

はじめての イタリアワイン

海のワイン、山のワイン

中川原 まゆみ

Introduzione ai
vinj Italiawi:
vino di mare e
vino di montagna



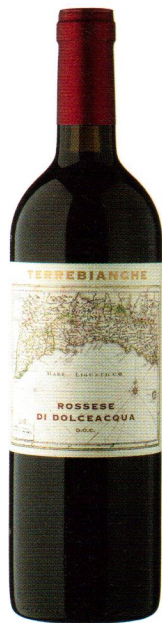
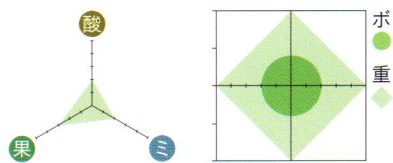
① ロッセーゼ・ディ・ドルチェアクア

Rossese di Dolceacqua

テッレ・ビアンケ Terre Bianche

土壌 : 砂質、粘土質
 品種 : ロッセーゼ
 醸造方法 : 発酵はステンレスタンク、熟成もステンレスタンクで4ヵ月間。

標高 : 350~400m
 方位 : 東
 仕立て方 : アルベレロ、垣根式(コルドーネ・スベロナート、グイヨ)
 植樹期 : 1952~2002年
 植栽密度 : 8,000本 / ha
 収量 : 7.0t / ha



ワイン解説

海岸からわずか10kmにあるこの産地は、アルプス山脈からもわずかな距離で海と山の両方が迫っている。イタリアの地形でこのように海岸と山岳が隣接しているところは、この地域以外では、フリウリの東部、カラブリアの西部にあるだけだ。標高400mの畑からは地中海が一望できる。ここは海に面しているにも関わらず、寒暖差が激しいのが特徴。ワインのおおらかさ、温かさは海のワインらしいキャラクターとも言えるが、ラズベリーやクランベリーなどの小さな赤い果実香や、繊細でデリケートな性格は山のワインならではの特徴が現れている。

色調が淡く、貝殻の化石が埋まっている土壌から由来したと思われる塩味、落ち着いた酸味など、素朴でいて洗練された味わい。

料理との相性

旨味からタコとオリーブのトマト煮込み。細やかな味わいから卵白と蟹の炒め物。アスパラガスのムース。厚みのある味わいから帆立のフライ。深みのある塩味からキチジの煮つけ。素材が軽めな和食に合う。★★