

スロヴェニアに根付くブドウ

レブラが映す テロワール

イタリアとスロヴェニアにまたがる丘陵地帯ブルダ（イタリア語でコッリオ）は優れたワイン産地として知られている。アドリア海とジュリア・アルプスに挟まれたこの美しい産地を代表する品種がレブラ（リボッラ・ジャッラ）で、その個性的味わいが注目を集めている。

Photo : @@@@@@ Photo & Text : Isao Miyajima

マスタークラスで知る レブラのタイプと熟成ポテンシャル

イキイキとしたクリスピーな白ワイン、熟成によりなめらかになった魅力的な白ワイン、
長いマセレーションにより独自の複雑な味わいをもつオレンジワイン。
レブラはさまざまな表情を生み出すことのできる品種だ。

シヤブリの品質を 向上させてきた指導的存在

2019年もブルダのレブラにフォーカスした試飲会レブラ・マスタークラスが8月末に開催された。今回で3回目となる。ルネッサンス様式の美しい屋敷ヴィッラ・ヴィポルジェが恒例の会場だ。イベントに参加したのはクレット・ブルダ、スチューレック、モーロ、ドルフォ、メドット、ザヌット、イエルマン、

フェルディナンド、エディ・シムッチ、マリアン・シムッチ、クリステイアン・ケーベル、エルゼティツチ、ラディコン、グラヴネルの14生産者。それぞれのレブラを試飲しながら、10年のWSAソムリエ世界チャンピオンのルーカ・ガルディーニがワインをコメントした。
ワインは大きく3種類。ステンレスやセメントのタンクで熟成した若いレブラ、樹齢の高いブドウを使い、

おもに樽熟成をしたワンクラス上のレブラ、果皮をマセラシオンしたいわゆる「オレンジ」レブラである。今回は紹介されなかったが、シャルマ方式や瓶内二次発酵によるスパークリングレブラも最近人気がある。18年は果実がしっかりと成熟し、フレッシュさも保持できたいいヴィンテージで、熟成能力も高い。

レブラはつねに酸とミネラルが強く、アロマは控えめで、華やかなワインではないが、とても味わい深く、食卓で真価を発揮する。樽熟成をしても、長期瓶熟成をしても、またオレンジワインに仕上げて、つねにイキイキとした味わいを完璧に保持することができる。

レブラは産地ブルダにとってもっとも重要な品種で、ブルダのブドウ畑1810ヘクタールのうち約20パーセントの371ヘクタールがレブラだ。典型的な土壌オポカは泥灰土と砂岩が重なり、もろく砕けやすく、3000から5000年前の古いものだ。非常に貧しい土壌で生産量は少ないが、ミネラル豊富で凝縮感のあるワインを生む。海風と山風の影響を受ける地中海気候もブドウの成熟にとって理想的だ。さまざまなスタイルのレブラはそれぞれがとも個性的で、品種と産地の強い結びつきを示している。



貧しいオポカ（イタリア語でボンカ）土壌では自然に収穫量が抑えられ、凝縮感のある味わいのブドウが収穫される。造りたいワインのタイプにより、収穫時期も9月初めから11月初めと大きく変化する。



ホテル・グレディッチで開かれたガラディナーには、それぞれの生産者が自慢のヴィンテージのマグナムボトルを持ち寄った。ひと昔前までは素朴な地方料理の店が多かったブルダでも、近年は洗練されたモダンな料理を提供する店が増えているが、グレディッチのシャトーレストランはその好例。スロヴェニア料理はイタリア、オーストリア、東欧などさまざまな国の影響を受けていて、とても魅力的だ。

進化するレブラワインと生産者

まったく異なるスタイルのワインを造る生産者同士がとても仲良く、
お互いのワインを試飲して、切磋琢磨し合っているブルダは、とても活気のある産地だ。

コッリオの代表格は、
完璧なまでにクリーン

イタリアを代表する白ワイン生産者イエルマン。2007年にオーブンした新醸造所があるコッリオ地区ルツタルスに60ヘクタール、古い醸造所があるファツラ・ディソントオに100ヘクタールの畑を所有し、年間90万本のワインを造り、世界中で高い評価を得ている。現当主シルヴィオの曾祖父アントンは、1881年にピリヤーナ村(現スロヴェニア)からフリウリのヴィツラ

ノーヴァに移り住んだ。スロヴェニアはイエルマン家のルーツである。「私たちはブルダの大きな可能性を信じていて、近年畑を購入しています」と、シルヴィオの息子アロイス・フェリッククス。ヴィスヴィク2017は極端に洗練されたレブラ。イエルマンらしく完璧にクリーンに醸造されており、アロマが鮮明で、レブラらしい勢いと活力に満ちている。イタリアで造られるリボッラ・ジャツラ主体のヴィンナエとはまた異なるより厳格なスタイルだ。



イエルマンがスロヴェニアでつくるリボッラ・ヴィスヴィク2017はフレッシュなミントのアロマと清冽な味わい。繊細なミネラルを感じさせる洗練されたレブラだ。(下) アロイス・フェリッククス・イエルマンは父シルヴィオ、兄ミケーレとともにワイナリーを運営。まだ23歳だが意欲的に海外市場を回っている。



確かな醸造技術が見せる
冷涼な地のテロワール

マティアシユ・チェトルチッチはまた農学校の生徒だった1992年に曾祖父の畑の栽培を始め、97年にワイン造りを始めた。10ヘクタール弱の畑から年間3万5000から4万本のワインを造る。ワイナリーがあるコイスコ村はプレ・アルプスに近い。150から300メートルという高めの標高と冷涼な気候を活かして、フレッシュで優美なレブラを造る。



レブラ・エポカ2017は500Lのオーク樽で発酵、12カ月樽熟成した豊かなワイン。アプリコット、薬草、ヘーゼルナッツのアロマをもち、ピロードのような口当たりと強靱な酸をもつ。(下) オーナーのマティアシユ・チェトルチッチと妻ジャスミーナ。ふたりで力を合わせて、ゼロからワイナリーを立ち上げた。



コッリオのグラディスチウツタとの国境を越えたジョイントヴェンチャーから生まれる瓶内二次発酵スパークリング、シネフィニス・レポリウム・ブリュットはシャープな味わいで、ミネラルの余韻が長く続き、見事な出来栄え。フレッシュなレブラ2018は爽やかで、レブラ・エポカ17は複雑、トップラインのレブラ・ブルートゥス16は1年間果皮とマセラシオンして造るが、酸化のトーンはなく、ハーブのアロマがみずみずしく、堅固な味わいだ。



樽は一切使わず、
果実のみで土地を表現

現当主マルコの祖父ドルフォがセグロ村に土地を買ったのは第一次大戦直後。その後、息子ルドルフから孫のマルコへとワイナリーは引き継がれた。14ヘクタールのブドウ畑はスロヴェニアにもイタリアにもあり、標高80から200メートルに位置する。年間生産量は12万本。

ドルフォは辛口でフレッシュなレブラで知られていて、樽熟成のレブラは造っていない。「テロワールと

品種の特徴がストレートに出たワインが好き」とマルコ。印象に残ったのはシャルドネ70パーセント、ピノ・ノワール30パーセントの瓶内二次発酵スパークリング、スピリト・ブリュット・ナチュール2014だ。暖炉の灰を想起させる厳格なアロマをもち、シャープな味わいで清らかな酸が素晴らしい。「鮮やかなミネラルは、ブルダのテロワールの刻印」と満足気だ。

Winery:3
Dolfo
【ドルフォ】



ルメーナ・レブラ2018は洋梨、白桃などの熟した果実のアロマをもち、かすかにスモーキーで、非常に喜ばしい味わいだ。複雑ではないが、フレッシュで、何杯でも飲みなくなる味わい深さと心地よさがある。(上) オーナーのマルコ・スコチャイはイタリア国境に近いセグロ村で、1986年からワイナリーを運営している。



シャブリの品質を
向上させてきた指導的存在

イタリア国境とコッリオを見渡せるテラスを備えた新醸造所は、3月末に完成したばかり。垢抜けた近代的デザインは、ブルダの新時代を感じさせてくれる。13・5ヘクタールのブドウ畑を所有し、年間生産量は6万5000本だ。冷戦が終結した1989年に創設されたワイナリーで、樽熟成による品格あるワインで知られている。地下セラーには500個のバリックが並んでいる。

Winery:4
Edi Simčič
【エディ・シムチッチ】

アレクス・シムチッチは父エディが創設したワイナリーを、父・ふたりの息子と一緒に運営。うまく樽を使う名職人だ。



レブラ2017は、フォヤーナ村の単一畑ブレイナーのレブラで造られる。畑の標高は平均150mで、ブドウの樹齢は37年。オーク樽で発酵して、10カ月熟成する。

@@@@@@
@@@@@@
@@@@@@
@@@@@@



レブラ2017はパイナップル、洋梨、マンゴーの豊潤なアロマに、甘いバニラのニュアンスが混ざる。ピロッドのようななめらかな口当たりで、豊かで包み込むような酸が堅固で、塩っぽいミネラルが強烈なので、イキイキとした味わいを保持する。レブラ02も美しく熟成していて、フレッシュな酸が印象的だ。ミントとスパイスを感じさせるメルロ・コサーナ15も見事だ。

リポッラ2014は木樽で2〜3カ月の果皮マセラシオンを行い、そのあと30hlのオーク樽で3〜4年間熟成している。柑橘類、キノットのアロマに鉄っぽいトーンが混ざり、力強い味わい。



所有するブドウ畑は17ha。すでに8月末には完全に除葉が済んでいた。「早く除葉して、ブドウを太陽に慣れさせると、果皮が厚く頑丈になる」とサシャ。3つの枝に分かれた独自のアルベレッコ仕立ては、グラヴネルらと一緒に導入したもの。

Winery: 5

Radikon

【ラディコン】

シヤブリの品質を向上させてきた指導的存在

今回の試飲会のなかでも、もつともタンニンが堅固で、深みがあり、力強いスタイルで印象に残るのがラディコンだ。リリースされてからでも長く熟成させる必要があるワインでもある。

サシャ・ラディコンはふたつのラインのワインを造っている。ひとつは父の時代から造られている著名なリポッラ、オスラヴィエ（シャルドネとソーヴィニヨン・ブラン）、ヤークット（フリウラーノ）で、自然発酵の後、木樽で2から4カ月の果皮とのマセラシオンを行ない、その後4年間も樽熟成（25と35hl）をする。さらに2年の瓶熟成をしてリリースされる亜硫酸無添加ワインだ。いわゆるオレンジワインのなかでももつともタンニンが強く、頑強なワインで、熱狂的なファンがいる。もう一つはサシャが2009年から始めたSのラインで、8から14日の果皮とのマセラシオン、18カ月の樽熟成（25と35hl）によるこのラインは、よりやさしく、飲みやすいワインで、オレンジワインに慣れていない人にも受け入れられやすい。「長期マセラシオンによるワインへの入門編という位置づけです。父の革新、変遷を同時代でフォロー

してきた消費者は、いまのスタイルに辿り着いた理由や意味をよくわかってくれます。ただ父の時代を知らず、最近ワインを飲み始めた消費者は、私たちの独自のスタイルについてこれないかもしれません。だからこのSのラインのワインでタンニンに慣れてもらいたい」とサシャ。ピノ・グリージョ・シヴィ、スラトニク（シャルドネとフリウラーノ）、RS（メルロとピニョーロ）の3種類が造られていて、デリケートな果実味（柑橘類やアプリコット）と心地よいタンニンが魅力的だ。

16年に62歳で天逝したスタンコ（スタニスラオ）の跡を継いで、母サザーナとともにワイナリーを運営しているサシャ・ラディコン。長期果皮マセラシオンをするワインのなかでも独自の個性的スタイルを、前に推し進めている。



Klet Brda

【クレット・ブルダ】

地元一のワイナリーが示す
レブラのアイデンティティ

第二次世界大戦前のブルダには貴族が所有する17の城があり、農夫が栽培したブドウはその城に持ち込まれて、醸造されていた。19世紀後半、そのひとつであるドロボ城の所有者となったスペイン・カタルーニャのシルヴェリオ・デ・バグエール伯爵は、フィロキセラ禍に襲われ荒廃

していたブルダで、ブドウ栽培とワイン造りの復興に大いに寄与した。そして、ドロボ村はブルダにおけるワイン造りの中心となる。

戦後復興も一段落した1957年、この村に創設されたのがクレット・ブルダ生産者協同組合だ。順調に成長を続け、いまでは組合員400名で1000ヘクタールのブドウ畑を管理、年間600から

800万本のワインを生産する。成長を支えてきたのは、優れたテロワールと厳しい品質管理だ。

クレット・ブルダのブドウ畑はすべてブルダ地方にあり、標高は80〜370メートル、アルプスの冷気とアドリア海の温暖な気候の恩恵を受ける。砂岩と泥灰土が重なったオポカ土壌は強いミネラルをワインに与える。地中海にしては降雨量が多く、白ワインに適した産地で、造られるワインの70パーセントは白だが、優美な赤も評価が高い。レブラは、標高100メートル以上の急な傾斜に植えられ、酸とミネラルが際立ったシャープなワインとなる。

品質管理も厳しく、スロヴェニア農林省のオンラインシステムで畑の面積、土壌、傾斜、品種、仕立てなどあらゆる情報を一括管理し、それをもとに1年を通じて組合員を指導している。「レブラの畑だけでも400区画あります。そこから最良のものを選別して、それぞれの畑の特徴を活かしながらブレンドするので、いいワインができるのです」と話すのは、醸造責任者のダリンコ・リボリカ。ワイナリーを訪問したのは収穫前の忙しい時期とあって、ダリンコの携帯電話は鳴り続け、それぞれに的確な指示を出していた。

組合員が所有するブドウ畑は全部で1000ha。品種別にはレブラ27%、メルロ20%、シャルドネ16%、ソーヴィニヨンナス（フリウラーノ）12%で、それ以外にもピノ・グリージョなど数多くの品種が栽培されている。



ブルダのエッセンスを表現する品種がレブラだ。果皮が厚く、酸とミネラルが強い。クレット・ブルダは世界最大のレブラの生産者。ブルダのオポカ土壌は泥灰土と砂岩が重なっていて、雨や日照により簡単にくだける。ミネラル豊富で、水はけがいい土壌でブドウ栽培には理想的だ。



ステンレスタンク、大樽、小樽をうまく使い分けている。小樽の90%はフレンチオークで、10%がアメリカンオーク。今年からシルヴェリオ・デ・バルエール伯爵が所有していたドプロボ城の地下を改装し、トップワインの熟成庫として使用していて、試飲室も併設されている。



常に様々な実験に取り組んでいる。(上) 破碎せずに除梗した実を12ヵ月マセラシオンする試み(ブドウの実が40%で、果汁が60%)。全く酸化しておらず、フレッシュ。(右) 卵型木樽ではシュールリー熟成を行う。



(左)元F1ドライバーのラルフ・シューマッハもクレット・ブルダのワインが好きで、たまに遊びに来ては収穫に参加したりするそうだ。(下) 26年間にわたり醸造家を務めるダリンコ・リボリカがクレット・ブルダの品質を厳しく管理している。



(左) クレット・ブルダの最高峰レブラ・バグエーリは6000Lのオーク大樽で1年以上熟成。(右) ペネーチェ・レブラ・ブリュットはシャルマ方式の爽やかなスパークリングワイン。レブラ100%で、62年から造られるベストセラー。

清潔な醸造所では近代的醸造が行なわれ、あらゆる需要に対応できるようにさまざまなラインのワインが造られている。ヴィラ・ブリッチャクエルカスのラインは単一品種によるデイリーワインで、ステンレスタンクで熟成。品種の特徴がうまく出ている、フレッシュなスタイルだ。「濃厚なニューワールド的ではなく、ヨーロッパらしい古典的スタイルのワインを目指しています」。クラスノはレストランやホテル向きで、熟成に樽を使い、より凝縮感がある。最上級クラスのバグエーリはまさにトップワインで、世界の専門誌で高い評価を得ている。

見逃せないのが、スパークリングだ。15万本生産されるレブラを使ったシャルマ方式のペネーチェ・レブラ・ブリュットはイキイキとした爽やかなワインで、イタリアやアメリカで大成功している。年末年始のパーティーシーズンもさることながら、夏のアペリティフにも最高だろう。瓶内二次発酵でも4種類造られているが、どれも清冽な酸とミネラルを感じさせるブルダらしい味わいだ。

デイリーワインから高級ラインまですべてのワインが抜群の安定感を誇っている。まさにブルダの本質を教えてくれる生産者である。