

これまでの概念を覆す

# キアンティ・クラッシコ グラン・セレッツィオーネ

キアンティ・クラッシコに新たに加えられたカテゴリー「グラン・セレッツィオーネ」。果たして、世界的に過小評価を受けているこのワイン産地の認識向上に貢献するのだろうか？ 日本に輸入されているグラン・セレッツィオーネをブラインドでテイasting。味わいの洗練度や長期熟成のポテンシャルの高さについて、新たな日本一ソムリエとともに検証した。

構成：柳 忠之



## TASTERS



井黒 卓

東京・銀座のフランス料理店「ロオジエ」ソムリエ。第9回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。第5回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールの出場権を得て、史上4人目の日本人優勝を狙う。米国マスターソムリエ協会のサートイファイド・ソムリエでもある。



名越 康子

WANDS代表。ワイン輸入元を経て、1998年にジャーナリストへと転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。WEBマガジン「Wine Press Japan」主宰を経て、2015年、WANDSに入社し、2018年1月より現職。毎年2月に訪問するトスカナ取材がライフワーク。



柳 忠之

ワイン専門誌記者を経て、1997年に独立。業界歴30年におよぶ、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコントリビューティングエディターとして参画。当コーナーの座長を務める。1,000円未満のデイリーワインから、ウン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。

## グラン・セレッツィオーネとは

トスカナを代表する伝統的銘酒にもかかわらず、90年代までキアンティ・クラッシコDOCGは生産者ごとの品質格差が大きく、またキアンティDOCGと混同する消費者が少なくなかった。その結果、自社の最上のサンジョヴェーゼから造られたワインをキアンティ・クラッシコDOCGではなく、トスカナIGTとしてスーパー・タスカンに仕立てる生産者が増えていた。

キアンティ・クラッシコ協会は原産地呼称の復権を目指し、「キアンティ・クラッシコ2000」プロジェクトを発動。品質重視のクローン選抜を行い、全体のボトムアップに成功した。さらに「リゼルヴァ」の上に新カテゴリーを設けることで、キアンティ・クラッシコのブランド価値向上を狙った。このような背景から2014年に誕生したのが「グラン・セレッツィオーネ」である。

アルコール度数や熟成期間をより厳しく規定（右表参照）するだけでなく、自社の単一畑、または自社畑の中から厳選したブドウを用いて醸造、自社瓶詰めすることが義務付けられている。このため新たに畑を買い増したワイナリーもあるほどだ。

制定時は33銘柄にすぎなかったグラン・セレッツィオーネだが、2020年2月現在、144社161銘柄に増え、キアンティ・クラッシコ全体の6%を占めるに至っている。世界各国、特にアメリカでの評判が良く、当初、新カテゴリーに懐疑的だったワイナリーも続々と申請に乗り出している。キアンティ・クラッシコの名声を取り戻すきっかけとなるカテゴリーに間違いはない。

## キアンティ・クラッシコの領域



\*2019年1月1日、バルベリーノ・ヴァル・テルサとタヴァルネッレ・ヴァル・ディ・ベサは合併し、バルベリーノ・タヴァルネッレとなった。

### 3 カテゴリーの規定

	CHIANTI CLASSICO	CHIANTI CLASSICO RISERVA	CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
最低アルコール度数	12%	12.5%	13%
最低熟成期間	12 か月	24 か月	30 か月
最低エキス分	24g/ℓ	25g/ℓ	26g/ℓ
最低総酸度	4.5g/ℓ	4.5g/ℓ	4.5g/ℓ

## ブルネッコ並みにパワフル

柳 忠之（以下、柳）：ここ10数年にわたり、毎年のようにトスカナに行かれてる名越さんですが、当時と今ではキアンティ・クラッシコも大きく変わりました？

名越 康子（以下、名越）：私が初めてアンテプリマに参加した2000年頃のキアンティ・クラッシコはまさに玉石混交で、とても素晴らしいワインがある一方、ボディが薄く酸とタンニンが突出したアンバランスなワインも多く見られました。その後、小樽、新樽、国際品種のブレンドブームが到来。そして在来品種を見直し、この土地でしか造れないワインを、という時代になりました。「グラン・セレッツィオーネ」の前にリカーゾリやマツェイ、アマ等の有力生産者が「スーパー・キアンティ・クラッシコ」を名乗っていた時期も数年ありましたね。

柳：さて、そうして2014年に誕生したキアンティ・クラッシコの「グラン・セレッツィオーネ」（初ヴィンテージは2010）ですが、なんで「グラン・リゼルヴァ」ではいけなかったんでしょう？

名越：スペインのレセルバ、グラン・レセルバとは差別化しなかったのではないですか？

井黒 卓（以下、井黒）：面白いことに、スペインのレセルバとグラン・レセルバでは熟成期間に大きな開きがあるのに、キアンティ・クラッシコのリゼルヴァとグラン・セレッツィオーネはたった6か月しか変わらないんですね。

名越：サンジョヴェーゼ自体、それほど酸化に強くない品種ですからね。

柳：だからスペインと違い、樽熟成まで義務付けてはいないのかな？

名越：実際、樽香のあまり目立たない造りのワインが増えてます。いかにブドウの質で勝負するか、土地の個性を引き出すかが今のトレンドですね。

柳：井黒さんはキアンティ・クラッシコというと、どのようなイメージですか？

井黒：トスカナの伝統的ワインとしてキアンティ・クラッシコとブルネッコ・ディ・モンタルチャーノがあり、その2つ



テイastingはすべてブラインドで行い、100点満点で採点。3人の点数の平均を取り、順位を決めた。小数点以下は四捨五入している。♥は各自のお気に入り。

を比較すると、パワフルなブルネッコに対してキアンティ・クラッシコはエレガントと考えていました。ところが今回、グラン・セレッツィオーネを試飲して大きな発見だったのは、サイト選び、パーセル選び、樽選び、すべてにおいて厳しいセクションが行われた結果、総じて強い！ その強さがブルネッコに少しもひけをとらないことがわかったのは、今回の収穫でしたね。

## わかってきたエリアごとの特徴

名越：アルコール度数も南の標高が低いところでは14%を超える年もあります。

井黒：そうした標高差もワインのスタイルにきっちり表れています。それから、キアンティ・クラッシコというと、トマトの葉っぱ、オリーブ、バルサミコ等のニュアンスが強いイメージでしたが、グラン・セレッツィオーネでは、特にヴィンテージの若いものほどそうしたフレーヴァーが少なかったように思います。よい意味で世界標準の、ピュアな果実味が感じられるワインが多かったですね。

柳：品種データを見ると、サンジョヴェーゼ100%のものが大半を占めています。キアンティ・クラッシコでサンジョヴェーゼ100%が認められたのはいつでしたっけ？

名越：1996年ですね。グラン・セレッツィ

オーネにサンジョヴェーゼ100%が多いのは、この品種のポテンシャルを見直そうという動きのひとつでしょう。実際、モンテヴェルティーネの「レ・ベルゴレ・トルテ」のように、当時サンジョヴェーゼ100%が認められてなかったので止むなくヴィーノ・ダ・ターヴォラにしてしまい、いまだにIGTを名乗っている例もあります。これを機に、彼らにもキアンティ・クラッシコに戻って来て欲しいという気持ちもあるのでしょうか。

柳：先ほど井黒さんが、標高差がワインのスタイルに表れていると語っていましたが、エリアごとの特徴はどうですか？

名越：クラッシコの中のクラッシコとされるエリアがガイオーレ、ラッダ、それにカステッリーナです。南のカステルヌオーヴォ・ペラルデンガは標高が低く、アルコール度数の高い、パワフルなワインが多い。ガイオーレは骨格があり、最も標高の高いラッダはより上品。カステッリーナは海の影響を受けて、果実味が柔らかな印象ですね。

柳：北のフィレンツェ県にあるエリアの特徴は？

名越：実のところ、その辺りのワインは個性がまだ明確に感じられないんですよ。ただグレーヴェの中でも南のパンツァーノになると、標高も高くガイオーレっぽいスタイルのワインになりがちですけれどね。

思わず赤身肉が食べたくなる

柳:「ロオジエ」ではキアンティ・クラッシコって扱ってます?

井黒: すいません、扱ってません。ただ、単一畑のものはストーリー性があり、個性もはっきりしてるので、料理によっては選べると思います。

柳: 結構いい値段がするので、イタリア料理店でもピッツェリアやパスタ主体の店では難しく、ある程度格の高い店でないと扱いつらい。これだけ洗練されたスタイルならイタリアンにこだわらず、他のジャンルのレストランでもオンリストされてしかるべきだと思いますが……。

井黒: 例えばフランス料理店がボルゲリのスーパー・タスカンを売ってあまり意味がないと思うんですよ。それならポルドーを売った方が良いでしょう。一方、フランスワインにない個性を必要とする料理も

あるので、その時に備えて、パローロやアマローネ同様、上質のキアンティ・クラッシコも持ち駒のひとつとして置いておくべきなんじゃないかな。

柳: 試飲を振り返ってみると、どれもきれいな酸があり、緻密なタンニンも持っていて、おいしい料理なしには飲めないワインですよ。

井黒: 値段も魅力的です。これだけの品質なのに、今回のラインナップでは1万円以内に収まっていますから。ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノと比べると断然お買い得です。しかも偉大なヴィンテージで5年熟成した2015年が、今市場にあるのはうれしい。

柳: 名越さんは、こうした高級キアンティ・クラッシコにはどういう楽しみ方があると思います?

名越: やっぱりお肉ですよ。何か特別な日に、Tボーンステーキを炭火で焼いてもらって……。

柳: 焼いてもらう?

名越: トスカーナではお肉を焼いて切り分けるのは、必ずお父さんの役割なんです。柳: なるほど(苦笑)。井黒さんはどのような料理が思い浮かびます?

井黒: カルパッチョですね。あるいは牛のタタキとか。イタリアワインだとトマトを使った料理も思い浮かびますが、グラン・セレツィオーネには絶対に赤身肉を合わせたいですね。

柳: さて、新カテゴリーのグラン・セレツィオーネですが、キアンティ・クラッシコの改革において意味のある施策だったと、名越さんは思われますか?

名越: それは思いますよ。今日試飲してもおわかりのように、間違いなくキアンティ・クラッシコのイメージを変えてくれる存在でしょう。ただ最近、アンテプリマに行って思うのは、仲間を増やすために少し基準を緩めてるんじゃないかと。せっかくのイメージアップが台無しにならないよう、協会には厳しい審査を望みたいですね。

テイスターが全会一致で選んだ  
グラン・セレツィオーネTOP2

キアンティ・クラッシコの最上位としてテイスターが認めたのは、全体的なバランスに秀で、長期熟成のポテンシャルも高いこの2本。



No.1

コッレディラ・キアンティ・クラッシコ・  
グラン・セレツィオーネ  
2015年 パローネ・リカーゾリ

思わず飲み込んでしまうほどのおいしさ。洗練された印象を受け、整った端整な顔立ち。気品すら感じさせる。香り、味わいともに申し分なく、今日のトップクラスのワインであることは間違いない。マストバイ(井黒)。オレンジのエッジが見える明るいルビー色。スパイシーな香り。熟度の高い果実味がしっかりと、なめらかなテクスチャー。骨格もしっかり(名越)。豊潤なベリー系の果実が華やかに香る。豊かだがきめ細かく溶け込んだタンニン。モダンな風味の中にどこかクラシックな趣きも残す(柳)。

村名: ガイオーレ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 海拔380m、南西向き単一畑。ステンレスタンクで発酵、500ℓ樽(30%新)で18か月熟成。  
希望小売価格: 8,600円  
輸入元: フードライナー



No.2

キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・グラン・  
セレツィオーネ・ストラダ・アル・サッソ  
2015年 テヌータ・ディ・アルチェーノ

よく熟した黒系果実のアロマに、燻香やドライスパイスが続く。ポテンシャルの高さが垣間見え、何より酸味のストラクチャーによって輪郭がはっきりしている。マルチディメンショナルなワインで、将来性も高い(井黒)。綺麗なルビー色。果実味が生き生きとして、味わいにハリがある。収斂性のタンニンが強めながら、バランスは良い(名越)。フレッシュなチェリーのアロマが若々しさを感じさせる。緻密で豊かなタンニンによる、グッと引き締まった体躯。まるでミケランジェロのダヴィデ像(柳)。

村名: カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%(サンジョヴェーゼ・グロッツ・ブレンド)  
醸造法: 1998年植樹の単一畑。仏オークの小樽で12か月熟成。  
希望小売価格: 6,500円  
輸入元: アグリ

98 point

97 point

No.3  
96pt  
ロンチコーネ・キアンティ・クラッシコ  
グラン・セレツィオーネ

2015年  
パローネ・リカーゾリ

パンと弾けるような瑞々しい果実に、熟成に由来するブーケが調和。しなやかなテクスチャー。フローラルで魅惑的な余韻。立体的で深みがある(井黒)。丸みがあり、生き生きした果実味のジュシーな味わい。今飲んで美味(名越)。極めて端整にまとまり、育ちが良い(柳)。

村名: ガイオーレ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 海拔320m、南東向き単一畑。ステンレスタンクで発酵、500ℓ樽(30%新)で18か月熟成。  
希望小売価格: 9,800円  
輸入元: フードライナー



No.3  
96pt  
チェーニプリモ・キアンティ・  
クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2015年  
パローネ・リカーゾリ

しなやかなタンニンとそれを下支えする酸。立体的な味わいと呼ぶにふさわしく、ひとつのサンジョヴェーゼの理想像(井黒)。熟した小さな赤い果実にスパイシーな香り。しなやかなアタックで、全体に上品(名越)。複雑なアロマの構成。タンニンはきめ細かく豊富。力強い(柳)。

村名: ガイオーレ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 海拔300m、南西向き単一畑。ステンレスタンクで発酵、500ℓ樽(30%新)で18か月熟成。  
希望小売価格: 9,800円  
輸入元: フードライナー



No.3  
96pt  
カステッロ・ディ・ブローリオ・キアンティ  
クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2015年  
パローネ・リカーゾリ

密度が高く、余韻が長い。素晴らしい高いポテンシャル。酸味に果実、緻密なタンニンが調和、フィネスが感じられる1本(井黒)。熟した果実にスパイスが融合。なめらかなテクスチャー(名越)。シロップ漬けのチェリーにパノラ。緻密なタンニン。エレガントな味わい(柳)。

村名: ガイオーレ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ97%、アブルスコ3%  
醸造法: ステンレスタンクで発酵、500ℓ樽(30%新)で18か月熟成。  
希望小売価格: 7,700円  
輸入元: フードライナー



No.6  
94pt  
カステッロフォンテルートリキアンティ  
クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2017年  
マツツェイカステッロ・ディ・フォンテルートリ

弾けるような赤い果実にシナモンやジンジャー、スパイス、樹脂。活力があり、味わいにテンションがある。引き締まったボディにしなやかなテクスチャー。果実優勢のモダンなスタイル(井黒)。酸と細やかなタンニンが調和。後味もしなやかで上品。とても綺麗な造り(名越)。

村名: カステッリナー・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 最良の11区画を別々に醸造。仏オークで18か月熟成後にブレンド。コンクリートタンクで4か月熟成。  
希望小売価格: 6,700円  
輸入元: ファインズ



No.6  
94pt  
キャンティ・クラッシコ・  
グランセレツィオーネ ラビーナ

2016年  
ヴァッレピッチョラ

ストラクチャーのがっしりとした大柄なワイン。熟した黒系果実とオークによる甘いバニラ香。長期熟成のポテンシャルは高い(井黒)。色調からして濃厚。豊かな果実味に緻密なタンニン。酸味のバランスがとれ、きれいに調和。国際的で最先端を行くシティーボーイ風(柳)。

村名: カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 380~440mの畑。ステンレスタンクで発酵。小樽、大樽併用でMLF、24~26か月熟成。  
希望小売価格: 7,000円  
輸入元: パシフィック洋行



No.6  
94pt  
“フォンタッレ”キアンティ・クラッシコ・  
グラン・セレツィオーネ

2015年  
マキャヴェッリ

マッチョで肉感的。アルコールによる圧倒的なパワーが口中を支配する。酸が種やかで横に広がっていき余韻。ヘビで飲みごたえがあり、食事が欲しくなる(井黒)。完熟したチェリー。甘いバニラやシナモン。ポリフェノールでふくよかな味わい。なめらかなテクスチャー(柳)。

村名: サン・カシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペサ  
品種構成: サンジョヴェーゼ・グロッツ100%  
醸造法: 単一畑のブドウをステンレス、コンクリートタンクで発酵。木樽熟成。  
希望小売価格: 4,314円  
輸入元: モンテ物産



No.6  
94pt  
モントルネッロ・キアンティ・  
クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2015年  
テヌータ・ディ・ビッピアーノ

干しキノコ、ビーフジャーキー、森の下生えなど、発展的で熟成した雰囲気。グリップのあるタンニンに、ブラックオリブやバルサミコの余韻(井黒)。オレンジがかった明るいルビー。果実の熟度が高く、なめらかなテクスチャー。厚みがあり、ストラクチャーはしっかり(名越)。

村名: カステッリナー・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 北東向き畑。セメントタンクで33日間発酵。一部セメントタンク、一部仏オークの小樽で24か月熟成。  
希望小売価格: 4,800円  
輸入元: スリーポンド貿易



No.10  
93pt  
ヴィーニャ・デル・カバンニノ・  
キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2016年  
テヌータ・ディ・ビッピアーノ

ザクロ、なめし革、オレンジコンフィ、石のようなミネラル感も。香り高く、つるんとした舌触りと落ち着いた果実味が融合。力強さと複雑さがある(井黒)。複雑なフレーヴァーで、少し狩猟肉のニュアンスも。古典的なおいしさ(柳)。

村名: カステッリナー・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ・グロッツ100%  
醸造法: 南西向き畑。セメントタンク、仏オークのトノー、スラヴォニアオークの大樽で24か月熟成。  
希望小売価格: 4,800円  
輸入元: スリーポンド貿易



No.10  
93pt  
キャンティ・クラッシコ・グランセレツィオーネ  
ヴィーニャ・ディ・カンボルンゴ

2015年  
ラーモレ・ディ・ラーモレ

豪勢で堅牢。よく熟した果実とアルコールの高さによる熱感を感じる。良く熟れた甘いタンニン。収斂性は強い(井黒)。熟した赤い果実はまだフレッシュで、スパイスが少々。しなやかな果実味に酸とタンニンがきれいにバランス。今でも飲めるが、数年置いてからが楽しみ(名越)。

村名: グレーヴェ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン少々  
醸造法: ステンレスタンクで発酵。同タンクで6か月、30ℓの大樽で30か月熟成。  
希望小売価格: 7,000円  
輸入元: nakato



No.10  
93pt  
キャンティ・クラッシコ・  
セレツィオーネ “イル・トッリアーノ”

2015年  
ラ・サラ

重厚でいて肉厚。プラムなどの濃した果実や甘苦系のスパイスが特徴的。濃縮感と熟成感が合わさった満足度の高い飲み応え。グラスワインで重宝しよう(井黒)。色調は濃い目。完熟した黒い果実に、パニラやエスプレッソの香ばしい香り。タンニンは果実味に溶け込んでいる(柳)。

村名: サン・カシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペサ  
品種構成: サンジョヴェーゼ100%  
醸造法: 海拔310mの単一畑。自生酵母で発酵。39ℓの仏オーク樽で36か月熟成。  
希望小売価格: 8,000円  
輸入元: グッドリブ



No.13  
92pt  
キャンティ・クラッシコ・  
グランセレツィオーネ

2012年  
カーサ・エンマ

果実の抽出が優しく、タンニンの質もライトなのでエレガントな印象。チャーミングで、今飲んでおいしいワイン(井黒)。やや発展的で、シャンピニオンや狩猟肉を伴う複雑な香り。緻密なタンニンもち、ストラクチャーはしっかり。きれいな酸が全体を包む、古典的な趣き(柳)。

村名: バルベリーノ・タヴァルネッレ  
品種構成: サンジョヴェーゼ80%、メルロ13%、マルヴァジア・ネラ7%  
醸造法: 海拔480mの畑。仏オーク樽で発酵。100ℓの仏オーク樽で3年熟成。  
希望小売価格: 9,000円  
輸入元: ワインウエイヴ



No.13  
92pt  
サン・ロレンツォ・キャンティ・  
クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

2015年  
カステッロ・ディ・アマ

凝縮した果実に焦がした雰囲気。ストラクチャーのがっしりした、凝縮感のあるワイン。全ての要素が高く、格の違いを魅せつける。タンニンがやや粗いものの、それも個性として魅力的(井黒)。タンニンがしっかりとしてまだ支配的。若々しく、もう少し待ちたい(名越)。

村名: ガイオーレ・イン・キアンティ  
品種構成: サンジョヴェーゼ80%、メルロ13%、マルヴァジア・ネラ7%  
醸造法: 品種別、自生酵母による自然発酵。オーク樽(22%新)で12か月熟成。  
希望小売価格: 6,500円  
輸入元: エノテカ

