



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

ワイナリー

ミュージアム

アグリツーリズモ

ワイナリー

Ricci Curbastroファミリーはルーゴ・ディ・ロマーニャ (Lugo di Romagna RA)、ロンターナ・ディ・ブリズィゲッタ (Rontana di Brisighella RA) そして、カプリオロ・イン・フランチャコルタ (Capriolo in Franciacorta) を象徴する伝統的なワイナリーを数世紀に渡り所有しています。1800年代から本格的にワイン製造を始めました。その証拠に未だに1885年のエチケットがカンティーナに保存されています。

1967年以降、Gualberto Ricci Curbastro氏の手によってブドウを栽培しそして醸造までを一括して行う現代のワイン作りへと変わり、DOC (統制原産地呼称ワイン) Franciacortaが設立されました。

農地32ヘクタールのうち27.5ヘクタールの畑が財団に加入するフランチャコルタ組合によって厳格に区画管理され現在のブドウ栽培が行われています。Villa Evelinaの屋敷が位置する広大な敷地の地下にあるワイナリーでゆっくりと醸造、そして熟成されたFranciacorta DOCG (統制保証付原産地呼称ワイン) が作られます。

世界中の顧客の要望に答えるべく、醸造に関してはワイン専門家Alberto Musatti氏と、同じくワイン専門家のRiccardo Ricci氏が二人の経験ノウハウを調和させ醸造を行っています。

ワイナリーは通常何時も通年営業しており、お客様が直接ワインを購入する事が出来ます。

アグリツーリズモ

アグリツーリズモ (AGRITURISMO)

アグリツーリズモ: ブドウ畑の中にあるレジデンスには8つの部屋がありワイナリーのすぐ目の前に位置しています。全ての部屋にはキッチンがあり料理に必要な備品、そしてタオルやシーツなどが備わっています。

ミーティングルーム: 220平方メートルの広さを持つ会議室は明るく静かで99の座席がありサウンド、録画、映写システムを設備しています。ワインテイスティングや文化イベントの開催、要望に応じたミーティングが可能です。

グラナイオ・ベルデ: 歴史的な建物 (納屋) 内部はEvelina Ricci Curbastro氏の世界になっています。あふれんばかりのアンティークと絵に描いた様なお店の通常営業時間は月曜から土曜日の15時から19時になります。

アチネッロ: 一つのプロジェクトとして子供達がワインの知識を深める為の学校を開催しています。ブドウの衣装を絡めた可愛い先生 (アチネッロ) と一緒に子供達自身の五感を使いブドウ栽培、醸造について学ぶ事ができます。



ミュージアム



フランチャコルタで唯一のワインミュージアムはRicci Curbastroファミリーが数世紀に渡る長い年月の間、ワイン作りやその他の農作物を生産してきた証拠となる無数の展示品が飾られています。1986年からスタートしたミュージアムが今日まで続いているのはGualberto Ricci Curbastro氏が30年以上の時間、細かく様々な事に気を配った結果が現れている証拠です。

事前予約により、テーマ別に分けられた4つの部屋を見学しながら私たちの当時から現代までの仕事内容をガイドが詳しくご説明致します。



フランチャコルタ (FRANCIACORTA)

ステンレスタンクでの最初の発酵後、次の年の春から地下カンティエーナでフランチャコルタの特徴である瓶内二次発酵（メトド・クラシコ製法）をゆっくりと行います。最低でも30ヶ月瓶内で酵母に触れさせ熟成を行った後に、その酵母とワインの上澄みを瓶内から取り除きリキュールを添加し（ドサージュ）さらに数ヶ月瓶内で精錬を続けさせます。Franciacortaのサービス温度は約10℃、香りの違いを汲取る為に腰がゆったりとした背の高い細いグラスをお使い下さい。



FRANCIACORTA デミ・セック

シャルドネ ピノ・ビアンコ
柔らかく魅力的な甘口の発泡性ワインです。アンティパスト、スフレやフランなどの焼き菓子にも最適です。

FRANCIACORTA ノン・ドサート“GUALBERTO”

ピノ・ネロ 70% シャルドネ 30%
ワインの骨格を高める為に長い熟成を行っています。ドサージュ（補糖）を行っていないにも関わらず並外れた柔らかさを持つワインに仕上がっています。



FRANCIACORTA ブリュット
シャルドネ 60% ピノ・ビアン
コ 30% ピノ・ネロ 10%
アペリティーボ（食前酒）に最も
最適です。また全ての食事にも合
わせる事が出来ます。

**FRANCIACORTA エキストラ・
ブリュット**
シャルドネ 50% ピノ・ネロ
50%
エキストラ・ブリュットはミレジ
マート（収穫年の記載）がされて
います。最低でも瓶内で40ヶ月
以上酵母に触れさせ熟成を行って
います。



**FRANCIACORTA サテン・ブリ
ュット** シャルドネ100%
フランチャコスタの特徴を良く表
しています。バリック樽を使用し最低でも瓶内で30ヶ月以上
酵母に触れさせ熟成を行っており
瓶内の気圧が他の物よりも低く（
max.5
気圧）エレガントに仕上がってお
ります。色は小麦色をしており熟
した果物を感じます。全ての食事
に合わせる事が可能です。特に繊
細なお魚料理にぴったりです。

FRANCIACORTA ロゼ・ブリュット
ピノ・ネロ 80% シャルドネ
20%
香りは広がりのある香り口の中に
新鮮な余韻を長く残します。味の
強い食事にも合わせる事が可能です。



CURTEFRANCA ビアンコ

シャルドネ 60% ピノ・ビアンコ 40%
辛口。新鮮でアルコール度数が低いです。

CURTEFRANCA ロッソ

カベルネ・フラン カルメネレ 40% カベルネ
・ソーヴェニヨン バルベラ メルロー (各20%)
上品で味わい深いブーケが特徴です。

VIGNA BOSCO ALTO - シャルドネ100%

225リットルのオーク樽で1年間熟成させて
います。トースト香と柔らかいバニラの香りを
感じ取る事が出来ます。

VIGNA SANTELLA DEL GRÖM

カベルネ・フラン カルメネレ 40% カベルネ
・ソーヴェニヨン バルベラ メルロー (各20%)
バリック樽での18ヶ月の熟成後、さらに1年
間ボトルの中で精錬させます。色は深いルビー
色で繊細な味覚が口の中に広がります。





IGT SEBINO ピノ・ビアンコ

ミネラルを良く感じ取ることができ、プラムの香り白いお花の香りが印象的です。

IGT SEBINOROSSO - メルロー 50%, カベルネ・ソーヴェニヨン 50%

IGT SEBINO ピノ・ネロ

18ヶ月バリック樽での熟成。柔らかく繊細なタンニンを味わうことが出来ます。

IGT SEBINO BROLO DEI PASSONI - 100% シャルドネ

ブドウを収穫後、自然に乾燥させたブドウを使って作っています。黄金色で香りが長く持続するのは特徴です。味は甘口で青かびのチーズなどに愛称がびったりです。

RICCI CURBASTRO ブリュット・メトド・トラディツィオナーレ

シャルドネとピノ・ビアンコで作られたスパマンテです。15ヶ月間、酵母との熟成を行っています。



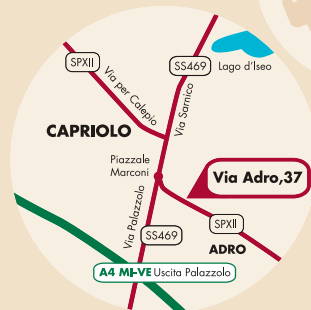


RICCI CURBASTRO

Franciaorta

**AZIENDA AGRICOLA
GUALBERTO RICCI CURBASTRO & FIGLI**

I - 25031 CAPRIOLO (BS)
Villa Evelina - Via Adro, 37
Tel. +39 030 736094
Fax +39 030 7460558
www.riccicurbastro.it
E-mail: agrit@riccicurbastro.it



Tradotto da Leo Hisatsugu