ってイタリアの Pinot で美味しいと思ったワインはあまりありませんでした。でもこれを飲んで考えが大きく変わりました。私がイタリアの Pinot Noir では一番好きなワインです。



樹齢 17 年でこの味ですから毎年葡萄の成長と共に味が重くなるのが楽しみです。発酵樽にてマセラシオンを行い、225 リットルの樽で熟成。新樽は基本的に使いません。

香は成程、Pinot Noir でなく Pinot Nero、熟成したアメリカンチェリーの熟した香です。味わいは素直に美味しい、非常に濃くボリュームもあり、酸が嫌みなく構成されているので、結果バランスが良いのです。これは今飲むのは勿体ない。が、数が少ないので買って寝かせてから飲みたいワインです。投資用かもしれません。今はまだ若く、固く寝かせないと誤解されそうです。ブルゴーニュのようであり、そうでなく、完全にヨーロッパ型の味わい。カルフォルニアとも違い、フランスとも違いますが、何故だか正統派なスタイルです。天然アルコール度数 12.25 度。

イストリオニコ

Istrionico 2009 IGT Toscana



これは奇麗過ぎるワインです。葡萄をそのまま瓶に詰めた味わいです。

品種はとんでもない配合、多分こういうブレンドはこれだけでしょう（笑）

Gewurztraminer50%、Pinot Nero50%。それも 10 月下旬になるまで待って一気に収穫。ほんの少しだけなので、結果 1 樽だけの WINE なのです。試しに作りました。収穫を待って待って待って、これ以上熟成出来ない程の状態に収穫、そして直ぐにプレス。ですから一切醸ししなくても、全く白ワインと同じ状態で醸造しても色がここ迄抽出されるの

です。それだけ Pinot Nero の影響が大きいのでしょう。

面白いのが 2 つを合わせて発酵させたら通常より発酵期間が長かったようです。

ワインの名前の意味は「役者らしい」というそうですが、色んな性格を演じる事が表現するという意味合いから名付けたそうです。それだけこういう個性的な品種のブレンドは彼にとっても冒険だったのかもしれません。

色は透明感のある濃い目のロゼ赤ワイン。この表現は変ですが、みれば解ります。例えば BOIS LUCAS の OTOSAN の色とグループです。香りはサルビアの香水のような華やか、口に含むとボリューム感と甘みと葡萄を食べた感触と…単なる甘いワインではありません。結果甘いのですが、普通のワインです。というより、葡萄のお酒、葡萄を天然抽出してここ迄持ってきたという表現が正しいみたいです。Manuel Di Vecchi 氏の LA RUCA のバニユルスのような感じです。こういうワインはカテゴリーがありません。ここ迄のレベルになると、いかに葡萄をそのまま瓶に詰めるか？というレベルで DOC も DOCG も関係ありません。葡萄のエネルギーの波動が高いのです。このままだとアペリティフと単純に思えます。デザートワインには奇麗過ぎるからです。と、思ったのですが偶然チョコレートケーキを食べたので、一緒に飲みました。そしたら甘さがチョコにも負けず、むしろ甘口 WINE だったのが、赤ワインのように感じたのです。チョコと甘さが相殺され、wine だけだと奇麗過ぎたのですが、急に赤ワインだと実感するのです。タンニンが想像以上にたっぷり溶け込んでいる状態です。イコール、凄い body という証明です。そうそう作った本人にどういうワインかを尋ねたら Dry & Sweet です。と…やっぱり彼はイタリア人です。瓶詰め時に若干 SO₂ を添加しました。あまり難しく考えず飲んで下さい。

最高の wine です。瓶は 500ml です。でもたった 120 本しかありません。

天然アルコール度数 14.80 度。



ポデーレ コンコリ ビアンコ

Podere Concori Bianco 2010 IGT Toscana



収穫後、選果し10時間スキンコンタクト。それからプレスして60日間かけてゆっくり発酵。ピノ・ビアンコ80%、シュナン・ブラン20%のブレンド。天然アルコール度数12.85度。年間生産量2000本、樹齢8年。

最初に柑橘系の香がTopに漂い、それからオレンジの香に移行します。普通これだけ若いイタリアの白は黄緑色が隠れ見えるが、ここのワイナリーがちゃんと熟成を待った事が解る、イエローの色しか見えません。若干醸造上ガスを残しま

した。これは出来るだけSO₂を使いたくないからです。塩味も最後に若干感じ、グレープフルーツの白い革のようながみで引き締め、面白いスタイルの白ワインです。

メログラノー

Melograno 2009 IGT Toscana Rosso



メログラノーとはイタリア語でザクロの木のこと。彼の家の前に大きなザクロがあって、そこから名付けました。シラー80%、チリエジョーロ5% (Ciliegiolo)、カラレーゼ5% (Carrarese)、その他ローカルな地葡萄が10%。収穫後INOXタンクで45日間マセラシオン後、10~11ヶ月古い樽発酵。勿論酵母菌は使用しません。SO₂も極力少なく使用。天然アルコール度数13.24度。年間生産量2500本、樹齢25年。非常に濃いガーネット色、フレッシュでつかかからず、ごくごく飲め、こうい

うシラーがイタリアで出来るのだ！と吃驚です。ローヌのナチュラルワインの生産者に飲んで貰いたいスタイルです。