

Winart

Winter 21

Quarterly Magazine 2004 Number
http://www.bijutsu.co.jp

季刊ワイナート シャンパーニュ、ワイン宣言!

シャンパーニュ、
パローク、
その他
テイスティング
合計

246本

季刊「ワイナート」冬

Winter 2004 Number

21

デザイナーの現場 一月号別冊季刊「ワイナート」二〇〇四年冬号

特集 シャンパーニュ

Cru Crus Times

Interview

Winart Winter 2004

Text by Yasuko Nagoshi

イタリアを代表するワイン・プロデューサーながら、予想より若々しい人物だと映った。聞けば、55年生まれという。夢の実現への着手が17歳と早かっただけでなく、今でも30代かと思わせる、若々しさに満ち溢れていた。

「フランチャコルタ」と「シャンパーニュ」の相違点を尋ねると、「フランチャコルタはまだ若いから」と話し始めた。

19世紀に書かれたジロラモ・コンフォルティの本によれば、17世紀末にはこの地方でスパークリングワインが造られていたという。それが確かであれば、シャンパーニュより40年ほど先駆けている。

「しかし、実際には伝統の積み重ねがなかったわけですから、私はその話を伝説だと考えています。シャンパーニュには250年の歴史がありますが、フランチャコルタは40年です」。

ただし、「歴史がないゆえ、有利に働きました。フランチャコルタがDOCGに昇格するとき、シャンパーニュの法律からよい部分だけを取り上げることができました」という。

シャンパーニュでは、毎年収穫量の上限が変更されるが、フ

フランチャコルタ
品質向上への
努力と情熱

カ・デル・ボスコ

Ca del Bosco

ランチャコルタでは一貫してヘクターあたり10トンと低く設定されている。そして、ノン・ヴィンテージものの最低瓶内熟成期間はシャンパーニュより10ヶ月長い25ヶ月だ。

「ゴリアテとタヴィアの像のように、小人が巨人に立ち向かうようなものですが、我々は品質

「ムニエは、果皮が厚くて雨にも強いという利点がありますが、個性の少ない品種です。反対に、ピノ・ピアンコは、偉大とはいえませんが、エレガンスやフィネスを与えてくれるのです。シヤルドネが濃くなりすぎた時、その傲慢さを和らげる役割を果たしてくれるのです。だから、複雑さが生まれる」。

両地方の気候の差が伺えるお答えだった。

それでは、瓶内二次発酵をすること以外に共通点は見いだせないのだろうか？

「ひとつだけあります。他のスパークリングワインは、ゼクト、スプマンテ、カバなどの総称をラベルに大きく記さなければなりません。EC法で管理されていますから。しかし、ECの中でも卓越した産地として認められているシャンパーニュとフランチャコルタは、産地名を大きく記してもよいわけです」。

今回は6年ぶりの来日だった。今まで国内マーケットに力を注いできたというだけあり、生産量の半分以上がイタリアで消費されている。確かに、インターナショナル・スタイルというより、ゆったりとしたおらかなタイプである。

特に「ブリュット・ミレジマート1998」のふくよかさは、他の地域からは生まれ得ない味わいだ。シャンパーニュで夢を思い描いた後、造りを進めることに、同じ方法を採用しても産地によって結果が異なると気づき、独自性を追及し続けた賜物だといえる。



マウリツィオ・ザネッラ

Maurizio Zanella

1968年に創業された「カ・デル・ボスコ」を、72年、17歳で引き継いだマウリツィオ・ザネッラ氏。今では、赤・白・スパークリング合わせて年間約100万本を生産するが、情熱の注ぎ方は10代から変わっていないようだ。

シャンパーニュ地方を訪れた15歳の少年は、シャンパーニュに匹敵するイタリアのスパークリングワインを造りたいと夢を抱いた。それが、「カ・デル・ボスコ」のオーナー、マウリツィオ・ザネッラ氏である。憧れだったシャンパーニュと、夢を実現したフランチャコルタの、相違点を語っていた。

取材文・名越康子

ラベル右/フレッシュでソフトな「フランチャコルタ・ブリュット・ヌオヴァ・キユヴェ」(3,900円)。ラベル左/オーナー自身の名前を付けたボルドー・ブレンドの赤「マウリツィオ・ザネッラ」は、99年(8,400円)が偉大な年で数年待ちたいのに対し、97年のマグナム(15,000円)が今飲み頃! 輸入元・フードライナー

