

イタリア人に
愛される
イタリア

CREA Traveler

クレア・トラベラー

イタリア人に愛される
イタリア

フィレンツエ
ウフィツィ美術館の新風
秘密の宮殿へようこそ
ルネサンスの美女を追え!
洗練の美食と、逸品と

魂が安らぐ古都へ
アッシジ、グッピオ、
ソロメオ、アレツツオ

美味で愛で、森の宿に憩う
イタリア人が愛する
山岳リゾート

絶対の楽園
美しき沖縄

いざ出発!
極上クルーズ列車四季島
大阪ラグジュアリーホテル
最新事情

Summer
2017 No.50
1110yen

[別冊付録]
ウェディングStyle 2017
ルール無用の
花嫁宣言!

On the
move to
Italy

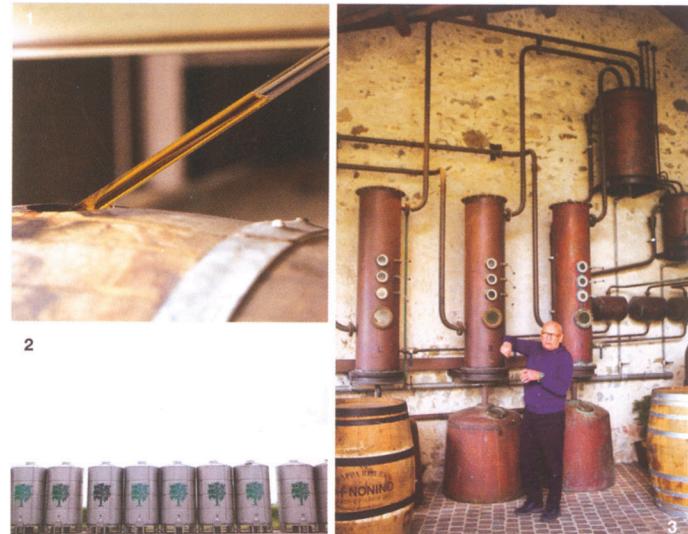
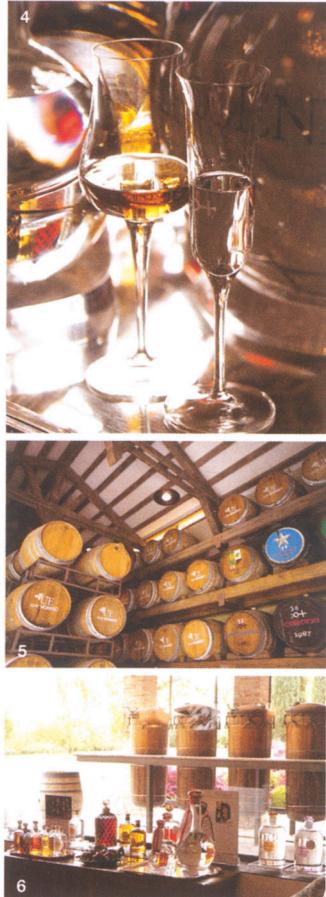
ワイン造りの副産物から生まれたグラッパとは

ワインを造った後のブドウの皮を蒸し、その蒸気を再び冷やし凝縮（蒸留）したのがグラッパ。『残りかす』で造ることから、かつては造り手も飲み手も品質にこだわることはなかった。ワインナリーから譲り受けれるブドウの皮を、品種にこだわらず混ぜ、ただ蒸留した安酒、それがグラッパだったという。

ところが1973年、ウーディネ郊外「ノニーノ」の4代目ベニートさんは、美味しいグラッパ、大切な機会にも飲まれる上質なグラッパを造りたいと奮起。この地方の名産品種で、教皇の気に入りでもあつたピコリットの皮だけでグラッパを造つた。この「モノヴィティーニョ」単一品種のグラッパは世界中で注目を浴び、グラッパ界に新しいカテゴリーを定着させた。

今、83歳となつたグラッパ界の革命児は、3人の娘たちにその技術を伝えつつある。男が造り、飲むものだった酒の世界にも女性が進出したのだ。それとしても、ここでもまた「食品を無駄にしない」ことから生まれた食文化に遭遇した。ただの偶然では、ないのだろう。

4-5 小さな木の樽（バリック）で熟成させ香りをつけた高級ラインのグラッパ。樽には娘たちの名前をついたものも。6 ヴェネチアングラスの美しいボトルたち。



1 熟成樽からスポットで少量を取り、品質を確認する。2 近隣のワイナリーから届くブドウの搾りかすは、「ピンス」と呼ばれるステンレスのタンクに保存し、新鮮さを保つ。3 古いアランビコ（蒸留器）の前でグラッパ造りを話してくれたベニート・ノニーノさん。

グラッパの革命児と 3人の娘たち

貧しい男たちの貧しい酒だったグラッパを芳しく、美味でエレガントな飲み物に変えたグラッパ界の革命家に、フリウリで出会つた。

Nonino

エレガントな風味。
こだわりのグラッパ

創業1897年の「ノニーノ」は、グラッパ界の革命児といわれるベニート夫妻と3人娘の家族経営。現代でも多くのグラッパ生産者が、蒸留器にかける前のブドウの皮を粗雑に扱うのに対して、皮を保存する専用タンクをいち早く導入し、新鮮なうちに急いで蒸留するなどのこだわりがある。柔らかい飲み口のグラッパ、そしてヴェネチアングラス製の美しいボトルは、お土産にも喜ばれそう。

ノニーノ Via Aquileia 104, Percoto, Udine, Friuli-Venezia Giulia ☎ 0432-676331
www.grappanonino.it
※蒸留所の見学はHPで、要予約



7 作業はブドウかすが新鮮なうちに家族総出で。8 創業当時借りていた地元貴族の館。ヘミングウェイも滞在したといい。

