

瓶内で40年以上の熟成を重ねた、 フランチャコルタの驚くべき味わい とは？

Gourmet 2024.11.26 | YOSUKE KANAI

イタリアを代表する瓶内二次発酵スパークリングワイン、フランチャコルタ。その代表格たる「カ・デル・ボスコ」から、瓶内で42年間熟成させてから発売するという最高級のラインナップ「カ・デル・ボスコ アンナマリア・クレメンティ R.S.1980」が本国イタリア、イギリスに続き、世界に先駆けて日本で発売開始！ お披露目のために

来日した創業社長のマウリツィオ・ザネッラに、新しいキュヴェの魅力を聞いた。



カ・デル・ボスコ創業者にして、今まで一貫して同社を率いているマウリツィオ・ザネッラ。フランチャコルタ協会の会長職も歴任した、同地を代表する生産者のひとりだ。

シャンパニュが300年の歴史を誇るのに対し、フランチャコルタは1961年から発足した比較的新しい産地。しかし、アルプス山脈とイゼオ湖というテロワールが生み出す昼と夜の気温差が、気品のある酸味と、シャンパニュにはないトロピカルな香りを醸成し、あっという間に

世界のワインラーを魅了。90年代には世界の名だたるレストランにオンリストされ、「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれる躍進を遂げた。

その奇跡を牽引してきた立役者のひとりが、68年にフランチャコルタの中心部、エルブスコにカ・デル・ボスコを創業したマウリツィオ・ザネッラであることは間違いない。ザネッラは若くしてフランチャコルタでのスパークリングワインの製造に着手し、盟友、そしてライバルでもある名門ブランド、ベラヴィスタとともに、フランチャコルタのイメージを「洗練された、高品質なスパークリングワイン」として確立させることに尽力。その革新性は、フランチャコルタはもちろん世界でも類を見ないほど先進的だ。

たとえば2008年から、収穫したブドウを空気が噴き出す水流で洗い流し、表面を乾燥させてから圧搾、発酵させるという「ベリースパ」の工程を世界で初めて導入した。

「どんな果物だって、口に入る前には洗うでしょう？ ワイン用のブドウだけそれをしないのは、伝統とはいえ不自然だと思っていたのです。もともとブドウの病気を防

ぐために散布するボルドー液を洗い流すために始めたのですが、収穫時に着いた土や枝や葉、虫などの不用物も同時に洗浄できるようになった。これにより、酸化防止剤の使用も1/3に抑えることができましたし、100年前にはなかった黄砂の問題もかなり解消します。結果、発酵後に溜まる澱の健全性も上がり、ワインにさらなる複雑性を与えつつ、長期保存のポテンシャルも高まったのです」

1/4 

YOSUKE KANAI

madame
FIGARO
japon

YOSUKE
KANAI

フィガロJPカルチャー/グルメ担当、フィガロワインクラブ担当編集者。大学時代、元週刊プレイボーイ編集長で現在はエッセイ

スト&バーマンの島地勝彦氏の「書生」としてカバン持ちを経験、文化とグルメの洗礼を浴びる。ホテルの配膳のバイト→和牛を扱う飲食店に就職した後、いろいろあって編集部バイトから編集者に。2023年、J.S.A.認定ワインエキスパートを取得。

記事一覧へ

#カ・デル・ボスコ #フィガロワインクラブ

#フランチャコルタ

Share:   



最強開運日に向けて狙いたい！ハッピーを呼び込むミュウミュウのお財布。

PR

銀座三越ならではのブランドに注目！センスが光る手土産スイーツ7選。ここでしか買え…

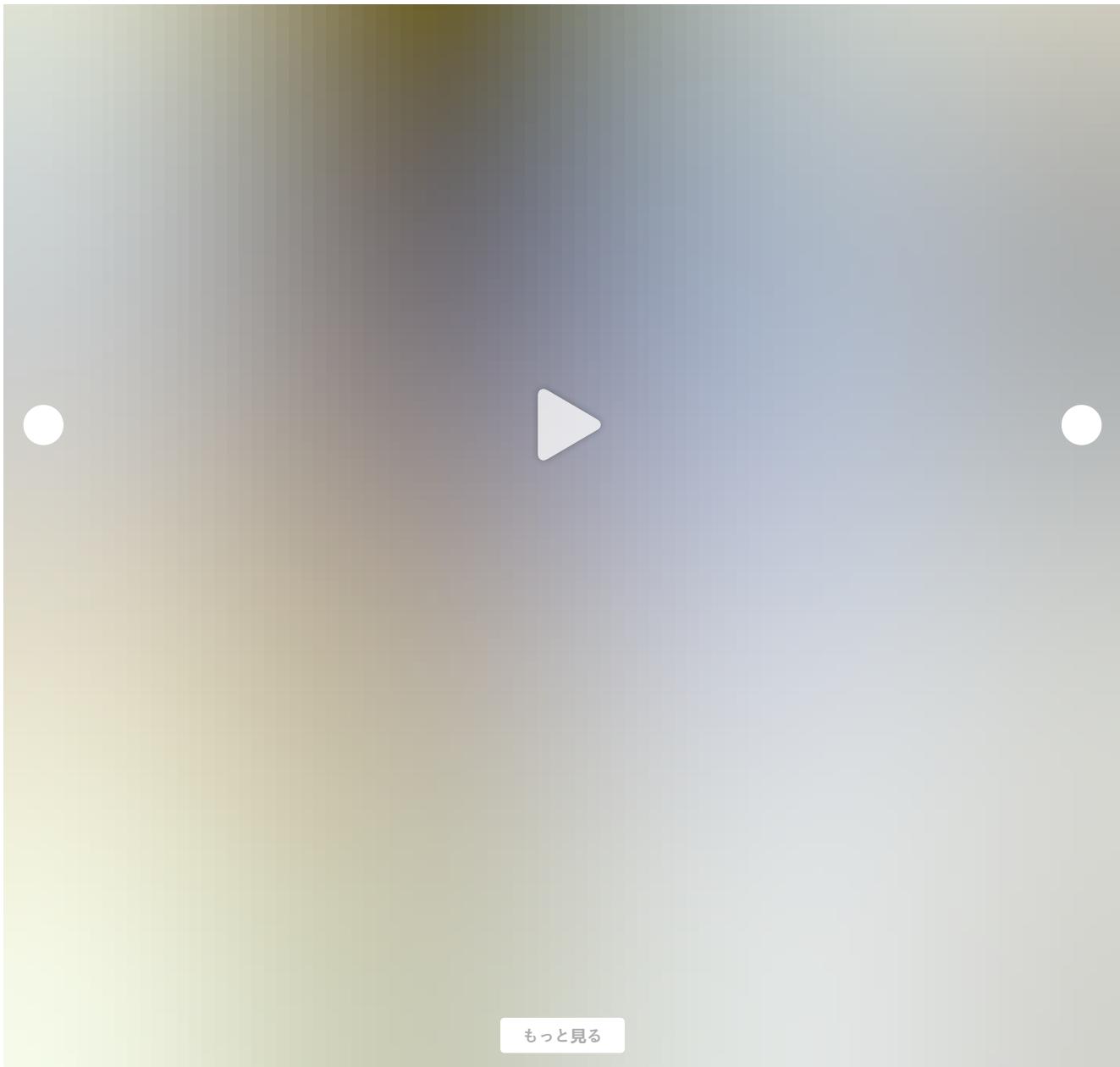
AD

三越伊勢丹

Gourmet 記事をもっと読む

○ ○ 2025年のビューティは引き算で魅せる。





Powered by CO Firework



23名に聞いた、感動と発見に満ちた 2024年マイベストなコスメたち

手書きメッセージが到着! BTS
Jinから新年のご挨拶。

2025.1.7

セザンヌと堀田真由、パリジェンヌのワードローブ。

2024.12.13

ゼンディヤ、ニコール・キッドマン、アンジェリーナ・ジョリー……
第82回ゴールデングローブ賞に集まったセレブのドレスをチェック!

2025.1.6

23名に聞いた、感動と発見に満ちた2024年マイベストなコスメたち。

2024.12.29

クオリティも味わいも最高! 世界の瓶内二次発酵ワイン8選。

2024.12.20

ゴールデングローブ賞、セレブたちが身につけた美しいジュエリーに注目!

2025.1.7

スパークリングワインを生み出す、3つの代表的な製法とは?

2024.12.20

村上隆とルイ・ヴィトン、プレイフルな絆。

2024.12.27

年末年始に飲みたい!シャンパ ーニュやスパークリングワイン の魅力を総まとめ!

2024.12.20

Magazine



2025年2月号 No.584

ワインがあれば、人生は楽しい。

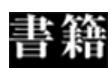
View More

About Us

広告掲載 お問い合わせ よくある質問 ご利用規約

個人の情報に関する情報の取り扱いについて ご利用環境

メンバーシップ 利用者情報の外部送信について



掲載商品の価格は、標準税率10%もしくは軽減税率8%の消費税を含んだ総額です。

COPYRIGHT SOCIETE DU FIGARO COPYRIGHT CCC Media House
Co.,Ltd. NO REPRODUCTION OR REPUBLICATION WITHOUT
WRITTEN PERMISSION.