

EPICURIUS

エピキュリアス

同州産のベラ・ロディと合わせたい！ ロンバルディアのワイン



新たにロンバルディア州からワインが届きました！オルトレポ・パヴェーゼに畑とワイナリーを構える「フェッターリダリオ エ アルベルト」から4アイテムが仲間入りです。合わせたいのは同じロンバルディア州産のナチュラルチーズ「ベラ・ロディ」。スタッフで新規入荷ワインとワインベラ・ロディ4種とのペアリング検証もしてみました。スタッフの所感を抜粋したので、ぜひ参考にしてみてください

生産者プロフィール



フェッターリダリオ エ アルベルト Ferrari Dario e Alberto

ロンバルディア州南西部、ミラノから60kmほど南に位置するパヴィア県のオルトレポ・パヴェーゼ。ここは泥灰土・白亜質・砂質・石灰質など多様な土壌、穏やかな気候に恵まれたワインの一大産地です。フェッターリダリオ エ アルベルトは1955年この地で創業、フェッターリ家が家族で経営するワイナリーです。農家の3世代目にあたるダリオとアルベルトの兄弟が家族の農業を継いだのがワイナリーのはじまり。2017年からは4代目のアレックスが経営・醸造をすべて引継ぎ、伝統を守りながらワイン造りに励んでいます。



ピノネロ スプマンテ ブリュット

産地：ロンバルディア州

格付：DOCオルトレポ・パヴェーゼ

品種：ピノネロ Alc.12%

参考上代：¥2,700(税別)

白泡・辛口



ラスバドゥーラ、クラシコ◎

黒ぶどうを使用した厚みのあるスプマンテ。スパークリングワインに適した酸度・糖度のぶどうを収穫、シャルマ製法で醸造。美しく立ち上るきめ細やかな泡に酵母由来の香り。フルーティーでドライ。心地よい酸。乾杯に、食中を通して合わせるのもおすすめ。



■ペアリング検証 スタッフ所感

- ・スプマンテの泡とラスバドゥーラの柔らかな口あたりがマッチ。
- ・削ったスパドゥーラと合わせて軽やかに楽しめる。
- ・ワインの小麦のような香ばしさとクラシコのミルク感が好相性。
- ・このワインと合わせるとクラシコがより口あたり丸く感じた。

ポナルダ

産地：ロンバルディア州

格付：DOCオルトレポ・パヴェーゼ

品種：クロアティーナ Alc.12.5%

参考上代：¥2,350(税別)

赤微発泡・ミディアムボディ



ラスバドゥーラ、クラシコ◎

手摘収穫後、発酵。滓引き後はタンク内で静置させ、密閉タンクで二次発酵を行う。深いルビーレッド色に美しい泡。チェリーやブラックベリー豊かな香り。辛口ながらも果実味にあふれ味は柔らか。冷やしたものをサラミやチーズと合わせて。



■ペアリング検証 スタッフ所感

- ・ラスバドゥーラの魅力がより引き出された。
- ・サルーミ&ラスバドゥーラxポナルダは鉄板だが本当に相性良い。
- ・少し温度を上げつつ、ゆっくり楽しむならクラシコ。
- ・クラシコを用いたお料理(パスタなど)ともよく合いそう。

ピノネロ ピアノ

産地：ロンバルディア州

格付：IGTプロヴィンチャ・ディ・パヴィア

品種：ピノネロ Alc.13%

参考上代：¥2,700(税別)

白泡・辛口



ピアンカ・ラスバドゥーラ◎

エチケットは札状で、ヒモでかけてあります

黒ぶどうを使用。手摘収穫・ソフトプレス後、ステンレスタンク発酵。フルーツの他、バルサミコ、アーモンドの華やか香り。フレッシュな果実感と心地よい酸。ナッツのようなまったり感。すっきりとした余韻。魚料理、チーズなどと。



■ペアリング検証 スタッフ所感

- ・ピアンカの脂肪分とワインのオイリー感のマリアージュ。
- ・質感なめらかなピアンカとワインの粘性がからまって心地よい。
- ・メロンのような香りと若い熟成のチーズとの相性が良かった。
- ・ラスバドゥーラにはサラダやフルーツも添えるとおいしい。

ブッタフォーコピオロジコ

産地：ロンバルディア州

格付：DOCオルトレポ・パヴェーゼ

品種：クロアティーナ、バルベーラ、ウバ・ラーラ、ヴェスポリーナ

参考上代：¥3,100(税別) Alc.14%

赤・フルボディ



オーロ◎

エチケットは札状で、ヒモでかけてあります

オーガニック栽培の4種のぶどうを手摘収穫。発酵後は収穫年の翌秋までタンク内で熟成。香りはスパイスのニュアンス。グリーンでスムーズ。十分な骨格あり。ハム・サラミ、肉系パスタ、メインならジビエなど、幅広いペアリングが可能。



■ペアリング検証 スタッフ所感

- ・スパイシーな味わいとオーロの熟成感が合う。
- ・相対的に見てもポリウム・熟成感でオーロが◎

お見頃は営業担当・商品センターへお気軽にお申し付けください。ベラ・ロディ4種のカタログは右のQRコードからご覧いただけます。→



最後までお読みいただき、ありがとうございます。
次回もお楽しみに！

発行：株式会社ティーアイトレーディング
お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。