

タンティリア 友の会 春号 2005

CONTENTS

Ciao! Italia	食とワインのイベントめぐり トレンド情報 in Italia おいしい料理を食べに行こう!
特集	アヴィニョネージ社とそのワイン
レシピ&コラム	ソラマメとチコリアのタリアテッ 食とワイン

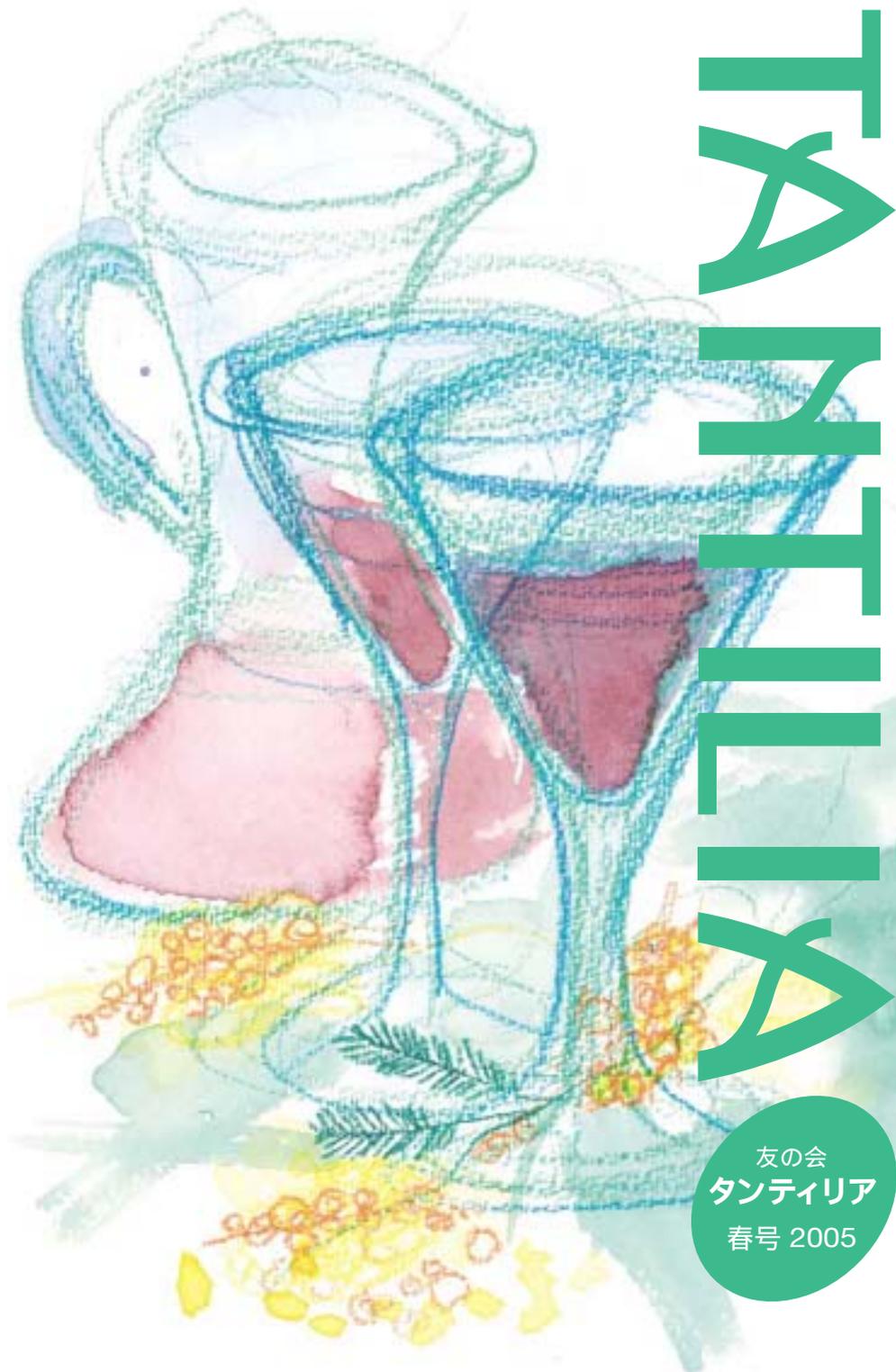


発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-5466-4523
<http://www.montebussan.co.jp>

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油インキで印刷しています。



TANTILLIA

友の会
タンティリア
春号 2005

一般人も参加できる
~ワインの新ヴィンテージ先取り試飲会
ANTEPRIMA(アンテプリマ)~



ANTEPRIMA(アンテプリマ)という言葉は、試写会、試演会という言葉なのですが、ワインでいうと新ヴィンテージの試飲会のことを指します。つまり新ヴィンテージが一般市場に出回る前のテイasting会ということですね。

今回はスカーナ州シエナ県モンテプルチアーノ市のフォルテツァで

行われたアンテプリマを訪問して参りました。古めかしい要塞(フォルテツァ)で開催された同イベント。約30~40社のヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの造り手が集まり、一般者向け、レストラン関係者向けと2日に分けて新ヴィンテージの試飲が行われました。もちろん、特集ページで紹介しているアヴィニョネージ社も出展しました。

新ヴィンテージの試飲というのは、ワイン業界に携わる人間にとって非常に重要なイベントなのです。なぜなら、年ごとに変わる気候によって農作物であるブドウも変化し、ワインそのものもヴィンテージごとに違った味わいになるからです。

今回試飲したヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの新ヴィン



テージは2002年。実はこの年は、イタリア全般に渡って気温が低く、雨が多かった“悪い年”に当たります。こんな年のブドウは一般的に熟成が思ったように進まず、未熟なブドウが多くなります。そのため、造り手は選果をより厳しく行うので全体の生産数量は減り、また長期熟成を要するリゼルヴァタイプ、単一畑からのブドウで造るクリュタイプのワインも限定されるといわれています。逆に、リゼルヴァやクリュタイプのワインになるはずの高品質ブドウが、ベースワインに使用されるため、生産数量は減ったとしても、むしろ力強く凝縮された味わいになるともいえるのです。

こういったイベントは先述の通り、一般の方にも解放されていてその多くが無料で参加できますので、もしイタリアに来られる時にタイミングが合えばぜひ参加してみても如何でしょうか?先取り試飲した新ヴィンテージのワインが海を越え、日本に辿り着いた時、再会出来るかも知れません。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西憲洋

急速冷凍で美味しさそのままに。
イタリアの野菜たち

イタリアに来られるお客様がよく伺う言葉の一つに、『野菜が美味しいね』という言葉があります。確かに私もイタリア赴任直後、野菜の甘さ、味の濃厚さには驚かされた記憶があります。気候、土壌、そして水などの諸要素、更につくり手の情熱があわさって、多くの素晴らしい野菜が出来るのです。

残念ながら日本へフレッシュのイタリアの野菜を輸入することは難しい現状があります。が、その一方で嬉しいことに、昨今の冷凍技術の進歩により『イタリアの味をそのままに』ということも今日では実現しつつあります。



この度モンテ物産が皆様にお届けするイタリア冷凍食品メーカー『Roll(ロリ)』と、それを可能とした業界屈指のメーカーです。このロリ社が生産する冷凍野菜シリーズが『Parter(パーレン)』というブランドです。ロリ社の本拠地は、イタリア中部アブルッツォ州ロセートにあり、ここはイタリア各地で出来た野菜を集めるのに、地理的に有利な場所です。冷凍野菜にとって最も重要なことは、収穫後いかに短時間で冷凍処理できるか、ということに他ならないからです。お膝元であるアブルッツォ州、プーリア州やマルケ州のアドリア海沿岸、そしてカンパーニア州の一帯では、豊富な種類の野菜が作られています。社内では種から管理し、野菜の購入先となる契約農家への徹底した技術指導を行い、素晴らしい品質の野菜を得る環境も揃っています。種から全て管理することで、その野菜がどのように育てられたのか、というトレーサビリティ(追跡調査)が行える、ということも同社の強みです。また、ロリ社はイタリアの冷凍食品業界で最初に品質規格ISO9002を取得した会社でもあり、最新の設備で安心の品質を保証。実際の冷凍工程では、運び込まれてきた野菜を洗浄し、カットした後、急速冷凍することによって採れたての美味しさを保つ工夫もされています。(商品の詳細はレシページ P.5をご参照ください)

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



Cantina del GAVI

[カンティーナ・デル・ガヴィ]

住所 15066 GAVI (AL) Via Mameli, 69
電話番号 0143 642458
予算 30ユーロ
定休日 月曜日
座数 100席以上
アクセス ビエモンテ州ガヴィ村の中心部。ミラノからA7線を通り、車で1時間半程度

その名も、“ガヴィ村の醸造庫”という家庭的な雰囲気のレストラン。地元産ワインは、ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィD.O.C.G.だけでも20種類近く揃えるほどのこだわり。ワインに合った伝統ピエモンテ州料理を堪能できる。テラコッタの器で豪快にサービスされるリゾット・アル・ガヴィは白ワインとチーズの風味が香り高い、名物の一皿。

受け継がれるモンテプルチアーノの歴史 ～アヴィニョネージ社とそのワイン～

フィレンツェから約120km、ウンブリア州ペルージャから約70kmの所に位置するモンテプルチアーノ。キアナ渓谷を見下ろす標高600mの街です。古代エトルスク時代にまで遡る長い歴史を持ち、中世やルネッサンスの遺跡も数多く残る、風光明媚な街並み多くの観光客を魅了しています。



アヴィニョネージ社

1974年設立(シエナ県モンテプルチアーノ市)
<http://www.avignonesi.it/>

アヴィニョネージ社は、イタリア国内でも最も古いワイナリーのひとつです。1377年、時の教皇が南仏アヴィニョンからイタリアに移住した際、追従していた貴族達が一族の起源。今は醸造所やオフィスとして使用されているルネッサンス建築の建物も、その歴史を物語っています。

時を経て、1974年、現在の経営者ファルヴォ兄弟がアヴィニョネージ家から所有地を引き継ぎました。彼らは、フィレンツェ大学との共同研究のもと、畑の改良に着手。伝統的な土着品種と厳選した国際品種から、高い評価を勝ち得るワインを数多く手がけています。イタリア国内はもとより、世界30ヶ国以上へ輸出されるワインは、多くの権威ある評価本や専門雑誌から、毎年トップレベルと賞されています。



Rosso Avignonesi ロッソ・アヴィニョネージ

750ml / 2,960円(参考価格)

ブドウ品種: プルニオーロ・ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)
カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー

格付: I.G.T.

トスカーナ州の伝統的なブドウ品種、プルニオーロ・ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)と国際的に栽培されているカベルネ・ソーヴィニオン、メルローの混醸赤ワイン。同社のベーシックなアイテムです。



ブドウ畑

アヴィニョネージ社の誇る 伝統ワイン

高貴なるワイン ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

かつて、ノービレ(貴族)達に愛飲されていた貴重なワイン。トスカーナ州のD.O.C.G(保証付原産地統制呼称)ワインで有名なキアンティやプルネッロ・ディ・モンタルチャーノに並び賞される、伝統的なワインのひとつです。

“エレガントで力強い”味わいは、若いうちからも楽しみ、また長期熟成に



Vino Nobile di Montepulciano

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

750ml / 4,460円(参考価格)

ブドウ品種: プルニオーロ・ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)
カナイオーロ、マンモロ

格付: D.O.C.G.

聖なるワイン、ヴィンサント

“ヴィンサント”とは、“聖なるワイン”という意味。その名の通り、キリスト教の儀式、聖体拝領で使われる由緒あるワインです。

木棚で陰干しを行い、糖度を高めたブドウを搾り、優良酵母を加えて発酵させ、8~10年熟成させると、濃厚でまろやか、黄金色に輝く甘口ワインが生まれます。

アヴィニョネージ社では、1700年代からヴィンサント造りが行われており、代々、伝統的な醸造方法を守っています。驚くべきは、当時用いられていた熟成樽に残る酵母が、300年を経た今も受け継がれ、新たなヴィンサント造りに使用されていること。また、通常750mlの高級ワイン醸造に必要なブドウは約1kgとされますが、このヴィンサントにはその16倍分にあたる、8kgのブドウを使用。そのため、非常に高価で、イタリアでも特別な機会のみにも響かれる、貴重な逸品となります。



歴史ある熟成庫



Vin Santo di Toscana ヴィンサント・ディ・トスカーナ

375ml / 26,930円(参考価格)

ブドウ品種: グレケット、マルヴァジア、トレッピアーノ
格付: V.d.T.

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



ソラマメとチコリアのタリアテッレ *Tagliatelle con Fave e Cicoria*

【材料(6人分)】

タリアテッレ【アントニオ・アマート】	ベベロンチーノ	適量
…………… 400g	エキストラ・ヴァージン・	
チコリアの葉【バーレン】	オリーブオイル【ロザーティ】	適量
…………… 300g	パルミジャーノ・レッジャーノ	適量
ソラマメ【バーレン】	塩	【モティア】 適量
…………… 300g		
ニンニク	…………… 適量	

【作り方】

チコリアの葉を塩水で茹で、半分ほど火が通ったら、タリアテッレを加えてアル・デンテに茹でる。ソラマメは常温で解凍し、皮を剥いておく。フライパンにオリーブオイルをしき、ソラマメ、ニンニク、ベベロンチーノを加えてフライパンで炒める。好みでベシヤメルソースを少量加え、とろみをつけても良い。タリアテッレとチコリアの水気をきり、のソラマメに入れて和え、パルミジャーノ・レッジャーノを加える。



Chef: Luca Biancucci

ルーカ・ピアンクッチ シェフ

復活祭やクリスマスといった季節ごとの伝統行事や、ワインのボトリング開始祝典、収穫感謝祭など、年30回に及ぶ饗宴を行い、ワインナー訪問者を魅了しています。

<http://www.avignonesi.it/>

イタリアの野菜

旬の野菜のおいしさを、急速冷凍でお届けします!!



Fava(ファヴェ):ソラマメ
日本のソラマメより小粒で、風味がしっかりしているのが特徴です。
450g / 540円(参考価格)



Cicoria(チコリア):キク科チコリ
ビタミンやミネラルに富み、整腸作用などにも効果があるとされる緑色野菜。ほろ苦い味が特徴です。便利な約50gのキューブ型です。
1kg / 990円(参考価格)



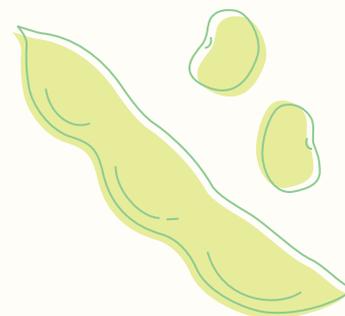
Finocchio(フィノッキオ):フェンネル
ハーブとして葉や種(フェンネルシード)が有名ですが、イタリアでは株元を肥大させたタイプもあって生食もされています。爽やかなアニスのような風味が特徴です。
1kg / 900円(参考価格)

こだわりの食事には絶妙なワインを探す

食とワイン

レストランでは、旬の素材を使った季節感のあるメニューをお客様に提供しています。特に野菜は季節感を出しやすい素材ですが、春野菜の代表、グリーンピースやアスパラガス等をはじめ、春を感じる野菜が多く出まわっています。

今回は、春の旬野菜「ソラマメ」とほろ苦さのある「チコリアの葉」を加えたパスタ料理をご紹介します。魚貝や肉類を使っていませんので、味わいとしては軽めになります。合わせるワインはフルーティな口当たりの軽やかな味わいのものをおすすめです。「ピアンコ・アヴィニョネージ」は、フレッシュ感と適度な酸味、程よい厚みがあるので、オイル系のパスタやオリーブオイルでソテーした魚料理にも合わせる事ができます。また、このワインには余韻にほのかな苦味があり、チコリアの葉の苦味ともバランスがとれます。



Bianco Avignonesi ピアンコ・アヴィニョネージ

750ml / 2,440円(参考価格)

淡い黄色の色調で、香り高いブーケ。程良い厚みのある口当たりで、フレッシュな柑橘類を思わせます。適度な酸が心地よい白ワインです。

ブドウ品種:シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン
格 付: I.G.T.

パスタ料理は比較的家庭でも作りやすい料理です。野菜を茹でるとたくさんの量を食べることができますし、種類を増やすと色々な食感や味わいも楽しむことができます。是非、手作りの旬の一皿と一緒にワインを合わせてみてください。

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。