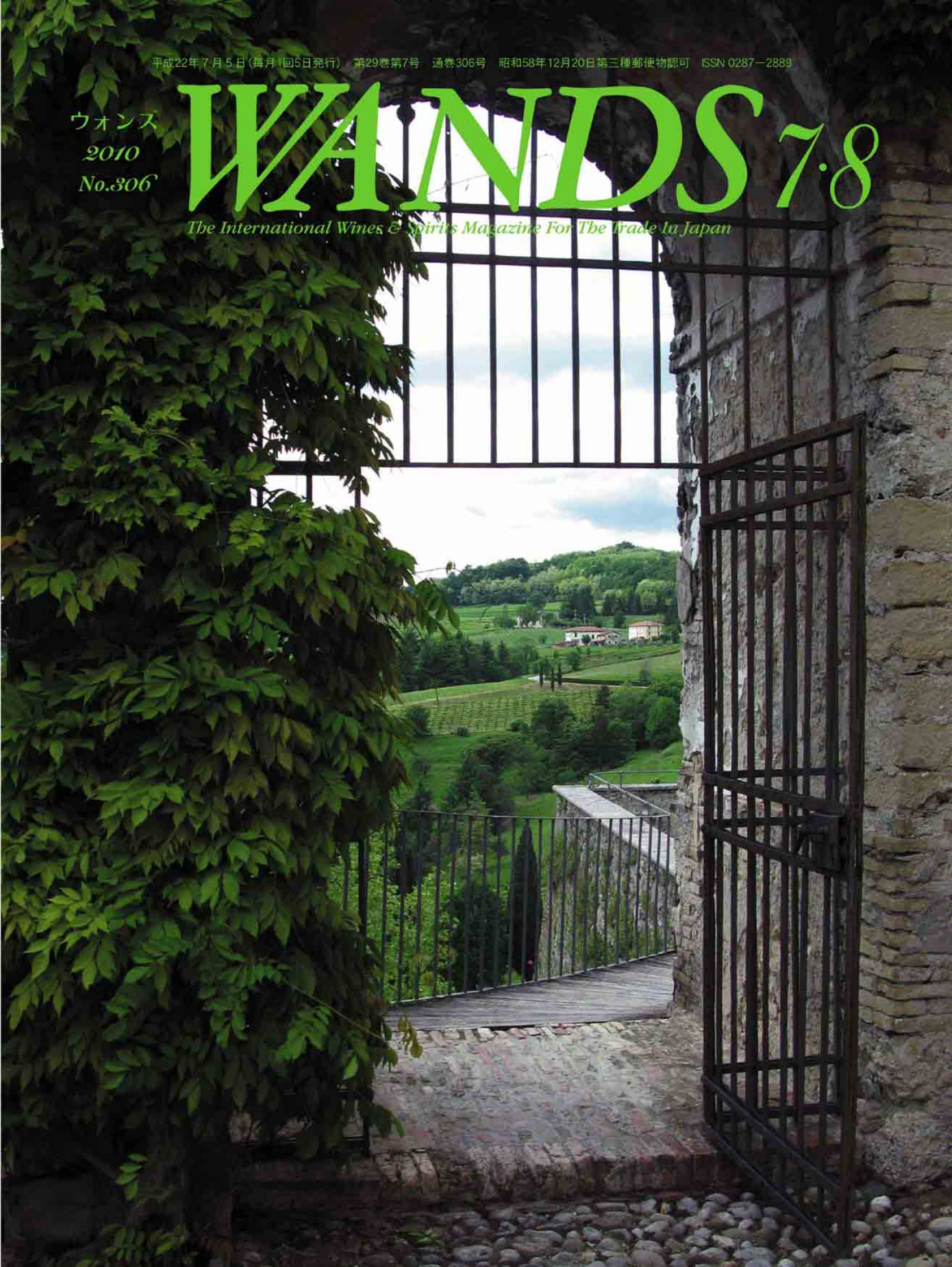


平成22年7月5日(毎月1回5日発行) 第29巻第7号 通巻306号 昭和58年12月20日第三種郵便物認可 ISSN 0287-2889

ウォンズ
2010
No.306

WANDS 7.8

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan



ページなどで示して欲しい」。

今春から新たに船出したDOCGコネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スーペリオレには、内なる競争相手DOCプロセッコだけでなく、スペインのCAVAなどさまざまなスパークリングワインと国際市場で競合する。その時、プロセッコらしさ、コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネらしさがボトルに込められていないと、市場で勝ち残ることは難しいだろう。プロセッコのオリジナリティを二つの生産者に聞いた。

ベッレンダ

DOCG地域の北東部ヴィットリオ・ヴェネトに近いカルベシカ村がベッレンダの本拠地。ウンベルトとルイジのコスモ兄弟が経営するカンティーナである。

ベッレンダの自社畑はカンティーナの周囲を中心にした35ha、この他に70haの契約栽培畑がある。10年前からカルティツェも造っている。

プロセッコの栽培方法はシルボという伝統的なもので、これは主幹を高くして新梢が垂れ下がる仕立て方だ。この他に植樹密度を濃くしたシルボ改良型やグイヨが採用されている。プロセッコの収穫量は最大13t/ha。「13トン以上とると水と同じになってしまう」とウンベルトは言う。ベッレンダは有機栽培農法を採用し、牛糞堆肥を使用している。葡萄

栽培上の最も大きなリスクは、山に近いので春の遅霜の被害が大きいことだという。

カンティーナの前の畑が植え替え準備中。テラスを造って来週から植え始める。栽培方法は伝統的なシルボ。

ベッレンダの特徴はシャルマー式のプロセッコ（DOCGコネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ）だけでなく、シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ムニエで造るメトード・クラッシコ（瓶内二次発酵）のスピマンテと、「コル・ディ・ルナ」というブランド名のDOCプロセッコ・トレヴィーソを造っていることだ。

そして2年前から“プロセッコの原型”となるスパークリングワイン造りに挑戦し始めた。ウンベルトが言うには、

「祖父の書齋を片付けていたら1870年代の地図が出てきた。これを見ると1860年から1925年（フィロキセラ禍で根絶やしになる前まで）までの間、この地域にはたくさんの葡萄品種があったことがわかった。

1905年から1906年にシャルマー・メソッドが発明され、密閉タンクがこの地域に導入されたのは1925年のこと。コネリアーノには醸造学校があり栽培、醸造のイノベーションが進展していたからだ。

それ以前はどのようにしてプロセッコを造っていたのだろうか。プロセッコが発泡酒になる経緯について研究した。昔は白ワインも果皮と一緒に（赤ワインのように）醸造していた。下部の広い台柱形の発酵槽で一次発酵を行い、発酵の進展とともにキャップが上部に上がっ

▼ベッレンダの畑でプロセッコの栽培方法を説明するウンベルト・コスモ



てくる。頃合を見計らって発酵槽の下部からワインを引き抜きボトルに詰めた。この地域は秋になると急激に寒さが押し寄せてくるためカンティーナも冷える。発酵が完全に終わらないままボトルに詰めてしまった白ワインは、翌春の暖かさの到来とともにボトルの中で二次発酵を起こしたと思われる。これがプロセッコの成り立ちであり、プロセッコ造りの原型だ。

現在、これを模していくつかの試作品を造っている。出来栄は上々で、いずれ市場にリリースしたいと考えている」。

ところで、プロセッコの残糖分表示は、	
「エクストラ・ブルット」	0～6g/l
「ブルット」	0～12
「エクストラ・ドライ」	12～17
「ドライ」	17～26
「デミ・セック」	26～50
「ドルチェ」	50以上

となっているが、ベッレンダはプロセッコにはブルットが最も適していると考えている。

ベッレンダのプロセッコを試飲した。「ベッレンダSC1931」 SCは父セルジオ・コスモのイニシャルで1931は父の誕生年。2008年産葡萄を使って瓶内二次発酵。18か月熟成。100%プロセッコ。一部分樽発酵の

