



【フィガロジャポン35周年企画】

現代アートに囲まれたワイナリーで育まれる、フランチャコルタ「カ・デル・ボスコ」の秘密。

Gourmet 2025.07.25

2025年3月、創刊35周年を迎えたフィガロジャポンでは、「アールドゥヴィーヴルへの招待」をテーマに読者の皆様にさまざまな体験を提供していきます。今回はフランチャコルタ、カ・デル・ボスコのワイナリーを訪問。特別なプレゼントもご用意しました！

イタリアを代表する瓶内二次発酵スパークリングワイン、フランチャコルタ。その代表格たる「カ・デル・ボスコ」はどのような環境で生まれているのだろうか？ 美しいアートと革新的なテクノロジーが育む、魅惑的な泡の秘密に迫る。



イタリア人彫刻家アルナルド・ボモドーロによる『太陽の門』（1987年）と名付けられたアート作品からワイナリーの内部へ。

イタリア北部、ロンバルディア州といえばイタリアファッションの本拠地・ミラノが有名だが、そこから車で北東へ約50分、風光明媚な湖沿いのリゾート地・フランチャコルタが現れる。土地の名を冠した、ハイクオリティなスパークリングワインの銘醸地だ。

元来、フランチャコルタにも地元消費用のワイン生産はあったが、1960年代に「氷河が削った石灰質土壌」「冷涼な気候」「豊かな日照」という条件に気づいた先駆的な醸造家たちが「シャンパーニュに比肩するスパークリングワインを」と瓶内二次発酵のワイン生産を開始。アルプス山脈とイゼオ湖というテロワールが生み出す「昼と夜の気温差」が、シャンパーニュにはないトロピカルな香りをもたらし、フランチャコルタはあっという間に世界の愛好家を魅了した。

1/4 へ

徹底した「清潔主義」で生まれるピュアな味わい。

その先駆者たちの中に、当時弱冠15歳だったマウリツィオ・ザネッラという少年がいた。母の別荘地だったフランチャコルタ・エルブスコの土地にブドウを植え、60年近くの年月が経とうとしている。ザネッラが創設した「カ・デル・ボスコ」は、いまやフランチャコルタを代表するブランドに成長するとともに、その革新性は常に業界の先頭を走り続け、彼はいまも陣頭で指揮を執っている。

カ・デル・ボスコの革新性を最も顕著に示すのが、「ベリースパ」の工程だろう。ワイン用に収穫されたブドウは洗ったり拭いたりすることはなく、手や機械で不純物や未熟・病気の果実を取り除いたらそのまま醸造の過程に進んでいくのが一般的だ。しかしザネッラはそんな習慣に疑問を抱いた。

「どんな果物だって口に入る前には洗うのに、なぜワイン用ブドウだけはそれをしないのか？」



ベリースパの工程。元々はブドウの病気の予防に散布するボルドー液（硫酸銅と消石灰を水に溶かした混合液）を洗い流すために始めたという。

こうして、収穫したブドウを空気が噴き出す水流で洗い流し、表面を乾燥させてから圧搾、発酵させるという「ベリースパ」を世界で初めて導入した。収穫時に付いた土や枝や葉、虫などの不用物を洗浄することで、酸化防止剤の使用を従来の1/3に抑えることに成功。結果、発酵後に溜まる澱の健全性も上がり、ワインにさらなる複雑性を与えつつ、長期保存のポテンシャルも高まったのだという。

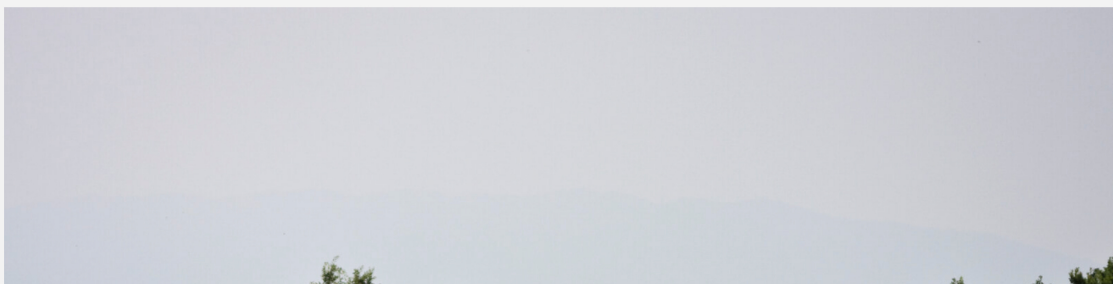


いちばん大切な収穫においては、昔ながらの人の手を重視している。適正な果実かを見極め、手作業でブドウを刈っていく。

2/4 ^

現代アートの感性を重ね合わせる、カ・デル・ボスコの世界観。

ザネッラは同時に、アーティスティックな感性をととても重要視し、ワイナリーの各所には現代アートをちりばめている。それはあたかも、芸術とワインがどちらも「人の手によってしか生まれない美しさ」を追い求めるものであり、同時に「伝統的な手法を継ぎながら、発想は自由でいい」というカ・デル・ボスコの精神性を表しているかのようだ。





ブドウ畑の奥にはブルーの犬たちが！ こちらはリサイクル可能なプラスチック素材で動物を模るイタリアのアート集団クラッキング・アートによる『ブルーガーディアンズ』(2010年)という作品。

特にワイナリーに新たに設えられた、30000本ものボトルを使った光り輝くエレベーターは圧巻だ。訪問者はワインボトルが積み重ねられた空間を抜け、光り輝くフロアからさらに深部へと進んでいく。それはまるで、瓶の中で長い時間をかけ熟成するフランチャコルタの液体の記憶を追体験するような感覚だ。



長期熟成のキュヴェを保管するセラーの深部へ潜る、光り輝くエレベーター。photography:Mattia Aquila

タンク室を見上げればレザーベルトで吊るされたサイが……。タンクの側には水流のオブジェが通り、熟成庫でデゴルジュマン(澱引き)を待つボトルを物言わぬ黒い彫像が見守る。





「ハーネスに吊られた大型動物」のモチーフを得意とするステファノ・ボンバルディエリによる『中断された時間の重み』(2003年)がタンク室を彩る。イタリアの自然公園や博物館、美術館にも飾られる作家の作品だ。

まるで巨匠フェデリコ・フェリーニの映画『8 1/2』で描かれるような、アートと自然、そして技術が融合する空間。それこそが、カ・デル・ボスコのワイナリーなのだ。



歳を自然にボトルの首元を集めるピュベートルが置かれる熟成庫には、ミンモ・バラディーノによる『目撃証人』(2017年)が鎮座する。

フィガロジャボン35周年を祝して、「カ・デル・ボスコ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ 46」を35名様に、そして.....!

この祝祭感あふれるワイナリーで生まれる、カ・デル・ボスコ フランチャコルタ キュヴェ プレステージ エディツィオ

ーネ 46を、35名様のお読者にプレゼント！ その味わいはどこまでもピュアで、マンダリンオレンジやリンゴの奥にトロピカルフルーツの喜ばしい香りが漂う。酵母由来のトースト香をほのかに感じ、しっかりとした酸味、ミネラル感が口を引き締め、豊潤にして洗練、という感覚が、日々のお祝い事にもってこいの一本だ。



「カ・デル・ボスコ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ46 エディツィオーネ 46」750ml ¥7,040/フードライナー

さらに今回、長期熟成タイプの特別ライン「アンナマリア・クレメンティ」も1名様にプレゼント！ その他もフランスヤ

さらに7回、長期熟成ブドウの特別ブドウ「アンナマリア クレメンティ」が収穫にクレンジング。そしてアンナマリア
コルタはシャンパーニュの規定よりも長い30カ月以上の熟成を義務付けられているのだが、アンナマリア クレメン
ティは熟成期間96ヶ月という超熟タイプ。熟成に耐えうる最高のブドウを選別した結果、8年以上の歳月を経てなお
味わいはフレッシュさを保ち、柑橘、トロピカルフルーツの風味はより熟度を増した果実のように、そして泡立ちはさ
らにきめ細やかに変化していく……。



革新的なワイナリーで育まれる、繊細な泡。フランチャコルタの栓を抜き、日常から解き放たれた美しい時間を楽しんで。

「カ・デル・ボスコ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ 46」を35名様、「カ・デル・ボスコ アンナマリア・クレメンティ」を1名様にプレゼント。

ご応募はこちらから

【注意事項】

4/4 ^

Gourmet 記事をもっと読む