

世界は美しい!

美・プレミアム

2017 Autumn No.22

# 美 Premium

美

し

き

さ

イ

タ

リ

ア

優美な時を刻む  
淑女の最高級ウォッチ

秋冬コレクションで魅せる  
マックスマラーの美の哲学

近茶流柳原尚之さんと  
アメリカ最北の州へ  
アラスカシーフードの  
美味しい理由を探る旅

*Hôtel de Crillon*

オテル・ド・クリヨン  
マリー・アントワネット  
のエスプリ宿るパリの伝説ホテル

マリー・アントワネット  
王家と関わるブルトウイユ城

ミラノ  
Milano

フィレンツェ  
Firenze

フランチャコルタ  
Franciacorta

トスカーナ  
Toscana

ヴェネツィア  
Venezia

泡の宝石  
シャンパーニュ

美セレブに捧ぐ  
フランス東部の繊細な味わい  
私をもっと美しくする  
アルザスワイン

BELLA VITA ITALIA

美食 / デザイン / 雑貨 / 建築 / 美術館 / ファッション / 至極の休日!

# Interview

## マウリツィオ・ザネッラ フランチャコルタ協会前会長に聞く

Mr. Maurizio Zanella  
マウリツィオ・ザネッラ

「カ・デル・ボスコ」創業者・代表。前フランチャコルタ協会会長。お母様がこの地に別荘を持ったことからワインづくりに目覚める。フランチャコルタの品質向上、今日の世界的名声を築き上げた立役者といわれる。

“フランチャコルタは  
神様の贈り物”

フランチャコルタが重視していることは？

フランチャコルタは高品質ワインでありたいと思います。ヨーロッパの消費者はワインは土地との結びつきが一番重要だと考えます。ヨーロッパではフランチャコルタはスパークリングワインと書く必要はなく、スプマンテと書くことはむしろ禁止されています。シャンパーニュはヴァン・ムスーと表記しない。フランチャコルタもシャンパーニュもスプマンテと書いてはいけないブランドなのです。この土地のテロワールの魅力について。

神様の贈り物としか言いようがありません。神様が創造してくださったものを人間が価値を見だし、上手に利用しています。フランチャコルタはまだ50年の歴史しかありません。でもこの50年間で素晴らしいことを実現しました。ぶどう栽培家たちは経験を積み、地域の文化意識も成熟してきました。多くのぶどう栽培家は若く、そういう意味でさらに伸びていくと思います。世界でシェアを広めるために、これから何が必要だと思いますか？

フランチャコルタが持っている品質に見合う正しいポジショニングを市場の中で取ることだと思います。生産量が増えるとそれぞれの会社が販売しますが、市場の位置づけを間違えて本来の品質



にふさわしくないゾーンで売られてしまうと全体のイメージが壊れてしまいます。いいワインをつくるだけでなく、販売においても厳格に売っていく必要があります。

シャンパーニュとフランチャコルタの違いを教えてください。

シャンパーニュとフランチャコルタは製造方法が共通しているだけで、違う産地でキャラクターが違います。比較は難しいですが、明らかになのは生産数が違います。シャンパーニュは3億本、フランチャコルタは2000万本未満。でも、飲めばきつと好きになっていただける自信があります。世界中にスパークリングワインはありますが、フランチャコルタだけが唯一、勇敢にも同じ価格帯です。違うタイプ、違うキャラクターを市場に提供しています。

シャンパーニュとフランチャコルタの味の違いについて。

緯度がシャンパーニュより千キロ南に位置しているので、シャンパーニュと比べると酸がきつくなかった印象を与えずに、口の中でふわっと広がっていく喜ばしい感覚があります。素直に美味しいと感じることでしょう。また、ぶどうが熟しているので砂糖を入れる必要がほとんどない。シャンパーニュは6〜12gの糖分に対してフランチャコルタの「ブリュット」は半分約3〜6gの糖分です。シャンパーニュは酸が強く糖分でバランスをとらないと攻撃的に感じてしまう。シャンパーニュの味と一番の違いです。

つまり健康にもよいということ？

今年からカ・デル・ボスコはさとうきび、でん菜からつくった砂糖を使わずに、シ

チリアでつくる濃縮したぶどうの果汁を使うプロジェクトをはじめました。女性は美味しいものを飲みたいけど、太りたくないのが本音。まさにキレイになれる泡なのですわね！

そう。そのとおりです(笑)！  
一方、カ・デル・ボスコが追い求める味とは？

カ・デル・ボスコのフランチャコルタはふたつの異なる哲学を持っています。カーブで飲んでいただいたキュヴェ・プレステイージュは、人間の経験と知識から生まれたワイン。消費者に「ねに一貫した味わいを提供するもので、飲むと『ああ、カ・デル・ボスコ』とおわかりいただけます。そして、いまお食事と一緒に飲んでいただく3つのワイン(ヴィンテージ・コレクシオン・ドサーージュゼロ2012マグナム、ヴィンテージ・コレクシオン・サテン2012マグナム、リゼルヴァ・アンナマリア・クレメント・ブリュット2007)は、違う哲学に基づいています。これらは自然の気候条件が表に出るワインで、神様がヴィンテージごとに品質、味わい、数を決めます。それぞれのワインは物語を持っていて、その年の気候、テロワールを表現したいと思っています。

初めてこの地を訪れました。フランチャコルタは美しく美味しいところですね！

はい、そのとおり。この地はとっても美しい。ここに生き、暮らすことができて私は幸せです。さあ、お手元のグラスを手にとってください。これはアンナマリア・クレメント2007。私たちにとても大切なワインで創業者(母)に捧げられたものです。サルデー(乾杯)！



フランチャコルタでおすすめの5つ星ホテル  
ラルベレータルレ・エ・シャトー  
L'Albereta Relais & Châteaux

眼下に広がるぶどう畑と  
イゼオ湖の絶景が楽しめる

フランチャコルタ周辺のワイナリーめぐりを楽しむ拠点として、ぜひおすすめしたいのが5つ星のラグジュアリーホテル、ラルベレータです。そのクオリティの高さはルレ・エ・シャトーに加盟を許されていることからわかります。ラルベレータはフランチャコルタ地区のぶどう畑の中心地にある19世紀に建てられた歴史ある館。2千平方メートルの広大な敷地を持ち、ホテルの敷地内にもぶどう畑があります。じつはここ、フランチャコルタ協会会長を務めるモレッティファミリーが所有しているホテルなのです。



L'Albereta Relais & Châteaux  
ラルベレータルレ・エ・シャトー  
Via Vittorio Emanuele, 23  
25030 Erbusco, Brescia  
Tel: 030 7760550  
www.albereta.it