

**IVS**



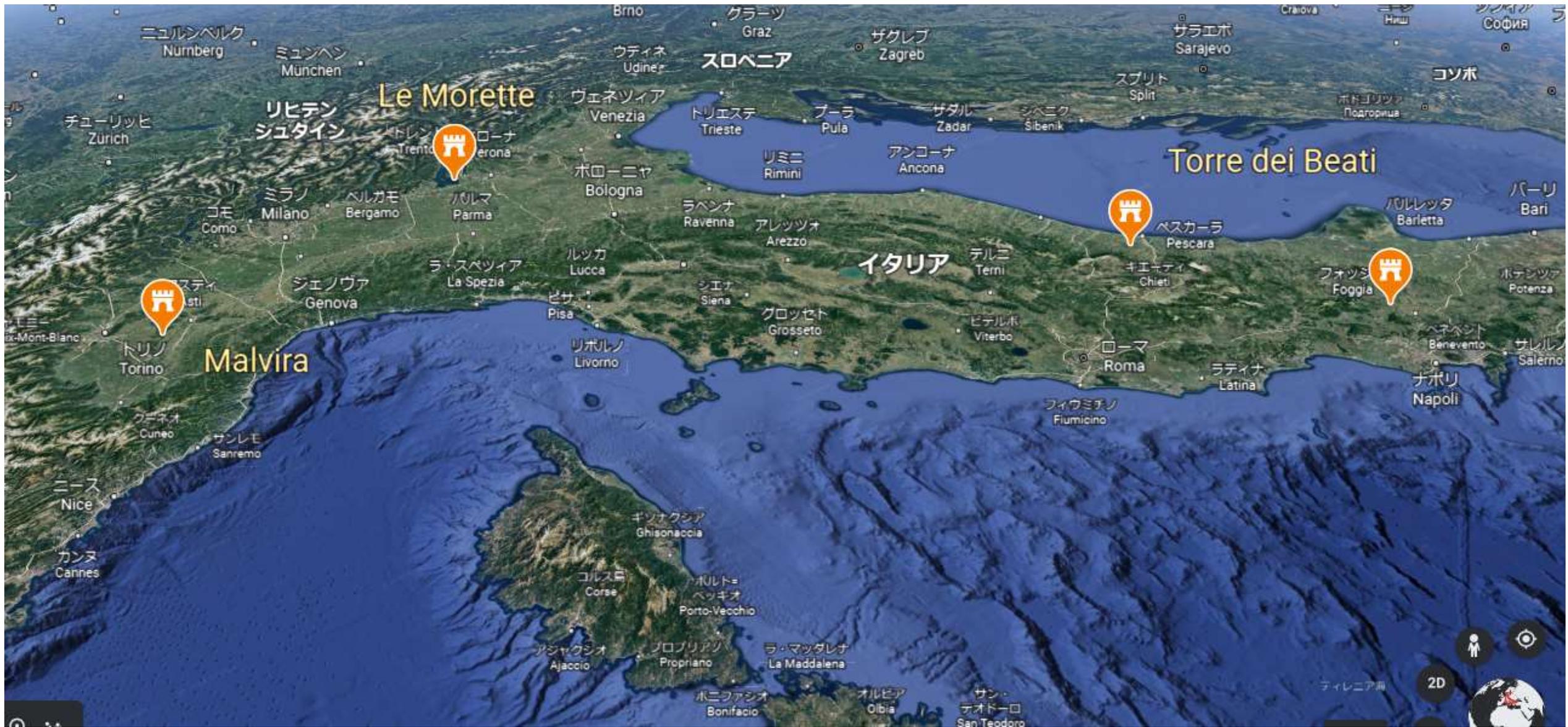
# 春めくロゼワイン 北～南まで4種、 更に赤ワインの アッピナメント

2022年 3月19日

@ Sento Bane



# 本日の生産者



# 泡ワイン1



ワイン名	'リヴ・ゴージュ' スフマンテ ロゼ NV
生産者	マルヴィラ社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	11.0%
品種	ネッビオーロ 100%
希望小売価格	3520円
製造	トリニタ（北向き）の畑（かすかに砂を含んだ石灰質土壌）で、ぶどうを8月下旬から9月初旬に収穫。ステンレスタンクで発酵を行い、その後、4ヶ月酵母と共に温度管理して熟成。加糖はせず、二次発酵はワインに残った糖分のみで行われる。
テイasting	淡いピンク色できれいな泡立ち。小さな赤い果実、桃の香り、ほのかにイースト香りがある。 味わいは、香りのと同じフレッシュな果実と酸味とのバランスの良いエレガントなスフマンテ
合わせる料理	アペリティフ、サラダ、ラグーンパスタ、寄せ鍋料理に合わせる。

# ロゼワイン2



ワイン名	バルドリーノ・キアレット クラシコ 2020 DOC
生産者	レモレッテ社
生産地域	ヴェネト州
アルコール	12%
品種	コルヴィーナ 55% ロンディネッラ 35% モリナーラ 10%
希望小売価格	2420円
製造	9月下旬に手摘みでぶどうを収穫。ステンレスタンクで低温発酵、マセラシオンを1日行う。そのまま18度で1週間熟成。瓶内で1ヶ月以上熟成
テイスティング	輝きがあるロゼから淡いオレンジ色。赤系果実の香りにローズのようなフローラル香り、お茶の香りも出てくる。 味わいは、香りと同様にフレッシュでフルーティな味わい。心地よい酸味とやさしいタンニンもあり、チャーミングな辛口ロゼワイン
合わせる料理	野菜やシーフードのパスタ、ウサギや鶏肉のあっさりした料理、鰻の白焼きに合わせる。

# ロゼワイン3



ワイン名	ロザ・ローゼ 2020 DOC
生産者	トッレ・テイ・ベアーティ社
生産地域	アブルッツォ州
アルコール	12%
品種	モンテフルチアーノ / 100%
希望小売価格	3200円
製造	標高250-300mの畑（粘土石灰質土壌）のぶどうを手摘みで収穫。一部を除梗せずにソフトプレスし発酵。残りはセニエ法により醸造。ステンレスタンクでフレンドし、6ヶ月熟成。
テイスティング	薄い紫色がかかったチェリー色。イチゴ、チェリーなど果実のフレッシュな香り、スミレ、白コショウ、はちみつ等も感じられ複雑な香り。味わいは、フレッシュで豊かな果実味と生き生きとした伸びやかな酸、塩味のミネラルがあり、ボディがしっかり辛口ロゼワイン
合わせる料理	前菜全般、トマトソースパスタ、豆のスープ、ピッツァ、ペコリーノチーズに合わせる。

# ロゼワイン4



ワイン名	ボソヴィッチ ロゼ NV IGT
生産者	オコーネ社
生産地域	カンパニア州
アルコール	13.5%
品種	アリアニコ主体、ピエティ・ロッソ
希望小売価格	2530円
製造	石灰と砂を含んだ粘土質土壌の畑から9月下旬に手摘みで収穫。除梗破碎後に温度管理されたステンレスタンクで短いマセラシオン。セニエ法により果汁を抜き出し、マロラクティック発酵を行い、ボトリング後に数か月熟成。
テイasting	ロゼからオレンジ色。チェリーやチェリーリキュールの果実の香り、バラやスミシなどのフローラルな香りも。 味わいは、芳醇な果実の味わい、細かなタンニンと生き生きとした酸味がありバランスがとれた、ストラクチャーがある辛口ロゼワイン
合わせる料理	パスタ全般、魚料理のグリル、白身肉のローストに合わせる。

2019年「ローザ・ローゼ」 トレビッキエーリおよびベストロゼワインに選出

# 赤ワイン5



ワイン名	アナスタシ 2016 Aglianico del Taburno DOCG
生産者	オコーネ社
生産地域	カンパニア州
アルコール	14.5%
品種	アリアニコ90% ピエティロッソ10%
希望小売価格	6600円
製造	南西向きの標高300mの畑（石灰質土壌）から10月下旬に手摘みで収穫。除梗 破碎後に温度管理されたステンレスタンクで発酵、マセラシオンを20日間行う。 バリックの古樽でマロラクティック発酵後、バリックの新樽トノーの順で計12 か月で熟成。ステンレスタンクで澱下げ後、ボトリング。
テイasting	濃い青紫がかかったルビーレッド色。アマレーナや完熟した桑の実、バニラや チョコレートの香り。バラのようなフローラルの香り、シナモンのような甘い スパイス、樽からのバニラや土など複雑な香り。 味わいは、ふくよかで濃厚な果実味と横に広がる酸味、ベルベットのよう滑 らかなタンニンとバランスがとれたストラクチャがしっかりある辛口赤ワイン。
合わせる料理	赤身の肉料理、ジビエ、熟成チーズに合わせる

オコーネ社設立100年を記念してリリース。アナスタシはギリシャ語で「復活、再生」の意であり、その象徴としてフェニックスが描かれている

# ワイン1：マルヴィラ (Malvira)



1950年にジュゼッペ・ダモンテが設立。当時は3haから家族経営のマルヴィラは、現在、息子のロベルトとマッシモが受け継ぎ、兄のロベルトが醸造、弟マッシモが畑の担当している。ロベルトの息子ジャコモ、マッシモの息子フランチェスコも偉大な父親たちの背中を追いかけ、3代目としての重責を担い、重要な戦力として活躍しています。43haのぶどう畑からロエロのテロワールを表現したエレガントな高品質ワインを醸造しています。



マルヴィラの名前の由来とロゴについて  
マルヴィラというのは、ピエモンテ方言で「悪い方向を向いた」という意味です。創立当初のセラーの庭先が陽の当たらぬ北を向いていたために、それを自ら皮肉ったネーミングです。しかしその「悪い方向」をマルヴィラのロゴである幸運の車輪に絡みつく悪魔（ドラゴン）と天使が回転することにより、悪を善に変えることを暗示しています。幸運の車輪は、中世にあいて、その地を支配していたロエロ伯爵家の家紋である馬車の車輪からヒントを得ています。

# ワイン2：レ・モレッテ (Le Morette)



当初は、ぶどうの苗木を栽培、販売していました、ジーノは、その当時から内儀の栽培だけでなく、ぶどうの栽培も行っていた。1981年、息子であるヴァレリオが会社を引き継ぎ、よりワイン醸造に力を入れ、高品質で個性のあるワイン造りを始めた。彼の造るワインのミネラル感とストラクチャ、そして、ルガーナのテロワールを表現したエレガントな味わいが高く評価され、現在は、3代目となるファビオとパオロの兄弟が父ヴァレリオと祖父ジーノの情熱と意思を引き継いでいます。ぶどう畑はガルダ湖とフラッシノ湖の近くに32ha所有しており、大きく3つの地域に分けられ、土壌は、強固な粘土土壌。



ロゴに描かれているのはワイナリー名にもなっているカモ科の「レ・モレッテ」。自然に囲まれたルガーナのシンボルであり、自然への感謝と敬意を表しています。

# ワイン3：トッシ・テイ・ベアーティ (Torre dei Beati)



アドリア海から25km、標高250-300mという素晴らしい土地、ペスカラ県のロレート・アプルティーノに畑をもつワイナリーです。

1999年にファウスト・アルバネージとアドリアーナ・ガラッシ夫妻によって設立された、このワイナリー名はサンタマリア・イン・ピアーノ教会にある「最後の審判」が描かれたフレスコ画の一部「Torre dei Beati（至福の塔）」に由来します。所有するすべてのブドウ畑で有機栽培を実施しています。石灰粘土質、泥炭土の非常にミネラル豊かな土壌。

彼らの畑は'Tendone'という伝統的で現在は希少なアブルッツォのペルゴラ式（棚仕立て）を用いて、収量を非常に低く、房ごとに選別した完璧に熟したぶどうしか収穫しない、房ごとの選別作業を5～6回繰り返すすべてのぶどうを収穫します。

# ワイン4と5：オコーネ (Ocone)



オコーネ社は、1910年、創業者のジュゼッペ・オコーネがカンパニア州サンニオ県ポンテに設立。

時代が流れ、息子のルイジ、そして孫のドメニコへと受け継がれボトリングを始めたのはルイジの時代、1950年代。60年代に入り、栽培するぶどう品種を地元の品種に限定するようにして2018年、オコーネブランドの経営権は、現在の所有者であるエウヴィティス社へ移り、カンパニアの伝統を守りながら最新の醸造技術を積極的に取り入れ、クラシックながらもモダンなスタイルのワイン造りをしている。タブルノを中心に全20haのブドウ畑を所有、醸造するワインは全13種類で年間に120,000本を生産。



最も新しいシリーズである「ボゾヴィッチ」のラベルは、1920年代にオコーネ社の広告に使用されていた、伝統と革新の融合をテーマ。

# カンパーニャ州 ポンペイ



バックス(ディオニッソス)と  
ヴェスヴィオ山  
大噴火直前のヴェスヴィオ山が  
描かれたフレスコ画



ヒョウを抱くバックス  
(ディオニッソス)  
ソーマ・ヴェスヴィアーナ、「アウグストス石」  
大ホール(第1室)の床面出土  
前27〜後14年頃  
バシス大層石  
ナポリ考古学博物館



ソイン用のアンフォラ  
バシス大層石  
前27〜後14年頃  
ナポリ考古学博物館



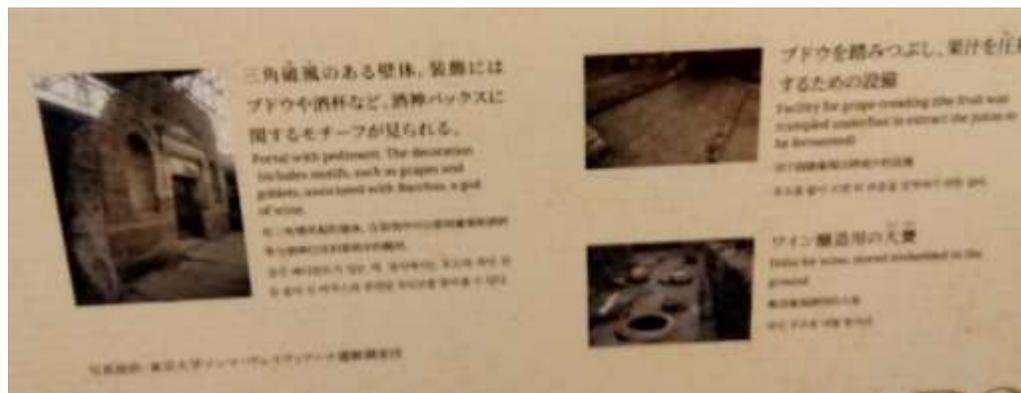
ブドウ摘みを表わした  
小アンフォラ  
通称「青の壺」  
希少なカメオ・  
ガラス容器の優品



88 干しブドウ  
isins 葡萄干 干포도



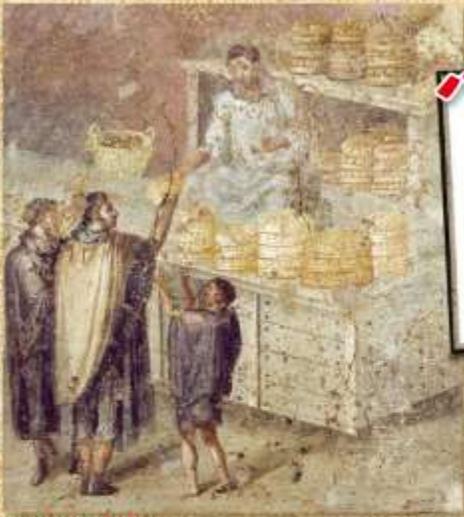
小アンフォラ  
前27〜後14年頃  
ナポリ考古学博物館



# カンパーニャ州 ポンペイ



イタリア  
 ポンペイでは城壁で囲まれた街の中に裕福な人びとが住んでいました。交易によって、小麦などの食料から美術品まで、さまざまな品物が海を越えて集まっていました。家にはいくつもの部屋や庭があり、壁や床はフレスコ画やモザイク画などの絵で飾られ、屋根には瓦がのっていました。



「パン屋の店先」50～79年

## パン屋があった!?

ポンペイには毎じゆうに30軒ほどのパン屋があり、藁草からつくられた店もありました。住民たちは、パン屋やテイクアウトもできる料理店に行き、いつでも食事をとることができました。なんと、薪火で焼けてそのまま残った当時のパンが見つかっています。



「炭化したパン」79年

## みんな昔に水道!?

ポンペイには水道が引かれ、山のきれいな水が運ばれていました。毎じゆうに水汲み場があり、だれでも利用することができました。お金持ちの家や風呂屋で使われた水道の栓や、水が流れる吐水口(じゃくち)は、現在のものとあまり変わりません。



「ライオン頭部の吐水口」1世紀



「水栓」1世紀



ポンペイの人たちのごちそう  
 NHKスペシャル 文楽の魂(4)  
 「地中海帝國ローマ・東方への夢」  
 2003年7月20日放送

写真はすべてナポリ国立考古学博物館 Photo:Luciano and Marco Pedicini



日本  
 弥生時代の日本では、多くの集落で米づくりや狩りで自給自足の生活をしていました。大きな集落の中には、まわりに環濠という溝を掘って、まもりを固めた集落もありました。家はワンルームの竪穴建物で、地面を掘りくぼめ、その上にワラや土をかぶせて屋根をかけたものでした。

提供: 静岡市立考古博物館



## 稲作が盛んだった



「突線細4式銅剣」本館1室で展示中 1/2～7/3



「甕」本館1室で展示中 1/2～7/3

「甕」[重要文化財] 弥生時代(前期)・1～3世紀 東京国立博物館

## 弥生時代とは?

入びとが力を合わせて水田で米づくりをはじめた時代です。主食の米は高床の倉庫や土器の中にかくわえ、家で調理して食べました。青銅や鉄など金属も使われるようになりますが、とても貴重で、主にお祭りの道具に使われました。



弥生時代の稲作と暮らし  
 NHK for Schoolより

※弥生時代の作品は本館には出品されません