



開催

グランディ・マルキ (イタリアン・プレミアムブランド) 協会は、1月25日、林茂氏を講師に18社のワインを揃えたワインセミナーを開催した。今回のセミナーには、定員を超える申し込みがあり、当日は、キャンセル待ちをする人まで出るほどとなった。今回試飲されたのは、各社1種ずつ18本である。ワイン名及びコメントは以下の通り。



ALOIS LAGEDER
CONTEST HIRSCHPRUNN BIANCO
2002, CUVÉE PINOT GRIGIO -
CHARDONNAY - VIOGNIER

北イタリアは寒暖の差が大きく、アロマのあるワインになる。畑の土壌は石灰質。黄色みがかった色。アーモンドやピーチ、甘いトロピカルフルーツの香りもある。ソフトでリッチ、後味に果実味、フレッシュでまろやかな酸。仔牛の料理などと良く合う。

TASCA D'ALMERITA
ROSSO DEL CONTE 2001

造り手はシチリアの名家。きれいなルビー色、まだ若い色をしている。クルミや野生のベリーの香り、サルビアやタイムなどのハーブの香り。ソフトな果実味、甘味のあるタンニン。ローストした肉、イワシの pasta などにも合う。300リットルの新樽を使って熟成しているが、あまり樽は感じられない。

RIVERA
IL FALCONE, CASTEL DEL MONTE
RISERVA DOC 2001

プリアのワイン。きれいなルビー色。ベジタルな感じ、ミントや、ベリーの香り。タンニンはやわらかい。赤身肉のロースト、鹿肉、仔豚の丸焼きなどに合う。

UMANI RONCHI
PELAGO 2001

色は濃い。ハーブや干し草の香り。コショウ、リコリス、カシスなどカベルネ系の香りが強い。味も濃い。収斂味のある酸っぱい赤い果実の感じ。ミネラル、タンニンも残る。グリーンペッパーのステーキ、肉の煮込み料理などを組み合わせる。

BIONDI SANTI
SASSOALLORO 2003

サンジョヴェーゼ・グロッソ100%のワイン。ブルネッコとは違ったスタイルで早く飲めるワイン。スミレやプラムの香り。ソフトでなめらかな味わい。エレガントで酸のバランスが良い。ピステッカ・フィオレンティーナなどとともに。

TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA 2002

2002年はあまり気候の良くなかった年。色は少し薄い。ホイチゴ、バニラ、ハーブ、皮、タバコなどの香り。迫力はないが、エレガントでバランスの取れたワイン。

MICHELE CHIARLO
LA COURT BARBERA D'ASTI 2000

バルベラを代表する造り手。ザクロがかったきれいなルビー色。動物香、プラムやチョコの香り。果実味ときれいな酸。まろやかで飲んだ時に旨味の感覚がある。焼肉や焼鳥のレバーなどにも合う。

LUNGAROTTI
RUBESCO VIGNA MONTICCHIO 2000

サンジョヴェーゼとカナイオーロのブレンド。きれいなルビー色。スミレやミネラル、スパイスの香り。バランスが良く、飲みやすいワイン。トリュフ風味の鳩の煮込みなどに。

MASI
CAMPOFIORIN 2001

コルビーナ、ロンディネーラ、モリナーラのブレンド。製法はリバツ。22ヶ月熟成。オレンジ色が濃い。かなり詰まった感じ。チェリーやシナモン、ジャム、レーズンなどの香り。味わいはソフト、タンニンもまろやか、酸はしっかりしている。熟成したチーズと良く合う。



ANTINORI
BADIA A PASSIGNANO 2001

サンジョヴェーゼ100%のワイン。色も味も濃い。果実、皮、チョコ、スパイスの香り。果実味があり、酸はソフト。大小の樽を使って熟成。エレガントでバランスの良いワイン。

A&G FOLONARI
CABREO IL BORGO 2000

きれいなルビー色。スミレやスパイス、赤い果実、プラム、バニラの香り。しっかりした酸、タンニンもしっかり。サンジョヴェーゼとカベルネのブレンド。



MASTROBERARDINO
RADICI 2000
きれいなルビー色。スミレ、ブラックペッパー、ミネラルの香り。複雑性があり、酸もある。グリルした肉料理、トリュフを使った料理などに合わせる。

GAJA
BARBARESCO 2001
ミネラル、スミレなどの香り。バランスが良く、しかも力強い。タンニンはなめらか。余韻長い。長熟型。ピエモンテの山羊チーズなどに合う。

PIO CESARE
BAROLO 2000
少しオレンジがかった色。バニラ、エステル、スミレなどの香り。甘味のあるタンニン。構成はしっかりしている。あまり樽の影響は感じられない。

GRANDI MARCHI

グランディ・マルキ

イタリアン・プレミアムブランド

若手ソムリエを対象とした イタリアワインセミナー

今回のセミナーでも講師を務めた林茂氏は、独立して自らの会社「SOLOITALIA」（オンリーイタリアという意味）を設立、食文化を通してイタリアと日本を結び活動を展開している。

「イタリアと日本は、互いに物の行き来はありますが、相互理解はまだ不十分です。ですから、日本とイタリアの間をうまく結びつけられるような形で仕事をしたいと思っています」

イタリアのワインも、生産量はフランスと同じくらいあるにもかかわらず、まだまだよく知られていない。イタリアには、四季があって、しかも海に囲まれた半島になっている。イタリアワインは、シンプルな料理に合わせるナチュラルなワインという性格を持っており、もともと樽はあまり使わない造り方をしていた。そのようなワインは日本料理にも良く合う。

ワインを単独で紹介するのではなく、食との関連の中で広めていく。イタリアワインの特徴を踏まえ、あくまでも食事とともあるものとしてイタリアワインを知ってもらう。

「イタリアは、良い物が少しずつ入った宝石箱のようなものです」
大きなカテゴリーでとらえるのではなく、一つ一つ宝石を探し出すように、イタリアの良い物を日本に紹介する。情報を伝えていく。「イタリアには優れた産物がたくさんあります。ただし、それらが分かりやすい形で紹介されてはいません」

イタリアの良さを日本に知らせる。また逆に日本の良いところもイタリアに教える。林氏は、毎月のようにイタリアと日本を行き来している。

林茂

食文化で結ぶ
日本とイタリア



www.soloitalia.jp

CARPENE MALVOLTI
SPUMANTE PROSECCO DI
CONEGLIANO DOC, EXTRA DRY

プロセッコを代表する造り手。尾根が延々と続く丘陵地にブドウ畑がある。少し緑がかった薄い麦藁色。リンゴやピーチなどの甘い香り。新鮮でフルーティ、ソフトで飲みやすい。少し甘味がある。9~10℃に冷やしてアペリティフでも食中でも楽しめる。

CA DEL BOSCO
FRANSIACORTA BRUT VINTAGE
2000

フランチャコルタを世界に広めた造り手。色合いは濃く、黄色い麦藁色。酵母やトーストの香り、果実香もある。酸がしっかりしており、なめらかで余韻も長い。温度は12℃ぐらいで、アペリティフでも食事に合わせても楽しめる。産地の近くのイゼオ湖産の淡水魚のフライなどに良く合う。

JERMANN
VINNAE 2004

リボラジャーノ、トカイフリウラーノ、リースリングなどのブドウをブレンド。やわらかくフレッシュな酸、ミネラル感は強い。青リンゴのような香り。最初甘く苦味が少し。エスカベッシュなどの魚介料理に向く。熟成には中ぐらいの樽を使用。

グランディ・マルキ(イタリアン・プレミアムブランド)コンテスト

グランディ・マルキ(イタリアン・プレミアムブランド)は、イタリアの価値あるワインの日本市場における知名度アップとイタリアワイン文化の一層の理解を図るためにコンテストを実施する。

●コンテストの内容

2006年は以下の4つのカテゴリーにおいてコンテストを行なう。

1. イタリアワインに優れたソムリエに対する賞
イタリアワインに造詣が深く、特にイタリアを代表するグランディ・マルキ18社に関する知識が優れているソムリエに贈られる賞

2. イタリアンレストラン優秀ワインリストに対する賞

ワインリストにより多くのグランディ・マルキのワインをリストアップし、ワインリストとして優れているものを作成したイタリア料理店に贈られる賞

3. 日本料理店他の優秀ワインリストに対する賞
ワインリストにより多くのグランディ・マルキのワインをリストアップし、ワインリストとして優れているものを作成したレストランに贈られる賞

4. イタリアワインに優れたジャーナリストに対する賞

グランディ・マルキに関する最も優れた記事を書いたジャーナリストに対して贈られる賞

●応募要項

1. ソムリエ

応募者は、2006年7月31日までに、スペースメディアジャパン社に所定の応募用紙に記入の上応募する。選考は筆記試験とブラインドテイスティングによって行なう。

2.3. ワインリスト

応募するレストランは、ワインリストのコピー3部を2006年9月30日までに、スペースメディアジャパン社に送付する。ワインリストは選考委員会によって選考される。

4. ジャーナリスト

ジャーナリストは記事のコピー3部を2006年9月30日までに、スペースメディアジャパン社に送付する。

●選考

賞の選考はグランディ・マルキ会長のピエロ・アンテリノリ氏、日伊の関係専門家によって行なわれる。
*受賞者は2006年11月15日までに書面にて通知される。授賞式は、グランディ・マルキ協会が来日する2006年11月下旬に行なわれる予定。また、4つのカテゴリーの受賞者は、2007年4月に行なわれる世界最大規模のワイン見本市、「VINITALY2007」に一週間招待され、グランディ・マルキ協会に属する数社を訪問することになる。

●問い合わせ先

スペースメディアジャパン(担当:三浦)
東京都千代田区麹町5-1 弘済会館ビル6F
Tel:03-3512-5670/Fax:03-3512-5680

