



イタリアワイナリー訪問記(フランチャコルタ&パローロ) 2024

Franciacorta(フランチャコルタ)

ミラノの中心地から東に約1時間半くらいのところにあるロンバルディア州。method traditional 方式で造られているスパークリングワインの産地として有名。フランスのシャンパーニュ、イタリアのフランチャコルタ、スペインの CAVA はトラディショナル二次発酵スパークリングワインの三大産地として知られている。

<Antica Cantina Fratta>

イタリアの弊社取引先のエンジニアに、イタリアの地元のフランチャコルタでお勧めのワイナリーと聞くと一度は行ってみた方がよいと言われるワイナリー。現在のフランチャコルタのスタイルを創った始祖の一人、Franco Ziliani が現在の形で 1979 年にスタート。年間 25~30 万本ほど生産されている。



ワイナリーの外観は落ち着いた雰囲気だが、中に入ると外観のイメージよりも広く感じられ上品だが豪華な印象。



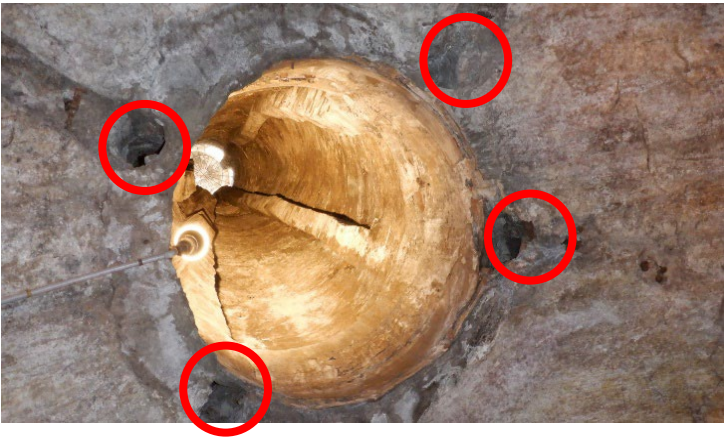
ワイナリー周辺の地形、テロワールなどの説明を受けて地下に案内してもらう。地下には昔使用されていた垂直プレス機の展示。シャンパーニュで伝統的に使用されていたプレス機よりも直径が小さめのタイプ。この方がよりクリアーな果汁が取れたのだとか。



地下には二次発酵を終えて熟成中のワインが大量に整然と置かれていた。壇の熟成、製品などの使い分けは下記のようなプラスチック段積みラックやジロパレットのボックスなど使用して行われている。



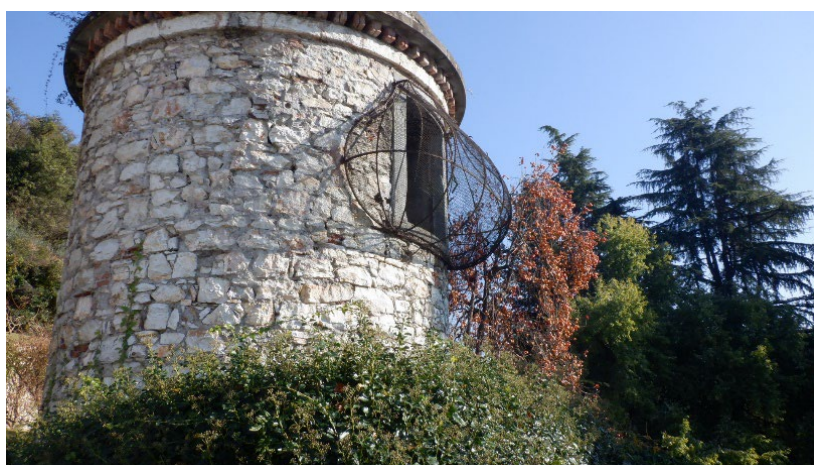
印象的だったのが、地下から地面に通じる通気穴が所々に開いているが、真ん中の大きな穴から空気が出ていき、側部の赤丸の通気孔から空気を取り入れることができ天然の換気システムになっている(赤丸の通気孔は地下の地面部分まで続いている。)発酵や熟成を地下で行っているため酸欠になる可能性が高いので換気が必要。



CHANPAGEL の連続式のネックフリーザー、ネックウォッシャー、ドライヤー、デゴルジュ、ドザージュ、コルカー、ワイヤーまでのラインがある。



ワイナリーの見学が終わり、3種類のスパークリングワインの試飲をする。それぞれ、とてもクリーン。シャルドネ、ピノワールをメインで使用しているが、シャンパーニュよりも酸が穏やかで果実感などのボリュームを感じながらもエレガントな印象。



エントランス部分に飾ってあるライト、珍しい形だが、ヴェネツィアガラスで有名なムラーノという地域で造ったとのこと。
(めちゃくちゃ高そう！！)

<Azienda Agricola Ricci Curbastro>

落ち着いたたたずまいのワイナリー。DOCG フランチャコルタ創世記からのメンバーで年間 20 万本程度生産。印象的だったのは展示品の多さ。昔使われていた醸造装置、農具、鳥かご等など3~4部屋案内してもらったところ全部そのような展示室だった。



ブドウを収穫するコンテナ。



発酵はステンレスタンクにて



地下に行く階段の両側にも色々と展示されている

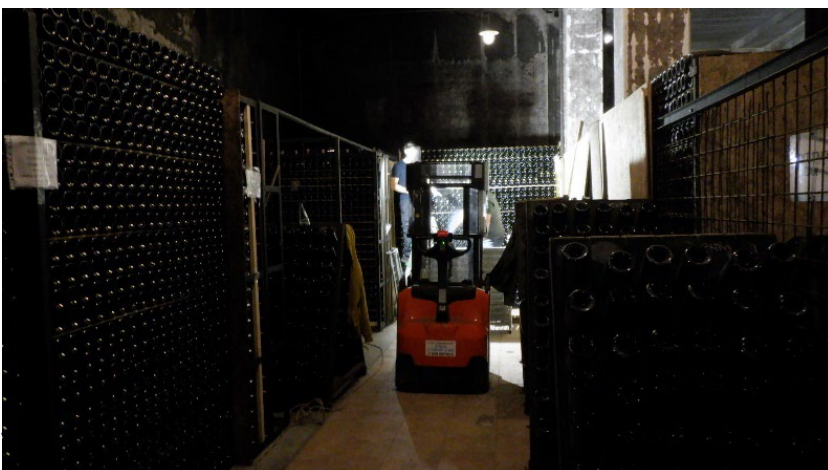


ジロパレットはダブルの2段積み



ティラージュやデゴルジュマン・ドザージュの工程は機器をレンタルし、集中的に行うというサービスプロバイダーを使用。これらの機械は使うタイミングも少なく、特に品質のノウハウにもそれほど関わるところではないという考え方。機械の維持費用の観点からも効率的なオペレーション。

二人でジロパレット用のボックスに壺をセットする作業を遠目から見れた。



ここ



テイastingはスパークリング3種類。ここもシャルドネ、ピノノワール主体にピノブランも使われている。先ほどのワイナリーよりは少し酸味が目立つ造り。熟成されたタイプや樽熟したもの。果実感はおだやか。

◎2軒のフランチャコルタのワイナリーを見学したが、繁忙期は過ぎたのか非常に静かな印象を受けた。ワイナリー内で見かける人はすくなく、少数精鋭で、収穫のときだけ人を雇うという方法でワイナリーの作業はまかなえるということか。

Barolo(バローロ)

ミラノの中心地から南西に車で2時間ほどのピエモンテ州にあるイタリアワインの銘醸地。ネッビオーロという黒ブドウから造られる赤ワインで、イタリアでも最も偉大なワインの一つ。伝統的には長期間のマセレーションでタンニンがしっかり抽出されたワインを大樽で長期熟成するのが特徴。現在はモダンで比較的早いタイミングで飲めるような造りになっている。

<GD Vajra>

見学ツアーは我々含めて3組ほどで回ることになった。当主のアルド・ヴァイラさん自ら説明していただく(イタリア語)フランチェスカさんが英語で通訳。



大樽で熟成。Barolo の伝統的なスタイル



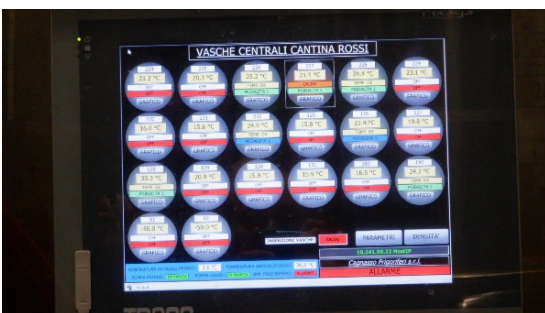
実はこちら、ネッビオーロだけではなく、黒ブドウのドルチェット、白ブドウも製造されている。それもあり、いろいろなタイプのステンレスタンクも使用されている。タンクメーカーも Lasi であったり VELO であったり数種のメーカーを採用。



プレス機も PELLENC だったり、Bucher、WILLMES などを採用。



タンクの温度管理は一括の制御が行われている。糖濃度の確認もできるとのことなのでこれを見れば発酵の状態は一目瞭然ではある。



充填機は GAI、キャップシールは R&G。



珍しく感じたのが、コルク打栓あとの長いコンベアライン。コルクは打栓をするときに収縮させるとすぐには 100 パーセントの状態には戻らない。このラインは横倒しにしての液のしみこみを少しでも改善するため、コルクが元の状態に戻るまでの時間をとるためのもの。



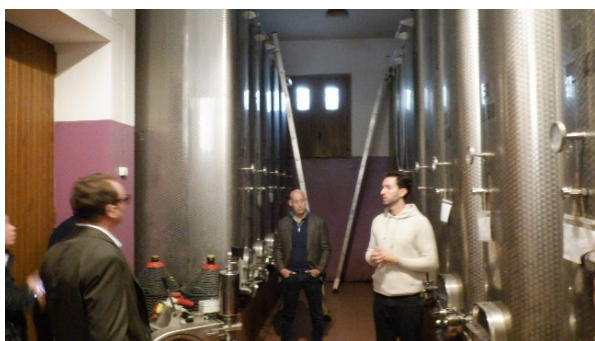
Barolo の 2020 ホリゾンタルテイスティング。



畑、区画によりタンニンの質、果実風味の強弱などの違いがみられた。試飲は出来なかったが、白ワイン、スパークリングワインなども製造されていて、赤ワインについても毎年様々な方法を試している、伝統的ではありながらも新しいスタイルを追求されている。新しい醸造棟も建造中でこれからも楽しいワイナリー。

<Azeria Luigi Scavino>

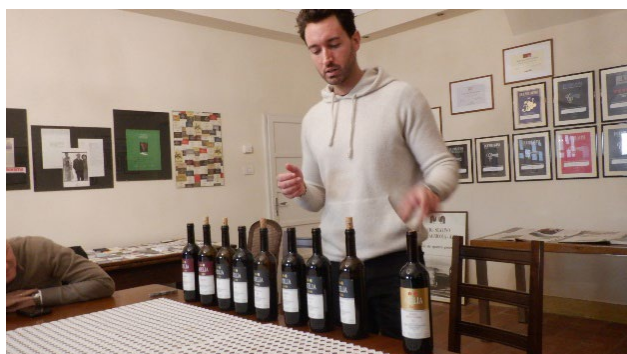
今年 100 周年のワイナリー。年間約 85000 本生産。ここのワイナリーも3組でツアーが始まる。アメリカのワインメーカーやフィンランドのお客さんでインターナショナルなツアーとなった。1軒目の GD Vajra と異なり、昔ながらのスタイルや造りを継承していると感じさせるワイナリーの設備や雰囲気がある。ステンレスタンクなどもワイナリーに合わせて省スペースな細めで背の高いタンクを採用。



このワイナリーも GAI を使用。それほど大きな充填設備ではなかったが、メンテナンスも適宜行える。



ワインの試飲は7種類ほどですべてがネッビオーロ、樽熟なしのステンレス発酵のみのタイプや畑違いなどのシリーズを利酒。ここの特徴なのはすべて同じ条件(発酵温度やマセレーション期間など)でワインを仕上げているということ。ということはワインの違いは完全にブドウの違いとなる。Luigi のご子息で、現オーナーLorenzo 氏によるワインの説明。



このワイナリーではコルク栓が基本であるが、ノマコルクと AMORIM の NDTECH を採用。TCA やサスティナブルを意識した使用をされている。写真は抜栓後のノマコルクの Reserva。



ワイナリー見学を通して

今回 Franciacorta、Barolo のワイナリーそれぞれ2軒ずつの見学をさせていただいたが、以前は無料でも見学できたものが近年は有料になっている。観光シーズンということもあってか車や人が多かったが、ワイナリーツアーでの稼ぎもワイナリー経営としては重要だろう。ワインの消費量が減りつつある中、これからもこのようなワイン産地が維持されることを期待。今回、ワインの本場の産地の見学や現場での雰囲気、空気を感じることができ、有意義な訪問内容だった

大阪営業部 奥野泰充