

2001

2

友の会

タンティリア



CONTENTS

今月のイタリア

イタリアからの手紙
2月のお祭り

特集:トレンティーノ・アルト・アディジェ

異国情緒豊かな国、トレンティーノ・アルト・アディジェ州
アルプスに抱かれた国の伝統的食卓
ワインひとくちメモ
トレンティーノ・アルト・アディジェ州から
ちょっと足を伸ばしてカルネヴァーレに湧くヴェネツィアへ!

新製品情報

[連載コラム] イタリアに学ぶ医食同源⑥

プロが教える「今月のひと皿」

インフォメーション

写真: サンミケーレ村のぶどう畑

T
A
N
T
I
L
I
A

トレンティーノ・アルト・アディジェ

Trentino Alto Adige

イタリアからの手紙

モンテ物産のイタリア駐在員が現地ならではの情報をお届けします。

お祭り好きのイタリア人。パスクワ(イースター)の前、2月から3月にかけての約3週間、イタリア各地で繰り広げられるカルネヴァーレには特に気合いが入ります。カルネヴァーレと言えば「仮装」がつきものですが、昔は身分の差に關係なく、みんなが自由に振舞い、いわば「無礼講」になるためだったそうです。

カルネヴァーレで最も有名な町は、なんといってもヴェネツィア。歴史情緒の漂う町並みと伝統的なお祭り風景が特にマッチするのでしょうか。ここは特に人々の仮装も華やかで、その迫力には圧倒されます。この時期、世界から大勢の観光客がヴェネツィアを訪れるのもうなずけます。魅力的な仮装をしている人と記念撮影するだけでなく、観光客自身も化粧をしたり、仮面をかぶったりして参加できるのも楽しいところですね。

この時期のイタリアでは、スーパーやBARなど至る所で「キアッキエレ」と呼ばれる粉砂糖をふりかけた揚げ菓子が売られます。もちろん、家庭でも作られています。「キアッキエレ」とは「おしゃべりする」という意味。賑やかなカルネヴァーレを楽しむお菓子の名前がこうなのですから、イタリア人は、お祭り好きと同時にやはりおしゃべり好きということであらためて感じた次第です。

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史



Le Feste in Italia 2月のお祭り

3~14日	シチリア州 アグリジェント	アーモンド祭 Festa del Mandorlo in fiore
	アグリジェントはシチリア島の古代ギリシャ遺跡で知られる町。民謡や祭りのほかに、民族衣装の行列、シチリア風馬車のパレード、花火などが催される。	
14日	ウンブリア州 テルニ	聖ヴァレンティーノ祭 San Valentino
	多くの恋人達を幸せにしたといふ由来のある、聖ヴァレンティーノの命日。贈り物交換し合うほか、聖ヴァレンティーノ教会のミサに多くの人が参加する。	
11日、18日、25日、27日、3月4日	トスカーナ州 ヴィアレージョ	ヴィアレージョのカルネヴァーレ Carnevale di Viareggio
	イタリアを代表するカルネヴァーレ。目玉は、現代社会におけるさまざまな問題を風刺した、巨大な山車パレード。期間中は、フードショー、演劇、美術展など、さまざまなイベントが行なわれる。	
20日~27日	ヴェネト州 ヴェネツィア	ヴェネツィアのカルネヴァーレ Carnevale di Venezia
	中世風の幻想的な仮装パレードで有名な祭り。市民はもちろん観光客も、貴婦人や道化師、歴史上の人物など、みな思い思いの扮装で街へ繰り出す。サンマルコ広場には仮設舞台が設けられ、アーティストたちのパフォーマンスが行なわれる。	
23日	ヴェネト州 ヴェローナ	ニョッキ祭 Sagra degli Gnocchi
	16世紀頃、飢饉で苦しんだこの地の人達に、トマン・ダヴィッコ博士がニョッキをふるまったのがこの祭りの始まり。「ニョッキの父」を選ぶコンクールとともに試食会が行なわれる。	
27日~3月7日	シチリア州 アチレアーレ	アチレアーレのカルネヴァーレ Carnevale di Acireale
	シチリア島で最もカラフルなカルネヴァーレ。パレードに参加する山車には花で飾られたものの他、子供達が喜びそうな可愛らしいテーマのものが多く、子供のためのカルネヴァーレともいわれる。	

Sanct Valentin Chardonnay Alto Adige



イタリア最北端の銘醸地、トレンティーノ・アルト・アディジェ州

オーストリアとの境に位置するトレンティーノ・アルト・アディジェ州は、イタリア最北端の州であり、“サンクト・ヴァレンティン”シャルドネ・アルト・アディジェなど、多数のD.O.C.ワインを産み出す、知る人ぞ知る銘醸地。ドロミテ渓谷の西の入り口、アルト・アディジェ地方、ボルツァーノの街を中心にD.O.C.が集中しています。長い間、オーストリア圏だったことから、現在でもイタリア語とドイツ語の両方が公用語として使われ、原産地統制呼称(D.O.C.)もイタリア語表記の他に、ドイツ語表記が許されています。

州の面積の約50%が森林であり、渓谷も多いこの州では、畑の向きによって太陽の当たり方が違います。そのため同じ土地であっても、西日があたる東斜面の畑では乾燥を好むピノ・ネーロ種、朝日があたる西側斜面では湿度を好むシャルドネ種など、違う品種のぶどうをつくることができ、なおかつ同一のD.O.C.に指定することができるという特殊な地域でもあります。既に名高い白ワインはもちろんのこと、赤ワインやスパマンテなども多く生産されています。イタリアワイン界はもとより、世界各国でも確実に注目を集めている州なのです。

“サンクト・ヴァレンティン”
シャルドネ・アルト・アディジェ
生産地域：ボルツァーノ県
750ml/4,700円

サンミケレ・アッピアーノ社の畑の真中に建つ11世紀の城「サンクト・ヴァレンティン城」にちなんだブランド名を持ち、ぶどうの作柄の良い年にしかつくれないシャルドネ種を使用した白ワインです。木樽熟成からくるケネラ香と、ぶどう本来のアロマが調和を保ち、ヴォリューム豊かで上品な味わいに仕上がっています。熟成も楽しめるタイプの白ワインです。(D.O.C.)



St. MICHAEL - EPPAN

サン・ミケレ・アッピアーノ社

サン・ミケレ・アッピアーノ社の歴史は20世紀はじめに溯ります。当時、ハプスブルク・ハンガリー帝国の領地だったアルト・アディジェ地区はワインの商業化が難しかったため、小規模な醸造所が集まって組合を作りました。その組合がサン・ミケレ・アッピアーノ社のはじまりです。1907年に建てられた伝統的チロル風の建物はまだ健在で、イタリア国内でも有数の大きな樽熟庫を備えています。

昨年は、イタリアのワインガイドブックで1672のワイナリーの中から「ワイナリー・オブ・ザ・イヤール2000」にも選ばれたサン・ミケレ・アッピアーノ社。同社の技術と情熱、丁寧なワインづくりはイタリアのワイン専門誌「ガンベロ・ロッソ」でも高く評価されています。





異国情緒豊かな国、トレンティーノ・アルト・アディジェ州

「Vetta d'Italia(イタリアの尾根)」と呼ばれる北部地方は別名「南チロル」とも呼

ばれる3,000m級のアルプスを擁し、それを境にオーストリアに接する州。ばれ、ドイツ語も公用語とされています。異国情緒漂う特別自治州です。

access to Trentino Alto Adige

トレンティーノ・アルト・アディジェ州へは...

列車で
トレント駅(Staz Trento)まで
ミラノから特急ICで約3時間、
ローマからはユーロスターで
約6時間半。

車で
ミラノから高速A4、A22を使用。
230km、約3時間。



イタリアの小さなフィンランド
トレンティーノ・アルト・アディジェ州は、スイスとオーストリアに隣接した、イタリア最北端の州です。アルプス山脈の中心で、州全土の約50%が森林。また、州内におよそ300つの湖を擁し、水にも恵まれたこの州は「イタリアの小さなフィンランド」と呼ばれています。この州を代表する美しい自然と言えば、アルト・アディジェ特別自治県の県都、ボルツァーノを西の入り口とするドロミテ渓谷。標高3,000mを超える山々と、切り立った渓谷、針葉樹林帯に暮らすチロル風のカモシカ、斜面に点在するチロル風の村、そしてエメラルドグリーン湖が輝きを見せるこの渓谷は、トレンティーノ・アルト・アディジェ州のなにもに代え難い財産であると同時に、世界中のハイカーの憧れでもあります。



トレンティーノ・アルト・アディジェ州の食卓

アルプス山脈とアディジェ渓谷に囲まれたこの州は、オーストリアと国境を接しているためゲルマン系の人々が多数定住しており、歴史的にも長い間オーストリア圏でした。今でも州内ではイタリア語とドイツ語が公用語とされ、生活様式や文化、料理にもオーストリア、チロル地方の影響が強く見られます。この州の名産は、ソーセージやハムなどの食肉加工品。中でもス

ペック(Speck)と呼ばれる燻製の生ハムは特に有名で、前菜としてよく出されます。また、アルプスに囲まれた土地柄から、ライ麦、キノコ類、キャベツ、ジャガイモ、リンゴなど寒さに強い野菜・果実の生産量が多いのも特色です。



アグリツーリズモ

この州の魅力は何と言っても南チロルの大自然。イタリアで最初に「アグリツーリズモ」が発達したのがトレンティーノ・アルト・アディジェ州です。「アグリツーリズモ」とは、農業振興と観光事業の拡大を目的とし、政府の援助により1985年に始まったシステム。農家が宿屋を兼業し、自分のところで飼育、栽培した食材を使った料理でおもてなしをするというものです。この州の宿泊施設はアルプスの山小屋風。窓辺を飾る可憐な花が白壁に映え、パカンス気分を盛り上げます。また、とれたての野菜をふんだんに使ったミネストローネやニョッキ、特産のワインも魅力のひとつです。現在イタリア全国のアグリツーリズモ施設のうち約60%、ヨーロッパ全体でも14%がこの州に集中しています。



カルネヴァーレの季節がやってきた!

2月はキリスト教徒にとってクリスマス、復活祭に並んで重要な行事、カーニバルの季節。イタリア語ではカルネヴァーレ Carnevale と呼び、復活祭に先立つ40日前(この40日間を四旬節・Quaresimaといい、キリストが断食を行ったといわれている)に行なわれ、トレンティーノ・アルト・アディジェ州はもちろんのこと、イタリア各地で盛大なお祝いの行事が開催されます。

華やかな山車のパレードが目玉である他の街に対し、お隣のヴェネト州ヴェネツィアでは中世の頃から趣向をこらした仮装で有名。カルネヴァーレ期間中は街中に歴史上の人物や道化師、仮面の麗人などが集い、ちょっとしたタイムスリップ気分が味わえます。水の都ヴェネツィアが一年でもっとも活気づく季節です。

access to Venezia

ヴェネツィアへは...

列車で
トレント駅(Staz Trento)からヴェネツィア、
サンタルチア駅(Staz Santa Lucia)まで
特急ESまたはICで約3時間。



アルプスに抱かれた国の伝統的食卓

アルプス山脈とアディジェ渓谷に囲まれたこの国では、生活の知恵フランス・ドイツ系のぶどうを使い、イタリア全土の注目を集める長い間オーストリア圏だったため、料理にも、そしてワインづくりに

から生まれた素材で伝統的な郷土料理と、斬新なワインづくりの文化が共存しています。異文化の香りが漂います。



写真提供 / イタリア政府観光局 (E.N.I.T.)



サン・ミケーレ・アッピアーノ社のワイン



St. MICHAEL-EPPAN



「サント・ヴァレンティン」
ピノ・グリージョ
アルト・アディジェ
750ml / 4,400円
ぶどう品種 / ピノ・グリージョ
生産地域 /
ボルツァーノ県アルト・アディジェ地区
ピノ・グリージョ種はフランスのピノ・グリージョ種のこと。
南国の果実を思わせる甘い香りにやわらかな酸味で、95年にガンペロ・ロッソ誌で「完璧なワイン」と絶賛されています。(D.O.C.)

「サント・ヴァレンティン」
ソーヴィニヨン
アルト・アディジェ
750ml / 4,200円
ぶどう品種 / ソーヴィニヨン
生産地域 / ボルツァーノ県
アルト・アディジェ地区
限定された畑の中でも特に良い場所で育ったぶどうを使用した白ワイン。樽熟成は行わず、ソーヴィニヨンの果実味、エレガントさを最大限に引き出した、イタリアでも1、2を争うソーヴィニヨンの味わい。ここ数年連続でガンペロ・ロッソ誌による「トレ・ピッキエーレ 3つ星の最優秀ワイン」に選ばれています。(D.O.C.)

価格は全て参考価格

イタリア屈指の醸造家がつくる白ワイン

イタリアでも屈指の「ピアンキスタ(白ワイン専門家)」と呼ばれるのが、サン・ミケーレ・アッピアーノ社のハンス・テルツァー氏。イタリアで権威あるワイン雑誌「ガンペロ・ロッソ」は、テルツァー氏を国内最高の白ワイン醸造家として絶賛しています。同誌は、テルツァー氏が特にピノ・グリージョ種のワインに、すばらしい才能を発揮していると表現するとともに、ソーヴィニヨン種はイタリアでの「ベスト・ソーヴィニヨン」と紹介しています。テルツァー氏がつくるワインは、白ぶどうの持つ個性が十分に引き出されているだけでなく、バランスのとれた、洗練された味わいを楽しめます。



試してみたい逸品ワイン

トレンティーノ・アルト・アディジェ州の位置するイタリア北東部では、高級白ワインの産地として、近年、注目を集めています。サン・ミケーレ・アッピアーノ社は、なかでも、秀逸なワインを産出するとして、専門家から高い評価を得ています。

「サント・ヴァレンティン」シリーズは、ワイン専門誌「ガンペロ・ロッソ」でも、最も素晴らしいワインに贈られる「トレ・ピッキエーレ」獲得の常連ということからも、安定した高品質のワインということがわかります。このワインは、アルト・アディジェD.O.C.で、品種はピノ・グリージョとシャルドネ、ソーヴィニヨンの3種類。いずれも、果実本来の味わいと樽の風味のバランスのよさが、高く評価されています。日本への輸入も、数に限りがありますが、一度は試してみたい逸品です。

イタリア語でブオンリコルダ(美味しさの記憶)という言葉があります。誰とどのレストランで食事をして、どんな料理とワインがおいしかったかと尋ねられた際、記憶に残すのにふさわしいワインのひとつが「サント・ヴァレンティン」です。正装して、白いテーブルクロスのかかったレストランに出かけ、どんな料理と、この「サント・ヴァレンティン」を味わおうかと考えるのも楽しいものでしょう。

川手一男 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。全国で年間200回ものワイン講習会の講師をつとめ、「教え子」は2万人をこえる。



バター風味のカネデルリ

Canederli al Burro

材料 (4人分)	
固くなったパン(白い部分)	300g
卵	1.5個
エシャロット	50g
バター	80g
コッパ・パルマ(イタリアンサラミ)	20g
サラミフェリーノ(イタリアンサラミ)	10g
牛乳	60ml
イタリアンパセリ	適量
小麦粉	適量
塩・コショウ	適量
パルメザンチーズ(すりおろし)	20g

作り方

パンをダイス(角切り)状にカットする。
30gのバターでスライスしたエシャロットを炒める。
小さなダイス状にカットしたコッパ・パルマとサラミ、パンをに加えて味をなじませ、火を止める。
牛乳、溶き卵、イタリアンパセリ、パルメザンチーズをよく混ぜ合わせたものをに加えて塩、コショウで味を調えよくかき混ぜる。
よくかき混ぜながら耳たぶ位の固さになるまで小麦粉を加える。
濡れた手で(もしくは小麦粉を付けて)、生地を8個のボール状にまとめ、沸騰させ塩を加えた湯で茹でる。
フライパンに残りのバターを溶かし、茹であがったカネデルリを加えてさっとからめ、皿に盛り付ける。



カネデルリ

固くなったパンをくたき、具を加えてつく大きなニョッキの一種。
バターである代わりに、ブロード・ディ・カルネ少量をはったスープ皿に、茹で上げたカネデルリを入れてサーブするのでも人気のある食べ方のひとつ。
ブロード・ディ・カルネ:肉のブイヨンのこと

トレンティーノ風ピンツァ

Pinza Trentina

材料(4~6人分)	
ピュアオーブオイル(フライ用)	適量
(ベルトーリ社)	
固くなったパン(白い部分のみ)	パゲット1本分くらい
砂糖	50g
卵	4個
ミルクココアパウダー	80g
赤ワイン	500ml
シナモンスティック	1本
クローブ	2個
砂糖	100g
レモンの皮	
砂糖漬けフルーツ(オレンジピール、レモンピールなど)	30g
レーズン(ふやかししたもの)	15g
アーモンド(みじん切り)	20g

作り方

赤ワイン、シナモン、クローブ、砂糖(100g)、レモンの皮を1/3程度の量になるまで煮詰める。
パンをカットし、とき卵にパンを浸してから、熱したオイルでフライにする。
フライにしたらペーパーにとり油分を切ってから、で煮詰めた赤ワインにつける。
パンを型にしき詰め、その上に砂糖漬けフルーツ、アーモンド、ミルクココアパウダーをふりかけ、さらにパンをのせ、同様の作業をする。



ベルトーリ社

ピュアオーブオイル
500ml / 600円
(参考価格)



オリーブオイルがフライに適しているワケ
油を熱しつつつと煙が出はじめます。これは油の温度が「発煙点」を越えたため。発煙点を越える油は急激に酸化し、動脈硬化や腰痛等の原因となることもあります。
その点、オリーブオイルは、この「発煙点」が通常の天ぷら油の180度と比較して210度と高く、酸化しにくいのです。また、素材にすばやく熱を通し、その上、素材へあまりしみこまないのので、油っぽくならず素材を活かした調理ができます。

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 から ちょっと足を伸ばしてカルネ ヴァーレに湧くヴェネツィアへ!

トレンティーノ・アルト・アディジェ州でも2月はカルネヴァーレの季節ですが、の街でしょう。期間中は家族や親しい友人とパーティーを開き、大いに食べ、カルネヴァーレに湧くヴェネト州から、今回はデイリーユースにもびったりな

イタリアで一番華やかなカルネヴァーレはお隣ヴェネト州ヴェネツィア赤・白こだわることなく好きなワインを好きなだけのみ、お祭りを楽しみます。気軽に手頃なワインと、地元っ子御用達のレストランをご紹介致します。

モンテベッロ

「モンテベッロ」は「美しい山」の意。厳選された味わいと品質を手頃な価格でお楽しみいただけます。



モンテベッロ・ソーヴィニヨン
750ml / 1,100円
1,500ml / 1,600円
ぶどう品種 / ソーヴィニヨン・ブラン
生産地域 / ヴェネト州
ソーヴィニヨン・ブラン種のキリリとした味わい特徴です。フルーティでほのかな花の香りを持つワインです。(I.G.T.)



モンテベッロ・カベルネメルロー
750ml / 1,100円
1,500ml / 1,600円
ぶどう品種 / カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
生産地域 / ヴェネト州
カベルネ・ソーヴィニヨン種をイタリアらしく仕上げました。バランスがよく、まるやかな口当たりと酸味が特徴の、飲みやすい赤ワインです。(I.G.T.)

レ・オゼッレ

「レ・オゼッレ」とは、かつて総督から議員に送られた、名誉ある銀貨のこと。「価値あるもの」という意味を込めて名づけました。



レ・オゼッレ・ソーラーヴェ
750ml / 760円
ぶどう品種 / ガルガーネガ、トレビアーノ
生産地域 / ヴェネト州
ヴェローナ県
ソーラーヴェ村周辺
軽快な感じとやさしい果実味が特徴です。みずみずしく、和食との相性も良い白ワインです。(D.O.C.)



レ・オゼッレ・シヤルドネ
750ml / 930円
ぶどう品種 / シヤルドネ
生産地域 / ヴェネト州
酸がしっかりとシヤルドネです。ほのかな苦味とやさしい甘味があり、天ぷらなどにも良く合うワインです。(I.G.T.)



レ・オゼッレ・ヴァルポリチェッラ
750ml / 850円
ぶどう品種 / コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ、モリナーラ
生産地域 / ヴェネト州
ヴェローナ県
ヴァルポリチェッラ地区
ヴァルポリチェッラを軽くすっきりとした味わいに仕上げました。イタリアワインらしい酸味があり、料理に合わせて飲みやすい味わいです。(D.O.C.)



レ・オゼッレ・カベルネ・ソーヴィニヨン
750ml / 930円
ぶどう品種 / カベルネ・ソーヴィニヨン
生産地域 / ヴェネト州
澄んだルビー色で、フレッシュな酸味と軽さをもつワインです。少し冷やしてもお楽しみいただけます。(I.G.T.)

ヴェネツィアのカルネヴァーレ

カルネヴァーレ期間中のヴェネツィアでは、各家庭やレストランで盛大なパーティーが開かれます。食卓を囲むのは色とりどりの衣装と豪華な仮面(maschera)を身につけた、まさしく中世の人々。レストランやカフェでサービスしてくれるスタッフが着ているのも中世の衣装です。街中がお祭りムード一色となり、カルネヴァーレの賑わいが最高潮であった18世紀に溯るのです。

もちろん食事もしっかり楽しめます。プリモ・ビアットにはラザニア、メインディッシュにはビーフやポーク、ラムなど様々な肉のロースト、そして、イタリアーのワイン大国、ヴェネト州ならではの赤・白さまざまなワインを取り揃えてお祝いをします。カルネヴァーレとは、本来は肉(carne)を取り除く(levare)という意味。お祭りの後、復活祭までの40日間は肉を口にせずに慎ましく過ごし、精進する期間であるため、その時期を前にしたカルネヴァーレ期間中は、大いに食べて、思う存分飲んで、陽気に過ごす習わしなのです。

1週間続いたカルネヴァーレ最終日の翌日、その中心であったサン・マルコ広場はチリひとつなく掃除され、来るべき厳肅な四旬節を迎える準備がはじまります。



ヴェネツィア

現地で聞いた おすすめレストラン

地元っ子御用達の立ち飲み居酒屋
Osteria al Diavolo e l'Acquasanta
オステリア・アル・ディアヴォロ・エ・アクアサンタ

住所 : S.Polo 561/B VENEZIA
電話 : 041-2770307
定休日 : 火曜日
アクセス : リアルト橋から徒歩5分
予算 : 60,000円(約3,000円)



ヴェネツィア独特の細く暗い路地に面している「バカリ」(ヴェネツィアの昔ながらの一杯飲み屋の居酒屋)。入り口を入るとカウンターがあり、つまみを食べながらワインを立ち飲みするというスタイル。奥にはテーブルがあり、ゆっくりと食事もとれる。ゴンドラの漕ぎ師達のランチの御用達になっているようで、ひっきりなしに水兵服姿の彼らが出入りしている。観光に疲れ、ちょっと一息という時や、手短かに地元料理を楽しみたいという時などにお勧めのレストラン。

料理は典型的なヴェネツィア料理。いわしのマリネボレンタ添え10,000リラ(約500円)、イカ墨のスパゲッティ14,000リラ(約700円)、たらの煮込み料理20,000リラ(約1,000円)など。

オリジナルブランド「メロ」に
新製品登場!

モンテ物産のオリジナルブランド、「メロ」に新しい仲間が加わりました。「メロ」は、古代ローマ時代に神々に捧げられていた最高品質のワイン「Merum(メルム)」にちなんで名づけられました。時を経て、現代のイタリア語で「混じりけのない、純粋な」という意味を持つ、この「メロ」ワインの安定した品質を手頃な価格でお楽しみください。



メロ / ビアンコ・ウンブリア
750ml / 1,000円
ぶどう品種 / トレッピーアーノ、グレケット、マルヴァジア、ヴェルデッロ
生産地域 / ウンブリア州
イタリアの代表的な白ぶどう、トレッピーアーノと、ウンブリア地方特有のぶどう、グレケットを中心につくられたワインです。低温マセラシオン、2か月のバリック(木の小樽)熟成を経て生まれました。フレッシュかつフルーティーな味わいの中に、グレケットの持つしっかりとした個性が感じられます。(I.G.T.)



メロ / ロッソ・ウンブリア
750ml / 1,000円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、モンテプルチアーノ、メルロー 他
生産地域 / ウンブリア州
海拔約300mの丘陵地帯で育てられた、中部イタリアらしいぶどうの個性を上手に活かしながらつくられた赤ワインです。バリックで2か月熟成させたこのワインは、サンジョヴェーゼの酸と、モンテプルチアーノのまろやかさが溶け合った、バランスのとれた味わいです。(I.G.T.)

理想のワインを求めて

「良いワイン」をつくるためには、信頼できるサプライヤーを選ぶことが大前提。そのために、1年の4分の1はイタリアで過ごし、現地を何度も視察して醸造設備やぶどうの生育状況にいたるまで、自分の目で確かめています。また、それぞれの醸造家と会い、相互の考えについて話し合いながら、ゆるぎない信頼関係を築いてきました。

今回ご紹介するのは、誕生して20余年のオリジナルブランド「メロ」の新製品です。理想とするワインを目指し、最終的な味わいの決定には最も頭を悩ませます。無数のサンプルの中から、「多くの方に満足していただける味わいを選び出す」という大役を果たすため、日夜ワインと向き合っています。これからも、皆様にお届けする「良いワイン」を求めて、イタリア中を東奔西走してまいります。

海外統括部マネージャー 小方 清敬

価格は全て参考価格

おいしくて身体によいイタリアの
『食』の秘密をさぐる連載コラム

ドクター横山の イタリアに学ぶ医食同源 6

中央公論新社「イタリアに学ぶ医食同源 真の美味を求めて」より

横山淳一

医学博士。専門は内科学、特に糖尿病、代謝内分泌学。
現在、東京慈恵会医科大学・内科学助教授。
著書にダニエラ・オージックさんと共著
「南イタリアの家庭料理」「ラ・パスタ」などがある。



イカ墨リゾット

約8年前「イタ飯」という言葉が定着してきた頃、イタリア料理店で忘年会を計画した。どのような料理にすれば皆が満足するか悩んだ末、前菜後のプリモビアットにイカ墨のリゾットを出してもらうことにした。イタリアにも日本同様、伝統的に米料理があることを知ってもらえたかったからだ。

イタリアは米の生産量、品質ともヨーロッパ随一で、種類は40~50ほどあるといわれる。なかでも、カルナローリという品種は粒がふっくらとして大きく、粒の固さも均一で、リゾットには最適とされる。イタリアに米が伝わったのは10世紀頃で、アジアを経て、シチリアに伝えられたという。その後イタリア半島を北上し、14世紀頃、北部のポー川流域に伝わった。

そのポー川流域でつくられる米の特性を生かした料理がリゾットである。ミラノ風リゾット、パヴィアの僧院風リゾット、ヴェネツィアのイカ墨リゾットなどは、いずれも地方色豊かな伝統料理だ。長い間受け継がれてきたリゾットを味わうと、地方色とともに庶民の知恵が感じられ、深い感動を覚える。

さて、米を栄養学的にみると、米自身はタンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルを含んだバランスのよい食品だ。日本では芯までふっくらと炊くために、水洗いを繰り返すのだが、それでは米の表面に多いビタミン、ミネラル類はかなり流出してしまう。

イタリアのリゾットは、ブロード(ブイヨン)の旨みをうまく米に吸い込ませてある。米は芯を残し歯ごたえのある状態とし、よく噛むと口の中に深い味わいがいっぱい広がる。米は洗わないでそのまま使うので、米に含まれる栄養分の流出は最小限に抑えられる。

8年前の忘年会でも、このイカ墨のリゾットは十分に米が炊けていない、米に芯が残って生の米のようだという声が聞かれた。また、このリゾットを恋人と食べたなら、お歯黒で100年の恋も冷めてしまうと笑い声も聞かれた。このためにヴェネツィアの白ワイン、ソアーヴェをせっかく注文してあるのに…。リゾットを食べた後このワインを飲めば、リゾットの味わいも深く、お歯黒にもならないのにと、思ったものだ。

プロが教える「今月のひと皿」

「イザベラ・ディ・フェラーラ」の谷本シェフに教わったのは、 ゴルゴンゾーラとリンゴのリゾット



作り方

鍋にみじん切りにしたたまねぎを入れ、ピュアオリーブオイルでよく炒め、米を加えて更に炒める。

白ワインを注ぎ、アルコール分を飛ばし、温めたブイヨン1/3量を注いで弱火で、時々かき混ぜながら煮込む。このとき、常に沸騰させておくようにする。

リンゴ1/4の皮をむいて、ダイスカット(角切り)にして加え、鍋の水分がなくなってきたら、再びブイヨンを加えながらアルデンテの状態に仕上げ、味を調える。途中、適当な大きさにカットしたゴルゴンゾーラチーズを加える。

火を止めて、バター、すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノを加えてよく混ぜ合わせ、温めた皿に盛る。

残りのリンゴは芯の部分を取り付けたまま薄切りにしてリゾットの上に散らし、黒コショウ、エキストラヴァージンオリーブオイル、ミトの葉を添える。

材料：(4人分)

米(イタリアン・リーゾ・カルナローリ)	160g
ゴルゴンゾーラチーズ	60g
たまねぎ	60g
白ワイン	15ml
ビーフのブイヨン	350ml
ピュアオリーブオイル(ベルトーリ社)	適量
バター	15g
パルミジャーノ・レッジャーノ(グラナローロ)	20g
リンゴ	3/4個
ミト	6本
エキストラヴァージンオリーブオイル(ベルトーリ社)	少々
黒コショウ	少々

谷本英雄

東京のレストラン数店で修業、24歳でシェフとなる。1987年渡伊。帰国後、「イザベラ・ディ・フェラーラ」他数店のエグゼクティブシェフ。日本各地でプロのための講習会等の講師として活躍。



パルミジャーノ・レッジャーノ・カット(グラナローロ)

北イタリアのエミリア・ロマーニャ州パルマからレッジョ・エミリアでつくられる、イタリア料理に欠かせないチーズです。厳しい法律に守られた生産工程、最低1年半の熟成を経て市場に出荷される、まさにチーズの王様です。

300gタイプ 500gタイプ /1g当り 8円



ファットリア・バラディーゾ社 アルバーナ・ディ・ロマーニャ

古代ローマ時代からエミリア・ロマーニャ州で最も良質なワインを生産しているベルティネーロ地方でつくられています。白ワインとしてはじめてD.O.C.G.に昇格した逸品です。この地方特産のぶどう「アルバーナ種」からつくられたしっとりとしたコクと美しい輝きを持つワインです。

750ml / 2,100円

料理に合う
おすすめ
ワイン



価格は全て参考価格

information

バレンタイン&ホワイトデー 「パティオ」ラッピングセット

バレンタインデー&ホワイトデーの贈り物にスイートなワインはいかがでしょう。人気の甘口フルーツワインをラッピング&メッセージカード付きで発売致します。パティオはアルコール度数4%。女性だけでなく、男性にも楽しんでいただける微発泡性のワインです。



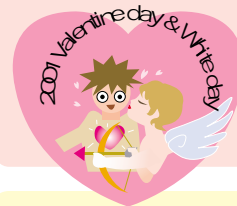
ラベルも
キュートな
4種類です。

750ml
各1,000円

バレンタイン用ラッピング

ホワイトデー用ラッピング

- ♥ バレンタイン用は1月下旬から
- ♣ ホワイトデー用は2月頃から
お店に並びます。



聖ヴァレンティナーノの日

今から2000年近くも前のローマ帝国時代、キリスト教が激しく弾圧されていた頃のこと。ローマ軍の兵士と、キリスト教徒の娘が恋に落ちました。迫害を受ける恋人達に洗礼を授けたのが、ウンブリア州テルニのヴァレンティナーノ司教でした。しかし、娘は不治の病に侵されます。彼女の病氣が誰にも治せないことを悟った彼は、天国での結婚式を願い、恋人達はともに運命を終わらせた。

司教であったヴァレンティナーノは、皇帝の命に背いて彼らの愛を成就させた罪で、紀元273年2月14日に殉教しました。その後、彼のもとで結ばれた恋人達をはじめ、テルニの人たちは彼を愛の守護神として称え、「聖ヴァレンティナーノの日」として、毎年2月14日は贈り物を交換し合うようになりました。