

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2010 MAR No.55

バローロ、バルバレスコ、ブルネッロ、アマローネ
イタリアの魔力、冬の赤ワイン30本!!

旬感レストランへの招待⑤「ブルガリ」
江戸前にぎりをワインで楽しむ③
今こそ楽しみたい
ダイジェスティフというゆとり



特別とじ込み付録
ワインとワインガイド

Modello



モデッロ

究極に良質なワインを造りたい、そんなマッジ社の思いが込められたモデッロ・シリーズ。土着品種と国際品種を使用し、モダンなテイストに仕上げられています。デイリーワインとしてお楽しみください。



Modello Bianco delle Venezie

Bianco delle Venezie IGT

モデッロ・ビアンコ・デッレ・ヴェネチエ

Supervenetian



スーパー ヴェネチアン

ヴェローナワインの特徴を生かしつつ、モダンなテイストに仕上げたスーパーヴェネチアン・シリーズ。リパッソに代表される革新的な醸造技術とヴェネツィア地方で収穫されたブドウから造られたエレガントなワインは、マッジ社の革新的な姿勢を打ち出したプレミアムワインです。



Campofiorin

Rosso del Veronese IGT

カンポフィオリン

Serego Alighieri



セレーゴ・ アリギエーリ

650年以上続く、ダンテの子孫、セレーゴ・アリギエーリ伯爵家の畑で収穫されたブドウとマッジ社の技術がコラボレートして生み出されるシリーズ。個性豊かなIGTワインからアマローネまで、ヴェネトとの豊かさを感じる秀逸なワインです。



Possessioni Rosso

Rosso del Veronese IGT

ポッセッシオーネ・ロッソ

Classico



クラシッコ

バルドレーノ、ヴァルポリチェッラ、そしてソアーヴェという伝統的なヴェネトワインを集めたライン。質の高い伝統的なテイストをお楽しみいただけます。



"Levarie" Scave Classico

Soave Classico DOC

"レヴァリエ" ソアーヴェ・クラシッコ

Amarone



アマローネ

ヴェネト・ワインの最高峰、アマローネ。アパッシメント（陰干しブドウ）製法で造られ、悠久の時を感じる夢想のワインとして世界中で愛飲されています。ヴェネト州の中で5種類のアマローネを生産しているのは、マッジ社のみ。まさにマッジ社はアマローネのエキスパートです。

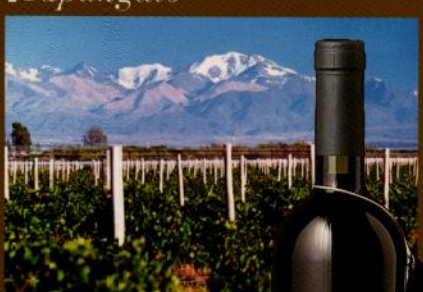


"Costasera" Amarone della Valpolicella Classico

Amarone della Valpolicella Classico DOC

"コスタセラ" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシッコ

Tupungato



トゥプンガード

マッジ社がアルゼンチン、メンドーサのトゥプンガード渓谷で造るワイン。気候がヴェネトに似ている点に着目し、ワイン生産に取り組み始めました。アルゼンチンを代表するブドウ、マルベックやトコニテス、そしてアルゼンチンの个性的な土壌に融合した国際品種とマッジ社の高度な醸造技術とが相まって高品質なワインを生み出しています。



Passo Doble

パッソ・ドープル



“泡”で口中をリフレッシュ “果実味”で芳醇さをプラス

ナスとイトヨリ鯛のクリスピーサンドイッチ イカ墨とオリーブのパン粉

Sandwich croccante di triglia e melanzane, pane al nero di seppie e olive nere

皿一面に敷かれたのは、ミニトマトとオリーブオイルを合わせてミキサーにかけ、24時間寝かせたソースに、刻んだブラックオリーブとパン粉を合わせたもの。サンドイッチはソテーしたナスとイトヨリ鯛のタルタルをパート・フィレ（パイ生地）で挟んでいる。イタリア料理に多く使われる素材を斬新に見せているが、味の構成は伝統的なもの。マルド産塩とクリームチーズを味のアクセントにし、地中海的な一皿に仕上げている。

● マリアージュ・ポイント

オリーブを細かく刻み、オリーブオイルと合わせたソースがこの料理の肝。濃厚なオイルを繊細な泡とシャープな酸味がリフレッシュさせる。また、サンドイッチ上のヤギのチーズと、イトヨリ鯛のタルタルの芳醇さを豊かな果実味が生かす。フランチャコルタはオールマイティなアイテムだが、ソムリエのゴフレド・デルアベニーノ氏はこれも白ワインの一つと考え、料理をさらに芳醇な味わいに昇華させた。

完全マリアージュコース

フランチャコルタ・ブリュット・ミツレジマート 2004

Franciacorta DOCG Brut Millesimato

カ・デル・ボスコ

16000円（グラスワイン2200円）

（有）フードライナー

イタリアのスパークリングワインで最高峰「フランチャコルタ」を一気に有名にしたワイナリー。オーナーのマウリツィオ・サネッラは、15歳の時にシャンパーニュ地方を訪れ「泡の酒」に開眼。高校卒業後フランスにわたり、本格的な醸造を学んだ。このフランチャコルタは、シャルドネ50パーセント、ピノ・ネロ30パーセント、ピノ・ピアノ20パーセントを使用、白い花とトロピカルフルーツやヴァニラの香りが複雑で、泡立ちも細やか。酸味と果実味の完璧なハーモニーが長く続く。

もある。銀座は、世界有数のラグジュアリー
の発信地。ここに集まるお客さまを満足さ
せるのは、生々可なことでできません。
ゴフレド 確かに「すごいところに来てし
まった」という実感はあります。でも、それ
より日々得るものの方が大きい。もちろん
人間ですから、疲れる時もある。そんな時
は仕事の後、ルカと一緒に皇居を走りま
す。それでリフレッシュできますね。
——真夜中に、ですか？
ゴフレド ええ、男性2人だし大丈夫。（笑）
ルカ これもイタリアでは考えられない
（笑）。東京ライフを楽しんでいますよ。
朝、築地にも出かけますが、これも仕事と
いうより楽しみですね。世界最高の食材の
前では、イマジネーションが刺激されます。
クリスティアーノ 今、ルカはいろいろなもの
から影響を受けている時期なので、ルカ
ルカ はい（笑）。日本料理店にもよく行
きますが、プレゼンテーションの繊細さ
は、ますます魅了されるばかりです。
ゴフレド そういうルカの好奇心が、ダイ
レクトに皿に表れているのが面白いですね。
「こういう表現があったか」としばしば驚
かされます。彼の料理の魅力は、モダンな
見せ方の奥にある味の複雑性。メインの素
材、ソース、付け合わせ、それぞれがソリス
トのように存在して、しかも皿の中で調和
している。ワインをどこにフォーカスするか、
彼の料理は非常に選択が多いんです。
ルカ そういつてもうそろそろうれい（笑）。
ゴフレド 彼はユズやショウガなど素材
に挑戦したり、また、旬を大切にしてい
る。それもワイン選びの指標になります。

経文配人
クリステイアーノ・リナルディ



「ブルガリイルリストランテ」は、イタリアのトップジュエラーであり、ラグジュアリーブランドの「ブルガリ」の美意識が随所に感じられる。都市型美食アステイネーションともいべき存在。料理やワインだけでなく、ブランドの精神性までにアプローチするレストランは世界広しといえども、そう多くはない。イルリストランテが目指すものは何なのか、その鍵を握る3人に話を聞いた。

——来日のきっかけは何だったのですか？

クリステイアーノ 「ブルガリ ホテルズ&リゾート・ミラノ」で飲料部門マネジャーをしていた時、日本店オープンのお話を聞き、挑戦してみることにしました。日本を訪れた時、着いたのが夜で、ちょうど銀座4丁目の交差点を通りました。ガイドブック

クそのままの夜景に感動したことを今もはつきりと覚えています。

ゴフレド 私はミラノ時代、クリステイアーノの下で働いていたのが縁で、彼に誘われました。東京は美食都市だということは知っていましたし、一度は行ってみたい国でしたから、迷わず渡日を決意しました。

ルカ 私は、実は初渡日は「龍吟」での修業でした。日本料理を数カ月学んで帰国したのですが、その後クリステイアーノと出会い、今回のオファーを受けました。

——クリステイアーノさんを中心とする、鉄壁のチームワークというわけですね。

クリステイアーノ そうありたいですね（笑）。ルカはこの11月にシェフに就任したばかりですので、今、みんなでルカの料理をどう盛り立てていくか、模索しています。

ブルガリのブランドイメージを守りつつ、彼の個性をどうやって光らせていくか、日々考えています。

——ブルガリは世界でも名だたるラグジュアリーブランド。ルカさん、プレッシャーはありましたか？

ルカ もちろんです。イタリア人ですから、ブルガリの名がどんなに大きいかわかり解しているつもりです。私はそのイメージを、料理を通して守らなければいけない。でも、今の私にとってはブルガリはプレッシャーというより大きな目標です。その分、自分も頑張れますから。

——日本のお客さまについて、何か気づいたことはありますか？

クリステイアーノ とても美意識が高いですね。料理やインテリアなど、よく見ている

らっしゃいます。建設的なご意見も多く、とても勉強になります。

ルカ 料理一つ一つを緻密に楽しもうとしているように思えます。料理に関する質問もよくいただくので、厨房にいららもお客さまが身近に感じられます。

ゴフレド ワインに対する知識が豊富で、理解度が高いですね。その上で「お任せします」と選択を委ねて下さる。これには感動しました。イタリア人は何でも自分で決めたがりから（全員うなずいて爆笑）。私とのやりとりを楽しみ、信頼していただけたのだと、本当にうれしくなりました。

クリステイアーノ そう、お客さまは常に私たちを尊重して下さい。とてもありがたいことです。でも同時に、それは私たちに

とってハードルが高いことを示唆するもので