



イタリアワインに新風を吹き起こす
Mr. Maurizio Zanella

してきている国でゼロから自分
なりのポリシーでワイン造りを
はじめた。これに多くの人が興
味を持ちはじめている。
若いうちからこの道を歩かせ
た父親の。先見の明。といえは
それだが、イタリアワイン造
りに新風を巻き起こそうとする
彼の動きは、ひとつの工程だけ
ではない。全ての工程を見直し、
最良のものを造ろうとしてきて
いる。10年前の彼のワイン造り
は無謀だと言われた。当時彼は
25才の若さだった。今は、農業
大臣でさえ彼の言葉に耳を傾け

ようとしている。

カーサデルボスコ社の 製品

FRANCIA CORTA
BIANCO

シャルドネ 65%、ピノビアン
コ 35%、アルコール 12%。フェ
ルメンテーションには全て温度

調節がされ、ステンレスタンク
で7ヶ月。一部大樽で熟成され
る。約10万本生産。

CHARDONNAY
スキンコンタクトは24時間

最終発酵にはバリックを使用。

FRANCIA CORTA
ROSSO

カベルネフラン 45%、メルロ
15%、ネッビオロ 15%、バルベ
ラ 25%、アルコール 12.5%。

大樽で10ヶ月、バリックで5ヶ
月熟成される。生産量7万本。

MAURIZIO ZANELLA

カベルネソー
ヴィニオン 45%、
カベルネフラン
25%、メルロ 30
%、スキンコン
タクト24時間の

後、最終発酵を
新樽のバリック
で行なう。熟成
はバリックで15
ヶ月間。

その他、PIN
NER (ピノネ
ロ種100%)、
スフマンテ、ロ
ゼのスフマンテ
を生産する。

CA' DEL BOSCO. Nel 1963 il padre di Maurizio Zanella, Albano Zanella, acquistò ad Erbusco tre ettari di terreno, con annessi un bosco e una piccola cascina; da qui l'attuale nome dell'azienda, "Ca' del Bosco" appunto. I primi vigneti vennero piantati a partire dal '69; si trattava di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot, tutte uve usate per la fabbricazione del Rosso di Franciacorta, alle quali si aggiunse poi lo Chardonnay, utilizzato nella fabbricazione dello spumante.

Giovanissimo, Maurizio Zanella ebbe l'opportunità di apprendere molto sulle tecniche di vinificazione durante un suo soggiorno in Francia, nella regione dello Champagne; tornato in Italia, seguendo l'insegnamento di mr. DUBOIS, nel 1977 diede inizio nella sua azienda ad una regolare produzione di spumante. Per capire quale sia la filosofia di Zanella, basta dare un'occhiata all'organizzazione della sua ditta, alla perfezione delle attrezzature di cui essa è fornita. I 76 silos da fermentazione in acciaio inox sono tutti perfettamente puliti; le cantine sono scavate in profondità nella collina. Vi sono strutture, di cui Zanella va veramente fiero, che non si vedono in altre aziende vinicole: il laboratorio di analisi, per esempio, o il sistema di imbottigliamento.

L'immissione e l'emissione di vino dalle botti è regolata da un computer, altro segno della ricerca di perfezione di Zanella nei metodi di vinificazione.

Ca' del Bosco è un'azienda affermata grazie alla qualità dei propri vini, ma non solo; Zanella, viaggiando in lungo e in largo per il mondo, è stato ed è anche un ottimo pr di se stesso. Va ricordato inoltre che, sia pure in un paese dalla tradizione vinicola vecchia di millenni, Zanella ha cominciato tutto da zero, ed è giunto da solo a formulare una sua politica di produzione del vino, che riscuote l'interesse di un sempre più vasto numero di persone.

Fu la lungimiranza del padre che spinse il giovane Zanella ad intraprendere la via della vitivinicoltura. La tendenza del giovane fu subito quella di portare un nuovo stile nei metodi di vinificazione italiani. Le innovazioni e i progressi da lui apportati coprono interamente tutte le fasi di lavorazione, così che il risultato finale è un prodotto di grande qualità. 10 anni fa i suoi metodi vennero giudicati "avventati". A quel tempo egli aveva solo 25 anni. Ora, invece, persino il Ministro per l'Agricoltura si rivolge a lui per chiedergli pareri e consigli.

I prodotti della Ca' del Bosco.

Franciacorta Bianco: ricavato da uve Chardonnay (65%) e Pinot bianco (35%); gradazione alcolica 12%; durante la fermentazione viene costantemente attuato il controllo della temperatura. Il vino è lasciato riposare per 7 mesi in silos di acciaio, dopodiché solo una parte verrà invecchiata in grosse botti.

La produzione annua è di circa 100.000 bottiglie.

Chardonnay: l'uva viene lasciata macerare con la buccia per circa 24 ore. Per l'ultima fermentazione si utilizzano barriques (piccole botti). L'invecchiamento avviene sempre in barriques nuove, e dura circa 7 mesi. La produzione è di circa 15.000 bottiglie.

Franciacorta rosso: composto per il 45% di Cabernet Franc, 15% di Merlot, 15% di Nebbiolo, 25% di Barbera; gradazione alcolica 12.5%. Invecchiato in grosse botti per 10 mesi, e per 5 mesi in barrique. La produzione è di 70.000 bottiglie.

Maurizio Zanella: ottenuto da Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (25%), Merlot (30%). L'uva è lasciata macerare con la buccia per 24 ore; l'ultima fermentazione avviene in barriques. L'invecchiamento, sempre in barrique, è di circa 15 mesi.

Tra le altre produzioni della Ca' del Bosco vi sono anche: Pinero, (Pinot nero 100%), Spumante, Spumante Rosé.

フーライフ
飲食店のための雑誌

FoodLife

'91
8

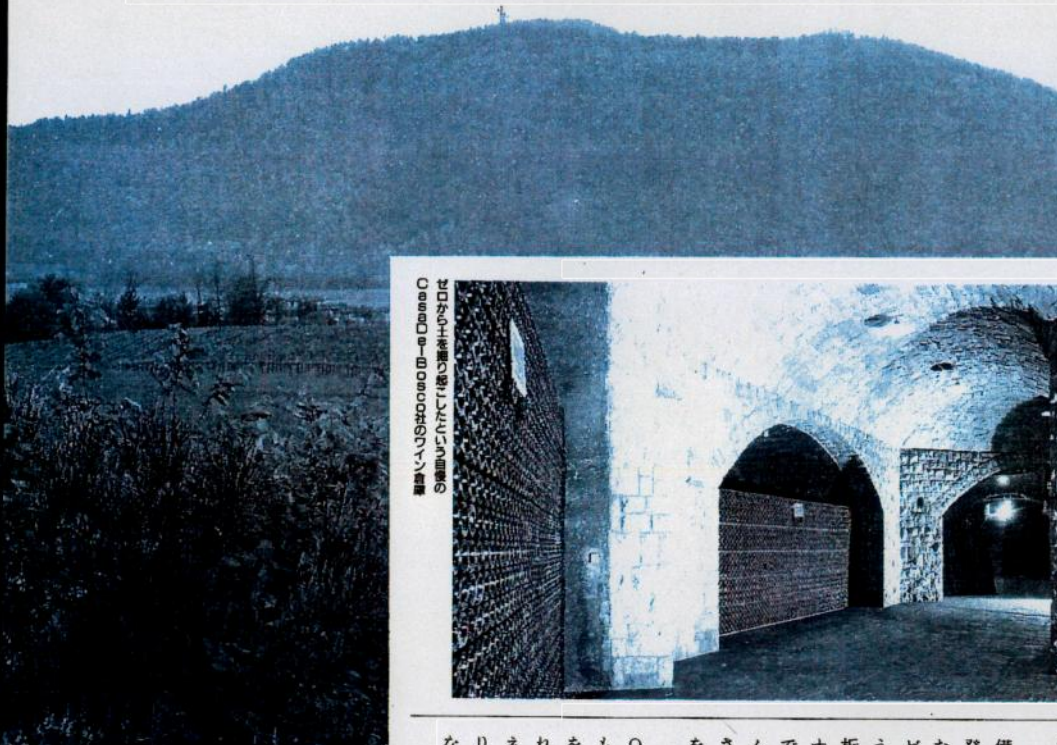
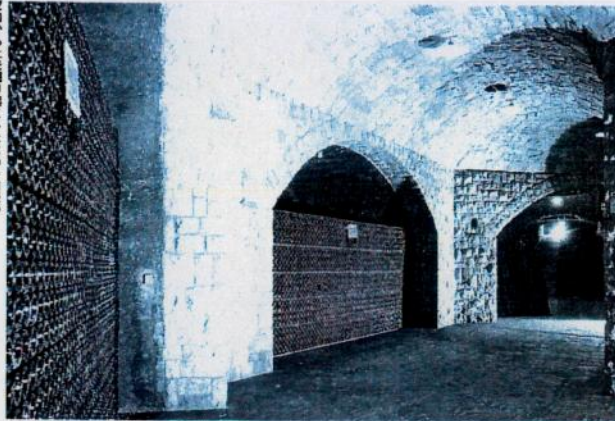
VOL.9 NO.3

短期・集・中・連載

知られざる銘醸ワインからシルヴァーノ川崎

イタリア・ワイン文化を探る

第2回フランチャコルタ

セロから土を掘り起して仕込むのが
Casa Del Boscoのワイン造り

NCO IMPERIALE、
の各種がある。特にミレジマー
トは、最良の年のみ生産され、
ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ、
ピノ・グリージョにシャルドネ
を加えて造られる。36ヶ月間瓶
内で熟成される。

★CASA DEL BOSCO
O社

1963年、MAURIZIO
ONZANELLA氏の父ZANE
NELLA氏が3haの土地を
購入した時に、この農園の周囲
は森林だった。まさに会社名の
通り「CASA DEL BOSCO
(林の中の家)」だった。
69年最初の苗を植えるはじめた。
カベルネ・フラン。カベルネ、

ソーヴィニオン。バルベラ。メル
ロ。これらはフランチャコル
タ・ロッソ用の苗だ。スプマン
テ用にもピノ、シャルドネ種が
加えられた。若きザネッラ氏は
シャンパン地方でワイン造りを
勉強する機会を得、その後19
77年、シャンパンの地からア
ンドレ・デュボイ氏をまねき、本
格的スプマンテ造りをはじめた。
彼の考え、つくった工場設
備をみるとその完璧さがわかる。
発酵タンク62本は全てみがかれ
たステンレス製。ワイン倉庫は
セロから土を掘り起こしたとい
う自慢の作。瓶詰めライン、分
析センターをとっても他のワイ
ナリーでは見たことのない設備
である。樽の出入れ、プログラ
ムもコンピュータにインプット
されている。まさに彼の完璧性
を表わしているといえる。

CASA DEL BOSCO
Oの名前が有名になったのは、
もちろんすばらしいワイン造り
をしているからに違いない。そ
れに加え、マウリッツィオ・ザ
ネッラ氏自身が世界中を飛び廻
り、PRに努めている点も重要
な要素だろう。

何百年、何千年ワイン造りを

フードライフ
飲食店のための雑誌

FoodLife

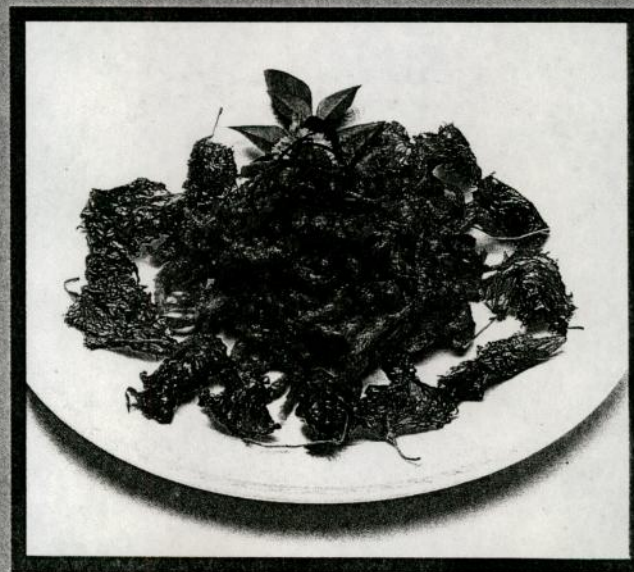
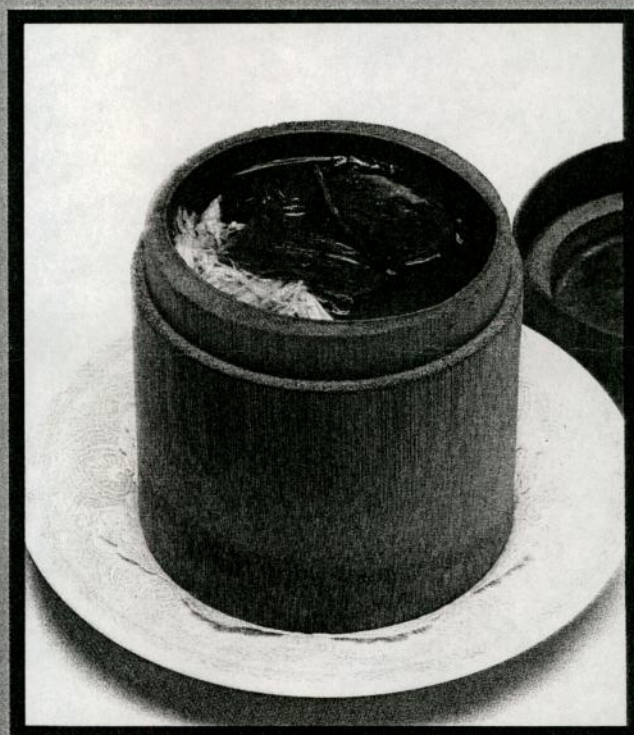
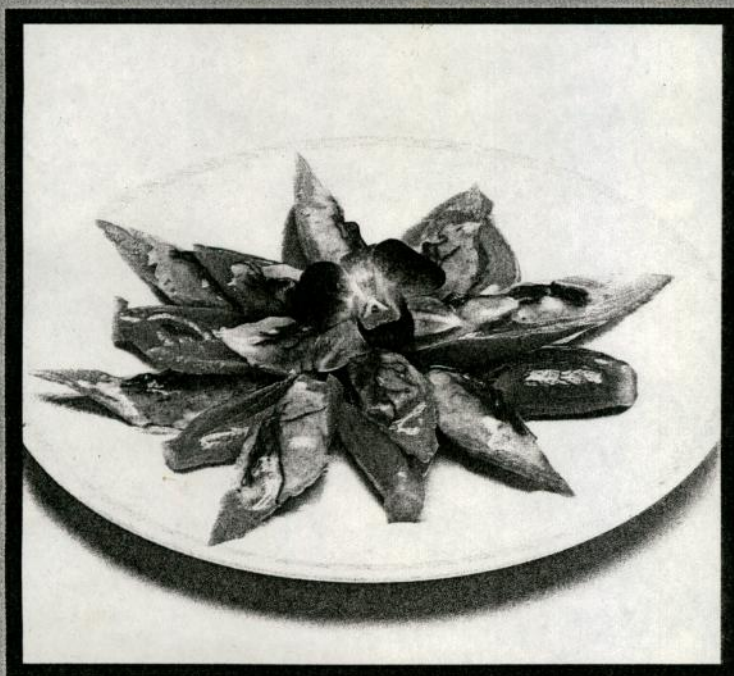
'91
8

VOL.9 NO.3

'91中華料理特集

- 多岐に展開する中華料理の「今」を知る
- 簡便、手軽に使える中華食材ガイド

★イタリア・ワイン文化を探る
第2回 フランチャコルタ



知られざる銘醸ワインからシルヴァーノ川崎

■短期集・中連載

イタリア・ワイン文化を探る

第2回フランチャコルタ



イタリア・ワイン文化を探る第2回目は、フランチャコルタ。あまり聞きなれない名前だが、ロンバルディア州の数少ないワインの産地だ。また、1968年に第6番目という比較的早いうちにDOCの指定を受けた地域としても有名だ。

これは
トニ
味の
チキ
和風

3-

10

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

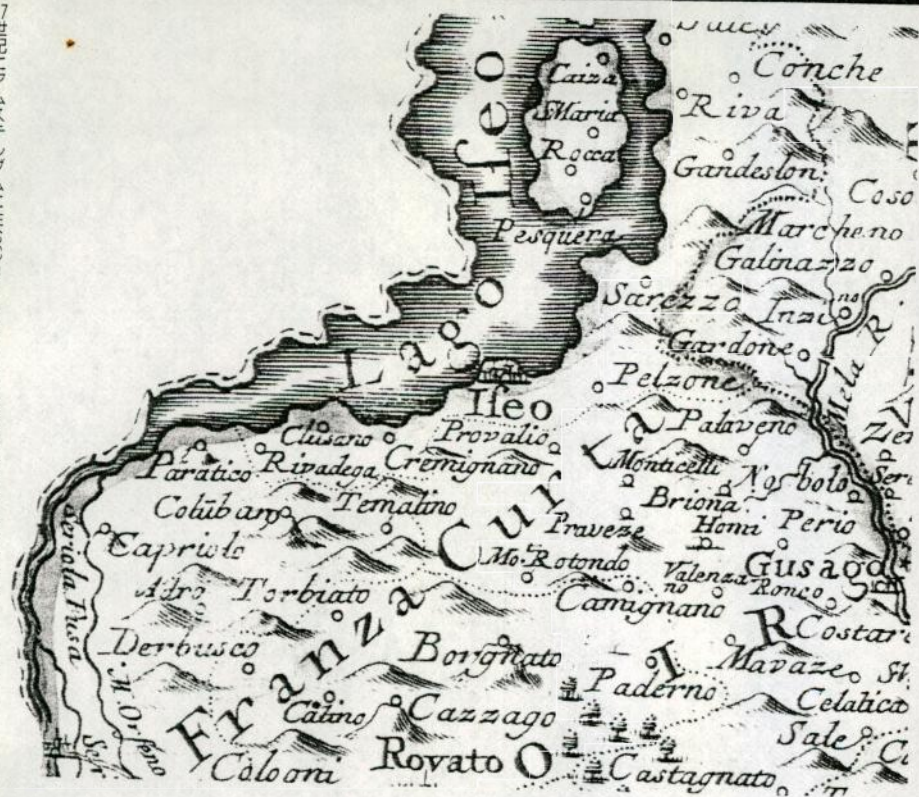
三

93年市場拡大に挑むイタリア 「フランチャコルタ」ワイン

「フランチャコルタ」聞き慣れない名前だが、この地域はロンバルディア州の数少ないワイン産地である。

ミラーからヴェニスに向かつて、高速道路をとばすと、プレー

シヤの手前、ROVATOの出口からERBUSCOに向かう76km程の距離。イタリアNo.1の大きさを誇るガルダ湖の手前、ISEO湖の東側に広がる地域。ガルダ湖の方は、古くからリ



ヴィエラ、テラ、ガルダと呼ばれる地域が地中海に面するリヴィエラ海岸に近い温暖な気候の地として知られ、オリーブの木の植えられる最北端といわれている。ガルダ湖の南側は土地が暖かく冬でも温暖なため、LUGANAというワイン造りで知られている。フランチャコルタはこれらの地域の西、イゼオ湖の東側に広がるワ

イン造りの地。

「フランチャコルタ」名前の由来

中世、この地方には修道院があり、非常にキリスト教の宗教心が強い土地だった。そこで、免税等の特権があたえられ、ZONA FRANCIAとされていた。そこで、FRANCIA（カトリック教の）CURTES（荘園）と呼ばれていた。これがなまって、FRANCIA CORTA」となったと言われる。

第2の由来。13世紀、当時のローマ法王URBANO 4世、CREMENCE 4世がフランスのCARLO D'ANGIOに依頼し、この地の制圧に当たった。住民は負け、ダンジョオはこの地を占領した。この時、仏人兵隊は住民に対し、悪行の限りを尽した為、住民は再度立ち上がり、結集して、仏兵をせめ、ついにこの地から追い払った。わずか20日程という短かい仏軍の占領だったので、FRANCIA（フランスの意）CORTA（短かいの意）と名付けられた。

第3の由来。仏軍カルロ・ダンジョオは、前途の戦いの前に、フランスでのお祝い、S. DI ONIGIの祝いをしたかった。

ところが法王の命でこの地に制圧にやってきた為、一時占領したこの土地をフランスの一部と思ってお祝いをした。そこで、「FRANCIA（フランスの意）CORTA（小さい）」すなわち、「小さなフランス」の意味でフランチャコルタと名付けられた。

現在、歴史家が調べた結果では、名前の使われはじめた時期、お祝いの時期が違っていた、等の理由から、第一の由来が正しいとしているようだ。

15世紀迄はラテン語で呼ばれ、17世紀にはカルロ・アラルドが、地図を残しているが、これには、地域がさらに広く記されている。

「フランチャコルタ」D.O.C.G.ワイン。

フランチャコルタのD.O.C.G.ワインにはFRANCIA CORTE ROSSO (赤) BIANCO (白)とSPUMANTE, SPUMANTE・ROSAITO SPUMANTEがある。

① フランチャコルタ ロッソ

カベルネ・フラン種40〜50%、バルベラ種20〜30%、ネッピオーロ種15〜25%、メルロー種10〜15%。カベルネ・フラン主体のワインは、伊では非常に珍しく、長期の熟成を必要とするワインではないが、カベルネ種を主体とする熟成タイプのワインが、最近イタリアでも増えてきている。すみれ色を帯びた赤色で、熟成につれてガーネット色をおびてくる。タンニン、酸味があり力強く、さらに上品さも備えたワイン。

② フランチャコルタ・ピアンコ

フランチャコルタ・ピロとも呼ばれる。ピノ・ピアンコ種、シャルドネ種等を使用。薄い麦わら色で、緑色を帯び、辛口で繊細な香りを持つ。

③ フランチャコルタ・スプマンテ

ピノ・ピアンコ種とシャルドネ種を使用。瓶内発酵か、タンク発酵で第2次発酵を行なう。辛口で、現在知られている製品はほとんどこのDOCのワクラ外れている。(瓶内2次発酵、スプマンテ・クラッシコ)

④ フランチャコルタ・ロザート スプマンテ

ピノ・ピアンコ・シャルドネさらにピノ・ネロ・ピノ・グリージョ種を使用。辛口であつさりしたロゼ・スプマンテ。
「フランチャコルタ」の名醸ワイナリー。

フランチャコルタには21のコムーネ(村)があるが、土壤は泥灰岩の中積土壌。丘陵地帯で低い所は標高200m、高い丘は400m程の標高。



スプマンテ・クラッシコ総生産量の25%を占めるBerlucchi社

この地域はもともとブレイシヤの町の金持ちのバカンスの場所であり、現在でも多くの城跡が残っている。

この地がワイン造りの土地として知られるようになったのはこの20年間といつて良い。つまりイタリアでも比較的早い6番目のDOCの指定を受けた後に発展したといえる。

しかしながら、この地を代表する会社は皮肉にも主にDOC以外のワイン造りで有名になった会社(がほとんど)である。

この点については最後にふれたい。

ここでは代表する3社を紹介したい。

★BERLUCCHI

CH-社

90年のスプマンテ・クラッシコ(瓶内2次発酵をさせたスプマンテ)の総生産量は1900

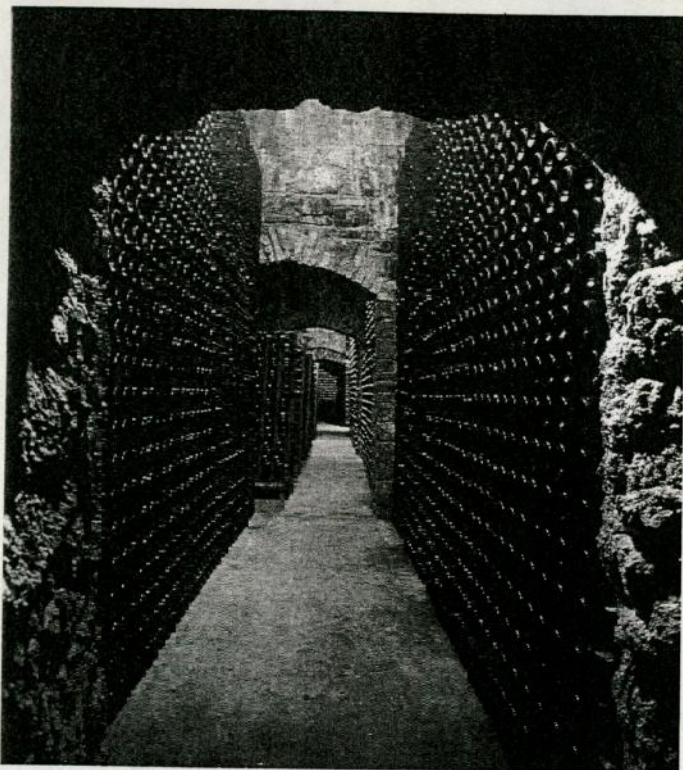
万本。そのうちベルッキ社生産分が500万本で全体の25%をしめる。まずは、この地方を代表する会社として紹介しないわけにはいかない。

会社設立は1966年。それ程古い会社ではないが、近年生産量を着実に伸ばしてきている。

コーマシヤル・ディレクター、カル・ロ・クレモネージ氏にこの会社の特徴について聞いてみた。当社はフランチャコルタ・スプマンテDOCは作っていません。これは76年からですが、市場でDOCよりも我社独自のスプマンテの方が引きが強かったからです。

自園は70ha持っていますが、注文に答える為、現在では自園の他フランチャコルタ地区20%、オルトレポー・パヴェーゼ地区20%、トレンティーノ・アルトアディジェ地区20%のブドウを使用しています。年々良い品質のブドウを買うことが、ずかしくなってきました。

業界で大きな生産量を飾るベルッキ社の今後の展望を聞いてみた。現在我々の設備のキャパシティーは年産1000万本はあります。



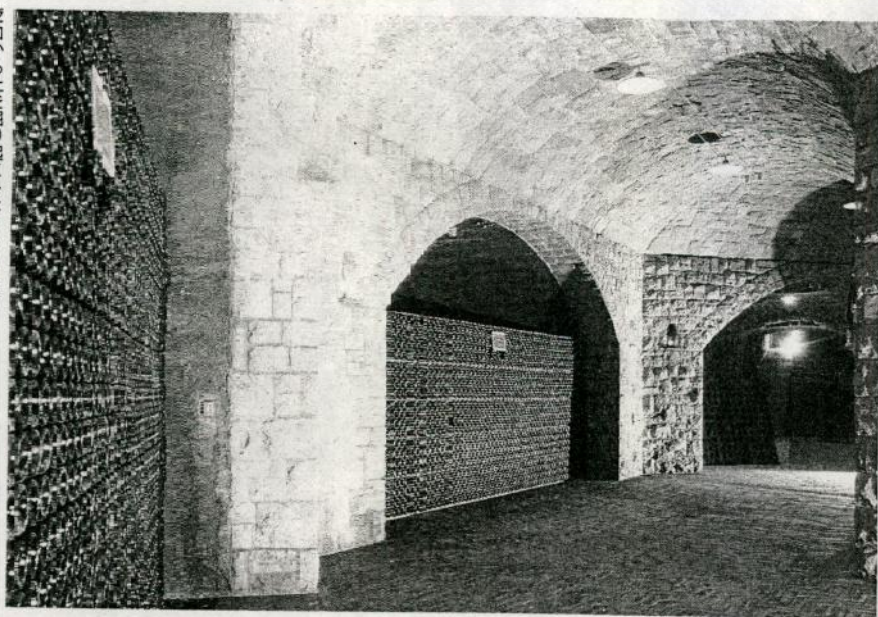
多種類のワインが眠るBerluch社カワイン倉庫

しかし、スプマンテの市場は一朝一夕に拡大するようなものではないので、将来的には白ワインを中心に拡大して行きたいと考えております。EC統合後の市場においても白ワインの方が早いと考えられるからです。業界の最大生産量を誇るこの会社も今後拡大していくうえで新しい方向性をさぐっているようだ。

NCO IMPERIALE、の各種がある。特にミレジマトは、最良の年のみ生産され、ピノ・ピアンコ、ピノ・ネロ、ピノ・グリージョにシャルドネを加えて造られる。36ヶ月間瓶内で熟成される。

★CASA DEL BOSCO
カサデルボスコ
会社

1963年、MAURIZIO ZANNELLA氏の父ZANELLALA氏が3haの土地を購入した時に、この農園の周囲は森林だった。まさに会社名の通り「CASA DEL BOSCO」(林の中の家)だった。'69年最初の苗を植えはじめた。カベルネ・フラン。カベルネ、

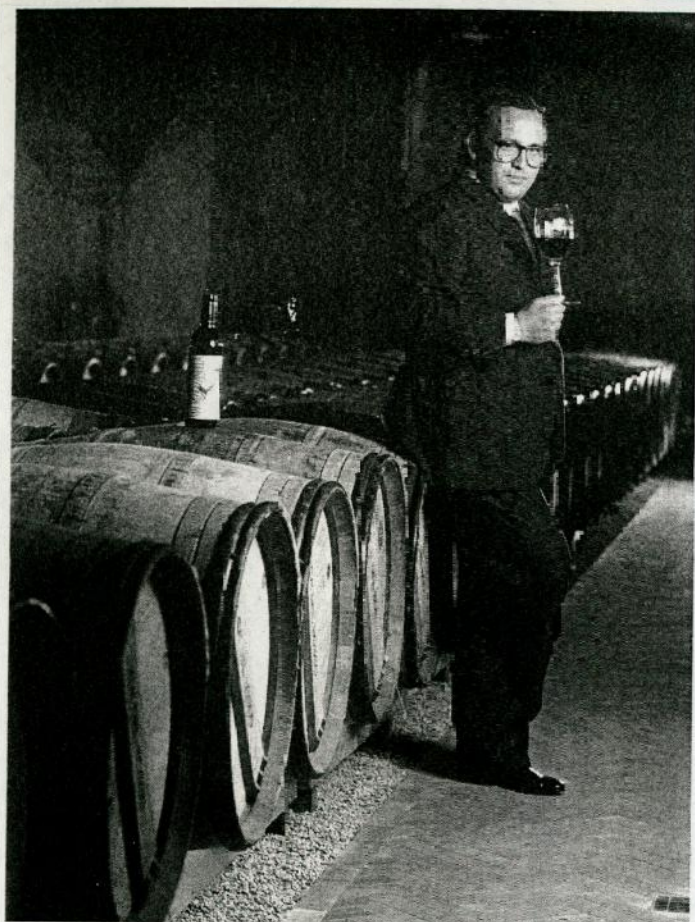


ゼロから土を掘り起こしたという自慢のCASA DEL BOSCO社のワイン倉庫

ソーヴィニオン。バルベラ。メルロ。これらはフランチャコルタ・ロッソ用の苗だ。スプマンテ用にもピノ、シャルドネ種が加えられた。若きザネッラ氏はシャンパン地方でワイン造りを勉強する機会を得、その後1977年、シャンパンの地からアンドレ・デュボイ氏をまねき、本格的スプマンテ造りをはじめた。彼の考え、つくった工場の設備をみるとその完璧さがわかる。発酵タンク62本は全てみがかれたステンレス製。ワイン倉庫はゼロから土を掘り起こしたという自慢の作。瓶詰めライン、分析センターをとっても他のワイナリーでは見たことのない設備である。樽の出入れ、プログラムもコンピュータにインプットされている。まさに彼の完璧性を表わしているといえる。

CASA DEL BOSCOの名前が有名になったのは、もちろん素晴らしいワイン造りをしていくことに違いない。それに加え、マウリッソイオ・ザネッラ氏自身が世界中を飛び廻り、PRに努めている点も重要な要素だろう。

何百年、何千年ワイン造りを



イタリアワインに新風を巻き起こす
Mr. Maurizio Zanello

してきている国でゼロから自
なりのポリシーでワイン造りを
はじめた。これに多くの人が興
味を持ちはじめている。

若いうちからこの道を歩かせ
た父親の「先見の明」といえば
それだが、イタリアワイン造
りに新風を巻き起こそうとする
彼の動きは、ひとつの工程だけ
ではない。全ての工程を見直し、
最良のものを造ろうとしてきて
いる。10年前の彼のワイン造り
は無謀だと言われた。当時彼は
25才の若さだった。今は、農業
大臣でさえ彼の言葉に耳を傾け

ようとしている。

カーザデルボスコ社の 製品

〈FRANCIA ACCORTA
BIANCO〉

シャルドネ65%、ピノピアン
コ35%、アルコール12%。フェ
ルメンテーションには全て温度
調節がされ、ステンレスタンク
で7ヶ月。一部大樽で熟成され
る。約10万本生産。

〈CHARDONNAY〉

スキンコンタクトは24時間。
最終発酵にはバリックを使用。

熟成にはバリックの新樽を使い
7ヶ月を要する。生産量は1万5
000本。

〈FRANCIA ACCORTA
ROSSO〉

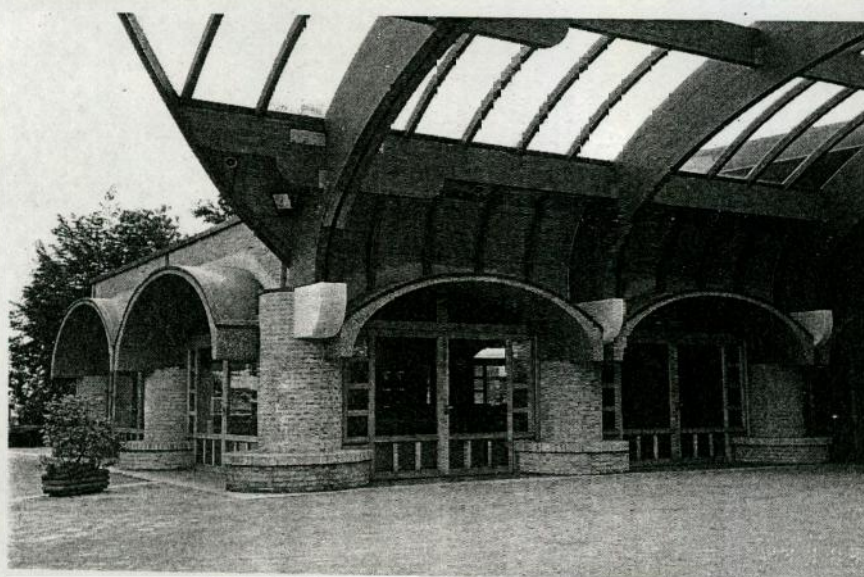
カベルネフラン45%、メルロ
15%、ネッピオロ15%、バルベ
ラ25%、アルコール12・5%。
大樽で10ヶ月、バリックで5ヶ
月熟成される。生産量7万本。

〈MAURIZIO ZANELLO
LLA〉

カベルネソー
ヴィニオン45%、
カベルネフラン
25%、メルロ30
%、スキンコン
タクト24時間の
後、最終発酵を
新樽のバリック
で行なう。熟成
はバリックで15
ヶ月間。

その他、PI
NER (ピノネ
ロ種100%)、
スプマンテ、ロ
ゼのスプマンテ
を生産する。

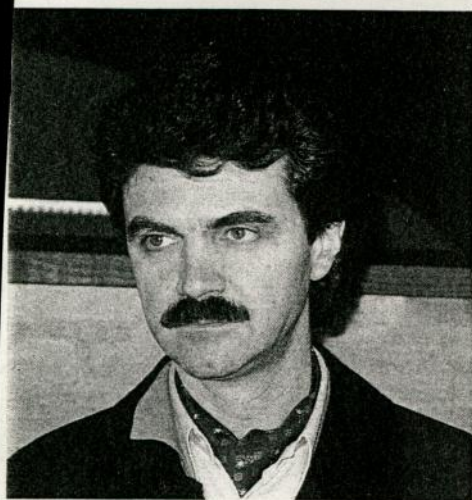
★BELLAV
ISTA社



ワイナーを作り、一大リゾート構想を打ち立てたBellavista社

オーナー、VITTORIO
MORETTI氏の発想は大胆
である。同氏がこの地にワイナ
リーをつくり、一大リゾート構
想を打ち立てたのは今から10年
前のこと。

この中心となるワイン造りを
成功させたのはMATTIA
VEZZOLA氏。当時29才。
ワイン造りの一切をまかされた。
同氏はモレッティ氏の意向を聞



土地に合ったスプマンテ造りを成功させた
Mr. Mattia Vezzola.

き、この地に合ったスプマンテを造ること。を念頭に全ての工程にこのポリシーを重ねた。同氏に話を聞いてみた。

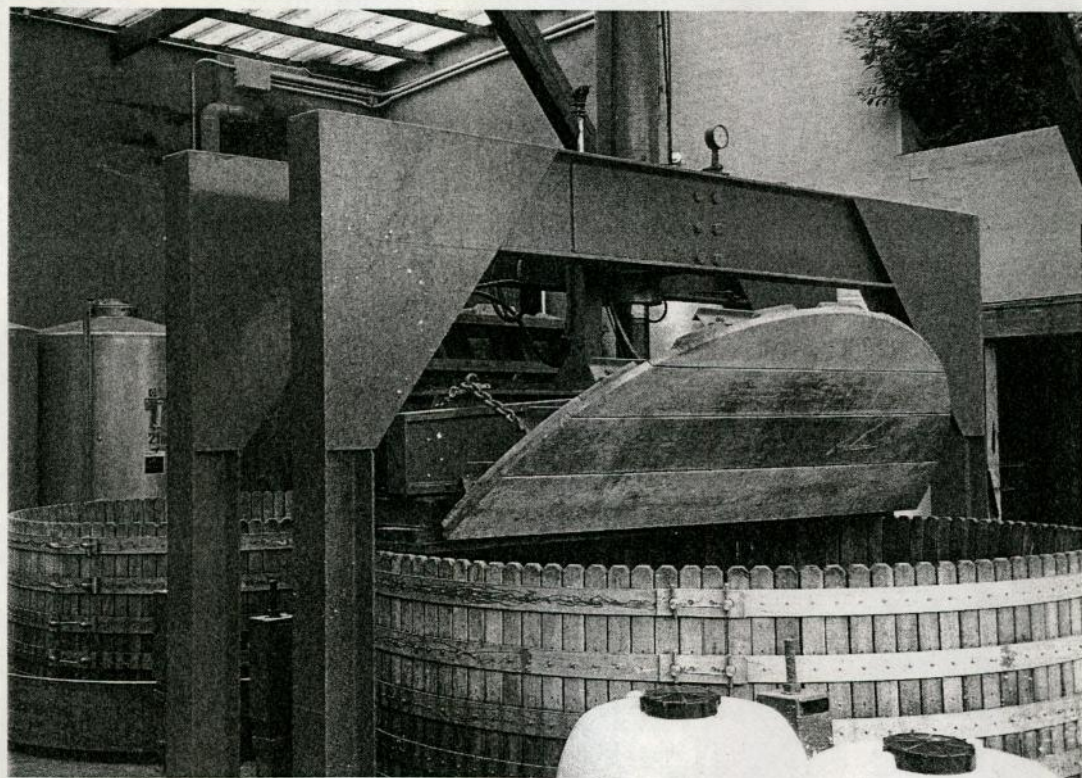
ヴェッツォーラ氏はガルダ湖に近い農家に生まれた。ルガナワイン（この土地のDOCワイン）でもあれば自分の家でワイン造りをしていたかも……

というように、ワイン造りには若い時から興味を持っていたようだ。最初の仕事はミラノではじめ、その後SEITZというボトリングシステムを売る会社の北イタリア監督官として10年間働いた。その顧客であったモレッティ氏の引きがあつて念願のワイン造りにたずさわることになった。それが、最初はモレッティ氏に英語とピアノを教

える約束だったそうだ。スプマンテも2万本から50万本へと増産した。

ヴェッツォーラ氏は最初のポリシー通り、フランチャコルタの土地に合ったブドウ造りに専念し、その個性を生かすべく努力した。まず、強い苗（クローン）を集めた。フランスでは1ha当たり5000本から1万本植え、農薬を使用して育てるがあくまでナチュラルに育てる為には6000本迄と判断し、実行した。

そしてブドウを植える地区をしっかりと区分けた。①風の当る場所②日当りの良い場所、③ブドウのつぶのしっかりした苗を選ぶこと等に注意し苗を植えた。現在シャルドネ種80ha、ピノビアンコ種20ha、ピノネロ種12haを持つ。土地は石灰質、粘土質である。ベンデミアに摘み取られたブドウは手で運ばれる。プレス機もMARMOINEと呼ばれる単純なものを使い、絞り方が強過ぎないように配慮がなされている。やわらかく3回に分けて絞られ、ブドウの取れたゾーンによって45のタンクに分けられる。これによって、ブ



Marmonierと呼ばれるプレス機。強く絞り過ぎないように配慮されている

ドウの個性を最大限に引き出すのが目的。しかし実に手間の掛かる作業である。一部バリック樽に入れた材料（4〜8ヶ月間）を加える。

全体の3分の1迄にこの量を

押さえているそうだが、独特の風味、香りを持ったスプマンテのベースが造られる。

あとは45種の個性をうまく生かし、熟内2次発酵が行なわれる。



麦わら色、グリーン系の黄金色、明るい黄金色と
多種の色、味、香をもつ
Bella Vista社のスパマンテ。

ベッラヴィスタ社の スパマンテ

〈BELLAVISTA PAS
OPPERE〉

SPUMANTE BRUT.

アルコール12%。シャルドネ65%。ピノネロ35%。色は麦わら色。香りがしつかりし、繊細。味もすっきりしている割に風味がある。

〈BELLAVISTA CR
EMANT〉

アルコール12%。シャルドネ100%。

クリーミーな泡立ちで細かい。色はグリーン掛かった黄金色。エレガントな香りでナチュラルである。女性向きといって良い。

〈BELLAVISTA GR
AN CUVÉE〉

アルコール12%。ピノネロ、ピノビアンコ、シャルドネがそれぞれ3分の1。

色は明るい黄金色。香りはエレガントななかにも野性のフルーツの味があり辛口である。

ベッラヴィスタ社のボトルを見ると、あのCRUGシャンパンのボトルによく似ている。それとなくモレッティ氏に聞いてみた。同氏によると、このボトルはこの地方のオステリアやトラットリアで古くから使用していた1ℓ、1.5ℓのワインカラフェの形で、実は数年前にCRUG輸入業者と争いになったが、裁判では勝利を得た、とのことだ。

モレッティ氏の今後の計画を聞いてみた。同氏の夢は果てしない。既にホテル、レストランを持つ、ウィルバ・カップサッカ―の時はヘリコプターを飛ばして内外有名人とコンタクトを取った。全てこの地にリゾート構想があるからだ。ゴルフ場をつ

くり、5星ホテルに3つ星レストラン。プール、コンベンションセンターを設えるリゾートホテル建設。ベースにフランチャコルタスパマンテを置き、リゾート村をつくるこのプランの現は、フランチャコルタのワイン造りの今後の大きなインパクトになるだろう。

FRANCO-ACQUA TAの今後

フランタの興味ある名前の由来は解説した。北イタリアの中心都市ミラノから車で1時間掛からない好立地にあり、近くにはガルダ湖というリゾートに接し、ワイン造りを核に総合地域開発を期待できる地域である。しかし、その実現に向けては問題がないわけではない。

ここに掲げた醸造ワイナリーもフランチャコルタとして有名になわけではない、個々の会社の名前のみが有名になっている。フランチャコルタ全体の知名度プレステージをあげるには、それなりに、その名前をギヤランティしなければならぬ。そうした動きが必要だろう。

ベッツォーラ氏の言うように、

自然、土地の個性を生かし、ザネッラ氏の実行するように技術革新をすすめることによって、独自のワインが生まれる。これこそがEC統合以降市場内で伸び、生き残って行く道のように思える。その為のプランとしてまだ公表されていないフランチャコルタDOCの新規定案(930条)を見る機会を得たので紹介したい。

90年3月5日現在の加盟67社(500ha)の43%の会社が既にサインし、68%の内容が詰められていくとのこと。その内容を見てびっくりしたが、非常にきびしいものだ。中でも1ha当たりの苗の本数を規定するのはイタリアではじめてで、2種の区域でha当たり4000本と3300本が規定されている。さらにフランチャコルタの名前をスパマンテのみに絞りイタリア最強の地域にしていく内容も見られた。

68年第6番目のDOCの指定を受けた地域だが、非常にせまい地域である為、今回のような思い切った規定の改革も可能なだろう。この動きからも十分勢いを感じられるフランチャコルタの今後の動きは非常に興味深いといえる。