

フランチャコルタ「カ・デル・ボスコ」最高峰「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」お披露目会へ【美容担当の好き放題】

日本では限定90本。40年以上も時を重ねた“究極のフランチャコルタ”が登場しました。

By 松永裕美 公開日:2024/11/19



Barbara_Torchio

イタリアで最もラグジュアリーな発泡性ワイン「フランチャコルタ」の故郷を訪れたのは2018年のこと。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式を採用して1961年に誕生したこの土地の発泡性ワインは、厳格な基準を守り抜き、商業都市ミラノの発展とともに急成長を遂げてきました。

——**フランチャコルタとは？** イタリア北部ミラノの東にあるブレシア県の約19の自治体を含む200平方キロメートルの地域の名称。10000年以上前の氷河の後退によって生まれた独特な地形と気候をもち、土壌は多様性に富んでいる。この土地で厳格な決まりに則って作られる発泡性ワインを地域名と同様に「フランチャコルタ」と呼ぶ。このイ

タリア最高峰の発泡性ワインは、1995年にイタリアで初めてDOCG（統制保証産地呼称）に認定された。温暖かつ寒冷差のある土地で育つフランチャコルタのぶどうは酸味が少ない。また、地域のなかでも複数の土壌と生育環境があり、氷堆石土壌ではフルーティに、石灰土壌ではミネラルを感じさせるぶどうに育つ。

協会に加盟する120社近い大小のワイナリーのいずれもが、品質を守ることを徹底し、手間をかけてフランチャコルタを生産しています。ぶどうは必ず手摘みし、瓶内二次発酵の熟成期間は最低でも18カ月。高品質へのこだわりに加えて熟成の年月がかかるため、生産数が少ないのもひとつの特徴といえるかもしれません。



ca del bosco

2018年にいくつものワイナリーを巡ったときに、心残りだったのが主要ワイナリーのひとつ「カ・デル・ボスコ」の見学ができなかったこと。ワイナリーの訪問はしたのですが、タイミングがあわず、芝生の広がる広大な敷地に点在するアート作品を鑑賞して終了……（それはそれで思い出に残るひとときでした）。

——**カ・デル・ボスコとは？** フランチャコルタのなかでも「カ・デル・ボスコ」は最も主要なワイナリーのひとつであり、積極的に新しい技術や設備を揃える。社長マウリツィオ・ザネッラさんの発想と挑戦により、世界的に高く評価されるフランチャコルタを生み出している。



Carlotta

そんな「カ・デル・ボスコ」を代表する「キュヴェ・プレステージ」は、2018年当時に比べると近年、日本のイタリアンレストランなどでも目にする機会が飛躍的に増えました。個人的に最も好きな泡のひとつといっても過言ではなく、自宅用に購入することもよくあります。プレゼントされてもとっても嬉しい。すっきりと辛口かつフレッシュでありながら華やか、泡がきめ細かくて繊細。さらに飲み疲れせず、料理に合わせやすいという万能な魅力をもった泡なのです。

フランチャコルタはシャンパーニュと比べても生産数が圧倒的に少なく、そのほとんどがイタリア国内で消費されています。そのような状況下において「カ・デル・ボスコ」の「キュヴェ・プレステージ」は、日本で最も“出会いやすい”フランチャコルタであるといえるでしょう。

カ・デル・ボスコ史上最高級ヴィンテージ

さて、今回の主題は「カ・デル・ボスコ」史上最高のフランチャコルタ「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」（750ml／165,000円）が2024年11月1日から日本で発売になったというニュース！ 「アンナマリア・クレメンティ」とは創設者マウリツィオ・ザネッラさんのお母さまの名前です。そもそも「アンナマリア・クレメンティ」は「カ・デル・ボスコ」の高級ラインですが、その1980年のヴィンテージが「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」なのです。

日本上陸のお披露目会は六本木「ザ・リッツ・カールトン東京」の「日本料理 ひのきざか」で開催されました。「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」を旬の和食に合わせるというプレゼンテーションです。



fujingaho

「カ・デル・ボスコ」社長マウリツィオ・ザネッラさん（左）とワインジャーナリストの宮嶋 勲さん（右）にブドウの選定や醸造のこだわり、「アンナマリア・クレメンティR.S.1980」のストーリーについてお聞きしました。

「アンナマリア・クレメンティ」は、シャンパーニュ出身の経験豊富なセラーマスターかつ「カ・デル・ボスコ」最初の醸造家である、アンドレ・デュボワによって造られました。

マウリツィオ・ザネッラさんは、「『アンナマリア・クレメンティ』のファーストヴィンテージは1979年ですが、翌年1980年の出来栄えが素晴らしかったため、熟成させようとワインセラーの隅において忘れておくことにしました」と語ります。「その後、この素晴らしいヴィンテージをリリースするならいつがよいのか議論を重ねて、ついに2023年11月にイタリアで初めてのプレゼンテーションを開催。今秋、外国では初めて日本でお披露目をするに至りました」



fujingaho

アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980

1980年最高のぶどうを、古い木製のマルモニエと呼ばれる圧搾機で手動で搾り、ピエスという205リットルのオーク樽で翌春まで発酵させて貯蔵。



ca del bosco

醸造を手掛けたアンドレ・デュボワのメモには「素晴らしい収穫、熟成。素晴らしいヴィンテージ。長期保存可能なワイン」という言葉が残されています。品種構成はピノ・ネロ40パーセント、ピノ・ビアンコ21パーセント、シャルドネ39パーセント。丁寧な醸造と約5カ月間の樽貯蔵を経て、1981年に瓶詰めされました。



ca del bosco

そして瓶内二次発酵期間は平均42年！（一般的なフランチャコルタは最低でも18カ月の瓶内二次発酵期間を設けるのが決まりです。それでも1年半ですから。42年って気が遠くなりますね）「そのうち6~7年は瓶を横に倒して寝かせ、その後の約34年はシュール・ポワント（少しずつ回転して倒立させる）でワイン自体があまり澱に触れないようにしました」とマウリツィオ・ザネッラさん。澱抜き（デゴルジュマン）は2023年8月。ワインそのものの純度を保つため糖分を加えないこととし、「ドサージュゼロ」のフランチャコルタとして世に送り出されました。



fujingaho

解説にはこのように記されています。——「金色のハイライトがはっきりとした濃い麦わら色と、強烈で爆発するような香り。最初の感覚は驚くべきもので、藪やムスク、シダのほのかな香り、砂糖漬けにした柑橘類やマルメロジャムの香りが、ローストしたヘーゼルナッツやキャラメルと融合する。香り豊かなフランチャコルタ。空気に触れるとヨウ素、蜜蝋、杉のニュアンスが生まれる。口に含むと驚くほどの健全さと力強さ、ほとんど“肉のような”クリーミーさ、そして力強い芳香が余韻に感じられる」

たしかに長く続くエレガントな余韻は圧巻。そして時の物語を感じさせる深い色合いは、これまでに見たことがないほどの深遠さを湛えます。温度が上がるとまた違った表情を見せてくれて意外性にも魅せられますし、「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」自身が半世紀近く紡いだその歴史を語りかけてくるかのような、ロマンティックな味わいでした。



Barbara_Torchio

日本では限定90本が販売される「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」。オリジナルパッケージにはメタルラベルと布製ネックバンドが飾られ、金箔が貼られた専用ボックスに収められています。「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」750m ¥165,000

●お問い合わせ先 = [フードライナー tel.0120-28-6683](tel:0120-28-6683)

INFORMATION

CONNECT WITH US

婦人画報メール(無料)

メールアドレスを入力してください

登録



MAGAZINE

1,400円(税込)

> 試し読みはこちら

冠婚葬祭と人生の節目に 心を託す、贈答入門

話題の占い師、Love Me Do さんの秘伝占術から繙く 2025 年は“守る”と“挑む”守護龍が導く開運アイテム

小さく強い煌めきをつなぐ祈り 能登の光を未来へ

インナーケアからスキンケアまで 美と健康を育む 発酵美容のすすめ

> 詳しくはこちら

美しいキモノ 2024年冬号

2,200円(税込)

> 試し読みはこちら

令和の逸品、ここに集結!いちばん豪華なきものが見たい

山崎育三郎さんのきものの流儀

福本莉子さん、極上の振袖と出会う

冬のおしゃれを暖かに彩るほっこり紬

> 詳しくはこちら

モダンリビング no.278

1,900円(税込)

> 試し読みはこちら

ニコライ・バーグマンに聞く 多拠点の暮らし

ラグジュアリーマンション 都会暮らしの理想

豪邸仕様のマンション、実際に購入できます!ハイエンド なリノベマンションに住む

ラグジュアリー別荘 週末の家の理想

> 詳しくはこちら