

TOP / gourmet / 酒 / ヨーロッパ最大の活火山が生み出すシチリアワインの最前線と、そのルーツと

TOP

ヨーロッパ最大の活火山が生み出すシチリアワインの最前線と、そのルーツと | テロワールとクラフトマンシップと。
シチリア「ドンナフガータ」を追いかけて（その2）

2024.12.11

gourmet

SHARE f X LINE

佐々木 ケイ

「ドンナフガータ」を追いかけて

2

1

火山の雄姿が印象的なエトナのぶどう畑

パンテッレリアからシチリアの本島に戻り、向かったのはエトナだ。エトナ火山は、シチリア東部に位置するヨーロッパ最大の活火山で、その標高300～1200メートルの畑から生まれるエトナのワインは、今やシチリアワインの、いやイタリア全土でも指折りのクオリティワインとして国内外から注目を集めている。冷涼な気候が育む繊細かつフレッシュな味わい、火山性土壌由来の豊かなミネラル感が大きな特徴となる。

世界が熱い視線を注ぐ、シチリアのトップブランド・エトナ

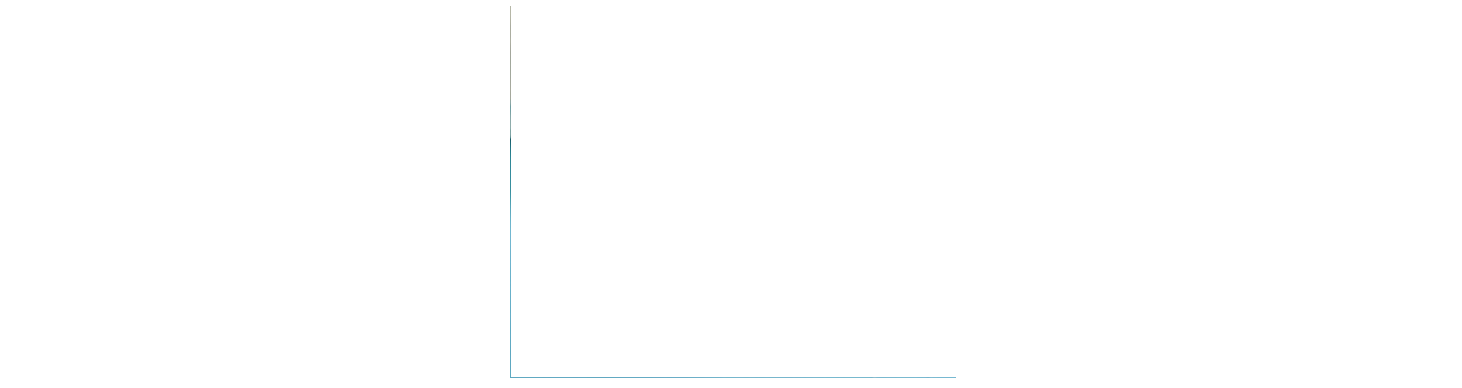
州外の大手ワイナリーから醸造コンサルタントまで新規参入者は多く、現在200以上ものワイナリーがひしめく激戦区。ドンナフガータが参入したのは有名ワイナリーとしては遅い2016年で、エトナでの歴史は始まったばかりだ。所有する8区画35haの畑で、赤のネレッコ・マスカレーゼ、ネレッコ・カップッチョ、白のカッリカンテを中心に栽培している。いずれもこのエリアの土着品種である。そしてこれら土着品種で醸す少量高品質のワインが、シチリアワインの今日の盛隆を担っているのだ。

まだ真新しい雰囲気が漂うエトナの醸造施設。ショップやテイスティングルームも備える

エトナは以前にも一度訪問したことがあったが、パンテッレリアから移動してくるとやけに都会に感じる。きれいに舗装された高速道路とそこを走る車の多さに圧倒され、その朝に発ったばかりのパンテッレリアがなんだか懐かしくなる。市街地に入ると建物のカラフルさに心が躍り、パールや総菜店の看板を見つけては町歩きも楽しそうだなと思う。車窓からの景色をぼんやりと眺めつつそんな感慨に浸っていると、カターニア空港近郊のホテルを出てから1時間ほどで、山の東側のモンテラグアルディアの畑に到着した。車を降りた瞬間、涼しさに身震いする。時折雨がばらつく重々しい曇天も、パンテッレリアとの違いを強く印象付けた。テロワールを、肌で感じる瞬間だ。

ネレッコ・マスカレーゼの畑。9月、ロゼに使用する分から収穫開始。エトナ・ロッソ分は10月初～中旬まで待って果実を十分に凝縮させる

テロワールと土着品種の掛け合わせで生まれるワインの個性



9月に収穫されたロゼ用のネレッロ・マスカレーゼ

エトナのワイナリーでふるまわれたピノ・ネロ100%、瓶内二次発酵のスパークリング、ブリュット・ロゼ。繊細な泡、複雑なアロマと果実の充実感がある

カッリカンテを栽培するスタテッラの畑へ行くと、景色ががらりと変わった。畑の表面は、真っ黒くゴロゴロとした石で覆われている。山肌に流れる溶岩をせき止めていた壁が長い年月をかけて崩れ、玄武岩土壌を形成。石の合い間をぬって逞しく根をのびし、結果、地中の水をよりよく吸い上げるのだという。

黒い石で覆われたカッリカンテの畑。モンテ ラ グアルディアよりやや標高が低く湿度が高い。

このカッリカンテで醸される白ワインが『スル ヴルカーノ ピアンコ』というワインだ。一番の個性は、品種由来のフレッシュな酸味で、ミネラル感や塩っぱいフレーバーも感じる。熟成すると蜜っぽいニュアンスが生まれ、複雑味がぐっと増すのだとか。滞在中、ほぼ全アイテムに近いドンナフガータのワインをテイスティングする機会に恵まれたが、何か一本を選べと言われたら、個人的な好みでいえばこの『スル ヴルカーノ ピアンコ』を選びたい。ワイン単体でも飲み応え、満足感があり、魚介を使ったさまざまなイタリア料理はもちろん、和食まで、食中酒としての可能性をあれこれ考えるのも楽しい。

ツアーの最後にあたるエトナでのディナーは、カジュアルなオステリアが予約されていた。たまたまガラス張りのワインセラーに近い席だったので中を見ると、ドンナフガータをはじめとするシチリアの有名生産者のワインはもちろんのこと、パローロやタウラーズといったイタリアの銘醸ワインから、日本でも人気の北イタリア・フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州の白ワインなどまでがずらりと並ぶ様子が驚いた。帰国後に、イタリアワイン関係者の知人にこの店の話をすると、「エトナで一番のワインリストを誇る店」とのこと。やはり。現代のイタリアワインの小さなショーケース。国内外からエトナにやってくるワイン生産者や業界関係者、愛好家たちがあの小さな店で杯を交わすのだろう。

ピッツァ自慢の「Cave-Ox Osteria」。この日も個室で、ワイン会のような催しが開かれていた

ドンナフガータとシチリアワインのはじまりの地・マルサラ

ドンナフガータの畑の中で最大の面積を誇るコンテッサ・エンテリーナへの訪問は叶わなかったけれど、そこで栽培したぶどうを醸造するマルサラのワイナリーには行くことができた。時系列が逆になったが、旅はこのマルサラのワイナリーから始まった。醸造施設に加え、州内5か所の拠点で醸されたすべてのワインの熟成を担う、巨大な貯蔵庫を備えたドンナフガータの旗艦施設だ。

マルサラのワイナリー。パティオに写真や地図が展示されている

マルサラは、土地の名前でありワインの名前でもある。スペインのシェリーやポルトガルのポルトと並ぶ酒精強化ワイン。ティラミスやザバイオーネソースの材料に使われる料理酒としてなじみがある人のほうが多いかもしれない。今日のようにシチリア産の高品質なワインが注目されるようになったのは

ージアム」というべき楽しさ。壮麗な建物、意匠のすみずみまで名門の気品にあふれている。このワイナリーの扉は、世界中の愛好家に開かれている。ドンナフガータは、1990年代と早くからワインツーリズムにも力を入れてきたワイナリーとしても有名だ。

マルサラの貯蔵庫。写真の部屋は一部で、膨大なワインが眠る広大なセラーがある

ワイン造りでは、地域の伝統に倣い、ぶどう栽培と醸造の卓越した見識、技術を確立し、土着品種によるクラフトマンシップにあふれるワインでシチリアという産地のブランド化に貢献してきた。一方で、食やワインを愛する旅人を美食や知を共有するさまざまな試みを実践し続けている。

マルサラの醸造所に併設されたダイニングで開催された、初日のウェルカムディナー。タコとジャガイモの前菜、アランチャーニなどシチリアの郷土料理がずらり並ぶ

2023年は80か国からの外国人観光客を含む29,000人がドンナフガータのワイナリーを訪れたという。地域活性の面でも、大きな立役者ということ。ワイン愛好家はもちろん、イタリア好き、旅好きなど多くの人に、機会をつくって、ぜひドンナフガータを基点とした旅を体験して欲しい。

ここ「サリーネ・エットーレ・エ・インフェルサ」で精製されている“シチリアの塩”は日本でも有名

マルサラでは、ワイナリーからすぐの場所にある塩田「サリーネ・エットーレ・エ・インフェルサ」にも案内してくれた。フェニキア人の統治時代に起源を持つこの塩田で獲れる塩は、純度が高いことで知られ、夕日に照らされた結晶のきらめきは美しかった。いうまでもなく塩は、食材を、人間が食し喜びを得ることができる“料理”にするために、まずもって欠かすことができない調味料である。遠くのほうには、今も手作業で製造を行う人々のシルエットが見えた。“命の水”であるワインと、塩と。青い空や美しい海の景色にはしゃぎ、バラエティ豊かなワインを料理とともにこれでもかと味わい尽くす旅を存分に楽しんでなお、シチリアという土地の根源的な豊かさや厳しさ、そこに生きる人々のことがいつまでも頭を巡り続けている。

取材協力：ドンナフガータ
<https://www.donnafugata.it/en/>

佐々木 ケイ
出版社勤務を経て、2004年よりフリーランス。食、酒、旅をテーマに、飲食店（東京、ローカル、ファインダイニングから大衆食堂まで）、生産者（農業、漁業、加工品）、酒類（ワイン、スピリッツ、ビール等）、ホテル等について幅広く取材、執筆。『BRUTUS』ほか連載多数。シェアのコラボイベントの企画や、オンラインレストランサービスの立ち上げにも携わる。イタリアでは、これまで13州40軒以上のワイナリーを訪問。JSA認定ワインエキスパート。Instagram @sasaki_kei

こちらの記事もあわせてお読みください



羽毛布団や衣類が原因？“鳥”により発症する鳥関連過敏性肺炎
Sponsored



2022.06.08 | 鈴木 文彦
シチリアのワイナリー ドンナフガータとドルチェ&ガッバーナがコラボ
gourmet



2024.10.22 | 木村 千夏
スパイスとの邂逅で第三形態に進化した、鳥類の名を語るシチリアの魚料理「ベッ
カフィーコ」を習ってきた！
gourmet



東京科学大医師に聞く、日本に約1万の患者「鳥関連過敏性肺炎」
Sponsored



2022.10.25 | 大谷 達也

マセラティ MC20のオープントップ。MC20 チェロはどう違う？

design

RANKING

ランキング

世界最大のワイン産地のひとつ・イタリア、その最注目ワイン生産地へ

佐々木 ケイ 1

大人は“下地＋ファンデ＋パウダー”でベースが成り立つ！「大人のフェイスパウダー」の見つけ方

橋本 優香 2



シャンパーニュ最前線 なぜ今オーガニックが求められるのか？

Sponsored

シャンパーニュには今、どんなことが起きているのか

鈴木 文彦,三田村 優 3

ランボルギーニ アヴェンタドールの後継モデル レヴェルト公開

大谷 達也

5

RECOMMEND

新着記事

- 2024.12.13 | TOMMY

ベアフットシューズとは？「熊の足」じゃない、「裸足（barefoot）感覚」で気楽に履けるトレーニングシューズ5選

design →
- 2024.12.13 | 鷹橋 忍

『光る君へ』紫式部の父・藤原為時の生涯、越前守になるも再び無官に…官人よりも文人として認められた才能

local →

2024.12.13 | 鷹橋 忍

『光る君へ』7歳で即位した一条天皇の生涯、寵愛したのは定子だけではなかった？詠んだ歌の「君」は誰をさす？

local→

2024.12.12 | 橋本 優香

大人は“下地＋ファンデ＋パウダー”でベースが成り立つ！「大人のフェイスパウダー」の見つけ方

health→

2024.12.12 | 鷹橋 忍

『光る君へ』紫式部の夫・藤原宣孝はどんな人？複数の妻、子供がいながら結婚、『枕草子』に書かれた実像とは

local→

2024.12.12 | 鷹橋 忍

『光る君へ』藤原道長の嫡妻・源倫子はどんな人？6人の子供を出産、90歳の長寿をまっとうした生涯

local→

2024.12.11 | 佐々木 ケイ

世界最大のワイン産地のひとつ・イタリア、その最注目ワイン産地へ

gourmet→

2024.12.11 | 難波 里奈

【江古田・モカ】長く愛される憩いの場、マダムの丁寧な仕事から生まれる珈琲やトースト、自家製のメニューを堪能

gourmet→

2024.12.10 | 新田 由紀子

忙しい年末には歌舞伎座的一幕見で話題の玉三郎・園子、浅草観音初詣のあとは勢いのある若手の舞台を

art→

2024.12.09 | 福留 亮司

オーシャンズ13でブラビも着用したスタイリッシュなパイロットウォッチ

design→

2024.12.09 | 鷹橋 忍

『更級日記』の作者、菅原孝標女はどんな人？書名に込められた意味、『源氏物語』への愛と紫式部の娘との意外な関係

local

FOLLOW US



| 会社案内 | 個人情報保護方針 | 個人情報の取り扱いについて | 著作権について | 広告掲載について | アクセスデータの利用について |



© 2008 Japan Business Press Co.,Ltd.