

7月イタリア新入港

「ロアーニャ」バローロ、バルバレスコ新ヴィンテージ入港

ロアーニャの歴史は古く、1880年まで遡る。1890年にバルバレスコが初めて造られたので、それ以前からロアーニャはワインを造っていた。1929年に「モンテフィーコ」、1953年には「パイエ」1961年には「アジリ」を取得、畑も、栽培、醸造に対しての哲学も代々受け継がれ現当主は「アルフレッド・ロアーニャ」。2001年からは息子「ルカ」も参加し、デルトーナ等新しい事も始めている。

1971年がアルフレッドの最初のヴィンテージ。100年以上前から化学肥料は勿論、有機肥料も一度も使ったことがない。春先に刈り込まれる下草がその役割を果たしてくれる。生物多様性を維持する事で植物や昆虫、動物、バクテリアが自然と均衡を保つようになる。人間が環境を整えることは出来ないと彼等。マルゴッタ(プロヴィナージュ)でぶどう樹を増やし、畑には色々なクローンが混在している。樹齢40年以上の樹のみでバローロ、バルバレスコを造り、畑の個性を表現している。そしてもうひとつロアーニャの特徴は100日間の長期マセラシオンを施している事。濃さを得る為ではなく旨味をえる。30日を超えると旨味が果皮に戻っていき、その後戻ってくるそう。

2014年が初リリースだったデルトーナの2015年も入港。2014年とは逆に暑かった年のデルトーナ、楽しみですね。

■PajeV.V

石灰、砂岩土壌。南東向き。劇場型に広がリタナロ川からの風が吹く畑。1.83ha。ロアーニャの代名詞的畑。女性的なワインとなる。

■MonteficoV.V

泥灰土、石灰土壌。モンテフィーコの中心に位置。0.24ha。アジリよりも線が細く伸びのあるワイン。

■AsiliV.V

泥灰土、石灰土壌に赤みがかった砂が混じる。アジリの中心に位置。0.22ha。力強く男性的なワインとなる。

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | メモ | 入港数 | ご注文数 |
|-------|---|------|---|-----|--------|-------------|------|------|
| A1722 | Barbaresco "Paje" バルバレスコ・パイエ | 2012 | 赤 | 750 | 11,200 | | 180本 | 本 |
| A1724 | Barbaresco "Paje" Vecchie Vigne バルバレスコ・パイエ<<ヴェッキエ・ヴィーニユ>> | 2012 | 赤 | 750 | 19,800 | 樹齢80年以上 | 30本 | 本 |
| A1728 | Barbaresco "Cricchet Paje" バルバレスコ・クリケット・パイエ | 2008 | 赤 | 750 | 79,000 | 30本のみ | 30本 | 本 |
| A1726 | Barbaresco "Montefico" Vecchie Vigne バルバレスコ・モンテフィーコ<<ヴェッキエ・ヴィーニユ>> | 2012 | 赤 | 750 | 19,800 | 樹齢80年以上 | 30本 | 本 |
| A1725 | Barbaresco "Asili" Vecchie Vigne バルバレスコ・アジリ<<ヴェッキエ・ヴィーニユ>> | 2012 | 赤 | 750 | 19,800 | 樹齢80年以上 | 30本 | 本 |
| A1723 | Barolo "Pira" バローロ・ピラ | 2012 | 赤 | 750 | 11,200 | | 180本 | 本 |
| A1727 | Barolo "Pira" Vecchie Vigne バローロ・ピラ<<ヴェッキエ・ヴィーニユ>> | 2012 | 赤 | 750 | 19,800 | 樹齢80年以上 | 30本 | 本 |
| A1720 | Langhe Bianco "Solea" ランゲ・ビアンコ・ソレア | 2015 | 白 | 750 | 8,800 | Piraのネッピオーロ | 120本 | 本 |
| A1721 | Derthona Bianco "Montemarzino" Timorasso デルトーナ・ビアンコ・モンテマルツィーノ・ティモラッソ | 2015 | 白 | 750 | 8,800 | | 120本 | 本 |

「マリオ・ガッタ」フランチャコルタ規定外、グッサーゴのミネラルを表現

マリオはフランチャコルタの東部の山の上でその土地の野菜などを使った料理を出すトラットリアを経営。同時に自然農業のコンサルタントとしても働き始め、パオロ・ベアの畑造りも担当していた。そのマリオが自分の理想を追い求め始めたのが「マリオ・ガッタ」。トラットリアは辞めてしまい、畑の管理も、収穫も、醸造も全て1人で行い、理想のスプマンテを造っている。畑はフランチャコルタの最東部「グッサーゴ」と「チェラティカ」に所有。標高300~500mで粘土石灰質土壌。海に由来し、貝殻などが沈殿。ミネラルの表現に向く土壌。その土地を最大限表現する為にシュール・リー期間を長くし、ドサージュをしない。果実よりも塩っ気を感じさせる味わいです。

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | メモ | 入港数 | ご注文数 |
|-------|---|--------|-----|-----|--------|--------------|-----|------|
| 697Z0 | Brut Dosaggio Zero "Traccia" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・トラッチャ | [2011] | 泡 | 750 | 5,400 | 40ヶ月シュール・リー | OK | 本 |
| 697Z1 | Brut Dosaggio Zero "Esperidi" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・エスペルディ | [2009] | 泡 | 750 | 7,600 | 60ヶ月シュール・リー | OK | 本 |
| 697Z2 | Brut Dosaggio Zero Rose "Estia" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ・エステア | [2008] | 泡ロゼ | 750 | 8,600 | 70ヶ月シュール・リー | OK | 本 |
| 697Z3 | Brut Dosaggio Zero Rose "Era" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ・エラ | [2003] | 泡ロゼ | 750 | 12,000 | 120ヶ月シュール・リー | 59本 | 本 |

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名 担当者様 様

電話番号 帳合酒販店 納品日 月 日