

また新たなイタリアワインが
大々登場！

ピエモンテの逸品

マルコ・ヴィンティさんはアル
バに本拠を置く輸出業者、MV
セラの代表。彼が扱っている
ワイン生産者、ニッツァ・シル
ヴァーノのワインを前号で紹介
しましたが、あれにはホント、
驚きました。まぎれもなくピエ
モンテ、まさしくネッピオーロ
の高貴さに、かくも親しみやす
い味と値段。というわけで、来
日した彼にいろいろ聞いてみた
いと思いました。

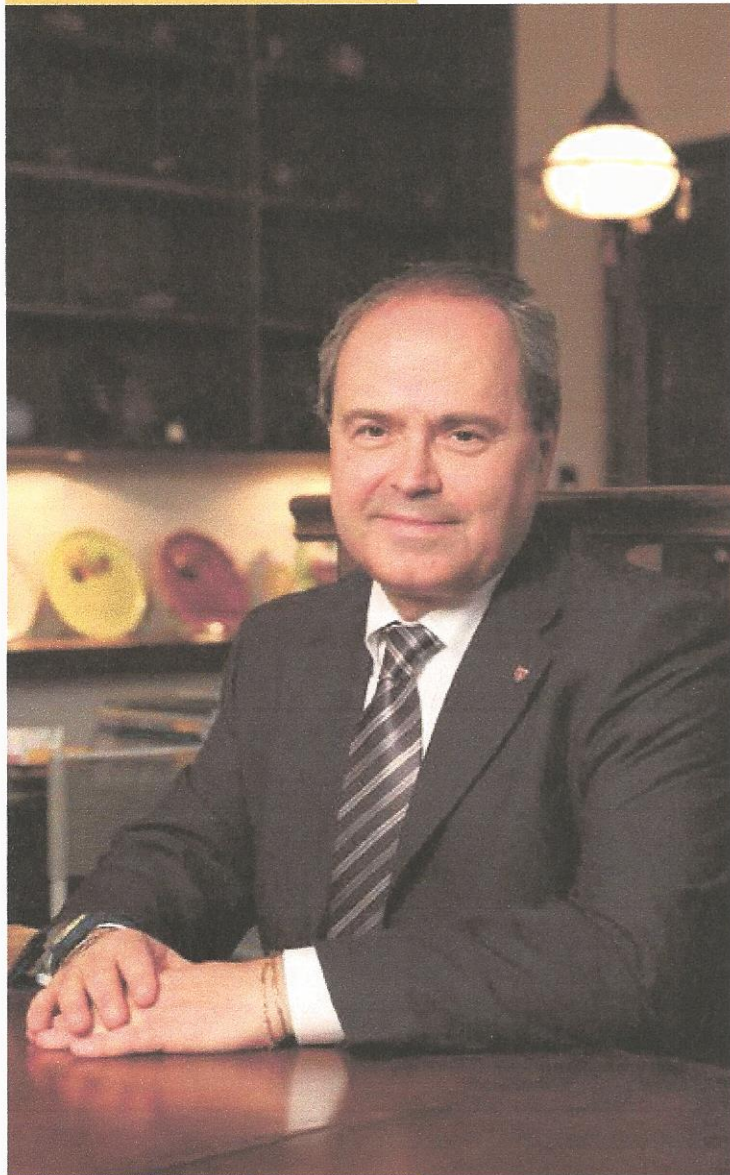
「イタリアはいま景気が悪いから、ピエモンテのワインでさえ国内需要が少なく、輸出市場に頼らざるを得ないんですよ。そうすると外国の嗜好に合わせた樽が強くてパワフルなタイプが主流になってくる。確かにそういうワインが高く評価されると

輸出元インタビュー 1 この親にして、このワインあり。

マルコ・ヴィンティさん

最近ちょっと手の届かない、ピエモンテのワイン。
とはいえ、ピエモンテのないイタリアワイン、
いや、世界のワインなんて考えられませんよね。
格段のテロワールとしか言いようのない完成された味。
それがうれしい価格で買えとなれば！

取材・文/田中克幸 写真/河合 綾



Profile

トリノ出身。電気ケーブル販売、アルミニウム・ビンジ販売をしていたが、8年前に政府の援助を受け、イタリアワインを海外に輸出する会社を設立。2008年には地元経済の発展に寄与したとしてクネオ県から表彰された。

ロエロ
D.O.C.G.
2011



- 生産国・地域:イタリア・ピエモンテ州
- 品種:ネッピオーロ100%
- 輸入元:ベリッシモ
- 参考小売価格:3,800円

色の濃いハーブ、ピターチエリ、タバコ、革の複雑な香り。重心上で四角く、水平的で、集中型分布

※マルコ・ヴィンティ氏のMVセラのワインはベリッシモが日本の総輸入代理店です。
www.bellissimo.jp

しても、テイステイングとドリンキングは違うものなんです。私は私が食卓で飲みたいと思うワインだけを扱いたい。そして多くの人が普通に飲める値段のワインを売りたい」。

「ピエモンテは食の王国。実際の食卓にのぼらないようなワインでは意味がないですよ。それにしてもどのワインもタンニンが丸くて酸が穏やか。ひっかかからないナチュラルな味。」「私が選ぶのは、年間生産量5から8万本ぐらいのワイナリーです。自分の畑のブドウだけを使って家族皆で仕事して、ワイン造りが日々の生活そのものであるような生産者。そういう人たちのワインは誠実で真面目な味がすると同時に、飲んで楽しくなる何かを持っている。それは結果としては、畑で農薬を極力使わず、亜硫酸添加量が少ないようなワインです」

「ピエモンテのワインにもいろいろありますが、地元ではどの品種のワインを何と一緒に楽しむのですか。」「海外市場ではピエモンテロロロですが、地元ではなんととってもドルチェットとバルベラがよく飲まれます。白ではシャルドネが人気ですね。ドルチェットはパスタや軽い肉料理と共に。日常の食にはこれ一本で最初から最後まで楽しめます。」「イタリアを売っていますが、外国でドルチェットのよさを理解して多く買うのは日本ぐらい。」「それは嬉しい話です！」「バルベラはアンティパストやサラミのような豚肉加工品をつまみながら。ルケはポリウムのあるリゾットと。ネッピオーロはもちろん肉です。バルロはそんなに頻繁に飲みませんが、特別な時にピエモンテ産の熟成チーズと合わせます。」「お腹がすいてきました！」