

イタリア銘醸ワイン案内

GUIDA DEI GRANDI VINI D'ITALIA

知らなかった美味と喜びを、あなたのテーブルに

高木幹太

MIKITAKA TAKAGI

イタリア銘醸ワイン案内

MIKITAKA TAKAGI
高木幹太

青春出版社



マウリツィオ・ザネッラ

現在では、全体の指揮はマウリツィオが執るにしても、醸造責任者にミラノの大学を出た二人のドクターを付け、会社組織で優秀な人材を多数抱えている。ワイン造りに関しても、フランスにこだわらず、世界の優良ワインを徹底的に研究して、自分たちのスタイルを決定している。常に先達に学ぶという姿勢は、今でも受け継がれている。

カ・デル・ボスコでは、豊富な資金力を背景に、スタッフ面でも設備面でも人手の面でも、十分な体制を敷いている。たまたま、収穫の時期にカンティーナを訪問したのだが、その合理的で、システムチックな運営には、少なからず驚いた。合理的というと省力化が進んでいるように聞こえるかもしれないが、実態はまったく逆である。人の手でやる場所はやる、だめなものは容赦なく捨てるというシステムの徹底があるのだ。収穫の後、集められたブドウは、すべて手作業によってセレクトし直され、3段階に分けて、いいものだけがプレスに回される。そして、残りは余所へ売る。果汁は、コンピュータ管理された60のステンレスタンクで発酵され、熟成に回される。その間の移送も、

Cà del Bosco カ・デル・ボスコ

イタリアン・シャンパーニュ

ミラノから東に70キロ走ったところにエルブスコという村がある。フランチャコルタと呼ばれるスパークリングワインの産地である。カ・デル・ボスコは、そのリーダー的存在の生産者である。このカンティーナは、現オーナーのマウリツィオ・ザネッラの母が、1965年にエルブスコに土地を買ったことに始まる。ミラノ在住のザネッラ家の週末の別荘用地として購入したもので、当時、その土地にはブドウは植えられておらず、まったくの森だった。カンティーナは、森を開墾して開かれ、カ・デル・ボスコ（森の家）と名付けられた。イタリアのブドウ栽培はローマ時代から行われ、有名な産地の畑は少なくとも数世紀の歴史を経ているのが普通だが、驚くかな、ここはまったく一から始めて、20年でイタリアのトップカンティーナの仲間入りを果たした驚異の会社である。

カ・デル・ボスコでは、1967年からブドウを植え始め、徐々に栽培面積を増やしていった。そして



アジエンダ・アグリコーラ・カ・デル・ボスコ
Azienda Agricola Cà del Bosco

代表的なワイン
[DOCG]
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi
[DOC]
Terre di Franciacorta Chardonnay
[IGT]
Maurizio Zanella

1971年に、当時14歳だったマウリツィオが、ブルゴーニュでのパルクの勉強会に参加したことが、カンティーナの躍進のきっかけになる。マウリツィオは、そのブルゴーニュ・ツアードでワイン造りに目覚めて以来、精力的にカンティーナ全体の指揮をとり始めた。森を開墾して植えていったのは、シャルドネ、カベルネ、ピノ・ノワールなどのフランス品種である。まだ経験の浅いマウリツィオの当初のワイン造りは、すべてフランスに範をとったものだった。カ・デル・ボスコで造るスパマンテはシャンパーニュ方式、パルクもピノ・ネロとシャルドネ用はブルゴーニュから、カベルネ用はボルドーからと、現地の流儀にならって調達するといった具合だった。