

CONTENTS

Ciao! 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  
フォンタナフレdda社ワイン

レシビ&コラム 仔牛肉のトンナート  
食とワイン

今号をもちまして冊子タンティリアは終了させて頂きま  
す。ご愛読ありがとうございました。なお、WEB上のタン  
ティリアをさらに充実させてまいりますので、どうぞよろ  
しくお願ひいたします。

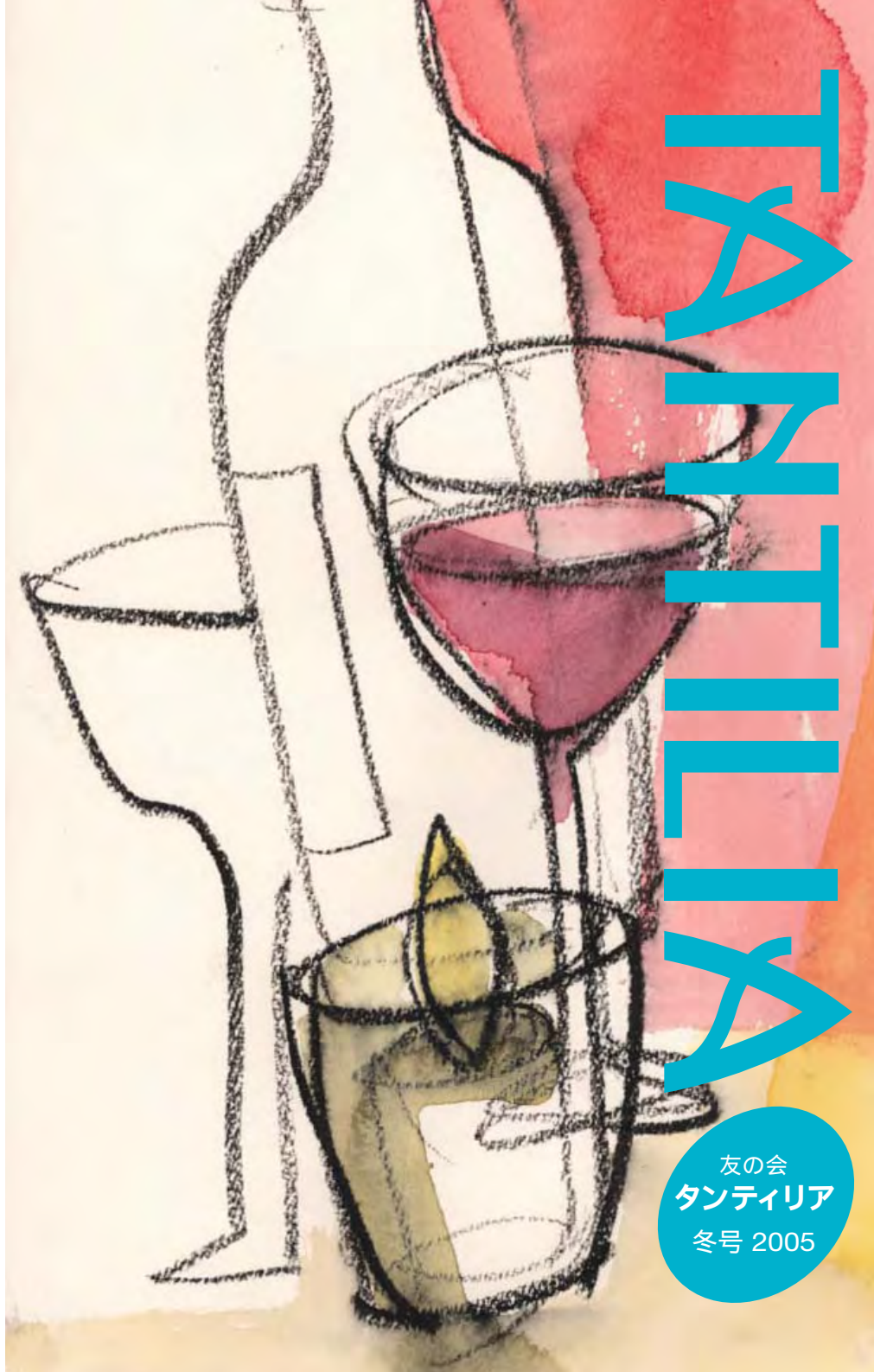


発行者 モンテ物産株式会社  
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局  
TEL. 03-5466-4523  
<http://www.montebussan.co.jp>

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

「友の会」会員様の個人情報に関しましては、友の会  
会報( TANTILIA )の送付、当社の商品に関するご案  
内の送付の目的で利用いたします。

弊社のプライバシーポリシーについては弊社ホーム  
ページをご覧ください。



食とワインのイベントめぐり 真のイタリア食材、ワインを求めてイタリア各地で開催されるイベントをご紹介します。

International Wine Festival

# 国際ワインフェスティバル

皆さんはワインの展示会に参加されたことはおありでしょうか? 今回は11月に行われたイタリア、トレンティーノ・アルト・アディジェ州のメラーノのInternational Wine Festival(以下、IWF)について、たっぷりレポートしたいと思います。

IWFはイタリアとオーストリアとの国境に近い街メラーノ(Merano)で毎年11月に3日間行われるワインの展示会です。オーストリア国境に近いこともあり、人々の話す言葉もドイツ語、食事や街の建物もドイツっぽくなり、まるでイタリアに居るとは思えない風景に出くわすことも少なくありません。

毎年4月にヴェローナ(Verona)で行われるヴィニタリー(VINITALY)よりは規模も出展社数も小さなものになりますが、わたしたちのようなワインのインポーターには非常に重要な展示会なのです。



それは第一にIWFの主催者がワイナリーを選択すること。

これによって優良な生産者が一同に会します。第二に入場料を敢えて1日60ユーロ(約8,400円!)と高く設定していること。これにより本当にワインが好きな人、またはワイン業界に身を置く人のみが集まります。

例えばヴェローナで行われるヴィニタリーは各メーカー工夫を凝らしたブースを設けて、商談重視ですが、IWFでは試飲に重点を置いた形式になっています。また、11月は、丁度イタリアの各ワインガイドが翌年の受賞ワインを発表した直後にあたり、優良な生産者の受賞ワイン(新ヴィンテージ)が試飲出来るのもメリットです。

今回、通常のワインの展示及び試飲に加えて、新しい趣向が加えられていました。

この新しい趣向とは・・・

## その1 ヴィーニ・ブオーニ(Vini Buoni)特設ブースの設置

コストパフォーマンスの高いワインだけを集めて来場客に試飲させるヴィーニ・ブオーニ(Vini Buoni)特設ブースが出来たこと。このVini Buoniはガイド本として1年に1度発行されます。メイン会場の隣にある特設ブースでは約100種類のVini Buoniでノミネートされたワインが一同に会し来場者の熱気で溢れていました。近年値上がり続けるイタリアワインと世界的に停滞した景気に対抗するよう形でコストパフォーマンスの高いワインが改めて注目を浴びているというのはよく理解できます。



## その2 BIO&DINAMICA(ピオ&デナミカ)

BIO&DINAMICA(ピオ&デナミカ)という命題でIWFの前日にプレイベント形式で行われたワインの展示&試飲会です。所謂近年、脚光を浴びているフランスのピオ&デナミです。

可能な限り自然に育てられたブドウで自然なワインを造ること、とても説明すればよいでしょうか? 私も色んなところでこのピオ&デナミカについては耳にしますが、未だに定義がく理解できなかつたので、非常に興味を抱いて訪問しました。

メイン会場のあるメラーノから南に約15kmほど離れたPrissanoという小さな街にあるお城の中で、このイベントは行われました。15社ほどのワインを試飲したのですが、何処にも共通しているのがブドウは有機肥料で育てられているということです。つまり化学肥料などを使用したりしないということです。その他、自然の酵母を使用して発酵させたり、アンフォラの容器や使い古した樽等を使用してワインを熟成させたりするなど出来るだけ自然な形でワインを造っています。

但し、これはほんの一部の生産者が実践しているだけで大部分の生産者は畑でのブドウ栽培のみ有機栽培というのが現状でした。



正直、イタリアワイン業界ではこのピオ&デナミカについてはまだまだ暗中模索の状態のようです。ただこういった新しい試みが来年以降、新たなカテゴリとして生まれたいとも言えます。

イタリアの11月はトリュフ、ボルチーニ、栗等の食材が豊富に採れる時期でもあります。

ぜひ皆さんもこの時期にイタリアへ起こしになるようでしたらメラーノのIWFにも参加してみてください。きっと新しいワインの発見があるかと思います。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西憲洋



## Andiamo a mangiare bene!

おいしい料理を食べに行こう!

### Lo Strascino

[ロ・ストラスシーネ]



住所 Viale Regionale Siciliana, 2286 Palermo  
電話番号 091-401292  
予算 40ユーロ  
定休日 無休  
アクセス Palermo市内よりタクシー利用で約10分

博物館のような広い店内にはシチリアを代表する骨董品等が所狭しと並べられている、南イタリアの歴史を体感しながら食事を楽しむレストランです。おすすめは多彩な前菜(アンティパスト)、シチリアのワインを思う存分お楽しみいただけます。

2006年2月!トリノ・オリンピックが開催されます

## ピエモンテワインを片手に オリンピック観戦!



### ピエモンテ州基本情報

|    |                       |
|----|-----------------------|
| 面積 | 25,399km <sup>2</sup> |
| 人口 | 約429万人                |
| 州都 | トリノ                   |

### 工業だけではない、ピエモンテ州の魅力

2006年冬季オリンピックが開催されるトリノ市は、ピエモンテ州の州都。イタリア最大の自動車会社、フィアット社本社があることから、工業が盛んな町として知られています。

しかし、イタリアの他の州同様に歴史的遺産も多く存在しているので、トリノ・オリンピックで注目されることから、これから知名度が上がるのが予想されます。

もちろん、イタリア旅行に欠かせない『食』も豊かな地! アルバはタルトーフォトリノの名高い産地、パローロをはじめとする素晴らしいワイン産地も保有しています。また、現在、日本でも注目されているスローフードの発祥地でもあり、同協会の本拠地でもあります。



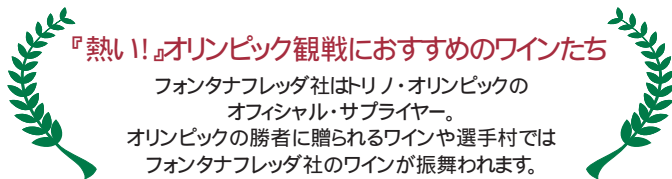
ロンバルディア州との境には、湖水地方もあり、自然を満喫することができます。つまり、ピエモンテ州は、歴史を楽しむ、食を楽しむ、自然を楽しむ・・・と三拍子揃った、素晴らしい観光地といえます。

### 豊かな自然と歴史に育まれた、フォンタナフレdda社の魅力

1878年創業のピエモンテ州を代表する、まさに老舗ワイナリー。

イタリアが王政だった1861年～1922年の僅か60年間の間にフォンタナフレdda社はピエモンテ州に誕生します。

フォンタナフレdda社の200ヘクタールに及ぶ広大な土地は元は、イタリア王、ヴィットリオ・エマヌエーレ 世の狩猟地。白鳥がいる小さな湖もあり、その源泉が 社名の由来でもあるFontana Fredda<冷たい泉>と呼ばれています。この悠久の歴史と豊かな自然の中、フォンタナフレdda社は、伝統あるワインと革新的なワインをリリースさせ、世界中の人々を魅了しています。



### 『熱い!!』オリンピック観戦におすすめのワインたち

フォンタナフレdda社はトリノ・オリンピックのオフィシャル・サプライヤー。オリンピックの勝者に贈られるワインや選手村ではフォンタナフレdda社のワインが振舞われます。

おすすめ1 トリノ・オリンピックの勝者に贈られるワイン

## Asti アスティ

750ml / 1,820円(参考価格) 格付: D.O.C.G.  
ブドウ品種: スカート100%

豊かなマスカット風味が自慢の甘口スパマンテ(スパークリングワイン) 冬の暖かい室内で、熱い試合を観戦するには、キリッと冷やしてお楽しみください!!  
応援しているチームや選手が勝ったそのとき! 選手と一緒にお祝い気分を楽しめるワインです。

おすすめ2 王者にはやっぱり王のワイン

## Barolo バローロ

750ml / 4,500円(参考価格) 格付: D.O.C.G.  
ブドウ品種: ネッビオーロ100%

ピエモンテ州を代表するワイン、バローロ。王のワインというゆえにふさわしい風格を備えた赤ワインです。芳醇な香りを興行のある味わいは、静かに今日の熱き戦いを思い起こす静かな時間にとびたり。2000年ヴィンテージのバローロは、アメリカの権威あるワイン評価本、ワインスペクテイターで100点満点を取得した栄えあるヴィンテージです!

おすすめ3 ワンランク上のバローロ

## Barolo Serralunga d'Alba

バローロ・セッラルンガ・ダルバ

750ml / 5,680円(参考価格) 格付: D.O.C.G.  
ブドウ品種: ネッビオーロ100%

フォンタナフレdda社の「リネア・セレッツィオーニ」シリーズのひとつ。バローロ生産地区のなかでも条件の良い「セッラルンガ・ダルバ」で収穫されたネッビオーロのみを使用し、小樽と大樽を使用して造られたモダンテイスト。より複雑な香りやブドウの凝縮感のある味わいは、まさに勝者のワイン! ゆっくりと時間をかけてお楽しみください。

# イタリアンシェフの オリジナルレシピ



## 仔牛肉のトンナート

*Il Vitello Tonnato*

### 【材料(6人分)】

|                         |      |                          |      |
|-------------------------|------|--------------------------|------|
| 仔牛モモ肉 .....             | 800g | ソース                      |      |
| バター .....               | 100g | トンノ・オリーブオイル漬(ヴァチカン)...   | 200g |
| ピュア・オリーブオイル(ベルトーリ)..... | 30g  | マヨネーズ .....              | 120g |
| タマネギ .....              | 1/2個 | ワインヴェナー白(アドリアーノ・グロソリ)... | 30g  |
| ニンジン .....              | 1/2本 | ケツパー塩漬(チェルサヌス).....      | 5g   |
| セロリ .....               | 1本   | アンチョビフィレ・オリーブオイル漬け       |      |
| ローズマリー .....            | 1枝   | 〔ヴァチカン〕.....             | 2枚   |
| 野菜のブイヨン .....           | 適量   | 印はモンテ物産取扱商品です。           |      |

### 【つくりかた】

ソースを作る。マヨネーズ以外の材料をミキサーにかけボウルに移し、マヨネーズを加え混ぜ合わせる。

鍋にオリーブオイルとバターを入れ、ローズマリー、ブツ切りにした香味野菜を炒め、仔牛モモ肉を入れて強火で表面を焼きつける。

耐熱皿に を入れ、レードル1杯分のブイヨンを加えアルミホイルを被せ、150 のオーブンに20分入れる。

冷めたら焼き色のついた表面を取り除き薄くスライスする。

皿に を花形に並べ、中央に を盛り付ける。



### Chef: Ugo Alciati

シェフ:ウーゴ・アルチャーティ氏

1967年6月10日

アステ(ピエモンテ州)生まれ

「リストランテ・グイド」料理長

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。

<http://www.guidodacostigliole.com>

自然の恵みをいかしたおいしい食材「ヴァチカン」ブランドをお届けします

### パリストレーリ・ジローラモ社



アンチョビ・フィレ・  
オリーブオイル漬け  
塩漬けアンチョビの皮と中骨  
を取り除き、オリーブオイルを  
充填しました。

90g / 800円(参考価格)



トンノ・オリーブオイル漬け  
びん長マグロを添加物を加え  
ずに天然海塩とオリーブオイル  
に漬けて缶詰にしました。  
280g / 1,730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

寒さが厳しくなるにつれ、さっぱりとした料理よりも味付けの濃い料理が好まれ、合わせるワインも白より赤ワインとの相性がよい料理が増えてきます。食前酒や前菜には白ワインを、パスタやメイン料理には赤ワインを合わせる場合、白ワインはハーフサイズでもよいでしょう。最近では、レストランでもニーズに合わせて、ハーフサイズを揃えているお店が多くなりましたので、少人数でも数種類のワインを楽しむことができます。

今回ご紹介する「仔牛肉のトンナート」はピエモンテ州を代表する料理です。「トンナート」とは、ツナとマヨネーズを合わせたソースで、鶏肉のソテーに添えたり、野菜のディップ、サンドウィッチの具材にもなります。この料理は、比較的淡泊な味わいの仔牛肉をオープンで蒸し焼きにしたものに、ヴェネガーを使った酸味の利いたソースを添えていますので、合わせるワインにも酸味がしっかりと感じられるタイプの白ワインがおすすめです。

「ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ」は、北部の特徴である「スッキリとした酸」が心地よく感じられる、ピエモンテ州の代表的な辛口白ワインです。フレンチバリックで少し熟成させていますので、風味豊かな香りとはエレガントな味わいが印象的です。



### Gavi del comune di Gavi

ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ

「ガヴィ村で造られたガヴィ・ワイン」という名の生産地区限定シリーズ。ミネラルやレモンのようなフレッシュな香りが特徴です。

750ml / 2,070円(参考価格)

375ml / 1,190円(参考価格)

ブドウ品種: コルテーゼ

格付: D.O.C.G.

このワインは酸味の特徴のワインですので、家庭料理では、魚介のミックスフライ等、レモンを絞っていただくお料理と合わせると相乗効果で更においしく感じられます。ハーフサイズもありますので、是非お試しください。

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。