

平成4年12月15日第三種郵便物認可 平成22年2月7日発行(毎月1回7日発行)第29巻第2号  
ガストロノミーの未来を拓く

# グルメジャーナル

GOURMET  
JOURNAL

2

月号

VOL.275

日本料理  
デザート  
ワインとの多様な楽しみ  
演出や造形の工夫

Food & Wine

# FONTANAFREDDA

## フォンタナフレdda 革新を続けるバローロの名門



フォンタナフレddaのブドウ畑



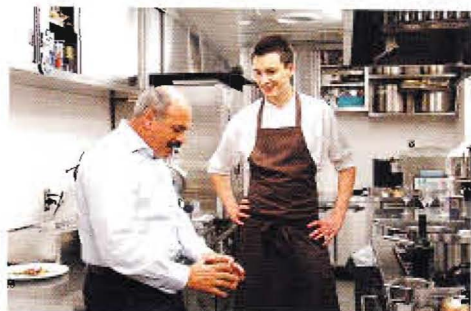
農園の中には、かつては王の邸、今はワイナリーとなっている建物の他、スタッフのための住居などがあり、一つの集落を形成している。



オスカー・ファリネッティ氏



Piccola entratina  
小さな前菜  
Cortessa Rosa Brut 2008



グイド・ベル・イターリーのエンリコ・パネロシェフと厨房で談笑するファリネッティ氏

「フォンタナフレdda」は、ピエモンテで最大のワインの造り手である。本拠を置く、バローロでは、当然その規模は抜きん出ているが、「フォンタナフレdda」は、規模だけでなく、質においても、ピエモンテそしてバローロを代表する造り手となっている。

代官山に2008年に出店したEATALYのオーナー、オスカー・ファリネッティ氏は、この「フォンタナフレdda」も所有、2009年秋にファリネッティ氏が来日した際には、代官山のEATALYにおいて、ファリネッティ氏も出席して「フォンタナフレdda」のワインとエンリコ・パネロシェフの料理を楽しむディナーが催された。

「フォンタナフレdda」のワイン造りは、イタリアを統一したヴィットリオ・エマヌエル2世が狩猟のために所有していた領地と館を受け継いだ彼の息子、エマヌエル・グエッリエーリ伯爵が、この土地にネッピオーロを植えたことに始まる。「フォンタナフレdda」という名前の意味は「冷たい泉」。農園内にある泉に由来する。

「フォンタナフレdda」は、バローロの人口、セツラルンガにある。バローロの規定地区に90ヘクタールのブドウ畑を持ち、その中には、ラ・ローザ、ラ・デリツィア、ラ・ヴィツァといったクリュもある。1999年、醸造家のダニロ・トロッコ氏、栽培責任者にアルベルト・グロツツ氏が入り、ワインの質が大きく向上する。さらに2008年から、ファリネッティ氏の経営となり、エコロジカルなワイン造り、EATALYと同じ理念のもとで、さらなる質の向上が図られている。イメージも一新すべく、0.5、1、1.5リットルのリタール瓶を導入したり、紙の使用を少なくするために極端に小さなラベルにしたり、興味深い取り組みが続けられている。ワイン造りにおいても、よりナチュラルなワインを目指し、生産量の半分近くを占めるアステイ・スプマンテを加



Agnolotti al sugo d'arrostò  
アニョロッチェ  
Barbèra Papagena 2004



Stracotto al caccchio di Karugo-waga con pinella capponata di verdure  
黒毛和牛のストラコット、野菜のピネラータソース  
Barolo 2001



Straudel di mele e cannella e gelato alla vaniglia del Madagascar  
リンゴのストッルーデル、バニラジェラート添え  
Asti

Insalata di petto d'anatra cacciato con peccie  
鴨胸肉と桃のサラダ添えて  
Gavi 2008



糖せずに造ることも取り組んでいる。  
今回のデザイナーでは、エンリコ・パネロシエフが  
ビエモンテ料理を用意し、その一皿一皿に、幸  
口のスパマンテから白ワイン、赤ワイン、そして  
甘口のアステイまで、「フォンタナフレダ」のワイ  
ンを組み合わせてサービシされた。  
「フォンタナフレダ」は、ビエモンテのワインをもち  
ろと多くの人に知ってもらいたいというが、  
「フォンタナフレダ」は、バローロについて、ビエモ  
ンテのワインについて、情報発信の面でも他の造  
り手をリードする存在だと言っていいだろう。