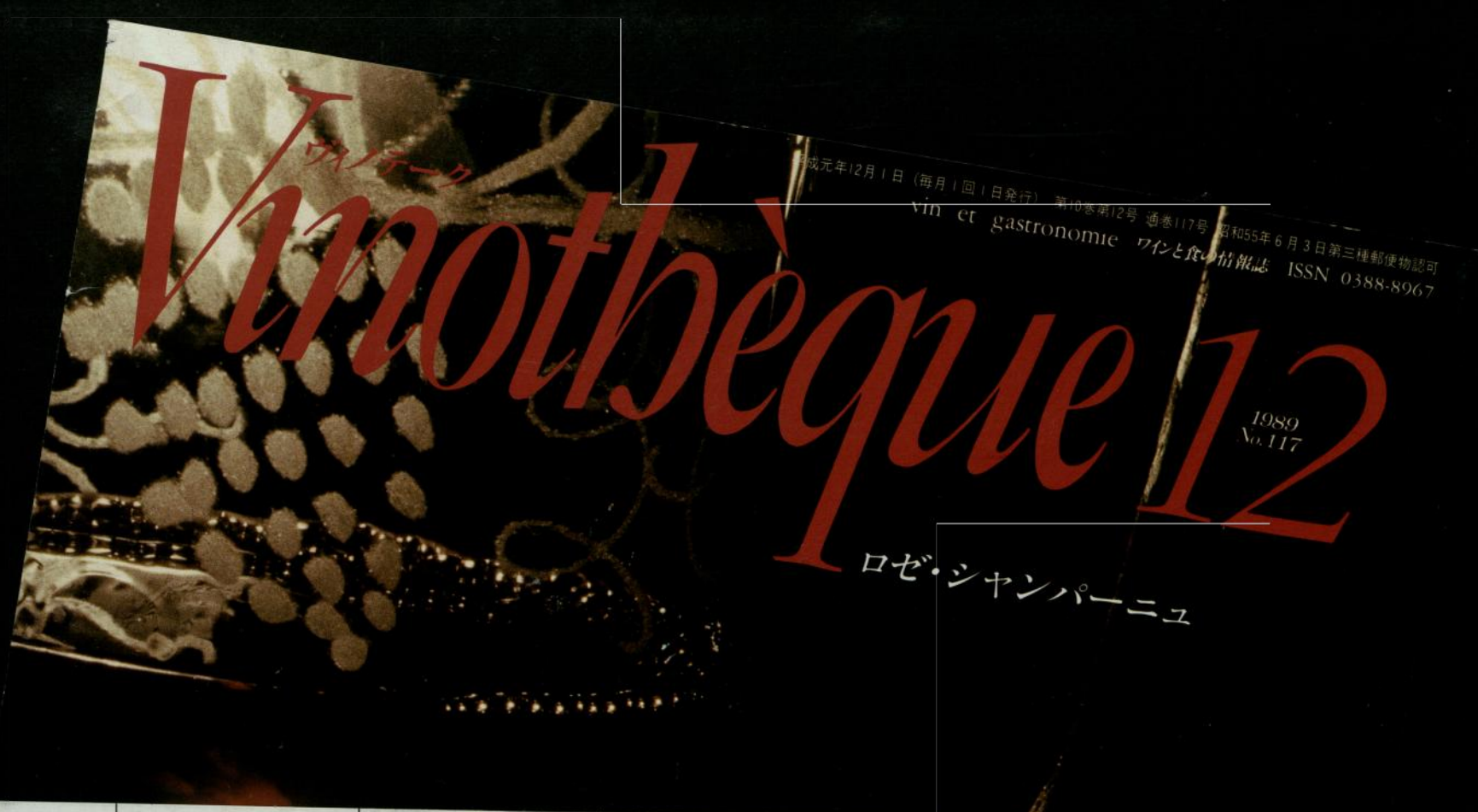




T

O

P

I

C

S

イタリアワインの若き改革者 カ・デル・ボスコのマウリーツィオ・ザネッラ氏来日 すべて自社畑のワインにこだわりたい!

Photo ①

イタリアはミラノから、車でヴェニスへ向かって1時間、ロンバルディーア平原がアルプスの裾野と交わるフランチャコルタの地から、アンジェロ・ガイア、ピエロ・アンティノリと並ぶ、イタリアワインの改革者、マウリーツィオ・ザネッラ氏が、輸入元フードライナーの招きで、来日した。10代にしてカ・デル・ボスコ・ワイナリーを設立、わずか10年余にして、シャンパン方式のスパマンテ、シャルドネなどでその名を世界に知らしめた、ザネッラ氏にインタビューした。

——ワインに興味をもった契機は。

ザネッラ：ミラノ育ちだが、10代の半ば、ミラノでは学生運動が盛んで、何度か路上テロにぶつかりひどい目に合った。そこで父は死なれたら大変と、私をミラノから田舎へ「鳥流しの刑」にした。その田舎の農業組合の研修で、フランスのワイン産地を訪ねた。最初の訪問先がロマネ・コンティで、シャンパーニュではモエ・エ・シャンドンを訪ねた。16歳だったし、学校をさぼれるから参加したので、ワイナリーでは試飲する時以外は居眠りしていることも多かった。しかしこの経験が私の心のなかで、時とともにワイン造りを始めようという決意となった。祖父、父ともに運輸業に携わっていたが、自分の道をみつけないという気もあった。

——カ・デル・ボスコを始めたのはいつか。

ザネッラ：父が家族と週末を過ごすためにフランチャコルタにあるカ・デル・ボスコの地を購入した。敷地内には小さな醸造所があり、カ・デル・ボスコは方言で「森の中の小さな家」といった意味だ。1968年に父が1haほど、葡萄を植えワイン造りを始めた。それはあくまでも趣味のワイン造りで、私が1972年から父の財政援助を得て、本格的なワイン造りを始めた。ワイナリーが完成したのは1975年だ。

——今年5月にカ・デル・ボスコを訪れ、最新の醸造設備、コンピュータによる発酵、貯蔵の管理、行き届いた豪華な訪問者用施設などに、カリフォルニアのワイナリーがそのまま北イタリアに移ってきたような印象を受けたが。

ザネッラ：カリフォルニアのナバをはじめ、フランス、ドイツなどのワイナリーを訪ね学びながらカ・デル・ボスコのプランをつくりあげた。カリフォルニアの技術とフランスの伝統をイタリアの情熱で統一したのがカ・デル・ボスコと

いえる。技術だけを追ったカリフォルニア的なワイナリーではない。醸造コンサルタントにモエ・エ・シャンドンのメートル・ド・シェだったアンドレ・デュバスを迎え、醸造責任者にカリフォルニア大学デイヴィス校を出たばかりのアメリカ人、ブライアン・ラーキイを迎えたのもその一例といえる。

——では具体的にどのようなワイン造りを目指しているのか。

ザネッラ：まず世界的にトップの水準にあるワインだ。フランチャコルタにはキアンティやバローロのように知名度の高いワインが無いので、伝統に囚われずカ・デル・ボスコ独自のワインを造ることができた。それは一言でいえば食事の一部としてのワインであり、調和を重視したワインだった。20年間もつという保証のできるワインではないが、仕込まれてから数年にして、調和のとれた、熟成した味わいを楽しめるワインだ。

——フランチャコルタはD.O.C.名称をもつワイン産地だが、そこでカベルネ主体の、あるいはシャルドネといったヴィノ・ダ・ターヴォラを造るのはなぜか。

ザネッラ：1960年代、イタリアでは一人当たり100ℓを超えるワインを消費していた。ワインは食糧の一部であり、ワイン造りは大企業に独占され、大量に安いワインを造ることに主眼がおかれていた。1960年代後半になりようやくイタリアでも品質の高いワインができると考えられるようになり、品質の追究に取り組むワイナリーができた。イタリアワインはルネッサンス期を迎えたといえる。そのようななかでD.O.C.システムが導入されたが、これは生産地の統制が主目的だ。品質を追究したワインはD.O.C.の規制からはみ出してしまふ。逆にいうと品質の規制としては、D.O.C.は第1段階であり、私が造っているような高い品質のヴィノ・ダ・ターヴォラは、D.O.C.の横をすり抜けて次の段階へ進んでいるといえる、この第2段階にあるワインを、いずれは法が保護してくれることを望んでいる。つまり、第1段階でのヴィノ・ダ・ターヴォラではない。実際にその動きが既にできているが。

——カ・デル・ボスコを含め新しいタイプのヴィノ・ダ・ターヴォラが海外で高い評価を得ているが、やはり海外市場を意識して造っているのか。

ザネッラ：とくに海外を意識した造りはしていない



①マウリーツィオ・ザネッラ氏。

い。確かに海外で高い評価を得てきたが、いまだ十分な評価を得ているとはいえない。経営面からすれば国内市場だけを相手にしていればよい。日本へも仕事より観光で来る方が楽しい(今回も実は鈴鹿でのF1レースも目的の1つ)。しかし、フランスワインに独占されている高級ワイン市場で、イタリアワインの失地回復のため、私はワインを携えて日本へきている。国内にも十分な市場があるため、わずかな量しか国外に出せないが。

——最後にこれからの目標は。

ザネッラ：ワイナリーの年間醸造量のキャパシティは3万4000ケース。まだ少し余裕があるのでここ数年は徐々に生産量を増やす予定。だが敷地面積からいってもそれ以上の量のワインを造ることはない。すべて自社葡萄でまかなえる範囲で行う。葡萄園はワイナリーのある隣の小さな丘の周囲と、アルプスの麓の丘にわかれ、気候、土壌が異なるので、シャルドネからカベルネ・ソーヴィニヨンまで幅広い品種を栽培することができる。これからは栽培のデータも揃ったので、よりよい葡萄が得られるように、樹齢は若いのが葡萄園の改植を一部行う予定だ。

〈Mo.Ishii〉

10月20日には、青山のイタリア貿易振興会で、試飲会が行われた。日本市場にはまだ新しいカ・デル・ボスコのワインに、都内のソムリエやワイ