



取材協力
「ヴィーノ デッラ パーチェ」
東京都港区西麻布4-2-6
TEL 03-3797-4448 営業時間: 18:00-0:30(L.O.)
定休日: 日曜日(祝日の場合は月曜休)

内藤和雄 Kazuo Naito

東京・西麻布のリストラテ「ヴィーノ デッラ パーチェ」のディレクター兼ソムリエ。「アカデミー・デュ・ヴァン」東京本校講師も務める。2007年「イタリアワイン ベストソムリエコンクール」(JET-CUP)優勝。1987年より定期的に渡伊。今は年2回ほどのペースでイタリアに足を運ぶ。



「イタリアワインベストソムリエコンクール」初代優勝者
内藤和雄氏がお勧めする

コンタディ・カスタルディの魅力

イタリア最高峰のスパークリング、フランチャコルタの造り手の中でも繊細さで群を抜く「コンタディ・カスタルディ」。その魅力について、東京・西麻布のリストラテ「ヴィーノ デッラ パーチェ」のディレクター兼ソムリエの内藤和雄氏に語っていただいた。

text by Toko Miyawaki, photographs by Koumei Kadowaki



フランチャコルタに
新風を吹き込んだ

「コンタディ・カスタルディ」の哲学

フランチャコルタは、イタリアアロンバルディア州フランチャコルタ地区で生み出される発泡性ワイン。シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵での醸造が義務付けられ、認定品種はシャルドネ、ピノ・ノブール、ピノ・ネロ。1995年にD.O.C.G.(統制保証原産地呼称)に格付けされている。そのトランクラスの生産者「コンタディ・カスタルディ」は、ヴィットリオ・モレッティ氏により91年に設立されたカンティーナ。品質にこだわるブドウは、すべて手摘みで収穫。果汁の压榨前に再び選果を行い、フランチャコルタの規定18カ月よりも長い、36カ月の瓶内熟成を行うなど、丁寧な造りをモットーにしている。特筆すべきは、味わいの繊細さ。シャンパーニュに比べ、この地で育つブドウはポリフェノール感があり、そのためフランチャコルタはカシユアルなスパマンテというイメージが強かった。それを一新すべく、芳醇な香り、滑らかなテクスチャー、きれいな余韻が相まるエレ

ガントな味わいを造りあげ、近年では「フランチャコルタの新風」とも呼ばれ注目を集めている。

繊細さとエレガンスが表現された
「王道」を家庭で楽しむ

「きれいで上品なイースト香に、いかにもフランチャコルタらしい洋ナシ、青リンゴの甘やかなアロマ。何ともエレガントで、この香りを嗅いだだけで、飲むのが楽しくなってきましたね」と、フランチャコルタ「プリュットNV」を試飲した内藤和雄氏は開口一番こう語る。果実味が鮮度感があり、繊細な味わいと長い余韻。果実からくるポリフェノール感をおさえ、コンタディ・カスタルディらしいエレガントさが見事に表現されており、まさにスタンダードキユヴェ。カスタルディの基本とも言えるこの一本は、記念日、または週末にちよとうれい出来事があった時など、親しい人と囲むテーブルで、その飲み心地の良さをゆっくりと楽しみたい。

「フランチャコルタ・プリュット」

シャルドネ80%、ピノ・ネロ10%、ピノ・ピアンコ10%

輝きのあるレモンイエロー。きれいなイースト、洋ナシ、青リンゴ、かすかな青いメロンのあとから白い花の香りが現れる。やさしくクリーミーな泡がフレッシュな果実味を引き立て、繊細で長い余韻が特徴。天然ヒラメなどの淡白で上品な素材の料理と好相性。アスパラガスやグリーンピースのリゾット、ゆでた野菜に塩と上質なエクストラヴァージンオリーブオイルをかけた前菜、上質な生クリームを使ったパナコッタにも合う。



お勧めポイント
繊細な味わいと、長くきれいな余韻が素晴らしい。週末の記念日や、ちよとしたお祝いの席で楽しみたい一本。
5000円(税込)

「フランチャコルタ・プリュット・スティレ」

シャルドネ80%、ピノ・ネロ&ピノ・ピアンコ20%

濃いレモンイエロー。レモン、ライムの皮のコンフィに、ほのかに白桃の香り。泡立ちがリッチでクリーミー、キレが良く、深い味わいで、後口に残る心地よい苦味が特徴。モッツアレラやカマンベールなどのミルクチーズを使った前菜や、魚介のクリームパスタなど、バターや生クリームを使ったデザート。デザートならパナコッタやアイスクリーム。甘い余韻に苦味がアクセントとなり、味の幅が広がる。



お勧めポイント
フランチャコルタの入門編といった飲みやすく明快な味わい。気軽にホームパーティーでの前菜にお勧め。
2990円(税込)

飲むほどに引き込まれる
奥深い味わい

「サテン」と料理の極上のマリアージュ

「サテン」とは、ガス圧をやさしく、また白ブドウのみで造られるフランチャコルタのクレマンタイブに付けられた名称で、フランチャコルタ独自のもの。コンタディ・カスタルディは、そのサテンにも繊細さを徹底的に追及した。シャルドネに伝統品種のピノ・ピアンコをブレンドした「プリュット・サテン」について、内藤和雄氏はこう語る。「ガス圧が低いので飲みやすいですね。ただその分、原酒となる白ワインの風味が表に出てしまうため、ごまかしがきかず、選ぶブドウにも妥協ができません。このサテンはいい意味で、フランチャコルタのジュースと呼びたくなるような、生き生きとした果実味がある。まさに高品質のブドウを使用しての証です。果汁のクリアさ、酸ののびやかさ、余韻のきれいなさでは、フランチャコ

ルタのサテンの中でもトップクラス。今、フランチャコルタに求められている繊細さをすべて持ち合わせた一本でしょう」

料理は、ソテーした魚介が相性抜群。なかでもイカやエビ、アワビのパター焼きなど、海鮮鉄板焼きのようなものがふさわしい。「プリュット・サテン」の持つ上品さが、上質な素材の持ち味を生かしたレストランならではの料理を見事に引き立てます。ゆっくりとグラスを重ねることで、味わいの理解が深まるフランチャコルタなので、ブルゴーニュグラスのような大ぶりのグラスでサーブするのも「興でですね」と内藤和雄氏。そのほか、色が美しい「プリュット・ロゼ」、ドザージュ(蔗糖の添加量ゼロ)をしない「プリュット・ゼロ」、トップ・キユヴェ「ソウル・サテン」とコンタディ・カスタルディのラインナップは実に多彩。共通して繊細なスタイルを持ちながら、さまざまな料理やシーンに合わせられる個性が魅力だ。



「プリュット・サテン」

シャルドネ80%、ピノ・ピアンコ20%

緑がかったレモンイエロー。リンゴのミツ、白い花の香りにローストナッツ香が加わり、複雑で華やか。泡立ちも柔らかで、繊細で上品な味わいながら、質の高い果実味を感じる。鮮やかで伸びのあるその果実味には、魚介と合わせるなら、生よりもソテーがおすすめ。エビ、イカ、アワビのパター焼などの海鮮鉄板焼を、サワークリームとキャビアを使った前菜も合う。きれいな酸が持続するので、やや高めめの12度程度の温度で飲んでも楽しめる。



お勧めポイント
「フランチャコルタのジュース」と呼びたくなるほど、ブドウの旨味がクリアに表現されており、なおかつ繊細。大きめのグラスでじっくり味わいたい一本です。
7500円(税込)



「プリュット・ロゼ」

シャルドネ65%、ピノ・ネロ35%

色調は濃いめのサーモンピンク。フランボワーズや赤スグリなどの果実香。泡立ちも柔らかく酸はのびやか。充実した旨味とフィネスがあり余韻はきれいな。サーモンとサワークリームのカナッペ、鶏のトマト煮込み、豚のカツレツやソテーに生のトマトを添えたものなど。また、白身魚のパターソテーや、パルミジャーノ・レッジャーノをかけたシーザーサラダに合わせると、ピュアな果実味が引き立つ。

お勧めポイント
旨味のはっきりとしたインパクトのあるロゼ。幅広い素材と料理に合わせられるのが魅力です。
7500円(税込)



「プリュット・ゼロ」

シャルドネ85%、ピノ・ネロ15%

やや濃いめのイエロー。ビスケット、熟れたナシ、ジュンパーベリー(ネズの実)を思わせる香り。カラメルのような甘やかな香りも、しっかりとした酸の骨格があり、余韻も長い。力強いワインなので、豚肉のしゃぶしゃぶ、仔牛、仔羊、鶏、仔山羊肉のソテーなど、主張の強い肉料理がおすすめ。魚介なら、スズキやオマールエビなどのクリーム系ソースを使った料理が好相性。

お勧めポイント
ドザージュをしていないので、最大限に熟成させたブドウを使った果汁で味に深みを出しています。その自然な熟成感、肉や魚のメインディッシュにぴったり。
10000円(税込)



「プリュット・ソウル・サテン 2000年」

シャルドネ100%

トーストしたライ麦パンを思わせる香ばしさがあり、香りは複雑。熟成感と、豊かで華やかな旨味が特徴。ゴージャスな味わいながら、泡立ちの柔らかさとキレの潔さで飲み疲れない。フランデーでフランベシ、コクをプラスした魚介のソテーが好相性。ツナや粒マスタード入りのポテトサラダはさんだ黒パンのサンドウィッチ、シェーヴルチーズ、赤味の強い豚肉、例えばクラテッロやイペリコ豚などの生ハムにも合う。

お勧めポイント
プレステー・ジュ・シーン向きの華やかでゴージャスな一本。夜のパーティーなどにお勧め。
10000円(税込)