

# 家庭画報

9

September 2015  
KATEIGAHO

## 至福の 北イタリアを巡る

世界遺産で出合う美食とワイン

この街ゆかりの十七人が誘う温故知新の魅力  
私の愛する「日本橋」

世界遺産、トリノの壮麗な王宮へ  
水辺のホテルで堪能する洗練の美味  
ワインの王、バローロのぶどう畑ほか

祖父母と孫の肖像

孫子の世代に贈るメッセージ  
志村ふくみ、三浦雄一郎、中里隆、森英恵

「頭皮」のアンチエイジング

この秋「ソフトハンドバッグ」でお洒落に

原田美枝子がまとう  
『源氏物語』『伊勢物語』  
古典文学の  
きももので優雅に

〈綴じ込み付録〉

家庭画報特選

「日本橋」が誇る  
手土産48品



# 気鋭のフランチャイコルタの造り手たち

その歴史は小さな  
「森の家」から始まった  
カデルボスコ



右・フランチャイコルタ協会の会長も務める社長のザネッラ氏。  
上・醸造所内にぶら下がるサイ、屋根で訪問者を迎える青いオオカミなど、敷地内には現代アートが点在する。



カデルボスコ  
Ca' del Bosco  
Via Albano Zanella 13,  
25030 Erbusco BS  
☎+39 030-7766111  
◎月曜～金曜  
9時～12時30分、  
14時～18時  
土曜・日曜9時～17時  
要予約でワイナリー  
ツアーに参加が可能。  
ショップも併設。  
ワインのお問い合わせ/  
フードライナー  
☎078(858)2043

ミラノの東、イゼオ湖畔近隣で、イタリアで初めてDOCGに認定された発泡性ワインが造られています。その名は「フランチャイコルタ」。シャンパーニュと同じく瓶内二次発酵方式のみで造られるそのワインは、現在開催中のミラノ万博の公式スパークリングワインに選ばれました。

数ある造り手の中で有数の生産規模を誇るのが「カデルボスコ」。その始まりは、自家で食べるための野菜や果物、家畜を育てるために、社長のマウリッツィオ・ザネッラ氏の母親が購入した小さな木造の家でした。「ワイン造りを志したのはブルゴーニュやシャンパーニュのワイナリーを訪れたのが契機です。一八歳のときに親の援助を得て醸造所を造りました」とザネッラ氏。好景気も相まって、彼が自ら瓶詰めしたワインは多くの人に支持されました。

カデルボスコのフランチャイコルタの特徴を最もよく表すのが、ベースとなる「キユヴェプレステージ」。熟した果実味と洗練された味わいが魅力で、前の年よりも少しでもクオリティの高いものを作り、きつめる高みを目指します。

右・ブリュットに合わせた料理は、「青りんごと鶏肉のベーコン巻き」。  
左・ロゼに合わせたのは地元産のバゴスというチーズを詰めたキャンディ形の生パスタ。ともに近くのレストラン「Hostaria Uva Rara (オステリア ウヴァ ララ)」のコース料理から。







上着のぶどう、ネッピオーロ種を  
100%使い、225ℓ入り  
フレンチオークの小さい木樽で  
2年熟成させて生み出される  
エリオ アルターレの主力ワイン  
「バローロ」。年間1万2000～  
1万3000本が造られる。





右はカ デル ボスコのスタイルを  
的確に物語る主力商品  
「キュヴェ プレステージュ」。  
左は良質なぶどうが収穫できた年にしか  
造らない、社長の母の名を冠した  
トップワイン  
「キュヴェ アンナマリア クレメンティ」。

  
**Ca'del BOSCO**  
ERBUSCO - ITALIA



# 女性オーナーが造り出す洗練された味わい コンタデイ カスタルデイ

かつてレンガ工場だった建物が、フランチャコルタのワイナリー「コンタデイ カスタルデイ」として甦ったのは一九八七年のこと。女性オーナー、フランチェスカ・モレッティさんのもとで、ナチニラルで軽やかなフランチャコルタを造っています。「社名の由来は、中世に使われていた言葉で、土地の主を意味します。土地の持つ力を信じ、尊重してワインを造るのが私たちのポリシーです」。ぶどうは自社畑のほか、自分たちの求める条件を伝えて周囲の契約農家から仕入れ、最新の設備を使って

単一畑ごとのベースワインを造ります。それをブレンドして木樽でねかせ、瓶詰めし、レンガを焼いていた窯の中で熟成させます。フランチャコルタ独特の味わいが冴えわたるのが、ガス圧が低めで発泡がやや弱い「サテン」。文字どおりシルクサテンのようななめらかな舌触りが特徴です。「サテンは私たちの造るフランチャコルタのシンボリックな存在。すしや刺し身などの和食によく合います。ロゼは神戸ビーフにも合うと思いますよ」とモレッティさん。味に敏感な日本の愛酒家を大切にしたいと話します。

上・フランチャコルタは最低でも18か月の瓶内二次発酵が生産規則として定められている。窯の中は自然の冷気でひんやりとしていてフランチャコルタの熟成に最適な環境。  
右・眺めのいい試飲室でオーナーのモレッティさん。フランチャコルタは右から、6歳入りのサテン、収穫年入りのゼロ、ロゼ、ノンヴィンテージ。

