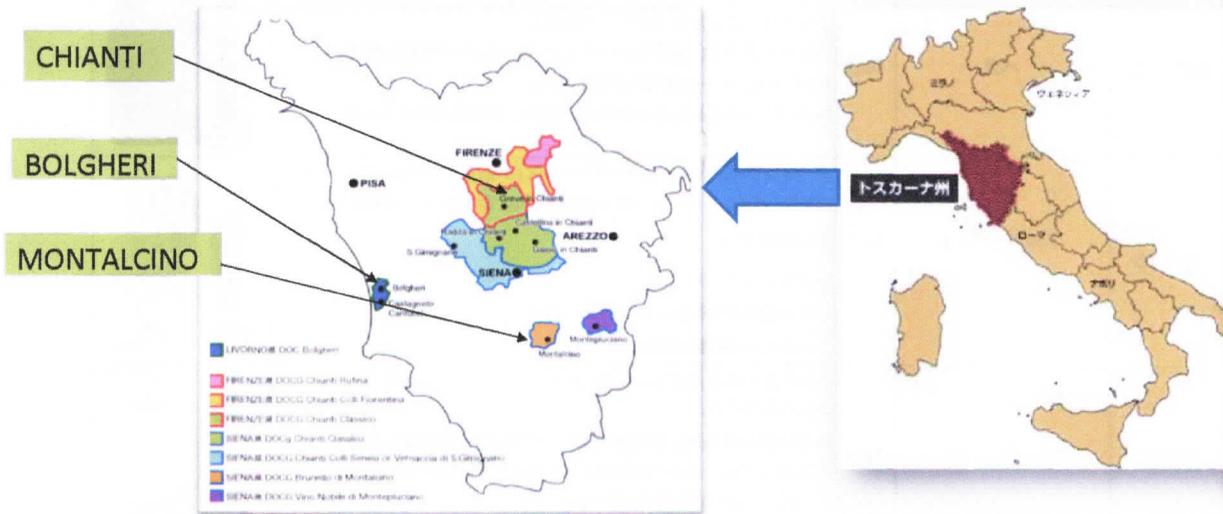


トスカーナ州ワイン産地

※ 伊ワイン法は1963年に制定された。
 カテゴリー：DOCG, DOC, IGP(IGT), Vdt
 2009年改正：DOCG, DOC⇒DOP



スパマンテ

イタリアで造られるスパークリングワインのことを「スパマンテ」といいます(スプーマSPUMAとはイタリア語で「泡」の意味。)。瓶内二次発酵で長時間かけて造られる「メドクラシコ」タイプと、タンク内で短時間に二次発酵をする「シャルマ方式」とに大きく分けられます。食事と相性の良い赤い泡「ランブルスコ」や、フリッツァンテと呼ばれる微発泡タイプの気軽に楽しめるスパークリングワインもあります。



スーパータスカン

第二次世界大戦後、イタリアではワインの基準の整備が始まります。その一方で「伊をはじめ欧州のワイン法は土着品種で造ることが基本」とされる規定の範囲内では自分たちが本当に造りたいワインができない」と考える生産者も存在しました。その代表的な造り手がトスカーナ海岸エリアの「ボルゲリ」と、当時は赤ワインに白ぶどう混ぜて造ることが法的に義務付けられた「キャンティ」の造り手たちでした。

こうして生まれたのがあの偉大な「サッシカイア」。トスカーナの海岸エリアでは当時軽めの白ワインだけが造られていたため、サッシカイアのように国際品種を使った重厚赤を造る人は他にはいなく、当然ワイン法にも基準はありません。そのためサッシカイアは「テーブルワイン(ヴィーノダターヴォアラVdt)」というカテゴリーでリリースされたのです。

一方、キャンティ地区では「キャンティ」を名乗れないサンジョヴェーゼ100%の赤ワインが登場、「スーパータスカン」に含められた。以後、DOC規定によらない高級赤ワインがさまざまな造り手によって生まれます。その後ワイン法が改正され、白ぶどうを混ぜないサンジョヴェーゼ100%の赤ワインもキャンティ・クラシコを名乗れるようになった。ボルゲリやキャンティ地区に止まらず、トスカーナの各地でその土地のテロワールを生かした、歴史の中には存在しなかった個性的な赤ワインが造られはじめ、現在では、キャンティクラシコやブルネッロディモンタルチーノなどイタリアワイン法の最高ランクDOCGに属さない高級フルボディ赤ワインを全般的に「スーパータスカン」と呼ぶようになっていきます。

注：インターネットより抜粋