

8月イタリア新入港①

「アンドレア・アリチ」60ヶ月熟成のリゼルヴァ入港

前回入港分からエチケッが一新した「アンドレア・アリチ」妻アンナのデザインで彼等は非常に気に入っています。既にお気づきの方もいらっしゃると思いますが、エチケッを変更したタイミングでワイン名も若干変え「フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ウノ・ブリュット」となりました。葡萄や醸造方法は何も変わっていませんが、自分達の最初のフランチャコルタなので「UNO」としたそうです。今回は「ロゼ」と「リゼルヴァ」が新たに入港。彼等の「グッサーゴ」の表現がより良く理解できます。ピノ・ネロは収量が少なく、病気になりやすい為あまり造られておらず、ピノ・ネロ100%のフランチャコルタを造っている生産者は4社しかいません。彼等のピノ・ネロは密植率が高く、風通しの良い急斜面の畑の為、健康で強い葡萄を得る事が出来ます。そして60ヶ月瓶熟した「リゼルヴァ」。石灰岩盤に由来する強い酸と硬いミネラルは熟成する事で昆布出汁のような旨味が出てきます。120本のみとなります。「グッサーゴ」だからこそその旨味。体験してください。

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | メモ | 入港数 | ご注文数 |
|-------|---|------|-----|-----|--------|-----------|------|------|
| 69W23 | Franciacorta Dosaggio Zero "Uno" フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ウノ | N.V | 泡 | 750 | 5,600 | | OK | 本 |
| 69W24 | Franciacorta Dosaggio Zero "Rose" フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ | N.V | 泡ロゼ | 750 | 7,600 | 100%ピノ・ネロ | 120本 | 本 |
| 693Q5 | Franciacorta Dosaggio Zero "Nero" フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ネロ | 2010 | 泡 | 750 | 8,600 | | 93本 | 本 |
| A2029 | Franciacorta Dosaggio Zero Riserva フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・リゼルヴァ | 2010 | 泡 | 750 | 12,000 | 60ヶ月瓶熟 | 120本 | 本 |

「イ・クリヴィ」COFの伝統

樹齢80年以上の葡萄から出来るだけシンプルにワインを造る生産者。フリーランジュースだけをステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵も行わず、清澄もしない。搾りたての葡萄の香りがするワインが理想です。その為醸造中は酸化防止剤を使用せず、ボトリング時に少量のみ。出来上がるワインは非常にシンプルですが、樹齢の高さから来る複雑さをはっきりと感じる事ができます。彼等が位置する「コッリ・オリエンタリ・デル・フリウリ」は伝統的にマセレーションをしないワインを造る土地。土着品種のそのままの個性を楽しめます。5月に来日した際、マリオの手柄ワインに対する想いに共感して下さった方やフリウリのワインや食文化の多様性に驚かれた方が多くいらっしゃり、マリオも非常に嬉しそうでした。日本で食べたイタリア料理でも日本料理でも素材の使い方が自分達のワイン造りに共通する事を感じたようでした。乾燥し暑かった為収穫のタイミングが非常に難しかった2017年。シンプルなワインだからこそヴィンテージの違いも楽しんでください！

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | メモ | 入港数 | ご注文数 |
|-------|---|------|---|-----|-------|------------|------|------|
| A2009 | Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ | 2017 | 白 | 750 | 3,000 | | OK | 本 |
| A2010 | Friulano "San Pietro" フリウラーノ・サン・ピエトロ | 2017 | 白 | 750 | 3,000 | | OK | 本 |
| A2011 | Verduzzo ヴェルドゥッツォ | 2016 | 白 | 750 | 3,700 | | 240本 | 本 |
| A2012 | Malvasia Collio "Vigna 80anni" マルヴァジア・コッリオ・ヴィーニャ80アンニ | 2016 | 白 | 750 | 3,700 | 樹齢80年 | 240本 | 本 |
| A2013 | Spumante Brut Nature "RBL" スプマンテ・ブリュット・ナチュラル・エッレ・ピ・エッレ | 2017 | 泡 | 750 | 3,600 | メド・アンセストラレ | 360本 | 本 |

「サルタレッリ」32種のクローンを混植

彼らの代名詞「トラリヴィオ」の新ヴィンテージ、2016年が出荷開始です。現在この地域では病気に強く多産なクローン3種が90%を占めています。しかし彼らは昔のヴェルディッキオを復活させるため「トラリヴィオ」の畑に32種のクローンを混植させています。東向き斜面に向いており、葡萄はゆっくりと成熟していきます。その事で果皮により多くの要素を蓄え、ワインは複雑味を得る事が出来ます。2016年は暑すぎず、雨が丁度良いタイミングと丁度良い量が降った年の為ワインも非常にバランスしています。偉大な雰囲気さえ感じる「トラリヴィオ」ヴェルディッキオのポテンシャルの高さを感じてください。

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | メモ | 入港数 | ご注文数 |
|-------|--|------|---|-----|-------|-----------|------|------|
| A1541 | Verdicchio dei Castelli di Jesi "Classico" ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ・クラシコ | 2017 | 白 | 750 | 1,800 | | OK | 本 |
| A1542 | Verdicchio dei Castelli di Jesi "Tralivio" ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ・トラリヴィオ | 2016 | 白 | 750 | 2,500 | 32種のクローン | OK | 本 |
| 695B6 | Verdicchio dei Castelli di Jesi "Balciana" ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ・バルチャーナ | 2010 | 白 | 750 | 5,200 | 遅摘み辛口 | 25本 | 本 |
| 691U6 | Passito パッシート | 2014 | 甘 | 500 | 4,000 | バルチャーナの葡萄 | 120本 | 本 |
| 690Z6 | Brut Verdicchio ブリュット・ヴェルディッキオ | N.V | 泡 | 750 | 2,600 | シャルマ方式 | 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