

タンティリア 友の会 秋号 2003

CONTENTS

Ciao! Italia トレンド情報 in Italia
食とワインのイベントめぐり
おいしい料理を食べに行こう!

特集 冷凍詰め物パスタ&ニョッキ

レシピ&コラム 仔羊の背肉のロースト
ブルネッロソース
食とワイン

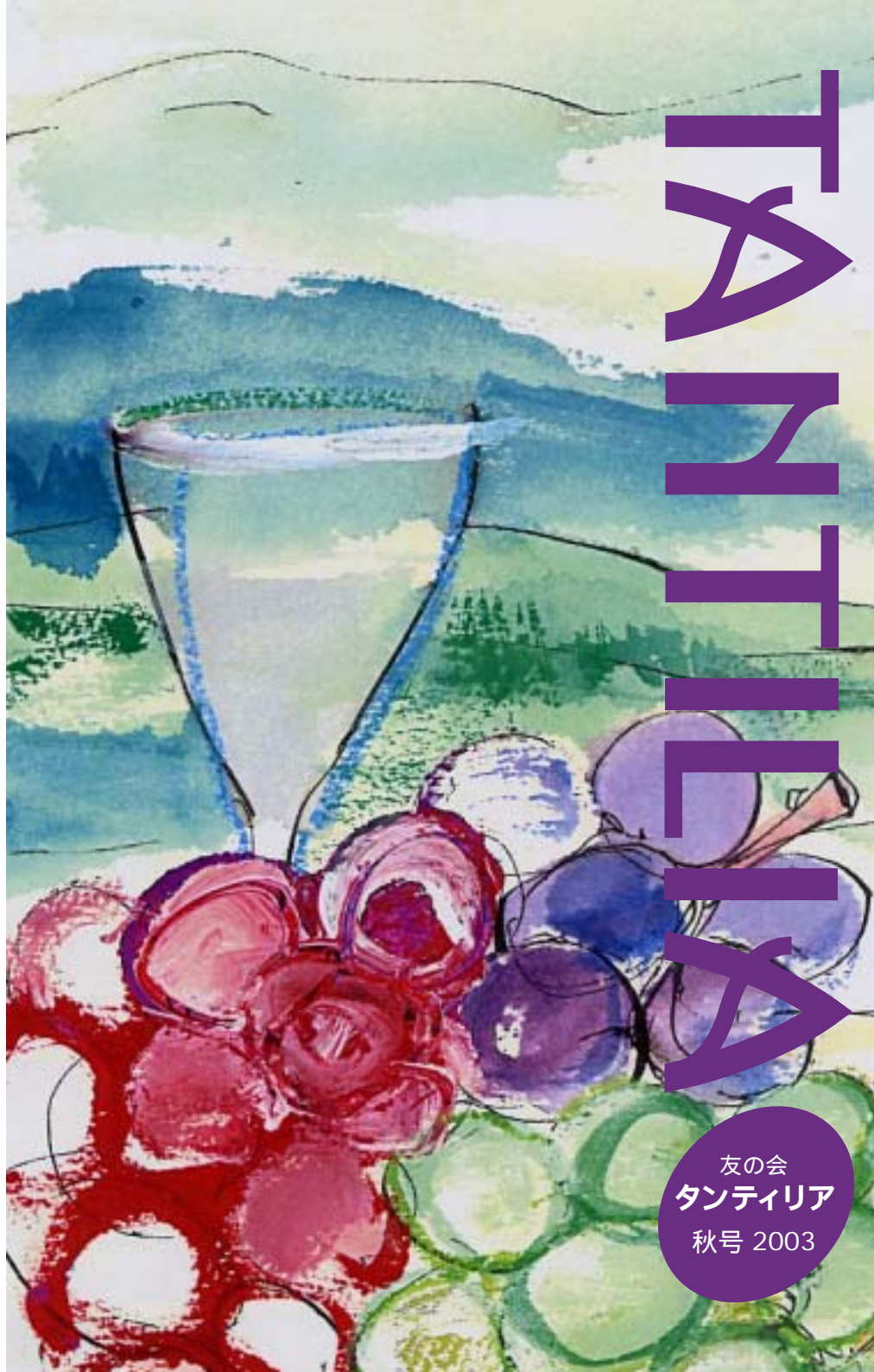


発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-3485-1233
<http://www.montebussan.co.jp>

掲載商品のお問い合わせは
イタリアンショップ "Picco"
東京 TEL. 03-3467-3426
大阪 TEL. 06-6531-6518



この冊子は環境にやさしい植物性大豆油インキで印刷しています。



友の会
タンティリア
秋号 2003

トレン
情報
in Italiaトスカーナ州モンタルチーノ
バンフィ社への旅モンテ物産
イタリア駐在員が
お届けする、
旬のイタリア情報

Montalcino(モンタルチーノ)村へは、以前にも何度か訪問する機会がありました。またBanfi(バンフィ)社の名前を聞いたことも、同社のワインを飲んだこともありました。しかし、今回の訪問は、そのスケールの大きさや高品質なワイン造りへのこだわり、改めて驚かされることばかりだったのです。モンタルチーノから車で約20分、Brunello di Montalcino(ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ)のD.O.C.G.エリア南部に、バンフィ社の心臓部といえる畑とカンティーナ(醸造所)があります。そこで同社は世界に名を馳せる高品質ワインを造り続けています。

バンフィ社の創業は意外に若く、1978年になります。アメリカでイタリアワインの輸入業を成功させたMariani(マリアーニ)兄弟が、1979年、モンタルチーノに醸造所の建設を開始し、5年をかけて完成させました。所有地は約3,000ヘクタールで、内ブドウ畑は800ヘクタール。その他は森林、ブラム畑、穀類の栽培用に使用されています。(ブラムの生産量はイタリア最大で、このバンフィ社のブラム、非常に美味しい!)私も今までに多くの醸造所を訪問してきましたが、これほどまでに広大な土地を所有している会社は初めてです。また、わずか20年程でここまでの大企業になったことも、同社のワインがイタリアはもとより、世界中の人々に高い評価を受けている証拠でしょう。

広大な畑を所有するバンフィ社では、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノワインには不可欠なサンジョヴェーゼ以外に、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロー等のインターナショナルなブドウ品種も栽培しています。これらのブドウは、同社のワイン造りのプログラムに沿って、その土地や場所にあった最良のクローンが選ばれて栽培されるのです。その研究のために、どれ程の時間と費用を要するのか、「莫大である」としか私には言いようがありませんが、ここにも「ワインは畑から」という同社のこだわりがあるのです。またサンジョヴェーゼ種については、20ヵ所以上の畑で育てられた

ブドウが使われており、その畑の総面積は約180ヘクタールにも及ぶといえます。さらに、熟成庫には特別に「バンフィ仕様」に作らせた7000個のバリック(小樽)が常備されていました。

このようなバンフィ社の品質に対する「こだわり」が大きな体を支えていると言えるのではないのでしょうか。皆様にもぜひ、バンフィ社の「こだわり」を舌で感じとって頂ければと思います。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西憲洋

スムス サンタンティモ D.O.C.

ブドウ品種: サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー

格付: D.O.C. 750ml / 7,450円(参考価格)

スムスとは、ラテン語で「頂点(サミット)」を意味します。「スーパーアスカン」の先駆けとして高い評価を得ました。濃いルビーレッドで、3種のブドウが醸し出す、豊かで複雑な香りが印象的。力強くしっかりとした味わいのフルボディのワインです。

食とワインの
イベント
めぐり2003年夏
トマトの大収穫真のイタリア食材、
ワインを求めて
各地で開催される
イベントをご紹介します

今年のイタリアの夏は、新聞などでもヨーロッパの熱波について連日書かれていたように、やたらと暑く、日中は40度を超す日が続きました。冷夏の日本とは対照的に、立っただけでダラダラと汗が流れる日差しの中、今年も我々モンテ物産スタッフは、トマトが生産されるサレルノへ行って参りました。

まず今年のトマトの品質からお話ししましょう。太陽が燦々と照ったお陰で、トマトの熟成が進み、例年よりも早い収穫となりました。真っ赤に熟れたトマトが、続々と工場に運び込まれ、昨年以上のできである事は一目瞭然。

ただし、この暑さで収穫量は例年の約7割位とのこと。また、熱波の到来で気温が上昇すぎ、畑では黄色く焼けてしまうトマトも見受けられました。トマトの成熟に最も良いとされる温度は、35度前後なので、さすがに40度を超えると負担が大きかったようです。トマトの収穫を担うカンパーニア州、プーリア州の中でも、特にプーリアの畑では40度を超す日が1週間程度続き、かなりのダメージを被ったようです。しかし、きちんと完熟したトマトについては糖度も充分で、色も良く問題はありません。

こうして収穫された原料トマトから、我々モンテ物産スタッフをはじめ、パートナーであるトマト生産者と工場スタッフとが一丸となり、できる限り優良なトマトの選別を行いました。結果として最良のトマト製品をつくることができました。

記録的な暑さであった2003年ヴィンテージの「スピガドーロ」や「ラポンタ」のトマト缶を、ぜひお店でお試ください。過酷な暑さに耐え抜いたできのいいトマト達が揃っています。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西憲洋

Andiamo a mangiare bene!
おいしい料理を食べに行こう!

La Tenda Rossa

[ラ・テンダ・ロッサ]

住所 Cerbaia val di Pesa, Piazza del Monumento, 9/14

電話番号 55826132

予算 約90ユーロ 席数 45席

定休日 日曜、月曜の昼

アクセス フィレンツェから車で約15分の町、Cerbaia(チェルパイオ)



ミシュラン2つ星、ガンベロロッソ3フォルクchetteと各誌で高評価のレストラン。入口をくぐると、ずらりと並んだグラッパ等のボトルが出迎えてくれ、ここで食前はもちろん、食後にも軽く1杯飲める。奥には白を基調とした上品な客席があり、サービスも一流だ。おすすめはBistecca alla fiorentina(ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ)。1キロ当たり50ユーロの高級稀少品種、キアナ牛を使用したフィレンツェ名物のステーキで、絶妙の塩加減で仕上げている。その他、コロンナータ産の豚フィレを使用したグリル(42ユーロ)等、肉、また魚料理共にバランスのよいメニューが揃う。赤、白ともにワインの品揃えも豊富。



アントニオ・アマート 冷凍詰め物パスタ&ニョッキ

伝統的な味わいにこだわった、詰め物入りの生パスタ&ニョッキが登場です。詰め物パスタは、生地のお感や厚さを変えて中味とのバランスを何度も試作し、また詰め物のベースとなるフレッシュチーズ「リコッタ」には、特に口当たりのやわらかなものを厳選しました。また、化学調味料や保存料は一切使用していません。お好みのソースで和えたり、スープ仕立てにしたり、本格的なイタリアの味わいを、ぜひお試しください。

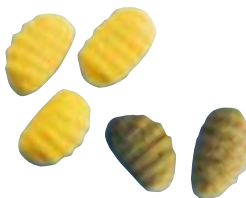


Gnocchi ニョッキ

"ニョッキ (gnocchi)"とは握りにぶしのこと、かわいらしい形と独特のお感が人気です。

Gnocchi di Patate
ニョッキ・ディ・パターテ
1Kg / 1,080円

じゃがいもと小麦粉で作ったニョッキです。できる限りふわっと軽いお感に仕上げました。



Gnocchi di Patate Verdi
ニョッキ・ディ・パターテ・ヴェルディ
1Kg / 1,080円

生地にほうれん草を練りこんだニョッキ。



Tortelloni トルテッローニ

名前の由来は"ひとひねり"という意味のイタリア語、"トルタ (Torta)"。手作りパスタの代表的な形です。

Ortica
オルティエカ
500g / 1,050円

イタリアではポピュラーな、少し苦味のあるオルティエカ(いらくさ)の葉とリコッタチーズのヘルシーな詰め物です。



トルテッローニのスープ仕立て



【材料2人分】

冷凍トルテッローニ オルティエカ10個
コンソメ360ml
鶏のレバー100g
ペコリーノ・ロマーノ
(すりおろしたもの) 適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
【ヘルシー】 少々

【作り方】

レバーは一度、茹でこぼす。
コンソメを火にかけ、レバーを入れ、中火にかけて火を通す。
茹でたトルテッローニの水分をきり、の中に入れてさらに2分ほど、火にかける。
皿に盛り、すりおろしたペコリーノとエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルをかける。

Ravioli ラヴィオリ

おなじみ詰め物パスタ、ラヴィオリ。

Ravioli Rossi
Radicchio&Gorgonzola
冷凍ラヴィオリ・ロッソ
トレビス&ゴルゴンゾーラ
500g / 1,150円

生地にトマトを練りこんだロッソ(赤)タイプです。チコリ的一种でキャベツに似た赤紫色の野菜、トレビスのほろ苦さと、ゴルゴンゾーラチーズの辛味とが絶妙の味わいです。



Ravioli al Tartufo
冷凍ラヴィオリトリュフ風味
500g / 1,090円

世界の珍味・トリュフから抽出した香氣成分を、リコッタチーズに加えて詰めました。上品な風味が口の中に広がります。

Panzarotti パンツァロツティ

プーリア地方の揚げパン、

"パンツァロツティ"にちなんだ半月型のパスタ。

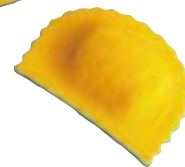
Ricotta e Spinaci
リコッタ&スピナーチ
500g / 1,030円

リコッタとほうれん草の詰め物入りです。生地にもほうれん草を練りこんだ緑色の"ヴェルディ"タイプもあります。



Ricotta e Porcini
リコッタ&ボルチーニ
500g / 1,340円

やわらかなリコッタチーズの中に、粗みじんにしたボルチーニ茸が豊かに香ります。



Orto (Melanzane grigliate e Pecorino)
オルト(リルナス&ペコリーノ)
500g / 1,340円

"オルト"とはイタリア語で野菜畑のこと。リコッタをベースに、グリルしたナスと、羊乳チーズ"ペコリーノ"を合わせた詰め物です。クルミやオレガノなども混ぜ込んであり、独特の味わいをお楽しみいただけます。

パンツァロツティ モツァレッラ入りトマトソース



【材料2人分】

冷凍パンツァロツティ
グリルナス&ペコリーノ16個
ホールトマト【スピガドーロ】100g
赤ピーマン 30g
ニンニク 1片
赤ワイン 200ml
グリーンオリーブ【チェルサヌス】 6個
モツァレッラ・プファラ・
チェリーサイゼ【モンテベッロ】 6個
パズルの葉 適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
【ヘルシー】 適量

【作り方】

ニンニクを炒め、赤ピーマン、種を抜いたグリーンオリーブを順に入れ、軽く炒める。
刻んだパズリコ、崩したホールトマトを加え、半分に切ったモツァレッラを入れる。
茹でたパンツァロツティを のソースで食べる。

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



仔羊の背肉のロースト ブルネッロソース

Carré di Agnello Pillotato al Forno in Salsa di Brunello

【材料4人分】

仔羊の背肉(ラック)	コショウ	適量
…………… 2ブロック	ニンニク	適量
網脂	タイム	適量
フンドヴォーまたはフンドブルーノ	グリン野菜のミックス	(付け合わせ用) 適量
…………… 100ml	< 詰め物 >	
赤ワイン	ポロネギ	2本
…………… 200ml	バター	適量
ハチミツ	卵黄	1/2個
…………… 適量	パルミジャーノ・レッジャーノ	
エキストラ・ヴァージン	【グラナローロ】	20g
オリーブオイル【ヘルトリー】	パン粉(つなぎ用)	適量
…………… 適量		
シチリア天然海塩		
【モティア】		
…………… 適量		



【作り方】

詰め物を作る。(1)ジュリアンにカットしたポロネギを湯通しし、バターでソテーする。(2)卵黄、パルミジャーノ・レッジャーノ、パン粉(1)に加え、よく合わせる。仔羊の中心に穴をあけ、のポロネギを詰め、網脂を巻く。

鍋にエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを敷いて熱し、仔羊に焼き色をつける。

にタイムとニンニクをのせ、オープンで焼く。

火が通ったら仔羊を取り除き、その鍋に赤ワインを注いで煮詰め、フンドヴォー、ハチミツを加え、ソースをつくる。

皿に付け合わせのグリン野菜を盛り、ソースをしき、切り分けた仔羊をのせる。

chef: Daniele Sera

ダニエレ・セラ氏

Incanto Café Restaurant

Firenze Firenze Grande Hotel内 Piazza Ognisanti, 1-50123

Tel: 055.2716767 Fax: 055.217400

<http://www.incantofirenze.it/home.html>

※食とワイン※

こだわりの食事には、
絶妙なワインを探す

トスカーナ州の赤ワインの主要品種であるサンジョヴェーゼ種は、ピエモンテ州のネッピオーロ種と並び、イタリアの赤ワインを代表する2大品種とされています。また、イタリア

では最もポピュラーな品種で、若飲みタイプのフレッシュで軽快なワインから熟成タイプの重厚なワインまで、ヴァラエティに富んだワインが造られます。若飲みタイプはルビー色で果実味があり、酸味とタンニンのバランスがよく、熟成タイプはガーネット色を帯び、香りや味わいに複雑さが加わり、タイプによってお料理との相性も違ってきます。



サンジョヴェーゼ種



ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ

750ml / 7,000円(参考価格)



"ボッジョ・アッレ・ムーラ"
ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ

750ml / 7,800円(参考価格)



"ボッジョ・アローロ"
ブルネッロ・ディ・
モンタルチャーノ・リゼルヴァ

750ml / 13,500円(参考価格)

ブドウ品種: サンジョヴェーゼ種100%

格付: D.O.C.G. 飲み口: 辛口

ボディ: フルボディ

サービス温度: 18

「仔羊のロースト」は、仔羊肉の独特な香りや肉の旨みと赤ワインソースとの相性を楽しむことができる一皿です。このお料理には、熟成タイプの赤ワインがおすすです。「ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ」はサンジョヴェーゼ種から造られる、トスカーナ州の代表的な赤ワインで、しっかりとしたボディとしゃやかに複雑な味わいが、仔羊肉の香りを引き立たせ、旨みがふわっと口中に広がります。また、タンニンやポリフェノール感もありますので、トスカーナ州の代表的な料理「Bistecca alla fiorentina / ファレンツェ風Tボーンステーキ」とも相性が良いでしょう。食欲の秋、赤ワインがおいしくなるこの時期に、ゆっくり味わいたい料理とワインです。

川田 晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。イタリア塾での料理・ワイン教室の企画運営やオリジナルレシピの編集などを手がけている。