

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2018 July No.105

すごい! イタリア


全73 DOCG 103本

現地取材

ボルドー



ロングパートナー

三國ワイン  スペイン
ロジャー・グラート



鱧鍋 新玉葱、実山椒

旬の鱧を使った小鍋料理。泉南の新玉葱を繊維にそって薄切りにして加え、実山椒も加えてアクセントに。

トウモロコシの小茶碗 生雲丹

トウモロコシのペーストをだしでのはし、ゼラチンで固める。上からべっこう餡をかけ、生雲丹をのせる。下が温かく、上が冷たい味わいの世界が楽しめる。



クルテフランカ ロッソ 2015年
Cultivancia Rosso DOC
品種・カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ35%、カベルネ・フラン25%
産地・ロンバルディア州/DOCGマリン・フランカ
希望小売価格：3500円(税別)
生産者・カ・デル・ボスコ
別荘地として購入した土地を「カ・デル・ボスコ(森の家)」と名付け、後にワイナリーの名前にした。現社長のマウリツィオ・ザネッラ氏は、最新技術を用いて品質を追求したワイン造りに取り組んでいる。



クルテフランカ ビアンコ 2016年
Cultivancia Bianco DOC
品種・シャルドネ80%、ピノ・ビアンコ20%
産地・ロンバルディア州/DOCGクルテフランカ
希望小売価格：3500円(税別)
生産者・カ・デル・ボスコ
フランチャコルタのトップワイナリーのひとつとして知られる「カ・デル・ボスコ」が手掛ける、親しみやすいスタイルワイン。フレッシュな果実味とさわやかな酸味。よく冷やしてアペリティフに楽しみたい。



フランチャコルタ DOCG ヴァインテージ・コレクション ミッドレジマート サテン 2013年
Franciacorta DOCG Vintage Collection Millesimato Saten
品種・シャルドネ85%、ピノ・ビアンコ15%
産地・ロンバルディア州/DOCGフランチャコルタ
希望小売価格：7900円(税別)
生産者・カ・デル・ボスコ
フランチャコルタのリーダー的存在の生産者が手掛ける最高品質のサテン。ペリースパと呼ばれる独自の洗浄システムを通して醸造することにより、味わいを追究する姿勢が伝わる。

Comments

「軽やかでタンニンもやさしい飲み心地。アペリティフとしても良く、ハムやエビの料理などと一緒(山田)。フレッシュさを感じる赤ワインで、「万願寺唐辛子の焼き支多し」と一緒に味わいたい。「鱧鍋」の醤油だしにも親和性がある(宮嶋)」

Comments

「北イタリアらしいさわやかな酸を感じるカジュアルな白ワイン。鶏肉のサラダや牛タンの塩焼きなど、シンプルな料理と合わせたい(山田)。地元で飲まれている軽やかな白ワインで、「蛸ちりトマトゼリー」のトマトの清涼感に合わせて、よく冷やして楽しみたい(宮嶋)」

Comments

「柔らかさを持ちながらボディもあり、白身魚のにぎり寿司との相性もいい。繊細な味わいなので鰻とも合う(山田)。飲むとシルキーで、料理を呼ぶ。「焼き茄子の白和え」のクリーミーさがサテンのシルキーなタッチにマッチしている(宮嶋)」

山田 この赤ワインなら、シンプルにマグロの赤身と合わせて楽しみたいですね。

石田 3品目は、八寸です。本来、茶壺石において一汁三菜の一通りの料理を食べた後に八寸から酒を勧める流れがあります。

宮嶋 八寸は調理法も味わいも多彩ですから、お酒も進みますね。蛸ちりトマトゼリーには「クルテフランカ ビアンコ 2016年」の清涼感がトマトの酸とマッチします。

山田 稚鮎のからあげには、プレステージもドサージュゼロも合いますね。

宮嶋 鮎のほろ苦みが、ドサージュゼロの辛口とはまりますし、地鶏と唐揚げ火焼きにもしつくりきます。

山田 鶏皮のパリパリした食感がクリスピーな印象を引き寄せるので、ドサージュゼロが口の中をさっぱりさせてくれます。

宮嶋 万願寺唐辛子の焼き支多しには、クルテフランカ ロッソを合わせたいですね。和食を楽しむ時は間に赤ワインを挟むと新鮮な印象を与え、絶妙なアクセントとなることがあります。

山田 合いの手ワインですか。柔らかなタンニンと軽快な味わいが、程よい感じですね。

宮嶋 茗荷の甘酢漬けには、さわやかな酸を合わせたいので、クルテフランカ ビアンコをよく冷やして味わっても面白い。

山田 多様な料理が盛られた八寸とドサージュゼロが、際立ってマッチしていました。

石田 どのフランチャコルタも美味しく、丁寧な仕事が行われている味わいでした。

宮嶋 ドサージュゼロは、煮物や焼きものなど、さまざまな日本食との相性が再確認できました。ふくよかな味わいの奥行きが、カ・デル・ボスコのフランチャコルタの魅力ですね。

Tokyo 東京

オーナーシェフ
石川 勉

スパゲットーニの
インサッピアータは、
アサリ、小海老、ズッキーニ、
シチリア産ドライトマトを
ためのスパゲッティ
「スパゲットーニ」と

合わせたオイルベースの Pasta です。
たっぷりパン粉をかけるのがシチリア風。

トラットリア シチリアーナ
ドンチッチョ

TEL 03-3498-1828

🕒 18:00~25:00 (L.O.24:00)

定休日：日曜・祝日の月曜

東京都渋谷区渋谷 2-3-6 SGSSビル 1F



Tokyo 東京

オーナーソムリエ
阿部 努

洋ナシのような華やかな
香りとほろ苦い果実味の
ダリラ。たっぷりと感じる
ミネラルはシチリア料理
との相性のフックがたく
さん。茄子の甘酸っぱい

カポナータや魚介のサラダ、マグロのタリアータ
と前菜から主菜まですべてを合わせてくれます。

ロッツォ シチリア

TEL 03-5447-1955

🕒 18:00~23:00

定休日：日曜・祝日の月曜

東京都港区白金 1-1-12 内野ビル 102



Tokyo 東京



広瀬 賢太郎

スパゲッティ・シラク
サーナはシチリアの
シラクサーナ伝統の Pasta
料理。シチリアらしい
モリーカというパン粉の
ローストをたっぷりかけ

たシンプルなペペロンチーノです。ダリラの持つ
アロマ、酸味、ミネラルにぴったり。

カンティーナ シチリアーナ

TEL 03-6228-5567

🕒 11:30~15:00 (L.O.14:00)

🕒 17:30~23:30 (L.O.22:30) 金のみ~27:00 (L.O.26:00)

定休日：年末年始・月曜ランチ・日曜ディナー

東京都中央区銀座 6-2-6



Tokyo 東京

店長
山口 龍宗

メカジキに茄子を包んだ
インボルティエーニは、
食べ応えがあり豊富な
果実味とボディのある
ダリラと相性バツグン。
イタリア語で「巻く・

包みもの」を意味する Involto を語源にした料理です。

カンティーナ シチリアーナ
トゥット イル マーレ

TEL 03-6264-2171

🕒 11:30~(L.O.15:00)

🕒 17:30~27:00 (L.O.26:00)

定休日：無休

東京都中央区銀座 4-13-3



Tokyo 東京

オーナー
吉田 順

シチリア郷土料理を中心
とした気取らず温かみ
のある日常のイタリア料理
をイメージしています。
前菜盛り合わせに
ダリラ、イワシと

ウイキョウのブカティーニには、カントドーロを。

トラットリア エトナ

TEL 03-6883-8939

🕒 11:30~15:00 (L.O.14:00)

🕒 18:00~23:00 (L.O.22:00)

定休日：火曜

東京都中野区松が丘 1-7-4



Osaka 大阪

オーナーシェフ
今木 宏彰

ブロンテ村の上質な
ピスタチオを使った香ばし
くクリーミーなソースに
コシのある自家製
セモリナ麺をからめた逸品
アクセントにペコロリーノ
とカカオが添えられていて、カントドーロの凝縮
した果実味とより高く同調されています。

クッカーニャ

TEL 06-6448-3336

🕒 12:00~14:00

🕒 18:00~22:00

定休日：日曜・月曜

大阪西区京町堀 2-3-4 サンヤマトビル 2F



Osaka 大阪

オーナー
塩田 真治 (写真右)
シェフ
市川 晃平 (写真左)

岡山の職人さんから
仕入れたリコッタチーズ
を使ったシチリアを
代表するドルチェ

「カンノーリ」は絶品。チーズのkokoroに
カントドーロの果実味が好相性です。

トラットリア ニコ

TEL 06-6367-2020

🕒 12:00~15:00 (L.O.14:00)

🕒 18:00~23:00 (L.O.22:00)

定休日：日曜・祝日

大阪市北区南森町 2-1-18



Sendai 仙台

オーナー
渡邊 大輔

脂に甘味を感じられる
味わい豊かな岩手県産
の「佐助豚」をグリル
して、シチリアの
フレッシュトマトソース
でいただく一品。

シチリアの豊かさが表現された赤ワイン、ダリラ
とうまく調和します。

炭火焼と南イタリア料理のお店
Vacanze

TEL 022-265-2325

🕒 18:00~24:00 (月~金) 17:00~24:00 (土)

🕒 17:00~23:00 (日、祝) ラストオーダー 各1時間前

定休日：不定休 宮城県仙台市青葉区一番町 2-3-30
ふれあい百店いろは横丁内

mottox

株式会社モトックス
www.mottox.co.jp

❖ 未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で禁止されています。
❖ 妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。



エレガントな 極上のフランチャコルタ

八寸

蛸ちりトマトゼリー
焼き茄子の白印へ キャビア添へ
稚鮎からあげ
くまの地鶏と唐墨炭火焼き
茗荷の甘酢漬
万願寺唐辛子の焼き支多し
丸十

※通常はキャビアを使っておりません

旬の食材をさまざまな調理法で仕
上げた八寸。調理直前まで生きて
いた稚鮎のからあげ、地鶏に唐墨
を巻き込んで炭火焼きにしたもの
など多彩な味わいが楽しめる。

Best
Accompagnement!!



フランチャコルタ DOCG
ブリュット キュヴェ・プレステージ
Franciacorta DOCG Brut Cuvee Prestige
品種：シャルドネ75%、ピノ・ネロ15%、ピノ・ビアンコ10%
産地：ロンバルディア州/DOCGフランチャコルタ
希望小売価格：4800円(税別)
生産者：カ・デル・ボスコ
このプレステージは、134の区画に分けた自社畑の厳選ブドウ
を区画ごとに醸造。最高品質のリザーヴキュヴェとブレンドし、
バランスの良い酸が魅力。

フランチャコルタ
DOCG ヴィンテージ・コレクション
ミルレジマート ドサーージュ ゼロ 2013年
Franciacorta DOCG Vintage Collection
Millesimato Dosage Zéro
品種：シャルドネ55%、ピノ・ネロ22%、
ピノ・ビアンコ23%
産地：ロンバルディア州/DOCGフランチャコルタ
希望小売価格：7900円(税別)
生産者：カ・デル・ボスコ

革新的なスパークリングワインとして、フランチャ
コルタを世界に広めた老舗生産者。上質な完熟ブ
ドウを使うことで、ドサーージュ ゼロでもフルーティ
な印象を残し、フランスの取れた味わいに仕上げた
逸品。

Comments

「ふくよかな果実味と酸のバランス感の良さが魅
力。中国料理、エスニック、和食にも合い、料理を
選ばないオールマイティーな1本(山田)。華やかさ
が広がり、果実の純粋さが楽しめる。フレッシュな
酸が味わいを引き締め、包容力があり、「丸十」の
甘さを引き立てる(宮嶋)」

Comments

「くまの地鶏と唐墨炭火焼きは皮が香ばしく、クリ
スピーな辛口のドサーージュ ゼロが合う。唐墨の塩
味と鶏肉の味わいのバランスを取る存在(山田)。
“稚鮎”と相性がいい。鮎のほろ苦みが、辛口のド
サーージュ ゼロのエレガントな味わいと相まって後
味がすっきりする。天ぷらにも最高(宮嶋)」



の「ヴィンテージコレクション・ミルレジマート
ドサーージュゼロ2013年」と合わせると、
味わいの厳格さがべつこう餡の甘さとダイナ
ミックな対話ができて、楽しんでいただけます。

石田 プレステージは、味わいのバランスがいい
ので、小茶碗料理になじみます。

山田 プレステージは果実味、酸度、ふくよ
かな味わいがあります。中国料理やエスニック、
パーベキュリーにもマッチします。「カ・デル・ボス
コ」現社長のマウリッツィオ・ザネッラ氏の
親しみやすい人柄が、味わいに重なります。

宮嶋 本当ですね。いずれのフランチャコルタ
にも、華やかで太陽の恵みを感じる果実感
があります。果実味と酸のバランスがいいのは、
ブドウの品質の高さがあるから。亜硫酸を
少ししか添加しなくてもいいのは、ブドウの
品質と高い醸造技術力がもつてのこと。

山田 繊細な味わいのサテンは、エレガントな
ので、お寿司にも合いますね。

石田 サテンの滑らかさに驚きました。

宮嶋 サテンは生産者によってスタイルが異
なるのも面白い点で、カ・デル・ボスコはど
ちらかと言えぱワフルさが感じられます。
重厚性や複雑さに通じます。一方、ドサーージュ
ゼロは、質の高いブドウが完熟しているので、
あえて補糖せずに造ってもフルーティーなニュ
アンスが感じられ、完成度の高さがあります。

鋼と八寸と親和性のあるワイン

石田 2品目に用意したのは鱧鍋で、泉南
の新玉葱を薄切りにしてふんだんに入れ、実
山椒を効かせました。

宮嶋 醤油ベースで、新玉葱もだしがよく
しみています。甘さもあるので、醤油との親
和性のある「クルテフランカ ロッソ 2015
年」と合わせてもいいでしょう。

イサオとクミコの

帰ってきた! あっ! ビナメント

abbinamento No.2

イタリアワインと食のペアリング探求で人気を博した「イサオとクミコ」の—第2シーズン—2回目!
 懐石料理「乃木坂しん」の料理を味わいつつ
 2人が今回はどのようにイタリアワインの魅力を引き出してくれるのか、こうご期待!



宮嶋 勲氏
Isao MIYAJIMA

ジャーナリスト。日本とイタリアでワインと食について執筆活動を行っている。『イタリア ワイン ランキング』監修と翻訳、『イタリアワイン』監修(ともに「ワイン王国」)、「グランディ・クリュ・ディタリア 最優秀外国人ジャーナリスト賞」受賞

山田 久扇子さん
Kumiko YAMADA

イタリアワインを主とするトータル・ワイン・コーディネーター。老舗日本料理店にイタリアワインを取り入れた先駆者で、イタリアのホテル、ワイナリーのPRを手掛ける

石田伸二氏
Shinji ISIDA

「乃木坂しん」店主。調理師専門学校卒業後、徳島の料亭で15年間研鑽を積む。その後、銀座の星付き日本料理店で5年間修業。同店のバリ進出にあたって立ち上げにも参画した。出身地である徳島の食材や郷土料理を取り入れた繊細な味わいが支持されている

連載の2回目は、オープン2年目を迎えた懐石料理の「乃木坂しん」で、和食とイタリアワインのアッピナメントの探求を行った。ここは日本料理の名店で腕を磨いた料理長・石田伸二氏とソムリエの飛田泰秀氏が開いた注目の店。日本の食材にこだわり、さらに石田氏の出身地である徳島の郷土料理を織り交ぜて提供する。宮嶋勲氏と山田久扇子さんのお二人に石田氏も参加した。

山田 今回は、フランチャイタをリードする「カ・デル・ボスコ」から5アイテムがそろいました。では、さっそく始めましょう。

石田 最初は小茶碗です。トウモロコシを粉砕して固め、べっこう餡をかけ、生雲丹を上に乗せました。

山田 餡のだしがしっかり感じられるので、ふくよかな味わいでバランスのいい「プリュット キュヴェ・プレステージ」を合わせたいですね。料理に濃厚な旨味もあるので、繊細な「ヴィンテージ・コレクション ミツレジマート サテン 2013年」も楽しめます。

宮嶋 べっこう餡の甘さ、トウモロコシのクリーミーさにはデリケートな味わいのサテン。辛口

人気の懐石料理と フランチャイタ

「乃木坂しん」

東京都港区赤坂8-11-19
 エクレール乃木坂1F
 TEL.03-6721-0086
 営業時間
 12:00~15:00 (13:30 LO)
 18:00~23:00 (21:30 LO)
 不定休
<https://www.nogi-s.com/>

text by Go FUKUSAKI
 photographs Tomokazu MATSUKAWA