

# 旅とワインの悦楽

PLEASURE OF  
TRAVEL  
&  
WINE

四大陸を駆け巡るワイン旅日記

日本ソムリエ協会認定  
ワインエキスパート

阪上 弘仁

Hirohito Sakagami

TRAVEL  
WINE



カ・デル・ボスコにて



熟成の時を待つスパークリング・ワイン (フランチャコルタ)

新的ワイン産業の先端をいくワイナリーではなからうか。

カ・デル・ボスコのブドウ畑は九六ヘクタール、石の多い土地のようだ。冬の間、雑草はそのまま放置する。この辺りの夏は暑く、時には四〇度にもなることがあるらしい。農業はホルドー液(亜硫酸銅)しか使わない、など断片的なコメントを得たが、専門家でないぼくにはあまり関心はない。

最初レセプション・ホールで戴いたフランチャコルタ・クレマン [Franciacorta Cremant Cappel Rosso] はシャルドネとピノヴィアンコから作られていて、気圧は四・五で、少々軽く感じるが、グラナパターダ・チーズ(ばさばさしてバルミジャーノに似ている)によく合う。

昼食はこの地下のカーフレストランで、イゼオ湖畔にある料理店「イル・ポルト」の日本人、黒羽シェフが心を込めて作った料理を賞味した。イゼオ湖の魚を使ったパスタ、牛の頬肉の煮込料理など、頬つべたが落ちるほど旨かった。ワインがまたよい。シャルドネ種のテッレ・デイ・フランチャコルタ [Terre di Franciacorta, Cappel Rosso 95] の白ワイン、次いでこれは圧巻だったが、ピノノワール一〇〇パーセントのピネロ(赤ワイン) [Pinero, Cappel Rosso 95] で、ブルゴーニュ物に負けない程コクがあって、まだ若い将来性のあるワインだと思った。ピノノワール

ル・フリックのぼくにとつては、実に至福の時間であった。最後に、やっぱりフランチャコルタ・ブリュット [Franciacorta Brut DOCG] が出たが、勿論、このスパークリング・ワインに欠点はない。同席した、飛び切り美人のフランチェスカ女史と、男前のアゴステイノはお互いに声を揃えて、

「シャンパンが、ただシャンパンと呼ばれているように、フランチャコルタは単にフランチャコルタと呼んでください」  
即、発泡酒の意味がフランチャコルタに込められているという。

「しかしスパマンテなんでしょう」と聞くと、「いや、ただフランチャコルタDOCGです」と、鼻息は荒い。自信に溢れているのだ。

食後酒のアマロ・ワイン [Amaro]。甘さを感じるが、少々辛く苦い味、これはぼくに合う。

カ・デル・ボスコの創立者、マウリツィオ・ザネッラ氏の名前を冠した、カベルネとメルローで作られた超高級ワイン [Maurizio Zanella Cappel Rosso] は、最後まで出なかった。

ミラノに着くと、ここでは気楽な一人旅、雨の中、ミラノ中央駅横のエクセルシオール・ホテル・ガイアにチェックインする。疲れた、早く寝よう。ただ眠るだけである。



飛切り美人のフランチェスカさん  
(フランチャコルタのカ・デル・ボスコにて)



カ・デル・ボスコにて



カ・デル・ボスコにて

第2章

イタリア  
中北部の旅