

ファッション業界人が愛する極上スパークリング 『カ・デル・ボスコ』の魅力



「まずは泡で乾杯！」——そんなとき、ワイン通が選ぶのがイタリアのフランチャコルタ。シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵で造られた高品質スパークリングワインでありながら、価格以上の満足度を得られるのがその理由です。なかでもファッション関係者が指名するのが、三大銘柄のひとつである『カ・デル・ボスコ』。今回は、イタリア在住のスタイリスト・栗原登志恵さんが、その魅力を現地からお届けします。

ミラノ在住の栗原登志恵さんが『カ・デル・ボスコ』へ訪問！

結婚をきっかけに、イタリアのミラノとアッシジで二拠点で生活をしている栗原登志恵さん。「イタリア人にとってフランチャコルタはアペリティーボや会食で楽しむ、“ご褒美の泡”。なかでも『カ・デル・ボスコ』は、ミラノ・ファッションウィークで多くのブランドがウェルカムドリンクとして振る舞う、業界人にも愛されているブランドです。我が家でも常備していて、来客や嬉しい出来事があるときに、ポン！と開けて乾杯します。そんな大好きなブランドのワイナリーに、今回は特別にお招きいただきました」



エントランスのイタリアを代表する彫刻家アルナルド・ポモドーロ氏による巨大なブロンズ門の前に、栗原登志恵さん。

ワイナリーそのものが革新的でアートミュージアムのように！

ロンバルディア州フランチャコルタ地区は、ミラノから車で北東へ約1時間強。「広大な敷地を有する『カ・デル・ボスコ』は、ワイナリーそのものがアートミュージアムのように。エントランスの門も巨大なアート作品で“どんな志を持つ醸造家なのだろうか？”と、スタートから期待が高まります。アート作品は、ぶどう畑やセラーなど随所に点在し、こんな革新的でモダンなワイナリーに訪れたのは初めてで心が躍りました」



広がるぶどうの景色の中にアート作品「Blue Guardians（青い狼たち）」が。『カ・デル・ボスコ』の土地のシンボルである狼がぶどう畑を守っているかのよう。



セラーのタンクの上に浮遊しているのは、ステファノ・ボンバルディエリ氏によるサイの彫刻。

■ わずか一代でトップブランドを築いた創業者

栗原さんを出迎えてくれたのは、創業者マウリツィオ・ザネッラさん。57年の年月をかけて『カ・デル・ボスコ』を育て上げたパイオニアです。「この地との縁は、お母様が夏の別荘としてこの辺りの土地を購入したことがきっかけだそう。彼が17歳のとき、フランス・シャンパーニュ地方に訪れて瓶内二次発酵の技術や文化に感銘を受けたことで本格的なワイン造りを決意。そしてまず、地下11メートルにセラーの建設から着手を。この着眼点が素晴らしいスタートでした。これによりワインの品質を極限まで高めるための温度と湿度が安定し、最高の熟成環境を生み出したのです。しかも、”美しい自然の景観を損なわないために地下にした”、という若かりし頃からの美意識が今の前衛的なワイナリーに繋がってるいるのだと思います」



創業者マウリツィオ・ザネッラさんと娘のマリアさん。彼女は『カ・デル・ボスコ』のアンバサダー。



『カ・デル・ボスコ』の地下にある醸造施設（セラー）は先進的かつ芸術的で、訪れた栗原さんも深く魅了されたそう。

栗原さんが感動！製造工程の丁寧な仕事ぶり

「ワイナリーに訪れて感動したのは、製造工程のひとつひとつの丁寧さです。ぶどうは傷がつくと発酵が始まるため、健康な実だけを厳選し限られた量だけを収穫。収穫後は特許技術「Berry Spa」で優しく洗浄。さらに、絞った直後のジュース（モスト）」をストレスなく発酵させるための画期的なタンクも導入。熟成は法定期間よりも長い2年以上の瓶内発酵をさせます。こうして完成する

『カ・デル・ボスコ』の味わいは、澄み切ったキレと、上品でエレガントな泡立ちが魅力。美味しいもの好きなミラネーゼからも愛されるのも納得です」



独自の洗浄技術「Berry Spa」で、ぶどうの純度を追求。

努力と忍耐と実験、そして熱意の賜物でDOCGを獲得

フランチャコルタの歴史もまだ60年ほど。1995年にDOCG（統制保証原産地呼称）を取得し、イタリアワインの最上位格付けに認められました。「その立役者の一人のひとりがマウリツィオ・ザネッラさんです。彼の話から、自然を相手に努力、忍耐、実験、熱意の繰り返しで、ここまで辿りついたことが伝わってきました。近年は異常気象もあり、これからも課題との戦いです。リサイクルや太陽発電システムなど環境問題への取り組みも積極的。創業者をはじめ、スタッフみなさんの情熱に触れ、いつもの“乾杯”に大きな感謝がプラスされました」



『カ・デル・ボスコ』は2014年より自社畑をすべて有機栽培に移行。この恵まれた自然環境を守ることも、大きなミッションにしています。

ぜひ味わいたい！『カ・デル・ボスコ』おすすめの3本

今回紹介の『カ・デル・ボスコ』を体験したい人に、おすすめを3本リコメンド！まずは、フラッグシップワインである『カ・デル・ボスコ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ46』からはじめたい。1976年に初めて販売され、2005年にキュヴェ プレステージへと昇華。突出したエレガンスとフィネスを持ち、アロマティックで、花々や柑橘類のフルーツのニュアンスを持つ味わいが魅力。ラベルに書かれた数字は『カ・デル・ボスコ』がノンヴィンテージをリリースしてから何番目にあたる、という意味を持ち毎年変更されます。オーク樽で発酵している『カ・デル・ボスコ ヴィンテージ コレクション ドサージュ ゼロ』は、ドサージュを加えないため純粋なブドウの味わいとテロワールを感じることができます。そしてスペシャルな一本は、長期間に及ぶ瓶内二次発酵期間にも関わらず驚異的な新鮮さを保ち、桃や洋なし、柑橘類の魅惑的な香りから花やバニラ、イーストの香りへと展開する『カ・デル・ボスコ リゼルヴァ キュヴェ アンナマリア クレメンティ』。特別は日に乾杯したいときにぜひ！いずれも、ワイン専門店などで出会うことができるので、ぜひチェックしてみてください。



カ デル ボスコ のフラッグシップ ワイン『カ・デル・ボスコ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ46』（750ml）¥7(ナーならまずはこの1本から味わってみて。



また、もしイタリアのミラノへ旅行に行く機会があれば、ぜひワイナリーまで足を運んでみたい。事前予約すれば誰でも見学が可能です。

Profile



栗原登志恵

『JJ』からスタートし、『CLASSY.』『STORY』『HERS』など多くの女性誌でスタイリストとして活躍。コンサバベーシックをベースに可愛らしさを加えたスタイリング、そして上品で懐の深い人柄でモデルや俳優、タレントからも慕われている。イタリア人との結婚を機に、2006年よりイタリアに移住。現在は、ミラノとアッシジの二拠点をベースに、時々東京を行き来する豊かな生活を送っている。

取材／栗原登志恵

あわせて読みたい

- ▶ 【大阪万博界隈】ペット連れOKホテル、グルメ、温泉！“拠点”にしたいスポット3選
- ▶ 美味しくて気持ちの良い【大人のランチ会食】に最適なレストランって？
- ▶ 【大阪・関西万博】ランチどうする問題も解決！“通”が教える『攻略法』3選！

#グルメ

#ラグジュアリーグルメ