

ウォンズ  
1993  
No.123

# WANDS 12

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan



## Visiting Japan

'93年はウエンテ社にとってカナダ、スイスについてトップ3の市場になるだろう。今、消費者は自分で買える価格帯でのクオリティを基準に選別している。ウエンテのリザーブワインの品質と値段なら十分市場性はある」と、ウエンテ社長は語っています。

from Lombardia

### DOCG昇格で「イタリアのシャンパン」となるフランチャコルタのトップメーカー カ・テル・ボスコ社 マウリツィオ・ザネッラ社長

ロンバルディア州フランチャコルタからスプマンテメーカー、カ・テル・ボスコ社の社長マウリツィオ・ザネッラ氏 (Mr. Maurizio ZANELLA) が来日しました。輸入元のフードライナーが主催したホテル、レストラン、酒販店を対象とした試飲セミナー(協賛イタリア貿易振興会)のために来日したもので、



▲ザネッラ社長とフードライナーの大田有社長

'89年に続く2度目の来日です。同社ではこれに先立ち11月16日、東京、椿山荘・フォーシーズンズホテルのレストランで、ピーチェで専門誌記者を招き昼食会を開きました。

ザネッラ社長はミラノの大学に在学しながらボルドーやボヌの醸造大学に遊学。この時にシャンパーニュ地方を訪れ、シャンパンの魅力にとりつかれ、同地方のエノロジストを招き、シャンパン方式のスプマンテの製造に力を入れることになりました。

同社のスプマンテは全て自社畑で収穫されたシャルドネ40%、ピノ・ビアンコ30%、ピノ・ネロ30%を使用します。製造工程は忠実にシャンパン方式に沿ったもの。現在輸出向けの約7割がこうしたスプマンテで、アメリカ、ドイツ、スイスなどで人気を博しています。また、DOCフランチャコルタは、数か月後にはDOCGに昇格することになるそうで「今まで、単に「DOCフランチャコルタ」と言った場合、スティルワイン(フランチャコルタ・ロッソ、同・ピアンコ及びピノー)を

指すことになっていた。スプマンテは「DOCフランチャコルタ・スプマンテ」だった。今回のDOCG昇格はスプマンテだけで、スティルワインは「DOCテッレ・ディ・フランチャコルタ」(赤、白)となる。つまり、単にフランチャコルタといった場合は全て瓶内二次発酵のスプマンテになる」と語りました。フランチャコルタがシャンパンやカバといった名称と同じ意味合いになるわけです。

カ・テル・ボスコ社のワイン造りはイタリアワインの伝統を取り戻す動きと大きく関連しているとザネッラ社長は言います。

「第2次大戦直後から安いワインが大量に流通したことで、イタリアワインの伝統は失われた。いわば戦後20年間で、それまで確かにあったイタリアワインの伝統は断絶した。しかし1960年代の半ばにイタリアの伝統を取り戻す動き、いわゆる「イタリアワインの新しい風」が吹き始めた。当社がこうした時代にワイン造りを始められたことは幸運だった。しかし、伝統を取り戻すことは非常に難しい。これは大きくは今も変わらない。自分としてもまだまだイタリアの伝統を取り戻したとは思っていない。むしろ、そういう中で到達点のないワイン造りを行うことが重要だ」。

from Friuli-Venezia Giulia

### イタリア最高峰の白ワイン 『ヴィンテージ・トゥーニナ』の造り手 イエルマン社 シルヴィオ・イエルマン社長

フリウリーヴェネツィア・ジュリア州コッリオ(コッリオ・ゴリツィアーノ)のワインメーカー、イエルマン社のオーナー兼エノロジスト、シルヴィオ・イエルマン氏 (Mr. Silvio JERMANN) が初来日しました。輸入元のフードライナーでは11月10日専門誌記者を招き昼食会を開きました。フードライナーでは1988年からイエルマン社のワインを取り扱っています。

イエルマン社はハンガリー系オーストリア人の家族によって1881年に創立されたワインメーカーで、イエルマン氏はその3代目にあたります。同社ではスロヴェニアに接する、DOCコッリオ地域の東端に40haの自社畑を所有し自社畑の葡萄のみを使って白ワインを中心としたワイン造りを行っています。氏は同社のワイン造りを次のように語りました。

「70年代はちょうどフリウリ地方のワイン