

ワインの聖の物語

エトリヴァンのお宝ワインとチリア料理のタベ

写真 山家学 <http://www.unphoto.info/>



←ワインについて熱く語る佐々木仁社長

「良いワインがあるんだけど、ひとりて飲んじゃつまらない。分かってくれる人と一緒に飲みたいんだ」
エトリヴァンの佐々木社長の一言で決まったこのタベ。ワインはシチリアの名門貴族タスカ・ダルメリータが作るレガレアーリの数々です。その中のお宝ワインは「ロッソ・テル・コンテ」、99年。倉庫には4本しか無かったそうです。
「昔は栗の木の樽を使っていたんだけど、味がなじむまでに時間がかかりすぎるので、途中からオーク樽になったんですよ。世界市場で高評価なのだけけれど、シチリアの土地から離れるように寂しいですね。でも最近では、また実験的に栗樽を使いだしています」生産者と深くかかわっている佐々木社長だからその話が、次々と語られます。

窓の外には、夕方から舞い始めたポタン雪。店内の灯りを消して、しばし見入ったのも、良い想い出です。

美味しいワインと料理で、たっぷり楽しんでるうちに、別々のテーブルの方々同士の話も始まり、夜の更けるのも忘れた一夜となりました。

料理とワインを楽しんだ後にさらにサプライズが。なんと手元に2本しかなかった、95年のロッソ・テル・コンテを出して下さったのです。
「こちらの方が若々しい感じがしますが」との感想に、「ワインは人間と同じ、個体差があるんですよ。それが返って面白いんですけれどね」と佐々木さん。



Regaleali bianco '10

タスカ・ダルメリータ家の習慣に従って、食前酒として楽しんでいただき、それに添えてパネッレを。パネッレは、エジプト豆の粉を水と練って冷まし、揚げたシチリアのスナックです。





Antipasti

カボナータ

Caponata

アランチーニ

Arancini di riso

カジキのインヴォルティニーニ

Involtini di pesce spada

プロッコリのアッフオガート

Vruocoli affucati

トラーパーニ風クスクス

Cuscusu alla trapanese

ブリのシチリア風

BURJ alla siciliana

ナスのシチリア風

Melanzane alla siciliana

Primo piatto

パスタ コン レ サルテ
(イワシとウイキョウのパスタ)

Pasta con le sarde

Nozze d'oro '09



Nozze d'oro

このワインは Giuseppe Tasca と Franca 夫妻の「金婚式」を記念して造られたワインです。樽熟成をしていないものの、少し時間が経つとパイナップルやトロピカルフルーツのほのかに熟した甘いテイストがあり、ぶどうの深みも感じられるエレガントな 1 本。この記念日だけに作られたものでしたが、評判がよく、定番の白ワインになりました。



Secondo piatto

ファルソマーグロ

(仔牛肉の詰め物 トマト風味)

Farsumagru

Lamuri '09

「ラムーリ」とはシチリアの方言で「アモーレ」(愛)を意味します。レガレアーリシリーズよりワンランク上のワインとして造られたワインであり、全体の印象としてもタスカ・ダルメリータの洗練された、そして高貴さが感じられるワインに仕上がっています。



テーマは“愛”

「ノツェ ドーロ」と「ラムーリ」愛にちなんだワインをお楽しみください

そして

Vino e formaggio Ragusano

ロッソ デル コンテとラグーサーノ チーズ

Rosso del conte '99

1960年代 Giuseppe 氏が Regaleali Rosso の上級クラスのワインを目指して1970年初ヴィンテージとなったのがこのワイン。「コンテ」とは「伯爵」を意味し、まさにタスカ・ダルメリータのフラッグシップ的、ワイナリーを象徴するワインです。



もう1品、サプライズとして出たのがシャルドネ。かすかに甘く、透明感のある琥珀色の液体。熟成してワインがこんな表情を見せるのだという事を教えてくださいました。



Dolci

シチリア風カンノーリ

Cannoli alla siciliana

カッサルラータのジェラート

Cassarulata di gelato

米と栗のブディーノ

Budino di riso e castagne

*Album di
Tasca d'Almerita*

