

ワインヴィネガーの常識を超える

ALBARETTO DELLA TORRE | PIEMONTE

# Cesare

チーザレ



### ▲美食家に愛されたレストラン

ピエモンテ、バローロから東へ 5km、人口 300 人の村、アルバレット・デッラ・トーレに、今も美食家達に語り継がれるレストランがありました。レストラン・デイ・カッチャトーリ。シェフ、チーザレ・ジャッコネによる、このレストランは彼の控え目な人柄の為、ミシュラン等のレストランガイドの掲載を拒んでいたため目立つ存在ではありませんでしたが、地元はもとより世界の美食家達に愛された名店でした。

『チーザレ・ジャッコネは並外れた才能を持っている。常に常識外で新しいヴィジョンも持っている。彼の料理は非常に複雑であると同時にシンプルでもある。私は彼の料理を忘れることができないだろう』アメリカ NO.1 シェフ、トーマス・ケラーはチーザレの料理をこう評しました。

70 年代、チーザレはランゲの伝統的アチエート・ディ・ヴィノ（ワイン・ヴィネガー）を探しますが、見つける事ができません。仕方なく、自分のレストランで使う為にアチエート・ディ・ヴィノを作り始めます。地元、ランゲ地方の伝統的なワイン。しかも、最高峰の造り手のワインを使い、何も加えず、地下セラーで熟成させた伝統的アチエートは、芳醇な香で旨味が強く、一般的なアチエートとは全く違うものでした。

### ▲料理を引き立てる

イタリアでは、多くのシェフが菜園や農園を持ったり、家禽を飼育したり、葡萄やオリーブを栽培したり、自分の手で料理の素材作りをするのが一般的です。その中でも地元のワインから手軽に作る事ができるアチエート・ディ・ヴィノは、シェフだけでなく、広く家庭でも親しまれていました。

『チーザレはあまりにも日常的な調味料とされてきたアチエート・ディ・ヴィノを料理の素材、また特にワインとの相性において重要な要素だと捉えていたのです。ランゲの恵まれた環境の中でバローロ、アルネイス、バルベラ等、それぞれのワインの特質を活かし、熟成させたアチエート・ディ・ヴィノを料理によって使いわけていました』

90 年代に入ると、チーザレは、伝統的アチエート・ディ・ヴィノが理解されていない事を嘆き、高級食材店、ワインバー、レストラン等への販売を開始します。チーザレが亡くなった今では、息子、オスカーが引き継ぎ、イタリア国内は勿論、世界各国、日本でもチーザレのアチエート・ディ・ヴィノは愛されています。

### ▲ノン・フィルター、熱処理もなし

アチエート・ディ・ヴィノは、この地方の伝統に則り作られます。地元の伝統的なワインから作る事は重要です。勿論、最高の造り手のワインを使います。ワインは、ゆつり桑の実やオーク、チェリーの古い樽に入れられます。樽をいっぱいにする事なく、空気と触れ合う状態のワインにマードレを加えて冷暗所で保管します。ほかに何も足しません。

『本来の風味を保つために、フィルター処理や熱処理等をしていませんので、瓶内では酵母が生きています。その為、あえて瓶は完全密封されていません。また、瓶内に白っぽい浮遊物、または沈殿物が見かけられることがありますが、これは葡萄の皮および長期熟成によりヴィネガーの成分が析出したものです』

通常のヴィネガーと同じく、色々な料理の調理に使えますが、葡萄品種ごとの香や味わいの個性を活かして、料理の仕上げに一振りするだけで、料理に奥行きが出て、輪郭がはっきりしてきます。チーザレのアチエートは料理に格を与えてくれるようです。



メルマガ&LINE  
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表  
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

