



Ferdinando Principiano

# Principiano Ferdinando

## プリンチピアーノ・フェルディナンド





プリンチピアーノ家は、長らく神格化されたバローロ・モンフォルティエーノを生む畑、フランチャに接した南西向き、標高350mの偉大なクリュ、ボスカレートに所有する。ランゲでの栽培農家としての歴史は1900年代初頭に遡り、1980年代前後はアルターレやスカヴィーノにブドウを供給していた。フェルディナンドは90年代には回転式タンクによるモダン・バローロを手がけたが、2002年以降、最長3カ月にも達する長期浸漬と大樽熟成を軸とする伝統的バローロ造りに回帰。同時にビオロジック栽培を開始。現在、主要な畑ではボルドー液や硫黄も使わない。トップ・クリュであり平均樹齢40年を越えるバローロ・ボスカレートは、収量をDOCG法上限の約1/3に抑える。伝統派らしく、いずれのキュヴェもやや薄めの色調ながら、深遠な陰翳と優雅で伸びやかな風味が魅力的。特にバローロの上級キュヴェ2種は、ピロードのような舌触りと妖艶な香気、長大な余韻を持ち、かつての伝統派の巨匠が示したバローロの優品にも劣らぬ魔性に溢れる。思慮深いフェルディナンドは長期的なマーケット醸成という視点から、ベーシックなドウセットの導入と合理的な価格を実現・維持している。

### ◆歴史

カンティーナは、1950年代に父、アメリコ・プリンチピアーノの手によって実現され、1993年から、息子である現当主、フェルディナンドが引き継いでいる。フェルディナンドは父から、畑でも、醸造面でも貴重な経験を得てきた。そしてワイナリーを引き継いでから10年間、ロータリーファーマンターを使ったモダンなワインを造っていたが、伝統的なつくりのワインが持つ味わいの偉大さに魅かれ、2002年にまったく方向を変えることを決断する。2004年にロータリーファーマンターを売却し、大樽を購入。その哲学と概念をあらためて定義しなおした。醸造とは、とりまく自然と地域環境の特徴を子細に反映させるためのものであると考え、そのために石油化学合成の肥料や除草剤、殺虫剤、防カビ剤の使用を放棄した。2012年からは、ボスカレート含む最も重要な3haの畑ではボルドー液も硫黄を使用せず、主に海藻やハーブの煎じ薬でトリートメントをしている。

「幼いころ、家用に祖父が造っていたワインはタニックではなかった。体に吸収されやすく、抽出の強くない、アルコール度数の低いかつてのスタイルのピエモンテのワインを造りたい。現在は自分の信じる好きな方法で醸造ができていることを嬉しく思っている。昔はジャーナリストのために造っていたようなものだった。歴史を知れば知るほど、この地方の強い個性を理解し、その中で自分の目指したいものもより明確になった。」

2000年初頭からの栽培、醸造の変化に伴い、ワインの味わいの変化も目覚ましい。濃いスタイルのピエモンテのワインから、飲み心地のやわらかなスタイルへと年々、進んでいる。それにあわせて、ボルドーボトルから、ブルゴーニュボトルへと、ボトルを変えた。瓶熟成の仕方というよりも、ブルゴーニュボトルの見た目のもつ視覚的なシャープさも彼のワインの味わいを表している。同様にエチケットも、2020年出荷分から、現代的なデザインと色付けの新しいデザインへと一新。文字は昔のバローロでよく使われていたフォントだそう。

| ◎Alta Langa - Extra Brut "Leonardo"   |   | アルタ・ランガ エクストラ・ブリュット "レオナルド"                               |   |  |
|---|---|---|---|--|
|  | 畑 | 品種：ピノ・ネーロ、シャルドネ<br>植樹：2011年<br>位置：標高750m<br>土壌：粘土石灰土壌     | 醸造<br>ステンレスタンクにて醗酵し翌春に瓶詰め<br>瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵、瓶内で30か月間シュールリー熟成、デゴルジュマンあり | 備考<br>ランゲ南部の標高の高いアルタ・ランガのエリア（セツラヴァッレ・ランガ）に畑を購入し2011年に植樹した。<br>色調は極く淡いライムイエロー。レモンの皮や洋梨の軽やかな香り。口に含むとフレッシュなパイプのアタックの後に果実味と軽いタッチの泡と酸味が追いかけてくる。   |
| ○Langhe Bianco  |   | ランゲ・ピアンコ  |   |  |
|  | 畑 | 品種：ティモラツソ100%<br>植樹：2010年<br>位置：標高750m、南西～南東<br>土壌：粘土石灰土壌 | 醸造<br>ステンレスタンクで醗酵<br>ステンレスタンクで10か月間熟成   | 備考<br>畑はセラーから18km。アルタ・ランガのDOC地域にある高地の畑。初VTは2013年。1週間のマセレーションを試したが、自分のスタイルではないと思い翌年からはマセレーションなし。<br>“白品種のマセレーションも好きだけれど、自分で作るのなら、すっきりとしたクリアな白がイタリアでもできることを証明したい。アルタ・ランガではその涼やかな気候から、現在はピノ・ノワール、シャルドネを栽培しスプマンテが多く作られている”。フェルディナンドはさわやかなピエモンテの白を造りたいと考えた末、コッリ・トルトネージ原産のティモラツソを植樹した。 |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|    | <p align="center"><b>● Dosset</b><br/>ドゥセツト</p>                                      |  | <p>ドゥセツトとはピエモンテ方言でドルチェットを意味する。ランゲではドルチェットは毎日飲む用のワインとして軽めに作られてきたという歴史もある。通常より収穫を1〜2週間早め、抽出も淡い。そして収穫年の12月には瓶詰めをしてしまう。</p> <p>“ランガという土地がネッピオーロのためではなくて、日常ワインの生産地でもあるから”と、フェルディナンドは話す。</p>   |
|    | <p align="center"><b>● Barbera d'Alba</b><br/>バルベーラ・ダルバ</p>                          |  | <p>典型的な日常消費のバルベーラ。飲み心地が良く、アルコールも高すぎない。美しい果実味と特徴的なバルベーラの酸。</p> <p>2017VTまではキュヴェ名にラウラと名付けていたが、2018VTからはより高樹齢のセレクションをラウラと名乗ることになった。</p>   |
|   | <p align="center"><b>● Barbera d'Alba "Laura" (100 anni)</b><br/>バルベーラ・ダルバ "ラウラ"</p> |  | <p>パローロ・ラヴェーラの近くのバルベーラの畑のうち、8列だけ樹齢100歳のものであり、それを2018年からは分けて造った。生産量は年間500本ほど。</p> <p>2018VT以降、通常のバルベーラにはラウラと名付けず、樹齢100歳（100 anni）以上のバルベーラのみを使った本キュヴェのみにラウラと名付ける。</p>  |
|  | <p align="center"><b>● Langhe Freisa</b><br/>ランゲ・フレイザ</p>                            |  | <p>フレイザ単一は2015VTまで醸造していたが、その後は他の4品種とともにランゲ・ロツソにブレンドされていた。しかし世界的な単一品種の需要が高まり2021VTから、フレイザ単一の瓶詰めを行うことが出来たと、造り手としては喜んでいる。フレイザはランゲで一番、野性的な品種かもしれない。タンニンが多いが、エレガントな酸とチャーミングな果実味はプリンチピアーノらしい。</p>  |
|  | <p align="center"><b>● Langhe Rosso</b><br/>ランゲ・ロツソ</p>                              |  | <p>フェルディナンドは、アルタ・ランガの畑でピアンコ（ティモラツソ種）に並ぶランゲ・ロツソを作りたいと考えていた。在来品種のブドウをいくつか試してみたところ、彼は特にスラリーナに惹かれ、セツラヴァッレ・ランゲ（アルタ・ランガ）にスラリーナを植えることに。ティモラツソ（彼のランゲ・ピアンコ）の近くの0.5ヘクタールほどの畑で、年間生産量は1500-2000本ほど。スラリーナはかつてピエモンテ南東部に広く植わっていたが、いまではほとんどその姿を見ることはなくなった。</p> |

|   |   |   |    |    |   |
|---|---|---|----|----|---|
|    | <b>●Barbera d'Alba - La Romualda</b><br>バルベーラ・ダルバ ラ・ロムアルダ                     |   |    | 備考 | ピアン・ロムアルダ（セツラルガ・ダルバとモンフォルテ・ダルバの境目）に位置する歴史ある畑。熟成可能でフィネスを伴ったバルベーラを表現しなかった。骨格が大きいながらも、バルベーラの個性を残したワイン。   |
|   | 畑   | 品種：バルベーラ100%<br>植樹：1936年<br>位置：南東<br>土壌：粘土石灰質                                 | 醸造 |    |   |
|    | <b>●Langhe Nebbiolo</b><br>ランゲ・ネッピオーロ   |   |    | 備考 | バルベーラ・ダルバと同様、典型的な日常消費のネッピオーロをつくりたかった。飲み心地がよく、アルコール度数は高すぎない。スミレやバラの香りもち、若いネッピオーロに典型的なエレガンスを備えている。  |
|   | 畑   | 品種：ネッピオーロ100%<br>植樹：1970年代植樹<br>位置：標高350m、南西～南東向き<br>土壌：粘土石灰質                 | 醸造 |    |   |
|    | <b>●Barolo del comune di Serralunga d'Alba</b><br>バローロ・デル・コムエーネ・ディ・セツラルンガ・ダルバ |   |    | 備考 | バローロらしい風格を持たせながらも、気軽に親しみやすいものを、というフェルディナンドの想いが良く表れたバローロ。<br>“グラスで使ってくれたらいいなあ”   |
|   | 畑   | 品種：ネッピオーロ100%<br>植樹：1999年代<br>位置：標高350m、南西～南東向き<br>土壌：粘土石灰質                   | 醸造 |    |   |
|  | <b>●Barolo - Ravera di Monforte</b><br>バローロ ラヴェーラ・ディ・モンフォルテ                   |   |    | 備考 | ネッピオーロはどれもクローン・ミグ。多くが1960年代植樹だが、1934年植樹のものもある。樹齢が古いこともあり特に収量が低く、一帯で一番の急斜面、水はけも良いことから、プリンチピアノのワインの中では一番凝縮感を感じる。  |
|   | 畑   | 品種：ネッピオーロ100%<br>樹齢：1960年代、1934年に植えたものを含む<br>位置：標高350m、南西向き<br>土壌：砂質を含む粘土石灰質、 | 醸造 |    |   |
|  | <b>●Barolo - Boscareto</b><br>バローロ ボスカレート                                     |   |    | 備考 | クラシック、モダン、ナチュラル。それぞれの世界を探求しつづけるフェルディナンドの感性をもっとも反映しているワイン。重厚だが、タンニンはしなやか。後味のブルーの花を思わせる透明感は、年々増すばかり。ボスカレートの畑は、銅も硫黄の散布もせずに、海藻やプロポリスによる畑の管理を実験的に始めた、最初の畑。 |
|   | 畑   | 品種：ネッピオーロ100%<br>樹齢：1970年代<br>位置：標高350m、南西向き<br>土壌：粘土石灰質                      | 醸造 |    |   |