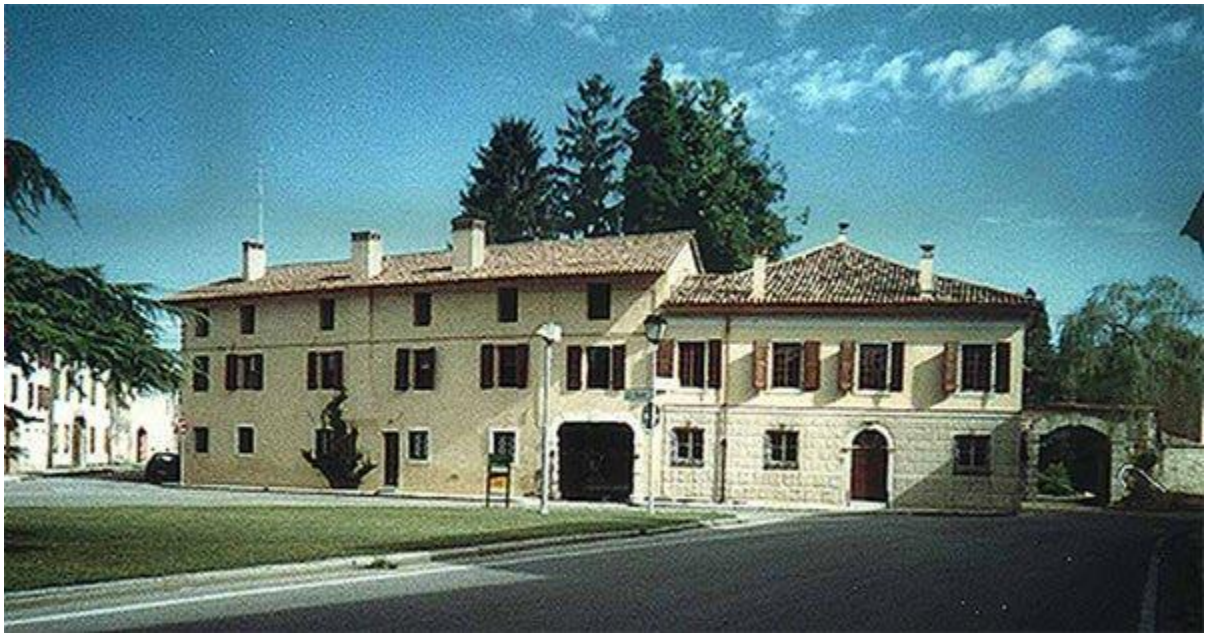
Azienda Agricola Foffani
Clauiano

Azienda Agricola Foffani フォッファーニ社



フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州の DOC ワイン生産地、アクイレイア地区のクラウイアーノ Clauiano にあるワイナリーです。家系の起源は 1600 年に遡り、祖先が 1789 年に始めたワイン造りを代々受け継いで今日に至ります。ジョヴァンニ氏（Giovanni）がワイン造りを担い、妻のエリザベッタさん（Elisabetta）が PR 活動と接客を担当しております。

ブドウ畑：粘土・砂質土壌で、栽培し、化学肥料は使用しておりません。
5 月の様子

夏の様子：
赤ワインを作るには、ブドウの品質を高めるために夏季剪定を行います。

赤ワインとカベルネ・フラン Cabernet Franc

10 月初旬に手摘みで収穫を行います。
長期間発酵させて、しっかりとしたワインの色とタンニンを抽出します。
フランスのアリエ産のオーク樽で 2 年間、その後、スチールタンクで 1 年間熟成させます。収穫後、3 年から 5 年後にワインの良さが出て出荷します。
その後も季節を追うごとに熟成していきます。

白ワイン

ピノ・グリージョ

土着品種トカイ・フリウラーノ

ピノ・グリージョのワインは、7 月に摘房作業を行った葡萄を使用します。
収穫は早朝に手摘みで行われます。
18 度で発酵させますが、乳酸発酵は行いません。その後に澱と接触させ（シュール・リー）、攪拌を施します（バトナージュ）。冷却して酒石とタンパク質の安定化を施します。初めの発酵と熟成はスチールタンク内で行い、最後に瓶内で 6 ヶ月間熟成させます。収穫してから 1 年後に出荷し、2、3 年後に最良の熟し加減になります。

トカイ・フリウラーノは、9 月下旬に手摘みで収穫します。果皮とともに 17 度で発酵させますが、硫黄は使用しません。冬の間、澱とともに寝かせ細心の注意を払い管理します。夏に瓶詰めし、3 ヶ月間熟成させます。
収穫してから 1 年後に出荷します。瓶内でさらに 2、3 年間熟成させると柔らかみを帯びます。

赤ワイン：Vini rossi

Cabernet Sauvignon DOC：カベルネ・ソーヴィニョン DOC

上品でフルーティーな味わいがある柔らかい
ワインです。
あらゆるお料理に合い、特に肉と相性が良いです。
ガンベロロッソで 1 グラス獲得。

手摘みで収穫し、フランスの伝統的な製法で
長期間発酵させます。
2 トンのオーク樽で 2 年間熟成させ、最後に
瓶内で 1 年間熟成させます。
収穫してから 3 年後に出荷します。さらに
5 年間熟成させるとワインの良さが出ます。

アルコール度数：12.5 度
適温：20 度

Merlot DOC：メルロー DOC

上品でフルーティーな味わいがある柔らかい
ワインです。
あらゆるお料理に合い、特に肉と相性が良いです。
ガンベロロッソで 1 グラス獲得。

手摘みで収穫し、フランスの伝統的な製法で
長期間発酵させます。
2 トンのオーク樽で 1 年間熟成させ、最後に
瓶内で 1 年間熟成させます。
収穫してから 3 年後に出荷します。さらに
5 年間熟成させるとワインの良さが出ます。

アルコール度数：12.5 度
適温：20 度

Merlot Riserva：メルロー・リセルヴァ

熟成させて飲むワインです。
強い紅色で、赤ベリーとプラムの香りがします。しっかりとした構造で、柔らかみがあります。
肉料理との相性が良いです。
夕食後の語らいのひと時にも楽しめるワインです。

7 月に摘房作業を行ったメルロー種を使用。完熟してから手摘みで収穫。
フランスの伝統的な製法でスチールタンク内で発酵させます。
フランスのアリエ産のオーク樽で
2 年間、その後、スチールタンクで
1 年間熟成させます。
最後に瓶内で 1 年間熟成させます。
収穫してから 4 年後に出荷します。
長期間（10 年間）熟成させるとワインの良さが出ます。

アルコール度数：13 度
適温：20 度

Refosco DOC：レフォスコ DOC

柔らかく、爽やかで、とてもフルーティーなワインです。グリル料理、チーズに合い、食前酒としてもお楽しみ頂けます。
少し冷ましてお飲み下さい。

フランスの伝統的な製法で長期間発酵させ、最後にスチールタンク内で 2 年間熟成させます。
収穫してから 3 年後に出荷します。
時間をかけて更に熟成させるのも良いです。

アルコール度数：12.5 度

白ワイン：Vini bianchi

Merlot Bianco：メルロー・ビアンコ

色は薄く、しっかりとした個性的な
味がある辛口ワインです。
魚介類、貝や生魚と相性が良いです。

皮や粒を取り除いたブドウの果汁を使用。
低温(13 度) で発酵させます。
冬の間、スチールタンク内で澱の上で
寝かせた後、瓶内で 3 ヵ月間熟成させます。
収穫してから 1 年後に出荷します。
年月とともに赤ワインのように高品質を
保ちます。

アルコール度数：13 度
適温：8 度

Pinot Grigio DOC：ピノ・グリージョ　DOC

食前酒、食事用として楽しめる心地よい洗練された辛口ワインです。
軽食、魚料理、鶏肉と相性が良いです。
ガンベロロッソで 2 グラス獲得。

7 月に摘房作業を行った葡萄を使用。
早朝に手摘みで収穫します。
発酵温度：18 度。
発酵と熟成にはスチールタンクのみを使用。
最後に瓶内で 6 ヶ月間熟成させます。
収穫してから 1 年後に出荷します。
2、3 年後に最良の熟し加減になります。

アルコール度数：13 度
適温：10 度

Friulano DOC：フリウラーノ DOC

土着品種トカイ・フリウラーノを使用。
お祝いの席で楽しめる個性的な味をしたワインです。
ガンベロロッソで 2 グラス獲得。

9 月下旬に手摘みで収穫します。
果皮とともに 17 度で発酵させます。
冬の間、澱とともに寝かせ、細心の注意を払い
管理します。
夏に瓶詰めし、3 ヶ月間熟成させます。
収穫してから 1 年後に出荷します。
瓶内でさらに 2、3 年熟成させると
柔らかみを帯びます。

アルコール度数：13 度
適温：12 度

Sauvignon DOC：ソーヴィニョン DOC

洗練され、かつ複雑な香りが高い白ワインです。
アスパラガス、魚介料理やハーブ風リゾットと
相性が良いです。
ガンベロロッソで 2 グラス獲得。

8 月に摘房作業を行った葡萄を使用。
早朝に手摘みで収穫します。
別々に収穫と発酵を行った異なるクローン
R3 と 297 を使用。
12 時間かけて 15 度でマセラシオンを行い、
香りを引き出します。
冬の間、スチールタンク内で澱の上で寝かせます。
収穫してから 1 年後に出荷します。
3 年経つと熟成し、色々な香りが味と調和します。

アルコール度数：13 度
適温：10 度

B&B “CASA ANTICA MOSAICI”

ご宿泊をご希望の方には、バスルーム付きのダブルルーム 2 室をご用意しております。小さなキッチンもご提供できます。
朝食は、庭を眺めながらお食事が楽しめるホールを 1 階にご用意しております。
また、郊外の田舎、海や山へのお出かけにもアクセスが便利です。

ワインとニットの融合

展示用のワインに使用しているテーブルクロスは、ニットのデザイナーであるルカ・ミッソーニ氏に作成して頂いた物です。
形が異なるワインボトルと様々な色のテーブルクロスが調和を成します。

ワインと芸術

訪れる人に芸術、文化を体験できる機会をご提供するように努めております。
写真のモザイク彫刻は、ジュリオ・カンドゥッシオ氏作成によるもので、
赤ワイン、白ワイン、大地、空などの融合を表現しています。

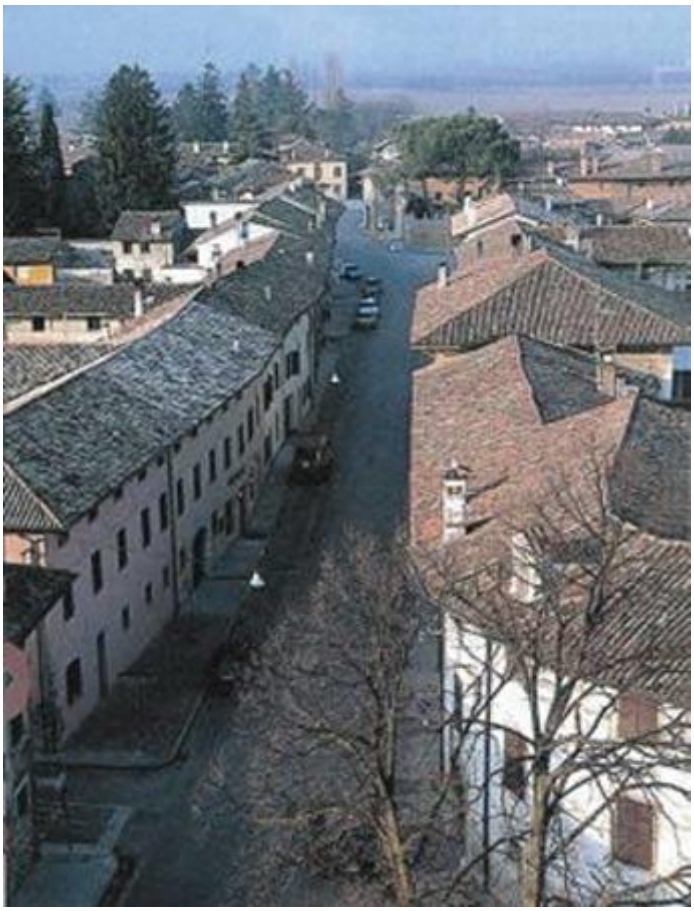
演奏会、絵画、工芸の展示会などを通して皆様に交流の場としてご提供できることを光栄かつ嬉しく思っております。

メディア取材

マルコ・ベッロッキオ監督（Marco Bellocchio）による映画 Bella Addormentata・眠る美女(2012 年制作・フランス合作)の撮影がクラウイアーノで行われました。その中で上院議員の役を演じたトーニ・セルヴィッロ氏（Toni Servillo）が自転車に乗るシーンが私どもの邸宅の前で撮影されました。
同映画は、第 69 回ヴェネツィア映画祭（2012 年）で上映されました。

日本では、2012 年 6 月に放送されたテレビ番組「小さな村の物語イタリア」ではクラウイアーノが舞台となり、私どもの日常生活が紹介されました。

クラウイアーノは、「イタリアで最も美しい町 100 選」に認定されています。因みに、「最も美しい町 i borghi più belli d'Italia」を選ぶ協会は 2001 年に誕生しましたが、町を意味する borghi は、厳密には「中世時代の面影を残す町」を指します。よってイタリア全土のあらゆる町を対象としたプロジェクトではありません。



Clauiano：クラウイアーノ