



# 個性の時代へ

「黒い雄鶏マーク」で知られるキアンティ・クラッシコは日本でも馴染み深い。このワインはテロワールや造り手の個性が反映されており、多彩な味わいが魅力でもある。キアンティ・クラッシコの今を、実力派の造り手を通して紹介する



キアンティ・クラッシコ協会が入る「カーサ・キアンティ・クラッシコ」。中はキアンティ・クラッシコの博物館、レストラン、バーなどがある

キアンティ・クラッシコのテロワールの違いを展示したブース

# キアンティ・クラッシコの

トスカーナを代表するDOCG（統制保証産地呼称）といえば、キアンティ・クラッシコがその一つに挙げられるだろう。ポトルネックに貼られた黒い雄鶏マークは、DOCGキアンティ・クラッシコのシンボルで、親しみやすい。

生産地域はフィレンツェ県とシエナ県の間に広がる4村（カステッリーナ・イン・キアンティ、ガイオーレ・イン・キアンティ、グレイヴェ・イン・キアンティ、ラッダ・イン・キアンティ）の全域と5村（バルベリーノ・ヴァル・デルサ、カステルヌオヴォ・ペラルダンガ、ボッジボンシ、サン・カシャーノ・ヴァル・ディ・ベアザ、タヴァルネッレ・ヴァル・ディ・ベアザ）の一部地域で生産されている。

今回、4村を訪問した。そこで感じたことは生産地域のテロワールと造り手の哲学が味わいを生むということだ。傾向としては、キアンティ・クラッシコの北に位置するグレイヴェ・イン・キアンティの標高の高いエリアでは酸味がきれいなサンジョヴェーゼが生まれる。キアンティ・クラッシコ南西に位置するカステッリーナ・イン・キアンティは糖分が高く、酸度が少ないのが特徴。南部にあるカステルヌオヴォ・ペラルダンガはリッチでフルボディな味わいだ。ただし土壌、標高や風の流れてそれぞれブドウのキャラクターは違ってくる。そして何よりも造り手がどう造るかで、当然味わいは違ってくる。ある生産者はサンジョヴェー

ゼには新樽を使わず、エレガントなスタイルのキアンティ・クラッシコを造ることに専念していた。別の生産者はバリック（小樽）を用いて骨格のある果実味豊かな味に仕立てていた。サンジョヴェーゼはピノ・ノワールに共通する難しさがあがり、それがこの品種の魅力だと語っていた別の造り手もいた。

さらにキアンティ・クラッシコ・グラン・セレイツィオーネというキアンティ・クラッシコの頂上に立つカテゴリーも生まれ、これまで以上に畑や造り手の哲学が表現されるようになってきた。各村ごとにアソシエーションが発足され始め、今後は村ごとの視点で、キアンティ・クラッシコの多様性が語られるのかもしれない。

# 今

Special Thanks Consorzio Vino Chianti Classico



カーサ・キアンティ・クラッシコ内のレストランでは、トスカーナの伝統料理が楽しめる

黒い雄鶏のオブジェはキアンティ・クラッシコ生産地域内の各村に1体置かれている



サン・カシャーノ・ヴァル・ディ・ベアザ、フィレンツェ、グレイヴェ・イン・キアンティ、ラッダ・イン・キアンティ、ガイオーレ・イン・キアンティ、シエナ、カステルヌオヴォ・ペラルダンガ、バルベリーノ・ヴァル・デルサ、カステッリーナ・イン・キアンティ、ボッジボンシ、タヴァルネッレ・ヴァル・ディ・ベアザ

## カステッリーナ・イン・キアンティ



右から2本目「キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイツィオーネ・レゼルヴァ・ディ・フィッツァーノ」。ラベルの図柄はフィッツァーノの畑を示している

## ロッカ・デルレ・マチエ

# Rocca delle Macie



レ・マチエのワイナリーはキアンティ・クラッシコのシンボル「黒い雄鶏」を迎えてくれる



フィッツァーノのサンジョヴェーゼの畑

ヴィニオンを植えている。

「フィッツァーノはより砂質を多く含んだ石灰岩、粘土が混じった土壌で、エレガントで熟成できるサンジョヴェーゼが生まれます。

一方、レ・マチエは石灰質とガレストロ土壌でミネラルとフレッシュさがある。カステッリーナ・イン・キアンティの標高の高いところ、低いところでサンジョヴェーゼの味も異なってくる。我々はそれぞれの土壌を表現したい」とオーナーのセルジオ氏は語った。

「キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイツィオーネ・レゼルヴァ・ディ・フィッツァーノ」はサンジョヴェーゼ95パーセント、メルロ5パーセント。メルロをわずかに使う理由は丸みとリッチさを与えるため。フレンチオークを使ったバワフルな味わい。グラン・セレイツィオーネは将来的にはサンジョヴェーゼ100パーセントにしていきたいという。

## ガイオーレ・イン・キアンティ



オーナーのフランチェスコ・リカーゾリ氏。240ヘクタールの自社畑を分析するなどワイナリー運営の指揮を執る

## 研ぎ澄まされたエレガンス

小高い丘にそびえ立つブローリオ城を目にする「リカーゾリ」が、キアンティを誕生させたベッティエ・ノ・リカーゾリ男爵家の末裔という威厳が静かに伝わってくる。

城のほど近くに広がるシングル・ヴィンヤード「コッレディッラ」は、まさにエレガントでミネラル豊かな

ると転がる石灰岩、砂岩の特別な畑。この畑のサンジョヴェーゼを100パーセント使ったのが「コッレディッラ・キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイツィオーネ」。2013年をオーナーのフランチェスコ・リカーゾリ氏と試飲する。

「ガイオーレのサンジョヴェーゼの特徴を一言で語るのには難しい。畑の標高も200〜600メートルと高低差がありますし、造り手のフィロソフィーも違う。あえていうならばよく抽出でき、バワフルだがエレガントさも備えている」とリカーゾリ氏。

2018年にはガイオーレ・イン・キアンティの協会も発足し、さらにテロワールを追求したキアンティ・クラッシコが生まれる。



ブローリオ城とサンジョヴェーゼの畑



## Ricasoli リカーゾリ

左から2本目「コッレディッラ・キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイツィオーネ 2013年」はブラムや赤いベリー、サクランボの香り



セルジオ・ジンガレリ氏（左）はキアンティ・クラッシコ協会会長も務める。右は奥様のダニエラさん