

Winart

● 本格派ステイタスワイン&フードマガジン／特集 イタリア

【ワイナート】 The Magazine for Wine Lovers

No.88

Autumn 2017

1800yen+税

第2特集

フランチャコルタ

テロワールで知る
味わいの多彩さ

ワインガイド

オセアニア ピノ・ノワール
50本テイステイング

ほか

198本



Friuli, Italy

The Philosophies of
White & Orange Wine
GRAVNER

KANTE

Vitovska
2014

特集

白とオレンジ
それぞれの哲学

イタリア、 フリウリ

ピコリット
Picolit

グラッパの歴史を変えた同蔵のピコリット。グラッパ革命の象徴だ。繊細で包み込むようなアロマをもち、軽やかで透明感があり、持続性のある味わい。まさに近代的グラッパの最高峰を示す古典。(参考価格21,250円)



大衆酒から高級蒸留酒へとグラッパのイメージを大転換させたノニーノ。グラッパ革命の立役者だ。徹底した品質へのこだわりと洒落たボトルで、世界中で愛されるグラッパを築き上げた。

Photo: Takahiko Niki Text: Isao Miyajima



(上) グラッパ・リゼルヴァ 8 anni (700ml / オット・アンニ=8年熟成)。マルヴァジーア、ヴェルドゥツォ、メルロのヴィナッチャを使用。小樽熟成。(右) 大瓶からは専用ピペットでサービス。



the legendary grappa
NONINO

素材の鮮度に こだわり続ける グラッパの名門 ノニーノ

グラッパの歴史に革新をもたらした造り手の矜持

高級蒸留酒グラッパへの第一歩を刻んだのは1973年に蒸留されたピコリットのグラッパだ。「当時は素材であるヴィナッチャ(ブドウの絞り滓)にこだわる人ではなく、品種を混ぜて蒸留するのが普通でした。しかし両親は、ヴィナッチャこそが品質の鍵で、それにフォーカスすべきだと考えました」と話すのはアントネッラ・ノニーノ。「ヴィナッチャの品種、産地、生産者によって味わいが異なるということを単一品種グ

ラッパは明確に示しました」。従来の厚手の大瓶ではなく、美しいデザインの手作りの瓶に入れたことも重要だった。「私たちは品質だけでなく、イメージも高める必要があると考えました」。

「ヴィナッチャは素晴らしいアロマをもつ素材ですが、傷みやすいのですぐに蒸留する必要があります」。新鮮なヴィナッチャしか蒸留しないので、蒸留時期は8月末から10月半ばと短い。「この間は3つのチームが24時間フル稼働します」。蒸留所には68の単式蒸気蒸留器がずらりと並んでいるが、数が多いのはヴィナッチャが新鮮なうちに蒸留してしまふための投資だ。「新鮮な原料から造られ、何も加えていない純粋なグラッパなので、自然な優美さをもち、デリケートなのです」。

1984年に生み出したブドウ蒸留酒であるアクアヴィーテ「ウーエ」はノニーノの新たな挑戦だった。「ブドウそのものを蒸留したら、アロマが華やかで、さらに繊細な蒸留酒がで

アントネッラ・ノニーノ(右)

Antonella Nonino

クリスティーナ・ノニーノ(左)

Cristina Nonino

ジャンノーラ・ノニーノ(中)

Giannola Nonino

ノニーノは典型的な家族経営の蒸留所。父ベニート、母ジャンノーラ、3人娘のクリスティーナ、アントネッラ、エリザベッタの団結は強い。

(下) 熟成グラッパは小樽を使用。(右) 左から単一品種グラッパのモスカート、シャルドネ、メルロほか。ウーエは、マルヴァジーアとフラゴリーノ。



B
3名様

冷蔵庫 まるごとイタリアン



簡単アレンジ! 「冷蔵庫まるごとイタリアン」

家庭の冷蔵庫にある食材で作る、シンプルでお手軽イタリアンレシピ集。おつまみページでは一緒に楽しみたいワインも提案。東京・三田のオーストラリア・ブーカオーナーシェフ横山修治・著。1,512円。

トランスワールドジャパン
<http://www.transworldjapan.co.jp/>

D
1名様

ありそうでなかった 「ボトルフライヤー」

今号25ページで紹介した、フルボトル12本用のキャリーバック。飛行機の受託手荷物としてチェックイン可という頑丈なバックは、使わないときには畳んで厚さ16cmに。仕切りが自由に動かせるので、化粧箱の収納もおまかせ! 18,144円。

オン・ボード <https://www.bottle-flyer.com/>



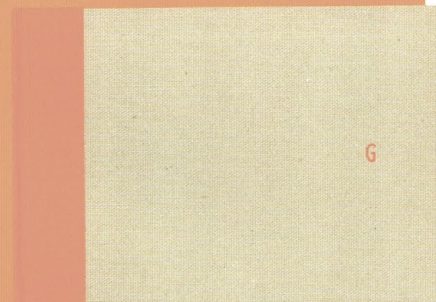
A
1名様



応募要項

巻末の綴り込みハガキに、ご希望の商品番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号、性別を明記のうえ、ご応募ください。締め切りは11月30日、当日消印有効です。

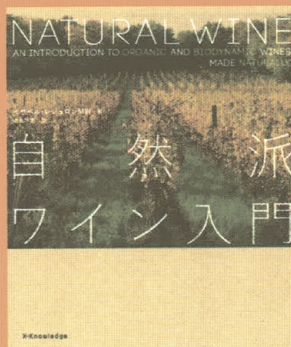
C
1名様



現地取材土産2 グラヴネルフォトブック

今号のフリウリ特集の取材で訪問したグラヴネルから、モノクロームの写真が印象深いフォトブックを。カンティーナや畑、ワインなどの美しい写真を、イタリア最高の白ワイン生産者と言っても過言でないヨスコ・グラヴネルの哲学とともに。英、伊、スロベニア語。

E
3名様



ヴァンナチュールテキストの決定版

「自然派ワイン入門」

フランス初の女性マスターオブワイン、イザベル・レジュロンが説く、本当の「自然派」ワインとは? ブドウやそれを守る生産者、豊かな土壌を支える生命の偉大さに気が付かされる一冊。3,024円。

エクスナレッジ <http://www.xknowledge.co.jp/>

巻頭特集

多彩なる魅力探訪! フランス アルザス

多様なテロワールに、味わい豊かでそれぞれに異なる個性を放つブドウ品種。自然派の生産者も数多く、その繊細ながら親しみやすい味わいは料理との相性もよく、和食とも寄り添うのが魅力のひとつ。近年では、ブルミエ・クリュ制定の動きに、甘辛表記規定に関してなど、話題も豊富なアルザスを、現地取材を通してさまざまな角度から切り込みます。

内容は変更となる場合があります。

Winart

No.89 Winter 2017
次号は12月3日(土)発売

季刊ワイナート 88号 2017年秋号
年4回刊 3月/6月/9月/12月
上旬発売 定価 1,800円
(株)美術出版社