

ウォンズ
2008
No.282

WANDS 5

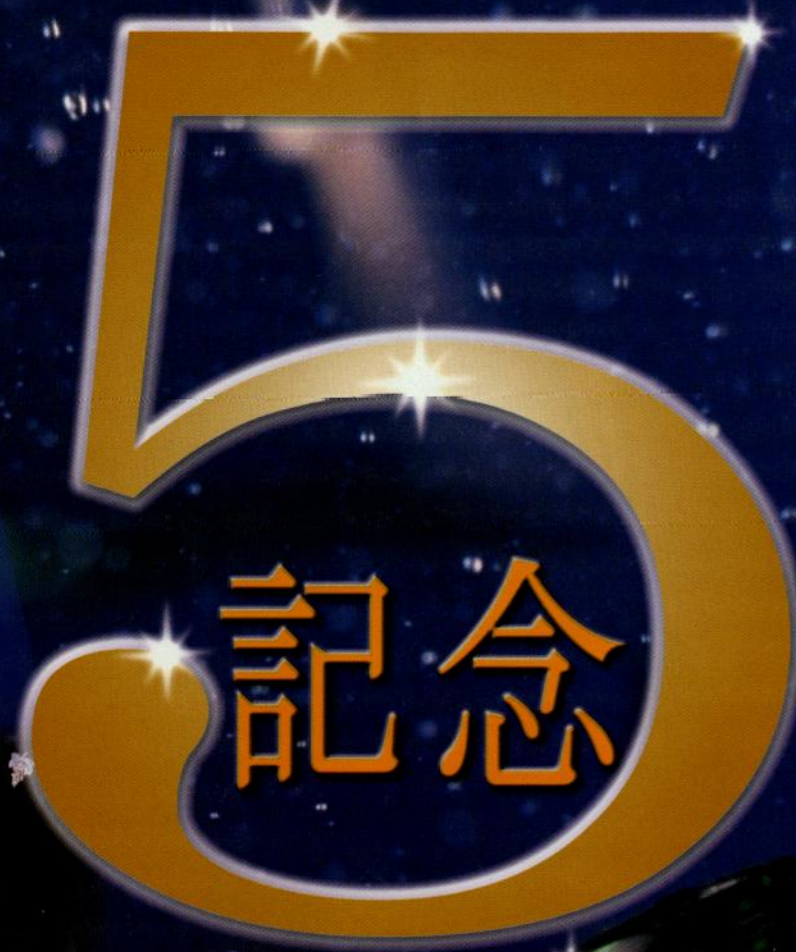
The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan



ワイン・インターナショナル テイステイング



周年



ワインワールドツアー東京
2008年6月3日(火)、4日(水)
12時半から午後7時まで

青山ダイヤモンドホール
東京都港区北青山3-6-8
Tel.: 03-5467-2111
www.diamondhall.co.jp

ワインワールドツアー大阪
2008年6月6日(金)
12時半から午後7時まで

ホテルモンテレー ラ・スール大阪
大阪市中央区城見2-2-22
Tel.: 06-6944-7111
www.hotelmonterey.co.jp

この合同テイステイングに関する
詳細は、在日フランス大使館経済
部
までお問い合わせください。

東京
フランス大使館 経済部
木曾/フォレスト(酒類)
tokyo@missioneco.org
電話: 03-5403-2333
Fax: 03-5403-2319/2343

大阪
フランス大使館 経済部
高津(酒類)
osaka@missioneco.org
電話: 06-4790-1530
Fax: 06-4790-1533

フランスワイン合同試飲会

個別商談会

輸入業者の方は、午前10時~正午
まで、生産者と試飲を交えての個別
商談会をおこなうことができます。
また、お探しのワインがあれば、そ
の条件にあったワインの生産者をご
紹介することもできますので、ご連
絡ください。

400㎡の会場では、出展企業
50社の200種余りの良質な
ワインが一挙に試飲できます。
未輸入のワインも多々あります
ので是非ご来場ください。

事前登録いただいた方には、先着500名様にク
ール社特製ワインオープナーをプレゼント!

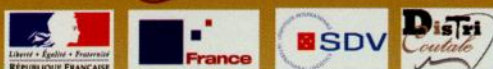
プレゼント

事前登録者には、もれなくク
ール社特製ワインオープナー
をプレゼント!

協力: 在日フランス大使館経済部

今すぐインターネットで
お申し込みください!

www.winesworldtour.com



No.1

source of quality wine in Japan

www.pieroth.jp

高品質ワイン輸入No.1であることの哲学。

素晴らしいワインを産み出す背景には、人がいる。家族がいる。これが世界各地から高品質ワインを見つ
け出す私たちのNo.1哲学です。伝統を守りつつ、進取精神に富んだ家族経営ワイナリーと先見性ある優
れた造り手たち。その世代を越えて継承されるワイン哲学は、17世紀から続くワイン醸造の伝統的ファミ
リー・カンパニーである私たちと共通のもの。多くの出会いと発見が、数々の銘醸をもたらしています。

Italy

わくわくするイタリアン。
細長い地形から産み出
される、さまざまな顔と個
性あふれる味わい。オー
ガニックやスーパース
カーナなど、選び抜かれ
た美味しさを独占販売。
ピーロートならではのオリ
ジナルセレクションです。



PIEROTH JAPAN K.K. ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2-13-31(品川INSSビル) TEL: 03-3458-4455 Web: www.pieroth.jp E-mail: service@pieroth.jp

「飲酒は20歳を過ぎてから」

CASTELLARE
DI CASTELLINA

カステラーレ・ディ・カステリーナ ～伝統と創造～

カステラーレ・ディ・カステリーナは、カステリーナ・イン・キャンティを本拠地とする
キャンティ・クラシコの生産者です。

サンジョヴェーゼのオリジナルクローンと言われているぶどう品種「サンジョヴェート」を使用した
伝統的なキャンティ・クラシコ群をはじめ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなどの
国際的なぶどう品種からつくられるスパートスカーナまで、
33haの自社畑から年間25万本のワインを生産しています。

「自然との共生」をワインづくりのポリシーに、ぶどう栽培は無農薬で行い、
その象徴としてラベルには絶滅危機にある鳥や、花のモチーフが描かれています。



Ca' del Bosco
CUVÉE PRESTIGE



Ca' del Bosco キュヴェ・プレステージ (750ml)
参考小売価格 4830円

Importer: FOODLINER LIMITED
HEAD OFFICE 078-858-2043 TOKYO OFFICE 03-5537-2433

お酒は20歳になってから



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそ
お酒は楽しく、ほどほどに。のんだあとはリサイクル。



る。シャンパーニュ酵母を使うのは、「酵母の香りがワインに移らないこと、畑の窒素分が少なくても長い低温発酵に耐えて活動できる酵母だからです」と、カベッリ。

発酵容器はステンレススティールだが、アンナマリアクレメンティとスティール白ワインはバリック樽を使う。また、ミレジマートの30%は樽で発酵したワインが使われている。また、全ての発酵工程がグラヴィティ・フロアになっているので、純粋なアロマがきちんと保たれている。

ここからがスプマンテの要諦、ブレンドとボトルでの二次発酵になる。カ・デル・ボスコはハーフボトルから6リットルまですべてオウンボトルで二次発酵させるので、発酵後の詰め替えがない。

キュヴェ・プレスティージには品種別、畑の区画別に造った134のコンポーネントをブレンドし、これに4〜5年分のリザーヴワインを20〜25%加えてボトルに入れ二次発酵させる。品種割合はシャルドネ75%、ピノ・

ネロ15%、ピノ・ビアンコ10%。リザーヴワインはシャルドネをステンレスタンクで発酵し、その後はバリック熟成（アンナマリアクレメンティを発酵した樽を利用する）。2年目以降はステンレスタンクに戻して保管している。二次発酵中のストッパーは王冠。最低18か月のボトル熟成がフランチャコルタの規定だが、カ・デル・ボスコは、キュヴェ・プレスティージで24か月、ミレジマートは36〜40か月、アンナマリアクレメンティは6年にも及ぶ。2005年1月からカ・デル・ボスコは酸素を除去した環境でデゴルジュマンをしている。

「シャンパーニュもその他のスパークリングワインもボトルの中でイーストと接触しているあいだ（デゴルジュマン以前）は熟成するが、デゴルジュマンのあとはそれほど長く持たない、1年半から2年で品質が落ちるといわれてきました。しかし、デゴルジュマンを酸素のない環境で行うと、デゴルジュマンの後でもワインは長持ちすることが分かったのです」と、カベッリはその理由を解説する。

酸素の除去の仕方は、窒素置換によって酸素を追い出す方法。これで酸素を5mgから0.4〜0.5mgまで落すことができるという。

これには更に詳しい説明が続く。

「ボトル上部の空寸は通常12〜13mlですが、フランチャコルタは25mlあります。これだと90秒間のリクール・デクスぺディションの間に約5mgの酸素が入る計算になるのです。スティールワインのボトリングラインでは一般に0.5mgの酸素が入るといわれていますから、デゴルジュマンの際の酸素流入は非常に多いことが分かります。しかし新しいデゴルジュマンの機械を導入したことで流入する酸素量をコントロールすることができました。特にイースト・コンタクトの長いボトル

は酸素量が少ないほうが良いのです」。

新しい透明ボトルに入った「カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレスティージ」は、2007年11月にデゴルジュマンをしたもの。香りは柑橘類や白桃などのフルーツが主体。これに蜂蜜やミネラル、白い花のニュアンスもある。長いボトル熟成にもかかわらずシャルドネの果実のアロマが生きている。少しスパイシーなヒントがあるが、これはリザーヴワイン由来のもの。複雑味、厚みがありエレガントで凝縮している。後口もとても爽やかだ。キュヴェ・プレスティージの味わいの鍵を握っているのはアロマの幅の広いシャルドネだ。この地のテロワールが、ミネラルや柑橘類からトロピカルなものまで幅広いアロマのシャルドネを生み出す事を可能にしている。キュヴェ・プレスティージはそのシャルドネを75%も使っている。シャンパーニュのノンヴィンブリュットがピノ・ノワール、ピノ・ムニエを多く使っていることと対照的である。

今回、キュヴェ・プレスティージ・ロゼも透明ボトルになったので、鮮やかな色合いを楽しむことができるようになった。こちらはピノ・ネロ75%、シャルドネ25%のブレンド。ピノ・ネロは24〜28時間のマセレーションをして、フレッシュ・ストロベリーのニュアンスをキープしている。フレッシュなストロベリーやチェリーなど、若くて活き活きた印象のボトル。口の中にほんの少し甘さが感じられるが、エレガントできれいな酸味が全体を引き締めている。

ステファノ・カベッリが地下セラーの中で空けてくれた最初のミレジマート1979年は、きれいなヘーゼルナッツや栗の香り。実に複雑な味わい。すでにガス圧は3気圧程度になっているとかで、スプマンテというよりおいしいスティールワインという恰好。アンドレ・デュボワの時代が垣間見えた。

「残念ながらフランチャコルタには歴史がありません。ですから、デュボワのような歴史と経験のある人物から直接それらを導入しました。そうすることで経験に加速度がつき今日に至っています」と、カベッリ。カ・デル・ボスコは現在、100万本のスプマンテを生産している。

透明ボトルのキュヴェ・プレスティージの発売は、「マウリツィオ・ザネッラの企て」が新しいステージに到達した事を教えているようだ。（取材協力：フードライナー） ■



40 May. 2008 WANDS



ロッカ・デイ・フラッシネッロ ～イタリアとフランスの英知の結集～

ロッカ・デイ・フラッシネッロは、2000年にイタリア・キャンティ・クラシコのカステラーレ・デイ・カステリーナとフランス・ボルドーのドメヌ・パロン・ド・ロートシルト(ラフィット)とのジョイント・ベンチャーとして、トスカーナ州の新たなぶどう栽培地域であるマレンマ地区に誕生しました。カステラーレ・デイ・カステリーナの醸造家アレックス・ド・チェラーイ氏と、ドメヌ・パロン・ド・ロートシルトの醸造家であるクリスチャン・ル・ソメル氏の共同開発により、正にイタリアとフランスの融合ともいえるワインに仕上がっています。丘の上に聳え立つワイナリー棟は、世界的に著名な建築家であるレンツォ・ピアノ氏の設計によるもので、柱のない円形劇場のような熟成庫など、斬新かつ機能的な設計として注目を集めています。



れがあります。

輸入発売元 メルシヤン株式会社
www.mercian.co.jp/wine/castellare

新しいキュヴェ・プレステージ カ・デル・ボスコの顔がか変わった

“フランチャコルタの顔”ともいうべきカ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージが今春から格調高い透明瓶に切り替わった。キュヴェ・プレステージにはフランチャコルタにおけるカ・デル・ボスコとマウリツィオ・ザネッラのワイン造りの全てが表現されており、すでにカ・デル・ボスコスタイルとかフランチャコルタ・レジェンドなどと称されるまでに成熟したいま、その外装も中身に相応しいものにしようというのが“衣替え”の狙いようだ。春の訪れが例年より早いため、大急ぎで剪定作業にとりかかるカ・デル・ボスコのふるさとエルブスコを訪ねた。

エルブスコはミラノから車で一時間ほど東に向かったところ。ロンバルディア州の東の外れ。モンテ・グリエルモという山の麓に広がるイゼオ湖のそばである。ここに瓶内二次発酵のサブマンテ、フランチャコルタの葡萄畑がある。フランチャコルタの葡萄畑は全部で2500ha。葡萄栽培の歴史は幾世紀も昔に遡るが、その名がマーケットに知られるようになったのは近年のことである。

カ・デル・ボスコのマウリツィオ・ザネッラは1966年にここに葡萄畑を購入して1967

年に初めて葡萄を植えたのだが、当時のフランチャコルタには、わずか30haの葡萄畑と11軒の栽培家しかなかったという。これが40年後の2007年に2500ha、300栽培家、100醸造所へと拡大するのだから、関係者が「この40年間はミラクルだった」というのも頷ける。そして、そのフランチャコルタ・ミラクルの立役者はマウリツィオ・ザネッラだった。

ザネッラは1972年に白のスティルワインを造り、1975年に赤のスティルワインを造った。そして初めてサブマンテ（ドザージュゼロ、ブルット、ロゼの3種類）を造ったのは1976年のことである。これらはいずれもミレジマート（生産年）の付かないノン・ヴィンテージのボトルだった。

ザネッラが長年シャンパーニュのシェフ・ド・カーヴを務めたアンドレ・デュボワと会ったのは1978年のこと。早速、デュボワをカ・デル・ボスコに招聘し、デュボワの指揮で1979年ミレジマートがリリースされた。一方、先進のワイン造りを見るために努めて旅をしたザネッラは、ちょうどこの時期、ピエモンテのジャコモ・ボローニャと知り合い、その影響をうけてカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フランをブレンドしたスティ

ルワイン「マウリツィオ・ザネッラ」を1981年に、1983年にはブルゴーニュスタイルのピネーロを造った。

現醸造責任者のステファノ・カベッリは1986年にカ・デル・ボスコに合流し、デュボワが亡くなった1990年以降、そのワイン造りの責を負っている。

「フランチャコルタのテロワールにはどんな品種が適しているのかを知るために、とりあえず有名品種をすべて植えて、その適性を調べてみました。1990年頃になってようやくこの地にはシャルドネが最も適していると判断し、シャルドネを増やすことにしたのです」と、ステファノ・カベッリは振り返る。

ルイジ・レゲンツィはカ・デル・ボスコの栽培担当で、ミラノ大学でシエンツァ教授に師事し、1990年からここで働いている。レゲンツィにカ・デル・ボスコの葡萄畑を案内してもらった。

自社畑は合わせて150haになり、8つの村に広がっている。これを30人の常雇いで手入れをし、収穫期には150人の収穫人を加えて葡萄を摘む。

カンティーナの周囲の畑は標高約300mで

▼マウリツィオ・ザネッラ



モレーナという特殊な土壌。これは50km北にあるカモニカ峡谷の氷河が溶け出して土を挟りながらゆっくり南に流れ、モンテ・オルファノという山にぶつかって止まり、エルブスコあたりに堆積してできたもの。そのため表土は厚いが痩せている。その下層に大小の石ころがある。すべては氷河が運んできたもの。ここにはシャルドネを主体に、ピノ・ピアンコ、ピノ・ネロ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネーレ、バルベラ、ネッピオーロ、カベルネ・フランを栽培している。有機栽培認証は取っていないが、自前の堆肥を作って土に澆き込む方法で栽培している。

標高500mのバルベデーレ畑は5ha。最も冷涼なこの畑ではピノ・ネロとシャルドネを栽培し、この畑の葡萄だけを使って特別のキュヴェを造る。葡萄樹は1990年、1991年に植えた。当初はピノ・ピアンコ、ソーヴィニオンも実験的に植えたというが、10年間の栽培経験でピノ・ネロとシャルドネに絞り込んだ。

バルベデーレ畑の中で最も標高の高い区画にピノ・ネロを、やや低い区画にシャルドネを植えている。ここは氷河の流れの埒外にあったところで主に石灰質土壌。

畑から戻ると、ステファノ・カベッリが創作的かつ機能的で最先端の技術を導入した醸造所を案内してくれた。

「発酵に至るまでのプロセスとその作業の質がとても大事です」と、まずはワイン造りの哲学から切り出したカベッリ。葡萄畑で葡萄の成熟をていねいに見極め、収穫のタイミングを間違えないこと。そのために4～5日ごとに葡萄果をサンプリングする。化学分析と食味の両面から成熟度を判断する。

「ですから葡萄畑の時点で大まかなキュヴェが決まります」。収穫のゴーサインが出たら、手摘みをして15kg容量のコンテナに入れて醸造所に運び込む。

「葡萄がレセプションに着いたら、すぐに

発酵にとりかかります。仮に全ての収穫に12日間かかるとすると、一日3回のプレスが必要になります」。カンティーナに届いた葡萄は箱に入れたまま16℃、45トン容量の巨大な冷蔵庫で冷却される。35コンテナが1パレットになっていて、これが8パレット入る冷蔵庫である。

冷却された葡萄は6人がかりでていねいにチェックする選果ベルトを通してニューマチックプレスへ。一回のプレスは畑毎（区画ごと、品種毎）に40キントル（1パレット）。そしてフリーランジュース（50%）をキュヴェに使う。搾り始めの2%は使わない。セカンドプレス（18～20%）はベースワインとして使用する。サードプレス（3～5%）は他に売却してしまう。

果汁は5～6℃で2日間の清澄作業を済ませ、発酵タンクに移される。ここにシャンパーニュ酵母を撒き、16～18.5℃で約2週間かけてアルコール分が11.5%になるまで発酵させ



Rocca di Frassinello

MAREMMA TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2004

ロッカ・デイ・フラッシネッコ ～イタリアとフランスの英知の結集～

ロッカ・デイ・フラッシネッコは、2000年にイタリア・キャンティ・クラシコのカステラーレ・デイ・カステリーナとフランス・ボルドーのドメヌ・バロン・ド・ロートシルト(ラフィット)とのジョイント・ベンチャーとして、トスカーナ州の新たなぶどう栽培地域であるマレンマ地区に誕生しました。

カステラーレ・デイ・カステリーナの醸造家アレックス・ド・チェラーイ氏と、ドメヌ・バロン・ド・ロートシルトの醸造家であるクリスチャン・ル・ソメール氏の共同開発により、正にイタリアとフランスの融合ともいえるワインに仕上がっています。

丘の上に聳え立つワイナリー棟は、世界的に著名な建築家であるレンツォ・ピアノ氏の設計によるもので、柱のない円形劇場のような熟成庫など、斬新かつ機能的な設計として注目を集めています。



れがあります。

輸入発売元 メルシヤン株式会社

www.mercian.co.jp/wine/castellare

る。シャンパーニュ酵母を使うのは、「酵母の香りがワインに移らないこと、畑の窒素分が少なくても長い低温発酵に耐えて活動できる酵母だからです」と、カベッリ。

発酵容器はステンレススティールだが、アンナマリアクレメンティとスティール白ワインはバリック樽を使う。また、ミレジマートの30%は樽で発酵したワインが使われている。また、全ての発酵工程がグラヴィティ・フロアになっているので、純粋なアロマがきちんと保たれている。

ここからがスプマンテの要諦、ブレンドとボトルでの二次発酵になる。カ・デル・ボスコは半分ボトルから6リットルまですべてオウンボトルで二次発酵させるので、発酵後の詰め替えがない。

キュヴェ・プレスティージには品種別、畑の区画別に造った134のコンポーネントをブレンドし、これに4～5年分のリザーヴワインを20～25%加えてボトルに入れ二次発酵させる。品種割合はシャルドネ75%、ピノ・

ネロ15%、ピノ・ビアンコ10%。リザーヴワインはシャルドネをステンレスタンクで発酵し、その後はバリック熟成（アンナマリアクレメンティを発酵した樽を利用する）。2年目以降はステンレスタンクに戻して保管している。二次発酵中のストッパーは王冠。最低18か月のボトル熟成がフランチャコルタの規定だが、カ・デル・ボスコは、キュヴェ・プレスティージで24か月、ミレジマートは36～40か月、アンナマリアクレメンティは6年にも及ぶ。2005年1月からカ・デル・ボスコは酸素を除去した環境でデゴルジュマンをしている。

「シャンパーニュもその他のスパークリングワインもボトルの中でイーストと接触しているあいだ（デゴルジュマン以前）は熟成するが、デゴルジュマンのあとはそれほど長く持たない、1年半から2年で品質が落ちるといわれてきました。しかし、デゴルジュマンを酸素のない環境で行うと、デゴルジュマンの後でもワインは長持ちすることが分かったのです」と、カベッリはその理由を解説する。

酸素の除去の仕方は、窒素置換によって酸素を追い出す方法。これで酸素を5mgから0.4～0.5mgまで落すことができるという。

これには更に詳しい説明が続く。

「ボトル上部の空寸は通常12～13mlですが、フランチャコルタは25mlあります。これだと90秒間のリクール・デクスベディションの間に約5mgの酸素が入る計算になるのです。スティールワインのボトリングラインでは一般に0.5mgの酸素が入るといわれていますから、デゴルジュマンの際の酸素流入は非常に多いことが分かります。しかし新しいデゴルジュマンの機械を導入したことで流入する酸素量をコントロールすることができました。特にイースト・コンタクトの長いボトル

は酸素量が少ないほうが良いのです」。

新しい透明ボトルに入った「カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレスティージ」は、2007年11月にデゴルジュマンをしたもの。香りは柑橘類や白桃などのフルーツが主体。これに蜂蜜やミネラル、白い花のニュアンスもある。長いボトル熟成にもかかわらずシャルドネの果実のアロマが生きている。少しスパシーなヒントがあるが、これはリザーヴワイン由来のもの。複雑味、厚みがありエレガントで凝縮している。後口もとても爽やかだ。キュヴェ・プレスティージの味わいの鍵を握っているのはアロマの幅の広いシャルドネだ。この地のテロワールが、ミネラルや柑橘類からトロピカルなものまで幅広いアロマのシャルドネを生み出す事を可能にしている。キュヴェ・プレスティージはそのシャルドネを75%も使っている。シャンパーニュのノンヴィンブリュットがピノ・ノワール、ピノ・ムニエを多く使っていることと対照的である。

今回、キュヴェ・プレスティージ・ロゼも透明ボトルになったので、鮮やかな色合いを楽しむことができるようになった。こちらはピノ・ネロ75%、シャルドネ25%のブレンド。ピノ・ネロは24～28時間のマセレーションをして、フレッシュ・ストロベリーのニュアンスをキープしている。フレッシュなストロベリーやチェリーなど、若くて生き活きた印象のボトル。口の中にはほんの少し甘さが感じられるが、エレガントできれいな酸味が全体を引き締めている。

ステファノ・カベッリが地下セラーの中で空けてくれた最初のミレジマート1979年は、きれいなヘーゼルナッツや栗の香り。実に複雑な味わい。すでにガス圧は3気圧程度になっているとかで、スプマンテというよりおいしいスティールワインという恰好。アンドレ・デュボワの時代が垣間見えた。

「残念ながらフランチャコルタには歴史がありません。ですから、デュボワのような歴史と経験のある人物から直接それらを導入しました。そうすることで経験に加速度がつき今日に至っています」と、カベッリ。カ・デル・ボスコは現在、100万本のスプマンテを生産している。

透明ボトルのキュヴェ・プレスティージの発売は、“マウリツィオ・ザネッラの企て”が新しいステージに到達した事を教えているようだ。（取材協力：フードライナー） ■



Ca'del Bosco
CUVÉE PRESTIGE



カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ (750ml)
参考小売価格 4830円

Importer: FOODLINER LIMITED
HEAD OFFICE 078-858-2043 TOKYO OFFICE 03-5537-2433

お酒は20歳になってから

ワイン・インターナショナル テイステイング



周年

5 記念

ワインワールドツアー東京
2008年6月3日(火)、4日(水)
12時半から午後7時まで

青山ダイヤモンドホール
東京都港区北青山3-6-3
Tel.: 03-5467-2111
www.diamondhall.co.jp

ワインワールドツアー大阪
2008年6月6日(金)
12時半から午後7時まで

ホテルモンテレイ スール大阪
大阪府中央区城見2-2-22
Tel.: 06-6944-7111
www.hotelmonterey.co.jp

プレゼント

事前登録者には、もれなくク
ール社特製ワインオープナー
をプレゼント!

フランスワイン合同試飲会

個別商談会

輸入業者の方は、午前10時~正午
まで、生産者と試飲を交えての個別
商談会をおこなうことができます。
また、お探しのワインがあれば、そ
の条件にあったワインの生産者をご
紹介することもできますので、ご連
絡ください。

400㎡の会場では、出展企業
50社の200種余りの良質な
ワインが一举に試飲できます。
未輸入のワインも多々あります
ので是非ご来場ください。

この合同テイステイングに関する
詳細は、在日フランス大使館経済
部
までお問い合わせください。

東京
フランス大使館 經濟部
木曾/フォレスト(酒類)
tokyo@missioneco.org
電話 03-5403-2333
Fax: 03-5403-2319/2343

大阪
フランス大使館 經濟部
高津(酒類)
osaka@missioneco.org
電話: 06-4790-1530
Fax: 06-4790-1533

・事前登録いただいた方には、先着500名様にク
ール社特製ワインオープナーをプレゼント!

協力: 在日フランス大使館經濟部



今すぐインターネットで
お申し込みください!

www.winesworldtour.com

