BRAIDA

ブライダ

http://www.braida.it/

ラッファエッラさんとジュゼッペ氏のボローニャ姉弟

バルベーラ革命の立役者 さらなる高みを目指して

ピエモンテでは昔から親しまれ愛されていたバルベーラだが、30年前まではオステリアで飲まれる酸っぱい安酒であった。そんな時代にバルベーラの可能性を信じ、偉大なワイン造ろうとしたのが「ブライダ」のオーナー、ジャコモ・ボローニャ氏であった。収穫量を抑えたバルベーラを適切にマロラクティック発酵[*2]させ、バリック（小樽）で熟成させた『ブリッコ・デル・ウッチェッローネ 1982年』は最初の近代的バルベーラで、大反響を巻き起こし、バルベーラ革命の口火を切った。その後、85年には単一畑ワインの『ブリッコ・デッラ・ビゴッタ』89年には収穫を遅らせ過熟させたバルベーラで造る濃厚で力強い『アイ・スーマ』、2001年には小樽を使わない伝統的スタイルの『モンテブルーナ』などバルベーラ・ダスティのアイテムを順調に増やしてきた。もちろんワイナリーの定番である微発泡のバルベーラ、『ラ・モネッラ』バルベラ・デル・モンフェッラート』も1961年以来ずっと根強い人気がある。

バルベーラの革命者ジャコモ氏は残念ながら90年に若くしてこの世を去ったが、娘のラッファエッラさんと息子のジュゼッペ氏がしっかりと父の志を受け継いでいる。2人ともアルバ醸造学校卒業のエノロゴであるが、現在はジュゼッペ氏が醸造を担当、外交的でジャコモ氏そっくりのラッファエッラさんは、経営、販売を担当している。

ステンレスタンクが並ぶ近代的醸造所。清潔な環境である

バリックがずらりと並ぶ熟成庫。バルベーラを最初にバリック熟成させたのはブライダだ

熟成能力を秘めた偉大なワイン バルベーラの魅力満開

ヨーロッパが大寒波に襲われた冬の一日、ワイナリーを訪れると、ジュゼッペ氏が瓶詰前の2010年のバルベーラ・ダスティをそろえて待っていてくれた。

「10年は春に雨が多くて、病害対策が大変で、非常にストレスが多かったヴィンテージだ。夏の気候は順調だったが、収穫時期の天気予報が悪くて、心配させられたよ。ただ、幸い天気予報は外れて、雨は降らずに収穫は順調だった」とジュゼッペ氏。

モンテブルーナにはしっかりとした果実味がある。バルベーラ特有の酸が生き生きとしていて、飲み疲れないワインだ。あと6カ月ほど熟成させると最高の食事の友となるだろう。モンテブルーナはワイナリーの背後にある昔から有名な畑で、そこのバルベーラを20、35、55、110ヘクトリットルの木樽で熟成させたのがこのワインだ。

ブリッコ・デル・ウッチェッローネは非常に調和の取れたワイン。凝縮感のある香りで、チェリー、赤スグリ、桑の実などさまざまなアロマが詰まっていて複雑。味わいは、堅固だが、緻密で、フレッシュ。

「これがバルベーラの強さだ。この品種特有の酸が常にワインをとフレッシュに保持してくれるから、凝縮されていても飲みやすさを失うことがない」

ジュゼッペ氏が「今までで最高のヴィンテージ」と胸を張るブリッコ・デッラ・ビゴッタは実にみずみずしいワインだ。フレッシュな果実（イチゴ、森の赤い果実）にスパイスが混ざる魅惑的な香り。口中では実に優美だ。

「ウッチェッローネの畑は粘土、泥土が多く、より濃厚なワインができる。ビゴッタの畑はより砂質で軽めの土壌。よりすっきりして、女性的なワインとなる」。テロワールを鮮やかに反映させた単一畑ワインの見本のようなこの2本、見事な出来である。

バルベーラ革命の象徴である『“ブリッコ・デル・ウッチェッローネ” バルベラ・ダスティ』が熟成する樽

最高レンジのアイ・スーマはまだ閉じきっている。力強いワインで、いつもながら非常にパワフル。ただ、酸に支えられているので、重い印象は全くない。「アイ・スーマは非常に時間がかかるワイン。今ようやく07年がその偉大さの片鱗を見せ始めてきた」とジュゼッペ氏。バルベーラが早飲みのワインだったことが信じられないぐらい、偉大な熟成能力を秘めたワインである。

優雅な時間を導く 官能的なモスカート・ダスティ

規範的な出来のバルベーラ・ダスティを堪能した後は、ワイナリーの2階にある美しい試飲室に移って、ラッファエッラさんも参加して、『モスカート・ダスティ・ヴィーニャ・センツァ・ノーメ』で乾杯となった。バルベーラで有名なブライダだが、このモスカートも高い人気がある。畑があるのは香り高いモスカートで有名なマンゴ村。標高550メートルにあり、冷涼な気候で、収穫は遅い。マンゴ村のモスカートは清冽なアロマを持つが、ややボディが弱いのが欠点だ。「だから収穫をじっくり待って、ブドウが完璧に熟して、果実の凝縮感が出てくるようにする。そうでないと軽すぎるワインになってしまう」とジュゼッペ氏。ヴィーニャ・センツァ・ノーメはモスカートならではのフレッシュなアロマと香り高さがあるが、口中では充実感のある味わいで、しっかりした果実を感じさせる。清らかなだけでなく、官能的なところがあり、非常に魅力的だ。「そう、ワインには少しセクシーさもなければね」とラッファエッラさんが陽気にほほ笑んだ。

ワイナリーは、バルベーラで有名なロケッタ・タナロの村にある

『“アイ・スーマ” バルベラ・ダスティ 200●年』（10500円）。収穫を遅らせて造るパワフルで深みのあるバルベーラ。良年のみ生産される

『“ヴィーニャ・センツァ・ノーメ” モスカート・ダスティ NV』（2500円）。鮮やかなアロマ、心地よい甘さ。いくら飲んでも飽きない美味しさだ

※すべて税別希望小売価格

*1 日本の居酒屋のように気軽に食事ができるイタリア料理店

*2 乳酸菌によって、リンゴ酸と乳酸を二酸化炭素に分解する反応。酸味が穏やかになる

 問い合わせ先：㈱フードライナー TEL. 078-858-2043