

🍷 U40 Vol. 4
Sicilia



シチリアは地中海最大の島であり、文化と文明が交差する「小さな大陸」とも呼ばれます。多様な気候、土壌、標高、海風により、個性的で魅力的なワインが生まれています。約 98,000 ヘクタールのブドウ畑では、ネロ・ダーヴォラやグリッロをはじめとする土着品種が主役です。

🍇 シチリアワインの歴史と進化

かつてはバルクワインの供給地だったシチリアは、1980 年代後半から品質向上に向けた改革が進みました。プラネタやタスカ・ダルメリータなどの先進的な生産者により、近代的な醸造技術と土着品種の再評価が進み、今日ではエトナをはじめ世界から注目される産地へと進化しました。

🍇 シチリアを代表する土着品種

シチリアの栽培面積の大半を占めるのは土着品種で、特にネロ・ダーヴォラ、グリッロ、フラッパート、ネレッロ・マスカレーゼが有名です。ネロ・ダーヴォラは果実味豊かで骨格のある赤、グリッロは柑橘とハーブ香る爽やかな白、フラッパートは軽やかでジューシー、ネレッロ・マスカレーゼは火山性土壌のミネラルと繊細さが魅力です。

🌋 エトナ山：火山が育む特別なワイン

エトナ山の標高 700～1000m に広がる畑では、昼夜の寒暖差と火山性土壌が高品質なワインを生み出します。エトナ・ロッソはネレッロ・マスカレーゼ主体、エトナ・ビアンコはカリカンテが中心。この地域は現在、DOCG への昇格も視野に入れた注目のエリアです。

シチリアの代表的な土着品種

- **Grillo** (グリッロ)

柑橘やハーブの香りが特徴の爽やかな白ワインを生み出す。マルサラにも使用され、酸とボディのバランスに優れる。

- **Nero d'Avola** (ネロ・ダーヴォラ)

シチリアを代表する黒ブドウ。ダークチェリーやプラムの香りに加え、しっかりした骨格を持つ赤ワインが特徴。最近は単一畑での表現も注目されている。

- **Frappato** (フラッパート)

色は淡く、イチゴやハーブの香りを持ち、軽やかでジューシーな赤。ネロ・ダーヴォラとブレンドして DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを構成する。

- **Nerello Mascalese** (ネレッロ・マスカレーゼ)

エトナ山の火山性土壤に適した品種で、酸とミネラル感に富むエレガントな赤。ピノ・ノワールやネッビオーロに例えられることも。

- **Zibibbo** (ジビッボ / モスカート・ディ・アレッサンドリア)

豊かなアロマと甘美な風味を持つ白品種。パッシートや酒精強化ワインとしても有名で、パンテッレリア島で特に注目される。

シチリア島は、地中海の中心に位置し、何千年もの間、文化、宗教、そしてワインが交差する土地でした。

今日、シチリアはイタリア最大のワイン生産地域の一つであり、その多様な気候、土壌、標高、海風が、比類なき個性を持つワインを生み出しています。約98,000ヘクタールのブドウ畑が広がり、ネロ・ダーヴォラやグリッロ、ジビッボといった土着品種に加え、国際品種も見事に表現されています。火山の力を感じるエトナ、潮風が香るマルサラ周辺、丘陵地帯の優雅な白、島の南西の熱く乾いた赤——多様性こそが、シチリアワインの最大の魅力です。

シチリアという世界

地中海最大の島であるシチリア島は「大きな島」というより「小さな大陸」だと言われる。それほど多様なテロワールが存在しているワイン産地なのである。

古代ギリシャの時代から優れたワイン産地として認められていたシチリアだが、1980年ぐらいまではバルクワインを大量に供給する産地としての地位に甘んじていた。1990年前後から意欲的に品質向上に取り組む生産者が出てきて、1990年代半ばからシチリアワイン・ブームを巻き起こした。

土着品種の豊かさは特筆に値する。DOCエトナEtnaは世界的ブームとなっている。まだまだ発展する可能性を秘めた楽しい産地である。

シチリア料理はこの島を支配した様々な民族、文明から受けた影響を複雑に組み合わせたもので、奥が深い。アラブの影響は特に強く、お菓子もかなり甘い。

例えば：筒状の揚げた生地、砂糖を入れたリコッタと柑橘類の皮の砂糖漬けを添えたカンノーリCannoli、スポンジケーキにリコッタ、アーモンドペースト、ドライフルーツを重ねた非常に甘いカッサータ・シチリアーナCassata sicilianaなどは、日本でもよく知られている。

シチリアワインの進化：量産から高品質への大変革

シチリアは、北はティレニア海、東はイオニア海、西は地中海に囲まれているイタリア最大の島。イタリアは良くブーツの形に喩えられますが、ブーツのつま先に当たるカラブリア州と向かい合っています。島の北東部にそびえ立つのは、ヨーロッパ最大の火山、3,000メートル級のエトナ山です。冬季は山頂から中腹までが雪に覆われています。シチリア島は全般的には地中海性気候ですが、島の中央部は丘陵地で海の影響が妨げられ、大陸性気候の影響を受ける土地です。特に、北アフリカに近い南端部や海岸線では、アフリカからの強風、シロッコも吹き込んで来ます。

シチリアワインの過去：量が必要とされていた時代

シチリアには目まぐるしく変わる様々な海外の文化が入り込み、その影響を受けてきました。ギリシャ人が持ち込んだブドウ栽培法が、低い株仕立てのアルベレッロです。紀元前3世紀から2世紀には、ローマ人が征服。9世紀には、イスラム教のアラブ人が支配しました。また、11世紀には、ノルマン人の侵攻を受けます。

そして、中世の14世紀から17世紀にはスペインが統治。18世紀から19世紀に掛けてイギリス海軍の拠点となり、最終的にはイタリア王国に1861年に編入されました。19世紀後半のフィロキセラ禍で、フランスが大被害を受けた時代には、安ワインをフランスへ輸出。大量にバルクワインが販売されて、一時期は、30万ヘクタールという広大な土地でブドウ栽培が行われていたと言われています。

その後、長い間、投資が十分にされず、時代に取り残されて、低品質のワインを生産。過半が、協同組合製で、カタラットやトレッビアーノなどの白ブドウを使ったワインでした。

バルクワインは、ヴィノ・ダ・タリオと呼ばれ、北ヨーロッパへ輸出されるブレンド用に使われるアルコール度数が高いものが主流でした。

シチリアと言えば、思い出されるのは、マフィア。

1960年代から80年代にかけて、コーザ・ノストラの暗躍する暗い時代が続きました。映画『ゴッドファーザー』のドン・コルレオーネは架空の人物ですが、出身地はコーザ・ノストラの本拠地の設定。パレルモの南にある、コルレオーネ出身とされました。近年でも、一部のワイナリーがマフィアとの関係を疑われることがあった一方、マフィアから没収した土地で、アンチ・マフィアを謳ったワインが造られたこともあります。いまだに、ワイナリーに地元のマフィアが立ち退きを要求するなど、その影響は完全になくなったとは言えないようです。

それでもワイン造りは1980年代後半からは近代化が進んで行きました。バルクワインを生産していた協同組合も投資を推進。他方、例えば家族経営で品質重視のカーザ・ヴィニーコラ・ファツィオでは、80年代にそれまでのバルクワインの生産を止めて、新しい醸造設備に投資をしました。

とは言うものの、当時は島で瓶詰されているものは、極少。イタリア国内、そしてフランスへ、ブレンド用としてワインの色合いやアルコール度数、タンニンを補強するために、出荷されていました。20世紀後半になっても、まだ、酒精強化ワインのマルサラや、バルクワインに注力していたのが現実。2000年代の中ごろになっても、島で瓶詰までのワインは2割にも及ばず、DOC等級に格付けされていたのは、その内5パーセントにも満たなかったと言います。それが今では、DOCは生産量ベースで、37パーセント。

でも、最上位の等級であるDOCGは、シチリアではチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアDOCGのみ。ヴェネトと1位2位を争う、9万5千ヘクタールという広大な栽培面積を有しているにも関わらず、たった一つのDOCGしか、いまだに存在していません。この事実が、量を基軸に据えたバルクワイン造りの長い歴史を物語っているとも言えます。2. シチリアワインの挑戦：高品質ワイン生産への転換

近年のシチリアワインの躍進を語る時に欠かせないのは、ディエゴ・プラネタです。80年代の後半に、プラネタ社を創立。そして1985年に、ブドウとワインの生産研究所である、IRVVのトップに1985年に就任。シチリアのワイン造りに変革をもたら

します。

その後の90年代は、シチリアワインのルネサンスの時代。白ワインの比率は落ちて行き、黒ブドウの国際品種が増えて行きました。プラネタは、イタリアから、サッシカイアの天才醸造家ジャコモ・タキスを招聘。ワイン造りの技術向上に貢献します。

プラネタに加えて、歴史ある家族経営のタスカ・ダルメリータ、ドンナフガータも評価を固めて強いブランドとなっていき、シチリアワイン変革の起爆剤となります。これら3社は、夫々約400ヘクタールの栽培面積を有する大手。生産者グループ、アッソヴィーニ・シチリアを立ち上げました。このグループには、エトナで有名な、ベナンティもカーザ・ヴィニーコラ・ファツィオも参加。品質を重視するワイナリーが集まっています。

一方、協同組合も品質向上が進んでいきます。5,700ヘクタールという広大な栽培面積と2,000人の栽培事業者を抱えるセッテソリ。代表ブランドのマンドラロッサが人気を獲得しました。

まずは、現代的な醸造技術を導入。そして、国際ブドウ品種を取り入れます。土着品種は盛り上げていきたいが、まずは品質向上を進め、売れるワインを造ることに注力したのです。

しかし、2000年代以降は、土着品種の波が起こります。プラネタ社でも、ネロ・ダーヴォラやカリカンテ、フラッパートと言った土着品種へ注力。国際的な評価を上げました。IRVVの後継となったワイン・オリーブオイル研究所のIRVOも、土着品種の研究を進めて、それを実地に植樹して栽培を進める生産者も出始めています。そして、収量の点で言っても、シチリアはヘクタール当たり、平均6.5トン。イタリア全体の平均11トンから比べると大分、抑えられています。

こうして、品質の高い土着品種を活用したワイン造りが広がってきたのです。今や、シチリアワインのイメージは大幅に改善。ニューヨークのミシュラン格付けを持つシェフが経営する様な店でもソムリエが注目する産地となりました。 3.

シチリアの有名土着ブドウ品種

今日では、シチリアのブドウ栽培面積の過半を、50種類を超える土着品種が占めています。ブドウ品種全体では、白ブドウが優勢。ワインの生産量ベースで、白ワインが66パーセントを占めます。

その中でも、カタラットが最大栽培面積を占有。ヴェネト州で有名なソアヴェの白ブドウ、ガルガーネガと親子関係があると言われています。マルサラの主要品種として広く栽培されてきた歴史がありますが、昨今、栽培面積は減少。

代わって、栽培面積が増加中なのはグリッロ。カタラットとモスカート・ダレッサンドリアとの自然交配とされ、比較的新しい品種です。高収量のカタラットと比べると、品質の高い単一品種ワイン向けに人気が出ています。

インツォーリアも、やはりマルサラに使われてきました。

栽培面積は限定的ですが、人気がうなぎ上りなのは、カリカンテ。10年の熟成も可能な白ワインを造ることができると評価されています。エトナ山の標高の高い畑で栽培。リンゴ酸が豊かなブドウ品種です。栽培面積は非常に限定的ですが、シチリアでは、最高品質の白ワインでは無いかと言われています。

黒ブドウは、ネロ・ダーヴォラが最大品種。そして、国際品種のシラーやカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロと並んで、注目すべき土着品種は、ネレッロ・マスカレーゼ。エトナ山の斜面で栽培されています。薄い色合いで酸が高く、エレガントなものはピノ・ノワールやネッビオーロと間違えられることも。 4.

シチリアワインを牽引してきた黒ブドウ

最大品種で近年の土着品種の勢いを牽引してきたネロ・ダーヴォラ。少し、掘り下げてみましょう。

様々な土壌で上手く生育できて、果実味は豊富で酸も、そこそこ有るのが強み。でも、晩熟とまでは行きませんが、生育には暖かさが重要な要素となります。ですので、地面近くから熱を吸収できる低い株仕立てが最適。棚仕立てからアルベレッロへ転換が進みました。また、アルベレッロは、収量が低く糖度が上がり、アルコール度数が高いワインになる傾向が有ると言われます。しかし、機械収穫のしやすさ等の観点から、今日では、垣根仕立ても広く採用されるに至っています。

醸造工程では、発酵温度制御が重要な役割を果たしました。温度が高くなった結果として、発酵期間が短くなり、バルクワインに使われていたネロ・ダーヴォラの品質が向上したのです。

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアDOCGでは、ネロ・ダーヴォラにフラッパートがブレンド。このブドウ品種は、明るい色合いで、酸味が利いていて、過半を占めるネロ・ダーヴォラの良いブレンド相手となります。このDOCGは、2005年に認

定された島の南東の産地。地中海性気候で暑く荒涼とした土地です。海沿いから内陸に広がり、土壌は砂質や石灰岩粘土質などが中心。 5.

エトナ：シチリア第2のDOCGなるか

エトナDOCを、山頂方向から見渡すと、山頂と西部を除いたコの字型の地域でブドウが栽培されています。日較差が大きく、シチリアでは多雨な産地。標高1,000メートルの畑でも栽培が行われています。

赤ワインのエトナ・ロッソはネレッロ・マスカレーゼが主要品種。ネレッロ・カプッチョがブレンド相手として選ばれるのが一般的。小樽かボッティの大樽で熟成されます。白ワインのエトナ・ビアンコはカリカンテが主要品種で、ステンレスタンクか大樽で熟成されます。

エトナにはテロワールを考える生産者たちが集まります。エトナは1968年に、シチリアでは最初にDOCを取得。高品質ワインを造って、今日の名声に至る道筋をつけたのは、ジュゼッペ・ベナンティでした。土着ブドウ品種がまだまだ注目されていない時代から、カリカンテやネレッロ・マスカレーゼに注目。

彼の元、コンサルティングをしていたサルヴォ・フォーティは、後に栽培家グループの「イ・ヴィニューリ」を組成。自らのワインをリリースします。

もう一人名前を挙げるならば、マルコ・デ・グラツィアでしょうか。ピエモンテのバローロ・ボーイズの指南役でもあったマルコ。故郷でもあるシチリアで、テッレ・ネーレを創業。当時、ワイナリーが10社もなかったエトナが、地中海のブルゴーニュになるだろうと予言したと言います。

エトナでは、産地を土壌、地質や標高などを考慮して、土地を細分化。コントレイドと呼んでいます。133のコントレイドが定められていましたが、最近142まで更に増加。このコントレイドは、キャンティ・クラシコやバローロ、バルバレスコで見られる、UGAと呼ばれる追加地理区分と実質的には同義です。

エトナの存在感はイタリアのみならず世界に広がり、とうとう2023年に、エトナワインの保護協会がDOCGの取得に動き出しました。やはり、DOCGというお墨付きがあるのと無いのでは、新しい市場を開拓する時には難易度が変わってきます。現時点では、シチリアのDOCGは1つ。DOCは23です。

DOCG取得に向けては、収量の厳格化や、スプマンテ（スパークリングワイン）に使用するブドウ品種の規定等の様々な条件が盛り込まれています。

シチリアワインのまとめ

今回は、長い間、バルクワインの供給基地となってきたシチリアを取り上げて、その変革の歴史を見てきました。様々な、土着ブドウ品種に恵まれて、品種の個性を活かしたワインが高い評価を受けています。地中海性気候に恵まれた産地はオーガニック栽培に最適。標高が高く、日較差が大きいエトナ山の畑からはエレガントなワインが生まれています。アカデミー・デュ・ヴァンでは、イタリアン・ワイン・スカラーの資格取得講座ほか、イタリアワインの講座を豊富に揃えてみなさんのお越しをお待ちしております。是非、シチリアワインの良さを一緒に発見しましょう。