

タンティリア 友の会 冬号 2005

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 シチリアのワインリーダー
ドゥーカ・ディ・サラパルータ&
コルヴォ

レシピ&コラム
・仔牛のフィレのプロシュット巻き
キアンティワインとボルチーニ茸
のソース
・仔羊のロース
ゴマ風味 マスタードソース



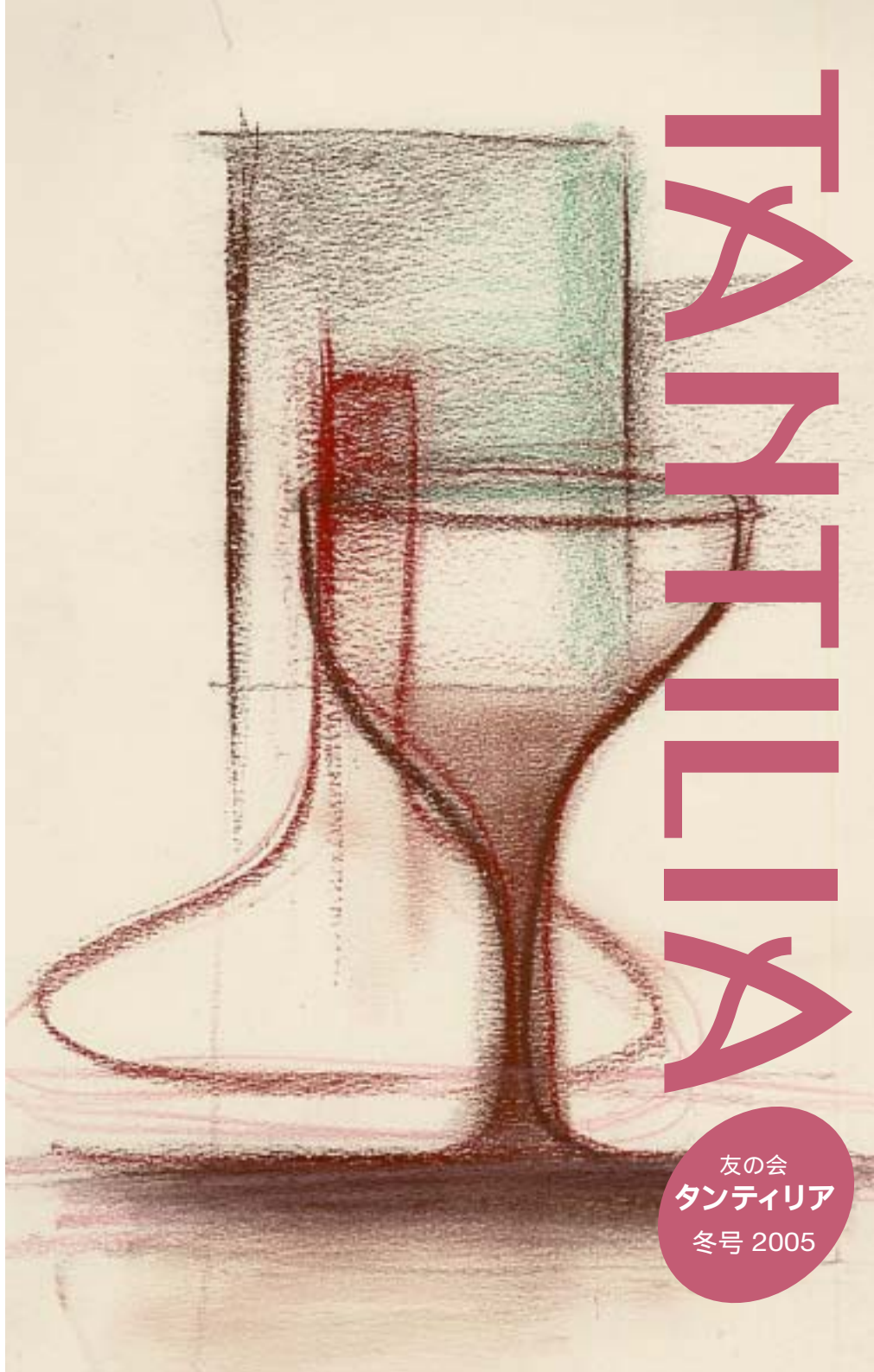
発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-5466-4523
<http://www.montebussan.co.jp>

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

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。



TANTILIA

友の会
タンティリア
冬号 2005

バーニャ・カウダやフォンデュで イタリアの冬野菜

歴史に根ざした奥深い食文化を誇るイタリアは、野菜王国でもあります。日本ではまだまだ知られていない旬野菜が季節ごとにお目見えし、食卓を飾ります。今回ご紹介するのは、冬野菜の代表"Cardo gobbo(カルド・ゴッポ)". 通称カルドンと言われていますが、この普段あまり聞きなれない言葉を初めて聞いたのは今年の冬のことでした。



初めは何物なのか分かりませんでした。実はピエモンテやトスカーナで多く育てられている野菜なのです。カルドンとはキク科の仲間であるキク科の仲間である野菜。ここイタリアでは特にトスカーナ州、ピエモンテ州で多く育てられています。中でも重宝されているのはピエモンテ州ニッツァ・モンフェラート周辺で育てられる"Spadone(スパドーネ)種"というカルドンで、その栽培方法等も一風変わっています。

このスパドーネという品種が栽培されるのは上記のごく限られた土地だけ。というのは、この辺りの土壌は砂が多く、美味しいカルドン栽培に非常に適しているからだそうです。毎年5月頃に種を植え、肥料等は一切与えずに、雑草を取り除きながら栽培します。気温が徐々に下がり始める9月になると、それまでスクスクと育っていたカルドンは、斜めに倒れて行くのです。この奇妙な姿から"Cardo gobbo(カルド・ゴッポ:猫背のカルドン)"とも呼ばれています。その後、土を掘り返し、茎が折れないよう丁寧にカルドンを横へ寝かせ、太陽光を遮断するために土(または黒いビニールシート)をかぶせます。こうすることで、今まで太陽光を浴びながら育ってきたカルドンの光合成が止まり、緑色だった体が白くなっていきます。1ヵ月後には脱色されたかのように白くなり、さぁ収穫です!

収穫時、葉の部分は除去され、主に茎の部分だけを残します。緑色だった部分が白くなることによって苦味が取れる一方、甘味やデンプン分が残り、軟らかいながらカリッとした食感の野菜に変身するといふ訳です。イタリアでもこのカルドンは、その伝統的な栽培方法から生まれる野菜自体の甘味とカリッとした食感が高く評価され、貴重な野菜とされています。生でも食べられますが、多くはピエモンテの名物料理であるバーニャ・カウダ(ニンニクとアンチョビをオリーブオイルで溶いたペースト)の一品として、他の野菜と共に食べられたり、チーズ・フォンデュに合わせて食べられたりします。

冬の到来ともいえる貴重な野菜、カルドン。皆さんも冬にピエモンテへ行かれることがありましたら、ぜひご賞味下さい。

バーニャ・カウダ



2005年度版

"トレ・ピッキエリ"受賞ワイン



"トレ・ピッキエリ"という呼称は、イタリアワインを評価する代名詞として、日本でもワイン好きの方をはじめ、かなり広まってきています。これは、『Vini d'Italia(ヴィニ・ディタリア:直訳するとイタリアのワイン)』というワインガイド誌が定めた、最高評価3ツグラスのこと。レストラン・ワイン業界にかなりの影響力がある評価本です。

レストランやホテルなど、様々な評価を行っている出版社ガンベロ・ロッソ社と、スローフード協会の共著で毎年リリースされています。この2005年度版が早くも出版され、トレ・ピッキエリ受賞ワインが発表されました。今年で18年目を迎えた『ヴィニ・ディタリア』の評価は毎年、6~7月から始まります。イタリア各地のワイナリーから選りすぐりのワインが届けられ、試飲本数は20,000アイテムを超えます。全てブラインドテイステイングで公正な審査が行われ、最終的に最高評価のトレ・ピッキエリという栄冠を授けられるワインが決定するのです。受賞ワインとその生産者は国内外から注目を集め、売上やイメージにも大きく影響するため大変名誉で、重要な賞といえます。

2005年度版にエントリーしたワインは約25,000アイテム。110人以上の審査員による厳正な選抜が行われ、実際『ヴィニ・ディタリア』に掲載されたワインは2,057社、14,691アイテムにのびりました。このうち、"トレ・ピッキエリ"受賞ワインは全部で264アイテム。州別に見た受賞ワインの数は、ピエモンテ州で61、ついでトスカーナ州58で、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州で26アイテムとなっています。モンテ物産取り扱いワインでは、北から南まで、13アイテムが選ばれました(詳細はホームページ<http://www.montebussan.co.jp/wine>)。特集・レシページで取り上げている、ドゥーカ・ディ・サラパルータの代表ワイン、ドゥーカ・エンリコ2001年ヴァンテージもトレ・ピッキエリを獲得。いずれも稀少価値の高い、限定生産の逸品ばかりです。



「Vini d'Italia(ヴィニ・ディタリア)」
副編集長ジャンニ・ファブリツィオ氏

Andiamo a mangiare bene!

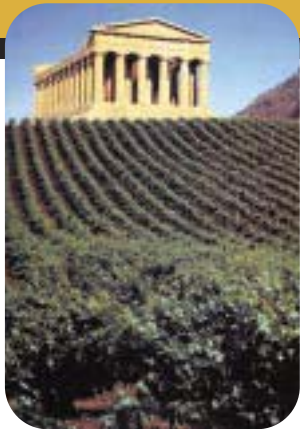
おいしい料理を食べに行こう!



OSTERIA VEGLIO
[オステリア・ヴェリョ]

住所 Frazione Annunziata 9,
La Morra, Cuneo, Piemonte
電話番号 0173-509341
予算 約501-11
休日 火曜日、水曜日
アクセス La Morraへ向かう道の中腹、車が望ましい。

ピエモンテ料理中心のレストラン。肉のラグーのタリアリン(タリアテッレに似た、ピエモンテの手打ちパスタ)や、仔豚料理など伝統料理が味わえる。ワインの名産地ピエモンテにふさわしい、地元産中心に揃ったワインリストも嬉しい。ブドウ畑に囲まれた、素晴らしい美しい丘からの景色が我々を迎えてくれる。



シチリアのワインリーダー ドゥーカ・ディ・サラパルータ&コルヴォ

イタリア最古のワイン醸造の歴史を持ち、現在でもトップクラスのワイン生産量を誇るシチリア。いくつもの個性豊かな土着品種が栽培されています。地中海の太陽と大地の恵みを受けたブドウから造られるワインは、古代ギリシア時代から、人々に愛され、受け継がれています。



ドゥーカ・ディ・サラパルータ&コルヴォ
創業：1824年
所在地：パレルモ県カステルダッチャ



神聖ローマ帝国の子爵(ドゥーカ)によって創業され、その後シチリア州政府のワインリーとして活躍してきた老舗メーカー。2003年からは、C.V.D.S.社(シチリアワイン醸造会社)として、シチリアの酒精強化ワイン、マルサラ酒の生産者フローリオ社と合併し、総合的なシチリアワインの生産者となりました。醸造設備投資、畑の購入、新たな専門醸造家の招聘など、いくつもの改革に着手し、新しい歴史の1ページを刻んでいます。

コルヴォ・シリーズ



シチリアワインといえば、「コルヴォ」といわれるくらい、広く親しまれているデリーワインのシリーズ。ブドウ畑の守り神として崇められていた「カラス(コルヴォ)」伝説に由来します。そのラインナップから、新たな一品が登場しました。

コルヴォ・オニリス

I.G.T.
グリッロ種、インツォリア種
ファーストヴィンテージ 2003年

“Oniris(オニリス)”とは、ギリシャ語で「夢」という意味。緑色がかった濃厚な萎わら色。フルーティでフローラルな香り。豊かな骨格、いきいきした酸とのバランスが心地よく、若々しい味わいながら、長い余韻もお楽しみいただけます。

750ml / 1,500円(参考価格)



<シチリアの代表的な土着ブドウ品種と分布図>



ドゥーカ・ディ・サラパルータ・シリーズ



180年以上の歴史を誇るアスプラの醸造所で造られる、ドゥーカ・ディ・サラパルータ・シリーズ。近代設備のもと、ブドウ本来の味わいを最大限に活かしたトップレンジのワイン造りが行われています。

パツ・デッレ・ムーレ

I.G.T.
ネーロ・ダーヴォラ種
ファーストヴィンテージ 2002年

“ラバの通り道”という、情緒あふれる名前のワイン。新しい自社畑、“スオール・マルケーザ”で収穫される伝統ブドウ、ネーロ・ダーヴォラから造られています。深いルビー色、ラズベリー、スパイス、バニラなどの香り。まろやかな口当たりで、豊かに広がる味わいには、上品なタンニンの渋味を感じられます。しっかりした骨格と心地よい飲み口の逸品です。

750ml / 2,500円(参考価格)



トリスケレ

I.G.T.
ネーロ・ダーヴォラ種、カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種
ファーストヴィンテージ 1998年

“Triskelé (トリスケレ)”とは、シチリアのシンボルである3本足の太陽のこと。その名が示すように、3種のブドウを使っています。深いルビー色、バニラを思わせる凝縮した香りが印象的。温かみある口当たりで、長い余韻を堪能できます。10年以上の熟成に耐えうる、優れた赤ワインです。

750ml / 4,400円(参考価格)



イタリアンシェフの オリジナルレシピ



**Filetto di vitello avvolto nel prosciutto
in salsa di Chiarti e funghi porcini**
仔牛のフィレのプロシュット巻き
キアンティワインとボルチーニ茸のソース

【作り方】

野菜を千切りにし、軽く湯がき、オリーブオイル、塩、コショウで味付けする。
ボルチーニ茸を掃除し、細切りにする。
仔牛のフィレとセージをプロシュットで巻き、小麦粉をまぶしてオリーブオイルでソテーする。
オリーブオイルを捨て、のフライパンにバターを加え、赤ワインを注ぐ。
アルコール分をとばし、ブイヨンの煮汁、生クリームを入れる。
別のフライパンで、ボルチーニ茸、みじん切りにしたイタリアンパセリ、ニンニクを合わせて炒め、に加えて塩、コショウする。
の野菜を皿にしき、フィレをのせ、煮詰めた焼き汁のソースをかける。

*冷凍のボルチーニ茸が手に入らない場合、乾燥ボルチーニ茸(フンギ・セッキ・ボルチーニ【モンテペッロ】10gをぬるま湯で戻してお使いいただけます。

【材料4人分】

仔牛肉のフィレ(1切れ60g) 8切れ
プロシュット・ディ・パルマ
【モントルシ】 8枚
セージ 8枚
赤ワイン(キアンティ) 250ml
ボルチーニ茸(冷凍) 150g
固形ブイヨンの煮汁 250ml
生クリーム 250ml
薄力粉 適量
塩【モティア】、コショウ 適量
ニンニク 適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
【ペルトーリ】 適量
イタリアンパセリ 適量
バター 大さじ1
セロリ、ニンジン、ズッキーニ、
ジャガイモ 適量



**Costolette di agnello in mantello di
sesamo con salsetta alla senape**
仔羊のロース ゴマ風味
マスタードソース

【作り方】

仔羊のロースの外側に、ハケで卵白を塗り、ゴマをまぶし、小麦粉をつける。
オリーブオイルで強火でソテーし、塩、コショウで味をととのえ、中火にして熟する。
別のフライパンでバターを溶かし、白ワイン、コニャックを加えアルコール分をとばす。
マスタードをどき入れ、生クリーム少々を加え、塩、コショウする。
仔羊のロースをスライスし、マスタードソースをかける。
みじん切りにしたイタリアンパセリ、ポテトフライを付け合せる。

【材料4人分】

仔羊のロース 40g 12本
ゴマ 80g
マスタード(甘め) 10g
塩【モティア】、コショウ 適量
白ワイン 少々
コニャック 適量
イタリアンパセリ、小麦粉 適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
【ペルトーリ】 適量
バター 大さじ1
生クリーム 適量
卵白 1個分
付け合わせのポテトフライ 適量

Chef: Sergio Ferrarini

セルジオ・フェラーニニ氏

リストランテ・ヴェルディ Ristorante Verdi

Via Sostegni, 13, 47023 Cesena, Emilia-Romagna

Tel.0457-613888 Fax.0547-367728



こだわりの食事には絶妙なワインを探す

食とワイン

今回のお料理は、仔牛と仔羊を使ったお料理2品です。仔牛の比較的軽やかな味わいに香り高いボルチーニと赤ワインソースが加わったお料理

には、タンニンや香りがほどよくある、ミディアムボディの赤ワイン「コルヴォ・ロッソ」が合わせられるでしょう。「コルヴォ・ロッソ」の凝縮された香りと飲みやすい味わいはお料理とのバランスがよく、またソースに使っている赤ワイン「キアンティ」の代わりに「コルヴォ・ロッソ」を使うと更に相性がよくなります。



コルヴォ・ロッソ

375ml / 880円

750ml / 1,400円(参考価格)

ブドウ品種: ネーロ・ダーヴォラ、ペリコーネ、
ネレツロ・マスカレーゼ

格付: I.G.T.

ボディ: ミディアムボディ

飲み口: やや辛口

サービス温度: 16 - 18



一方、仔羊を使ったお料理には、タンニン分が豊富な赤ワインとの相性がよく、ローズマリー等のハーブを使った場合は、更にスパイシーなワインが合います。今回のお料理は、ソースに生クリームを加え、まろやかな味わいに仕上がっていますので、合わせるワインはタンニン分がありながら、やわらかい口当たりの「ドゥーカ・エンリコ」がよいでしょう。まろやかでしっかりしたボディに長い余韻が楽しめるシチリアの代表的なワインです。このワインは、飲む3時間前に抜栓、または大きめのグラスやデキャンタに移すなど、ひと工夫するとより味の変化やおいしさが実感で

きます。同じブドウ品種でも、造り方によって飲み口やボディが違ってきます。「コルヴォ・ロッソ」はゆっくりにお料理を楽しむたいときにおすすめのワインです。



ドゥーカ・エンリコ

750ml / 7,100円(参考価格)

ブドウ品種: ネーロ・ダーヴォラ

格付: I.G.T.

ボディ: フルボディ

飲み口: 辛口

サービス温度: 18 - 20

*ドゥーカ・エンリコ2001年ヴィンテージは、

2005年度版ガパンペロ・ロッソ、スローフード協会共著『ヴィニ・ディタリア』イタリアワインの評価本で最高評価トレ・ビッキエリ(3ツガラス)を受賞!



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。