

イタリア最高峰の瓶内2次発酵スパークリングワイン、フランチャコルタ「カ・デル・ボスコ」はミラノの東約80キロ、ロンバルディア州のエルブスコ村に門戸を構える。その歩みは、創業者で当主のマウリツィオ・ザネツラ氏が、若かりしころシャパーニュ地方の有名メゾンを訪れて魅了され「こんなスパークリングワインをイタリアで造りたい！」という夢を抱いたところから始まる。

一念発起、ワイン造りの道に踏み出したザネツラ氏。1976年には初の「マルチ・ウインテージ」によるスパークリングワイン「フランチャコルタ・ピノ」が誕生することになった。

このプロトタイプは、94年「カ・デル・ボスコフランチャコルタ」となり、2005年には今に連なる「カ・デル・ボスコキュヴェ・プレステージ」へと変貌を遂げた。

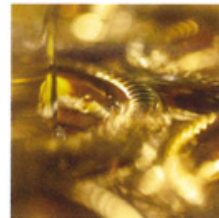
「このキュヴェ・プレステージは最も造るのが難しい。というのも、市場から望まれる安定した味わいを維持しつつも、毎年品質を向上していく宿命を背負っているから」とザネツラ氏は言う。

そして、誕生から42年目のウインテージで「エディツィオーネ42」が国内でお目見えし、次いで43年目となる今年、「同43」がイタリア国外で初お披露目となった。

「この記念すべきキュヴェは、作柄の良かった2018年のベースワインを81パーセント、厳しい年だった

## フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージ・エディツィオーネ

# Ca'del Bosco



「カ・デル・ボスコ」の新しいキュヴェが登場!

text by Ryo TAMURA



Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Prestige Edizione

品種：シャルドネ 84%、ピノ・ビアンコ 2%、ピノ・ネロ 14%  
希望小売価格：5500円（税込）

17年を7パーセント、16年を12パーセントブレンドしました。シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロの3品種の使用比率は毎年微妙に変えているので、マルチウインテージといえども、製造年によって味わいはごくわずかに異なります。その違いこそ付加価値を見出す、市場のハイエンド層に向けて生まれたのが、エディツィオーネ43なのです。

微だが明確に鼻孔に伝わるパインアップルのアロマ。ドザージュわずか1グラム（1リットル当たり）のエクストラ・ブリュット。果実味が、ブドウの成熟度の高さを物語る。

ワインは有機栽培の畑で生まれるが、有機ワインに生じがちな還元的な香りはない。澄み切った味わいの秘訣は、酸素に全く触れることのない醸造工程と、同社独自のブドウ洗浄技術によるところが大きいという。ブドウの表皮に付いた不純物を徹底して洗い落とすことで、醸造過程で生じるオリもごく細かに。結果、酸化防止剤使用量を有機規定の約半量にとどめながらも、安定感のある味わいを実現した。

22年6月には、進めてきたワインナリーの「最後のリニューアル工事」が完了する予定。

「ぜひ皆さまにカ・デル・ボスコを訪れてほしいです」

※複数の年のキュヴェをブレンドした、ノン・ウインテージ