



# 週刊文春

8月10日号 定価420円



FRANCIACORTA from ITALY

# フランチャコルタにうってつけの日。



実に多くの人々が経験上、イタリア料理こそが最も美味しい西洋料理だと「知って」いる。イタリアの豊饒が、そのままワインとなったフランチャコルタも同じこと。奇跡のテロワールがもたらす「泡」はストレートに、当然の実力として美味しいのだ。太陽きらめくこの季節が、あなたとフランチャコルタの出会いにうってつけの日。



スタイリッシュなボトルが美しいフェルグッチーナ ミルディフランチャコルタ ブリュット ¥5,200 / モトックス ☎ 0120-344-101

(右上)フランチャコルタの人気の秘密がこのやわらかな泡。口当たりがなめらかで料理との相性も高いので、食前酒のみならずコース料理をフランチャコルタ一本で造すこともお薦めだ。  
(右)繊細でエレガントな味わいのペルシセルラーニ ブリュット アニヴェルサリオ ¥5,800 / 仙石 ☎ 073-421-8885



**盛** 夏、太陽が午後をまわり、少し風が上がったら、乾いた喉を何で潤そう？ キリリと冷えた白ワインも捨てがたいが、もう少し刺激があつて心と身体が素直に「美味しい！」と歓喜するような素敵なお酒があるのなら？  
ここ数年來、世界中の愛飲家やグルメを次々と虜にし、その出現は「イタリアの奇跡」とまで呼ばれているイタリアの新しい泡。フランチャコルタを「存じだろるか？ やわらかく繊細な泡、ふくよかな香り、果実味のはとばしるゆたかな味わいが実に美味しい。イタリアワイン最高峰クラス D.O.C.G.

C. G 認定の発泡性ワインである。その品質は、同様に純潔保護原産地呼称を許され、瓶内2次発酵を行うシャンパンと並び称されるが、フランチャコルタは生産地域がより南に位置するため、隣接するイゼーオ湖がもたらしたミネラル豊富な土壌や温暖な気候と、十分な日照量に恵まれブドウがよく熟す。そのため、シャンパンに施されるようなドザージュ（補糖）はできる限り抑えられ、良いブドウが本来持つ自然な甘み、豊かな風味が丹精こめて引き出されており、ピュアでふくよかな飲み心地だ。後発だからこそ、品質至上主義

が徹底され、カヴァやシャンパンより長い熟成期間や、ブドウの品種について独自の厳しい製造規定が設けられるなど、アドバンスドジである熟成度の高いブドウの味わいを生かす製法にとことんこだわっている。ミラノコレクションの乾杯用オフィシャルワインに採用されるなど、ファッショ界との関係も深く、優美で洗練されたボトルデザインが多いのも特徴だ。イタリアの美食の粋と、ミラノの洗練を身にまとったフランチャコルタ。太陽きらめく夏の日が、イタリアの奇跡。とあなたが出会おうってつけの日になるに違いない。



フランチャコルタの代表的なワイナリーから、人気の銘柄をいくつか紹介する。  
1. モンテ・ロッサ プリマ・キユヴェ フランチャコルタ ブリュット ¥4,500 / モンテ物産 ☎ 0120-348-566 2. カデル・ボスコ フランチャコルタ ブリュット キユヴェ プレスネージュ ¥4,800 / フードライター ☎ 078-858-2043 3. ペラヴィスタ アルマ・グラン・キユヴェ ブリュット ¥5,000 / エノテカ・オンライン ☎ 0120-81-3634 4. リッチ・タルバストロ フランチャコルタ キテン ブリュット ¥4,500 / グラン・サム ☎ 03-5939-9263  
Photo: Yoshihito Sasaguchi, Design: Shiroishi Design Office

提供：フランチャコルタ協会 www.franciacortanet.jp/