

タンティリア 友の会 春号 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 モンテ・ロッサ社 &
ニーノ・ネグリ社醸造家

レシピ&コラム ヒラメの塩包み焼き地中海ソース
食とワイン

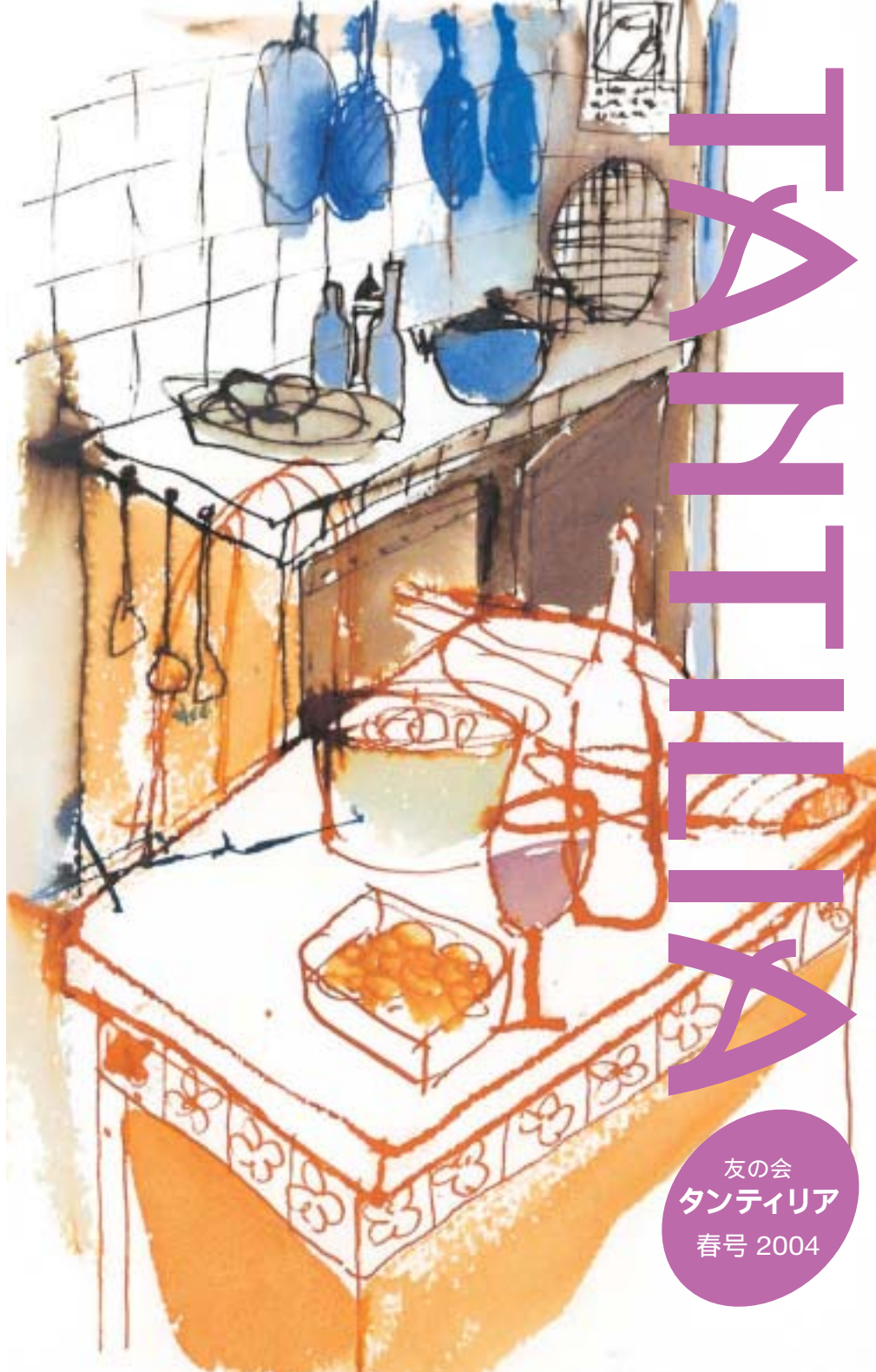


発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-5466-4523
<http://www.montebussan.co.jp>

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. 03-5466-4535
大阪 TEL. 06-6531-6518



この冊子は環境にやさしい植物性大豆インキで印刷しています。



タンティリア

友の会
タンティリア
春号 2004

ヴァルテッリーナで出会った蕎麦 Valtellina

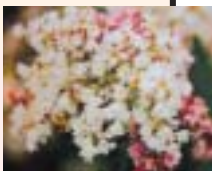
ヴァルテッリーナ(Valtellina)は、ミラノから北へ約150km、ソンドリオ(Sondrio)という町を中心に東西に広がる、ワインの生産地として有名な地域です。モンテ物産が取り扱っているニーノ・ネグリ社はこのエリアの優れたワインメーカーのひとつですが、ここではワインだけでなく、素晴らしい食文化も育まれています。

特産品として最も有名なのは「ブレザオラ(Bresaola)」です。現地ではブリザオラとも呼ばれる、牛の腿肉や腰肉の脂肪の少ない部分から作られるサラミです。他にも牛だけでなく、鹿肉を使用して作る「ブレザオラ・ディ・チェルヴォ(Bresaola di Cervo)」なども名産となっています。また、このエリアは酪農も非常に盛んで、「ビット(Bitto)」と呼ばれる牛乳を主原料にヤギ乳を少量加えて作る円筒形のチーズも有名です。

最後に意外な名産品があります。標高800~1000mにもなるアルプスの山間では、私たち日本人にも親しみのある「蕎麦」が、現地の人々の重要な食物となっています。この土地の名物である「ピッツォッケリ(Pizzoccheri)」は、蕎麦を練り込んだ手打ちパスタ。溶かしバター、フレッシュチーズ、ジャガイモ、ちりめんキャベツなどの野菜で作った非常に濃厚なソースを和えて食べます。蕎麦はこのピッツォッケリだけでなく、パンやポレンタ、タルト菓子などにも使用され、我々日本人でいうところの「米」にあたる重要なポジションにあります。

今回ヴァルテッリーナを訪れて、改めてイタリアの多種多様な食文化の面白さを感じました。ただひとつ心残りには蕎麦粉を買えなかったこと。次回はイタリア産蕎麦粉を買って自宅での蕎麦打ちに挑戦してみたいと思います。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西 憲洋



ピッツォッケリ
蕎麦の花

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



Ristorante S. Carlo [リストランテ・サン・カルロ]

住所 Via Statale dello Stelvio,
48 23030 Chiuro (Sondrio)
電話番号 0342-482272
予算 35ユーロ
定休日 木曜日
アクセス ロンバルディア州ソンドリオの街から東へ約3km

家庭的な雰囲気のレストラン。トレンド情報でもとりあげている、「ピッツォッケリ」やバター風味の「ブレザオラ」など、典型的なヴァルテッリーナ料理と地元のワインが味わえる。食後には、「ブラウリオ(Braulio)」という地元のハーブリキュールもどうぞ。

Merano International Wine Festival Machef

今までにも様々なイベントをめぐって来ましたが、イタリアには年間を通して、大小のイベントが実に頻繁に行われています。中でも今回はワイン・食品とは少し分野の異なったイベント「マチェフ(Machef)」をご紹介しますと思います。

マチェフはミラノで年初と秋の年2回行われる展示会です。広大な会場には、厨房器具、食器類や、贈答用包装資材、ソムリエナイフ、ワインクーラー、ワイングラス等のサービス用品のメーカーが勢ぞろいするのです。私たちもこのマチェフを訪問し、現在のその分野での流行を追ってみました。

展示会場には多くのシェフ、ソムリエやレストランのオーナーが集まります。例えばソムリエの方々はソムリエナイフの新しい形のもの、より簡単に失敗無く抜栓出来るものを探したり、デザインの綺麗なワインクーラーに自分の店のロゴを付けるための交渉をしたりしています。シェフの方々は、更に性能の優れたオープン、パスタマシン、ハムスライサー、銅製の鍋等を求め、レストランオーナーも素晴らしい食器、シルバーなどを探しています。

また、キッチン用品店の方々も多く見受けられます。一般家庭の主婦を対象とする店の場合は包丁、小型パスタマシン、エスプレッソマシンなどを念入りに探しています。そして、マチェフだけでなくイタリアの展示会すべてに言えることですが、展示ブースを持っている会社の人々は、こうした様々な立場のお客相手に、非常に熱心に色々教えてくれるのです。

私も、とある厨房器具メーカーのブースの人だかりの後ろで話を聞いていると、普段着を着た親父さんに「興味があるんだね?まあこちらに座りなさい」といつの間にか席に座らされてしまいました。「水、エスプレッソ、ジュース、どれがいい?」……水でいいです……」親父さんはそのまま私の素性を聞きもせず、展示器具をマンツーマンで説明し始めました。そして「そうじゃない!こうやって操作しろ!と、パン生



地のミキシングマシンのオペレーションを伝授してくれたのです。「素晴らしいマシンですね!」とこちらが言おうものなら「次はこの器具だ!コッチへ来い!」と続き、永遠に終わる気配もありません。結局、最後まで私は何者なのかを聞くことなく、カタログを手土産に、「じゃあまた来いよ」と優しく見送ってくれたのでした。

こういった、非常にホスピタリティに溢れる方々が多く、勉強になったマチェフでした。このマチェフ、今年の秋は9月3日~6日に行われる予定です(2004年4月現在)です。ミラノを訪れる機会があれば、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか?

モンテ物産イタリアオフィス 宮西 憲洋



ロンバルディア州が誇る優良ワイナリー モンテ・ロッサ社 & ニーノ・ネグリ社 醸造家

2004年初春、イタリア北部ロンバルディア州の
ワイナリー2社から醸造家が初来日。
いずれも2004年度ガンペロロッソ[®]で最高評価を受けている
著名ワインを中心に、自社ワインを紹介してくれました。



Monte Rossa

1972年創業 ロンバルディア州フランチャコルタ



ジェネラル・マネージャー
エマヌエーレ・ラポッティ氏

ブレシャ県フランチャコルタD.O.C.G.地区の
中心、ボルナートで年間約250,000本のスパマン
テ(発泡性ワイン)を生産しているモンテ・ロッサ社。
ラポッティ一家による家族経営の優れたワイナリー
です。フランスのシャンパンの醸造法と同じ、「瓶内
2次発酵(メトド・クラシック)」を採用し、一瓶ずつ
手作業で醸造します。フランチャコルタワイン協会
の初代会長でもある父パオロと息子のエマヌ
エーレが情熱とこだわりを込めて、伝統的なワイン
醸造の歴史を受け継ぎ、優れたワインを作ってい
ます。

おすすめサービス法

発泡性のワイン、スパマンテといえば細長いフルートグ
ラスに注ぐのが一般的ですが、近年イタリアでは、白ワ
イン用のグラスでサービスするレストランが増えてい
ます。これは、乾杯の時や食前酒としてだけでなく、アン
ティパストやブリモ・ピアットなど料理とのマリアー
ージュも楽しんで頂くため。スパマンテの奥深さを味わっ
ていただけます。



<http://www.monterossa.com/>



2004年ガンペロロッソ・トレ・ピッキエリ受賞
スパークリングワイン部門
ワイン・オブ・ザ・イヤー同時受賞

"カボション" フランチャコルタ・ブリュット

"カボション"とは、輝きを引き出す宝石のカット方法のこ
と。フランク・シナトラも愛飲していたという、最高級のスパ
マンテです。きめ細かい泡立ち、やや緑がかった黄色
で、タバコやスパイスを思わせる香り。濃厚でまろやか、奥
深い味わい。そのいずれもが揃って、優れたスパマン
テとなりました。

ブドウ品種:
シャルドネ、ピノ・ネーロ
格付: D.O.C.G.
容量: 750ml
アルコール度数: 12.5%
ボディ / 飲み口:
フルボディ / 辛口
サービス温度: 6-8
参考価格: 6,800円

*ガンペロロッソ

イタリア国内で発行部数最多のワイン評価本『ヴィニ
ティタリア』の出版社。レストランの評価雑誌としても権
威ある同社が、何百アイテムにも及ぶ優れたイタリアワ
インを毎年ブランドテイストランキングします。栄誉ある最
高評価、「トレ・ピッキエリ3ツガラス」を受賞したワイン
は名実ともに世界中の注目を集めます。

ヴァルテッリーナ
フランチャコルタ



Niuo Negri

1897年創業 ロンバルディア州ヴァルテッリーナ



エノロゴ(醸造責任者)
カシミーロ・マウレ氏

ソンドリオ県最大のワイナリー、ニーノ・ネグリ社。ス
イスに近いこの地区は、急峻な渓谷に面した小さな段々
畑しかありません。険しい山々は、耕作作業を困難にし
ていますが、冷涼な北風や暖かい南風からブドウを守る
貴重な環境を形成しています。そして伝統的なブドウ、キ
アヴェンナスカ[®]は長期熟成の素晴らしい赤ワインへと
生まれ変わります。ニーノ・ネグリ社は、このキアヴェン
ナスカを陰干しして造る"スフルサート"ワインでも名高
いワイナリー。エノロゴ(醸造家)のカシミーロ・マウレ氏
のもと、世界に名だたるヴァルテッリーナ・ワインを醸造
しています。

*キアヴェンナスカ...お隣のピエモンテ州ではネッピオー
ロと呼ばれ、パローロなどのワイン醸造に使われるブドウ品
種のロンバルディア地方の呼び名です。

"スフルサート"とは?

"スフォルツァート(強められた)"というイタリア語のロン
バルディア方言で、陰干しブドウのことを指す"スフル
サート"。収穫後、木箱に入れ、風通しの良い場所で自
然乾燥させます。カビの原因となる湿気や天候の変化に
は常に気を配り、日々果実を見守りながら、100日以上
陰干しを行うのです。こうすることで、ブドウの持つ糖度
が高まり、長期熟成に向くワインを造ることができます。



<http://www.gruppoitalianovini.com/ninonegri/>



2004年ガンペロロッソ・トレ・ピッキエリ受賞
赤ワイン部門
ワイン・オブ・ザ・イヤー同時受賞

"チンクエ・ステッレ" ヴァルテッリーナ・スフルサート

凝縮した味わいの"チンクエ・ステッレ(5つ星)"は、その名
にふさわしい偉大な赤ワインです。深みあるガーネット色、
熟したプラムやシナモン、チョコレートやタバコのような複
雑でエレガントな香り。力強く、バランスの取れた味わい
は、アフターにジャムやスパイス香を感じさせます。

ブドウ品種:
キアヴェンナスカ(ネッピオーロ)
格付: D.O.C.G.
容量: 750ml
アルコール度数: 14.5%
ボディ / 飲み口:
フルボディ / 辛口
サービス温度: 18-20
参考価格: 8,100円

*在庫状況は弊社までお問合せください。*価格は全て参考価格です。

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



ヒラメの塩包み焼き 地中海ソース

Rombo in Crosta di Sale Salsa Mediterranea

【材料5~6人分】

<ヒラメ>	<地中海ソース>
ヒラメ 2kg以上)..... 1尾	チェリートマト..... 200g
【モティア】サーレ・グロッシ (粗塩)..... 1.5Kg	【チェルサヌス】 ケツパー(塩漬け)..... 30g
薄力粉..... 1.5Kg	【チェルサヌス】 グリーンオリーブ..... 30g
全卵..... 600g	オレンジの皮..... 10g
卵黄..... 200g	【ペルトーリ】エキストラ・ ヴァージン・オリーブオイル 50mg
香草(イタリアンパセリ、 オレガノ、ローズマリーなど) 80g	
オレンジ..... 2~3個	

【作り方】

ボールに塩、薄力粉、全卵、香草類を入れて混ぜ、馴染むまで休ませて生地を作る。
4~5mmの厚さにのばし、ヒラメを丸ごと置く。塩分を控えたい場合は、オレンジをヒラメと生地の間に挟むと良い。
残りの生地をかぶせ、目、ヒレなどの飾りをつける。
表面に溶き黄卵を塗り、200 のオーブンで30分焼く。
チェリートマトは小さくカットし、オレンジの皮、グリーンオリーブ、アンチョビは短めの千切りにする。
ボールに とケツパー、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加えてよく混ぜ、ソースとする。
中のヒラメを取り分け、ソースを添えてサービスする。

*一尾丸ごと大皿に盛ると、パーティーメニューにもなります。

Chef. Carlo Bresciani
カルロ・ブレッツァーニ氏

Locanda Carlo Magno
http://www.locandacarlomagno.it / intro.html
25085 Gavardo Brescia, Lombardia
Tel&Fax: 0365.34282

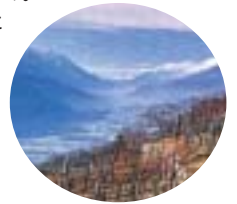


こだわりの食事には絶妙なワインを探す

食とワイン

ミラノを州都とするロンバルディア州は北イタリアに位置し、「パロロ」や「バルバレスコ」の産地、ピエモンテ州に隣接しています。ピエモンテ州の黒ブドウ「ネッピオーロ」をロンバルディア州では「キアヴェンナスカ」と呼び、そのブドウから「ヴァルテッリーナ・スーペリオーレ」「ヴァルテッリーナ・スフルサート(D.O.C.G. というフルボディタイプの赤ワインが造られます。今回ご紹介するワインは、「キアヴェンナスカ」をソーヴィニヨン、シャルドネと混醸した白ワイン「カ・プリオーネ」テラツツェ・レティケ・ディ・ソンドリオ。キアヴェンナスカ以外に白ブドウ2種を使い、バリック熟成しているため、しっかりとしたコクのある白ワインに仕上がっています。

ロンバルディア州の代表的な料理には、ミラノ風リゾットやオッソブーコ等があります。また魚料理には、淡水魚を使ったマリネやフライがありますが、「魚の塩包み焼き」は、比較的イタリア全土で食される調理法です。魚を塩で包んで焼き上げるため、水分が逃げず、身がふっくらとした軟らかさに仕上がります。程よい塩加減と旨みが凝縮した優しい味わいの一品です。



"カ・プリオーネ"

テラツツェ・レティケ・ディ・ソンドリオ

750ml / 3,200円(参考価格)

国際的な白ブドウと伝統的な黒ブドウから造られる白ワイン。輝くような黄金色と凝縮感のある香り、厚みのある味わいが忘れ難い素晴らしい、ワインです。

ブドウ品種:ソーヴィニヨン、シャルドネ

キアヴェンナスカ他

格付: I.G.T. 飲み口:辛口

ボディ:フルボディ サービス温度:12~14

今回のお料理とワインを合わせる時は、ワインの温度をやや下げたフレッシュ感やシャープな酸味を利かせると相性がよくなります。また、温度を少し上げると味がまろやかになり香りも広がってきますので、鶏や豚肉等の肉料理にも合わせる事ができるでしょう。このワイン1本でもサービス温度の違いによって魚・肉料理の2皿に合わせて楽しむことができるおすすめのワインです。

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。