

Diana Lenzi インタビュー

<http://www.foodandwine.com/wine-regions/italy/diana-lenzi-chianti-estate>

2016年8月10日

Diana Lenzi ディアナ・レンツィはなぜローマでのシェフとしてのキャリアを捨て、キャンティの家族のワイナリーを継承したのか

<インタビュー>

エノロゴになる前はシェフでしたが、どうしてシェフになったのですか？

母がいたからです。母は私に調理学校で習うよりも多くのことを教えてくれました。母はアメリカ人で、19歳の時にイタリアに来ました。最初の夫(フィレンツェの人)と結婚した時、義理の母がフィレンツェ料理・トスカーナ料理を母に教えました。もちろん自分の息子に美味しい料理を食べさせたかったからです！

母は今でもとても伝統的な料理を作ります。パンチェッタ入りポークレバーの腸詰などです。父がレバーを好きだったからです。

私は9歳の時からリゾットを作り始めました。お客様を呼んだ時に、母はリゾットを作り始めるのですが、その後すぐお客様のところに行ってしまうので、私は一人で調理台でブロードをつぎ足しながら混ぜていたのを覚えています。

Petroio でのワイン造りのために シェフとしてのキャリアを捨てたのはなぜですか？

ワイナリーは私の生活の一部でした。この日が来ることはわかっていました。

また、私の父はワイナリーを経営することができませんでした。彼は有名な神経学者で、その両方をやることができなかったのです。そのため私はワイナリーに戻ってきました。

シェフとしての経験がワイン造りに役立ったことは？

料理とワイン造りを全く同じように行っています。まず材料を選びますが、絶対に最高の材料でなければなりません。自分の庭で取れたトマトでソースを作るときに、自分の庭のオリーブオイルとバジルだけで作ったら、私は人々を驚かせるようなソースを作ります。ですが大量生産のトマトを使ったら、見栄えは良くても、人々を感動させる料理は作れません。

ワインも同じです。ここには健康で美しいブドウがあります。これが私のワインの材料です。私のワインが人々に飲んだヴァンテージを思い出させるのを知っています。

Chianti に最も合う料理は何ですか？

Chianti Classico とトマトを合わせるのが好きなのは何故か、とよく聞かれますが、その2つはトスカーナの伝統的な組み合わせだからです。パンツァネッラを作るのが大好きですが、これは農民の料理で、夏野菜のサラダと熟したトマト、パンの残りで作ります。私はそれにオリーブオイルとバジル、ニンニクで風味付けしたクルトンを加えますが、Poggio al Mandorlo に非常に良く合います。

レストランのキッチンとワイナリーは男社会だと思われませんが、あなたのキャリアの中で男性主義がどのくらい問題でしたか？

イタリアは男性優位の国です。以前ほどではなくなりましたが、女性は何か一つでも新しい改革を行うためには、毎回良い仕事をしてそれを認知してもらうために、戦わなければなりません。例えばトスカーナでは、娘にワイナリーが継承されるのは他に選択肢がない場合のみです。しかしこれは変わりつつあります。ブドウ栽培や醸造の分野に入る女性が増えています。

Petroio では、私の右腕になる Ilaria Marcomini は 2001 年からここで働いていますが、私が戻ってきたとき、私にケミストリーを教えました。畑の外では彼女は私にブドウの葉の退色が何を意味するのかを教えてくださいました。

多くの人が Chianti Classico は回復傾向にあると言っていますが

その通りです！ Chianti Classico は 80 年代、90 年代にその評判を落とすような全てのことをやってきました。ワインのアイデンティティが失われてしまったのです。

今、良いワイナリーは土地が求めているものに回帰し始めています。これは私たちの起源への回帰であり、Chianti にとって素晴らしいことです。

Chianti エリアでイノシシの被害が大きな問題になっていると聞きましたが

トスカーナの全体です。私たちは野生動物に侵略されつつあります。鹿は春先に出てきて初芽を食べてしまうし、イノシシも全てをズタズタにしてしまいます。ヤツラはとても向こう見ずで獰猛です。私たちは今年、収穫の 1/5 を失いました。一方でとても美味しいです。

食べてしまうこと、それが解決策ですね

その通りです。私の提案は、Siena でイノシシのラグーを作ることです："Il Sugo di Siena" それをきれいな瓶に入れて世界中で販売するのです。オオカミを連れてきてイノシシを減らす、という他の天才が考えついたアイデアより、ずっと良いアイデアだと思います。今ここにはイノシシとオオカミ両方がいるのです。。。

Diana Lenzi の経歴

ディアナはパメラとジャンルイジの娘としてローマに生まれた。高校を卒業した後、ローマ大学で政治学を専攻し、学位を取得。卒業後、元々好きだった料理への情熱に従うため、ローマのガンベロロッソで料理コースを取り、卒業。その後 2007 年から 2008 年まで、ローマの数軒のレストランで働く。(2007 年にローマのミシュランスターレストラン Acquolina でシェフとして働いていた。<http://www.acquolinahostaria.it/>)

2008 年にワイナリーに戻り、Fattoria di Petroio のマネジメントを引き継ぐ。“働きながら学ぶ”という母親のモットーに従い、セラーで働き、本を読み、ワイナリー運営の全てを全身全霊で学んだ。畑の作業もカンティーナでの醸造も、販売活動もプロモーションも、ワイン生産・ビジネスの全ての過程を、パッションとエネルギーを投じてマネージしている。

ペトロイオというワイナリーの歴史と伝統を重んじながら、さらに上のレベルに引き上げ、キャンティ・クラッシコ本来の高品質な伝統とテロワールを世界に伝えたいと願っている。

彼女は、ツアーや、トスカーナの伝統的なランチ、クッキング教室、その他色々なサービスなどを通して、ペトロイオのエリアの素晴らしさを人々に伝えることを楽しんでいる。

ワイナリー運営の傍ら、2014 年 10 月から 2015 年初めまで 5 か月間 地元のレストランでも働き、今後はペトロイオでプロフェッショナル・キッチンとイベント用のクッキング・スペースをオープンしたいと思っている。

