



素朴な地ワイン産地からの 華麗なる転身

誕生から半世紀

すべてはふたりの男の出会いから始まった。1955年、ミラノの東80キロのコレテ・フランカ村に農園を所有していた貴族の末裔グイド・ベルルッキは、ワインを安定させるため若い醸造家フランコ・ジリアーニに助けを求めた。アルバ醸造学校を卒業したばかりの野心的な若者は、シャンパーニュのようなワインを造りたいとの自分の夢を実現すべくベルルッキに囁いた。「瓶内二次発酵でワインを造りませんか」。

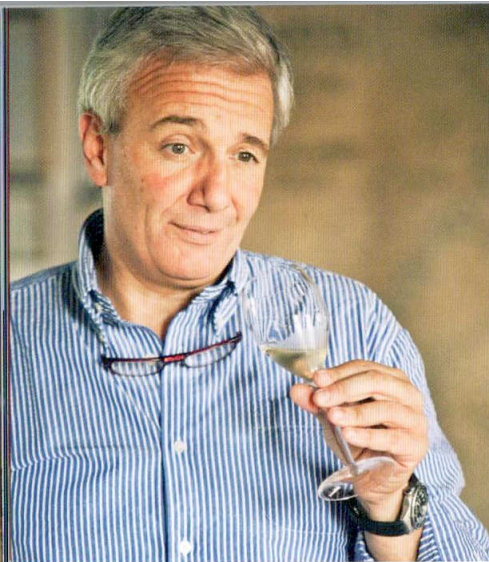
かになったイタリア社会に歓迎された。グイド・ベルルッキ社は急成長を遂げ、イタリアの瓶内二次発酵ワイン最大の生産者となった。自家消費の赤ワインを造っていた貧しい産地は、ワイン名から「フランチャコルタ」として知られるようになり、一気に「イタリアのシャンパーニュ」としての名声を確立した。これが「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれるシンデレラストoryだ。

「奇跡」を可能にした産地のポテンシャル

どんな奇跡もその背後には、さまざまな要因がある。フランチャコルタの場合は、まずその卓越したテロワールだ。産地の大部分の土壌は水



自然条件、人的要因、歴史的タイミングなど、さまざまな要因がひとつに収斂したとき、奇跡は起こる。高度経済成長を遂げたロンバルディア州、忘れ去られていた貧しい農村地帯に「ワインの神」が微笑んだのは1960年代初め。それはイタリアワイン・ルネッサンスの幕開けを告げるファンファーレでもあった。



イタリアのDOC、DOCG協会の会長を長年務めるリッチ・クルバストロは、現在はヨーロッパ各国のワイン呼称協会の集まりであるEFOWの会長も務めている。

(写真右) リッチ・クルバストロのワインは調和のとれた親しみやすいスタイルで、幅広く楽しめる。
(写真下) 当主リッチの5代前の祖先にあたるロレンツォ・リッチ・クルバストロはガリバルディの赤シャツ部隊に参加したイタリア統一の英雄。イタリア統一150周年を記念してミズレに登場。

Data

Via Adro 37, 25031 Capriolo (Brescia)

創立年..... 1885年

畑面積..... 27ha

年間生産本数..... 200,000本



Ricci Curbastro リッチ・クルバストロ

歴史的な名門が造る調和のとれた親しみやすい味わい

「ピノ・ビアンコはフラワリーで優美だが、栽培が非常にむずかしいので見捨てられつつある」リッチ・クルバストロは残念そうだが、彼はフランチャコルタの特徴でもあるピノ・ビアンコを大切にしている。ベースのブリュットに30パーセントブレンドしている。

ワイナリーのあるカプリオロ村は生産地区の最西端にあり、イゼオ湖から流れ出すオーリオ川の近くにある。「氷堆石土壌だけでなく、堆積土壌もあり砂利も多い。またさえずる丘がないので、カモニカ谷の冷たい空気が直接流れ込んでくる」。

パドヴァ大学を卒業した醸造家でもあるリッチはブドウの特徴を生かした丁寧なワイン造りを行っている。ワイナリーの看板ワインであるサテンはつねに喜ばしい味わいだ。

取材先ワイン

テイスティングコメント

フランチャコルタの試飲は楽しい。純粋な果実味があり、攻撃的な酸がなく、調和のとれた味わいで、飲み疲れることはない。「消化しやすいワイン(マッティア・ヴェッツォーラ)」なのだ。

Comments

リッチ・クルバストロ Ricci Curbastro / カプリオロ村 / 氷堆石土壌、砂質土壌

サテン ブリュット
● ミレジマート 2006
Satèn Brut Millesimato 2006

フラワリーで、やさしい香り。白桃、メロン、ライチ。適度な酸があり、フレッシュだが、泡が優しく、味わいは女性的。サテンらしい調和のとれた優しいワインだが、複雑さもある。

Ch100%。木樽発酵。イーストコンタクトは40カ月。残糖7g/ℓ。ワイナリーの看板ワイン。(4,410円/گران・サム)