

イタリアのセシスが選ぶ 傑品集

FRANCIACORTA

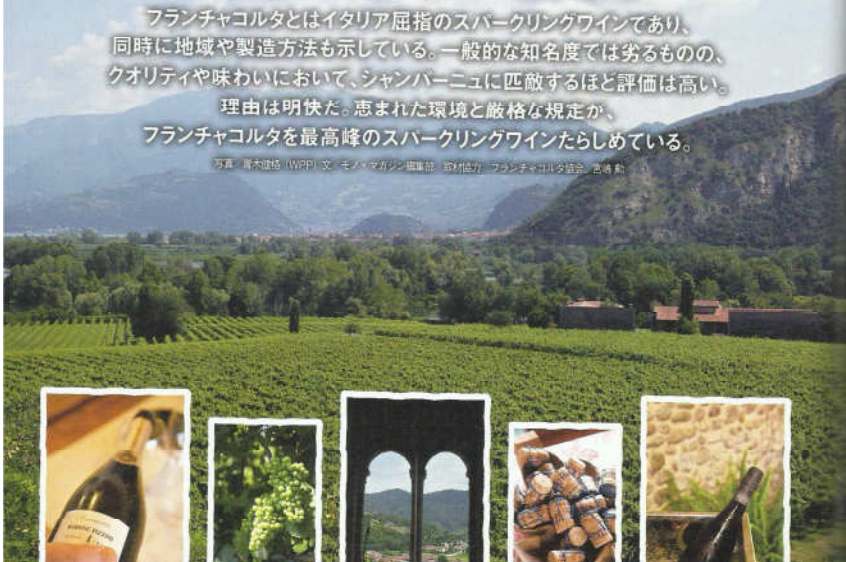
「フランチャコルタ」

イタリアワインの傑作品

フランチャコルタとはイタリア屈指のスパークリングワインであり、同時に地域や製造方法も示している。一般的な知名度では劣るものの、クオリティや味わいにおいて、シャンパーニュに匹敵するほど評価は高い。

理由は明快だ。恵まれた環境と厳格な規定が、フランチャコルタを最高峰のスパークリングワインたらしめている。

写真：青木建治 (WPP) 文：モノマガジン編集部 取材協力：フランチャコルタ協会、意酒会



全地球的オートバイ「スーパーカブ」60周年読本

mono

新製品から時代を読む
2018 NO.810
モノマガジン合併号
www.monomagazine.com
定価637円

8-16/9-2

60 anniversary

地球代表オートバイ

最強伝説スーパーカブ

総力集

1958年に発売されてから60年、スーパーカブは日本を代表するバイクとして、世界中に愛用されてきた。その歴史と魅力を、最新のモデルも含めて紹介する。また、カブの魅力を最大限に引き出すためのカスタムパーツやメンテナンスのノウハウも紹介する。

なぜ今も愛用されているのか
イタリア式傑作品
モノマガジンMARUZEN
靴の中の最適文具
和歌山県、岐阜県

RICCI CURBASTRO

かつての農機具を展示した
ワイン博物館も併設



ここにワイナリーを築いた祖父と同じ名の販売担当ヴァルベルト・リッチ・クルバストロさん。



19世紀よりイタリア各地でワイン製造を続けるリッチ・クルバストロ家のワイナリー。この地でのワインづくりは1967年に開始され、付近の村やイゼオ湖周辺に区分管理された20ヘクタールのぶどう畑を所有する。現在は醸造家である父と販売担当の息子のふたりがワイナリーを運営。訪問客のためのワインセラーのほか、フランチャコルタで唯一のワイン博物館も併設されている。 <http://www.ricciourbastro.it/>



邸宅の地下には醸造所が設けられ、第一次発酵を行うステンレスタンクや木樽、第二次発酵中の50万本の瓶が整然と並び、



リッチ・クルバストロ

シャルドネを木樽で第一次発酵させた後、瓶内で40カ月熟成させた「サテン ブリュット」(左)は柔らかくエレガントな仕上がり。価格5400円。祖父の名を冠した「ドサッジョ・ゼロ グラルベルド」(右)はピノ・ネーロ70%、シャルドネを30%使用。ワインの骨格を高めるために長期熟成させ、メンドサートながらも非常に柔らかくまろやかな仕上がりになっている。価格9180円
電話：03-5930-9263

最適な環境と厳格な製造工程

ワインの個性はぶどうの育つ場所や気候、土壌、いわゆるテロワールによって左右されることはよく知られている。その点においてフランチャコルタは非常に恵まれた環境におかれている。北イタリアに位置しながら、アルプスと氷河湖(イゼオ湖)の南西に広がり、日中は温暖な気候で、夜になると2000メートル級の山々の冷気によって気温は一気に下降する。加えて一帯は氷河期に山が削られて運ばれた水堆積土壌。この寒暖の差と水捌けのよい土が、果実味の凝縮した、みずみずしいぶどうを生み出すのである。

この地域で本格的なワインづくりが始まったのは、1961年というからわずか半世紀ほど。それ以前は貧しい土壌がほとんどの農作物に適さないため一帯は税金が免除されていたというから驚かされる。だが、前述したとおり、この土地の可能性に一部の生産者が着目し、スパークリングワインの製造を開始した。とはいえ、環境だけに頼ったわけではない。製法に厳格な規定を設け、スパークリングワインの最高峰を目指したのである。その規定とは次のような内容だ。

まず、ぶどうの品種はフランチャコルタで栽培されたシャルドネ、ピノ・ピアンコ、ピノ・ネーロ、エルバマンツの4種類。8月9月頃に機械を使わず、良質のぶどうのみ手摘みで収穫する。これらを圧搾し、ステンレスタンクもしくは

イタリア雑貨 イタリアでは夕食前一杯飲む習慣があり、「アペリティーボ」と呼ばれている。元來食前酒を意味していたが、今では食前酒と軽食を楽しむ形式になっている。レストランに向かう前や帰宅前にお気に入りの店でカクテルやワインを楽しむ。