

イタリアワイン

La migliore guida al vino Italiano

最強ガイド



川頭義之

[闘うワイン商]

文藝春秋

第6回戦 対ホルドー赤 40000円以下クラス

イタリア代表 ● ロッソ・ディ・パリストルティ02年

テヌータ・ディ・ヴァルジャノー ● 29900円

フランス代表 ● シャトー・ラグランジュ02年 ● 40000円

6回戦からはボルドーの赤との対戦となる。フランスのシャトー・ラグランジュは格付け3級だが、このクラスではかなり評価が高いという。また02年は評価の高いヴィンテージである。

ロッソ・ディ・パリストルティはトスカーナ州ルッカ地方のワインだ。サンジョベーゼにメルロとシラーをブレンドさせるユニークなワイン。実はルッカ地方はフランスとは縁が深く、18世紀ナポレオンが自分の妹に与えた場所である。よってイタリアではいち早くフランス系の葡萄品種が栽培されて、カベルネやメルロ、シラーからワイン醸造がされたのである。そのような歴史的背景からも、この対決には興味深いものがあつた。

40000円のワインと30000円以下のワインでは、通常かなりの差があるはずなのだが、このクラスのイタリアワインのコストパフォーマンスの高さを証明するよい機会になるはずだ、と自信を持って臨んだ。

さて、その結果は？



第6回戦採点結果

	秋山	大村	川原	高橋	堀田	安井	票数
ロツソ・ディ・パリストルティ02年	⑧	⑧	⑧	5	7	⑨	4
シャトー・ラグランジュ02年	7	7	5	⑦	⑧	6	2

結果は、4対2でイタリアの勝利となった。

イタリアに票を投じた試飲者たちのあげた理由は、

「味はしっかりしていて口当たりやさしく、バランスも良い」(安井)

「まろやかでやさしく柔らかい」(川原)

「甘く熟したベリーのような。まろやかでタンニン細やか」(大村)

など、まろやかな果実味とバランスの良さが受けたようだ。

一方、ラグランジュに票を入れた高橋は、「まだ若くて多少エグ味は残るが、香りが非常に好み」とコメント。試飲採点終了後にこのワインがラグランジュだったことを告げると、「実はラグランジュは非常に好きなワインだったので納得」とのことだった。もう一人の堀田は、「パリストルティはどうも個人的に好きな味ではなかった」という。

私自身の感想は、ラグランジュの香りは典型的なホルドーのもので、味には個性が良く出ていて美味しく感じられるワインだが、やはり果実味で一回りパリストルティが勝ると感じた。