



イタリアワイン六千年
SEIMILA ANNI DI VINO
ITALIANO

www.ice-tokyo.or.jp/6000vinoitaliano



美味しく楽しい
イタリアワイン





ワインの特徴

ワインで大切なのは「香り」と「味わい」です。

ワインの香りは多層的です。原料のぶどうに由来するもの、アルコール発酵の段階で生じるもの、樽やガラス瓶の中で熟成する間に生じるものがあります。さらにこれらが結合して新たな香りを生むこともあります。

味わいもまた複雑です。甘みにはぶどう本来のもの、アルコール発酵時に生まれるもの、熟成期間中に生じるものがあります。酸味には発酵以前のぶどう果汁に含まれているもの、醸造中に生まれるものがあります。またぶどうの果皮・種子・木樽などから出るタンニンは苦味や渋味を、ミネラルや有機成分はワインに旨みをもたらします。



~ことわざ~
Nel vino è la verità.
ワインの中に真実あり

ぶどうとワイン

ワインはぶどうに含まれる糖分が発酵して得られるアルコール飲料です。ワインを造るのはぶどう、産地、そして人間ですが、その中で最も重要なのがぶどうです。イタリア政府がワイン醸造用として公認しているぶどうは400種以上あり、その数の多さは世界でも群を抜いています。大部分はイタリア半島で昔から栽培されている土着の品種で、黒ぶどうのサンジョヴェーゼ、バルベラ、モンテプルチャーノ、アリアーニコ、白ぶどうのトレヴィアーノ、マルヴァジーア、カタラットなどがその代表です。

ぶどうのみならずワインの種類も多様です。赤ワイン、白ワイン、ロゼワインの他、発泡性ワインの「スプマンテ」、それよりも弱い発泡性の「フリッツァンテ」があります。このほか陰干しして糖度を高めたぶどうで造るアルコール度の高い辛口・甘口の「ヴィン・サント」「パッシート」「レチョートワイン」、ワインを蒸留して得たアルコールをワインに添加したリキュールタイプのワインもあります。



ワインの保管と飲み方

ワインの保管で最も大切なことは一定の温度(10~15℃)と一定の湿度(60~70%)を保つことです。光や振動もワインを傷める要因となるので注意します。

食卓に出す時はワインの種類によって適温が異なります。白ワインは8~12℃、ロゼワインは10~12℃、赤ワインは14~18℃が理想です。「偉大な赤ワイン」と呼ばれる熟成の進んだものは20~22℃がよいでしょう。レストランでも家庭でも、白ワインや発泡性ワインを急速に冷やす時はバケツのようなアイスバールを使うとよいのですが、ここに氷といっしょに水と少量の粗塩を入れると急冷効果が増します。

複数のワインを飲む時は白ワインから始めて、ロゼワイン、若くて軽めの赤ワイン、熟成した重い赤ワインという順序にします。辛口のワインから甘口のワインという順序も覚えておきましょう。

グラスの選択もワインを美味しく飲むための条件です。発泡性ワインには泡の上昇を長く楽しめる細長くて背の高いフルート型、白ワインにはワインが温まり過ぎないような小型、軽めの赤ワインには大きさが中程度の筒型、熟成タイプの重い赤ワインには横幅が広がった胸が太くて口が広い大型がよいでしょう。



**Un buon vino e' come un buon film:
dura un istante e ti lascia in bocca
un sapore di gloria; e' nuovo ad
ogni sorso e, come avviene con i film,
nasce e rinasce in ogni assaggiatore.**

よいワインはよい映画のようである。
一瞬で終わるが、後に深い味わいを残す。
味わうたびに新しく、
映画同様、味わう人ごとに生まれ変わる。

フェデリコ・フェリーニ
(1920~1993)



~ことわざ~

**Dove regna il
vino non regna
il silenzio.**

ワインあるところに
沈黙なし



ワインの格付け

イタリアでは1960年代よりワイン原産地の呼称を保護し、次のような格付けを行っています。()内は2022年11月現在、MIPAAF(イタリア農業食料林業政策省)のホームページに掲載されている認定数です。

- DOCGワイン(76)
- DOCワイン(332)
- IGTワイン(118)

一方、EUは規則を制定してワインの格付けを加盟国内で統一しようとしています。しかし、旧来の格付けはまだまだ多くの場面で使用されており、実際、現在市場に出荷されるイタリアワインの大部分はラベルにこの格付けを表示しています。



ワインの テイスティング

グラスに入れるワインの量を3分の1に留め、グラスを傾けたり、回したりして行います。グラスを回して止めると、グラスの内側を伝って下に流れる鉄橋の脚のような「アーチ」あるいは「涙」が見られ、その形や下がるスピードによってワインのアルコール粘性の強弱が分かります。グラスのワインを透かしてみるとワインの清澄度や色調が分かります。

次に嗅覚による分析です。いったんグラスに鼻を近づけてから香りを吸い込み、次にグラスをゆっくり回して香りの成分を十分に発散させ、再びグラスに鼻を近づけて香りを感じ取ります。

最後に味覚による分析を行います。ワインを10mlほど口に含み、少し空気を吸い込んでワインを舌で動かして口蓋に押し付けてから息を吐き、アルコール分・酸・タンニンなどのバランスを確かめます。最後にワインを飲み込んだ後で息を吐き、鼻の粘膜にワインの香りを感じ取り、「後味」や「口中香」の持続性を評価します。



ワインと料理の相性

イタリアではワインと食事は切り離すことができません。ワインと料理の組み合わせをイタリア語ではアッピナメントと言いますが、このアッピナメントの相性がよければ、ワインの美味しさと楽しさは2倍にも3倍にも増大します。

アッピナメントには「色は色を呼ぶ」という大原則があります。例えば白身肉(仔牛・鶏)や魚介類には冷やした白ワインが、赤身肉・ジビエ(鹿・猪・野兎・雉・野鳩)には強めの赤ワインが合うと言われます。実際、タンニンを多く含

む赤ワインは口中の赤身肉の匂いや脂肪を洗い流す働きをします。

とはいえ同じ食材でも調理や味付けの方法によっても相性は変わります。したがって結局は試行錯誤でより相性のよいアッピナメントを探すこととなりますが、ワイン泣かせの食材や料理もあります。生野菜・玉子料理・鮭の燻製・チョコレート・アイスクリームなどがそれで、これらにはミネラルウォーターやタンニンの少ない赤ワインなどを試してみるのも1つの方法です。



~ことわざ~

Un pasto senza vino è come un giardino senza fiori.

ワイン無しの食卓は花の咲かぬ畑の如し



ワインと地域性

ワインは生産地の気候と風土に深くかかわっています。北部のピエモンテ州、ロンバルディア州、ボルツァーノ自治県などはアルプス山系に連なり、昔から野生の鳥獣を食べる機会が多い地方です。ここでは肉の匂いに負けず、口中の脂肪を落とすタンニンの強い、アルコール度数の高い赤ワインが造られてきました。ピエモンテ州のパローロやバルバレスコ、ロンバルディア州のヴァルテッリーナなどがその代表です。

一方、北部でも東に位置するヴェネト州とエミリア・ロマーニャ州は平野も多く家畜の肉を常食としてきました。ここでは赤身肉の料理、生ハムやサラミなどの加工品に合う軽めの赤ワインが発達しました。代表的なワインはヴェネト州のバルドリーノ、ヴァルポリチェッラ、エミリア・ロマーニャ州のサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ、ランブルスコなどです。

中部トスカーナ州は背後にアペニン山脈を控えています。ここではピエモンテ州同様ジビ

エ料理に相性のよい力強い赤ワインが造られてきました。キアンティ・クラッシコ、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノなどがその代表です。これに対してウンブリア州、ラツィオ州、マルケ州は平野が多く家畜の肉を常食としてきたため、軽めの赤ワインのほか、特に白身肉の料理に適した白ワインが発達しました。オルヴィエート、フラスカーティなどです。

南部のカンパーニア、プーリア、シチリア、サルデーニャの各州では、羊肉やそのチーズに適した軽めの赤ワインが造られてきました。プーリア州にはカステル・デル・モンテ・ロザートというロゼワインがありますが、南部全体で発達してきたのは魚介類と相性のよい白ワインです。脂肪が多くてクセのある魚介にはアルコール度が高く力強い辛口白ワインが合います。サルデーニャ州のヴェルナッチャ・ディ・オリスターノがその代表です。これに対して伊勢エビやボラのカラスミに合うのは甘口の白ワインで、シチリア州のバッシート・ディ・バンテッレリアーナなどがあります。



..et pero' credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i boni vini.

よいワインが造られる土地に生まれる人は幸福である

レオナルド・ダ・ヴィンチ (1452~1519)

おうちのおかずと イタリアワイン

白

魚や白身肉には

刺身(白身)、生牡蠣、てんぷら(塩)、寄せ鍋(ポン酢)、冷奴、寿司、
鶏のから揚げ、コロッケ、茶碗蒸し、野菜炒め

軽めの辛口白ワイン

ガヴィ(ピエモンテ州)、ソアーヴェ(ヴェネト州)、
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ(トスカーナ州)、
フラスカーティ(ラツツイオ州)など。

白

魚や白身肉の揚げ物、 焼き物には

てんぷら(てんつゆ)、おでん(関西風)、クリームコロッケ、
エビフライ、しゃぶしゃぶ(ポン酢)、焼き鳥(塩)、
クリームシチュー、湯豆腐(柚子こしょう)、アジの塩焼き、
カキフライ、揚げだし豆腐、マカロニグラタン、ホタテのバター焼き

軽めの辛口白ワイン

グレコ・ディ・トウーフォ(カンパーニア州)、
ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ(サルデーニャ州)、
ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・
イエージ・リゼルヴァ(マルケ州)など。

発泡性ワイン(スプマンテとフリッツァンテ)は食前酒として

2人でゆっくり……辛口発泡のフランチャコルタ(ロンバルディア州)
みんなでわいわい!!!……中辛発泡のコネリアーノ・ディ・ヴァルドピアーデネ(ヴェネト州)
カレーライスにも合いますよ!……甘口発泡・弱発泡のアスティ(ピエモンテ州)
デザート、塩大福、焼き菓子やおせち料理には……モスカート・ダスティ(ピエモンテ州)、
甘口のデザートワインがおすすすめ!……モスカート・ディ・パンテッレリア(シチリア)

口ゼは冷やして、松花堂弁当と一緒に春のお花見にどうぞ!

赤

赤肉の料理には

しゃぶしゃぶ(ゴマだれ)、おでん(関東風)、ひじきの煮物、
ロールキャベツ、春巻き、シューマイ、筑前煮、餃子

軽めの若い辛口赤ワイン

キアンティ(トスカーナ州)、
ドルチェット・ディ・ディアノー・ダルバ(ピエモンテ州)、
ヴァルポリチェッラ(ヴェネト州)
ロッソ・ピチエーノ(マルケ州)など。

赤

赤身肉の揚げ物、 焼き物ソースや醤油ベースには

焼きそば、お好み焼き、味噌煮込みうどん、餃子、きんぴらごぼう、
ハンバーグ、とんかつ、豚肉のしょうが焼き、肉じゃが、
ぶりの照り焼き、牡蠣の土手鍋、刺身(赤身・漬け)、甘露煮、煮魚

ミディアムボディの若い辛口赤ワイン

バルベラー・ダスティ(ピエモンテ州)、
キアンティ・クラッシコ(トスカーナ州)、チロ・ロッソ(カラブリア州)など。

赤

赤身肉グリルには

牛タンシチュー、牛肉の赤ワイン煮込み、
和牛のステーキ、焼き鳥(たれ)、すき焼き、うなぎの蒲焼

重く力強い赤ワイン、熟成の進んだ赤ワイン

パローロ(ピエモンテ州)、バルバレスコ(ピエモンテ州)、
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ(トスカーナ州)
タウラーズ(カンパーニア州)など。

ワインラベルの読み方

BIANCO/ピアンコ(白) ROSSO/ロッソ(赤)

ラベルからワインの性格、内容、産地などを読み取ってみましょう。必ず表記しなければならない**義務項目**とそうではない**任意項目**があります。その区別を意識することもワインラベルを読むコツのひとつです。



■ 義務項目
□ 任意項目

ワイン名とその格付け

ここでは**キアンティ・クラッシコ DOCG**。

格付けをもつイタリアワインは500以上ありますから、そのすべての名前を覚えることは容易ではありません。インターネットなどから入手した格付けワインのリストを手元に置いておくのも便利です。格付けは最上級から順に「Denominazione di Origine Controllata e Garantita」「Denominazione di Origine Controllata」「Indicazione Geografica Tipica」で、それぞれDOCG, DOC, IGTと略します。(本文P.4参照)

瓶詰者の名前と住所

ここでは**イーチェ農場**。架空の農場です。

「Imbottigliato da～」は「～によって瓶詰めされた」という意味です。「Azienda agricola (農場)」「casa vinicola (醸造所)」「Cantina (醸造所)」「S.p.A. (株式会社)」「S.r.l. (有限会社)」などが法人を表します。住所は多くの場合バックラベルに表示されています。

容量

ここでは**750ml**。

「e」のマークはEU公認容量であることを示しています。



ぶどう収穫年

ここでは**2008年**。

使用されたぶどうの85%が同一年の収穫である場合に限り、収穫年を表記してもかまいません。「Vendemmia」「Annata」ともに収穫年という意味です。

副表示

ここでは**リゼルヴァ**。

熟成期間が標準より

1～2年長いことを示しています。

醸造法・熟成法は一定の条件を満たしていればワインの副次的な情報としてラベルに表示することができます。「Superiore (スーパーiore)」はアルコール度数が標準のものより0.5～1%高く熟成されたことを、「Classico (クラッシコ)」は生産地の中でも特に古くからブドウ栽培およびワイン醸造が行われている一部地域で製造されたことを示します。

商号または商標

ここでは**バッコ**。架空の商号です。

瓶詰者のほかにワイン製造販売にかかわる業者があれば、その法人名を表記してもかまいません。また醸造所が古くは「abbazia (修道院)」「castello (城)」「rocca (岩)」などであって、それらの名称が現在も醸造所の愛称になっているような場合も、一定条件を満たしていればそれら建造物の名称をラベルに表示することができます。

アルコール度数: 14%

ここでは**14%**。

原産国

ここでは**イタリア**。



(ワインラベルの読み方)

■ 義務項目
□ 任意項目

SPUMANTE/スプマンテ(発砲) | FRIZZANTE/フリッザンテ(弱発砲)

発泡性ワインのラベルはスタイリッシュ。
それでも義務項目は必ずどこかに表示されています。
時にはバックラベルに目を通す必要もありそうです。

瓶詰者の名前と住所

ここではイーチェ株式会社。
架空の企業です。

ワイン名とその格付け

ここでは
フランチャコルタ DOCG。



糖分含有指標

ここではブリュット。

スプマンテに含まれる糖分は数値に代えて、
次のような指標で表現されます。

Brut(ブリュット):辛口

Extra Dry(エクストラ・ドライ):やや辛口

Dolce(ドルチェ):甘口

ぶどう収穫年

ここでは2009年。

単一年に収穫されたぶどうを使用して
造られたスプマンテは「Millesimato
(ミレジマート)」と呼ばれ収穫年を表
記することができます。



美味しく楽しいイタリアワイン

発行日：2022年11月1日(第十三版)

発行：イタリア大使館貿易促進部

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館 16F

Tel. 03-3475-1401 Fax. 03-3475-1440

e-mail: tokyo@ice.it

www.ice-tokyo.or.jp

～ワインのテイスティングノート～

お気に入りのワインを記録しましょう。



ワインラベル



ワインラベル

ワイン名

種類

生産者

ぶどうの収穫年

【このワインを飲んだのは】

年 / 月 / 日 / / どこで

誰と

色

香り

味

全体の評価

購入先

価格

ワイン名

種類

生産者

ぶどうの収穫年

【このワインを飲んだのは】

年 / 月 / 日 / / どこで

誰と

色

香り

味

全体の評価

購入先

価格



イタリアの州

Regioni d'Italia

※ ● は州都の所在地です。