



## Franciacortaの 味わい深さを知る

テラヴェールは地域性やスタイルの異なるフランチャコルタ3つの造り手を取り扱う。いづれも家族経営・自社畑のブドウのみ使う、いわば「レコルタン・マニピュラン」と言える小規模生産者だ。それぞれ明確な違いを楽しむことができ、かつその複雑さや立体感にはシャンパーニュから補助線を引いて、味わいに思いをめぐらすことができる。同時に、シャンパーニュとは違う瓶内二次発酵スパークリングのあり方があることを、プロフェッショナルや愛好家に教えてくれる。【取材協力：テラヴェール】

## ウベルティ

Uberti

本拠地：エルブスコ

### レモン、トロピカルフルーツ 豊かな果実と贅沢な「熟成感」



《ウベルティ》は、1793年からこの地に続く農家・ワイン生産者で、フランチャコルタ生産は父親のアゴ

スティエーノ・ウベルティ氏(写真中央)が1978年から始め、現在長女・シルヴィさん(同左)が醸造責任者、次女フランチェスカさん(同右)が経理や販売を担当。シルヴィさんは、シャンパーニュ「ジャック・セロス」で研修し、04年に戻ってきた。ブドウ畑は、「円形劇場」(Anfiteatro)



と称される有力栽培地「エルブスコ」「カリーノ」「アドロ」などに合計24haをもつ。いづれも氷河が運んだ砂利混じりの堆積土壌。年間1万5000箱(9ℓ換算)を生産。

最も生産量の大きなウベルティ・プリュット・フランチェスコ・プリモ(参考小売5,600円)は、シャルドネ75%、ピノ・ブラン15%、ピノ・ノワール10%の構成。ドサージュ7g/ℓ程度。瓶内熟成3年以上。「果実のよく熟したスタイル」(シルヴィさん)で、柑橘類やトロピカルフルーツの香味豊か。なにより家族の温かみにあふれ、たっぷりとした「フランチャコルタらしさ」をよく体現している。

## ヴィッラ

Villa

本拠地：

モンティッチェリ・ブルッサーティ

### 丘陵地の石灰質土壌の特質生かす 果実とミネラルの複雑さ、エレガンス

《ヴィッラ》は、フランチャコルタ東側の丘陵地「モンティッチェリ・ブルッサーティ」の周域に37haを所有する自社畑100%のフランチャコルタ生産者だ。この丘陵地は、ジュラ紀の石灰岩質が隆起した



もので、丘の正面に広がる平坦地の畑も、丘から流れて堆積した石灰質が多分に含まれている。畑は23の区画に分けられ、醸造チームと家族の間でその特徴の違いがよく把握されている。

畑や建物は16世紀から存在しており、1960年から現在のパオロ・ピッシオル夫妻の家系の所有となった。1978年からフランチャコルタ



を生産するパイオニアのひとつに数えられる。年間生産量は2万5000箱ほどと、小さい。

全アイテムの最低熟成年数3年以上で、全アイテムがヴィンテージ・フランチャコルタだ。ヴィッラ・プリュット・エモッション・ミレジマート2009(参考小売4,800円)が、スタンダード・クラス。シャルドネ80%、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン各10%。酒質は、東側の「山のワイン」の特徴を強く帯びている。前述の《ウベルティ》と後述する《アンドレア・アリチ》の中間的な性質で、豊かな果実と柔らかなミネラル感が調和し、立体感とエレガンスを心地よくみせてくれる。イタリア国内の有力レストランから強い支持を得ているのが、よく分かる。

## アンドレア・アリチ

Andrea Arici

本拠地：

グッサーゴ

### 「鯉節」としか表現しようのない 強い旨みと、豊かなミネラル感



《アンドレア・アリチ》は、瓶内2次発酵スパークリングのあり方を、考え直させてくれる興味深い造

り手だ。造り手本人(顔写真右)の名前が、ブランド名。フランチャコルタの東側グッサーゴ地区。標高400mの急峻な山の、細いテラス状の畑4haに、1996年からシャルドネ、ピノ・ノワールを植えた。現在10haまで拡大している。氷河が土砂を堆積させた平地よりもずっと高いことから、畑はジュラ紀の海の土質が隆起した、柔らかいグレーの石



灰岩質で占められている。友人であるコンサルタント、ジョバンニ・アルカリ氏(顔写真左)とともに試行錯誤し、2002年に1000本分仕込んだのが始まり。自然発酵。2年間の瓶内熟成。

全アイテムを「ドサージュ・ゼロ」で仕込み、「畑の個性を味わう」フランチャコルタになっている。アンドレア・アリチ・ドサージオ・ゼロ・プリュット(参考小売5,200円)は、口当たりにこそ豊かな果実を感じるが、ほのかな塩味、そしてイノシン酸様(鯉節)の旨みが口中に広がる。アミノ酸の量が多いのかもしれない。繰り返す味わいたい衝動に駆られる。出汁を使った料理と是非とも合わせたい、和食の料理人が驚くに違いないフランチャコルタだ。

「地域性・スタイルの違いを楽しむ」「テラヴェールの違いを楽しむ」「フランチャコルタの個性を楽しむ」



# 現地取材

# ボルドー2014年プリムール

3月30日から4月4日の一週間、仏ボルドーの2014年産プリムール(新収穫年)ワインの試飲会が同地の各所で開かれた。難しい年」が2011年から三年続いたが、14年産は「グッド・ヴィンテージ(よい年)」の評価が大勢を占めた。生産者団体「ユニオン・デ・グランクリュ・ド・ボルドー(UGC)」の試飲会を中心に、同団体非加盟の生産者の取材も交えて報告する。

## 9・10月の日照が幸い 「豊かな酸、よい収穫年」

「グッドだが、偉大ではない」。ボルドー全体の14収穫年の赤ワインを、ベルギーの古老のワインジャーナリストはこう評した。「作柄はよい。グッド・ワインはたくさんある。しかし、エクセプションナル(傑出年)にはなり得ない。夏の日照がなかった。ワインに背骨・肉付きがない」

この表現が14年産の作柄を端的に表している。生産者・流通関係者も、報道・批評関係者もほぼ「よい収穫年だが、偉大というには及ばない」で一致している。

ボルドー大学のドゥニ・デュブルデュー教授による作柄説明会は「偉大なヴィンテージ」の五つの条件をこう説明する。

①春先暖かく、早めの開花②果実の成育を促進する春の暖かさ③乾燥④6月以降の乾燥により水分ストレスがかかり、枝葉の生長が穏やかになり、「偉大な年には成り得ない」と解説した。過去一〇年で五つの条件を満たしたのは05年のみだ。

14年ほどどんな気候条件だったか。7月上旬は低温(最高気温21℃以下)で小雨がち、後半に35℃を超える日照がわずかに二日間。8月は寒く、雨がちだった。

ボルドー地方の月間平均最高気温は25℃未満。晴れはわずか四日(13年は一四日間)。降雨量はサンテミリオンで九〇mm近く、マルゴー八二mm、サンジュリアン五六mm、サンテステフ五六mm、サンテステフ五六mm。病害・虫害も発生した。ほとんどの造り手が8月末には「最悪の収穫年」を覚悟していた。

しかし、8月末から収穫期の10月上旬まで晴天が続き、ここで奇跡的に成育の遅れを取り戻す。ただし、「取り戻せた」といえるのは、より晩熟種のカベルネ系品種か、メルロでも7・8月中から摘房するなど、畑作業をしていた造り手に限られる。

14年産のワインの特徴は酸の高さだ。とりわけリンゴ酸の割合が高い。7・8月に日照不足のまま成育したことで、ブドウ果粒に蓄えられていた酸をブドウ樹が消費することなく、9月の晴天を迎えた。収穫期までの一カ月強は、酸度は落ちきることなく保たれた。pHは通常三・六以上あるが、14年は三・五台のところもよくみられた。

た。ワイン生産者が「清涼感(フレッシュ)の年」というのはこのためだ。



しかし、8月末から収穫期の10月上旬まで晴天が続き、ここで奇跡的に成育の遅れを取り戻す。ただし、「取り戻せた」といえるのは、より晩熟種のカベルネ系品種か、メルロでも7・8月中から摘房するなど、畑作業をしていた造り手に限られる。

14年産のワインの特徴は酸の高さだ。とりわけリンゴ酸の割合が高い。7・8月に日照不足のまま成育したことで、ブドウ果粒に蓄えられていた酸をブドウ樹が消費することなく、9月の晴天を迎えた。収穫期までの一カ月強は、酸度は落ちきることなく保たれた。pHは通常三・六以上あるが、14年は三・五台のところもよくみられた。

た。ワイン生産者が「清涼感(フレッシュ)の年」というのはこのためだ。

## サンジュリアン以北に高評価 貴腐ワインに近年ない高い酸

取材から、大まかな評価を五つの地域に分けて説明する。

●サンジュリアン以北

のボルドー左岸 ポイヤック、サンテステフまでの区域で、おしなべて高い評価を得ている。成育

サイクルの遅いカベルネ種が、9月からの一カ月以上にわたる日照の恩恵を受け、適熟に間に合っ

た。この地域の評価が14年産ボルドー全体のイメージを支えている。

●マルゴー以南の左岸

ペサック・レオニャンとムーリスが該当。夏までの難しい成育状況を引きずった。夏の雨量はサンジュリアン以北より多

い。造り手による巧拙があり、売り手にとって商品選びは容易でない。

●サンテミリオン、ポムロール 作柄の難しさが最も表れた区域。メルロの早い成育サイクルでは、9月以降の日照をタニンンの成熟に活用しきれなかった。有力生産者といえども、酸が過度に高く、粗いタンニンが残るものがあり、玉石混交となっている。

●ペサック・レオニャンの白ワイン 7・8月の冷涼・日照不足によりブドウ中のアロマトン

カーサー(香りのカプセル)が多く残ったまま、酸度も高いまま9月の収穫期を迎えた。日照が豊かな年ほどには果実感はないが、香り・ミネラル感・酸が豊かなものが多数みられる。

●ソーテルヌ、バルサ

表①2014年ヴィンテージ 有力シャトーの品種構成・アルコール分・マセレーション期間・収穫期間など

シャトー	品種構成 (%)				ha当たり収量 (セカンドラベル含む)	ピークの発酵温度 (°C)	アルコール発酵を含むマセレーション期間	pH	酸度 (酒石酸換算)	ポリフェノール値 (IPT)	アルコール分 (%)
	カベルネ・S	メルロ	C・フラン	フティヴェルド							
ムートン	81	16	3	-	-	27-29°C	18-19日	3.78	5.9	76-78	12.3
マルゴー	90	5	3	2	-	26-30°C	15-21日	3.6	-	-	-
レオヴィル・ラス・カズ	79	10	11	-	33hl	22-25°C	-	3.49	6.2	70	13.8
パルメ	49	45	-	6	33hl	26-28°C	2-4週間程度	3.6	-	75	13
デュクリュ・ボーカイユ	90	10	-	-	32hl	25-28°C	3週間程度	3.81	5.5	81	13.5
オーゾンヌ	-	40	60	-	27hl	28°C	4週間程度	3.5	-	-	14
シュヴァル・ブラン	-	55	45	-	-	28-29°C	-	3.65	5.7	65	13.1

※発酵・マセレーション期間はタンクや区画で大きく異なる。本紙現地取材による



フランチャコルタの規定		
カテゴリー	使用品種	熟成期間
フランチャコルタ ノン・ドザート(残糖度3g/ℓ) エクストラ・ブリュット(糖度6g/ℓ) ブリュット(12g/ℓ) エクストラ・ドライ(12-17g/ℓ) ドライ(17-32g/ℓ) ドゥミ・セック(32-50g/ℓ)	シャルドネ、ピノ・ブ ワール、ピノ・ブ ランの使用は50%ま で	18カ月の瓶内熟成後、25カ月の瓶内熟成後、30カ月の瓶内熟成後、60カ月の瓶内熟成後
サテン (味わいはブリュットのみ)	ブラン・ド・ブラン、 シャルドネ、ピノ・ブ ランの使用は50%ま で	24カ月の瓶内熟成後、30カ月の瓶内熟成後、37カ月の瓶内熟成後
ロゼ	ピノ・ワールを25%以上使用。そのほかシャルドネ、ピノ・ブラン	24カ月の瓶内熟成
ミッレジマート (ヴァンテージ)	単一年のベースワインを85%以上使用	30カ月の瓶内熟成後から出荷
リゼルヴァ	ミッレジマートの上級品	60カ月の瓶内熟成後から出荷

※ピノ・ブランの使用可能比率は50%まで

## 伊フランチャコルタの概要

総栽培面積はシヤンパーニユの一角にも満たない二、八〇〇ha。栽培比率はシャルドネ82%、ピノ・ワール14%、ピノ・ブラン4%と、圧倒的にシャルドネが多い。シャルドネは後から導入され、拡大した。品質向上の観点からピノ・ブランの最大使用量を50%にまで制限している。ha当たり最大収量は九・五七t、最大搾汁率は60%(五七hl)。

一丸村(コムネ)から成り、現在一〇九のフランチャコルタ生産者が存在する。2014年は一二九万箱(9ℓ換算)が出荷され、このうち輸出比率は9%。最大輸出先は日本だ。

フランチャコルタの各カテゴリーの規定は左表をみると、シヤンパーニユやカバにもない「サテン(SATEN)」が独特。一般に、絹などを使った光沢ある滑らかな布地の織り方を指すサテンだ。シャルドネを主体としたブラン・ド・ブランで、ガス圧が低い。

# フェルゲッティーナ

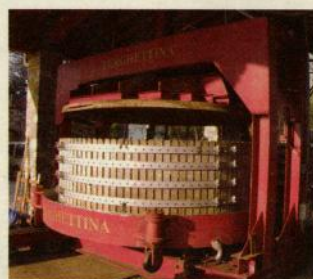
Ferghettina

本拠地：アドロ

●取材協力●モトックス●



2月中旬、アッサンプラージュが始まっていた。まぶら区画の品質・個性を見極めていく。



ピノ・ワールの搾汁には、シヤンパーニユと同じ縦型の圧搾機「コカール」を用いる。同地域ではとても珍しい。

## ブドウ供給農家として200haを展開 半分を自社フランチャコルタに用いる

《フェルゲッティーナ》は、オーナーのロベルト・ガッティ氏が「ベラヴィスタ」で18年間醸造・栽培を担当した後に、自ら1991年に設立した。

地元出身であるガッティ氏は、その長い経験からどこが良い畑であるかをよく熟知しており、地主と30年間の長期賃貸契約を交わすことで「自社畑」を着実に増や



エノロゴの長女ラウラ・ガッティさんと、長男マッテオ・ガッティ氏が次世代を継ぐ

していった。現在200haを展開する。このうち、自社の生

## 地元出身の父から姉弟が次代を継ぐ 完熟したフルーツで「典型」魅せる

ラウラさんと共に、14年産シャルドネのサンプルを畑ごとに試飲していく。村単位だけでなく、区画や樹齢によって、原酒の特徴は大きく変わる。エルブスコのある区画のシャルドネは、トロピカルフルーツやはちみつのような風味豊かな。別の区画は、それがより繊細で、柔らかく感じられ「これはたぶん『サテン』に用いる」(ラウラさん)とすぐさま指摘した。「同じ方法で仕込んでもタンク1本ごと、畑ごとに違うんです」。

また長期瓶内熟成の試験も繰り返しており、ライブラリー・セラーには、デゴルジュマンをしていない古いワインを多数保管している。フラン

産のために100ha分を使い、100ha分はほかのフランチャコルタ生産者へブドウを供給している。同産地で重要な役割を果たしている。

ブドウ畑は、生産者らが

「円形劇場」(Anfiteatro) と言いつつ、フランチャコルタ・ブドウ栽培の中心域「エルブスコ」「アドロ」「コルテ・フランカ」「カッサーゴ・サンマルティーノ」の4エリアに集中して展開しており、85~95の区画に分けて管理している。いづれも氷河が運んだ円礫・砂利の堆積土壌「モレニコ」で、フランチャコルタの典型的土壌だ。畑の選択は、地元出身の造り手ならではの「目利きぶり」が発揮されている。

現在醸造を担当する長女ラウラ・ガッティさん、長男マッテオ・ガッティ氏が事業を引き継ぎつつある。70年代からフランチャコルタづくりに関わり続けてきたガッティ家において、そのスタイルはフランチャコルタの「典型」を目指すものだ。つまり、より完熟したブドウによる表現に留意している。

を気軽に楽しめ、「フランチャコルタの典型」を知るのに、格好だ。買い得でもある。

●フェルゲッティーナ・ミッレディ 2010 (商品左/小売5,400円) シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。スタイリッシュな四角造形の瓶に詰められている。瓶内熟成期間は最低3年。エルブスコ、アドロ、カッサーゴ・サンマルティーノ3村の重要な畑から、完熟したシャルドネを用いている。ドサージュ4g/ℓ。ほどよい酸を背骨に、パイナップルなど黄色い熟した果実の香味と、プリオッシュを思わせるやさしい熟成香がよく調和している。

チャコルタの新たな進化をラウラさん自身がもたらしたいと、強い意欲をもつ。

●フェルゲッティーナ・フランチャコルタ・ブリュットNV (商品右/小売3,800円) シャルドネ95%、ピノ・ワール5%。最低2年間の瓶内熟成。ドサージュ6g/ℓ。同社で最も大きな生産量ではあるが、それでも約2万箱(9ℓ換算)。毎年50~60ほどの畑をアッサンプラージュしている。フェルゲッティーナの「豊かな果実感」







円形劇場の丘(氷堆丘)は、氷河が山々の大量の土石を削り取って運び(図A)、氷河が引いた跡に形成された(図B)ものと考えられている。120万年前から1万1000年前まで4度繰り返されたという。図は「クアドラ」社提供。

■西側 主に氷河が運んだ堆積土壌(モレニコ)によるワインづくり

①カ・デル・ボスコ  
Ca' del Bosco (エルブスコ/初仕込み72年)

1964年に現社長マウリッツィ・ザネラ氏の母、アンナマリア・クレメンティさんが同地に「小さな木の家(=カ・デル・ボスコ)」を購入したのが始まり。69年からブドウを植栽。シャンパーニュから技術者アンドレ・デュボア氏を招き、醸造責任者とした。1972年が瓶内二次発酵のスパークリングワイン初ヴィンテージ。フランチャコルタの先駆者のひとつ。ペラヴィスタと並んで品質とイメージのリーダーとされる。畑は、最高と同等に信じる8村に181haのブドウ畑を有機栽培で展開。契約栽培によるものだが、実質的な「自社管理畑」。栽培方法は、同社が指導。最大の特徴は、ブドウを水やクエン酸水で3度洗浄し、乾燥させてから仕込むこと。様々な利点があるという。スタイルは、トロピカルフルーツなど完熟した果実の表現に長けている。生産量13万箱。生産量はほぼ限界で、積極的に増やすつもりはない。写真は醸造責任者のステファノ・カペリ氏。



②カヴァレリ  
Cavalleri (エルブスコ/初仕込み79年)

1968年から自社のボトル詰めワイン生産を始めた。現在45haの自社畑から14000箱のフランチャコルタと5000箱のスティルワインを造る。果実豊かで骨組み・肉付きのしっかりしたフランチャコルタをつくる。



③ベルルッキ・グイード  
Berlucchi Guido (ボルゴナート/初仕込み61年)

フランチャコルタ生産の先祖であり、現在最大の生産者。グイード・ベルルッキ氏が、1952年に若い造り手フランコ・ジリアーニ氏と出会い、ジリアーニ氏が瓶内二次発酵のスパークリングワインを造ってみたいと希望したことから、フランチャコルタの歴史が始まった。1961年にこの地で初めて瓶内二次発酵のスパークリングワインを生産。それ以前はピノ・ブランによるスティルワインを生産し、「ピノ・ディ・フランチャコルタ」と名付けて販売していた。これをスパークリングにそのまま名付けて、リリースした。当時はシャルドネではなく、ピノ・ブランを使用。自社畑35ha、契約農家のブドウ400ha分を購入。シャルドネが85%を占める。すべて、有機栽培だとしている。年間生産量は30万箱。現在は、フランコ・ジリアーニ氏の息子アルトゥーロ・ジリアーニ氏が醸造責任者(写真)。



④バローネ・ピッチェリ  
Barone Pizzari (プロヴァッジオ・ディゼオ)

1870年まで遡るスティルワイン生産者で、1957年にフランチャコルタ生産者協会設立に尽力したメンバーの一人。91年に地元投資家グループにより買収され、新しい設備により生まれ変わっている。47haの自社畑と3軒の農家のブドウ合計60ha分から、2万箱の生産量。丘の地中に埋め込んだように建物は目立たない。





# フランチャコルタの造り手とテロワール

## ⑤ ベラヴィスタ

Bellavista (エルブスコ/初仕込み84年)

フランチャコルタ出身の農家で、建設・不動産で成功したヴィットリオ・モレッティ氏が1977年に設立した。フランチャコルタを1984年に初仕込み。規模・ブドウ畑の展開場所、芸術品をワイナリーに飾る点は、カ・デル・ポスコとよく似ている。現在200haを109区画に分け、自社で管理。アドロ、エルブスコなど10村に集中。12万5000箱の生産量。生産量拡大の予定はない。写真は醸造責任者マッティオ・ヴェッソーラ氏。一部はシャンパーニュと同じ縦型の搾汁機「ココール」を使い、非常に柔らかい果汁から、角のない柔らかい繊細な原酒をつくることを旨としている。搾汁率は56%。ルミアージュはすべて手作業。



## ⑪ クアドラ

Quadra (コローネ/初仕込み97年)



醸造責任者のマリオ・ファルセッティ氏は、95年までトレンティーノでスパークリングワイン生産に携わり、96年にフランチャコルタに移ってきた。酸度を確保するために、収穫を3回に分けている。現在合計25haの畑から生産する。酸が強いトレンティーノとの比較では、フランチャコルタはより果実の強い、豊かなスタイルが特徴という。

## ⑥ ウベルティ

Uberti (エルブスコ/初仕込み78年)

フランチャコルタの造りを2代目となる長女シルヴィ・ウベルティさんが引継ぎ、醸造責任者となっている。シャンパーニュ「ジャック・セロス」で研修。24haの複数村の自社畑から15000箱を生産。「エブルスコはパワフル、カリノーはエレガント、アドロが最もエレガントなブドウが得られる」と違いがはっきりしているという。よく熟した、トロピカルフルーツの香りが豊かなスタイル。熟成するとコーヒー香も強い。



## ⑫ ヴィーニャ・ドラータ

Vigna Dorata (カリノー/初仕込み95年)

自社畑6haからのみつくる。最初は機械関係の会社に勤める父親ヴィジリオ・ロッカさん(左下)の趣味からフランチャコルタ造りが始まった。長女ルーザさん(右下)も手伝うようになる。脱サラした、家族経営の非常に小さな生産者。フランチャコルタ協会の指導や、コンサルタントによる助言やアッサンブラージュの技術を役立てているという。



■東側 石灰質を含んだジュラ紀の土壌による、「山のフランチャコルタ」

## ⑦ フェルゲッティーナ

Ferghettina (アドロ/初仕込み91年)

ベラヴィスタの元技術者で地元生まれのロベルト・ガッティ氏が91年に設立。エルブスコ、アドロなど複数の村に200haの自社管理畑をもち、100ha分のブドウを他社へ供給している。黄色いフルーツを連想させるよく熟したスタイルのフランチャコルタを生産。長女でエノログのラウラ・ガッティさんらに経営を引き継ぎつつある。



## ⑬ ヴィッラ

Villa (モンティッチェリ・ブルッサーティ/初仕込み78年)

フランチャコルタの先駆者のひとつ。ジュラ紀の石灰岩質土壌が隆起した丘の斜面と、その土壌が流れた丘の正面に37haのブドウ畑をもち、ミネラル豊かな単一エリアのフランチャコルタを生産している。自社畑のみ。全アイテムの最低熟成年数が3年以上で、ヴィンテージ・フランチャコルタのみを生産。



## ⑧ モンテ・ロッサ

Monte Rossa (ボルナート/初仕込み73年)

フランチャコルタのパイオニアのひとつ。父母が、フランチャコルタにやってきて、1972年に始まった。母パウラ・ロベッタ氏が醸造責任者だった。カ・デル・ポスコ、モスネルなど近隣のスパークリングワイン生産者から助言を得ながら、73年に初めてスパークリングワインを生産。現在は息子エマニュエル・ラポッティ氏(写真)が継いでいる。同氏は92年に「ドン・ペリニョン」の技術者に会い、たびたび助言を受け、品質を上げてきたという。ボルナート「モンテロッサ」の丘(15ha)合わせ、各所合計自社畑70ha。厚みと重みのあるパワフルなフランチャコルタをつくる。



## ⑭ ロ・スパルヴィエール

Lo Sparviere (モンティッチェリ・ブルッサーティ/84年)

銃器メーカー・ベレッタ社のオーナー家が4軒経営するワイナリーのうちのひとつ。90年にベレッタ家が買収。30haの自社畑のうち20haからフランチャコルタをつくる。自社畑のみ。ブドウ畑は、貝化石がよく出土する石灰岩主体の山間の斜面に複数もつ。醸造責任者のフランチェスコ・ボラストリ氏は、フランチャコルタの味わいを、単にミネラル感、塩味というだけでなく、「アンチョビのような魚のエクストラクト(抽出したもの)」を感じる」と表現する。アンドレア・アリチと共通する、イノシン酸様の出汁の味わいがある。



## ⑨ リッチ・カルバストロ

Ricci Curbastro (カプリオーロ/初仕込み60年代末)

フランチャコルタ先駆者のひとつ。カプリオーロ周域の25haの自社畑からのみ。2代目リカルド・カルバストロ氏が継いでいる。60%シャルドネ、30%ピノ・ブラン、10%ピノ・ノワールの構成がハウススタイル。白い花とレモンなどの柑橘類の香りが特徴。昔の醸造機器などを展示している。



## ⑮ ラ・ヴァーレ

La Valle (ロデンゴ・サヤーノ/初仕込み90年)

エノログは、シャンパーニュ出身のフランス人。山裾の奥まったスポット複数カ所にブドウ畑6haをもつ。4000箱を生産。斜面の下ほど、石灰岩質が堆積していて、ミネラル感が強いという。50年樹齢のシャルドネは、石灰岩質由来の柔らかいテクスチャー、塩味、しっかりした骨格がある。地質年代測定をスイスの研究所に依頼中。



## ⑩ ヴェッツォーリ・ジョゼッペ

Vezzoli Giuseppe (エルブスコ/初仕込み94年)

畑はエルブスコやアドロ、パッセラーノなど中心域の約70haの契約農家から13000箱ほどを生産する。フランチャコルタの生産規定を変えてもらい、一部商品のドサーージュに保存果汁を使っている。「ワインの新鮮さを保ち、果実の表現が向上する」(オーナー・ジョゼッペ・ヴェッツォーリ氏)としている。



## ⑯ アンドレア・アリチ

Andrea Arici (グッサーゴ/初仕込み02年)

標高400mの急峻な山の、細いテラス状の畑に96年から栽培開始。石灰岩で覆われた山の斜面のブドウからドサーージュ・ゼロのフランチャコルタのみをつくる。単一エリアを味わう造り。写真はオーナー醸造家のアンドレア・アリチ氏。余韻に塩味と、強いイノシン酸様の味わいがある。わずか1300箱の生産量。

