



水口晃(左)
Akira Mizuguchi

ピエモンテ、リグーリアなどで修行。2009年より「ラ・ブラーチェ」オーナーソムリエ。現在は休業し塩尻ワイン大学に在学。

ターニャ・バラッティン(右)
Tanja Barattin

プロセッコDOC統制委員会プロモーション担当。ヴェネツィア大学卒業。東洋学を専攻し、日本語と中国語を学ぶ。

プロセッコDOC スプマンテ ブリュット 075 カラチ N.V. ピエラ・マルテッロツォ

Prosecco DOC Spumante Brut 075 Carati N.V. Piera Martellozzo

素直な新鮮果実味は、まさにプロセッコのイメージそのもの！酸も優しくフレンドリー。残糖 10g/ℓ。2001年、フリウリのサン・ウィリーノに本拠を移転。



プロセッコDOC エクストラ・ドライ N.V. ラ・マルカ・ヴィーニ・エ・スプマンティ SC

Prosecco DOC Extra Dry N.V. La Marca Vini e Spumanti SC

香りは華やかだが、味わいは酸が下支えとなり引き締まり、バランス良くエレガント。残糖 17g/ℓ。1968年設立、4200以上の栽培業者からなる共同組合。



プロセッコDOC トレヴィーゾ エクストラ・ドライ 2016 カ・ディ・ラホ SOC. アグリコラ

Prosecco DOC Treviso Extra Dry 2016 Ca' Di Rajo SOC. Agricola

柔和でチャーミングな果実味で、女性的な上品さ。1931年創業。家族経営のワイナリー。トレヴィーゾ県ピアヴェ川近くで、海、山両方からの影響を受ける。



プロセッコ・ナチュレ・ブリュット DOC スプマンテ 2015 デ・ステファニ・ソシエタ・ センブリーチェ・アグリコラ

Prosecco Nature Brut DOC Spumante 2015 De Stefani Società Semplice Agricola

残糖ゼロだが、ブドウの凝縮感が伝わり、石灰的な鉱物感も豊富。泡も5.5パーとしっかり！果汁を0℃で貯蔵し、オーダー毎に醸造。現当主は4代目。



プロセッコDOC トレヴィーゾ ブリュット イル・フレスコ・ヴィッラサンディ N.V. ヴィッラ・サンディ SPA

Prosecco DOC Treviso Brut Il Fresco Villasandi N.V. Villa Sandi SPA

グリーンノートの香りが特徴。シャープな新鮮味が堪能するため、しっかり冷やしたい。残糖 13g/ℓ。トレヴィーゾに本拠地を構え、多彩なスタイルを生産。



プロセッコDOC スプマンテ ブリュット N.V.(2016) カステッロ・ディ・ロンカデ

Prosecco COC Spumante Brut N.V. 2016 Castello di Roncade

畑は平野部だが、カラルドと呼ばれる石灰を多く含む土壌。ドライで上品。残糖 9g/ℓ。ヴェネト州でもっとも古いワイナリーのひとつで、創業は1508年。



プロセッコ・ミッレジマート・エクストラ・ドライ 2016 アジエンダ・アグリコラ・レ・セッリーネ・ ディ・キアラ・ボッツォット・エ・ディガン

Prosecco Millesimato Extra Dry 2016 Azienda Agricola le Celline di Chiara Pozzetto e Ivan Degan

泡がクリーミー。残糖は 16g/ℓ だが、酸の存在感でべとつかない。1次発酵でダイレクトに泡も蓄積するという特殊製法。本拠地はフリウリのウーディネ。



プロセッコDOC トレヴィーゾ エクストラ・ドライ 2016 カンティーネ・マスキオ

Prosecco DOC Treviso Extra Dry 2016 Cantine Maschio

グレーラ85%、シャルドネとピノ・ネロ15%。ブレンドならではの柔和な複雑味があり、個性的。残糖 13g/ℓ。本拠はレッジョ・エミリアの大手メーカー。



プロセッコ・ドライ・トンド DOC パラディン N.V. パラディン SPA

Prosecco Dry Tondo DOC Paladin N.V. Paladin SPA

2次発酵後、約25日間シュール・リーを行なうため、酵母のニュアンスで厚みあり。このキュヴェはフリウリのブドウがメイン。家族経営のワイナリー。



プロセッコDOC トレヴィーゾ ブリュット N.V ヴァル・ドーカ

Prosecco DOC Treviso Brut N.V. Val d'Oca

鋭角な酸を携え、シャープで若々しいスッキリタイプ。残糖 10g/ℓ とはいえ、ドライでキレイい後味。トレヴィーゾに本拠地を置く600栽培業者の共同組合。



プロセッコDOC スプマンテ ブリュット 2016 カンティーナ・コッリ・エウガネイ SCA

Prosecco DOC Spumante Brut 2016 Cantina Colli Euganei SCA

火山性土壌由来のほろ苦みが特徴で、この存在が料理を繋ぐ。重厚感あり男性的、ポテンシャルの高さが伝わる。残糖 11.2g/ℓ。600栽培者からなる共同組合。



ト。「アルコールが低く、フローラルでフルーティ、そしてフレッシュなプロセッコは、朝から晩までいつでも飲める汎用性の高さが魅力です。残糖度の違いにより、ブリュット、エクストラ・ドライ、ドライの3タイプがあり、今日のランチのよう、アペリティブからデザートまですべてプロセッコで通すことが可能。ほかの飲料とも馴染みやすく、カクテルにもおすすめです」と、プロセッコDOC統制委員会のターニャ・バラッティンは話す。

翌日にはテイステイングセミナーも実施。「シトラスやリンゴの香りとともに漂うセルフィージュやスパミントのようなグリーンノート、酵母由来の優しいクリーミーさ、還元ニュアンスがプロセッコの基本。こうした横軸と、生産者の個性という縦軸が絡み合い、多様性が生まれる。近年では、ガス圧が高いプロセッコも増えているように思います」とコメンテーターを務めたソムリエの水口晃。実際に11生産者のプロセッコを比較してみると、畑のテロワールや生産者のフィロソフィによるスタイルの個性がじつに明確だ。

現在では生産量の75パーセントが海外市場とか。「世界的に認知され国際的なブームにもなっています。が、真髄をより多くの消費者に知ってほしい」とターニャは熱く語った。

多彩なプロセッコの真髄と魅力

イタリアより、プロセッコDOCワイン保護協会の加盟生産者たちが、プロモーションのため一斉来日。スパークリングワイン生産量世界第1位を誇るプロセッコの魅力を、多様性あるラインナップとともにご紹介！

Photo : Yosuke Owashi Text : Etsuko Tsukamoto
Special Thanks to Consorzio Tutela DOC Prosecco

2016年の製造販売数量が4億1千万本、総売上高19億ユーロにも及ぶ巨大DOCのプロセッコ。産地は北東部、ドロミティ山塊とアドリア海の間広がる平地とゆるやかな丘陵地で、ヴェネト州とフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の2州にまたがる。主要品種は清々しいアロマ漂う地場品種のグレーラ。ブドウ本来のピュアさを生かすための醸造スタイルは、1800年代から続くマルティノッティ方式と呼ばれる加圧タンク内での二次発酵。今回の対日プロモーションは、スタイリッシュなリストランテ「センシバイハインツ・ベック」の料理と11種類のプロセッコのアッピナメントを堪能するランチからスタート。