



シチリアの食とワインと山猫と(2)

第31回VINITALYの国際醸造コンクールで「VINITALY大賞」を受賞したコンテ・タスカ・ダルメリータ社の総責任者ルーチョ・タスカ氏にインタビューを試みた。ルーチョ・タスカは前号で登場願ったジュゼッペ・タスカ伯爵の長男である。

—VINITALYのワインコンテストでの大賞受賞おめでとうございます。まずはその感想から聞かせて下さい。

ルーチョ・タスカ 幸運でした。私は全く夢にも思っていないことで、大変な荣誉です。

—スプマンテが大金賞でしたね。

タスカ あれは実に愉快でした。自分の満足より先に、北イタリアのスプマンテ・メーカーのことを考えたからです。わが社のスプマンテはシャルドネだけで造っています。最初に父が伝統品種でスプマンテを作り始めたのですが、私がシャルドネを導入し、そのシャルドネの方が良い結果になりました。私はスプマンテは円みのあるものに仕上げることが大事だと思っています。今開発中のプロジェクトの中にはスプマンテの製造も含まれています。それはメトド・クラシコでもなく、シャルマーでもなく、強いて言えば「メトド・シチリエン」(シチリア方式)とでも呼びましょうか。いまのところなかなか良い成果を見せています。2～3年後には市場に出せると思っています。

—レガレアーリが最初にシャルドネを植樹した頃、まだシチリア州政府はシャルドネを認可していませんでした。誰が植えようと考え



▲ルーチョ・タスカとアンナ・タスカ

たのですか。

タスカ それは言う तो ちよつとまずいこともあります(笑)。当時の私は、フランスワインが一番おいしいと思っていました。だから単純にフランス品種を植えようと思ったのです。フランスワインを飲んでグラスの中に何かあるのかを研究しました。私はワインを捉えるとき、グラスの中にある結果を重視します。そのためには自然の恵みを壊さず、良いブドウを作ることが基本だという思いに至りました。フランス人のいうテロワールというコンセプトはあまり信じていません。ブドウはマイクロ・クライメットが作るんです。

—シチリアの伝統品種はどう考えますか。

タスカ 私にはシチリア伝統品種についての持説があります。特別の調査をした裏付けのある説ではなく、あくまでも私の想像ですから私はファンタ・ストリア(空想説)と呼んでいます。それは次のようです。

古代ギリシャ人が中東からブドウをシチリ

アに運び、それらがシチリアを經由してイタリア本土からヨーロッパ各地に伝わっていききました。たくさんの品種がシチリアを通り抜けましたが、シチリアに残った品種はみな収穫期の遅い晩熟品種ばかりでした。どうしてそうなったのでしょうか。古代から中世にかけて小麦の宝庫だったシチリアでは、あくまでも小麦が最も重要な農産物だったのです。ですから小麦の収穫と収穫期の重なる農作物は敬遠されたのです。シャルドネは8月の収穫で小麦と重なってしまいます。だから残りませんでした。シチリアの伝統品種はおしなべて10月の収穫です。小麦の取り入れが終わってから収穫に取りかかれる品種が選ばれたのです。品質がよいから残ったのではなく、小麦の収穫の邪魔にならない品種が残ったのです。これがわたしのファンタ・ストリア。いくら必死でインソリアを栽培してもシャルドネのフルーツ味には合わないのです。

すでに醸造技術の開発レベルは、ハイ・テクノロジーの域に到達しました。醸造技術を改良するとか、醸造技術で補うとかいう時代は過ぎ去りました。これからはブドウそのもので勝負が決まる時代です。

—現在、ブドウ畑はどれだけあるのですか。

タスカ 300haです。今年新たに20haほど増やしました。来年はさらに24ha増やします。良いワインを造るにはブドウの品質を管理しなくてはなりません。ブドウを栽培する小農家にいくら低収穫を訴えてもなかなか理解されません。わざわざ手間をかけて剪定をし、間引きして低収穫にすることは、彼らのメン



コンテ・タスカ・タルメリータ社の自社畑と
屋外に設置されたステンレススチールタンク群。

タリティでは分かってもらえません。ですから自分の畑を増やすしか道はないのです。
—農家から買い上げているブドウはどのくらいあるのですか。

タスカ 今は、レガレアーリ・ピアンコ、ロザート、ロッソのためのブドウの20~35%を購入しています。その割合は年によって変化します。会社としては100%自社ブドウ使用は無理でも、90%まではもっていきと思っています。購入ブドウを10%に留めれば、その選択はフレキシブルになります。去年は13万キントルのブドウを買いましたが、そのセレクションが大変でした。購入する葡萄農家は、レガレアーリ周辺の農家で、1950年代の農地改革まではレガレアーリの領土だったところがほとんどです。

—『ノツェ・ドーロ』『レガレアーリ・ピアンコ』『ヴィツラ・タスカ』などに使われているタスカという品種は何なのですか。

タスカ レガレアーリの農園で父が1950年代に見つけたものです。戦前から植えられていた樹で、しばらくはソーヴィニヨンだと思っていたのですが、どうも似て非なるものようです。ガルガーネガカグレカニコの突然変異種のようなのです。

—ルーカ・マローニによれば『'95ロゼ』は今までテイスティングした中で最良のロゼ』という評価でしたが。

タスカ このロゼも父のアイデアでした。それも伝統品種で造ろうというものでした。父はロゼワインが好きで、これをネッロ・ダヴォラとネレッロ・マスカレーゼで造ろうとしました。この2種の混合割合は年々変化しています。ネレッロ・マスカレーゼはスキン・コンタクトなしのブラン・ド・ノワール、ネッロ・ダヴォラは短時間のマセレーションをしています。

—レガレアーリ農園ではいつ頃からブドウを栽培しているのですか。

タスカ 農園は1826年にタスカ家が購入し、

1834年には25~30haで硬質小麦とブドウの栽培が始まりました。パレルモにあるヴィツラ・タスカは、前世紀には農園で、一時ブドウも栽培していました。そのブドウから造られたワインは『カマストラ』と呼ばれ、ヨーロッパやアメリカに輸出されていました。戦後、1950年代に母がニューヨークのブラザ・ホテルのレストランのワインリストに、『カマストラ』を見つけて感激していました。

レガレアーリがワインを販売するためにボトリングを開始したのは1960年代になってからのことです。そのきっかけは、祖父が父の姉のアンナの結婚式のためにパレルモにワインを運ぶ必要が生じ、瓶詰めをしたのですがそれは輸送に耐えませんでした。そのあと、もう一人の姉、コスタンツァの結婚式の時も瓶詰めして輸送しましたがこれも失敗しました。それを見ていた父は真剣にボトリング問題に挑戦し始めました。やっと解決したのが1960年代になってからのことです。

—いまでこそエツィオ・リヴェッラはイタリア・エノロジー界の巨人ですが、1960年代にはそうでもなかったと思います。当時彼をどうやって見つけたのですか。

タスカ 父がどうやって探したのかは私もよく知りません。不思議な人生の巡り会いだっただのかもしれない。当時はイタリアワインも無名時代で、リヴェッラもいまのような知名度はなかったはずですが、ただ、当時から最も優秀とされていたアルバの醸造学校の出身で、わが社には彼のような最高級の技術者が必要でした。リヴェッラはレガレアーリを見に来てくれて、フレームワークを作り、当時の彼の右腕だった27歳のロレンゾ・ベイラという優秀な若者をレガレアーリ・プロジェクトのために送ってくれました。それ以来、醸造技術面で協力をしてもらっています。

ワインの販売も最初の2年間は、私と母が担当しました。その後はイニャツィオ・ミチェッリに任せています。これも幸運な巡り会

いです。

—どのくらい輸出しているのですか。

タスカ '96年には総生産量の3分の1を輸出しました。今年には41%に伸びています。輸出先はドイツが最も多く、アメリカがこれに続きます。去年からはブラジルなど南米の市場に進出することができました。これからはアジアに目を向けたいと思います。

—イタリア国内のワイン消費傾向をどのように見えていますか。

タスカ 北イタリアの消費者の方が舌が肥えています。外国市場ではワイン非生産国の方がクオリティワインを求めます。シチリアワインを売る際に問題なのは、ネガティブなイメージです。たとえばブラインドで飲んでから生産地と価格を言えば納得してくれますが、生産地と価格を先に言うと拒否反応が起きる場合があります。それも今回のような受賞歴が徐々に薄くしてくれてはいますが。

ローマ・ソムリエ協会主催のセミナーでレガレアーリの醸造を担当するエノコンサルタント社のロレンゾ・ベイラが講演した。レガレアーリ・プロジェクトに着手した時の様子や1991年産のシャルドネに付いたボトリティス・シネレア（貴腐菌）について、熱心に説明してくれた。彼は雨がなくてカビが発生しにくいというイタリア南部の持つ気候の優位性や、糖や酸、アントシアニンやタンニンの相関関係などについても言及した。かつては酸化していないというだけで偉大なワインだと讃えられたシチリアのワインも、その後の着実な進歩で単に先端醸造設備を有するだけでは評価されなくなっており、どの技術をどの品種にどのステージで適用するのが求められているという。最終的にはブドウそのものの改良が求められ、シチリア伝統品種の潜在力の解明が待たれる。シチリアはブドウ栽培の大きい可能性を秘めた島のようなのだ。