

# Ornellaia

オルネツライア

「ボルゲリの奇跡」と言われ、スーパータスカンの代表格として確固たる地位を築いてきたオルネツライア。ただその地位に甘んじず、国際的に活躍する醸造家やコンサルタントを招聘しながら常にイタリアワインの殻を破る歴史を作り続けてきた。その革新的な姿勢は今なお健在で、今後もイタリアのトップワイナリーの座に君臨し続けていくであろう。

フィレンツェから車で2時間程にあるティレニア海と山に挟まれた小さな村ボルゲリは、かつてマラリアが蔓延した湿地帯で干拓が行われる1900年代初頭までは居住にすら適さない場所であった。しかし、桃とイチゴが植えられていた農園に1940年代に初めてカベルネ・ソーヴィニヨンが植えられ、そのブドウから驚くほど高品質なワインが造られた。温暖な地中海性気候、ティレニア海から吹く風、丘陵からの涼しい風に恵まれたボルゲリはボルドー品種の栽培に適した、濃厚さと優美さを両立させることのできる稀にみる産地であったのだ。こうして瞬く間に世界の注目を集めたボルゲリは、以降、ガヤなどもこぞって進出する一大産地として進化を遂げていく。

1983年にはボルゲリD.O.C.が誕生するも赤ワインは法律で認定されなかったため、生産者たちはヴィーノ・ダ・ターヴォラ(以下、VdT)でしか赤ワインを造ることが出来なかった。ところが、誰もがわかる美味しさとスタイリッシュな味わいを兼ね備えていた彼らのワインは「スーパータスカン」と呼ばれるようになり、VdTであるにも関わらず高値で取引がされるほどの人気を博す。1994年により法が改正され赤ワインが認められるようになるが、その素晴らしい味わいに敬意を払うかの様に現在でもスーパータスカンという概念は生き続けている。その中でもサッシカイア、ソライアと並び『3大アイア』としてイタリアワイン界のトップに君臨し、「ボルゲリの奇跡」とも称される偉大なワイナリーがオルネツライアだ。

オルネツライアは1981年にロドヴィコ・アンティノリーによって創設された。実は当初ロドヴィコはトスカーナではなくカリフォルニアでのワイン造りを考えていた。しかし、スタッグス・リープなどのコンサルタントも務めたカリフォルニアワインの伝説的な醸造家アンドレ・チェリチェフとの出会いが運命を変える。彼はロドヴィコに「ボルゲリはポムロールやサンテミリオンの土壌に、カリフォルニアの気候を備えた素晴らしいテロワール」と教えた。これを機にロドヴィコは故郷ボルゲリでワイナリーを設立することを決意。偉大なボルドーのシャトーに比肩するワインを生み出すため、創設当初はアンドレ・チェリチェフが、1991年からはミシェル・ロランがコンサルタントとして招かれた。2005年からはボルドー出身の醸造家アクセル・ハインツが醸造責任者を務める。こうしてジャコモ・タキスがコンサルタントを務めたアンティノリーやサッシカイアとは異なる、国際色豊かな醸造家のもとでイタリアワインの殻を破る歴史を歩み始める。



ワイン造りを始めるにあたり、チェリチェフが真っ先に教えたのは「品種と土地のマッチング」であった。ボルゲリの土壌は石灰岩、片岩、泥灰土、粘土、泥土、砂、小石、砂利などが複雑に混ざりあうが、オルネツライアでは1982年の植樹以降、海拔50-120mに広がる115haの所有畑を土壤・ミクロクリマから70の区画に分け、最適な品種を栽培している。海沿いという立地の恩恵を受け、ブドウは降り注ぐ日光に加え、海からの反射光をしっかりと浴びて育つ。同時に、涼しい海風がゆっくりとした成熟を可能にし、夜間には丘から冷涼な風が吹くので、高い熟度がありながらフレッシュな酸が備わる。高い品質の裏にはこうしたテロワールの優位性が積み重なっているのである。広大な畑は全てサステナブル農法で管理され、一部はオーガニック栽培を行う。また驚くべきことに全区画手摘みで収穫を行うので畑には約80名のスタッフが在中する。除梗前、除梗後の2回にわたり選果を行うが、さらに精度を高めるために2016年には光学式選果台も導入している。

妥協なきこだわりのもと収穫されたブドウは各品種・区画ごとに醸造が行われる。アルコール発酵は主にステンレスタンクで行い、熟成にはオークの大樽、バリック、ステンレス、コンクリートタンクをキュヴェ毎に使い分けて使用。熟成を経たワインは「オルネツライアの求めるエレガンスとヴィンテージの個性が表現されているか」という判断基準のもとブレンドされる。ヴィンテージへのこだわりがよく分かるのが2006年から開始した「ヴェンデミア・ダルティスタ(芸術の収穫)」というプロジェクトだ。「ワインは人と同じで収穫年ごとに全く異なる個性を持つ」という考えのもと、世界の著名アーティストに依頼し、新しい収穫年の本質とその特徴をラベルの中にも表現している。

恵まれたテロワール、最先端の技術、惜しみない手間、妥協なき品質へのこだわりのもと生み出されるオルネツライアのワインは、濃厚でパワフルでありながら、滑らかで柔らかな。オークにのった甘い果実が溢れ出す甘美なスタイルだ。同時に尋常ではない気品と完成度があり、一流のワインに求める品格を見事に備える。2001年にはワイン・スペクテイター誌のThe Top 100 Winesにてシャトー・シュヴァール・ブラン、ガヤ、ペンフォールズやクリュッグなどの名だたる生産者をおさえ世界第一位の座を獲得。さらにワイン・アドヴォケート誌ではボルドー5大シャトーに比肩するスコアを毎ヴィンテージでコンスタントにたたき出している。今後も革新を続けながらイタリアのトップワイナリーとして君臨し続けることは疑いようもない。



ポッジョ・アッレ・ガッツェ  
2022 Poggio alle Gazeze



- 産地: I.G.T. Toscana Bianco
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン53%、ヴェルメンティーノ37%、ヴィオニエ6%、ヴェルディッキオ2%、セミヨン2%
- 熟成: バリック&ステンレス&コンクリートタンク6ヶ月
- 評価: WS92, WA91
- アルコール度数: 13%

ソーヴィニヨン・ブランを主体に、複数の白ブドウをブレンド。熟したストーンフルーツ、青リンゴ、メロン、柑橘果実に白い花や僅かにバナナのヒント。フレッシュな果実と豊かなコクのバランスが心地よく、余韻には生き生きとしたミネラルが感じられる。



レ・ヴォルテ  
2022 Le Volte



- 産地: I.G.T. Toscana Rosso
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン51%、メルロー44%、プティ・ヴェルド5%
- 熟成: バリック&コンクリートタンク10ヶ月
- 評価: WS92
- アルコール度数: 13%

オルネツライアをカジュアルに楽しめるエントリーワイン。熟したラズベリーやブルーベリーのアロマを、フローラルスパイス、アーモンドのノートが縁どる。おらかな果実と爽やかな酸が心地よく広がり、クリスピーで生き生きとしたフィニッシュへと続いていく。



レ・セツレ・ヌオーヴェ  
2021 Le Serre Nuove



- 産地: D.O.C. Bolgheri Rosso
- 品種: メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン28%、カベルネ・フラン11%、プティ・ヴェルド11%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽25%)
- 評価: Vinous94, WS93, WA93
- アルコール度数: 14.5%

主に樹齢の若いブドウから作られるオルネツライアのセカンド・ワイン。完熟した赤果実やスパイスが主体のアロマに僅かにレザーのニュアンスが感じられる。口当たりはなめらかで丸みがあり、溢れんばかりの熟した果実を生き生きとした酸が彩っている。若いうちから楽しめるが熟成のポテンシャルも見事に兼ね備える。



オルネツライア  
2021 Ornellaia



- 産地: D.O.C. Bolgheri Superiore Rosso
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン53%、メルロー25%、プティ・ヴェルド15%、カベルネ・フラン7%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽70%)
- 評価: Vinous99, WS98, WA96
- アルコール度数: 15%

ブラックベリー、ブラックチェリーにコーヒーやリコリス、チョコレート、杉のニュアンスが溶け込んだアロマ。口当たりは凝縮感がありながらシルキー。ダークフルーツやスパイスのフレーバーが洗練されたタンニンやみずみずし張りのある酸とともに多層的に広がる。フィニッシュはエレガントで力強く、余韻は非常に長い。