

<http://top.tsite.jp/lifestyle>

T-SITE Lifestyle

いま欧州でも最も注目を集めるスパークリングワイン「フランチャコルタ」って？ 和食とも合う実力派

2016.1.28 (木) 10:00

Share



今回紹介する「フランチャコルタ」。レ・カントリエとエリザベッタ・アブラーミを除き、すでに日本に輸出されている。

不動の人気を誇るシャンパン、近年人気上昇中のカバに次いで、現在ドイツをはじめ欧州で注目されているのが「フランチャコルタ」。イタリア生まれの伝統製法のスパークリングワインだ。「イタリア最高峰の泡」「イタリアン・スパークリングワインのサンクチュアリ」といったキャッチフレーズをあちこちで耳にする。

スパークリングワイン史、シャンパン300年、カバ150年、フランチャコルタ55年

フランチャコルタの故郷はロンバルディア州。州都ミラノから北西に70km、イゼーオ湖の南のほとりだ。地名の由来は、11世紀にこの地へやってきたクリュニー会やベネディクト会の修道士らの非関税交易エリア。ラテン語で「Curtes francae（クルテス・フランカエ）」と言う。フランチャコルタの名が文書に登場するのは1277年、1570年には、同地の医者ジロラモ・コンフォルティの著書に発泡性ワインについての記述があるという。しかし本格的なスパークリングワインの生産が始まるのは1960年代になってからだ。

ごく普通のワイン産地だったフランチャコルタの歴史を塗り替えたのは、醸造所オーナーのガイド・ベルルッキと同社の醸造家フランコ・ジリアーニ。ジリアーニは醸造大学在学中、シャンパンに魅せられ、フランチャコルタで同様の製品を造りたいと考えた。彼らはフランチャコルタの気候と土壌が高品質のスパークリングワインの生産にふさわしいかどうかを綿密に調査、同地域でもなじみのあったフランス系の白品種シャルドネとピノ・ブラン、赤品種のピノ・ノワールの栽培に専心する。1955年頃からは醸造における試行錯誤を繰り返し、1961年にフランチャコルタ地域初の伝統製法、つまり瓶内二次発酵のスパークリングワインをリリース。生産本数3000本でスタートをきった。これがフランチャコルタのサクセス・ストーリーの始まりだ。ベルルッキ社の他にも、同じ夢を持つ造り手はおり、マウリツィオ・ザネッラ（カ・デル・ボスコ社）、ヴィットリオ・モレッティ（ベラヴィスタ社）らがこれに続いた。1990年には27社が増え、フランチャコルタ協会を設立、共同でフランチャコルタのマーケティングに取り組み始める。現在、会員数は120社を越え、総栽培面積は2800ヘクタールに達している。

ハイクラスのブランドとして急成長

1995年はフランチャコルタにとって記念すべき年となった。スパークリングワインの産地としてDOCG（原産地認定の最上位）に格付けされたのである。加えてフランチャコルタもシャンパーニュと同様、限定された地域の特定の醸造方法によるスパークリングワインの銘柄となった。「サテン」というフランチャコルタ独自のカテゴリーもある。通常のフランチャコルタの内圧は5～6バールだが、サテンは5バール以下。使用されるのは白品種であるシャルドネとピノ・ブランのみで、味わいもブリュットだけ。ソフトでシルキーな舌触りが魅力的な製品だ。

日本はフランチャコルタにとって重要なマーケット

フランチャコルタ協会が最も重要視しているマーケットのひとつが日本。和食との相性が非常に良く、すでに多彩なフランチャコルタが気軽に楽しめる状況にある。フランチャコルタの醸造規定はシャンパン同様厳格で、瓶熟成期間が非常に長いので風味豊かだ。昨秋訪れた6つの醸造所から、印象的だったフランチャコルタをピックアップしてみた。

「フランチャコルタ」気配の造り手たちの自信作はこれ！

リッチ・クルバストロ エクストラ・ブリュット、ミレジマート2010

シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%のブレンド。酵母と共に48ヶ月瓶熟成。シャルドネの2割はオーク樽仕込み。ほのかなオーク香、凝縮感とパワーのある風味。熟成したチーズなど発酵食品にぴったり。

