

エグゼクティブのための知的情報誌

AGORA

アゴラ
The Executive
Lifestyle
Magazine

11
November
2016

AGORA Special Italy

Franciacorta

Travel in Japan Beppu

湯のまちを、めぐる



全業株式会社部門・世界第1位
アジア・パシフィック全業株式会社部門・第1位
アライアンス部門・第1位

愛と、人生と

北イタリア・ロンバルディア州東部のフランチャコルタ地域。

カモニカ渓谷を望むイゼオ湖の南一帯にブドウ畑が広がり、100軒を越すワイナリーが点在する。

惜しみなく降り注ぐ陽光、湖から吹き渡る心地よい風——

そんな中で造られるのが、スパークリングワイン「フランチャコルタ」だ。

喜ばしい果実味と上品で優美な口当たりの泡には、イタリアらしい“人生の喜び”が満ち溢れている。

Franciacorta



AGORA Special
vol.301

Italy

宮嶋 勲=文 角田 進=撮影
Text by Isao Miyajima Photo by Susumu Tsunoda

太陽と、



Franciacorta



三 ラノからヴェネツィアに向かつて高速道路A4を二時間ほど走り、ロヴァートのインターチェンジで降りる。北にハンドルを取り、イゼオ湖に向かうと、緩やかな丘陵地帯が左右に広がり、ブドウ畑が徐々に増えてくる。ここがイタリアのスパークリングワインの聖地フランチャコルタだ。八月の日光はまだ強く、ブドウの葉の緑が鮮やかだ。収穫を二週間後に控えている、湖からの心地よい風を受けて、湖から揺れている。今年もブドウの出来は良さそうだった。ミラノに近いところにこれほど美しい自然に恵まれたワイン産地があることは嬉しい驚きだ。遠くに見えるイゼオ湖の湖面が午後の太陽を反射して銀色に輝いている。

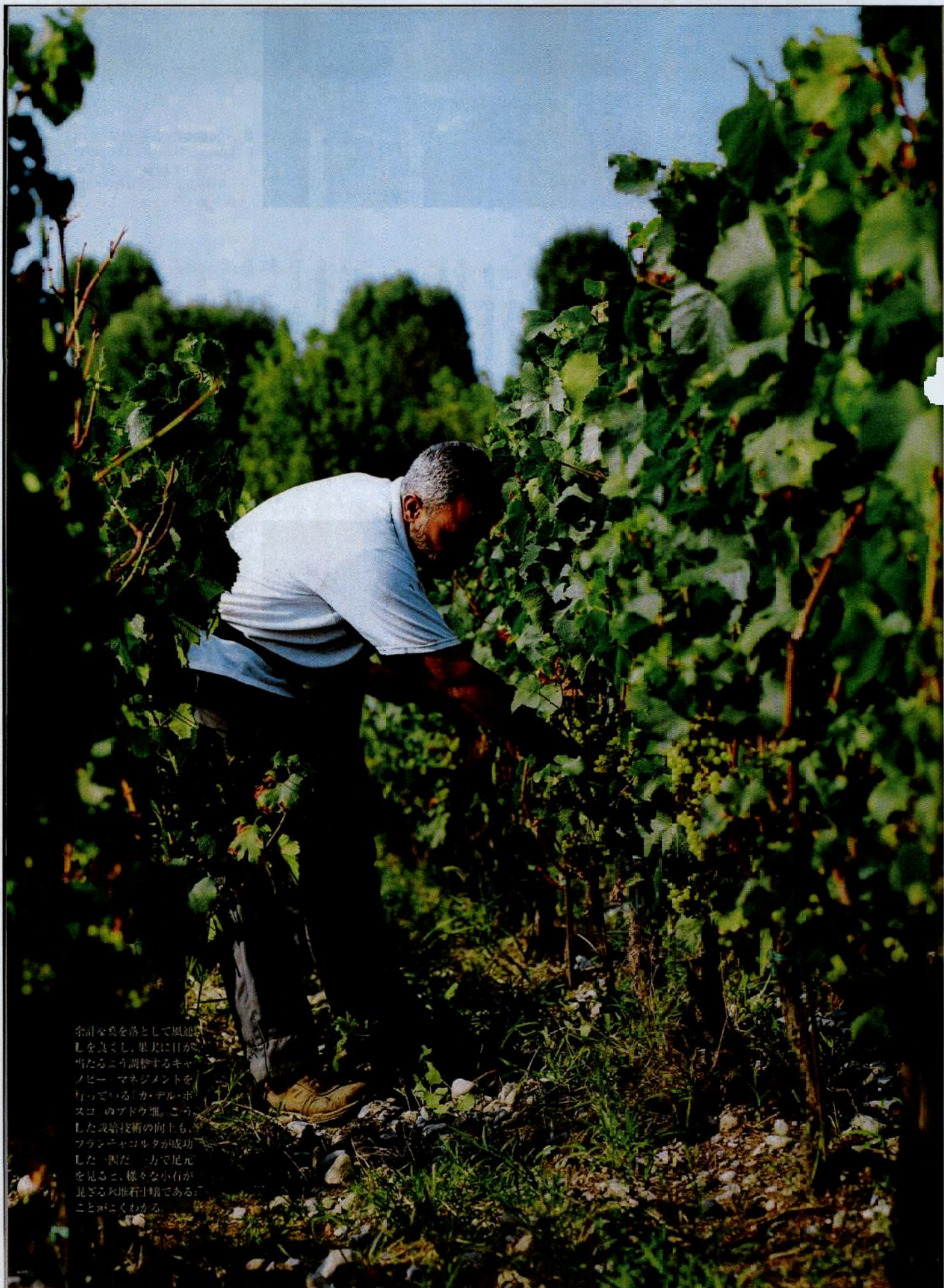
今では「イタリアのシャンパーニュ」とも称されるフランチャコルタだが、スパークリングワイン産地としての歴史は意外に新しく、五〇年ちよつとだ。それまでは自家消費用の素朴な赤ワインしか造られていなかった地で、瓶内二次発酵によるスパークリングワインに挑戦してみようと考えたのは、若くて意欲溢れる醸造家のフランコ・ジリアーニだ。ジリアーニは自らがコンサルタントをしていた貴族グイド・ベルルッキに「シャンパーニュのような高い品質を持ったワインをこ

こで造ってみませんか？」と囁いた。第二次世界大戦後のイタリアが「奇跡の経済成長」を謳歌していた一九五〇年代末のことである。数年の試行錯誤を経て、満足できるワインが誕生したのが一九六一年だ。この地がスパークリングワイン生産に理想的だと見抜いたジリアーニの慧眼に間違いはなく、ベルルッキの支援に間違いなく、ベルルッキの歴史が始まる。

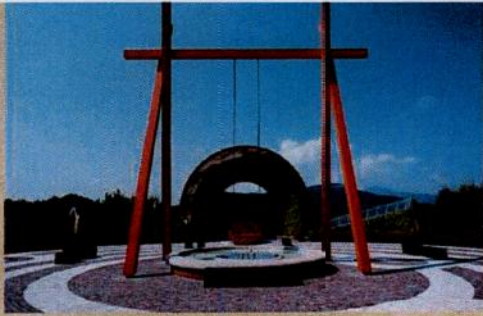
「フランチャコルタは素晴らしいテロワールです」と話すのはフランチャコルタ協会の会長、ヴィットリオ・モレッティ氏。「まず重要なのは北にあるイゼオ湖です。湖がつくり出す温暖な気候によりブドウは見事に成熟します。イゼオ湖の北東にはカモニカ渓谷があり、夜になると三〇〇℃メートルを超す山から冷気がフランチャコルタに吹き込み、温度が急激に下がるので、ブドウのアロマと酸が保持されます。だからフランチャコルタは喜ばしい果実味を持ちながらも、生き生きとしたフレッシュなスパークリングワインとなるのです。もう一つの特徴は水河が運んできた氷堆石土壌だ。「非常に貧しい土壌なので、ブドウの生産量は少ないのですが、凝縮感のあるワインとなります」。氷堆石に含まれる適度なミネラルもワインに絶妙なアクセシ

1.フランチャコルタで使用できるブドウ品種はシャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネーロの3種類。そのうちシャルドネの栽培が8割を超える。2.ミラノに近いこともあり、洗練されたレストランも多い。「ヴィラ・コリーニ」にて、塩鱈のペーストに菜苔のピュレを添えた一品と、魚介・肉料理とも二合うのもフランチャコルタの魅力だ。3.シャンパーニュと同じく瓶内二次発酵(ワインを瓶詰めし、糖と酵母を加えて密栓して発酵させ、発泡性ワインを造る過程)で造られる。手間はかかるが、それだけ複雑味が増し、泡もきめ細かく上質なものと成る。4.通常のフランチャコルタのほか、サテン気圧が低く滑らかなブランド・アラン、ロゼ、ミルレマード(収穫年度表示付き)、リゼルヴァ(より長期熟成の収穫年度表示付き)のカテゴリーがあり、毎月ブドウ品種の比率や熟成期間の下限などが定められている。その規定は、シャンパーニュよりも厳しい。また、甘味調整をしないブドウも多い。写真は「ロンコ・カリーノ」のフランチャコルタ・ラインナップ。





余計な葉を落として風通しを良くし、果実に日が当たるよう調整するキャノピー・マネジメントを行っている「カ・デル・ボスコ」のブドウ畑。こうした栽培技術の向上も、フランス・コロレタが成功した一因だ。一方で足元を見ると、様々な小石が混ざる大堆石土壌であることがよくわかる。



「美しい非め」の名の通り、見事らしいの
 良い高台に立つ「ベラヴィスタ」の醸造
 所。「ベラヴィスタ」ではベースとなる
 ワインの製法を「ピュス」と呼ばれる228
 ℓの樽(百樽)で発酵させている。

トを与える。

ミラノに近ハ、エネも重要だ。つた。
 高度成長を終えて豊かになつたミ
 ラノには高品質スパークリングワ
 インを受け入れられる消費者が
 いた。同時に近くのフランチャコル
 タに投資する富もあつた。一九八〇
 年代に入つてからさらに磨きがか
 かつてくるミラノのデザイン、ファ
 ッション、ライフスタイルのセンス
 の良さはそのままフランチャコル
 タに取り入れられ、美味しいだけ
 でなく、イタリアンライフを象徴
 するお洒落なワインとしてのイメ
 ージ確立に大いに貢献した。これ
 らの好条件が組み合わさつて、「フ
 ランチャコルタの奇跡」と呼ばれる
 急成長が実現したのだ。

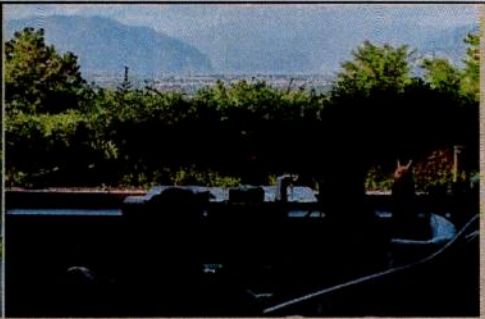
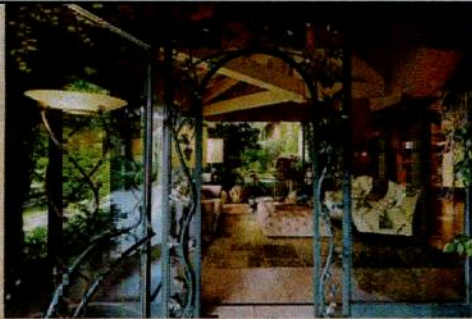
ベルルッキの大成功によりその
 潜在力が知られるようになったフ
 ランチャコルタには優れた資本家
 の参入が相次いだ。協会会長のモ
 レッティ氏もその一人で、大手建築
 業者であつた氏は一九七七年にベ
 ラヴィスタを創設した。「最初は趣
 味でワインを造り、友人たちと楽
 しむつもりでしたが、だんだんワイ
 ン造りに熱中するようになりまし
 た」。ベラヴィスタとは「眺めがい
 い」という意味で、ワイン「は、
 ゼオ湖を見渡す美しい丘の上にあ
 る。一九〇ヘクタールのブドウ畑を
 所有して、それを二〇七区画に
 分けて、別々に醸造する。それを収



ベラヴィスタ「オーナーのヴィットリ
 オ・モレッティ氏。ブドウの出来が
 いい年にしか造らない同社の最高ライン
 「ヴィット」オ・モレッティ」のリザーヴワ
 インをプレゼントし、瓶内二次発酵から
 12年もの長い熟成を経た特別キュヴェ
 「メラヴィ」オーブを試飲。「ここには、
 太陽、人生、愛、そのすべてが詰まっ
 ています」(モレッティ氏)



「ペラヴィスタ」のブドウ畑に隣接し、優美な趣の「ラルベレータ ルレ・エ・シャトー」。夕方、アペリティブを手に、イゼオ湖を望むテラスに座っているだけで、気持ちのいい時間が流れていく。



穫翌年の春にブレンドして、瓶内二次発酵に移る。「ペラヴィスタの特徴はできるだけ自然な味わいのワインを造ることです。そのためには完璧に成熟したブドウだけを収穫する必要があります」。ペラヴィスタのフランチャコルタは非常に洗練された香りとシルキーな口当たりを持ち、繊細な味わいだ。ペラヴィスタのトップ・キュヴェで、自らの名を付けた「ヴィットリオ・モレッティ」の二〇〇二(五〇%)、二〇〇一、一九九五、一九九一、一九八八、一九八四をブレンドして造られた限定五〇〇本(すべてマダナム・ポトル)という貴重な「メラヴィリオ・オーゾ」を試飲させてもらった。シトロン、青リンゴのフレッシュなアロマを持ち、シャープで引き締まった味わいの偉大なフランチャコルタだ。きめの細かさや余韻の長さや印象的である。「飲み口が好ましく、デリケートなフランチャコルタは幅広い料理にマッチします。特に寿司、天婦羅など上品な和食とは最高です」。ペラヴィスタはミラノのスカラ座の公式ワインを造っている。

優れたワイン産地として知られるフランチャコルタだが、同時に優美なリゾートとしても知られている。ワイン観光に力を入れるモレッティ氏は五つ星ホテル「ラルベレータ ルレ・エ・シャトー」を営営して

「ラルベレータ ルレ・エ・シャトー」のレストランやバーでは、「アルマ」(ノーマルライン)、「ブリュット」(ミッレジマー)、
「サテン」、「バス・オベレ」(バドゼ)、「ロゼ」、「ヴィットリオ・モレッティ」など、「ペラヴィスタ」の造る幅広いラインナップの多彩なフランチャコルタの味わいを楽しめる。





「カ・デル・ボスコ」の地下セラーでは、瓶内二次発酵後、滓とともに熟成中のボトルが眠る。通常で18ヵ月以上、リゼルヴァになると60ヵ月以上という長い熟成期間を終えると、最後には滓を取り除くため、瓶口を下にして動板に差し、毎日少しずつ瓶を回してゆっくりと滓を瓶口に集めていく。マグナム以上の瓶は、そのすべてが手作業で行われる。

いる。昨年二〇周年を迎えた森の中に建つこの瀟洒なホテルには、イタリアで最初にミシュラン三つ星を獲得したヌオーヴァ・クチーナ（イタリアのヌーヴェル・キュイジーヌ）のシェフ、グアルティエロ・マルケージが二〇年近くレストランを構えていたことでも知られている。緑に囲まれたテラスで心地よい風にあたりながら楽しむフランチャコルタはまさに至福の味わいだ。

ベ
ラヴィスタと並ぶフランチャコルタの巨頭カ・デル・ボスコ

はエルブスコ村の美しい丘にある。ワイナリー内には現代芸術作品が数多く設置され、まるで美術館のような。醸造所には世界でも珍しい収穫したブドウの房を洗浄するシステム、ポンプを使わずにワインを移動させるためのエレベーター式タンク、酸素との接触を避けて瓶詰するラインなど最先端の設備が備わっていて、技術力の高さやうかがわせる。訪問客の受け入れ態勢も完璧で、自然とアートを楽しむながら、最高峰のフランチャコルタに触れることのできるワイナリーだ。喜ばしい果実味を持ち、パイナップルや柑橘類のみずみずしいアロマを感じさせるカ・デル・ボスコのフランチャコルタは、堅固な男性的スタイルで、ベラヴィスタの女性的スタイルと対照的だ。CEO



「カ・デル・ボスコ」CEOのマウリツィオ・ザネッラ氏。フランチャコルタの品質向上に努め、牽引してきた1人だ。氏が母に捧げ、その名を冠したトップ・キュヴェ「アンナマリア・クレメンティ」（右）は、パイナップルや柑橘、白い花、ヴァニラの香りが複雑に広がる。フランチャコルタの良さを最大限に表す逸品だ。

Franciacorta
CA' DEL BOSCO
コ・デル・ボスコ



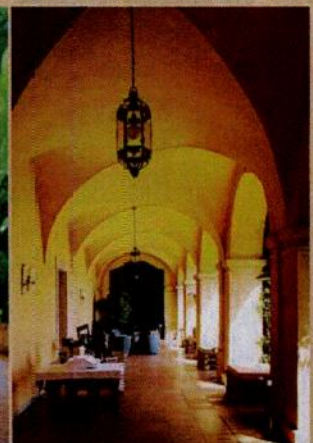
15世紀の貴族の館を改装し、趣ある門構えの「モンテ・ロッサ」も、フランチャコルタの名門ワイナリーの一つ。敷地内にあるブドウ畑では、樹齢が高く、平均20年になる。フランチャコルタとともにスティルワイン（非発泡性のワイン）も造るワイナリーが多い中、「モンテ・ロッサ」は10年ほど前より、生産をフランチャコルタだけに絞っている。

のマウリツィオ・ザネッラ氏はフランチャコルタ協会の前会長で、リーダーの一人。「ぜひフランチャコルタに来て、生産者のスタイルの多様性、産地としての豊かさを実感してほしい」と語る。

スタイルの多様性は大切だ。昔が同じようなワインを造るのでなく、際立った個性を競い合うことにより、ワイン産地に活気が生まれる。フランチャコルタの華やかな果実味を表に出すだけでなく、ミネラリーな直を引き出して、より複雑なワインを造ろうとしているのがモンテ・ロッサだ。ワイナリーがあるのはカッツァーゴ・サン・マルティーノ村の丘の上で、向かいの丘にベラヴィスタが見え、はるか向こうにはアルプスも見える。ワイナリー内には一二世紀の監視塔や一五世紀の美しい貴族の屋敷があり、ヴィスコンティの映画に出てきそうな豪華な雰囲気だ。現在はラゴンティ家が所有。ここで、フランチャコルタだけを生産している。モンテ・ロッサの特徴は樽発酵の比率が高いこと、フランチャコルタにしては珍しくリザーヴワインを多く使用することだ。それにより複雑な味わいを持つ独自のスタイルが生まれる。フラッグシップ・ワインである「カボシオン」は酸とミネラルが鮮やかで、複雑なニュアンスを持つフランチャコルタだ。

Franciacorta
MONTE ROSSA
モンテ・ロッサ

ワイナリー全体にどことなく優雅な雰囲気の漂う「モンテ・ロッサ」。創業20周年の1992年にファーストワインテージ(1987)がリリースされた「カボシオン」(左)は、ブドウの出来が良い年にのみ造るミツレジマートだ。指調あるラベルは、ジュエリーデザイナーのジャンマリヤ・ブチェラッティのデザイン。





Franciacorta

VIGNA DORATA

ヴィーニャ・ドラータ

父ヴィルジリオ・ロッコさんお手製のナラミ、カモニカ渓谷で放牧された牛や羊のミルクで作られたチーズ。上質でシンプルなつまみとフランチャコルタ。そして楽しい会話があれば、それだけで人生の幸せなひとときとなる。

家

族経営のワイナリーも最近が増えていく。ヴィーニャ・ドラータもそのようなワイナリーで、カニテル・ボスコにブドウを売っていた兼業農家のヴィルジリオ・ロッコ氏が一九九五年に創設したワイナリーだ。「フランチャコルタの名声がどんどん高くなり、私も自分で挑戦してみたくなったのです。所有するブドウ畑は八ヘクタールで、年間生産量はわずか七万本という小さなワイナリーだが、フランチャコルタらしいチャーミングな果実味をもった純粋な味わいのワインは非常に人気がある。娘のルーザさんはミラノ大学で醸造を学び、今は父を助けている。ワイナリーではマンマの手料理で家族のように歓迎してくれた。フランチャコルタ地区は生ハム、サラミなどが非常に美味しく、カモニカ渓谷で作られるチーズは有名で、これがまたフランチャコルタと絶妙にマッチする。

ヴィーニャ・ドラータとはイタリア語で「黄金のブドウ畑」を意味し、ワイナリーの前にあるシャルドネの畑が秋になると黄金色に輝くことから名付けられた。「私たちは樽もリザーヴワインも全く使わず、ブドウの純粋な味わいをストレートに表現するようにしています」とルーザさん。シャルドネ八五%、ピノ・ネーロ一五%で

造られるエクストラ・ブリュットは白桃、洋ナシの好ましい香り、口中では辛口だがどこか優しい味わいだ。素材だが、ブドウ本来の味わいが感じられる。フランチャコルタの職人的、農夫的魅力を教えてくれる生産者で、このようなワイナリーを訪ねるのも心温まる経験で、旅の楽しみの一つだろう。

最後に訪ねたロンコ・カリーノは一九九六年に誕生した新しいワイナリー。オーナーは化学繊維関係の会社を運営するパオロ・ラデーチ氏で、ワインと自然への情熱からこの地域に農園を買ってワイナリーを始めた。農園の中心となる丘の上の家は伝説的ピアニストであるアルトゥーロ・ベネデッティ・ミケランジェリの自宅だったもの。周囲の一〇ヘクタールのブドウ畑から七万本のワインを生産している。ワインの特徴としてはピノ・ネーロの比率が二五%と高いことで、フランチャコルタには珍しい。酸がシャープで切れ味のよいワインで、トロピカルフルーツのトーンが少なく、



ヴィルジリオさんと娘のルーザさんが中心となり、家族で経営している「ヴィーニャ・ドラータ」。リザーヴワインは使わず、すべて同一年に収穫されたブドウのワインで造られる。「市場が求めるものに左右されるのではなく、あくまで自然が与えてくれたもので造りたいのです」(ルーザさん)

Franciacorta

RONCO CALINO

ロンコ・カリーノ

Winery List

Bellavista
www.bellavistawine.it

Ca' del Bosco
www.cadelbosco.com

Monte Rossa
www.monterossa.com

Vigna Dorata
www.vignadorata.it

Ronco Calino
www.roncocalino.it

Special Thanks

フランチャコルタ協会
Consorzio per la tutela del
Franciacorta
www.franciacorta.net/ja/

Information

日本よりJAL便にてヘルシンキで乗り継ぎミラノへ(JALコードシェア便が運航)。ミラノよりフランチャコルタ地域の中心地・エルブスコ村まで車で約1時間。

宮嶋 勲

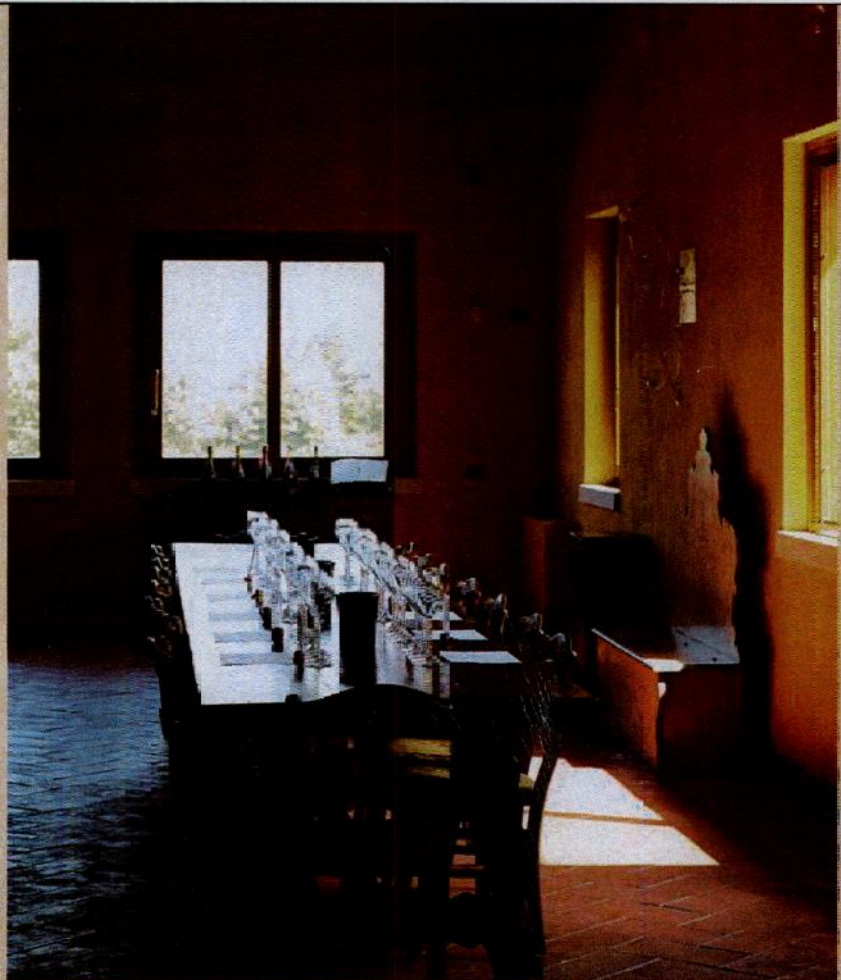
Isao Miyajima

ジャーナリスト。東京大学経済学部卒業。1983~89年にローマの新聞社に勤務。現在、イタリアと日本でワインと食について執筆活動を行っている。イタリアではエスプレッソ・イタリアワインガイドの試飲スタッフ、ガンベロ・ロッソ レストランガイド執筆スタッフを10年務めた。2013年グランディ・クリュ・イタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞受賞。14年イタリア文化への貢献により「イタリアの星勳章」コンメンタトール章をイタリア大統領より受章。著書に「10皿でわかるイタリア料理」(最後はなぜかうまくいくイタリア人) (ともに日本経済新聞出版社)、「イタリアワインマニュアル」(ワイン王国)、訳書に「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」(講談社)など。BSフジのTV番組「イタリア極上ワイン紀行」の企画・監修・出演も務めている。

角田 進

Susumu Tsunoda

フォトグラファー。日本大学芸術学部写真学科卒業。上質な暮らし、心地よい時間をキーワードに、料理、インテリアからファッションまで幅広い分野で活躍中。イタリアワインもライフワークの一つ。



20世紀を代表するピアニスト、フェリッポ・トマセッティ・ミケランジェリの自宅だった建物を現オーナーが買い取り、ブドウ畑を整備して始めたワイナリー「ロンコ・カリーノ」。地下のセラーを見学した後、テイスティングを楽しむ。フランチャコルタのワイナリーでは、こうしたワイナリーオーナー(要予約)を主催している者も多い。

フランチャコルタの中では「北国風」な味わいだ。明確なウインジションに基づいたワイナリーである。

フランチャコルタの年間生産量は二六五〇万本になったが、それでもシャンパーニュの五%でしかない。「私たちは量ではなく、品質で勝負します。この地を訪れる人の数を増やし、もっとフランチャコルタを知ってもらいたいことが課題です」(モレッティ会長は語る)。

貧しかった農村は世界的名声を誇るワイン産地となり、活気に溢れている。優美なホテルやレストランが誕生し、それを求めて富裕層がアマカニスに訪れるようになった。ミラノから日帰りで行く観光客を牽引している。二、三泊してワインと食を満喫してほしい。イゼオ湖クルージングやカモノカ溪谷も魅力だ。フランチャコルタはワインと食の黄金郷なのだ。



「ロンコ・カリーノ」ではブネーロの収量率が約25%を占める。ブドウ畑は今年、ピオ認証を取得。フランチャコルタでは現在、ピオ認証を製菓または申請中の畑も割に多く、イタリアのワイン生産地域の中でも意識がかなり高いという。