



オスス

イタリアワインのことは この人に聞け! 内藤流ワイン講座 トラットリアで愉しむなら イタリアの地ワインを!

photographs:Masaki Kono text:Kei Saeki tasting text:Kazuo Naito



「トラットリアこそ、ワイン選びの楽しみがある」と、内藤和雄は「2回、料理にも添えられて、1回、料理でも添えられて、ソムリエのサービスを受ける部分が大変。その対極にあるのがトラットリアのワイン。そこには全く別のワインへのアプローチ方法が存在する」という。「トラットリアは一般的に、内装もサービスもカジュアル。料理もおいしい意味でコスパなものが多い。だから、高貴なワインよりほかに選ぶべきワインがあるんです」

「トラットリアの柱は3つ。第1に扱いやすくサービスにできる。第2に料理同様、味が明確であること。第3にイタリアを賞感できる個性があること。」つまり、各地方固有の品種を使った地酒になる。この地酒こそがイタリアワインの魅力。高級ワインはフランスに譲るとしても、中

「トラットリアの条件とは、例えば日本で見るとは、料理があること。地酒の多様性によって、日本におけるイタリア地方料理は類型化、ジャパニーズ化されていく。当然ですが、イタリアワインを造ることはできないけど、料理はそこに主眼である。イタリア料理は、地酒と郷土料理の時代。今こそ、トラットリアの真価が問われる時代なんです」



Lombardo Grapeggiato Colli di Santiano
di Canossa Saffron (avola)
ランブルスコ グラスパロツサ
コッリ デイ スカンディアーノ エディ
カノッサ サンルッファノ(カソーリ)
◎
辛口ながらジューシーな果実味とキレのある心地よい飲み。生ハム、サラミ、バルミジャーノとの相性は定説。
(Gino) ☎03-5493-2233



ULTRA-BIANCO (B.o.)
ウルトラバドゥム (ピシ)
◎
骨格があるフルボディで、かつ発達なところが、ユニークで地酒的。肉の煮込み料理からグリルまで力強く対応する。
(エル カミーネ) ☎045-222-7306



Rosso Rosso
Vinaja (Blason)
ロツソ イソソツォ
ヴェンチャーレ (ブラソン)
◎
充実した果実味ながら素直な飲み心地。独特の青っぽいフレーバーは、北東イタリアの地酒の定番的要素。
(イズミ) ☎03-3946-2272



Giuliano Colli Piacentini
(La Stappa)
グットウレニオ
コッリ ピアチェンティーニ
(ラ ストッパ)
◎
健全で気持ちよい飲み心地だが、何よりジューシーな酸味が料理と運動する。ここで肉料理やサラミと。
(野村ユウジ) ☎03-3538-7854



Governo di Castellana
(Castellana di Castellana)
ゴヴェルノ ディ カステラーレ
(カステラーレ ディ カステラーナ)
◎
昔ながらのキャンティの伝統醸造方法を復活させた懐かしくも新しいワイン。トスカナの伝統料理と。
(メルシヤ) ☎03-3231-3913



Vino della Pace
ヴェーラ
ディア島の
に造られず。
王統派。
☎2233



**ロツソ・イソソツォ
ヴェンチャーレ (ブラソン)**
充実した果実味ながら素直な飲み心地。
独特の青っぽいフレーバーは、
北東イタリアの地酒の定番的要素

**ヴィーノ デラ パーチェ
VINO DELLA PACE**
伊豆地区 西麻布 4-2-6
裏和ビル西側 1F
☎03-3797-4448
営業時間 11:00-20:30AM
※日曜(祝日の場合は翌月曜)
※24時間 カード使用可
◎コース ¥6,775-¥7,875-¥10,500
グラスワイン ¥995-1杯から

加工ハムや肉のラヴィオリと、
輸入元・片岡物産 ☎03-5405-8632、
ワイン監修・BMO ☎03-5459-4243

UQ Quindici
(Ca. di Tusa)
クエルチウレ
(カデノチ)
◎
やや粗めの微発露感と、エネルギーに満ちた野性溢れるブドウのアロマが特徴。心地良い飲みが賞讃をそそる。
(フランス) ☎03-5366-3301



Oltremo Colli Piacentini
(Lombardi)
オルトウレゴ
コッリ ピアチェンティーニ
(ルゼンチ)
◎
軽やかで優しい飲み心地が魅力。シンプルながら心地よいミネラル感。イタリア白ワインの基。
(パンフィック洋行) ☎03-5842-6084



Castorelli
(Bianchi)
カタラット
(パルコ)
◎
南イタリアらしいストレートな力強さに、アツやスイスの個性的なフレーバーが地酒的。肉やキャベツの口添きなど。
(メイワ) ☎078-302-2001



Torre Bianche
Tolate, Albino (Sella & Mosca)
トラーレ・ビアンカ
トルバート・アルビーノ
(セッラ & モスカ)
◎
熟れた洋梨やカリシ、蜂蜜などの濃厚な香り。その反面、ワインは飲みやすく、カジュアルに楽しめる。
(モンテ物産) ☎070-345566

