

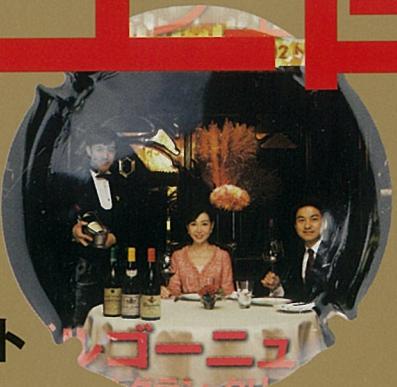
ワイン王国

THE WINE KINGDOM



2014 January
No.78

創刊15周年
記念号 豪華! 読者プレゼント



2012 No.71

ボルドー100本!

イタリアアワワ
二千年

100本!

タリヤ
バローロ56本!
新潮流 村から“クリュ”へ



2000 No.5



2000 No.6



1999 No.1 / 創刊号



2009 No.51



2007 No.37



ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2014 January

No.78

特集

ワインの女王が君臨する地

ボルドー・ワイン100本! 32

イタリアワイン三千年

三千年の歴史をつなぐイタリアワイン 83



特別企画 お祝いメッセージ/豪華読者プレゼント

『ワイン王国』は創刊15周年を迎えました!! 8

5ツ星探求 ブラインド・ティスティング

1000円台で見付けた「年末年始に飲みたい1本」

太田賢一/神谷葉子/塩田典久/情野博之

165

Apéritif 1「走ることとワインは幸せのパワー」高橋尚子

17

Apéritif 2「家族で楽しむ料理とワイン」加賀美セイラ

19

Apéritif 3「物作りのこだわりを教えてくれる師」氏家健治

21

Apéritif 4「思い出はワインの記憶が彩る」松井龍哉

23

第27回 旬感レストランへの招待「ギンザ トトキ(自然派レストラン)」 26

東京五輪決定記念! 金メダルワインの実力

107

好評「女子会」企画

狙い目は“健やか美し系”ワイン

116

第2回「ルアンジュ Koo」銘醸ワインと旬の食材が彩るフレンチレストラン 152

第2回「知られざるワイン産地」ルーマニア

140

第4回 あらゆる食に合う!

オーストラリアワインの可能性 天ぷら「西麻布 天ぷら魚新」 126

第12回「TOKYOワインバル・クルージング」

ロマンティック・バル

177

第16回 麗しきヴィンテージ「テヌータ・ディ・カペツァーナ」宮嶋 熱

154

最終回 グレイスワイン「やっぱり甲州が好き!」三澤彩奈 182

第18回 イタリア醸造家列伝「バルバラ・タンブリーニ」宮嶋 熱 183

FACES 188

WK Library 193

Twinkle Line 190

ワイン王国お勧めショップ 195



表紙

15年の歴史を刻んだ表紙の数々を、シャンパニュミュズレ(王冠)のフォルムで飾りました。

8ページからの企画「15周年特別企画『ワイン王国』は創刊15年を迎えました!!」では、これまでの77冊を掲載、ワイン王国の歩みをご紹介します

*表紙の画像は、すべて『ワイン王国』の過去の表紙においてすでに使われたものを抜粋しました

表紙題字デザイン 田中一光

表紙構成・デザイン 釜内由紀江(GRID)

Twitterで
つぶやき中!Facebookで
最新情報発信中!

『東日本大震災のお見舞い』

東日本大震災により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、そのご家族の皆様に謹んでお見舞い申し上げます。

『ワイン王国』は、ワインを通じて読者の皆様方の心の糧となる本づくりに精一杯努力して参ります。被災地の一日も早い復興を心からお祈り申し上げます。

イタリア

「イタリアワイン三千年」 ワインの魅力を伝えたイベント

イタリア大使館の協力で実現した「イタリアワイン三千年」イベント。

第3回を迎えた今年は、ワイン業界向けのほか、一般消費者に向けてのプロモーションもスタートした。

イタリアワインへの理解を深め、ファンの裾野を広げたイベントの数々を紹介する。

日本市場でのさらなるイタリアワインの消費拡大をはかるため、3回目となった今年はレストランやワインショップ、スープ・バー・マーケットでのキャンペーなど、一般のワイン愛好家を対象とした内容が加わった。この10年、日本での消費は伸び続けています。この勢いでさらにイタリアワインを普及させたい」と記者会見の口火を切った、駐日イタリア大使のドメニコ・ジョルジ氏。

生産量世界一のイタリアワイン、各州・産地がはぐくんだ宝物を探す旅にでかけよう。

このイベントはイタリア大使館はじめ、イタリア大使館貿易促進部（ICE）、イタリアの各駐日機関のほか、日本の外務省と経済発展省が力を合わせて行われる、イタリアワインの大PRプロモーションだ。

2013年10月25日。駐日イタリア大使館において「イタリアワイン三千年」の記者会見が行われ、イベントの幕が開いた。

2013年10月25日。駐日

イベント紹介

10月1日～11月10日

「イタリアンフェアヤオコー」

主催 ヤオコースーパーマーケット

全国125店舗で展開。自社輸入しているヴェネト州のプロセッコ2アイテムと、オリーブオイルをメインに展開。イタリアンのシェフが監修した、家庭向けのイタリア料理メニューの提案も実施。

10月15日～11月30日

「フィレンツェフェア ANAクラウンプラザ京都」

主催 ANAクラウンプラザ京都

トスカーナ・ワインフェスタ、京都・フェレンツェ姉妹都市提携50周年に向けてのシンポジウム、京野菜で作るイタリアンフェスタ、フィレンツェ音楽フェスタなど、イタリアの食と文化を堪能するイベントが行われた。

10月25日

「イタリアワイン三千年」記者発表会

主催 駐日イタリア大使館経済・商務部、イタリア大使館貿易促進部

ワイン業界、プレス対象を対象とした「イタリアワイン三千年」の公式記者発表。駐日イタリア大使のあいさつに始まり、主催者、関係者が主なイベントを紹介。またワイン愛好家に支持され、ワイン消費者の裾野を広げ続けているコミック『神の聖』の作者、亜樹直氏も会見に出席。「イタリアワインは品種、種類がとても多い。これらのイベントを通じて、多数のワインの魅力がダイレクトに伝わると思います」と語った。「神の聖」では、ワインが持つ複雑なドラマを引き出すストーリーを練っている亜樹氏。自身もイタリアワインの愛好家で、「その魅力を、これから多くの人に伝えたい」とコメントした。



10月28日

「ガンベロ・ロッソ・ワールドツアー」

主催 ガンベロ・ロッソ

「トップイタリアワイン・ロードショー・イン大阪」

イタリアの優良ワイナリー60社以上が集まり、200アイテム以上のワインを披露。

10月30日

「イタリアワインセミナー」主催 イタリージャパン

テーマは「Bollincine 煙きはグラスの中に~ Lombardia e Trentino Alto Adige ~」

10月30日

「サルデニャワインのタペ」

主催 カリニャーノ・デル・スルチス・ワイン保護協会/BSビジネスサービス

地中海に浮かぶ美しい島、サルデニャで古くから栽培される黒ブドウ品種、カリニャーノ・デル・スルチスを知るタペが開催された。当日は、日本では紹介されたことのない銘柄も含め、造り手の個性が光る5種類の赤ワインとそれに合わせた料理が振る舞われた。料理を提供したのは、青山「HATAKE AOYAMA」の神保芳



永氏、サルデニャの伝統料理や日本ならではの繊細な調理を駆使したコースで、参加者たちを満足させた。ワインのプレゼンターは、イタリアワインに精通する林茂氏。他の地域にないユニークな造り、ボディ、アルコール度、香りなど、力強さとともに繊細さも合わせ持ったワインの特徴を知る、いい機会となった。



10月31日

「ガンベロ・ロッソ・ワールドツアー・イン東京」

主催 ガンベロ・ロッソ

「トレビッキエーリ・ワールドツアー・イン東京」

トレ・ビッキエーリを受賞したワインの試飲会が開催された。

10月31日～11月5日

「京阪百貨店 イタリアフェア」主催 京阪百貨店

守口店で開催。イタリアワイン(50種類が試飲可能)、食材、雑貨(アクセサリー、衣料など)を販売したほか、東京・西麻布「リストランテアルボルト」のパスタのイトインコーナーを設置。

11月1日～11月16日

「イタリアワイン三千年」キャンペーン

主催 イタリア大使館貿易促進部 食品部

主に関東のレストランと小売店約100店舗で、イタリアワインを楽しむキャンペーンを実施。「トレ・ビッキエーリ・セット」「イタリアワイン試飲販売」などが話題を呼んだ。

11月1日

「ピオヴァジャパン」

主催 フェデルビオ/イタリア大使館貿易促進部 食品部

「東京ビッグサイト」にて、オーガニック団体「フェデルビオ」のセミナーを開催。

11月2日～11月17日

「ダイナースクラブ イタリアン レストランウイーク」

主催 ダイナースクラブジャパン

関東を中心にレストラン170店舗が、特別メニューを提供。リーズナブルに設定されたコース料理(ランチ2000円～、ディナー3000円～)で、イタリアの食と文化の魅力を広めた。



11月5日

「キンティ・ザ・ワイン」

主催 キンティDOCG協会/IEM

キンティ・ワイン本来の魅力を、料理とのマリアージュを実感するティスティングセミナー、ブラインド・ティスティングコンテスト、ワインと食事のマッチングセミナーで伝えた。ワイナリー約40社による試飲会も開催。



11月6日

「横石料理とイタリアワイン」

主催 駐日イタリア大使館経済・商務部/日本ガストロノミー協会 「日伊400周年記念、横石料理とイタリアワインのマリアージュを嗜む夕食会」を開催。

「料理とワインのマリアージュ」主催 イタリア一代官商店

ヴェネト州、フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州の郷土料理とワインを楽しむディナー。ワインは「イタリー」のソムリエが厳選。

11月6日～11月12日

「阪急阪神百貨店 イタリアフェア」主催 阪急阪神百貨店

阪急うめだ本店で行われた、ヴェネト州フェア。州を代表するワイナリーのワインを集め、チーズ、チョコレートなどのイタリア食材やヴェネトの工芸品などを販売。ガルダ湖畔のリストランテ「レ・ジェンヌ・ディ・アルテミジア」のイートインコーナーも。

11月8日～11月14日

「ナショナル麻布スーパーマーケット イタリアンフェア」

主催 ナショナル麻布

イタリアワイン10種飲み比べ、グラナ・チーズ試食販売などを行ったほか、イタリア食材の数々をスペシャルプライスで提供。

11月12日

「第7回 イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール(JETCUP)」

主催 日欧商事

イタリアワインのソムリエコンクール。優勝の栄冠を勝ち取ったのは、塚元晃氏(オーベックファン神戸)。

11月13日

「フランチャコルタ・プレゼンテーション」

主催 フランチャコルタ協会

フランチャコルタの魅力を伝えるプレゼンテーションと試飲会。「フランチャコルタ協会日本事務所」の設立も発表された。

11月15日

「イタリアワイン試飲会&ワークショップ」

主催 イタリア大使館貿易促進部 食品部

紀尾井町「ホテルニューオータニ」で開催。約30社のワイナリーが出演した試飲会、アッソエノロジ(イタリアワイン醸造士・醸造技術者協会)理事長によるテクニカルセミナーが行われた。

11月16日

「イタリアワイン試飲会&ワークショップ」

主催 東京・宮崎牛日伊協会

九段の「イタリア文化会館」で行われた、宮崎牛とイタリアワインを楽しむイベント。



ロンバルディア州のフランチャコルタ協会

イタリアンスパークリングの象徴、泡の魔術フランチャコルタ

DOCG(統制保証原産地呼称)フランチャコルタがいよいよ本格的に日本でのプロモーションを開始する。

「フランチャコルタ協会日本事務局」が開設され、日本語のホームページもできた。

イタリアを代表するスパークリングワイン、フランチャコルタ。日本における今後の戦略、展開を協会長のマウリツィオ・ザネッラ氏に聞いた。また、今回行われたイベントもレポートする。



Franciacorta

「これからは日本の一般消費者に、もつとフランチャコルタを知つてもらうための広報活動を展開します。イタリア文化を象徴するファッショや車、サッカーなどライフスタイルに絡めて紹介していきたい」とマウリツィオ・ザネッラ氏は話す。

「日本は現在、最も重要な海外市場です。アメリカが急成長しており、輸出国のトップになりつつありますが、日本が昔からフランチャコルタを愛してくれていることに変わりはありません。日本の消費者は、洗練されたフランチャコルタの味わいを理解してくれる」と信じています」

「フランチャコルタ協会日本事務局」開設の目標は二つ。まずは知名度を高めより多くの人に飲んでもらうこと。次に百貨店やワインショップにフランチャコルタを置いてもらうことだ。そのため、フランチャコルタの歴史やワイン情報をおもにホームページやフェイスブック、ツイッターなどで発信していく。

「ニューヨークではイタリアのアルマニやヴァレンチノなどのブランドショップに来店したお客様に、グラス一杯のフランチャコルタをふるまうというフェアを開催中。このようなことを日本

でもしたい」と意欲的だ。

「フランチャコルタの魅力は、高品質であること、生産量が少ないという希少性、ミレッジマート、サテン、ロゼなどさまざまなタイプのワインがあることです。これを今後、フランチャコルタをまだ知らない人に伝えていくたい」と締めくくった。

今回、イタリア大使公邸でソムリエ、飲食店関係者、メディアを招いてセミナーと試飲会が行われた。

「フランチャコルタという言葉には三

つの意味があります。第1は『フランチャコルタ地方』、第2は『フランチャコルタ・ワイン』、第3は『瓶内2次発酵をしている』という醸造方法です」

現在フランチャコルタのブドウ畑は約3000ヘクタール。年間販売本数は1500万本で、毎年2桁成長を続けている。夜には著名人を集め、セレブションパーティも開催され、招待客はグラスを傾けながらイタリアンイブニングを満喫した。



マウリツィオ・ザネッラ氏

1956年生まれ。農学を修めた上で、69年に自身のエステート「カ・デル・ボスコ」を設立し、フランチャコルタの造り手としてリーダー・ワイナリーの地位を築いている。2009年から「フランチャコルタ協会」会長に就任



2013年11月13日にイタリア大使公邸で開催されたテイスティングセミナーでは、講師の宮嶋勲氏がフランチャコルタのフレッシュで果実味溢れる魅力について解説。セミナー終了後は20以上の生産者およびインポーターが集まり試飲会が行われた