



イタリアワイン六千年  
SEIMILA ANNI DI VINO  
ITALIANO

[www.ice-tokyo.or.jp/6000vinoitaliano](http://www.ice-tokyo.or.jp/6000vinoitaliano)



美味しく楽しい  
イタリアワイン









# おうちのおかずと イタリアワイン

白

## 魚や白身肉には

刺身(白身)、生牡蠣、てんぷら(塩)、寄せ鍋(ポン酢)、冷奴、寿司、  
鶏のから揚げ、コロッケ、茶碗蒸し、野菜炒め

軽めの辛口白ワイン

ガヴィ(ピエモンテ州)、ソアーヴェ(ヴェネト州)、  
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ(トスカーナ州)、  
フラスカーティ(ラツツイオ州)など。

白

## 魚や白身肉の揚げ物、 焼き物には

てんぷら(てんつゆ)、おでん(関西風)、クリームコロッケ、  
エビフライ、しゃぶしゃぶ(ポン酢)、焼き鳥(塩)、  
クリームシチュー、湯豆腐(柚子こしょう)、アジの塩焼き、  
カキフライ、揚げだし豆腐、マカロニグラタン、ホタテのバター焼き

軽めの辛口白ワイン

グレコ・ディ・トウーフォ(カンパーニア州)、  
ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ(サルデーニャ州)、  
ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・  
イエージ・リゼルヴァ(マルケ州)など。

赤

## 赤肉の料理には

しゃぶしゃぶ(ゴマだれ)、おでん(関東風)、ひじきの煮物、  
ロールキャベツ、春巻き、シューマイ、筑前煮、餃子

軽めの若い辛口赤ワイン

キアンティ(トスカーナ州)、  
ドルチェット・ディ・ディアノー・ダルバ(ピエモンテ州)、  
ヴァルポリチェッラ(ヴェネト州)  
ロッソ・ピチエーノ(マルケ州)など。

赤

## 赤身肉の揚げ物、 焼き物ソースや醤油ベースには

焼きそば、お好み焼き、味噌煮込みうどん、餃子、きんぴらごぼう、  
ハンバーグ、とんかつ、豚肉のしょうが焼き、肉じゃが、  
ぶりの照り焼き、牡蠣の土手鍋、刺身(赤身・漬け)、甘露煮、煮魚

ミディアムボディの若い辛口赤ワイン

バルベラー・ダスティ(ピエモンテ州)、  
キアンティ・クラッシコ(トスカーナ州)、チロ・ロッソ(カラブリア州)など。

赤

## 赤身肉グリルには

牛タンシチュー、牛肉の赤ワイン煮込み、  
和牛のステーキ、焼き鳥(たれ)、すき焼き、うなぎの蒲焼

重く力強い赤ワイン、熟成の進んだ赤ワイン

パローロ(ピエモンテ州)、バルバレスコ(ピエモンテ州)、  
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ(トスカーナ州)  
タウラーズ(カンパーニア州)など。

### 発泡性ワイン(スプマンテとフリッツァンテ)は食前酒として

2人でゆっくり.....辛口発泡のフランチャコルタ(ロンバルディア州)  
みんなでわいわい!!!.....中辛発泡のコネリアーノ・ディ・ヴァルドピアーデネ(ヴェネト州)  
カレーライスにも合いますよ!.....甘口発泡・弱発泡のアスティ(ピエモンテ州)  
デザート、塩大福、焼き菓子やおせち料理には.....モスカート・ダスティ(ピエモンテ州)、  
甘口のデザートワインがおすすぬ!.....モスカート・ディ・パンテッレリア(シチリア)

口ゼは冷やして、松花堂弁当と一緒に春のお花見にどうぞ!

# ワインラベルの読み方

BIANCO/ビアンコ(白) ROSSO/ロッソ(赤)

ラベルからワインの性格、内容、産地などを読み取ってみましょう。必ず表記しなければならない**義務項目**とそうではない**任意項目**があります。その区別を意識することもワインラベルを読むコツのひとつです。



■ 義務項目  
□ 任意項目

## ワイン名とその格付け

ここでは**キアンティ・クラッシコ DOCG**。

格付けをもつイタリアワインは500以上ありますから、そのすべての名前を覚えることは容易ではありません。インターネットなどから入手した格付けワインのリストを手元に置いておくのも便利です。格付けは最上級から順に「Denominazione di Origine Controllata e Garantita」「Denominazione di Origine Controllata」「Indicazione Geografica Tipica」で、それぞれDOCG, DOC, IGTと略します。(本文P.4参照)

## 瓶詰者の名前と住所

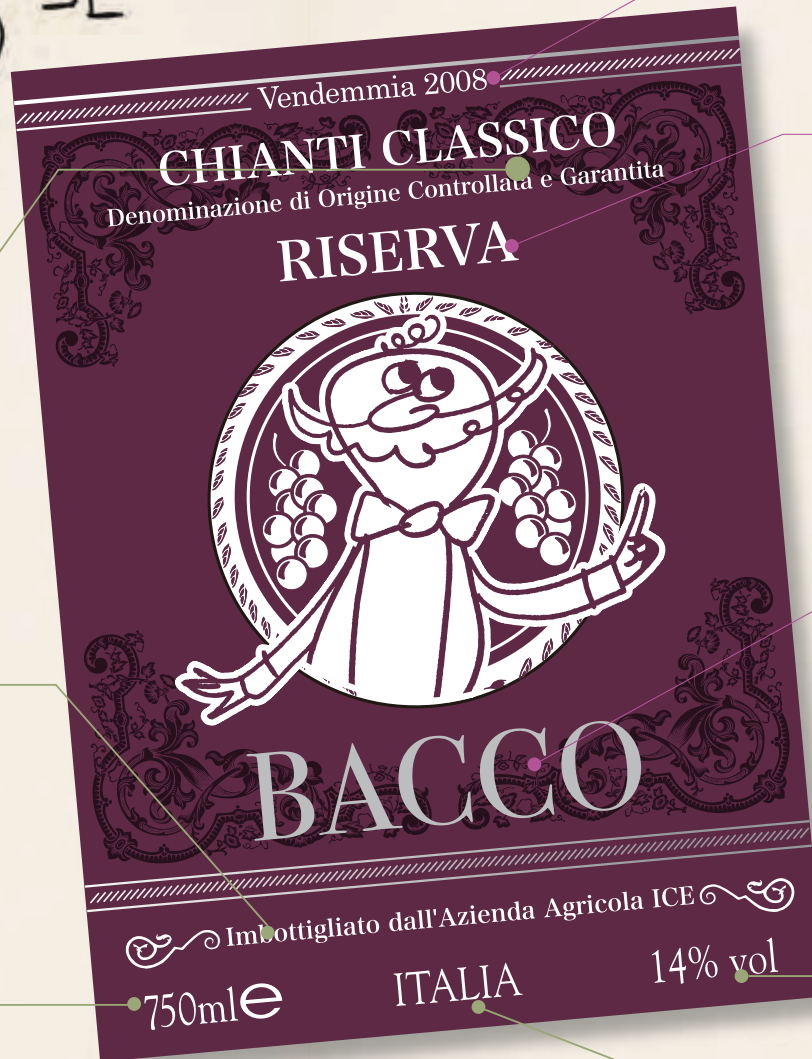
ここでは**イーチェ農場**。架空の農場です。

「Imbottigliato da～」は「～によって瓶詰めされた」という意味です。「Azienda agricola (農場)」「casa vinicola (醸造所)」「Cantina (醸造所)」「S.p.A. (株式会社)」「S.r.l. (有限会社)」などが法人を表します。住所は多くの場合バックラベルに表示されています。

## 容量

ここでは**750ml**。

「e」のマークはEU公認容量であることを示しています。



## ぶどう収穫年

ここでは**2008年**。

使用されたぶどうの85%が同一年の収穫である場合に限り、収穫年を表記してもかまいません。「Vendemmia」「Annata」ともに収穫年という意味です。

## 副表示

ここでは**リゼルヴァ**。

熟成期間が標準より

1～2年長いことを示しています。

醸造法・熟成法は一定の条件を満たしていればワインの副次的な情報としてラベルに表示することができます。「Superiore (スーパーオーレ)」はアルコール度数が標準のものより0.5～1%高く熟成されたことを、「Classico (クラッシコ)」は生産地の中でも特に古くからブドウ栽培およびワイン醸造が行われている一部地域で製造されたことを示します。

## 商号または商標

ここでは**バッコ**。架空の商号です。

瓶詰者のほかにワイン製造販売にかかわる業者があれば、その法人名を表記してもかまいません。また醸造所が古くは「abbazia (修道院)」「castello (城)」「rocca (岩)」などであって、それらの名称が現在も醸造所の愛称になっているような場合も、一定条件を満たしていればそれら建造物の名称をラベルに表示することができます。

## アルコール度数: 14%

ここでは**14%**。

## 原産国

ここでは**イタリア**。



(ワインラベルの読み方)

■ 義務項目  
□ 任意項目

SPUMANTE/スプマンテ(発砲) FRIZZANTE/フリッツァンテ(弱発砲)

発泡性ワインのラベルはスタイリッシュ。  
それでも義務項目は必ずどこかに表示されています。  
時にはバックラベルに目を通す必要もありそうです。

瓶詰者の名前と住所

ここではイーチェ株式会社。  
架空の企業です。

ワイン名とその格付け

ここでは  
フランチャコルタ DOCG。



糖分含有指標

ここではブリュット。

スプマンテに含まれる糖分は数値に代えて、  
次のような指標で表現されます。

Brut(ブリュット):辛口

Extra Dry(エクストラ・ドライ):やや辛口

Dolce(ドルチェ):甘口

ぶどう収穫年

ここでは2009年。

単一年に収穫されたぶどうを使用して  
造られたスプマンテは「Millesimato  
(ミレジマート)」と呼ばれ収穫年を表  
記することができます。



## 美味しく楽しいイタリアワイン

発行日：2022年11月1日(第十三版)

発行：イタリア大使館貿易促進部

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館 16F

Tel. 03-3475-1401 Fax. 03-3475-1440

e-mail: tokyo@ice.it

www.ice-tokyo.or.jp

# ～ワインのテイスティングノート～

お気に入りのワインを記録しましょう。



ワインラベル



ワインラベル

ワイン名

種類

生産者

ぶどうの収穫年

【このワインを飲んだのは】

年 / 月 / 日      /      /      どこで

誰と

色

香り

味

全体の評価

購入先

価格

ワイン名

種類

生産者

ぶどうの収穫年

【このワインを飲んだのは】

年 / 月 / 日      /      /      どこで

誰と

色

香り

味

全体の評価

購入先

価格





# イタリアの州

## Regioni d'Italia

※ ● は州都の所在地です。