



PRESS FOLDER 2013



Franciacorta
Blend of passions



EC規則第1234/07に基づく融資によるキャンペーン



フランチャコルタ協会会長マウリッツィオ・ザネッラのご挨拶

皆様、こんにちは。

皆様ご臨席のもとにこの集いを開催できます事を、私はもとより、フランチャコルタのワインに携わるすべての者が誇らしく思っております。

本日は、イタリア・ワインの逸品と称されるフランチャコルタを皆様にご賞味いただき、また、新しい協力関係の門出を正式にお披露目するために、お集まりいただきました次第でございます。イタリア製品のセンスの良さや品質を高く評価して下さる貴国で、フランチャコルタのワインを一層身近に感じていただくために、この協力関係がお役に立つものと信じております。日本はイタリアにとって、貿易相手国としてだけでなく、人々の交流や文化交流に於いても特別な重要性を持っており、私どもと皆様の友情を育み深めて行くのに理想的なお国柄です。

公邸でイベントを開催させて頂きます事をドメニコ・ジョルジ駐日イタリア大使閣下に深く御礼申し上げます。また、フランチャコルタが日本に輸入されるようになってから25年以上経ちますが、その間お世話になりました日本のワイン業界の皆様を始め、ワインを愛する皆様々に厚く御礼申し上げます。そして、日本に於けるフランチャコルタの新しい代表者、金子章子さん、桑井春湖さん、アレッサンドラ・チャンピさんにも御礼申し上げます。今後、フランチャコルタの日本における活動の中心となる方々であり、当協会が選び抜いた精鋭でございます。私どもは全幅の信頼を置いております。

私どもが目指すのは、フランチャコルタという地域の素晴らしい環境と、その地で造られるフランチャコルタというワインの双方を、見事なシナジー効果を発揮する両輪として、多くの皆様に広く知っていただき、評価を高めていただく事です。フランチャコルタというワインはイタリアの中でも、他に類を見ないワインです。50年余の間に、生産者たちの専門知識と努力が功を奏し、世界に冠たるメイド・イン・イタリアの最も輝かしいアンバサダーに数えられるほどの名声を博すに至りました。

フランチャコルタのボトルには、テロワール、人々の丁寧な作業、品質へのこだわりが紡ぎ出す揺ぎ無い絆が詰っています。このワイン、この生産地域、瓶内二次発酵というこの生産方式は、フランチャコルタが持つこれらの特質すべての複雑さと比類の無さを実感して見たいという志のある人々を魅了し、虜にします。

ブドウ樹の列の間で細心の注意を払って行う栽培作業に始まり、手間をかけて入念に行う醸造工程、“セラー”の中でボトルを静かに寝かせる熟成工程に至るまで、フランチャコルタのワイン造りの各工程の中で行われる細かい作業について、一つずつ情熱を込めて語りますとお話が長くなり過ぎますので、この位に留めさせていただきます。

むしろ、フランチャコルタのワイン造りを実際にご覧いただくために、皆様のお一人お一人に現地においでいただきまして、一日かけてワイン造りの現場をご見学いただき、ワインをご賞味いただき、フランチャコルタを満喫していただきたいと思っております。





本日のイベントは、ご招待させていただきました皆様のためだけに開催されるものでございまして、フランチャコルタのワイン、歴史、フィロソフィーをより良くご理解いただきたいという主旨から、お招きする方々を厳選させていただきました。参加ワイナリーも選りすぐりの生産者が揃っております。フランチャコルタの人气が世界各国で益々高まっております中、このイベントを通して日本市場の皆様敬意を表し、また、ワインの業界の皆様やワイン愛好家の皆様に魅了する出会いの場を提供できればと願っております。

最後に、本日のイベント準備に携わられた株式会社エイケイエイトウキョウならびに株式会社ギャルド・ユウ・エス・ピイのチームによる日本の新しい代表者の皆様に心から感謝の意を表させていただきたく存じます。このチームは本日から“フランチャコルタ協会日本事務局”としての活動をスタートさせる運びとなります。今後、イタリア本部との緊密な協力関係のもとに、日本で一層のご支持を賜り、輝かしい未来を築くためのしっかりとした基盤作りを目指して邁進して参ります。フランチャコルタのワインを広めるために、各分野で満足の行く活動を達成したいという意欲に燃えておりますので、どうぞ皆様、ご支援、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

プレス・キット 目次

フランチャコルタ品質保護協会	p.5
フランチャコルタの歴史	p.6
フランチャコルタ：ワインと地域	p.7
フランチャコルタのタイプ	p.9
同地域で産するその他のワイン	p.11
フランチャコルタのミニ情報	p.12
フランチャコルタのデータ	p.13

フランチャコルタ協会日本事務局

〒107-0062 東京都港区南青山5-2-1 アライアンスビル4F GARDE USP GALLERY / A.KA Tokyo内

TEL. +813-5468-3005 FAX. +813-5468-3006

<http://japan.franciacorta.net>



フランチャコルタ品質保護協会

当協会はフランチャコルタのワインの生産規則遵守を保証し監視するために、29人の生産者を発起人として1990年3月5日、コルテ・フランカで設立されました。瓶内二次発酵方式のみで造られるこのワインの呼称は生産地域の地名で、地域内ではこのワインに使われるシャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコが栽培されています。フランチャコルタ、この一言で、生産地域、生産方式、ワイン名を表します。

フランチャコルタ品質保護協会は、1993年にエルブスコの現在の本部に移転し、現在、マウリッツィオ・ザネッラが会長を務めています。原産地呼称フランチャコルタDOCG、クルテフランカDOC、セビーノIGTの生産体系に関わる葡萄栽培者、醸造業者、瓶詰め業者など、合計200近い加盟者が参加しています。見紛う事のないフランチャコルタ協会のロゴには、ロンバルディア州中央部に位置し、ブレーシア市とイゼオ湖畔の間にある19のコムーネ（共同体）の特徴である中世の塔を模して、狭間をつけたFが使われています。（アドロ、ブレーシア、カプリオーロ、カッツァーゴ・サン・マルティーノ、チェッラーティカ、コッカリオ、コロニエ、コルテ・フランカ、エルブスコ、グッサーゴ、イゼオ、モンティチェッリ・ブルザーティ、オメ、パデルノ・フランチャコルタ、パラティコ、パッシラーノ、プロヴァリオ・デイゼオ、ロデーニョ・サイアーノ、ロヴァート）

生産規則に始まり、魅惑的な風景や文化のプロモーションに至るまでの継続的な仕事を通して、当協会は品質保護とブランド並びにフランチャコルタの地域の価値向上のために国内外で活動しています。ワインの品質を至上のものとする協会加盟者の確固たる意志があればこそ、これらすべての活動が可能になります。過去50年間にフランチャコルタはトップクラスの知名度を確立し、イタリア内外の市場で目覚ましい成長を遂げました。辿る道を照らす光はワインの品質であり、消費者の要望に沿う戦略を立てられるよう、綿密な研究とリサーチを遂行しました。

フランチャコルタ協会の統計データ収集部門はイタリアの葡萄栽培・ワイン製造業界の正確なデータ収集と分析を行う、業界初の他に類を見ない部門であり、当協会がリサーチに傾ける熱意を最も良く表す例です。当協会がチェルメスーボッコーニのような大学、地方公共団体、環境保護協会などと共同で進めるプロジェクトも数多くあります。

地域と環境に対する配慮から、フランチャコルタ協会はイタリアで最初に温室効果ガス放出自主規制の任意のプログラムをスタートさせました。国際的に認められたIta.Ca©という計器が二酸化炭素放出量を測定すると同時に、測定結果を元に持続可能な生産を助長するための情報を提供します。現在、フランチャコルタ生産地域の60%以上がそのプロジェクトに参加しており、2010年以降、観測が行われている圏内で温室効果ガス放出の減少3,000トンを達成しています。

2012年はフランチャコルタにとって極めて満足の行く年でした。フランチャコルタのアピールがいっそう高邁なるご支持を獲得する事に成功しました。販売量は1,385万本で前年度対比25%増、これはメイド・イン・イタリアの逸品としての評価を確立した証です。海外の市場でも販売量は増加、特に日本とアメリカ合衆国で伸びており、フランチャコルタは国際市場でも高い競争力を持つに至っています。

2012年には、フランチャコルタ協会に新しい展開がありました。高級品のみを扱うハイエンドな分野で確立されたポジショニングを共通点として、イタリア・ファッション評議会との意義深いパートナーシップを結んだのです。3年間に亘り、レディースとメンズ両方のミラノ・コレクションのファッションショーでフランチャコルタは乾杯用のオフィシャル・ワインとなります。

クラフツマンシップ、エレガンス、クオリティーという概念を共有する分野と手を携えて、世界に誇るメイド・イン・イタリアの特質を知らしめるのです。

フランチャコルタの歴史

フランチャコルタの地域では、16世紀から高級ワインが造られて来ましたが、現代の歴史は1961年から始まります。当時は11の生産者、葡萄畑の総面積29ヘクタール、生産量はピノ・ディ・フランチャコルタが2,000ヘクトリットルでした。

1967年:共和国大統領令により、フランチャコルタの産地が統制原産地呼称（DOC）の認定を受けました。

1990年3月5日:29の生産者を発起人として、フランチャコルタ・ワイン品質保護協会が設立されました。

1991年:3月にフランチャコルタ生産技術規則が承認され、11月にフランチャコルタの商標がイタリアで登録されました。

1993年:新しい生産規則は発泡を起こす方式として、自然な瓶内二次発酵だけを使う事を義務付けています。メトド・クラッシコの表記は廃止され、葡萄栽培地域の義務が導入されました。

1995年:協会のロゴがフランチャコルタDOCGの唯一のマークとなりました。イタリア産ブリュット初のDOCG統制保証原産地呼称を認定されました。同年9月、協会はフランチャコルタDOCG生産規則を承認しました。

1996年:協会加盟生産者の要望により、フランチャコルタ領域内の葡萄栽培・ワイン生産規範が承認されました。それは先述の生産技術規則を向上させた自主規制のルールであり、原産地呼称生産規則より更に厳しい制限が課せられます。すべての生産者はDOCGを証明するために国が発行する帯封を受け取る事になりました。

1997年1月1日:DOCGを証明するために国が発行する帯封をボトルに冠したフランチャコルタ初のワインがリリースされました。

1998年:協会名が変更され、フランチャコルタ、Vqprd（指定地域上級ワイン）テーレ・ディ・フランチャコルタ、セビーノIGT品質保護協会となりました。

2000年:ワイン文化の重要な二つの企画が生まれました：フランチャコルタの地域の観光的ポテンシャルを振興・発展させる事を目的とする“フランチャコルタ街道”プロジェクト。そして、“フランチャコルタ・フェスティバル”、このイベントは毎年9月に地域全体が総力を挙げて開催し現在に至っています。

2002年:特別な名声を確立した事から、CE 753/02の新規則により、フランチャコルタのワインは“フランチャコルタ”という言葉だけで、DOCG表記も含む他の言葉を一切付け足さずに、このワインを明示する事ができるようになりました。

2003年:省令29/5/2001に則り、Docテーレ・ディ・フランチャコルタ並びに“Erga Omnes（すべての人のために）”として知られるフランチャコルタについての監督機能を果たすよう官報で通達が出されました。フランチャコルタ品質保護協会は2000年から続けて来た通常の監視活動を補完する形でその通達を最初に実行したイタリアの協会の一つです。

2004年12月30日:イタリア産VsqprdおよびVsqのタレントの表記使用規則に関する2004年の法令並びに協会の請願により、フランチャコルタDOCGの明示・提示に際して当該表記の任意使用から除外されました。省のこの決定により、フランチャコルタの秀でた品質と独自性が明確に認められたのです。

2007年:ホームページwww.franciacorta.net上に新しいセクションが生まれ、ワインについてラベル上に記載されている内容を補足する情報を得ることが出来るようになり、透明性が高まりました。

2008年:フランチャコルタDOCG、グルテフランカDOC（テーレ・ディ・フランチャコルタに代わる）、IGTセビーノの新しい生産規則が官報で発表されました。

2010年:更なる品質向上を目指して生産上の厳正さを高めるべく、フランチャコルタの生産規則に新たな規定が導入されました。

フランチャコルタ：ワインと地域

1995年、フランチャコルタは瓶内二次発酵方式のみで造られるイタリア・ワインとして初めてのDOCG統制保証原産地呼称の認定を受け、フランチャコルタの生産方式が認められたため、同年から“スプマンテ（発泡性ワイン）”という表示は使わなくなりました。現在、ラベルにはフランチャコルタの原産地呼称のみが表記され、この呼称だけで生産地の領域、生産方式、ワイン名を表します。

ヨーロッパ中でこの特権を持つのは10の原産地呼称だけで、その内、瓶内二次発酵で造られるものは3つしかありません。カヴァ、シャンパーニュ、フランチャコルタです。長い歴史を持つ数々のワイナリーが現在ではテクノロジーを駆使したワイン造りの殿堂として近代的な醸造設備兼ね備え、様々なタイプのフランチャコルタ（ノン・ミッレジマート、ミッレジマート、ロゼ、サテン、リゼルヴァ）を造っており、また、クルテフランカDOCの白と赤、セビーノIGTのようなフランチャコルタ地域のスティル・ワインも造っています。

生産方式

フランチャコルタ方式は現在もボトル毎の品質を守り続けています。地元の葡萄栽培者たちの熟練の技と先進テクノロジーが見事に融合した、由緒ある生産技術です。極上のワインを造るための厳格で綿密な規則、これこそがフランチャコルタ協会並びに加盟生産者が最も大切にしている掟であり、生産者は高貴葡萄品種のみを使用し、手摘みによる収穫、**自然な瓶内二次発酵**を経て、**酵母の澱を入れたままゆっくりと時間をかけて熟成**させます。熟成期間はBrutで18ヶ月以上、ミッレジマートでは30ヶ月、リゼルヴァでは60ヶ月に及びます。

葡萄品種

フランチャコルタはシャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコを使って生産されます。ピノ・ビアンコの使用の上限は50%です。フランチャコルタの葡萄畑では1ヘクタール当たりの最大収穫量は9.5トンと定められています。収穫は手摘みが義務付けられており、年度にもよりますが、8月上旬から9月上旬の間に行われます。

収穫された葡萄の房は丁寧に運搬用ケースに収めて醸造所に運ばれ、葡萄畑毎に別々に醸造されます。ベースワインの品質を確実に高くするのに欠かせない上質な葡萄果汁のみを得るために、葡萄は極めてデリケートに圧搾します。

圧搾

葡萄を最小限の圧力で圧搾して、フランチャコルタのベースワインを造るためのフリーランジュースを得ます。翌年の春には、ベースワインをブレンドしてキュヴェを造ります。生産者が注意深くベースワインを試飲し、異なる年度のベースワインも含めて、“独自”のフランチャコルタの特徴を出すべく選んでブレンドしたものがキュヴェです。

ティラジジョ：二次発酵のためのボトリング

ティラジジョとは、ブレンドしたベースワイン（キュヴェ）にゆっくりとした発酵つまり二次発酵を起こすために、糖分と酵母を加えてボトリングする事です。この工程により、二酸化炭素が発生し（発泡の生成）、ボトル内のガス圧が6～7気圧まで高まります。

瓶内二次発酵

金属製の王冠栓で密封されたボトルはセラー内で水平に積み重ねられ、長い期間を過ごします。二次発酵が

完了し（プレーザ・ディ・スプーマ）してから、何ヶ月も経つうちに酵母が自己分解する事により、香りの複雑さが増して、フランチャコルタ特有の官能特性が感じられるようになります。

瓶内に酵母の澱を入れたままの熟成期間によって、フランチャコルタは以下のタイプに分けられます。

- フランチャコルタ・ノン・ミッレジマート（収穫年度表示無し）：最低18ヶ月
- フランチャコルタ・サテンとフランチャコルタ・ロゼのノン・ミッレジマート（収穫年度表示無し）：最低24ヶ月
- フランチャコルタ・ミッレジマート・サテン、フランチャコルタ・ミッレジマート、ロゼ・フランチャコルタ・ミッレジマート（収穫年度表示付）：最低30ヶ月
- フランチャコルタ・リゼルヴァ・サテン、フランチャコルタ・リゼルヴァ・ロゼ、フランチャコルタ・リゼルヴァ：最低60ヶ月

動瓶とスポッカトゥーラ（デゴルジュマン）

熟成期間が完了したら、ボトルは動瓶板（ピュピートルとも呼ばれる）に移され、毎日8分の1回転させつつ徐々に瓶口を下に向けて行き、3～4週間かけて酵母の澱が瓶口に沈殿するよう導きます。

この独特の動瓶作業はルミュアージュとも呼ばれ、この作業に特化したスペシャリストが行います（各々が一日最高1万5千本回します）

お待ちかねのスポッカトゥーラ（デゴルジュマン）の瞬間がやって来ました。ボトルを倒立させて瓶口の部分を冷却液につけると、酵母の澱を完全に封じ込める氷の“栓”を形成します。瓶口を上に向けて金属製の仮栓を外すと、ボトルの内圧により、凍った澱が勢い良く瓶口から飛び出すので、失われる内圧もこぼれ出るワインの量もごく僅かです。

ボトル内のワインの量を元に戻すために補填する際、ノン・ドザート（糖分添加無し）のフランチャコルタの場合には少量のワインのみを加え、その他のタイプには、フランチャコルタのベースワインに糖分を混ぜた“ドザージュ・リキュール”（リキュール・デクスペディション）をフランチャコルタのドザージュ・ゼロ、エキストラ・ブリュット、ブリュット、エキストラ・ドライ、セックあるいはデウミ・セックと言ったワインの味のタイプに応じて必要な量だけ加えます。

最後に伝統的なキノコ型のコルク栓を打ってワイヤーの留め金を嵌めます。

ボトリングとラベル貼りが完了すると、市場にリリースする前にイタリア政府が発行する帯封をボトル毎に付けなければなりません。化学-物理特性検査から官能特性検査に至るまで、すべての品質検査にそのワインが合格した時にしか帯封は発行されないため、この帯封がフランチャコルタDOCGである証しになります。帯封にはフランチャコルタDOCG統制保証原産地呼称、アルファベットと数字を用いた通し番号、ボトルの容量、この原産地呼称のロゴである“中世の塔の狭間をつけたF”が印刷されています。

ドザージュ（糖分添加）

フランチャコルタのそれぞれのタイプはスポッカトゥーラ（デゴルジュマン）後に添加するリキュール（ワインと糖分の混合液）の量の違いから生まれる独特の特徴によって、それぞれが独自の際立つ個性を持っています。

- ノン・ドザート（ワインの自然な残存糖分が1リットル当たり3グラム以下）
 - フランチャコルタの様々なタイプの中で最も辛口

- エキストラ・ブリュット（1リットル当たり糖分6グラム以下）
－極めて辛口
- ブリュット（1リットル当たり糖分12グラム以下）
－辛口だが、エキストラ・ブリュットよりソフト。フランチャコルタの中で最も幅広いシーンで楽しめるタイプ。
- エキストラ・ドライ（1リットル当たり糖分12～17グラム）
－ソフト。クラシックなブリュットよりやや多く糖分が添加されている。様々な食材に良く合います。
- セックもしくはドライ（1リットル当たり糖分17～32グラム）
－ほのかに薄甘口。
- ドゥミセック（糖分1リットル当たり33～50グラム）
－糖分添加量が多いので、薄甘口。デザート類やケーキなどに良く合います。

フランチャコルタのタイプ

フランチャコルタ

使用品種：シャルドネおよび／もしくはピノ・ネーロ。50%を上限にピノ・ビアンコの使用が認められています。

特徴：瓶内二次発酵と酵母の澱を入れたままの熟成期間は最低18ヶ月。収穫期から数えて、醸造と熟成期間は最低25ヶ月に及びます。ボトルの内圧は5～6気圧。

テイस्टィング・ノート：金色の反射を見せる麦わら色がかった黄色。泡立ちはきめ細かく持続性があります。瓶内二次発酵特有のブーケにはパンの皮、酵母の香りに、デリケートな柑橘類やアーモンド、ヘーゼルナッツ、干しイチジクのような木の実やドライフルーツの香りが華を添えます。ミネラルの風味、爽やかな酸味、洗練された上品さと調和の良さが特徴です。

ドザージュのタイプ：パ・ドゼ、エキストラ・ブリュット、ブリュット、エキストラ・ドライ、セックもしくはドライ、ドゥミセック。

フランチャコルタ・サテン

使用品種：シャルドネ（主な品種）および50%を上限としてピノ・ビアンコの使用も認められています。

特徴：厳選されたベースワインのブレンドと5気圧以下の内圧による滑らかな口当たり。ブリュットのタイプのみで造られます。

テイस्टィング・ノート：極めて細かく持続性のある泡立ちはクリーミーと表現したいほど繊細です。麦わら色がかった黄色に薄緑色も交ざる深みのある色。完熟した果実の香りが増えつつはっきりと感じられ、白い花、ドライフルーツや炒ったナッツ（アーモンドやヘーゼルナッツ）の香りが伴います。ほどよいミネラルの味と心地よい酸味がシルクのデリケートな肌触りを思わせる滑らかな口当たりで調和します。

ドザージュのタイプ：ブリュット

フランチャコルタ・ロゼ

使用品種：シャルドネ、ピノ・ピアンコ（50%を上限とする）、ピノ・ネーロ（最低25%）

特徴：ピノ・ネーロの葡萄は望む色調になるまで果皮を入れたまま発酵させます。ピノ・ネーロで造ったロゼをベースワインとしてピノ・ネーロ100%で造るか、ピノ・ネーロのロゼにシャルドネおよび／もしくはピノ・ピアンコのベースワインをブレンドして造ります。

テイasting・ノート：ピノ・ネーロの存在がこのフランチャコルタに葡萄品種特有の香りに加え、ボディと独特の活力を与えます。

ドザージュのタイプ：パ・ドゼ、エキストラ・ブリュット、ブリュット、エキストラ・ドライ、セックもしくはドライ、ドゥミセック。

フランチャコルタ、フランチャコルタ・サテン、フランチャコルタ・ロゼはより長い熟成期間を経ると、個性、複雑さ、優雅さがいっそう際立って行きます。

長期熟成するタイプはフランチャコルタ・ミッレジマートとフランチャコルタ・リゼルヴァです。

フランチャコルタ・ミッレジマート

特徴：“ミッレジモ”という言葉はワインが単一の収穫年度の葡萄だけで造られている事を意味します。ミッレジマートは作柄の品質が特に良く、キュヴェ（収穫年度表示無しのフランチャコルタに使われるブレンド）よりも長い熟成期間を経るとワインの価値が高まる収穫年度に造られます。収穫の時期から市場に出荷されるまでに最低37ヶ月かかります。

テイasting・ノート：フランチャコルタ・ミッレジマートは当該収穫年度の天候やその年の作柄の品質を鮮やかに映し出す香りや味の個性を持っています。

ドザージュのタイプ：パ・ドゼ、エキストラ・ブリュット、ブリュット、エキストラ・ドライ。

ただし、サテン・リゼルヴァはブリュットのタイプのみです。

フランチャコルタ・リゼルヴァ

特徴：フランチャコルタ・リゼルヴァは極上の品質のミッレジマートで、その香りと味わいを最大限に際立たせるために、酵母の澱を入れたまま何年間も熟成させて造ります。生産規則では最低熟成期間を5年と定めています。つまり、フランチャコルタ・リゼルヴァは収穫から市場に出荷されるまでに最低67ヶ月（5年半）かかります。

ドザージュのタイプ：パ・ドゼ、エキストラ・ブリュット、ブリュット、ただし、サテン・リゼルヴァはブリュットのタイプのみです。

同じ地域で造られるその他のワイン

クルテフランカDOCビアンコ（白）

使用品種：シャルドネ（最低50%）、ピノ・ネーロとピノ・ビアンコは50%を使用の上限とする。

テイasting・ノート：とてもデリケートな趣を見せる薄緑色の反射を含む麦わら色がかかった黄色。味は辛口、酸味が爽やかで、口当たりはビロードのように滑らかです。

葡萄畑表示付きクルテフランカDOCビアンコ

クルテフランカDOCより格上のワインで、単一の葡萄畑で収穫された葡萄のみを使って造り、単一畑固有の特徴を映し出すワイン。熟成期間は最低12ヶ月、更に瓶熟成に時間をかけています。

クルテフランカDOCロッソ（赤）

使用品種：カベルネ・フランおよび／もしくはカルメナーレ。メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、ネッピオーロの使用も認められています。

テイasting・ノート：紫色を帯びた艶のあるルビーレッドの反射を見せる鮮やかな赤。味は辛口、醸造したての葡萄のアロマが感じられるフルーティーなワインです。

葡萄畑表示付きクルテフランカDOCロッソ

クルテフランカDOCより格上のワインで、単一の葡萄畑で収穫された葡萄のみを使って造り、単一畑固有の特徴を映し出すワインです。熟成期間は最低24ヶ月、更に瓶熟成に時間をかけています。

IGTセビーノ

IGT典型的産地表示セビーノの呼称に属するワインが幾つかあり、その生産地域はフランチャコルタの地域全体に及びます。すぐに飲み頃に達する喉越しの良いワインもあれば、秀でた個性を持つ重厚なワインもあります。白、赤、ノヴェット、パッシートの4つのタイプに造る事ができて、葡萄品種名付きのタイプもあります。

セビーノ・シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネーロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カルメナーレ、ネッピオーロ、バルベーラ



フランチャコルタ ミニ情報

フランチャコルタは誕生してまだ50年です。メトド・クラッシコ（瓶内二次発酵方式）で造られ、ラベルにフランチャコルタの表示が付いたピノ・ディ・フランチャコルタのファースト・ヴィンテージは1961年です。フランチャコルタは瓶内二次発酵方式のみで造ったイタリア・ワインの中で、DOCGという最高の格付けを初めて認定されたワインです。この格付けはイタリアが誇る正真正銘の高い品質を保証します。

フランチャコルタ、シャンパーニュ、カヴァ：瓶内二次発酵方式で造るワインの中で、ワイン名、生産地域、生産方式を一つの言葉だけで正確に表す事ができるのはヨーロッパではこの3つのワインだけです。

“男性名詞”のフランチャコルタはワインを指し、“女性名詞”のフランチャコルタは産地の領域と豊かな自然環境を物語ります。

フランチャコルタ2012年の販売本数

2012年度の販売本数は1.385万本です。

フランチャコルタDOCGに使われる葡萄が栽培されている畑の総面積は2,800ヘクタール（シャルドネ82%、ピノ・ネーロ14%、ピノ・ビアンコ4%）

売り上げが伸びているフランチャコルタのタイプとボトルサイズ

市場ではロゼの需要が伸びており50%増、総生産量の約10%を占めるサテンの需要も伸びています。

イタリア・スローフード協会とのパートナーシップ

クリスマス・パーティーのような特別なシーンだけでなく、デイリーなシーンでも、フランチャコルタの人気は高まっています。タイプを選べばお料理との組み合わせは限り無く広がりますから、お食事を通して楽しんでいただけます。イタリアの伝統的郷土料理から国際的な名声を博すシェフの手によるモダンな料理にまで組み合わせさせていただきます。

フランチャコルタとイタリア・スローフード協会の間で締結されたパートナーシップ・アグリーメントはイタリアのワインと食における最も権威ある舞台（サローネ・デル・グスト、チェーネ・デッラッレアンツァなど）で“美味しさ”と純正さを主役とする特別企画を実行するべく、その方向に動いています。

イタリア・ファッション評議会とのパートナーシップ

フランチャコルタはハイエンドな高級品の分野において、確立したポジショニングに相応しい他分野の新セグメントとの提携にも力を入れています。マセラッティ、ポルシェ、メルセデス・ベンツのような高級車メーカーとの提携やイタリア・ファッション評議会との重要なパートナーシップを締結しました。3年間に亘り、レディースとメンズ共に、ミラノ・コレクションのファッションショーでフランチャコルタが乾杯用のオフィシャル・ワインとなります。

クラフツマンシップ、エレガンス、クオリティーという概念を共有する分野と手を携えて、世界に誇るメイド・イン・イタリアの特質の認知を高めることが目的です。

統計データ収集部門

過去50年間にフランチャコルタはトップクラスの知名度を確立し、イタリア内外の市場で目覚ましい成長を遂げました。辿る道を照らす光はワインの品質であり、消費者の要望に沿う戦略を立てるべく、綿密な研究とリサーチを遂行しました。

フランチャコルタ協会の統計データ収集部門はイタリアの葡萄栽培・ワイン製造業界の正確なデータ収集と分析をする業界初の他に類を見ない部門であり、当協会がリサーチに傾ける熱意を最も良く表す例です。当協会がチェルメスーボッコロニのような大学、地方公共団体、環境保護協会などと共同で進めるプロジェクトも数多くあります。

輸出

データの分析から、北イタリアにおけるフランチャコルタ販売本数は19%増で圧倒的優位を保ってはいるものの、イタリア中部、特にラツィオ州とカンパーニャ州で販売本数が急成長した事が解りました。総販売本数に占める輸出の比率は8%。主要輸出市場は日本、次にドイツ、スイス、北アメリカと続きます。イギリスと北ヨーロッパにも期待できる販路があります。これらの海外市場でもフランチャコルタのワインとフランチャコルタの地域のプロモーションをするための新しいコミュニケーション活動が2013年に計画されています。

プロジェクト

地域と環境に対する配慮から、フランチャコルタ協会はイタリアのワイン生産者協会初の温室効果ガス放出自主規制の任意プログラムをスタートさせました。国際的に認められたIta.Ca©という計器が放出された二酸化炭素を測定すると同時に、測定結果を元に持続可能な生産を助長するための情報を提供します。現在、フランチャコルタ生産地域の60%以上がそのプロジェクトに参加しており、2010年以降、観測が行われている領域内で温室効果ガス放出減3,000トンを達成しています。

地域の保護

当協会はフランチャコルタの地域の自然の美しさを守り、認知を高めるために、地元の行政機関と協力して地域の保護にも努めています。この地域のために現代的で効果的な保護のあり方を研究し、実行します。先見の明、意識の高さ、一貫性、クオリティを主旨とするメッセージを広く伝えるのに役立つに違いありません。

デジタル・データ

2011年にフランチャコルタはネットを利用した活動を組織的に開始しました。新しいホームページの決定版を立ち上げ、公式フェイスブックを開設、 아이폰用無料アプリIOSの提供を始めました。2013年初頭からフランチャコルタは '@Franciacorta' のアカウントでツイッター、 'FranciacortaCTF' のアカウントでインスタグラムにも登場し、新商品、イベント、フランチャコルタからのニュース、心をとらえる魅惑的な画像をリアルタイムでコミュニティにお届けしています。2011年に出たアプリに加えて、アンドロイド、スマートフォンもしくはタブレット型端末の主な機種で使える新しい無料アプリの提供も始まりました。



フランチャコルタのデータ

1990年3月5日：フランチャコルタ協会設立

1995年：DOCGの認定を受ける

2010年：生産規則の改定

加盟ワイナリー数：105

フランチャコルタ原産地呼称領域を構成する地方自治体の数（ブレーシア市も含む）：19

フランチャコルタDOCGの葡萄畑の総ヘクタール数（シャルドネ82%、ピノ・ネーロ14%、ピノ・ビアンコ4%）：2,800

クルテフランカDOCの葡萄畑の総ヘクタール数：350

フランチャコルタ領域内の原産地呼称付きワインの葡萄畑の総ヘクタール数：3,150