

リボッラ・ジャツラの名をもつ

地場品種、 レブラを再発見

スロヴェニアとイタリアにまたがる国境の丘陵地帯ブルダ。

いま、もっとも注目を集めている固有品種のひとつレブラ（リボッラ・ジャツラ）の故郷だ。

アルプスと地中海の影響を受ける特殊な微気候、傾斜の激しい丘陵、

際立ったミネラルを生むオポカ（ポンカ）土壌がほかにはない個性をもつワインを生む。

Photo : Brda Home of Rebula (P99-101, 105) Photo & Text : Isao Miyajima

個性あふれるスタイルが語る、レブラの可能性

17世紀初頭に建てられたルネッサンス様式の面影を残す美しい屋敷ヴィラ・ヴィボルジェで、第2回のレブラ・マスタークラスが開催された。レブラはイタリアとスロヴェニアにまたがるブルダ地方（イタリア語ではコッリオ）の固有品種で、イタリアではリポッラ・ジャッラと呼ばれている。

最初にブルダ地方のテロワールとレブラという品種について、概論説明が行われた。ブルダはスロヴェニアの南西に位置する丘陵地帯で、イタリアのフリウリ州東端にあるコッリオとひとつの地方を形成している。第二次世界大戦後に政治的理由で国境が引かれたために、ひとつの地方がふたつに分かれてしまったので、親子や親戚がイタリアと旧ユーゴスラヴィアに分離するという悲劇も多く起った。イタリアに残った生産者がスロヴェニアに畑を所有していたり（グラヴェネルはその例）、スロヴェニアに組み込まれた生産者がイタリアに畑を所有していたりすることも多くあり、そのために冷戦時代は特別許可をもらって国境を越えて栽培していた。現在は旧ユーゴスラヴィアが崩壊して、独立したスロヴェニアがEUに加盟したため、そのような問題も解決し、いまは



実力派生産者が集ったレブラ・マスタークラス2018

ブルダ地方の生産者が集まり、レブラを紹介する興味深い試飲会「レブラ・マスタークラス2018」が昨年に続いて今年も開催された。



(上) 南に位置するアドリア海と北のアルプスに挟まれた美しい丘陵地帯ブルダ。イタリア側のコッリオと比べるとスロヴェニア側のブルダは傾斜が急で、よりアルプスの影響を受ける。(左) 泥灰土と砂岩が重なったオポカ土壤はミネラルを多く含む。



国境の地ブルダはオーストリア＝ハンガリー帝国に属したが、第一次世界大戦後にイタリアとなり、第二次世界大戦はユーゴスラヴィア、そしてスロヴェニアと歴史に翻弄され続けた。



(上) 13種類のレブラを試飲する(コメントは105ページ)。スタイルもヴィンテージも異なるが、強烈な酸とミネラルが共通した特徴で、際立った個性をもつ。(右) 前夜祭で陽気に騒ぐブルダの生産者たち。みんなが非常に素朴でとても仲がいい。伸び盛りの産地の勢いを感じさせる。(下) マスタークラスの講師を務めたルーカ・ガルダーニは、2010年のソムリエ世界チャンピオン。その鋭い試飲能力と独自の解釈に定評がある。



なミネラルを生む。年間降雨量をおもな産地と比較するとブルダは1360ミリ、トスカーナは920ミリ、ポルドーは950ミリ、シャンパーニュは650ミリで、比較的雨の多い産地であることがわかる。赤ワインよりも白ワイン向きの産地だ。年間日照時間は2200時間で、トスカーナの2500時間には劣るものの、シャンパーニュの1630時間、ポルドーの1200時間よりはるかに多く、ブドウは十分に成熟する。畑の仕立てはシングル・ゲイヨが多く、湿気による病害を避けるために、フランスやイタリアよりも主幹が高い。最重要品種レブラの栽培面積は381ヘクタールで、ブドウ畑全体の21パーセントを占めている。ほかに栽培されている品種はシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリージョ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニヨナッセ（フリウラーノ）、マルヴァジア・イストリアーノ、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなどである。

マスタークラスに先立ってブルダとレブラについての大きな解説が行なわれた。会場のヴィラ・ヴィボルジェはルネッサンス様式の美しい屋敷。



さまざまなタイプのレブラ。左上から時計回りに、クレージー・レブラ、グリーン・レブラ、ゴールド(イエロー)・レブラ、小さな実のレブラ。

コッリオのブドウをブレンドしてもブルダワインを名乗ることが可能になった(逆はまだ不可)。
ブルダ地方の面積は8300ヘクタールで、1810ヘクタールがブドウ畑である。46の村があり、6000人の人口のうちブドウ栽培に従事しているのは800人だ。南のアドリア海と北のアルプスに挟まれた産地で、海風と山風の影響を受け、昼夜の温度差が激しい。傾斜が急(平均傾度25から30度)なので栽培は困難で生産量が少ないが、品質は高い。丘陵地帯なので当然、標高、傾斜、微気候が多様で変化に富んでいる。特徴的なのはオポカ(イタリアではボンカ)と呼ばれる泥灰土と砂岩が重なった土壌で、6000から5000万年ほど前に海中で形成されたもので、ミネラル分を多く含む。これがワインに感じられる強靱

ムリエ世界チャンピオンのルーカ・ガルダーニがコメントをするという形で進められた。ヴィンテージは2017から2010まで幅広く、ワインのスタイルもステンレスタンク発酵のもの、樽発酵のもの、アンフォラ発酵のもの、果皮マセラシオンを行なっているものなどさまざまだった。イキイキとした酸と強靱なミネラルが共通している。どんな醸造方法をとってもフレッシュで心地よいワインが生まれ、疲れた印象を与えることは皆無だ。
ルーカ・ガルダーニは「レブラの素晴らしいところは、さまざまなタイプのワインに醸造することができ、それぞれが魅力的であること。スパークリングワインはフレッシュで味わい深く、シャルマ方式でも瓶内二次発酵でもいいものができる。ステンレスタンク発酵によるフレッシュで若いワインにしても魅力的だし、樽発酵、樽熟成でパワフルなワインに仕上げてみずみずしさを失うことはない。レブラは果皮が厚いので、果皮マセラシオンを長期間行くと複雑で興味深いワインになる。多様なスタイルを許容するフレキシブルな品種」とコメント。長期熟成能力の高さも特記すべきものがある。静かなブームとなっているレブラの潜在力を、十二分に感じることのできた試飲会であった。

Winery.2 Brda

Marjan Simčič

マルヤン・シムチッチ



(右) ピンク色の屋根の向こうはイタリア。国境の村ツェグロにワイナリーがある。スロヴェニア側のブルダの方が、傾斜は急で標高が高い。(右上) ワインが対流しながら熟成する卵形の木樽を2014年から試している。最近よく見かける卵型セメントタンクの木樽版だ。



マルヤン・シムチッチ(左)
Marjan Simčič

ブルダを代表するブドウ栽培家。シムチッチ家は1860年から5世代にわたり同じ畑でブドウ栽培を行なう。マルヤンは1988年にワイナリーを継ぎ、醸造所を建設、有機栽培に移行した。ブルダのテロワールと固有品種の力を信じ、それに忠実にワインを造る。右は妻のヴァレリヤ・シムチッチ・カラシ。

レブラを知り尽くす
伝統を受け継ぐ栽培家

向かいの丘を見渡すと、そこはもうイタリアのコッリオだ。「20ヘクタールの自社畑のうち、10ヘクタールがコッリオにあります。ピノ・グリージョとシャルドネは

コッリオに、レブラは傾斜が急なブルダの丘に植えられています。樹齢60年近い古木の畑も含まれます」。ワインはブルダ・クラシッ

ク、その上のクリュ・セレクション、そして2008年にリリースしたトップのオポカ・クリュと3つのラインに分かれ、おもに単一品種で造られている。セラーは剥き出しのオポカに囲まれ、さまざまなステンレスタンク、木樽が並ぶ。レブラ・オポカ2016は麝香、ハーブ、灌木などのアロマが複雑で、ピロードのような味わいだが、引き締まっている、奥に強いミネラルを感じさせる偉大なワイン。ブルダとレブラの可能性を最大限に引き出す。

Winery.3 Brda

Ščurek

スチューレック

トマーシュ・スチューレック
Tomaž Ščurek

当主トマーシュ・スチューレックの5人息子のひとり、醸造を担当している。スチューレックは国境に近いプレシエヴォ村にあり、コッリオに10ha、ブルダに12haのブドウ畑を所有している。



(右) 総生産量は12万本。そのうち70%は白ワイン。白ワインの40%は樽熟成を行なっている。(左) レブラを手作業で除梗して、実の形を完全に保ち、シャルドネのワインに入れてマセラシオンを3年続けるという実験的ワインも造る。セラーでは2016ヴィンテージが熟成中だった。



レブラ主体のブレンドで
ブルダのテロワールを表現

ブルダでレブラ再興運動が起ったのは、1990年前後のことだった。ストヤン・スチューレックやマルヤン・シムチッチが立役者であった。当時、コッリオではスコ・グラヴネルらのバリックを使った近代的スタイルのシャルドネやソーヴィニヨン・ブランが人気を博していたことを考えると、イタリアワインからだけでは見えてこない大きな潮流が理

解できて興味深い。スチューレックはレブラ主体にしたブレンド白ワインで有名ワイナリーだ。「オポカ土壌はどの品種にも強靱なミネラルを与えます。レブラの複雑なアロマと力強い酸を活かしたブレンドで、さらにテロワールが浮き上がります」。ワインは塩っぱい後口がとて魅力的で、開くまでやや時間がかかるが、絶対に待つ価値がある。意欲的な生産者だ。



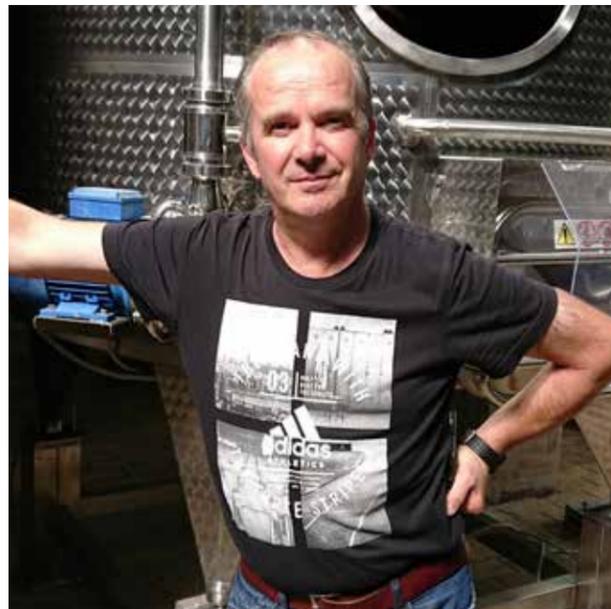
レブラの実直な造り手たち

ブルダには実直で素朴な生産者が多い。最良の意味での農夫的メンタリティーがまだ残っている。テロワールとスタイルは違えど、みんながレブラをとっても大切にしている。

Winery.1 Brda

Klet Brda

クレト・ブラダ



ダリンコ・リボリカ
Darinko Ribolica

スロヴェニアの首都リュブリャナで醸造学を学び、25年間にわたりクレト・ブルダで働いている醸造家。近代的醸造のレベルは高く、ワインはクリーンだ。組合では優れた技術スタッフが1年を通じて組合員の農家に栽培を指導しており、それぞれの畑に合った品種を植樹するよう、キメ細かくアドバイスしているという。

さまざまなレブラの表情を引き出す地域の雄

スロヴェニア最大の生産者協同組合クレト・ブルダがあるのは、ドロヴォ村だ。組合が創設されたのは1957年のこと。「第二次世界大戦が終わって、社会が落ち着いてきたので、地元農業を発展させるために組合が必要とされました」と話すのは、醸造責任者のダリンコ・リボリカ。組合員は400名おり、



オポカ土壌は泥灰土と砂岩でできていて、雨や日照によりもろく砕けて、水捌けの良い土壌となる。

1000ヘクタールを管理している。畑はすべてブルダにあり、標高は80から370メートル。「レブラ(畑の27パーセントを占める)は標高100メートル以上の丘陵の急な傾斜に植えられています」。

品質を支えているのは畑の丁寧な管理だ。スロヴェニア農林省のオンラインシステムで畑ごとの面積、土壌、傾斜、品種、仕立てなどの詳細な情報を管理して、栽培農家への指導に役立てている。「畑が広大なのでそれぞれのワインに適したブドウを手に入れることができるのが強みです」。

ワインはいくつかのラインにて、うまく造り分けられている。レブラを3種類試飲した。クエルカス・レブラ2017はステンレスタンク醸造で、爽やかでミネラルが心地よく飲みやすい。レストラン向けのクラスノ・レブラ2014はミネラルが堅固だが、樽からくる丸みにより優しい味わいとなっている。トップラインであるレブラ・バグエリ

2013は熟れた洋梨やマンゴーのアロマをもち、包み込むような味わいで複雑だ。特筆すべきはレブラ85パーセント、シャルドネ15パーセントで造られる瓶内二次発酵スパークリングワインのバグエリ・コンテッセ。清冽で勢いがあり、ミネラルの余韻がとて長い。世界最大のレブラ生産者としての誇りをもって造られたレブラは、どれも個性が明確で魅力的だ。

(左) 年間生産量は600万本で、ワインはいくつかのラインに分かれて、さまざまな需要に対応している。(右下) つねに革新を怠らないクレト・ブルダはレブラをオーク小樽で発酵させ、果皮とともにマセラシオンする試みにも挑戦。





Winery.4) Collio

Gravner

グラヴネル

ヨスコ・グラヴネル
Josko Gravner

飽くなき探求と実験を続ける農夫ヨスコは、自分の信じた道をずっと歩き続けてきた。ワインを試飲するときには穏やかな笑顔になる。自社畑は15ha、そのうち40%はスロヴェニア側にあり、冷戦時代も栽培を続けてきた。造るワインの90%は白ワイン。



(上) 今年から屋外にアンフォラを設置することによって準備中。(右) キレイに除葉されたレブラの畑。収穫は遅く、10月になる。

さらなる高みを目指す
ワインの求道者

ヨスコ・グラヴネルは、さらなる進化を続けている。「この地で昔から栽培されてきた品種だけに専念する」とのこと、人気のブレッグも2012年ヴィンテージを最後に生産を中止、白はリポツラ・ジャツラと赤はピニョーロだけになる予定だ。「ワイン造りは建築と同じで余分なものを除去していくだけです」。リポツラ・ジャツラ2008は透

明感と緊張感にあふれ、静謐かつ活力に満ちていて、長期マセラシオン、アンフォラ醸造、大樽長期熟成などの技術面について論じることが馬鹿らしくなるほどだ。瓶熟成によりさらなる高みに到達している。「みんなに気に入られるワインではないが、私がおいしいと思えばそれでいい」。ブルダでも流行を追って、とりあえずアンフォラや果皮発酵によるワインを造る生産者が増えたが、やはりグラヴネルはまったく違う次元のワインだ。

Winery.6) Brda

Ferdinand

フェルディナンド



マテアシュ・チェトルチッチ
Matjaz Cetrič

畑には下草を生やしているのは、オポカ土壌が失われるのを防ぐ目的もある。



高標高から生まれる
酸を活かした造り

ワイナリーのあるコイスコ村は、ブレアルプスに近い。1500〜3000メートルの畑は、ブルダにしては標高が高く、傾斜が急で、昼夜の温度差が激しいので、酸が強くフレッシュなワインが生まれる。その特徴を活かし、レブラ100パーセントで造る瓶内二次発酵スパークリングワインが、シネフィネスだ。コッリオのロベルト・プリンチッチと一緒に造っていて、清らかな酸と余韻の長いミネラルが印象的だ。

Winery.5) Brda

Erzetič

エルゼティッチ



1週間前に収穫されたピノ・グリージョのアンフォラ内部。



アンドレイ・エルゼティッチ
Andrej Erzetič

1725年からブドウ栽培とワイン造りを行ってきたエルゼティッチ家当主で醸造家。わずか26歳だがフランス、ドイツ、スペイン、イタリアで経験を積んできた。

レブラ誕生の地で醸す
伝統ある生産者

ドブロヴォから北上し、山に向かうと小さな村ヴィスニエヴィツクがある。ここはレブラ誕生の地とされる。ここで1725年からブドウ栽培をするエルゼティッチ家は、アンフォラを使ったワインで有名だ。標高300メートルの畑は、ブルダでもっとも高いもののひとつ。アンフォラで7カ月マセラシオンを行なうアンフォラ・ペロ2015は、レブラ100パーセントで造るデリケートなオレンジワインだ。



ルメナ・レブラ 2017
メドット
Rumena Rebula 2017
Medot

樹齢35年以上のレブラから造られるフレッシュなワイン。近代的醸造によるクリーンなレブラ。トロピカルフルーツのアロマとシトラスを感じさせる爽やかな味わいが心地よい。



ルメナ・レブラ 2017
スチュールレック
Rumena Rebula 2017
Sčurček

白い花、グレープフルーツ、セージなどのフレッシュなアロマとイキイキとした酸。ミネラルの余韻が長く続く。グリーンでフレッシュなレブラの魅力を十分に伝えてくれる。



レブラ・ヴィスヴィク 2016
イエルマン
Rebra Visek 2016
Jermann

スロヴェニアのブルダで栽培したレブラで造るワイン。750Lのスラヴォニア・オーク樽で発酵、熟成。パイナップル、洋梨、ライムの豊かな香りとミネラリーで上品な味わい。



レブラ・オポカ 2015
マルヤン・シムチッチ
Rebra Opoka 2015
Marjan Simič

大樽で6日間は果皮とマセラシオンしながら発酵。大樽で8カ月、500Lのオーク樽で11カ月熟成。ミントとハニーのアロマ、包み込むような味わい、塩っぱい余韻が長い。



アンフォラ・ベロ 2015
エルゼティッチ
Amfora Belo 2015
Erzetič

アンフォラで7カ月長期マセラシオン、その後バリックで18カ月熟成したレブラ。バラ、チェリー、ショウガ、パプリカの複雑なアロマ、デリケートな味わい、堅固なタンニン。



レブラ・エポカ 2016
フェルディナンド
Rebra Epoca 2016
Ferdinand

500Lのオーク樽で発酵、シュール・リーで12カ月熟成。リンゴ、マルメロ、ミントのアロマ。熟した果実とシャープな酸、そして強いミネラル。樽熟成させたレブラの好例。



レブラ 2015
クリスティアン・ケーベル
Rebra 2015
Kristian Keber

コッリオの生産者エディ・ケーベルの息子クリスティアンがブルダで造る。果梗とともに1カ月マセラシオン。700L木樽で2年熟成。柑橘類のアロマとデリケートな味わい。



レブラ 2016
エディ・シムチッチ
Rebra 2016
Edi Simič

小樽熟成による近代的スタイルのレブラ。熟した黄桃、マンゴのアロマにアニス、ハーブが混ざる。ピロードのような口当たりだが、酸とミネラルは強靱。非常によくできたワイン。



ルメナ・レブラ 2016
ドルフォ
Rumena Rebula 2016
Dolfo

5時間果皮とマセラシオンしながら発酵、ステンレスタンクで10カ月熟成。パパイア、キウイの香りに地中海ハーブが混ざる。みずみずしい味わいで、かすかにスモーキー。

マスタークラス2018 レブラ試飲ワインコメント

スタイルもヴィンテージもさまざまだが、レブラの酸とオポカ土壌のミネラルが一貫して感じられる。長い間熟成しても若々しさとみずみずしさを完璧に保持している。



レブラ・バグエリ 2013
クレット・ブルダ
Rebra Bagueri 2013
Klet Brda

大樽発酵、大樽熟成。黄金色だが、香りも味わいも驚くほど若々しい。トロピカルフルーツ、レモンの皮、甘いスパイス。広がりがあり、みずみずしく、メリハリの利いた味わい。



リポツラ 2012
ラディコン
Ribolla 2012
Radikon

2〜4カ月果皮とマセラシオンを行ない、3000L木樽で4年間熟成。色合いは深みのあるオレンジ色。柑橘類、紅茶、ハーブのアロマ。シャープな酸と力強いタンニンが特徴的。



リポツラ・ジャツラ 2010
グラヴネル
Ribolla Gialla 2010
Gravner

アンフォラで5〜6カ月マセラシオン、さらに5〜6カ月熟成。その後スラヴォニア・オーク大樽で6年熟成。透明感があり、繊細で、堅固だが、デリケート。偉大なワイン。

2010 Vintage

2016 Vintage

2012 Vintage

2016 Vintage

2016 Vintage

2015 Vintage

2016 Vintage