

12/15

2003 No.120  
特別定価 700 yen

特大号

# 男のレボリユーション

今日から変わってやるぞ!



今日から変わってやるぞ! 男のレボリユーション

# pen

with New Attitude



## 超・仕事人

photographs by Seiji Tonomura, text by Yukiko Takase(Ronan & Erwan Bouroullec), Hiroyuki Imamura(Maurizio Zanella)



Maurizio Zanella

1956年ミラノ生まれ。14歳の時、たまたま参加したロマネコンティのファイナリーでの勉強会で、ワイン作りに目覚める。フランチャコルタを広めるべく世界を飛び回る日々が続く。

### マウリツィオ・ザネッラ 伊・最高峰のフランチャコルタを、 ゼロから作り上げたマエストロ

カ・デル・ボスコ社代表取締役社長

世界のスパークリングワインの中で、産地名で呼んでいいものが2つある。ひとつは御存知シャンパーニュ。もうひとつが、酸味が弱くエレガントな味が特徴のフランチャコルタだ。イタリアワインの中で別格かつ最高峰に位置する。

そのフランチャコルタ地方の頂点に立つのがカ・デル・ボスコ社だ。社長のマウリツィオ・ザネッラが、ワイン作りを始めたのは、16歳の時だった。

「14歳の時に訪れたロマネコンティの工場で見せられた、品質保持のために伝統的な技法を守る謙虚で真摯な姿勢は、私にとって、まさに神の啓示でした」

以来彼は、量よりも質を目指したイタリアワイン・ルネッサンスの先駆者の存在として、スパークリングワインの品質向上に全精力を傾けることになる。今でもマエストロと呼ばれるザネッラは、感慨深げに振り返る。

「伝統がなかったからこそ、なんの気負

いもなく、世界から優秀な作り手と呼び、最高水準の技術を謙虚に学べたと思えます。失敗が許されなかったので、注意深く歩いてきたのもよかったですね」

ルネッサンスという時代を作り、高品質のフランチャコルタを作り上げたザネッラの仕事は今、更なる夢に向かって、動き始めたばかりだといえる。

「年間3億本生産されているシャンパンに対して、フランチャコルタはわずかに500万本。ごく限られた人しか知らないのが実情です。フランチャコルタが、世界の人たちに、トップのスパークリングワインの一つだと認めてもらった時、私のやるべき仕事はすべて終わります」

インタビューの後、寿司が大好きだと言った、ザネッラが笑った。

「私どものフランチャコルタは酸度が穏やかだから、寿司にはすごくよく合います。今、フランチャコルタで乾杯できないのが残念ですね」