

Interview

ナポリ大学

ルイジ・モイオ教授にきく

カンパーニアワイン その光と影

ナポリ大学の教授にして、著名醸造コンサルタントでもあるルイジ・モイオ。専門はブドウ品種のアロマの研究だ。OIVの技術委員会の委員長も務め、国際的評価も高い。カンパーニアを知り尽くしたモイオがカンパーニアワインの光と影を語り尽くす。





畑は標高430～460m。整然と並ぶブドウの畝、庭園のように手入れされた畑、清潔な醸造所、最先端の醸造設備。ボルドーのシャトーを思わせる。

アリアニコの房。古木からマッサール・セクションで植樹した。摘房を3回行ない、1本の樹から1kgの収穫。



3
Quintodecimo Irpinia

クイントデーチモ

完璧主義者の「教授」が実現した
ワイン造りの桃源郷



ブドウの素顔を引き出す
明確なアイデア

クイントデーチモはナポリ大学教授で、有名な醸造コンサルタントでもあるルイジ・モイオが2001年に設立したワイナリーだ。ワイナリーがあるのはタウラージ村に近いミラベッラ・エクラーノ村。

「私は40歳で大学教授になり、コンサルタントとしても名声を得て、生産者の友人も多くいました。しかし、何かが欠けているような気がしていたのです。ほかの生産者のコンサルタントをすることは、思い切ったリスクを冒すことができないので、ストレスがたまるのです。何にも縛られず、コストも度外視して、思いっきり高品質のワインを造ってみたいと考えようになりました。イルピニアワインが辿りつける最高峰を実現してみたいのです」とクイントデーチモを始めた動機を語るモイオ。彼にとつての理想のワイナリーを実現したかったのである。

「近代的ワイナリーには明確なプロジェクトが必要です。なんとなく植

Campania • QUINTODECIMO



畑の中には気象測定器が設置されている（上）。クイントデーチモはモイオの研究と実践の集大成だ。セラーは異常なまでに清潔で塵ひとつ落ちていない。ステンレスタンクには2012の白ワインがシュール・リーで熟成中だった。2014年1月に瓶詰予定だ。



ルイジ・モイオ

Luigi Moio

1960年生まれ。ナポリ大学教授、フリーの醸造コンサルタント、クイントデーチモのオーナー。ファレルノ・デル・マッシコ老舗ワイナリー、ミケーレ・モイオが実家。妻ラウラ（左）も醸造家で、ワイナリーの運営を助ける。



完璧な栽培と醸造により
 品種の真の表情が現れてくる

タウラージ・リゼルヴァ・クイントデーチモ 2007（右）

Taurasi Riserva Quintodecimo 2007

グレーコ・ディ・ドゥーフォ ジアッロ・ダルテス 2011（左）

Greco di Tufo DOCG Giallo d'Arles 2011

クイントデーチモのワインには、品種とテロワールの特徴が、鮮明な形で刻印されている。醸造は正確で、ミリ単位のぶれも見られない。収穫時期の選択も完璧。すべての意味で規範的なワインである。

カンパーニア・ルネッサンスの 仕掛人が語る、隆盛の条件とは？



大学教授として研究書の出版も多いモイオ。アリアニコ、フィアーノの品種についての研究が出版されている。

フランスから戻り プロジェクト参入

カンパーニアを長い眠りから目覚めさせた男が、ルイジ・モイオである。フランスでブドウのアロマの研究をしていたモイオに出会ったタウラージの著名生産者アントニオ・カッジャーノが、コンサルタントを依頼するために、彼を説得して帰国させたのが1994年のこと。モイオはタウラージに近代醸造を持ち込み、新風を吹き込んだ。

同時にフェウディ・ディ・サン・グレゴリオのプロジェクトに深く関わる。モイオが94年から98年までフェウディのコンサルタントをしていたことはあまり知られていないが、じつは基礎固めに重要な役割を果たしている。

イルビニアでカッジャーノとフェウディのプロジェクトを始めたモイオは、カンパーニア各地にルネッサンスの種をまき始める。95年にはアマルフィ海岸のマリーザ・クオモのコンサルタントとして、過熟させたブドウで造るフィオルドゥーヴァを生み出し、アマルフィの固有品種に注目を集める。97年にはチレント半島のルイジ・マッフィーニのコンサルタントとして、イルビニアとは

カンパーニアが秘める 多種多様な品種の可能性

そのモイオにまずカンパーニアがもつ潜在力について尋ねた。

「カンパーニアには素晴らしい気候、土壌があり、偉大な品種がある。土壌はほとんどが火山性土壌で、ミネラル豊富で、樹勢も強い。アマルフィ海岸、イスキア島、カプリ島などには石灰質土壌もあり、これも興味深い。海岸部は温暖な気候に恵まれ、日照も強く、ブドウは完璧に成熟す

異なる温暖な産地のフィアーノとアリアニコの魅力を示す。98年にはカンティーナ・デル・タブルノのコンサルタントとして、今度はベネヴェント県のアリアニコとフアラングーナを取り組む。99年にはカセルタ県のヴェステイニ・カンパニャーノのコンサルタントを始め、当時まったく知られていなかったパフラダレツロ・ネーロ、カーサヴェツキアという固有品種を世に知らしめる。そして、これらの生産者のおかげで知名度を得たそれぞれの産地には、新しい生産者が続いで出てきて、今日のカンパーニアワインの興隆につながっているのだ。そういう意味ではモイオはカンパーニアワイン・ルネッサンスの仕掛人であった。

イルビニアはアペニン山脈の影響により、冷涼な気候で昼夜の温度差が激しい。これらはすべてブドウ栽培には理想的な条件で、そういう意味でカンパーニアは、まさに神に恵まれた土地と言えよう。古代ローマ時代に有名であった産地は、フアレムヌムをはじめとしてカンパーニアに集中している。醸造技術が低かった時代によりワインができたということは、本当に卓越したテロワールだということだ」とカンパーニアの自然条件を語る。

「それに、何と言っても、素晴らしい固有品種がある。アリアニコ、フィアーノ、グレーコ、フアラングーナ、パフラダレツロ・ネーロ、カーサヴェツキア、ビエーデイロツソなどすべてが興味深い。カンパーニアのすごいところは、アリアニコという偉大な黒ブドウだけでなく、フィアーノ、グレーコという卓越した白ブドウもあるところだ。赤ワインだけでなく、偉大な白ワインの産地でもあるのだ。ビエモンテのネッピオーロ、トスカーナのサンジョヴェーゼは素晴らしいが、この2州は白ワインは弱い」。

モイオはさらに続ける。「カンパーニアの固有品種が優れているのは、それぞれの品種に明確なアロマがあり、

り、ブライインドで試飲しても簡単にわかることだ。それはすなわち、はっきりとした個性をもった品種であるということになる。それほど明確な個性をもった品種は、じつはそれほど多くないのだ」。

それら個性あふれる品種は、どれもカンパーニアで植える必然性があるという。「もうひとつ指摘しておきたいのは、これらの固有品種はカンパーニア以外ではほとんど成果が出ないということである。アリアニコも、多くの点でイルビニアに似ている産地であるバジリカータ州グルトゥレ以外では、偉大なワインが造られたことはない。フィアーノはイタリアのほかの州でも試しているが、イルビニアのように厳格な特徴をもった品種があるフィアーノはまだできていない。グレーコに至ってはイルビニアのごく狭い地域以外ではほとんど栽培もされていない。これは大きな武器である」。

3大品種アリアニコ、 グレーコ、フィアーノ

数ある地場品種のなかで、モイオがカンパーニアの王様品種と位置付けるのはアリアニコだ。「アリアニコはアントシアニン、タンニンが多く、ポリフェノールが凝縮している。

ポテンシャルを備えたカンパニア。不足しているのは「持久力」

フェノールが多く、タンニンもしっかりしている。エレガントな品種でサンジョヴェーゼを想起させる。さらにカーサヴェッキアについては、「よりタンニンが強く、色が濃い。シチリアのベッリコーネに似ているかもしれない。アロマの個性にやや欠ける」。バッラゲレッツォ・ピアンコは「酸が少ない品種で、フレッシュなワインができるが、バッラゲレッツォ・ネロと比べると個性が弱い。コーダ・デイ・ヴォルベに近いアロマをもつ」。

カンパニアの地場品種はまだまだ尽きない。アマルフィ海岸で見られる、フェニールは「房が小さく、早熟だ。ハニー、カモミツラ、干し草のアロマがある」。リポリは「房が大きい実が少なく、晩熟な品種で酸がしっかりとっている。ペトロール香が強く、ミネラル豊富だ」。ジネストラは「フラワリーな品種。エニシダのアロマがあり、酸がフレッシュ」とそれぞれの個性を説明してくれる。アマルフィ海岸で話題になり始めているティントーレは「酸はそれほど多くないが、非常に色が濃く、ちよつと粗い品種。アロマはニュートラルでトスカカーナのコロリーノを想起させる」。

「フアンギーナに似ていて、シブルだが、心地よいワインができる。アルコーンも低く飲みやすい。ややシブルで、フィアーノやグレイコのように複雑なワインになることはないが、チャーミングなワインができる」。同じくイスキアのフオレスデーラも、「ピアンコレツラと同じく、軽めで、海岸で飲むような喜ばしいワインができる」。

今回の取材では訪問できなかったが、フアレロ・デル・マッシコ地区は北はアリアニコ、南はプリミティーヴォと明確に分かれている。このプリミティーヴォは、「ブリアアのものよりはるかにエレガントで、アルコーンも低く、興味深い」。一方、ヴェスヴィオ地区に多く栽培されているシャシノーゾは「やや個性が弱い品種だ」そうだ。

さらなる発展に不可欠な確かな技術と知識

豊かな地場品種を誇るカンパニアではあるが、その裏にひそむ陰の部分についてもモイオは冷静に認識している。

「カンパニアの潜在力は素晴らしいが、本物のワイン文化がない。完璧に植樹された畑、緻密な栽培、最先端の醸造所など、偉大なワインを造るための技術的準備はまだ完璧ではない。だから、しばしば偉大な可能性を、思いつきの醸造で潰してしまっている。醸造上の欠点があると、テロワールと品種の特徴が濁ってしまうので絶対にダメ」と手厳しい。

「もうひとつの大きな問題は、生産者に謙虚さがなく、ちよつと成功するとすぐに有頂天になることだ。本当に偉大なワインを造るには長年の根気が必要だ。ローマ時代に有名な銘醸地だったからといって、自動的によいワインができるわけではない。世界中のワインを飲んで、そこから謙虚に学び、自分なりのビジョンをもって、技術に投資して、時間をかける必要がある。そのような文化を形成するには、時間がかかるのだ……」。

モイオは、コンサルタントをしている生産者には、子供に醸造学を学ばせるように言っている。「学ぶことにより、ようやく本物のワイン造りが始まる。醸造学的基礎が欠けているので、あるヴェンテージによいワインができて、それが継続しない。それなのに、ワイナリーの息子は大学に進学してもしばしば経済学部に入ったりするから、信じられない！」と辛辣である。

「ただ、カンパニアは非常に若い産地であるということも認識してほしい。スタートは遅れたが、この20年で急速に成長したし、素晴らしい成果を出した。まだまだ伸びる余地があるので、将来は明るい」と最後は肯定的に締めくくった。



ルイジ・モイオ

Luigi Moio

ナポリ大学教授、イタリア南部を代表する醸造コンサルタント、クイントデーモ・ワイナリーのオーナー。父はフアレロ・デル・マッシコの生産者ミケーレ・モイオ。カンパニアの固有品種研究の大家でもある。