

石川 勉氏
Tsutomu ISHIKAWA
「トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ」オーナーシェフ。岩手県出身。国内の名店をはじめシチリアやフィレンツェ、ポローニャで修業。2000年に独立、06年に現在のお店をオープン



宮嶋 勉氏
Isao MIYAJIMA
ジャーナリスト。日本とイタリアでワインと食について執筆活動を行っている。「イタリアワイン ランキング」監修と翻訳、「イタリアワイン」監修とともに「ワイン王国」。「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」受賞

クスマーノ

イタリア・シチリア州でコストパフォーマンスの高いワインを産する「クスマーノ」。東京・渋谷の「トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ」でオーナーシェフの石川勉氏とワインジャーナリストの宮嶋勉氏がその魅力を語り合った。

シチリアの多彩なテロワールを表現

——シチリア州の「クスマーノ」がデビューしたのは、2000年です。

石川 はい、現オーナーのクスマーノ兄弟が、父から継いだ事業を発展させました。私は2006年に初めて現地を訪れたのですが、中世の趣のある中庭が昔からのシチリアを感じさせ、かと思いきや隣にはとてもモダンな社屋があり、素朴なイタリアというイメージとは違ふと驚きました。

宮嶋 そうです。まるでミラノのように都会的な感じがですね。シチリア・ワインを高めた存在です。兄のアルベルトと弟のディエゴが、明確なビジョンを持って精神的に取り組んで



兄のアルベルト・クスマーノ氏(左)とディエゴ氏

きたことが実を結び、今の姿があります。
石川 きらめく太陽、吹き抜ける風……シチリアの自然に抱かれながら飲んだワインは格別でした。クスマーノのワインは、それまでのどしりとしたシチリア・ワインの概念を覆すようなシャープな味わい。でもすべてを改革したのではなく、古いものは大切にしつつ、新しいものも取り入れていくという姿勢に共感できます。そしてこの兄弟、ルックスもいい。(笑)
宮嶋 兄弟ともに日本が好きで、弟のディエゴは年に何度も来日したい、と言っているほど。兄のアルベルトはたまにお忍びでやってこられることもあり、趣味の山登りを楽しんだりしているみたいです。(笑)

親日家の彼らのワインの特徴は、何と言っても多様性。シチリア島は大陸である」と言われているほど気候や土壌が多様で、テロワールが個人的。彼らはいくつかの場所に畑を持ち、その地に合った品種を見つけてワインを造っています。

が異なりますが、「シヤマリス」はどんな特徴がありますか。
石川 フレッシュですね。グリッコという、もつと色が濃くて重たいイメージだったので、醸造担当者を州外から招くなど、改革を行った結果が出ています。
宮嶋 グリッコは主に酒精強化ワインのマルサラに使われてきた品種ですが、これは今の時代に求められる若々しい白ワインに仕上がっています。
石川 魚介のフリットに合いますね。清涼感があるので、キンと冷やせば乾杯にもぴったりです！
宮嶋 続いている「ヤレ」は、がらりと変わってエレガント。ボリューム感がありますが、引き締まった印象なのは、畑が700メートルの高さにあるからでしょう。
石川 すぐに飲んでも美味いですが、1年ほど瓶熟させたら、さらに魅力が増しますね。海由来の塩のニュアンスに、現地でよく食べるカジキマグロをグリッして食べたいですね。
——次は赤ワインです。「サガナ」はいかがでしょう。



(取材協力) 「トラットリア シチリアーナ ドンチッチョ」東京都渋谷区渋谷2丁目3-6 TEL. 03-3498-1828 定休：日曜日 ※営業時間など詳細は問合せを。

text by Asusaki TOGAMI, photographs by Kentaro TAKIYOKA

宮嶋 赤い果実味が前面に出ています。とてもクリーンに造られています。赤ワインですが、こちらもカジキマグロと相性が良さそうです。

石川 現地でも、赤とカジキマグロの組み合わせは多いです。あとは同じくシチリアでよく食べられている豚肉はどうでしょう？ 渦巻き状のソーセージ「サルシツチャ」を、大勢で切り分けながらいただくのが、お勧めです。

「ノア」は、当店でも人気のワイン。大ぶりのグラスで飲みたいですね。
宮嶋 クズマーノを有名にした銘柄ですね。土着品種にカベルネ・ソーヴィニオンとメルロを加えた、スーパーバスターカン的なワイン。果実味が豊かで

洗練されているけれど親しみも感じられ、誰にでも愛される味わいです。

石川 これには赤身の牛肉でしょう。肉汁を閉じ込めて焼き上げた「タリアータ」が、最高の組み合わせです。——最後はアルタモラ・エトナ・ロッソ・フェウド・ディ・メッツォ。この2014年がファーストヴィンテージです。

石川 数年前に畑を訪問しました。エトナ山の火山岩がゴロゴロしている中で、古木のブドウがたくましく育っていました。大地の恵みを実感できるワインです。

宮嶋 フローラルでスパイシー、エレガントな味わい。ちょうど飲みごろですね。エトナを代表する品種ネレッロ・マスカレーゼは淡いルビー色で「見ピノ」

ノワールのようなのですが、タンニンが豊かなのが特徴ですね。

石川 料理はマグロで、炙ってタタキにしたいですね。仕上げにエトナ山の麓で栽培されているピスタチオを砕き、まぶしたら美味しいですよ。

——シチリアの名物料理を2品、石川シェフにご用意いただきました。どのワインを合わせましょうか？
石川 「カジキマグロのインボルティエーニ」には「ヤレ」がいいですね。「ナスとアネレッティのティンパッコ」には、ナスのほろ苦さに、甘味のある「ノア」でしょう。

宮嶋 「インボルティエーニ」の詰め物、松の実や干しブドウには「サガナ」で「ティンパッコ」には「ヤレ」も面白いですね。シェフとは赤と白が入れ替わりました(笑)。ワインと料理、ともに味わいが複雑なので、相手を選ばないとも言えます。

石川 そうですね。シチリアは、ペアリングを意識するより、大人数で和気あいあい、好きなワインと料理を飲んで食べるといふ土地柄ですね。あらためて試飲して、クスマーノは造り手の熱量が伝わってくるワインだと思います。

宮嶋 それぞれの個性が際立っているのが、5本飲んだらシチリアの各地を巡った気分になりますね。島の大きさも実感できます。コストパフォーマンスが優れているのも、ワイン好きにはうれしいですね。

カジキマグロのインボルティエーニ

シチリアの特産であるオレンジに松の実、干しブドウなどを混ぜた詰め物を、カジキマグロの身で巻き、串に刺してオリーブオイルでソテー。カジキマグロの間には、焼き鳥のネギマのように赤タマネギとローリエを挟んでいる。



ナスとアネレッティのティンパッコ

アネレッティは小さい指輪状のシチリア名物パスタ。揚げたナスとパン粉をタンパリンのような型に敷き、アネレッティと豚のラグーソース、ゆで卵やサラミなどを詰めてオーブンで焼く。切り分けてトマトソースを添えていただく。



品種：グリッコ100%
参考小売価格：2200円



品種：シャルドネ100%
参考小売価格：3500円



品種：ネロ・ダーヴォラ100%
参考小売価格：4400円



品種：ネロ・ダーヴォラ40%、メルロ30%、カベルネ・ソーヴィニオン30%
参考小売価格：4700円



品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%
参考小売価格：5800円

※価格はすべて税別



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 13062013