

最もシャンパーニュ的な  
カ・デル・ボスコ Ca'del Bosco

### 完璧に成熟するシャルドネ

フランチャコルタの大御所カ・デル・ボスコとその創始者マウリツィオ・ザネッラについては、すでに本誌で何度も紹介しているので、今回はこのワイナリーの高品質を支える現場の人たちに話を聞くことにした。

有名な現代彫刻家アルナルド・ボモドーロ作「太陽の門」を通り、ワイナリーに入るといつもながら見事に手入れされた1ヘクタール当たり10000本のシャルドネやピノ・ネロの畑が広がっている。主幹40~50センチの低いコルドーネ・スベロナートだ。近づいて土壌を見ると今まで見てきたどの畑よりも小石が多く、地面を覆い隠している感じだ。「これこそがフランチャコルタ氷堆石土壌だ」と、解説してくれるのはカ・デル・ボスコの栽培責任者のルイジ・レゲンツィだ。ミラノ大学で

# ワインと食とSakeと Vinothèque 7 2004 #296 The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake ヴィノテーク

## 夏の名作スパークリングワイン

確かに変わったスペイン・カバ、  
アのフランチャコルタ、プロセッコの泡産地に行く

### Franciacorta DOCG フランチャコルタ

栽培学を学んだのち、1990年からカ・デル・ボスコで働いている。

「この土壌はほとんど水を保持しない。どんなに雨が降ってもすぐに乾くんだ。そのことは、早熟な品種、とくにシャルドネの生育に大きな影響を与える。小石が熱を蓄えるので葡萄樹は春にはかなり早いペースで成長する。ところが、6月半ばに気温が高くなり雨が少なくなると、葡萄は緩やかな干ばつ状態に入り、生育が急に停止する」



カ・デル・ボスコ・ワイナリー。手前はヘリポート。

しかし、すでに結実した葡萄は完璧に成熟していくそうだ。この畑は常に早熟で、収穫は普通8月20日前後。「常に完璧に成熟したシャルドネができる。それは青リンゴというより、パイナップルやトロピカルフルーツを思い起こさせる香りと風味だ。本物のフランチャコルタDOCGには、完全した葡萄からくる風味、ストラクチュア、ボディがある」と言う。

氷堆石土壌こそフランチャコルタだと信じるカ・デル・ボスコでは、8つの村(エルブスコ、アドロ、カツァーゴ、パッシラーノ、パデルノ、プロヴァリオ、コルテ・フランカ、イゼオ)に畑をもっているが、すべて氷堆石土壌だ。氷堆石土壌ではなく石灰粘土質土壌であるフランチャコルタDOCG地区東側、オーメ、チェッラッティカ、グッサーゴなどの村に畑はない。「あの地域は私たちの考えるフランチャコルタではない。カベルネ・ソーヴィニオンなどには向いているかもしれないが」とこだわっている。

### 氷堆石土壌こそフランチャコルタ

ルイジに栽培哲学について尋ねると、「何よりバランスが大事だ。均衡のとれた畑でこそ高品質の葡萄ができる」という答えで、「ブレードの畑がいい例だ」と言う。ブレードの畑とは、パッシラーノ村モンテ・ロンド地区にあるカ・デル・ボスコの畑で、シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ、そして

ソーヴィニオン・ブランが少々植えられている。今回はルイジの助手のパオロ・ボニーが案内してくれたが、ここも1ヘクタール当たり10000本の植樹のコルドーネ・スベロナートの畑だ。樹齢は13年から15年で、標高は100~150メートル。氷堆石土壌だが、小石はワイナリー内よりは少ない。もうひとつ異なるのは、ここの畑には畝間に一年中雑草を生えさせていることである。「フランチャコルタでは、グイヨよりコルドーネ・スベロナートの方が、樹勢が弱く、生産量も減る。そのうえ、雑草が葡萄の木と競合するので、樹勢はますます弱くなる。肥料も堆肥を3、4年に1回与えるだけだから、摘房しなくても、1本の木で1キロの葡萄しか実らない」とルイジは解説する。

## ワイン・バイイング・ガイド 田崎真也セレクション⑧

おお!!これは発見のワインだ

## 日本酒・バイイング・ガイド 飯田永介/君嶋哲至セレクション③ 「岩手の酒」「宮城の酒」

「確かに摘房は葡萄の質を高める。しかし、自然に畑の均衡がとれていて何もなくて

も生産量が少ない方がもっといいんだ」

畑の畝ごとに人の名前が書いてあったのでパオロに何かと尋ねると、その畝を剪定した人の名前だそうで、だれが上手に剪定したか、または下手だったかを管理しているそうだ。

最後に、パオロのジープに乗って、ベルヴェデーレの畑を見に行った。ワイナリーからイゼオ湖に向かってしばらく走り、コルテ・フランカ村の細い道を分け入っていく。周りに人家がなくなったころ、パオロがジープのギアを4WDに入れ替えて、「揺れるからしっかりつかまっています」と言うと、一気に山道を20分ほど駆け上がると、頂上には5ヘクタールの葡萄畑が広がっていた。周り



には森しかない。気温も低い。

「周囲に何も無い完全に遮断された環境でバイオダイナミクス栽培を試みている」「トレンティーノのような気候だ」とパオロ。

ベルヴェデーレ(見晴台)というだけあって、真下にイゼオ湖が見下ろせ、正面にはモンテ・イゾラとモンテ・グリエルモがそびえるという絵はがきのような風景だ。東南向きで、標高450~500メートル。今までは3ヘクタールを実験畑にしていたのでさまざまな品種が植えられていたが、今後はシャルドネとピノ・ネロだけにする。「こんな不便なところに畑をつくるなんてクレイジーだとみなさんが言ったが、ここでできる葡萄は特別な香りと風味をもっている」とルイジが話していたが、ほかと全く異なる風味をもつワインができるので、フランチャコルタDOCGのスペシャル・キュヴェを造ることになりそうだ。

マウリツィオ・ザネッラにはとても人の思いつかないようなことをするところがある。「シャルドネだけで75から80の区画に分けてまさに適切な時期に収穫するし、収穫時期には150名から200名を雇う(畑の常雇いは35名)」とルイジが話していたが、マウリツィオの自由な発想が、スタッフの細心の注意と経営陣の惜しみない投資に支えられて、カ・デル・ボスコは常に革新的なワイナリーであり続けているのかもしれない。

#### 葡萄本位に大改築したワイナリー

醸造責任者のステファノ・カベッリとワイナリーを見る。数年前から大改築をしていたが、いよいよ完成間近で、新しい醸造設備がいろいろ備えられていた。まず目に入るのが、幾つも並んでいる巨大な冷凍庫のような部屋だ。このうちのふたつが冷却トンネルで、収穫してきた葡萄をこのトンネルに入ると、冷たい空気が噴出し葡萄を一気に15度まで冷やす。ひとつのトンネルには6000キロの葡萄が入る。そして、冷やした葡萄は今度はその横にある冷蔵庫に入れて圧搾するまで15度にキープしておく。冷蔵庫のキャパ全部で80トンある。「24時間以内には圧搾、醸造するが、わずかの間でも高い温度で葡萄を放置したくないんだ」と話



プレーダの畑にて、パオロ・ボニーニ氏。

す。冷蔵庫の横には空気圧式の圧搾機が6台並んでいる。2004の収穫からはもう1台密閉式圧搾機が加わる予定だ。窒素を詰めて還元状態での醸造を行うそうで、ステファノの信念は「白ワイン、スパークリングワインに関しては、発酵が始まる前までこそが最重要。その段階で可能な限り葡萄、マストと酸素の接触を避ける必要がある」というもの。「葡萄本来の風味を全く変質させることなくワインに移していくことこそ重要だ」と言う。

ワイナリーの中に入るとさまざまな大きさのステンレスタンクが並んでいるが、ひときわ目を引くのは中央にそびえる3000ヘクトリットルの巨大なタンクだ。これはフランチャコルタのキュヴェを造るときに使用される。

#### 完熟、均衡、高品質を唸く

試飲に移る。ブリュット・ヌオーヴァ・キュヴェ。これはヴィンテージ表示なしのベースのフランチャコルタ。熟成による複雑な香り(ハニーやリキュール)とルイジの言う完熟した果実(ピーチや洋ナシ)が複雑に混ざる。フランチャコルタでは、ノン・ヴィンテージといっても実際はシングル・ヴィンテージのブリュットを造っている生産者が多い。スパークリングワイン造りの歴史が浅いため、過去のヴィンテージのリザーヴワインのストックが

ほとんどないのと、さまざまなヴィンテージのワインを複雑に組み合わせて味を構築していくという発想があまりないからだ。その点、カ・デル・ボスコは最もシャンパーニュ的で、豊富なりザーヴワインを巧みに使いながら、常に明確な一定した個性をつくり出している。

ドザージュ・ゼロ1999。ヘーゼルナッツやイーストの香り。口中ではドライで妥協のない厳格な風味だが、奥にしっかりとした果実がある。ヌオーヴァ・キュヴェが熟練したブレンドの風味だとすれば、こちらは純粋な力強いフランチャコルタの表現だ。

キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ1997。スケールの大きなフランチャコルタだ。バリック発酵、7カ月のバリック熟成、イースト・コンタクトで5年半瓶内熟成を経ても、はちきれんばかりの力強い果実(パイナップル、グレープフルーツ)があり、それに複雑な熟成香が加わる。トップ・キュヴェにふさわしい品格と深みがあるが、パワフルすぎて、もっと熟成させた方がよさそうだ。

カ・デル・ボスコのワインを試飲していつも感心するのは、ほんのわずかな過ちもないその完璧な醸造技術だ。「少しでもベースワインに欠点、問題点があれば、ティラージュ後では、それらはもっと表に出て目立ってしまう。だから常に細心の注意を払っている」とステファノ。42歳の彼もカ・デル・ボスコに17年いるヴェテランだ。

2年前に訪れたときは130ヘクタールだった畑も、150ヘクタールになった。生産本数もついに100万本を超した(うち70万本近くがフランチャコルタDOCG)。新しいワイナリーは130万本生産に対応している。

