平成7年6月27日第3郵便物許可

「料理を生かすワイン」大研究

料理王国

10 OCTOBER 2013 CUISINE KINGDOM

MONTHLY RECIPE
巻末レシピ
全14皿

[第2特集]
「醤油」
この料理には、この醤油。

[大特集]
今、飲みたい「旨いワイン」
フランス・イタリア・スペイン最新情報
進化する日本のワイン

シェフ・ソムリエお薦めの
134本

【好評連載】
名匠のスペシャリテ
宮代 潔さん
「ぶどうの葉で包んだ山ウズラのロティ フォワグラつめ」

今、飲みたい「白」

ワイン好きが集まるイタリアン「ロッシ」にて開かれた「マルサーラを楽しむ会」にて。こうしたイベントでは、未知のワインと出会えるのが魅力。この日は、シチリア島の名酒、マルサーラの原形と言われるワインが登場した。

ワイン134本

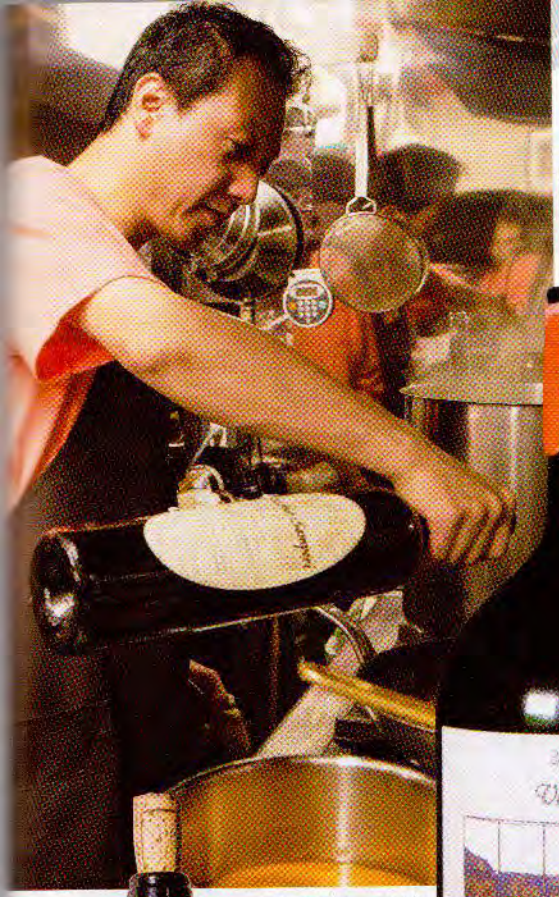
「重くて強い」ワインから、
料理と一緒に楽しめる「軽い」ワインへ。
世界的に、ワインの潮流が変わり始めた。
まだまだ、と言われた日本のワインも
劇的に進化し、海外に情報発信している。
シェフやソムリエ、インポーターや
ワインの造り手たちに、
いま、日本で飲める
「旨いワイン」を聞いた。
プロならではの視点と
膨大な経験値の詰まった
「最新ワイン情報」をお届けする。

シチリア島の名酒
マルサーラを楽しむ
Marsala

「ロッシ×ヴィナイオータ」レナート・デ・バルトリ氏来日&ヴィナイオータ15周年食事会より

マルサーラの原形は、シチリアワインの奥深さ、豊かさを象徴する長期酸化熟成ワイン

瀬戸由美子＝取材、文　星野泰孝＝撮影　text by Yumiko Seto photos by Yasutaka Hoshino



この日、岡谷シェフは全皿にマルサーラをふんだんに使用。その魅力を余すところなく伝えた。

白

ヴェッキオ・サンペーリ・トレンテンナーレ

Vecchio Samperi Trentennale

ブドウ品種　グリッロ
小売価格　31500円（税込）
ヴィナイオータ

フルボディ。圧倒的に高貴な酸化熟成の香り。40年の歳月を経ても失われない偉大な酸と極辛口の味わい。高貴な香りが鼻孔をくすぐりながら、ブドウのミネラル感がいつまでも口の中に残る。

甘くないチョコレート、ナッツ。煮込み料理（ヴェッキオ・サンペーリ使用ならなお良い）

白

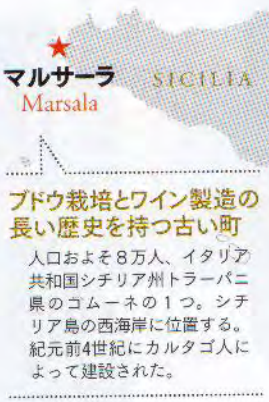
ヴェッキオ・サンペーリ・ヴェンテンナーレ

Vecchio Samperi Ventennale

ブドウ品種　グリッロ
小売価格　6300円（税込）
ヴィナイオータ

フルボディ。20年以上の歳月を経ても輝きのあるドライな果実感と極辛口の味わい。ヴェッキオ・サンペーリの特徴である香りとふくよかな旨みが渾然一体となり、余韻として続いていく。

甲殻類を使った料理や、焼き魚（ヴェッキオ・サンペーリを使ったものならなお良い）



ブドウ栽培とワイン製造の長い歴史を持つ古い町

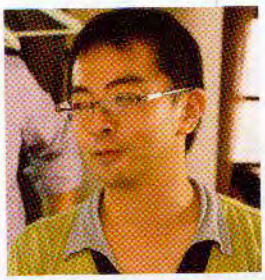
人口およそ8万人、イタリア共和国シチリア州トラーパニ県のゴムーネの1つ。シチリア島の西海岸に位置する。紀元前4世紀にカルタゴ人によって建設された。

去る7月13日、イタリアワインを中心に扱うインポーター、ヴィナイオータの太田さんが主催し、造り手のレナート・デ・バルトリ氏をシチリアから迎えて、マルサーラを飲んで食べる会が開かれた。

マルサーラはポルトガルのポートワインやマデラ酒、スペインのシェリー酒とともに「世界4大酒精強化ワイン」とされ、ティラミスの風味づけなどにも使われる。マルサーラワインはいつどのように誕生したのか。そしてその深い魅力を楽しむには――。岡谷シェフは、マルサーラが食中にも楽しめるワインであることを知ってほしい、とマルサーラを使って腕を振るった。

「マルサーラの最大の魅力は、他のワインにはないコク」と岡谷シェフ。この夜は、そのテイストに負けないような、コクのある料理を心掛けた。

「マルサーラの香りを生かして調理するには、アルコールを飛ばさず煮詰め過ぎないこと。でも料理にコクを出すためには煮詰めることも必要。煮詰めた場合は、最後の行程でまた少しマルサーラを加えました」



インポーター、ヴィナイオータ社長の太田久人さん。

マルサーラの原形でありながらマルサーラを名乗れないワイン

そして、この日の主役は、岡谷シェフとソムリエの栗田さんが絶賛する「ヴェッキオ・サンペーリ」。マルサーラの原形ともいわれるワインだ。

そもそもマルサーラワインの起源は、18世紀末の大航海時代、英国の

ひよこ豆のスープ

マルサーラとひよこ豆の絶妙の相性を楽しむ一皿。仕上げにマルサーラをたっぷりと。上ミノはマルサーラでマリネし、風味をしっかりつけて焼く。 レシピP111 >

マルサーラ風味のグアンチャーレのトルテッローニ

水分を煮詰めたマルサーラと牛のダシに置き換えて仕込んだベシャメルソースにグアンチャーレを加えたものを包み込む。噛むと生地の中からマルサーラの香りがあふれ出す。 レシピP111 >

今、飲みたい
旨いワイン
イタリアワイン
Good wine in Italy

鍋から贅沢なマルサーラの香りが立ちのぼる。

"父は「古いもの」に大きな愛情を持っていた。人々が捨て、忘れ去ってしまうようなもの、すべてに。"
——デ・バルトリさん

マルサラを使った料理とのマリアージュを楽しむ一夜となった。

酒

マルサーラ・スーペリオーレ・リゼルヴァ 1860

Marsala Superiore Riserva 1860

ブドウ品種 グリッロ主体、インゾーリア
小売価格 73500円(税込)
ヴィナイオータ

フルボディ。酸化熟成の香りと濃厚なチョコレートの香り。塩さのあるたっぷりの果実味に対して、正反対ともいえるヴェッキオサンペーリのドライな味わい、酸が混在。後味には甘みが強り、果てしない余韻が続く。

チーズやチョコレート、フォワグラ

酒

マルサーラ・スーペリオーレ・リゼルヴァ・ディエチアンニ

Marsala Superiore Riserva 10 anni

ブドウ品種 グリッロ主体、インゾーリア
小売価格 5565円(税込)
ヴィナイオータ

フルボディ。「本来のマルサーラの製法を受けつぎつつ、現代の規定にも沿うもの」がコンセプト。酸化熟成の香りとブラックベリー、チョコレートの香り。甘み、旨み、塩気、渋み、多く要素が複雑に絡み合う。平均熟成年数10年。

チーズやチョコレート、フォワグラ、ベリーを使ったデザート

シチリアの港町で飲まれていた真のマルサーラが蘇った!

「本物のマルサーラが消えてしまう」と危機感を抱いたのが、デ・バルトリの先代であり、レナートさんの父の故マルコさん。マルコさんは本来マルサーラに伝わる伝統的手法で、地ワインを生産し始めた。こうして生まれたのが、ヴェッキオ・サンペーリだ。それは250年近く前同様に酒精強化せず、ソレラ方式(生産年の違うワインを混ぜ合わせて熟成させるシステム)で長期酸化熟成させた極辛口のワインだ。

酒精強化されていないため「マルサーラ」を名乗ることはできないが、昔飲まれていた本来の「マルサーラ」を名乗るにふさわしいワインだ、とレナートさんは言う。現在、この元

シチリアの港町で飲まれていた真のマルサーラが蘇った!

長期輸送に耐えられるようにと、そのワインにブランデーなどを添加し、オーク樽で熟成して作られ始めたという。マルサーラのワインは、英国で「ブランデーなどのアルコールを添加すること」を義務付けられ、「マルサーラ」となった。そして、もとのワインの質に関係なく、酒精強化さえすれば「マルサーラ」を名乗れることになり、質の悪いマルサーラも出回るようになったと言う。

=味わい・香り　=合う料理

白

マルサーラ・スーペリオーレ・リゼルヴァ　1987

Marsala Superiore Riserva 1987

ブドウ品種　グリッロ主体、インゾーリア
小売価格　9345円（税込）
ヴィナイオータ

フルボディ。酸化熟成の香りとチョコレートの香り。リッチな味わい。長期間の熟成により、強めの果実はやや落ち着き、滑らかなチョコレートの雰囲気に。余韻にはほんのりと甘みが残り、旨みとともに美しく消えていく。

チーズやチョコレート、フォアグラ

Renato de Bartoli

先代のマルコ・デ・バルトリ氏はイタリアワイン史に名を残す造り手。遺志を引き継いだ長男レナートさんが生み出す今後の作品も楽しみだ。

祖マルサーラともいえるワインを製造するのはデ・バルトリのみである。「トレンテナーレ」は、1980年にマルコさんが、当時10年ものヴェッキオ・サンペーリをボトリングし、その後30年間寝かせていたもの。2010年にすべて開栓し、澱を取り除いた後、再びボトルに戻してリコルクし、999本の貴重な「トレンテナーレ」を誕生させた。そしてその3カ月後、マルコさんは他界。これが最後の仕事となった。

また、「マルサーラ・スーペリオーレ・リゼルヴァ1680」は、まさにマルサーラの歴史の詰まった記念碑的作品。1830年以前に製造されたワインを買い取り、20年以上の歳月をかけて復活させたのだ。水分がほとんど飛んで、蜜状だったマルサーラにワインを加えて伸ばし、1年寝かす。そしてまた少し加えては1年寝かす……。その再生には気の遠くなるような時間が費やされた。

造り手の熱がこもったワインに人は心動かされる

長い年月をかけて酸化熟成させるヴェッキオ・サンペーリ。その味わいと香りは、複雑な要素が溶け合い個性的。不思議と料理を邪魔せず、岡谷さんの皿と相性が良い。

「僕らがこうしたワインに惹かれるのは、造り手の魂を感じるからだと思う」と、ヴィナイオータの太田さん。生産効率の悪い、昔ながらの方法にあえて挑戦したマルコ・デ・バルトリさんの情熱に、人は心動かされる。その魂は今、息子のレナートさんにしっかり受け継がれている。

赤

ロッソ・ディ・マルコ　2011

Rosso di Marco 2011

ブドウ品種　ピニャテッロ
小売価格　2940円（税込）
ヴィナイオータ

ミディアム。熟したベリーの香り、乳酸の雰囲気。シチリアらしい充実した赤い果実を感じる丸みのある味わい。質感は滑らかで、スムーズに身体に浸透する。今回紹介された中で、唯一の赤ワイン。

野菜や魚介を使ったマリネ、豆を使ったスープなど

白

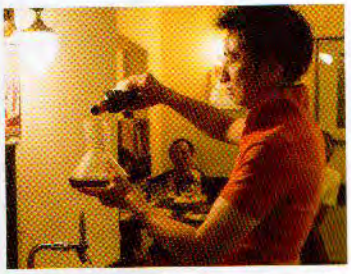
ブックラム・パッシート　2006

Bukkuram Passito 2006

ブドウ品種　ズィビッボ
小売価格　7875円（税込）※参考商品
ヴィナイオータ

フルボディ。熟したマスカットの香り。たっぷりの太陽と瑞々しいブドウを感じる。後味にはストレートなブドウの甘みと充実した旨みがあり、彼のワインらしい柔らかな酸、ほろ苦さが印象的。

ドライフルーツ使ったものなど、しっかりしたタルト



ラストを飾るのは「マルサーラ・スーペリオーレ・リゼルヴァ1860」。150年前のイタリアがデキャンタの中で花開く。

ロッシ
東京都千代田区六番町1-2 B1
☎03-5212-3215
- 12:00～14:00LO（火～水）
  18:00～24:00LO（木・金は～翌2:00LO）
- 昼1300円～　夜コース　4200円～
- 日、祝休
- 22席

食事会で紹介されたその他のワイン

❶<白泡>グリッロ・エクストラ・ブリュット・メトド・クラッシコ2010（Grillo Extra Brut Metodo Classico 2010）グリッロ100%。野生酵母による発酵。小売価格3885円(税込)
❷<白>ルーチド（Lucido2011）カタラット・ルーチド使用　小売価格2520円(税込)
❸<白>インテジェル・グリッロ 2010（Integer Grillo 2010）グリッロを皮とともに丸ごと使用。小売価格4095円（税込）
❹<白>インテジェル・ズィビッボ2009（Integer Zibibbo 2009）ズィビッボを皮とともに丸ごと使用。小売価格4620円（税込）
❺<白泡>キュヴェ・リゼルヴァ・ヴェッキオ・サンペーリ・メトド・クラッシコ（Cuvee' Riserva VS Metodo Classico）。グリッロ。小売価格5250円(税込)

お問い合わせ
株式会社ヴィナイオータ　☎029-896-5700
www.vinaiota.com