



イタリア フランチャコルタ+ボルゲリ+モンタルチーノ

イタリア・ワイン醸造所訪問記:その1<フランチャコルタ>

2013年11月26日 13時21分15秒 | [Weblog](#)

ミラノから東に80kmほどのところにあるびん内二次発酵スパークリングワインの銘醸地、フランチャコルタに行き、3社のワイナリーを訪問してきました。



SIMEI の機会を利用してフランチャコルタを訪ねるのは、2005年、2011年に続きこれが3回目です。現在のようなびん内二次発酵スパークリングワイン・フランチャコルタの産地として確立されたのは1970年代からという新しい銘醸地。年々知名度も上がり、特にイタリア国内ではその地位はシャンパーニュに並ぶ勢い。イタリア国外ではまだまだシャンパーニュブランドにはかなわないようですが、最近めきめき販売量を伸ばしているプロセッコと比べると、やはり一つ格上とみなされていると思います。日本でも人気が出てきていますね。

いわば典型的なフランチャコルタ以外に個性のある生産者も色々と現れているようですが、今回の訪問では過去一度訪問したことのあるワイナリーを再訪し、いわば定点観測的に今のフランチャコルタを覗いてきました。

<カデルボスコ>

一社目は名実共にフランチャコルタを代表するワイナリー、カデルボスコです。フランチャコルタの中心地とも言べきエルブスコ村にある同ワイナリーには2005年に訪問し、その設備の充実度に驚かされました。実は2011年にも訪問希望を伝えていたのですが工場改修と重なり断念、今回念願の再訪となりました。



「フランチャコルタ」としての生産量は130万本。ベッラビスタと並びフランチャコルタのトップブランドとして君臨しています。醸造所の前に広がる自社畑は10000本/haの密植、収量も大きく制限して高い原料品質を維持しています。ブドウ自体は点在する畑から集めてきますので、いつでもいい条件で処理できるように大きな冷蔵倉庫(写真の赤いシャッター)を備えています。



ブドウ処理エリアでは 2008 年に導入した(「選果システム」ならぬ)「洗果システム」が一際異彩を放っています。房の状態を選果された後、ブドウは 2 段階の水槽の中で洗浄され、さらに道中でブロワーによって水気を切られプレスに向かう格好です。これにより、汚れや不純物を除去できるので、結果的に亜硫酸使用量を低減できるとのこと。技術的には最先端というようなものではないのですが、この規模で洗果システムを導入するというのは、やはり強烈な品質へのこだわりと独創性を感じざるを得ません。



セラー入り口のサイのオブジェは相変わらずすごい存在感。



写真は、ポンプで果汁やワインを送らなくてもいいようにするためのエレベーター式のタンク(「フライングタンク」と呼んでいました)。300kl の超巨大アッサンプラージュ用タンクも以前のまま。やはり同社の醸造の根幹を担うシステムなのでしょう。



こだわりは充填工程にも随所に。コルクの天地を画像で解析していいほうの面を下にして供給する装置や、充填後のヘッドスペースに窒素ガスを吹き込んで打栓する装置など、

自社がイニシアティブを取って開発した装置が多数あり、品質向上のための機械設備へのこだわり方は他の追随を許さないものがあります。また、ワイナリー見学者向けに製造工程をまとめたわかりやすいビデオも用意されており、地域のトップブランドとしてツーリズムの発展にも力を注いでいるように感じられました

<カヴァッレーリ>

二社目は同じくエルブスコ村にあるカヴァッレーリ社。こちらも 2005 年に続く二度目の訪問です。カデルボスコとは対照的に家族経営の小規模ワイナリーで、19 世紀から同地でブドウ畑を所有する由緒正しい家系。前は女性当主に案内いただきましたが、今回はそのお嬢さんにアテンドいただきました。年間 15 万本程度ながら、イタリアの代表的なワインガイドブックであるガンベロロッソ誌では毎年最高評価であるトレビッキエーリ(3 つグラス)を獲得しています(もちろん、カデルボスコも常連です)。



醸造設備はごくオーソドックスなもので、日本のワイナリーの皆さんにとっても違和感がないように思います。ジロパレットは使用せず、未だに 100%ピュピトルでおり下げを行なう奇特(?)なワイナリー。「手作業でなければ」ということではなく、機械の設置場所や設備投資の優先順序の問題とのこと。ちなみに、セラー内には当社が取り扱っているラガツィーニ社の真新しいチューブポンプが鎮座。保守的な当主を説得して、ようやく今年購入してもらっ

たそうです。デゴルジュマンやドザージュの工程は自社設備を持たず、移動式の業者にやってもらっているとのこと。この規模のワイナリーの場合はそのパターンが多いようです。



日本でも人気の出ているカヴァッレーリのフランチャコルタ。ロゼとスティルワイン以外は基本的にはシャルドネ 100%。私には共通して微かなワサビの香りが感じられ、フルーティな中にも独特な刺激感のある興味深いフランチャコルタでした。なお、手に持っているのは普通の「シャンパンコルク」と、一部の製品に使用している「接液面にシリコン・ディスクの付いたシャンパンコルク」。



<フェルゲッティーナ>

最後は 2011 年に訪問したフェルゲッティーナ。元々はトップブランドの一方であるベッラピスタで醸造責任者をしていたガッティ氏が独立して設立したワイナリーで、その品質には定評があります。40 万本程度の中堅ワイナリーですが、前述の二社同様ガンベロロッソのトレビッキエーリの常連で、2012 年度版では年間最優秀発泡ワイン生産者にも選出されています。シャンパーニュと同じタイプの、直径に比べて高さの低いバスケットプレス(写真)を使用。



前回訪問時にはちょうどジロパレットのテストを行なっているところで、その後ジロパレットへの移行を進めています。クリーンでフルーティなフランチャコルタは同社の真骨頂で、日本のマーケットでもどんどん伸びているのがうなずけます。今回テイスティングした中でも 2008 年の「サテン」(圧力が若干低い目の設定の製品)は出色の出来でした。



ミラノから車で 1 時間足らずのフランチャコルタ地区は、ミラネーゼにとっても気楽に行ける銘醸地であり、北に広がるイゼオ湖(写真)と相まって観光地化への取り組みが進んできています。日本人ツアーリストのミラノからの日帰りツアーも増えているようで、ブランドとしてのフランチャコルタは順調に伸びているようです。ただシャンパーニュと比べるとまだまだかなわないのは事実で、世界中に高付加価値製品を輸出し、また世界中からツアーリストを受け入れるには、まだ道のり半ばというところでしょうか。シャンパーニュのコピーではないフランチャコルタとしてのオリジナリティーを、その風光明媚な周辺地域と組み合わせてアピールしていけば、ますます発展しそうに思います。



印象的なことは、トップブランドであるカデルボスコはともかく、その他の二社で次世代への引継ぎが非常にいい形で行なわれていること、またそれら実力派ワイナリーの頑張りを背景に、いわゆるテロワールが大きく異なるような地域でも熱心に造りに励む生産者が増え、フランチャルコ社内でも多様性が生まれてきていることです。日本のワイナリーの皆さんにとっても参考に出来る点が色々あるような気がします。

渡邊拓也(企画開発グループ)

イタリア・ワイン醸造所訪問記:その2<ボルゲリ編>

[2013年12月11日 09時17分31秒 | Weblog](#)

イタリア北部ミラノから移動し、中部トスカーナ地方のワイナリーも訪問してきました。斜塔で有名なピサより南へ1時間ほどのボルゲリ地区へ。古くからワインを生産していたようですが、高品質なワインの生産地として注目されるようになったのはこの30~40年前からだそうです。「サツカイヤ」や「オルネツライア」などスーパータスカンが生み出される地区として有名ですね。

<レ・マッキオーレ>

この地域のワイナリーは複数のブドウを使用するポルドーブレンドのワインが一般的ですが、このワイナリーではメルローやカベルネ・フラン単一品種のワインも作っており、高評価を得ているそうです。地元の農家出身者が設立したワイナリーで、建物の横には広大なブドウ畑が広がっています。



11月中旬の訪問時にはブドウの収穫は終わっていましたが、収穫したブドウはコンベアテーブルを使用し、不良果実を取り除いているとのこと。日本でもテーブル選果は標準になりつつありますね。案内をして頂いたのはエノロゴのLuca氏。



ブドウ品種に合わせ、ステンレスタンク、コンクリートタンク、木製タンクを使い分け発酵をおこなっています。展示会でよく見るタマゴ型のコンクリートタンクも使用していました。ポンプでワインの循環を行うときに、よく攪拌ができるメリットは理解できたのですが、宇宙からのエネルギーを集める効果???があり、美味しいワインが出来るそうです。



地下の樽貯蔵庫には、Parsec 社のマイクロオキシジェネーターが設置してありました。樽内に酸素を供給し、ワインの発酵・熟成をコントロールする機械です。自然にまかせて発酵かと思いきや、最新テクノロジーも取り入れています。



テイスティング風景。今回一緒させていただいたのは林農園(五一わいん)の菊池専務。五一といえば、桔梗ヶ原メルロですね。メルロー100%の MESSORIO(メッソリオ)の味はいかがだったのでしょうか？ちなみにシラー100%のワインは SCRIO(スクリオ)というそうで、メルローだから M、シラーだから S で始まる名前のワインと言っていました。カベルネ・フラン 100%は PALEO(パレオ)でしたので、あまり関係がないのかもしれませんが。



<アルジェンティエラ>

比較的新しいワイナリーだそうです。高台に有り、お城のような建物と周りの景色の良さにはビックリ。日本では商品あまり見かけることは有りませんが、カベルネ、メルロー、シラー、プティ・ヴェルドをブレンドするボルドースタイルのワインで、フランス人有名コンサルタントが指導しているそうです。



遠くにはリグリア海が見え絶景。



工場の中はピカピカで、木製タンクから進化した(だと思)、台形のステンレス温調付タンクが多く並んでいました。発酵後のモロミをバスケットプレスで搾るスタイルは、ボルドーの一流シャトーと同じですね。



地下の樽貯蔵庫も非常に綺麗に整理されています。観光客が多く訪れるワイナリーなのでしょう、樽を赤く塗って演出してありました。見学の後、試飲を行いました。非常に色の濃い、深みの有る味わいでしたが、ボルドーの若いワインと比較して、強烈な渋みはなく、比較的早くから飲むことの出来るモダンな印象を受けました。



(モンタルチーノ編へ続く)

東京営業部 今井孝

イタリア・ワイン醸造所訪問記:その3<モンタルチーノ編>

[2013年12月11日 09時30分09秒 | Weblog](#)

アルプスのある北部イタリアは山と平野がはっきりしている印象ですが、中部トスカーナ州は丘陵がどこまでも続いており、ワイン、オリーブなどの農作物が主要な産業。モンタルチーノは州都フィレンツェから南へ2時間ほどドライブしたところにあります。

ここは、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノというワインが有名で、非常に長期熟成タイプの赤ワインを産出している産地です。

モンタルチーノの丘からの景色



<ピオンディ・サンティ>

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノとワインで名乗るにはブルネッコ種(サンジョベーゼ・グロッソ種)100%、樽で最低2年は寝かせることが条件だそうです。訪問したサンティ家の貢献により、この地域のワインのスタイルが確立し、高品質、高級ワインの産地として有名になったそうです。それにしても、ブドウの収穫からワインが完成、販売されるまでに非常に長い期

間が必要となりますね。

最初はどこが入口が分からなかった、趣のある建物です。



大樽で長期熟成を行うのがポイントのようで、よくワイナリーで見かける小型の樽(225L程度)のは見かけませんでした。使用するブドウはブルネッコ種のみですが、ブドウの樹齢、樽の貯蔵期間で商品を分けています。とくに変わった醸造設備、醸造方法というわけでは有りませんが、良い年のみにしか作られないレゼルバ(樹齢25年以上、樽熟成5年)は、100年以上!の保存に耐えられるとのこと。



商品ライナップ。若い樹のブドウはロゼとなります。左のグリーンボトルはオリーブで、ワインボトルにコルクを打って販売していました。



<イル・ボツジョーネ>

2004年にワイナリーを立て直した模様で、工場内は非常に整理されている印象でした。先ほどのサンティと同様に大樽を使用していますが、熟成期間によって様々さサイズの樽を使い分けています。



写真は約3,000L樽、5,000L樽なども使用しています。樽は5年ごとに修理に出し約20年間使用するそうです。



同じような写真ですが、こちらはバリックと呼ばれる小樽。香りが付きすぎるのでしょうか？2年以下の熟成期間が短いワインを入れているそうです。



ワイナリーの隣には、オリーブオイルを製造する工場が併設されていました。機械で収穫されてくるのでしょうか？オリーブの実と葉が混ざった状態で大型の容器に移され、ふるいのような機械で実と葉分離されます。



果肉や皮、種まるごとすり下ろし(緑のドロツとした状態)、すぐに流れ出てくる物が最良のオイルで、その後プレスで搾ります。収穫してからオイルになるまでのスピードがポイントだそうです。できたてのオイルは濃い緑色をしていました。



前日のボルゲリは、ブドウの品種も製造方法もフランスのボルドースタイルを取り入れ、ここ数十年で高級ワインの産地として発展。モンタルチーノはブルネッコにこだわり、地域の特色を出したワインを生みだし、数十軒だったワイナリーが現在は100軒以上の増加し発展しているそうです。考え方は対照的な感じはしますが、地域でまとまって努力していった結果、世界で高く評価されるワインの産地となっていました。日本でも産地や品種のブランド化に力を入れていますが、成果が出るのは間違いなく時間がかかるでしょう。しかし継続は力なりで、私も日本ワイン愛好者として微力ながら応援したいとおもいます。

(イタリア・ワイン編完)

東京営業部 今井孝