

「フランス料理」といって、洗練された、豪華な料理を思い浮かべるが、それと同時にフランス各地には地方独自の食材や料理方法による郷土料理とも言うべき各種の料理が発達している。そうした「地方の料理には、その地方のワイン」を合わせるのが、組み合わせの基本となっている。特に最近日本でも、比較的リーズナブルに楽しめる「ビストロ」がブームとなっている。今回ファインズでは、雑誌「ワイン王国」との共同によってこうした郷土料理とワインの組み合わせをテーマとした、企画を実施することとなった。これは、各地のワインをテーマとして、各店のソムリエ、シェフに最もワインに合う料理をお願いし、その料理とワインとの相性を試そうというもの。ご協力いただきました各店のシェフ・ソムリエ・オーナーの皆様にお礼を申し上げます。今回は連載第4回目、これまでのフランスを離れて、イタリアのピエモンテ地方へ。

連載第4回(ワイン王国49号) イタリア × リストランテ ラ・バリック トウキョウ(江戸川橋)

チェレット バローロ ブリッコ ロッケ プラボ2001

現在在庫があるのは2004年のみです

チェレット社は、銘醸畑毎にその個性を活かしたワイン作りで知られている生産者。この「ブリッコ ロッケ プラボ」もそうしたワインのひとつで、バローロ地区の中でも特に力強いワインを産むとされる、セッラルンガ ダルバ村のプラボ畑産のワイン。わずかにレンガ色を帯びた深いガーネット色をしており、ブラックチェリーやプラムなどの果実香とともに、ユーカリなどのハーブやマッシュルーム、乾燥させたスマレ、イタリアン・ローストのコーヒーなどの力強い風味を感じさせる。タンニンも滑らかに溶け込んでおり、今が丁度飲み頃を迎えている。

【料理】このワインには「ブラザート アル バローロ」がまさにピッタリ。これは牛肉の塊を赤ワインで、鍋にフタをしてじっくり煮込む「蒸し煮」のしたもので、「脂肪分の少ないモモ肉を、パイオン類をあえて使わず、バローロだけでじっくり煮込んだ肉料理で、かみしめるたびに、肉汁とワインが渾然一体となり口中に広がります。その肉料理を、スマレのようなフラワリーな香りと、ユーカリを思わせるさわやかな余韻が特徴の、極上のバローロがこの上なく引き立てます。」とは坂田真一郎氏。



チェレット アルネイス ブランジェ2007

ピエモンテ地方はピエ(足)、モンテ(山)という州名が表す通り、アルプス山脈の麓に広がり、白トリュフやボルチーニ茸などの山の幸やジビエを使った料理で知られている。ワインとしても、バローロやバルバレスコなどの赤ワインが有名だが、この地方特有のアルネイス種を使った白ワインも知られている。

【料理】アルネイス ブランジェは、軽く発泡性を持ち、フレッシュで白い花や若い桃を思わせる軽いスタイルを特長とした白ワイン。暑い夏の午後などにテラスで生ハムなどをつまみながら、というシチュエーションにピッタリのワインだが、「ラ バリック トウキョウ」では、取材時期の3月を意識して「グリーンアスパラガスのフラン」が供された。これは裏漉しをしたアスパラガスで作る「茶碗蒸し」のような料理で、軽くフレッシュなアルネイスブランジェとのハーモニーは「見事」の一言に尽きる。



チェレット バルベラ ダルバ ピアナ2006

濃い黒味を帯びたルビー色、ベリー系果実の風味が強く、ヴォリューム感のあるたっぷりしたボディを持ち、タンニン分は穏やかだが、独特の酸味が心地よい。

【料理】このワインには「仔牛のアニョロットティ」が供された。これは「ピエモンテ風ラヴィオリ」ともいえる、パスタ料理で、ミンチ状にした仔牛の肉を、仔牛のフォンで軽く煮込んで、チーズとあわせたものを小ぶりのラヴィオリで包んで、軽く煮込んだもの。「バルベラの赤い果実のチャミングな香りと、エレガントな酸味がポイント」と、オーナー・ソムリエの坂田真一郎氏。



商品コード	商品名	VIN	色	産地	容量	入り数	税別参考価格
MLCRB04	バローロブリッコロッケプラボチェレット2004	2004	赤	バローロDOCG	750ML	6	9,000
MLCRH07	アルネイスブランジェチェレット2007	2007	白	ピエモンテ	750ML	12	3,150
MLCRP06	バルベラダルバピアナチェレット2006	2006	赤	ピエモンテ	750ML	12	3,200
MLCRP07	バルベラダルバピアナチェレット2007	2007	赤	ピエモンテ	750ML	12	3,300