

タンティリア 友の会 冬号 2004

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 **ピエモンテ州**

レシピ&コラム **仔牛肉の煮込み**
食とワイン



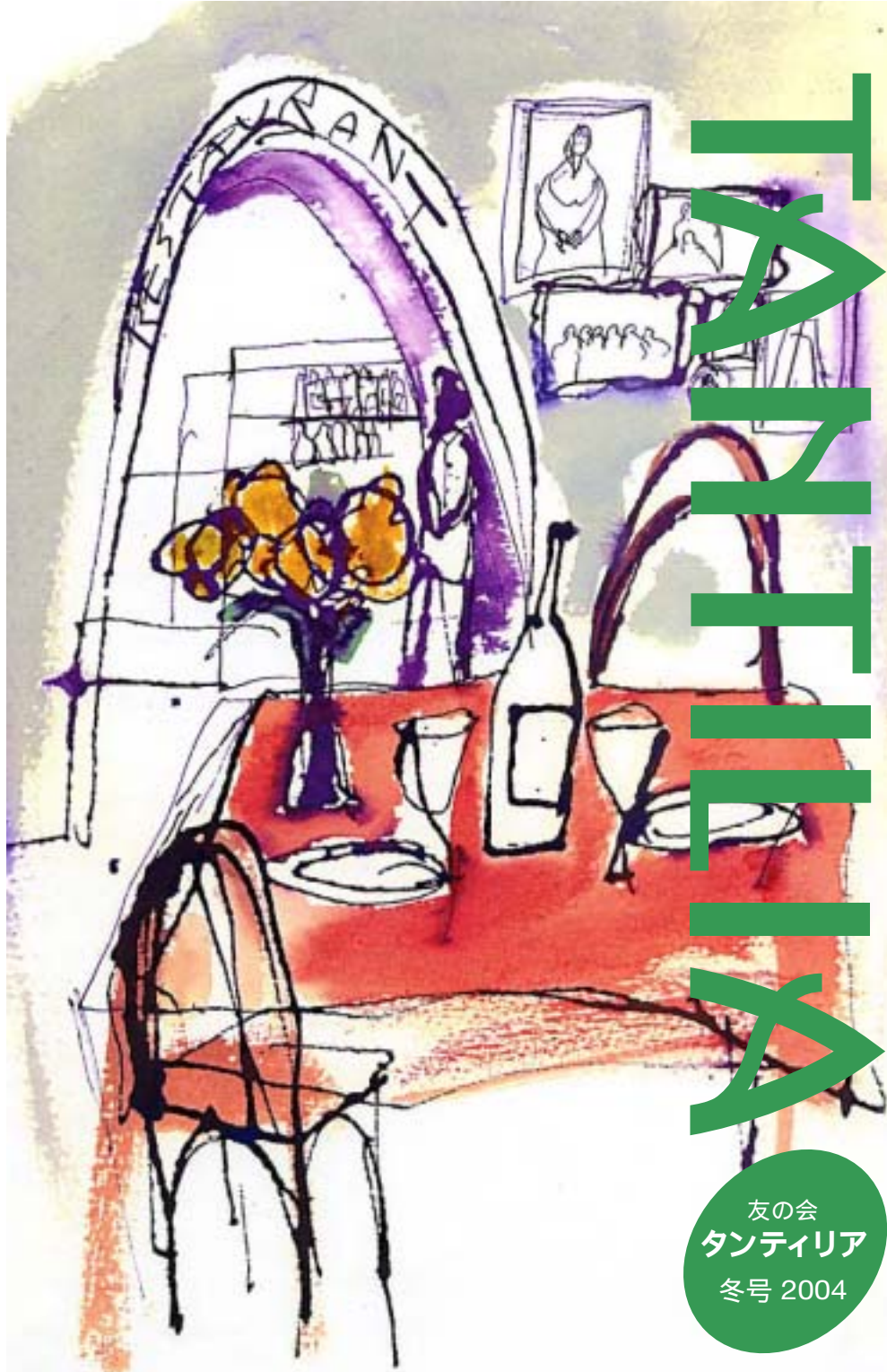
発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-5466-4523
<http://www.montebussan.co.jp>

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. 03-5466-4525
大阪 TEL. 06-6531-6518

年末年始(12/28~1/4)はお休みさせていただきます。



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
冬号 2004

トレン
情報
in Italia

Tartufo bianco from Piemonte

ピエモンテ産白トリュフ

世界中のグルメな人々を魅了してやまないトリュフのシーズンが、今年もまたやってきました!我々モンテ物産は、イタリア北部ピエモンテ州アルバで、盛大な"トリュフ祭り"が行なわれるとの情報を入手。中でもその貴重さから"白い宝石"と呼ばれる、白トリュフを目指して出発しました。

今年のイタリアは猛暑で少雨だったこともあり、トリュフは非常に不作で、9月15日の解禁日当日は、その価格が例年の2倍程度に上昇しました。そのような状況下、この"トリュフ祭り"は本当に行われているのかと、一抹の不安を抱きつつもアルバの街に降り立つと、"Mercato di Tartufo(トリュフ市場)"の垂れ幕を発見。更に、周囲に広がるトリュフの高貴な香りに遭遇し、すぐに不安も消えました。

この市場は、街の中心で10月初旬から1ヶ月間行われており、世界中からトリュフを目指して来る人々で当日も満員でした。人ごみを掻き分けて奥へ進むと、小さなケースにそれはそれは大事そうに入れられた大小の白黒の塊。そう、これがトリュフです。黒トリュフは主にウンブリア州が有名で、価格も白に比べて安く(約1/5程度)私のような一般人でも手に入る範囲です。しかし今回は、白トリュフを



求めてきた訳ですから、必死の思いで白トリュフのブース前を陣取りました。さあご対面!大人のコブシ大から、手の指サイズまで、全てのトリュフに値札が貼られています。「この香りをかいでみる」だの、「価格はこれでどうだ」だの、英語・イタリア語が飛び交う中、電卓片手に声をはりあげる親父さんと群がる人々。呆気にとられて立っていると、「お前もこの素晴らしい香りをかいでみる」と言われ、鼻を近づけた。とたんに、食欲をそそられる高貴な香り「決して"におい"ではありません」に包み込まれ、思わず「オーツツ!!」と感嘆してしまった私でした。...その後どうしたかという、値札を前に、シヨンポリ会場を後にした次第です。きっと来年こそは札束を持って親父さん達と堂々と交渉をし、我が家にトリュフを持ち帰りたいと思います。

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

Ristorante Guido

[(リストランテ・ガイド)]

住所 Via Fossano,19-12060 Pellenzo Cuneo
電話番号 0172-458422
URL www.guidodacostigliole.com
予算 70~80ユーロ(飲み物除く) 席数 40席
定休日 不定休
アクセス ミラノから車で高速A21に乗り、Asti Estで降りる。Alba方面に向かい、Braの手前約5kmにある町 Pollenza(ポッレンツァ)

ピエモンテ州アスティ県に開校予定の"ガストロノミー専門大学"に併設する形で、2003年11月にリニューアルオープンしたリストランテ。父ガイドの後を継ぐウーゴとサヴィーノ両兄弟シェフが腕をふるう。Vitello Tonnato(仔牛のドナト)や詰め物パスタAgnolotti(アノロッティ)など、伝統的なピエモンテ料理をベースに、上品で洗練された盛り付けと味わいの料理を堪能できる。ゆったりしたモダンな空間にゆきとどいたサービスも素晴らしい、絞り込まれたワインリストからピエモンテを中心にフランス、アメリカ等の各国ワインも選べる。

食とワインの
イベント
めぐりMerano International Wine Festival
メラーノ国際ワイン祭り

皆さんは、Merano(メラーノ)というイタリアの街の名を耳にされたことはありませんか?ヴェネト州ヴェローナから北へ約180kmの位置にあり、人口は約35,000人程度。周囲は山に囲まれており非常にきれいな整備された街で、オーストリアとの国境も近い

ため、ドイツ語の交通標識などが街にあふれています。

毎年11月、ここで"International Wine Festival(国際ワイン祭り)"というワインの展示会が開催されます。イタリアのワイン展示会として有名なVINITALY(ヴィニタリー)と比較すると、規模的にははるかに小さいものの、厳選された造り手がメラーノの街にある、"Kurhaus Merano(クルハウス・メラーノ)"という素晴らしい洋館に一堂に会します。今年は11月8日から10日までの3日間行なわれました。ここへ我々も出向き、ワインに関する情報を収集致しました。

展示会にはイタリア各州の名の知れたワイナリー約200社、フランス他約100社

(2002年データ参考)が集っており、まさに国際的な展示会となっています。これらのワイナリーは主催者側で選出したワイナリーで、それぞれが新しいヴィンテージのワインを持ち寄り、試飲コーナーを設営しています。中には、"Anteprima アンテプリマ"と呼ばれる、樽熟成中のものを瓶詰めしたワインをテイスティング出来るブースもありました。

会場内にはフランスその他のワイナリーのコーナーや、ワイン以外にもイタリア食材のブースがあり、パルサミコ酢、チーズ、エスプレッソ、オリーブオイル、チョコレート等の生産者も少数ではありますが参加していて、非常に興味深く、参考になるイベントでした。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西 恵洋





スイス、フランスと隣り合わせ、アルプスとポー川の恩恵を受けるピエモンテ州。州都のトリノは2006年度冬季オリンピックの開催予定地ですが、実は約200年前のイタリア王政時代、首都として栄えた由緒正しい街でもあります。広大な自然に囲まれたこの州では、トウモロコシの粉からつくるポレンタやジビエ(野禽)料理など、様々な郷土料理と、パローロに代表される素晴らしいワインを味わうことが出来ます。世界中の美食家やワイン愛好家を魅了してやまないこのピエモンテ州から、伝統を受け継ぎ、"テロワール(土地)"の素晴らしさを伝えるべく、ワイン醸造に情熱を傾けている、今注目のエノロゴ(ワイン醸造家)とそのワイナリーをご紹介します。



FONTANAFREDDA

創業：1878年 クーネオ県セツラルンガ・ダルバ

温故知新 古きをたずね、新しきを知る
ピエモンテ州の老舗メーカー、フォンタナフレdda社



イタリア初代国王の子孫が所有、創業した歴史あるワイナリー。所有地は100ヘクタール。そのうちブドウ畑は約70ヘクタールです。最も伝統的なパローロワイン造りのリーダーとして、全パローロ生産量の約15%を担っています。

エノロゴ：ダニエロ・ドロッコ氏

1999年フォンタナフレdda社就任。老舗ワイナリーの伝統を受け継ぎながら、新風を吹き込む醸造家です。伝統的手法と近代技術を融合させた醸造法で優れたワインを造る、"モダン・トラディショナルリスト"との高い評価を得ています。



"テニメンティ・フォンタナフレdda"

第36回(2002年4月)ヴィニタリーでリリースされた、新たな高級レンジのシリーズです。

左から

"ラ・ローザ"パローロ'98 750ml / 9,300円
最良の単一畑のひとつ、"ラ・ローザ"。上質な酸とタンニンが融合した、エレガントな逸品です。*'03年ガンベロロツのトレ・ピッキエリ受賞ワイン

"コステルピノ"パルパレスコ'00 750ml / 5,400円
熟したプラムやベリーの香り、力強いタンニンと濃縮した果実味が広がります。ブドウのタンニンや色素、アロマを最大限に引き出した、フルボディの辛口ワインです。

"マルネ・ブルーネ"ネッピオーロ・ダルバ'01 750ml / 2,900円
輝くルビー色でスミレやベリーの香り、豊かなタンニン分のこのフルーティな味わいが特徴。長期熟成可能なワインですが、若飲タイプとしてもお楽しみ頂けます。



Nebbiolo ネッピオーロ

今回ご紹介するワインは、全てピエモンテ州の伝統的な土着品種、ネッピオーロ種から造られます。霧(Nebbia、ネッピア)が語源といわれるこのブドウは"ワインの王"と呼ばれるパローロをはじめとする、長期熟成に耐えうるフルボディの赤ワインに生まれ変わります。土壌や造り手の違いによって付与されるワインの味わいの違いをお楽しみください。

LA SPINETTA

創業：1977年 アスティ県カスタンヨーレ・ランツェ

LA SPINETTA

新進気鋭のブティックワイナリー
ラ・スピネッタ社

家族経営ながら優れたワインの造り手として近年注目されているラ・スピネッタ社。



エノロゴ：
ジョルジョ・リヴェッティ氏

常に高品質を追求する醸造哲学を継承し、体現しているエノロゴ。高品質ワイングループやピエモンテ州小生産者グループの代表も兼任しています。



3種のバルパレスコ

3種のバルパレスコは、ほぼ同じ工程で醸造されます。異なるのはワイン名にもなっている、ブドウ畑の場所のみ。いずれも、土壌からくる微妙な違いを見事に表現した逸品です。

左から

"スタルデリ" '00 750ml / 19,900円
"ガッリーナ" '00 750ml / 19,900円
"ヴァレライーノ" '00 750ml / 21,900円



E. PIRA e FIGLI

E. PIRA e FIGLI

創業：19世紀末 クーネオ県パローロ

伝説のクリュ(単一畑)を誇る、ピラー社



エノロゴ：キアラ・ボスキス女史

良いワインは良いブドウから、というポリシーを貫く、女性醸造家。パローロ地区の中でも最上の畑のひとつと言われる"カンヌービ"から、希少価値のパローロワインを造り出しています。

"カンヌービ"パローロ '99 750ml / 10,200円

輝きのあるガーネット色。エーテル香、花と果実の香り。新樽バリツク小樽から生まれるまろやかで心地よいタンニン、力強さと繊細さを併せもったモダンテイストのパローロです。長い余韻をお楽しみ下さい。



イタリアンシェフの オリジナルレシピ



仔牛肉の煮込み *Lo stracotto di manzo*

【材料5~6人分】

仔牛肉（肩ロース） 1Kg	エキストラ・ヴァージン オリーブオイル【バルトーリ】 50ml
パローロ・ワイン 400ml	シチリア天然海塩 【モティア】..... 適量
タマネギ 1/2個	<付け合せ>
ローズマリー 適量	ニンジン 適量
ニンジン 1本	ズッキーニ 適量
ローリエ 2枚	小タマネギ 適量
バター 20g	



【作り方】

仔牛肉を下処理する。
鍋にオイル、バターを入れる。
タマネギ、ローズマリー、ニンジン、ローリエを鍋に入れ、中火で炒める。
肉を入れ、表面を焼く。
塩をふり、弱火にしてレードル1杯の水を入れ、フタをして3.5~4時間、ゆっくりと煮込む。（時間をかけて煮込むことで、肉の柔らかさを出す。）
1人分にカットし、フライパンにパローロ・ワインを入れて軽く煮込む。
付け合せの野菜をソテーし、飾る。

chef: Ugo Alciati

ウーゴ・アルチャーティ氏
Ristorante Guido
Ciao!Italiaで詳しく紹介しています。
<http://www.guidodacostigliole.com>

こだわりの食事には、 絶妙なワインを探す 食とワイン

ピエモンテ州は、イタリアの中でも銘醸ワインの産地として知られていません。生産量はあまり多くありませんが、原産地呼称（D.O.C. / D.O.C.G.）ワインを最も多く生産しています。ピエ

モンテを代表する黒ブドウのネッピオーロ種からは、「パローロ」や「バルバレスコ」等、比較的タンニンのあるフルボディタイプ、バルベラ種、ドルチェット種からは、ミディウムから最近ではフルボディタイプの赤ワインが造られています。また、他にもコルテーゼ種から造られる白ワイン「ガヴィ」、モスカート種から造られる甘口のデザートワイン「アスティ」等、ヴァリエーションも豊かです。

ピエモンテ州は山に囲まれているため、お料理は前菜からメインまで肉を使ったものが主流で、ジビエ料理も豊富です。また、ワインをふんだんに使った料理の種類が多く、肉の塊をワインでやわらかく煮込んだ「煮込み」や、ワインの風味をつけた「リゾット」等は、ワインの銘醸地ならではのお料理です。今回ご紹介する一皿は、イタリア全土でよく食されるポピュラーな食材、仔牛を水で軟らかくなるまで煮込み、肉の旨みを十分に引き出してから、仕上げにパローロ・ワインで風味をつけたコクのある肉料理です。


FONTANAFREDDA
Vigna e cantina in Fontanafredda di Alba e Barolo
詳しくは特集ページをご覧ください。



「セツラルンガ・ダルバ」
パローロ

750ml / 5,700円（参考価格）
斬新なラベルは、かつて王家の邸宅であり、現在は同社の醸造庫となっている、荘厳な建築物の壁面の模様を象徴しています。「伝統」と「革新」を融合させたデザインで、同社のワイン造りの精神も表現しています。



パローロ
750ml / 4,500円（参考価格）
伝統的な味わいと趣のある、
「シルバラベル」シリーズ

ブドウ品種：ネッピオーロ
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 ~ 20

料理に合わせるワインは、料理に使った「パローロ」または格上の「セツラルンガ・ダルバ」パローロがよいでしょう。ワインと同じ香りや味わいが料理にもあるので、ワインだけを飲んだり、料理だけを食した時よりも、相乗効果でおいしさが口中に広がり、余韻も長く、相性のよさが実感できます。寒い季節には是非味わってみたい料理とワインのおいしい組み合わせです。

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。