

スプマンテ・ブリュット (Spumante Brut) D.O.C

- ① ぶどう: シャルドネイ 40%、ピノ
ー・ピアンコ 40%、ピノ
ー・ネーロ 20%
- ② 色 調: 明るい、薄い麦わら色。黄金
色を帯びる。
- ③ 香 り: 繊細な、花の香り。アカシア
の蜜、桃、レネッタの青いリ
ンゴ、アーモンド、はしばみ
などの香り。
- ④ 風 味: 辛口。酸と優雅な構成との間
のバランスが良い。「若草」と
しょうがを思わせる後口。
- ⑤ アルコール度: 12%。
- ⑥ 特 性: 多量の、足の早い、持続的な
小気泡。
- ⑦ 料理との相性: 食前酒としてオードフル類と
共に。リゾット、魚料理。
- ⑧ そ の 他: ヴィーノ・ディ・バーゼ (ベ
ースとなるワイン) を5-6
か月寝かせた後、前年まで
に造られたワインとキュヴ
エを行なう。ワインを瓶の中
で洗練するために12℃の温
度で36か月間沈澱物と一緒
にシテオク (シュール・リ)
デゴルジュマンの時に、樽の
樽で熟成した白ワインと砂
糖をそれぞれ少量ずつ加え
る (リキュール・デクスベ
イション)。



イタリアのレストランの衰退期にもあたるのです。
偉大なワインは偉大な料理とともに発展するのですが、1930年からともに衰退してしまつたのです。ところが1965年のあたりからイタリア料理もルネッサンス期を迎えました。

フランスのヌーベル・クイジーヌの影響を受けながら、地中海の豊富な材料を使ってイタリアの料理は大きく飛躍します。
料理の幅の広さ、料理の種類の豊富さで、私はイタリア料理界は世界的にフランスの料理を席捲するようになったと信じています。
とくに日本市場はイタリア料理にとって極めて正しい方向を歩んでいます。

カ・デル・ボスコ社ワイン・リスト

内容量 (ml) 参考小売価格 (円)

Maurizio Zanella, Cabernet Sauvignon '87 (赤) VDT	750...	8,300
マウリツォ ザネーラ		
Franciacorta Chardonnay '88 (白) DOC	750...	8,000
フランチャコルタ シャルドネ		
Pinero, Pinot Nero '87 (赤) VDT	750...	12,500
ピネーロ ピノ ネロ		
Franciacorta Bianco '88 (白) DOC	750...	3,300
フランチャコルタ ビアンコ		
Franciacorta Rosso '86 (赤) DOC	750...	3,000
フランチャコルタ ロッソ		
Franciacorta Spumante, Brut (N.V.)	750...	6,000
フランチャコルタ スプマンテ ブリュ		
Franciacorta Spumante, Brut (N.V.)	375...	3,300
フランチャコルタ スプマンテ ブリュ		
Franciacorta Spumante, Rose (N.V.)	750...	6,000
フランチャコルタ スプマンテ ロゼ		
Franciacorta Spumante, Cremant (N.V.)	750...	7,700
フランチャコルタ スプマンテ クレマン		

ます。
というのはイタリア料理のコンセ
プトが日本では正しく伝わっている
からです。
世界をまわると、まずは手づくり
のピザ、ゆですぎたスパゲティがど
こでもみられますが、日本ではクリ
アされている。
品質の高いイタリア料理のセンス
をわかってもらおうための障害は日
本にはもともとないようです。
世界を席捲できるイタリア料理の
可能性を信じて、日本の料理界の方
にとり組んでいただきたいですね。

レストラン業界の発展はワインと
緊密に関連しあっています。
当社では生産量を限定し、高品質
な製品を高級ホテルやレストランに
販売してきました。基本的に小売り
には興味がありません。
アメリカのレストランやフランス
の三ツ星のレストランでもワイナリ
ストの中にとり入れられるようにな
っています。
ボデイのあるスプマンテを中心に
日本でも選別されたレストランで積
極的に扱っていただくことを望ま
す。



長い間培われたワインの伝統はこの時期失われてしまったのです。フランスがこの時期にもワイン文化を保ち続けたのとは対称的。フランスにはワイン文化の空白期がないのです。

イタリアでは、とくに戦後、ワインはただの食品のひとつとなっていました。楽しむために飲むのではなく、必要だから飲むための飲みものとなってしまったのです。

量的には需要は伸びたのですが、この間、質的には落ちました。1960年当時の一人当たりワイン

の消費量は年間140リットルにも達しています。

質的に落ちたというのは、安い価格のワインを大量に産出することをメーカーが望んだために、ぶどうの品質改良を農家にさせなかった。当時の造り手の意識はとにかく、スタンダードなワインを大量に生産することだけだったのですね。

しかし、1965年からイタリアでは食品、ワインのルネッサンスがはじまった。

イタリアでの醸造学、文化が発展し、ぶどうの栽培にも神経がつかわ

カ・デル・ボスコ社

カ・デル・ボスコ社はロンバルディア州ブレシア県イゼーオ湖の南方で造られ有名なD・O・Cワイン・フランチャコルタの生産地にぶどう園をもつ比較的新しいワイン醸造所。

エルブスコの村に58・5ヘクタールのぶどう園をもつ。ワインの生産量は35万本。

マウリーツォ・ザネッラ氏は33才、7歳(1963年)の時に父親がこの地にカ・デル・ボスコ(木造りの家)を買とり、13歳の時に最初のぶどう樹を植樹、1973年17歳の時に500本のスブマンテ用ワインが市場に姿をみせた。このぶどう園とともに育ってきたのだが、この

17歳の時にシャンパーニュ地方を訪れシャンペンの魅力にとりつかれ、イタリアのシャンパーニュ風ワイン造りに情熱を燃やす。

1977年にはシャンパーニュからワイン造りのベテラン技師アンドレ・デュボワ氏を招き本格的な生産を開始する。

高品質なザネッラ・ワインは着実に人気を獲得し、とくにそのスブマテのアメリカにおける人気は絶大。専門誌各誌から絶賛されている。

若きオーナー、ザネッラ氏は今や、アンジェロ・ガイヤ氏と並んでイタリアで最もよいワインを造るメーカーとみなされるほどになっている。

れるようになりましたし、また、栽培適地もD・O・Cで保護されるようになりました。

その頃から有名なメーカーが、品質を意識的に変化させようと、ぶどうの品種改良など高品質のワインづくりのための技術を導入しはじめています。

カ・デル・ボスコ社が本格的にワ

イン生産を開始するようになったのはこの1965年から70年の間ですが、大量生産時代の経験がなく、良い時期にスタートできたと思っています。当初から高品質のワインづくりで一貫することができました。

イタリアがフランスワインと競争力がなかったのはもうひとつの理由があります。30年の空白の時代は、



高品質スパマンテ づくりに情熱を注ぐ

イタリアの
スパークリングワイン

イタリアワインメーカーの若きリーダー
マウリーツォ・ザネツラ氏

カ・デル・ボスコ社社長

「イタリアの料理、ワインが世界を
席捲する日は近い!!」

イタリアンレストランの活況が続く中、イタリアワインの伸びが順調だ。世界最大のワイン産地として知られるイタリアだが、日本に入ってきていたワインのバラエティは今までそれほど多くなかった。

限られた需要しかなかったのがその理由だが、ここに来て、様々な魅力をもったイタリアワインが日本でも紹介されるようになっていく。

イタリア産の高品質ワインを輸入しているフードライナー社は日本におけるイタリアワイン普及を積極的にすすめる代表的なインポーターのひとつ。

イタリアのプレミアムワインの代名詞的存在でもあるガヤ社の製品をはじめ、ヴァラエティ溢れる製品を品揃えし、レストラン関係者の注目を浴びている。

そのフードライナー社の招きに応じて、カ・デル・ボスコ社のザネツラ氏が先頃来日した。

弱冠33才という若さだが、早くからワイン、とくにスパークリングワインの魅力にとりつかれ、シャンパンに負けないスパマンテ（イタリアのスパークリングワインの総称）の製造に情熱を傾けてきた。

イタリア国内でも最も脚光を浴びている若きワインメーカーのオーナーだ。

レストラン中心にワインを販売し、料理業界にも詳しいザネツラ氏が、イタリアワインと料理の現状、将来を語ってくれた。

◆ ◆ ◆
第二次世界大戦の前後30年間は、イタリアワインにとって不幸な期間でした。

平成元年11月1日発行通巻74号

フードライフ
飲食店のための雑誌

FoodLife

'89
11

VOL.7 NO.5

有力メーカー・サプライヤーの推奨する
年末・年始のおすすめ食材

今からだって遅くない
ボージョレ・ヌーボー「解禁直前特集」

