

LE BLEU JOURNAL

高貴な葡萄 ネッビオーロを知る



イタリアワインを知るのに避けては通れない銘醸地「ピエモンテ州」。場所はイタリア北西部、アルプス山脈の麓。ここピエモンテの土着品種で世界中のワインラバーたちを魅了する品種が「ネッビオーロ」だ。Nebbio（霧）が語源で、晩熟の品種で10月下旬～11月の収穫時に霧が立ち込めること、果皮に付着する白い酵母が霧のような見た目から名づけられたといわれている。この品種、とても難しく扱づらい。成熟が遅いのに寒さに弱

く、土を選び、気候を選ぶ。密集して湿度が高いとカビが生えるため、手作業で間引き大量生産ができない。条件が揃った土地に根性と技術のある生産者でないと栽培に成功しないため、ピエモンテ州以外ではほとんど生産されていない。この葡萄から生まれたのが、「王のワインにして、ワインの王」と称されるバローロ。そしてイタリアワインの女王、バルバレスコ。どちらも同じ品種ながら、テロワールの影響を色濃く受けるこの葡萄は全く異なるワインを生み出す。

ワインを作るにしても、一筋縄にはいかないのがこの高貴な葡萄。タンニンと酸が強く、醸しを弱めると色素が不安定に。個性であるタンニンや酸としっかり向き合い、時間をかけて丁寧に作られたワインが花開き、王となり、女王となる。バローロはタンニンと果実味が強く、長期熟成向き。生産者やコミュニティ（村）によって味わいやスタイルは多種多様だ。バルバレスコは一般的にバローロよりもタンニンがしなやかで口当たりも上品。可憐な印象の味わいが人気だ。

ネッビオーロ入門編

ロエロとランゲ・ネッビオーロ

バローロやバルバレスコだけではない。タナロ川を流れる右岸（南側）、バローロやバルバレスコを生み出すのがランゲ地区。その対岸である左岸（北側）のロエロ地区を忘れてはいけない。砂を含んだ石灰質のミネラルに富む土壌が広がり、エレガントながらも果実味溢れるチャーミングなネッビオーロワインを作り出す。バローロやバルバレスコに比べると同じ熟成期間でもよりリーズ

ナブルで、長期熟成のネッビオーロの上級ワインを味わう入門として大変おすすめだ。そしてネッビオーロをよりカジュアルに、若々しい味わいを楽しむなら「ランゲ・ネッビオーロ」。バローロやバルバレスコを作るエリアだが、その規定熟成年数は1年（バローロは最低3年）。ネッビオーロのフレッシュな酸やタンニンを知ること、ネッビオーロへの理解も深まるだろう。



#Barolo

Baroloの作り手'Dosio'の畑。La Morra地区にあり、果実味豊かで若い段階から楽しめるBaroloが特徴。



#ネッビオーロ

#nebbiolo

食との相性はイタリアワイン随一 🧀

美食の宝庫でもあるピエモンテ州。この地で生まれたネッビオーロワインの食との相性の良さも頷ける。合わせるなら牛ステーキや赤ワイン煮込み、チーズやバターベースの Pasta など。

リュフと合わせると口の中に幸せが舞い込む。筆者おすすめはニセコチーズ工場の「空」。ピエモンテ州名産のゴルゴンゾーラチーズを思わせるクリーミーな青かびチーズは、ネッビオーロとの相性抜群だ。是非試していただきたい。



#北海道産チーズ

#ニセコ空



#Malvira

ロエロ地区を代表するワイナリー Malvira

最新情報はこちらをチェック

wine & food
le bleu
SHOP Instagram

