

### お帳場通信

MITSUKOSHI  
夏



夏の休日。



〈リッチ・クルバストロ〉  
フランチャコルタ・サテン・  
ブリュット 2010

フレッシュなフルーツの  
香りに樽発酵に由来する  
アーモンドの香りも。ス  
ッキリした軽快な味わい  
です。シャルドネ100%。  
4,860円(24点限り)/750ml  
/白・発泡/イタリア製



**Ricci Curbastro**  
ワイナリー/リッチ・クルバストロ  
1ワイナリーの建物前にディスプレイされた道具。2ワイナリーの建物の装飾にも道具が使われている。3カンティエナの照明につけられたワインボトル。4ミュージアムの一部。5古くからのワイン。現存する最古の物は1946年。6ダンディー・リカルド・リッチ・クルバストロ氏。

**ワイン造りの歴史が残る場所**  
〈リッチ・クルバストロ〉は、個性的な佇まいのワイナリーです。ぶどう畑の中に9つのレジデンスがあり、ワインテイステイングやイベントなどを行うことができ、敷地内にあるミュージアムには、クルバストロ家が長い年月をかけて集めたワイン造りや農作物の生産に使われた道具が展示されています。クルバストロ家は数世紀にわたり、伝統的なワイナリーを所有してきたのだといえます。1967年以降、この地でもグアルベルト・リッチ・クルバストロ氏によって本格的なぶどう栽培とワイン造りが行われ、現当主リッカルド・リッチ・クルバストロ氏が引き継ぎ、高品質なワインを造り続けています。多彩な表情を持つフランチャコルタのワイナリーを代表するひとつです。ブリュットは、シャルドネ60%、ピノ・ビアンコ30%、ピノ・ネロ10%です。試飲させていただいたフランチャコルタは、繊細で華やかな香りと味わいでした。イゼオ湖の近くから、ぶどう畑を眺めるとその風景はまた美しく、時間を忘れてフランチャコルタを味わいながら、数日を過ごしたくなってしまった場所でした。