

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2010 NOV No.59

女性パワー席卷!

ミューズ

ブルゴーニュの女神たち30本!!

イタリアの傑作スパークリング

ようこそフランチャコルタへ

ホテルオークラ東京

旬感レストランへの招待⑧「中国料理 桃花林」



59
2010
NOVEMBER

特集
女性パワー席卷!

ブルゴーニュの女神たち30本!!

ワイン王国刊



カ・デル・ボスコ

Ca' del Bosco



Winery Data

住所: Via Albano Zanella 13,
25030 Erbusco (Brescia) Italia
TEL: +39.030. 7766111
URL: <http://www.cadelbosco.it/>



1.ワイナリーはフランチャコルタの中心地エルブスコ村にある 2.訪問した6月24日。前の週末まで冷たい雨が降っていたが、この日に快晴。ブドウは健全に成長していた。左奥に見える赤い屋根の建物が、フランチャコルタの幕開けとなったカントーハウス 3.社長のマウリツィオ・ザネッラ氏 4.醸造責任者のステファノ・カベッリ氏 5.15Chaの畑から、年間100万本以上を造る。セラーは現在2万5000㎡

高品質ワインを厳格に追求 近代フランチャコルタを 誕生させた立役者

「カテル・ボスコ」——近代フランチャコルタの礎を築き、フランチャコルタをイタリアスパークリングワインの代名詞といわれるまでに育て上げたワイナリーである。当主マウリツィオ・ザネッラ氏は白ワイン、赤ワイン、続けて1976年にスパークリングワインを世に出した。

ザネッラ氏がワインを造り始めたきっかけは、64年、母親のアンナマリア・クレメンティさんがエルブスコ村にカントーハウスを購入したからだ。彼は母親が畑に植えたブドウに興味を持ち、やがて醸造の研究に没頭していった。

ビジネスとしてワイン醸造が軌道

に乗り始めた79年ごろまでに、彼は何度もフランス・シャンパーニュ地方を訪れる。

「こんなに素晴らしいワインがイタリアで造れたら」

シャンパーニュの魅力にとりつかれ、大きな夢を抱いて帰国したザネッラ氏は、すぐに「ドンペリニオン」の*デゴルジマン責任者、アンドレ・デュボワ氏を招き、シャンパーニュの醸造技術を取り入れた。栽培も見直す必要があると、当時のフランチャコルタで平均的だった1ヘクタール当たり2000〜3000本の植樹率を改め、1ヘクタール当たり1万本という

驚異的な密植栽培に切り替えた。またシャンパーニュに倣い、グリーンハーヴェスト(摘果)も実践した。凝縮した果実を得るためとはいえ、収量が見込める若い房を間引く栽培家などいかなかった時代である。高品質を追求し果取に進む彼に、驚異と好奇の目が向けられたことは想像に難くない。

当然ながら、醸造にも徹底的にこだわる。PRのアンナ・カプリニニさんが

像に難くない。

当然ながら、醸造にも徹底的にこだわる。PRのアンナ・カプリニニさんが

セラーを案内してくれました。

「ここでは新鮮な果汁を保つ設備を完備しています。まずは区画ごとに収穫したブドウを籠ごと2階の冷蔵室にリフトアップし、収穫後24時間以内にプレス、その果汁を温度および湿度管理されたステンレスタンクに静かに移します」

カテル・ボスコのフランチャコルタが、ひとときフレッシュで果実味が生き生きとしているのは、このように、果汁が醸造時に酸素と接触したり、また、移動する際にストレスやダメージが加わるのを極力抑えているからで、スタンダードアイテムの「フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージ」を飲むと、その二つのプロセスが完璧に機能していることがわかる。清らかなエレガントな酸味と果実味、心地いい甘さとの絶妙なバランス。やさしい泡が美味しさをストレートに伝える。

この秋発売の最高級アイテム「フランチャコルタ・キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ・ロゼ 2003年」も、

「フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージ NV」
ブドウ品種: シャルドネ75%、ピノネーロ15%、ピノ・ビアンコ10%
希望小売価格: 4600円(税別)

LINE UP

「フランチャコルタ・プリュット・ミルジマート 2005年」
ブドウ品種: シャルドネ50%、ピノネーロ30%、ピノ・ビアンコ20%
希望小売価格: 6800円(税別)

「フランチャコルタ・ドサーージュ・ゼロ 2005年」
ブドウ品種: シャルドネ55%、ピノ・ビアンコ25%、ピノネーロ20%
希望小売価格: 7000円(税別)

「フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージ・ロゼ NV」
ブドウ品種: ピノネーロ75%、シャルドネ25%
希望小売価格: 7900円(税別)

「フランチャコルタ・サテン 2005年」
ブドウ品種: シャルドネ70%、ピノ・ビアンコ30%
希望小売価格: 7900円(税別)

「フランチャコルタ・キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ 2002年」
ブドウ品種: シャルドネ60%、ピノ・ビアンコ20%、ピノネーロ20%
希望小売価格: 15000円(税別)

「フランチャコルタ・キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ・ロゼ 2003年」
ブドウ品種: ピノネーロ100%
希望小売価格: 未定 ※入荷は2011年3〜4月予定



7年の熟成を経て誕生するが、フレッシュさは健在だ。標高の高い「ベルベデーレ」畑の、わき出るようなベリー風味が飲む人の心をとらえる。猛暑だった03年らしくインパクトがあつて筋肉質、強い個性を持つ極上のワインである。

シャンパーニュを目指し、計り知れない努力と愛情をフランチャコルタの醸造に注いできたマウリツィオ氏。今、彼のワインは世界中で愛され、専門家からの評価も高い。夢をすべてかなえたようにみえるが、「次は熟成期間をもっと長く行いたい」と、そのためのセラーを増築中だ。

マウリツィオ氏はもう次の夢に向かって

マウリツィオ氏はもう次の夢に向かって

*瓶内2次発酵の時に生じるオリを瓶口に集めた後、取り除く作業



住所: Via Bellavista 5, 25030
Erbusco (Brescia) Italia
TEL: +39.030.7762000
URL: http://www.bellavistawine.it

ベラヴィスタ

Bellavista



100もの区画と独特の樽使いで シャンパーニュを超える上質感に

ち夢中になり、79年には市場での販売をスタートさせた。
フランス・シャンパーニュ地方を旅した時に飲んだ「完熟ブドウと酸化をうまく利用した複雑な風味」が手本だった。彼はまず、できるだけ多くの場所に畑を得た。そうすれば天候不順によるリスクを回避できるし、さまざまな個性を組み合わせる



「フランチャコルタの巨頭「ベラヴィスタ」。オーナーのヴィットリオ・モレッティ氏は優れた工業建設業者として名をはせる成功者だ。なぜワイン、かというところほとんどのワインが私の口に合わないし、頭が痛くなる！ 飲みやすいワインが欲しかった」とモレッティ氏。1970年代、最初は趣味で醸造を始めたが、たまた

ンに厚みや複雑さが出る」とキオーニ氏。数年前からは瓶熟成の期間をさらに1年延長しているため「かみ締めるような旨味、余韻の長いベラヴィスタの特徴がより際立つようになった」という。
モレッティ氏が理想とするワイン、まずはスタンダードアイテムの「フランチャコルタ キュヴェ・ブリュット NV」

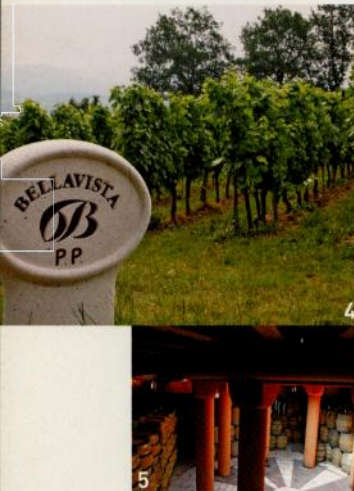
「樹齢が高くなった分、キャラクターが明確になり面白いワインができる」と、輸出・ブランドマネージャーのアルベルト・キオーニ氏が、セラールを案内してくれた。整然と並んだ樽は約1200ほどもある。ベラヴィスタでは、キュヴェの35パーセントを樽発酵させるのだ。「木目を通して酸素がわずかに入ること

ことで複雑で奥行きのある味が出るからだ。今、ベラヴィスタの畑は自社畑と契約畑を合わせて200ヘクタール、10の村に1000余りもの区画を持つ。そのほとんどが南向きで、平均樹齢は19年と、フランチャコルタでは高い。これによりベラヴィスタ独特の醸造方法「樽発酵、樽熟成」に向く力強さが備わるとい

を、美しい丘が眼前に広がる部屋で試飲した。最初に洋ナシなどの熟した果実が迫り、花や白コショウ、甘い香りが現れるが、味はドライ。3年の瓶熟成でできた厚くきめの細かい泡。喉の奥に長く残る余韻。
「ブドウの質が違うのです。樹齢の高いブドウ樹の地中深くに張った根が、土中の成分を十分に吸い上げる。30以上のキュヴェに、過去6、9年のリザーヴワインを加え、樽で熟成させると、この特性が効果的に引き出せます」
気分が高揚するようなゴージャス感。特別な日に……と言いかけると、「日常的に楽しんでほしいアイテムです。アペリティブに最高ですよ。特別な日にはこれ」とワンランク上の「フランチャコルタ・シラン・キュヴェ・ブリュット 2005年」を勧めてくれた。約40のキュヴェをブレンドし、4年間瓶熟成させた逸品。フレッシュな果実味と、やや暑かった夏を反映する丸みを持ち、骨格と長く続くコク、それを包むクリームのような泡が心地よく現れる。キュヴェ・ブリュットと異なる点は、約30パーセントブレンドされているピノ・ネーロの果実感と重量感。食事との相性の幅が広が

りそうだ。
圧倒的なバランスの良さを誇るキュヴェ・ブリュット、ヴェンテージの個性を表現するグラン・キュヴェ・ブリュット。どちらともモレッティ氏の美学と

哲学の結晶だ。今、ワイナリーではその情熱を継ぐ娘のフランチェスカさんが活躍している。新たな感性が加わったベラヴィスタ、この先の展開を世界中のファンが見守っている。



1. 1976年創業。フランチャコルタ地域全体を牽引する 2. 創設者のヴィットリオ・モレッティ氏(左)はフランチャコルタを世界的名産地へと押し上げた功労者の一人。醸造家のマッティア・ヴェツォーラ氏(右)は「ガンベロ・ロッシ」2008年版で最優秀醸造家に選ばれた 3. 眺めのいい(=ベラヴィスタ)丘に立つ。カモニカ谷からの冷気が複雑な風味を与える 4. 畑の多くが南向き。湖面からの反射光が得られるイゼオ湖周辺の畑では、熟度の高いブドウができる 5. 年間130万本を生産。全長370mの地下セラールには3年分のワインがストックされている。輸出先ナンバーワンは日本だ

『フランチャコルタ・キュヴェ・ブリュット NV』
ブドウ品種：シャルドネ80%、ピノ・ビアンコ+ピノ・ネーロ20%
希望小売価格：4725円(税込)

LINE UP

『フランチャコルタ・グラン・キュヴェ・ブリュット 2005年』
ブドウ品種：シャルドネ72%、ピノ・ネーロ28%
希望小売価格：6825円(税込)

『フランチャコルタ・グラン・キュヴェ・ブリュット・ロゼ 2005年』
ブドウ品種：ピノ・ネーロ52%、シャルドネ48%
希望小売価格：8925円(税込)

『フランチャコルタ・グラン・キュヴェ・バス・オベレ 2004年』
ブドウ品種：シャルドネ62%、ピノ・ネーロ38%
希望小売価格：8925円(税込)

『フランチャコルタ・グラン・キュヴェ・サテン NV』
ブドウ品種：シャルドネ100%
希望小売価格：8925円(税込)

『フランチャコルタ・リゼルヴァ・ヴィットリオ・モレッティ 2002年』
ブドウ品種：シャルドネ52%、ピノ・ネーロ48%
希望小売価格：26250円(税込) ※在庫僅少