

7月イタリア新入港②

「ラモレスカ」職人「フィリッポ」が造る「健康で、綺麗で、美味しい」ワイン

2005年から開始した「ラモレスカ」。ワイナリー開始当時フィリッポはベルギーでイタリアレストランを経営しており、シチリアとベルギーを行ったり来たりしていました。2010年にシチリアに移住、フィリッポのワイン職人としてのキャリアが本格的にスタートします。彼の出身地である「サン・ミケーレ・ディ・ガンザリア」に10haを所有。5haがオリーブ畑残りの5haが葡萄畑です。標高450mに位置し常に風が吹き、乾燥した場所。畑は完全ピオロジック。有機肥料も使用せず、下草と葡萄の枝を土に返すこと、豆類を植えて窒素を供給することだけで土壌を活性化させています。「自分は職人、ワイン造りでミラクルを起こす事は出来ない、だから最高の葡萄を得ることが大事」とフィリッポ。

ワイン造りに関しては2012年から今のスタイル。「ピアンコ」は以前、マセレーションを2週間行っていました。今は2日間のみ。2010年にヴァンナチュールの試飲会を行った際、色々な造り手の長期マセレーション白ワインを試飲した所、全てのワインが同じに感じてしまい、長期マセレーションで得られるのはマセレーションの個性で、品種やその土地の個性では無いと思い、それまでの造り方から今の造り方に変更。ヴェルメンティーノの品種個性が最大限表現され、綺麗で直ぐに美味しく飲めるワインとなりました。今回入港した2016年は乾燥した年、今飲んで美味しいですが、4年ほど熟成させるとその真価を発揮するそうです。

そして「ロザート」と「ネロカピターノ」は2017年が入港。通年より暑く、より乾燥した年。葡萄の成熟がとても速く進んでしまい、酸を残すため、収穫を2週間早めました。その為「ロザート」は2016年に比べアルコール度数が低く果実感より酸の印象があります。「ネロカピターノ」は葡萄の種が完熟していなかったため、通年はマセレーション2週間の所4日間のみとなり、より軽快な飲み口となっています。年毎にキャラクターが違う葡萄を職人「フィリッポ」が向き合っており、「健康で、綺麗で、美味しい」ワインにしています。是非お試しください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1551	Lamoresca Bianco ラモレスカ・ピアンコ	[2016]	白	750	3,800	100%ヴェルメンティーノ	320本	本
A0835	Lamoresca Rosso ラモレスカ・ロッソ	[2016]	赤	750	3,800	50%フラツパート 50%ネロ・ダヴオーラ	133本	本
A1552	Lamoresca Rosato ラモレスカ・ロザート	[2017]	ロゼ	750	3,200	50%フラツパート 50%ネロ・ダヴオーラ	304本	本
A0837	Nerocapitano ネロ・カピターノ	[2016]	赤	750	3,000	マセレーション14日間	426本	本
A1553	Nerocapitano ネロ・カピターノ	[2017]	赤	750	3,200	マセレーション4日間	OK	本
A0838	Mascalisi マスカリージ	2015	赤	750	3,800	95%N.マスカリージ 5%フラツパート	完売	本

「カウドリーナ」桃の香と葡萄の爽やかな甘み

当主「ロマーノ・ドリオッティ」は高品質モスカート・ダスティを造り始めた最初の造り手と言われます。それ以前のモスカート・ダスティは大手企業やコーペラティブによるもので量産ワイン。品質重視のモスカート・ダスティは存在しませんでした。甘いだけの単純でつまらないモスカート・ダスティではなく、果実由来の甘みと酸味のバランスを重視しています。北、西、南斜面の色々な条件のモスカートをアッサンブラージュする事でそのバランスをとります。そして彼等の所有する葡萄樹が30~50年とモスカートとしては異例の高さ。そこからも複雑味を得ています。

ワイン造りはとてもシンプル。モストの時点でワインの品質はほぼ決まってしまうので正しいタイミングで収穫し、糖度と酸度を確保します。収穫は手作業で酸化を防ぎ、1日低い温度で落ち着かせてから圧搾。その後、珪藻土のフィルターで固形物を取り除き、モストをアッサンブラージュし、味わいのバランスをとって発酵開始。18℃の低温発酵。それぞれのアルコール度数に達したところで亜硫酸は使わずに一気に冷却し発酵を止めます。亜硫酸を使わない為非常にピュアな飲み口となります。本物のモスカート、是非お楽しみください。

■アスティ・スプマンテ

1975年植樹の畑。アルコール7.5%、ガス圧5.7。糖度は低く、食前酒としても楽しめる。ラベルデザインは友人だった故ロマーノ・レヴィ

■モスカート・ダスティ・カウドリーナ

色々な畑のアッサンブラージュ。アルコール4.7%、ガス圧2.5。フレッシュで典型的なスタイル。

■モスカート・ダスティ・ラ・ガレイサ

1970年に植樹された最も古い単一畑「ラ・ガレイザ」アルコール5.6%、ガス圧2.5。果実のリッチさに芯の通った勢いのある酸。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0874	Asti Spumante "La Selvatica" アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ	N.V	泡	750ml	2,900	アルコール7.5度	OK	本
A0872	Moscato d'Asti "La Caudrina" モスカート・ダスティ・ラ・カウドリーナ	2016	微白	750ml	2,600	アルコール4.7度	OK	本
A0873	Moscato d'Asti "La Galeisa" モスカート・ダスティ・ラ・ガレイサ	2016	微白	750ml	2,800	アルコール5.6度	226本	本
A0875	Moscato Passito "Redento" モスカート・パッシート・レデント	2013	甘	500ml	3,400	パッシート	193本	本
A0876	Barbera Frizzante "La Guerriera" バルベラ・フリッツァンテ・ラ・グエリェラ	2016	微赤	750ml	2,400	バルベラ微発泡	OK	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