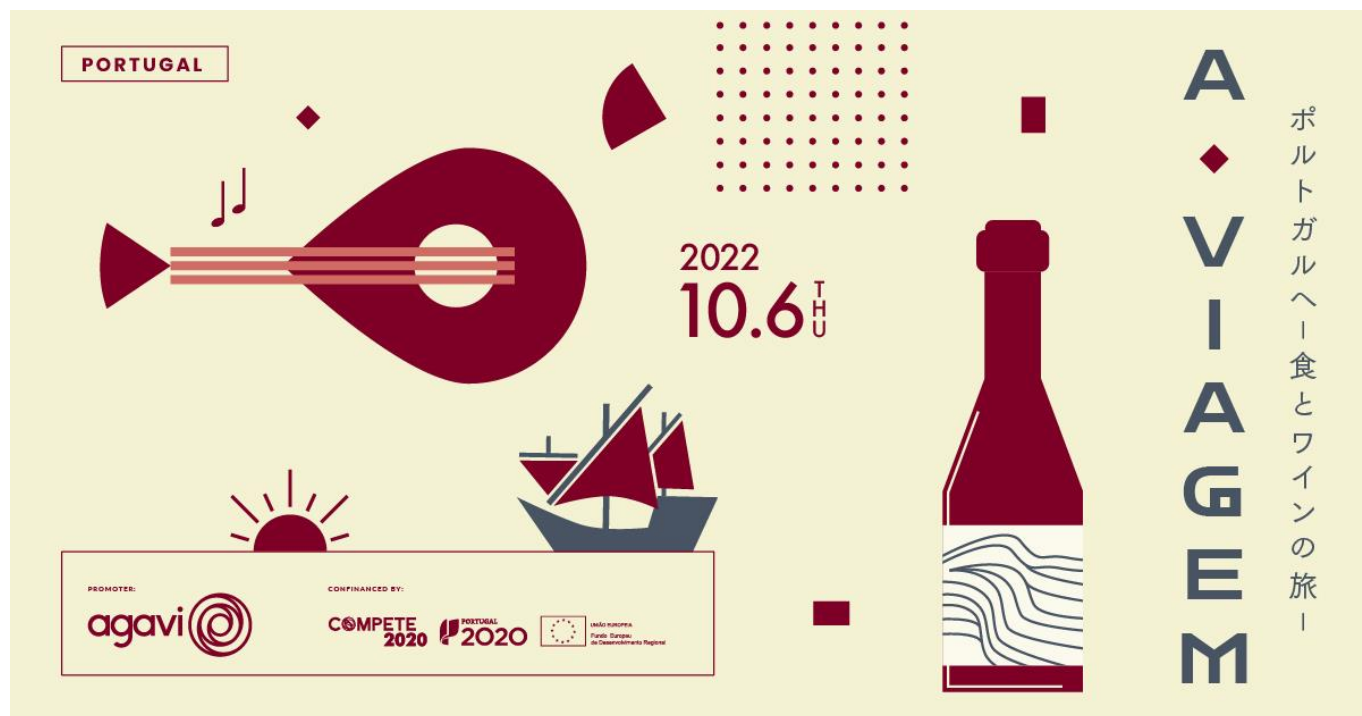


AGAVI がマゼラン世界周航 500 年を祝して
ポルトガルの食とワインを紹介するイベントを開催
A VIAGEM —ポルトガルへ 食とワインの旅—



2022 年 10 月 17 日 東京発 – ポルトガル・ポルトに本拠地を置く AGAVI – Associação Portuguesa para a Promoção da Gastronomia e Vinho, Produtos Regionais e Biodiversidade (以下アガヴィ) は、マゼラン世界周航 500 年を祝して、「A VIAGEM — ポルトガルへ 食とワインの旅 —」と題した、ポルトガルの食とワインを紹介するプレスイベントをポルトガル大使館とポルトガル政府観光局の協力の下、駐日ポルトガル大使公邸(東京都・港区)にて 10 月 6 日に開催しました。

フェルディナンド・マゼランの世界周航 500 年を記念して開催された本イベントでは、ワインと料理、そしてこれらの要素が人と人、国と国、文化と文化の関係において果たす重要な役割に焦点を当て、世界のガストロノミーを豊かにしてきた交流、発見、影響に思いを馳せるものです。日本とポルトガルの歴史的、文化的な近似性は、ポルトガルが日本に最初に到着したヨーロッパの国であるという事実にとどまりません。一例として、日本料理を代表する「天ぷら」がポルトガルの衣に由来するといわれていますが、ポルトガルより日本に伝わり、長年にわたり日本人の間浸透し、独自の発展を遂げたものは食文化に限らず多くあります。

今回、ポルトガルの多様な産地のワインのテイスティングと、ワインに合わせてポルトガルの人気シェフが創り出したポルトガル料理を体感いただきました。ポルトガルと日本のガストロノミーとそのルーツ、それらを育む土地と海、そして偉大なる文化の過去と未来に思いを馳せるひとときを日本の皆さまと共有しました。

アガヴィ プレジデントのアントニオ・ソウザ・カルドーゾ博士 (Dr. António Souza-Cardoso) は次のようにコメントしています。

PRESS RELEASE

「古より続く、ポルトガルと日本の文化交流を振り返り、より深く、より豊かに未来へと繋ぐことができる素晴らしい機会となりました。ポルトガルのガストロノミー、ワイン、農産物、そして観光は、知れば知るほど日本の皆さまにとって魅力的であると確信しております。これからも私共と同胞たちは、伝統に敬意を表しながらもモダンなポルトガルの魅力を日本の皆さまに発信してまいります。」

Wine in Motion 代表 別府岳則 DipWSETセレクトのポルトガルワインと、オフィシーナ シェフ兼オーナー マルコ・ゴメス氏 (Marco Gomes) の料理、そしてそれぞれのコメントは下記の通りです。



別府岳則 DipWSET



マルコ・ゴメス シェフ

[ワイン] バイラーダ | ルイス・パト スパークリング バガ ロゼ NV (木下インターナショナル)

ルイス・パトはポルトガル中部バイラーダ地方、コインブラの北側アナディアの地に 60ha の葡萄園を所有するワイナリー。1983年にワイナリーを受け継ぎ、それまで考えられていなかった高品質なワインをバガという品種から生み出した。そのバガから、瓶内二次発酵で造られるロゼスパークリングワインは、ラズベリー、チェリーを思わせる果実の風味が豊かで、若々しい酸味を持ちながら、コクのある、バランスのよい味わい。

[前菜 1] ポルトガル風ソーセージ クリーミーポテトとマッシュルーム添え

ポルトガル北部のトラス・オス・モンテスの郷土料理である肉とパンをベースにしたソーセージで、カリカリとした食感がおいしい。

[ワイン] ヴィーニョ・ヴェルデ | ソアレイロ プリメイラス ヴィーニャス 2020 (木下インターナショナル)

ヴィーニョ・ヴェルデで高品質なワインを産むアルヴァリーニョにいち早く取り組んだ、この品種のトップ生産者のひとり。ピオロジック

PRESS RELEASE

で栽培されている畑「プリメイラス・ヴィーニャス(最初のぶどう畑)」から収穫。ブレンドには一部、接ぎ木されていない自根のアルヴァリーニョも含まれる。エレガントで豊かな柑橘系のアロマがグラスの中で広がる。リッチな味わいで、フレッシュさと共に複雑性のある余韻が残る。

[スープ] 魚とエビのスープ コリアンダーとレモングラス風味

ポルトガルに異国の食材を紹介した、大航海時代の先人たちへのオマージュ。魚介類にオリエンタルなハーブを合わせたコクのあるスープ。



バイラーダワイン & 前菜 1



ヴィーニョ・ヴェルデワイン & スープ

[ワイン] ダオン | カーザ・ダ・パッサレーラ オ・オエノロゴ・エンクルザード 2019 (正光社)

カーザ・ダ・パッサレーラは、1892年にダオンに設立された歴史があり、ポルトガルでも最も標高の高い場所に位置するワイナリーとしても知られる。この産地を代表する白葡萄のエンクルザードを使用。白い花や柑橘類、特にレモンやオレンジのアロマも感じ取り、生き生きとした酸が前面に広がる味わいはこの産地ならではの。エレガントでみずみずしいワイン。

[前菜 2] ロブスターとイカ墨の天ぷら エシャロットソース

ポルトガルでは日本と同じ、またはそれ以上に魚介類を好んで食し、大西洋沿岸の冷たい海域が特有の香りをもつ海の恵みをもたらします。セトゥーバル産のイカ墨の衣をまとったロブスターの天ぷら。

[ワイン] アレンテージョ | カルトゥーシャ レゼルバ 赤 DOC 2015 (播磨屋)

カルトゥーシャという名前は16世紀に建てられた修道院に由来しており、この修道院で最初につくられたワインの品質、伝統、名声を反映している。アレンテージョで最も高級なペラ・マンカというワインも産むワイナリー。果実感がしっかりとあり、森の果実、ロックローズ、トリュフなどのアロマ、土のニュアンス。タンニンはそれほど強く主張せず、滑らかで余韻の酸が心地よい。肉だけでなく魚介とも合わせられる赤ワイン。

[お魚料理] タラのフィレ ポルトガル伝統のパンとひよこ豆とともに

タラは千以上の料理があるとさえ言われている、ポルトガル料理に欠かせない食材です。タラをオリーブオイルとガーリックでコンフイにし、カリカリのパンをトッピングしました。



ダオンワイン & 前菜 2



アレンテージョワイン & お魚料理

[ワイン] ドウロ | キンタ・ド・クラスト ヴィーニャ・ヴェーリャス 赤 2019 (Row & Co.)

1615 年に創業したドウロ地方の最も歴史のあるぶどう園の一つであり、ドウロボーイズにも加盟するこの産地のスティルワインの高品質化に大きく寄与したワイナリー。この産地伝統の 25~30 種類の土着品種の混植された、平均樹齢 70 年の畑から造られており、濃厚で複雑。かつ冷涼感も感じるような、正にドウロを代表するスタイル。熟したフルーツとミントのようなハーブの香り。

[お肉料理] 仔牛のほほ肉 スイートポテトピューレ添え

ポルトガルの牛肉は、標高の高い牧草地で育てられています。昔ながらの方法で低温調理された仔牛のほほ肉は、スプーンで食せるほど柔らかく仕上がります。

[ワイン] ポルト | グラハム・トゥニー 20 年 (アサヒビール)

ポルトガルを代表するワインが酒精強化ワインであるポート。数多くの造り手がいる中で、特に著名な生産者の一つが 1820 年創業のグラハム。特に樽で長く熟成を行うトゥニーの名手で、この 20 年熟成のトゥニー・ポートは代表作の一つ。プラムを思わせるみずみずしさと、熟成によるナッツやドライフルーツのようなフレーバーが織りなす複雑味が魅力。非常に気品のある甘口ワイン。

[デザート] ポルトガル風フレンチトースト 塩キャラメルジェラートとともに

フレンチトーストはポルトガルではクリスマスのデザートですが、甘いもの好きはいつでも愉しみたい逸品です。牛乳に浸したパンを揚げてシナモンと砂糖を纏わせ、ジェラートをトッピングしました。



ドウロワイン & お肉料理



ポートワイン & デザート



AGAVI – Associação Portuguesa para a Promoção da Gastronomia e Vinho, Produtos Regionais e Biodiversidade (について)

アガヴィはガストロノミー、ワイン、地域製品および生物多様性を促進するポルトガルの非営利団体です。様々な団体や経済組織が知り合い、交流するために設立された同協会は、アグリフード領域の更なるダイナミズムに貢献することを目指しています。アガヴィは主にビジネス、国際化、出版や教育分野のプロジェクト、コンテンツやイベントを促進します。

生産者や企業と協力し、国際化プロジェクト、教育プログラム、デジタルプラットフォームや雑誌 (EGGAS) のコンテンツ、「Melting Gastronomy Summit」や「Ideias à Prova」などのイベントを主催しています。ポルトガルの食とワインの普及のため、テイスティングや講演、ネットワーキングの場を提供しています。

2010年に設立されたAGAVIの創立メンバーには、AEP (ポルトガル起業家協会)、AHRESP、AEVP (ポートワイン会社協会)、ANJE (全国青年起業家協会)のほか、国内のさまざまな地域の代表が名を連ねています。

アガヴィは、フードマネジメント、新規農産物ビジネス、ツーリズムを中心に、感動、体験、発見の提供に取り組んでいます。

Marco Gomes(マルコ・ゴメス)氏 プロフィール

ポルト市の人気レストラン「Oficina(オフィシーナ)」シェフ兼オーナー。生まれ故郷であるポルトガル北部の Trás-os-Montes(トラス・オス・モンテス)地域の郷土料理に強く影響を受け、自身のキャリアにおいても常にその原点を反映した世界観を創作。2016年、ポルト市にレストラン、オフィシーナをオープン。ポルトガルの伝統とモダンを融合させた独自の料理をプロデュース。ケータリング事業も行う他、ポルトガル国内最大級のイベントホール「Super Bock Arena(スーペル・ボック・アリーナ)」内のレストランエリア全体の運営責任者も務める他、レストラン・ホテル業界のコンサルタントとしても活躍中。今回初来日。

別府岳則 氏 プロフィール

Wine in Motion 代表。WSET Diploma、JSA ソムリエ、ポートワイン騎士団 騎士、International Personality of the Year of Asia 2018 (Wines of Portugal)。ソムリエ、インポーター、ワインショップなどワインに様々な角度から関わり、現在はフリーランスでワインの魅力を発信する。オーストリアやポルトガルワインを中心に、世界のワインについて幅広い知識と経験を持ち、ポルトガルではワインコンクールの審査員なども担当。

<本件に関するお問い合わせ先>

A VIAGEM イベント事務局(旭エージェンシー内) 担当:黒瀬

e-mail: agavi@asahi-ag.co.jp