THE INFLIGHT MAGAZINE OF ANA GROUP・JANUARY 2014

WINGSPAN

Your Complimentary Copy
免費贈阅



じゃこも・もよーり　Joy of Living

元イタリア・スローフード協会副会長。
ミラノ工科大学デザイン科非常勤講師。
イタリアの最も権威あるワインガイド『Vini d'Italia』最終選考委員を務めるほか、
食・ワインの評論家としても活躍。

【「未完成な」ワインへのオマージュ】

文＝ジャコモ・モヨーリ
text：Giacomo Mojoli
翻訳＝石田雅芳
translation：Masayoshi Ishida

グラン・キュヴェXXIセーコロ

アラプリ醸造所
プーリア州サン・セヴェーロ市

言葉や思考が時に想像以上に音楽の意味を語ったり、音楽の世界に深く入り込ませてくれるときがある。例えば、タンゴは複数の民族文化が混合して誕生した複雑なものだが、巨匠エンリケ・サントス・ディセポロはそれを巧みに「踊る悲しみ」と表現した。タンゴがいわば実存的な哲学であるとすれば、人生を表現するジャズもまた、生き生きとした文化の活気を常に感じさせてくれるものである。誰かが言っていたように、ジャズは夜な夜な同じ音符を弾いても違ったものになる音楽芸術である。それはある意味、ワインについて語るのに似ている。またはワイン造りのノウハウに似ている。

今回の話はある情熱のもとに集まった3人の男の物語であり、音楽とワインの話である。すべては1979年に南イタリアのプーリア州で始まった。3人のうち1人の家のガレージに集まってジャズを演奏しながら、彼らはある夢を実現しようと決心するところだった。それはこれまで南イタリアでは行われたことのない冒険で、ボンビーノ・ビアンコのような特殊な地域品種のブドウを使って、古式製法によるスプマンテ（発泡ワイン）を造るというものであった。こうしてアラプリ醸造所が誕生した。名称は3人のイニシャル（アミーコ、ラピーニ、プリオーレ）からとられたものである。

勇気ある冒険であり、愉快な試みでもあった生産活動も、現在では年間約8万本の生産規模に達している。醸造にまつわるあらゆる規則や理論を打倒しながらアラプリのスプマンテが誕生した。それも、誰もが優良スプマンテの地とは想像だにしなかった南イタリアで。彼らにとってワインとは、人を語り、感動を与え、「大地の詠む詩」なのである。

彼らの造るスプマンテ、特にミレジマートは何年も持続する品質で、ワイン製造のスピリットと素晴らしいヴィジョンを感じさせるものである。私は特にボンビーノ・ビアンコとピノ・ネーロ、モンテプルチャーノで造られた「グラン・キュヴェXXIセーコロ」に魅了されてしまった。

魅力的なアラプリ醸造所の地下で60か月熟成され、驚くべき広がりを持つワインに仕上がっている。その泡はクリーミーで、後味はミネラルを明確に感じさせる。香りは繊細で柑橘系。トーストしたナッツとフレッシュフルーツのニュアンスを感じる。交響曲のようなワインであると同時に、リズム感をもっている。私に言わせれば心地よいスイングに富んだジャズのようなものである。





Vi sono parole e pensieri che, alcune volte, riescono a descrivere e a penetrare il significato della musica più di quanto sia possibile immaginare. Come nel caso del Tango che, essendo il frutto di un'ibridazione tra culture di variegate popolazioni, trova nel nostro caso la sua sintesi in un'avvincente frase pronunciata da Enrique Santos Discépolo che lo descrive come "un pensiero triste che si balla".
E, se il Tango rappresenta una sorta di filosofia esistenziale, un modo di vivere, una "malattia" per alcuni, il jazz, che un po' gli assomiglia, non è da meno, anch'esso contaminato e vissuto come un linguaggio, come un fenomeno sempre vivo e vivace di cultura.
Il jazz, qualcuno ha detto, è l'unica musica in cui la stessa nota può essere suonata notte dopo notte, ma ogni volta in modo diverso. Per certi aspetti è come se parlassimo del vino, o, meglio ancora, del saper fare e interpretare il vino che, in questo mio racconto, diviene il filo conduttore per narrare la storia di tre uomini che, appunto, sono accomunati da una passione: quella per la musica e quella per il vino. Tutto comincia nel 1979, in Puglia, nel profondo Sud dell'Italia, quando tre "vecchi" amici che sin da ragazzi suonano jazz nella cantina della mamma di uno di loro, decidono di dare vita a un sogno, quello di realizzare una produzione mai prima, a quel tempo, attuata nel Sud: uno Spumante Metodo Classico ottenuto principalmente da un singolare vitigno come il Bombino Bianco.
Nasce così la Cantina d'Araprì, il cui nome rappresenta l'unione delle iniziali dei cognomi dei tre amici e soci, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. Una storia coraggiosa e simpatica, dunque, che dalle prime leggendarie bottiglie del '79, ha visto crescere la produzione sino alle attuali 80 mila.
Una scommessa vinta che, come è accaduto per la musica jazz, ha sovvertito tutte le regole, le "teorie" enologiche che, sino all'avvento delle bollicine d'Araprì, avevano sempre immaginato un Sud d'Italia dove non si potesse realizzare un ottimo vino spumante Metodo Classico.
Per i nostri tre protagonisti il vino è memoria di un territorio e deve raccontare un'umanità, dare emozione, diventare un po' "la poesia della terra". I loro spumanti, in particolare i Millesimati, sono progettati per durare nel tempo, per testimoniare un percorso, un pensiero enologico, una visione forte della viticoltura e della terra.
Io sono rimasto colpito e affascinato dalla Gran Cuvée XXI Secolo, un vino, prima ancora che uno spumante, ottenuto da uve Bombino Bianco, Pinot nero e Montepulciano. Affinata per più di 60 mesi nei sotterranei della bellissima cantina d'Araprì, è un vino che possiede uno spessore impressionante, con un'effervescenza che non è mai pungente, ma si dispiega cremosa, accompagnandoti in un finale autenticamente minerale. I profumi sono fini e agrumati, con sfumature di nocciola tostata, di frutti freschi ben dosati e armoniosi.
E' un vino sinfonico, dunque, ma anche ritmico e a mio parere piacevolmente ricco di *swing*.

*Giacomo MOJOLI

Tsubasa no Ohkoku (Regno delle Ali)

Rivista della compagnia aerea All Nippon Airways (ANA)