

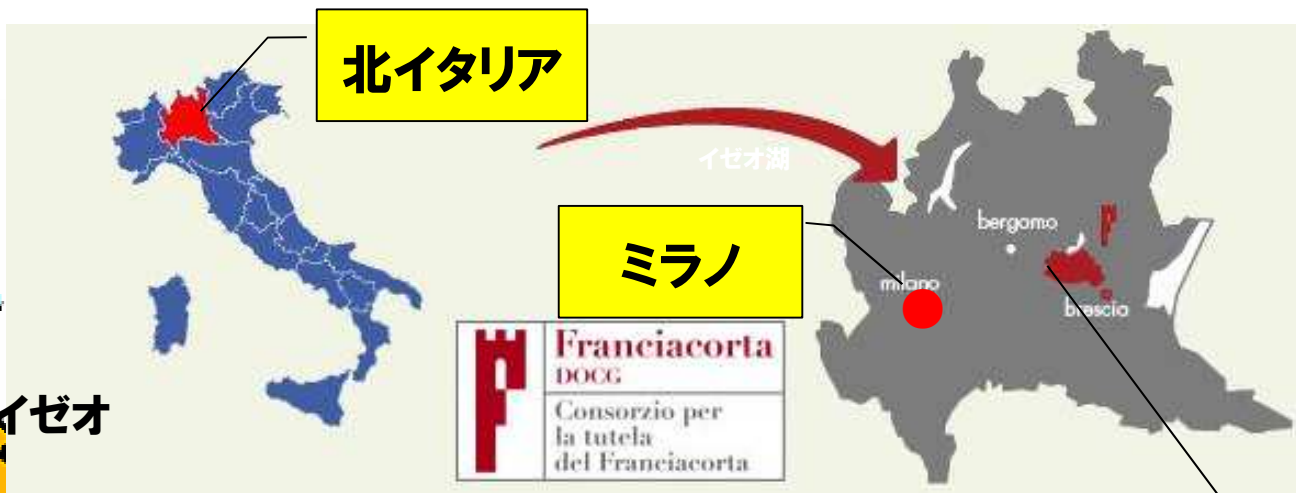


フランチャコルタとは？

FRATELLI TOKUYAMA LLC.

# フランチャコルタとは？

ロンバルディア州東部 フランチャコルタ地方で造られる  
シャンパーニュ方式(瓶内2次発酵)のD.O.C.G・スパークリングワイン



ロンバルディア州  
フランチャコルタ地方

# フランチャコルタとは？

- **最高峰のクラスD.O.C.G(イタリアで最も厳しい規定)認定**
  - 限られた生産地域内
  - 定められたブドウ品種を使う
  - 瓶内2次発酵

イタリアのワイン法

**フランチャコルタ**

DOCG: 統制保証原産地呼称ワイン

DOC: 原産地統制名称ワイン

IGT: 地理的生産表示のテーブルワイン

VdT: テーブルワイン

1995年D.O.C.G認定により、  
スプマンテ(発泡性ワイン)表示は  
使わない

ヨーロッパ中の瓶内2次発酵で  
この特権を持つのは3つのみ

1. **フランチャコルタ**
2. シャンパン
3. カヴァ

# フランチャコルタの醸造法

## • 瓶内2次発酵方式

1. ブドウを収穫
2. 空気圧を利用した機械でゆっくりブドウを絞る
3. 17度から19度に温度管理されたステンレスタンクで第1次発酵
4. ワインを瓶詰めするときに、新たに酵母(イースト菌)と糖분을添加して第2次発酵
5. 瓶の中でさらなる発酵により、アルコールと炭酸ガスが発生
6. 炭酸ガスが瓶内に封じ込められてワインに溶け込み、発泡酒特有の泡の成分が発生



1次発酵のステンレスタンク



2次発酵では、酵母と糖分が片寄らないよう、  
毎日手作業で4分の1回転します

# シャンパンと何が違うの？

- 造り方はシャンパンと同じ
- シャンパンより飲みやすい
  - 品質至上主義
    - ブドウが完熟する
    - 瓶内熟成期間が長い
    - 収穫量・搾汁率が少ない
    - 生産者数が少ない

• シャンパンのような重みがない  
• すっきりとしてフルーティーな味  
• 酸が控えめで、非常に柔らかい  
• 調和がとれた味わい

• 飲み飽きることがない  
• 一杯、もう一杯とつい飲めてしまう

	瓶内熟成期間	収穫量(1haあたり)	搾汁率	生産者数
フランチャコルタ	18ヶ月～60ヶ月以上	10t	65%	100軒強
シャンパン	15ヶ月	12t	66%	5,000軒強
カヴァ(スペイン)	9ヶ月	14t	65%	—

# シャンパンと何が違うの？

- 食前・乾杯用だけでなく、食事中にも飲める
- 既存のメニューでも料理が合う
  - ワインにあわせて新たに料理を考える必要がない
- 繊細な和食にも非常に合う
  - 寿司や懐石料理、天ぷら、甲殻類にも合う



	単独	食前	前菜	主菜	菓子
フランチャコルタ	○	○	○	○	○
シャンパン	○	○	△	△	△

# フランチャコルタの評価と認知度

- イタリア・ソムリエ協会公式パートナー
- イタリア主要ワイン・ガイドブック: トップ50入り銘柄多数
- イタリア・スローフード協会とパートナーシップ締結
- イタリア・ファッション評議会とのパートナーシップ締結
  - ミラノ・コレクション乾杯用のオフィシャル・ワイン
- 高級車メーカーとの提携
  - マセラッティ, ポルシェ, メルセデス・ベンツとの提携



クラフツマンシップ・エレガンス・クオリティーの  
概念を共有する分野で連携

フランチャコルタは  
世界に誇るメイド・イン・イタリアー

# なぜフランチャコルタは 日本で知られてなかったのですか？

- ・ほとんどがイタリア国内で消費されていた
- ・生産者・生産量・生産面積が少なかった

	2001年	2009年
生産者数	29軒	101軒
生産量	400万本	943万本
生産面積	1,458ha	2,479ha

急成長

イタリアでは「フランチャコルタの奇跡」と称される

最近の動き

海外展開へ

- ・2013年11月: フランチャコルタ協会 日本事務局 開設
- ・2013年10月1日～11月16日: イタリア大使館・貿易促進部主催  
「イタリアワイン3000年」イベント: フランチャコルタは重点商品

2014年から: イタリア大使館とフランチャコルタ協会 両組織挙げて  
日本への本格的な市場展開



# なぜフランチャコルタを扱うことができるのですか？

- フランチャコルタ地方のイゼオという街に拠点を構えているため
- 2009年からイゼオでイタリアンレストランを開業
  - 醸造元とは4年間フランチャコルタの取引実績・強いコネクション
  - イタリア語通訳無しで仕入・契約交渉
- フランチャコルタ協会・日本事務局からのバックアップ°
  - フランチャコルタの輸入販売を専門とする日本企業は、現在ゼロ



## 恵山 芳弘 -とくやま よしひろ- イタリア側責任者-

1998年 渡伊北イタリア・ロンバルディア州ロナーテのRISTORANTE ORTICA  
イゼオのOSTERIA IL VOLTO(当時1つ星)で約5年半勤務  
2009年 イゼオにて、日本人100%出資のレストラン・OSTERIA MELONE開業  
自らシェフとなる

2012年・2013年 スローフード協会のガイドブックに  
イゼオで唯一のレストランとして掲載される(日本人初)



# フランチャコルタへの想い

イタリアのフランチャコルタには、  
小さい地域ながら、素晴らしいワインがあります。  
フランチャコルタの泡は、  
あなたの心と頭を解放してくれる偉大なワインであり、世界です。  
まさに喜びのシンボルです。

他に何かないかって？  
これより良いワインはないでしょう！！

ヴィットリオ・フザーリ

**Vittorio Fusari: ヴィットリオ・フザーリ氏:**

フランチャコルタ地域にある街イゼオの星付きレストラン「イル・ヴォルト」で名声を博し、フランチャコルタ地域の発展に最も貢献したシェフ。

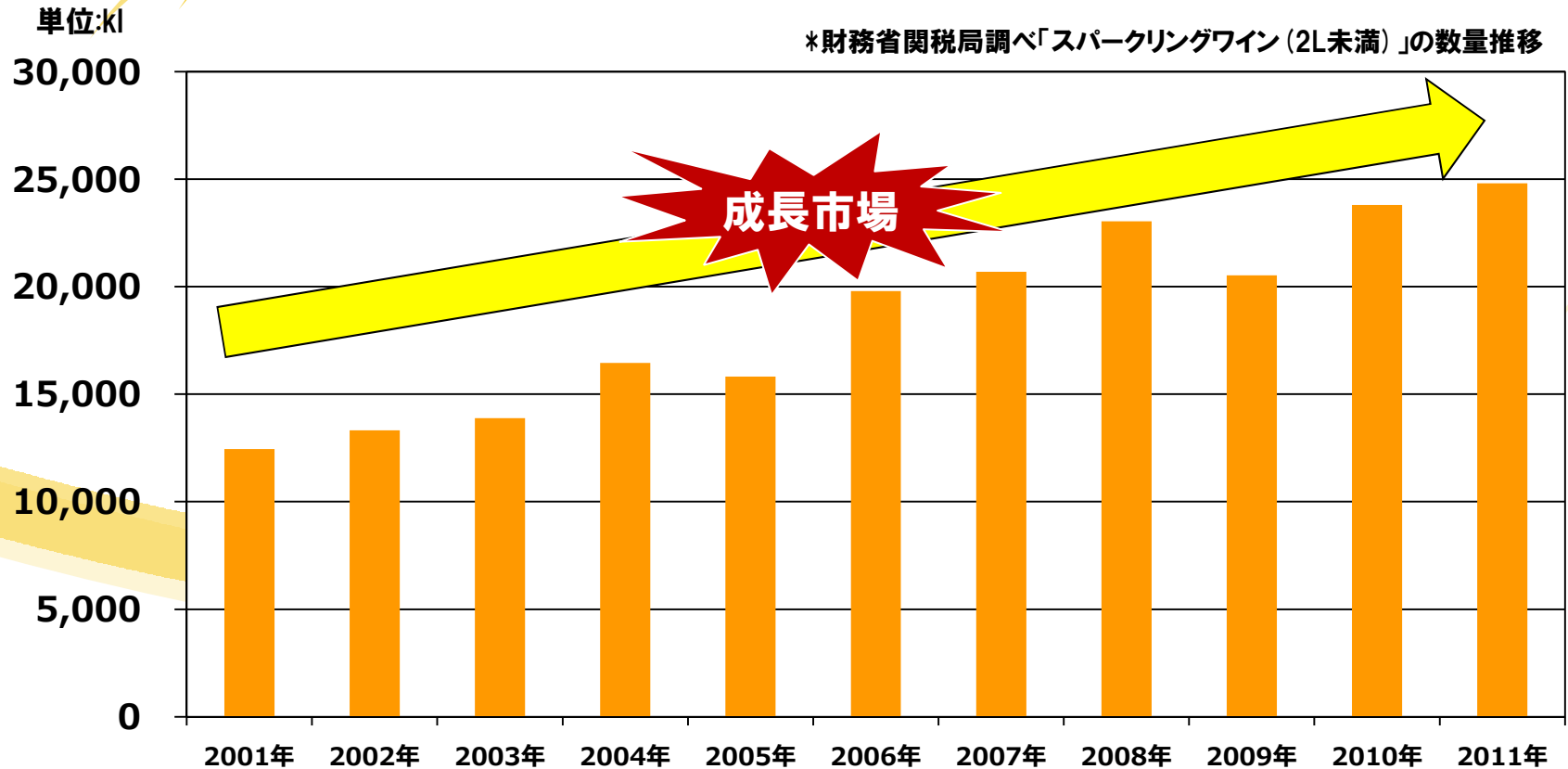
地域のワイン生産者のみならず、ヨーロッパ各地からも呼ばれ、パーティーで腕をふるう。彼が自信をもって当社取り扱いのフランチャコルタを推薦する。

Italia Franciacorta  
è un piccolo luogo con  
un grande vino  
Nel mondo Franciacorta è  
un grande vino che con le  
sue bolle apre il cuore  
e la testa. Simbolo di  
fiora, create altis! Non haveate di meglio



# スパークリングワインは日本国内で成長市場！

## スパークリングワイン消費数量推移



\*年度は暦年(1月~12月)

# お客様の声

大阪府豊中市 T様

さっぱりとした香りと共に口に含んだ時の深みに感激しました。  
飲みやすく、誰かに薦められるお酒だと思います。  
Very good!

東京都港区 U様

甘いスパークリングワインの味で、女子会に便利です。

神戸市北区 S様  
肴にも合っている味で、とても飲み易かったです。  
おつまみものと思っていたので、甘くなく、他のジャンルのお酒でも合うと思いました。

東京都台東区 O様

ワタの香りがとても強く、これも気味とキツくないので  
大変飲みやすいワイン

東京都千代田区 A様

さっぱりとしたスパークリングワインの味で、女子会に便利です。

東京都港区 U様

とても爽やかで飲みやすい。長く楽しめるワインだと思います。  
スパークリングは最初の一杯、というイメージですが、「お酒」として楽しめるワインだと思います。

東京都世田谷区 N様

このスパークリングワインで、ホワイトソースのデザートが  
苦手な方の味にぴったりです。  
飲後の口直しも特別に美味しい飲み物です。

東京都港区 U様

飲みやすく、何杯もおかわりしたい！  
ふわとした感じが何とも言えないくらい好きです！

東京都豊島区 N様

少し、フルーティーな味で、飲んで体が軽くなる感じが  
好きです。素晴らしいスパークリングワインを日本に！！

東京都千代田区 A様

やわらかな女性がお好みのスパークリングワインだと思います。

大阪府枚方市 U様

グラスを近づけた瞬間に、アルコールと香りと炭酸が広がっていくのがわかりました。  
合点で飲んだスパークリングワインとは全く違う感覚を感じました。

The background features two thick, curved yellow lines that sweep across the top and bottom of the page, framing the central text. The top line starts on the left and curves towards the right, while the bottom line starts on the left and curves towards the right, mirroring the top line's path.

**人気急上昇のブームの波は来つつある**

**みんながまだ知らない 今がチャンス！**

ATTO A  
FRANCIACORTA  
V.  
2012 LFC12

**FRATELLI TOKUYAMA LLC.**