

# 8月イタリア新入港③

## 「チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴナ」ブルネッロ800本のみ入港!

全世界割当てで完売してしまう、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノが限定数で入港いたしました。モンタルチーノ最南端「カッステルヌオーヴォ・デラ・パテ」に本拠地を置く彼ら。広大な170haの土地を所有しているが、17世紀から葡萄栽培に適していたとされる区画のみを葡萄畑にしていてそれ以外は森を残している。オルチャ川に面した南～南西向きの畑は鉄分やマグネシウムを多く含む赤土と石灰が混じる。この土壌バランスがこの土地の個性で彼らのワインの個性にもなっている。ブルネッロと同じ畑の樹齢15～20年ほどの若樹を使用したロッソ・ディ・モンタルチーノも600本のみ入港。お早めに!

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0275	Rosso Toscana ロッソ・トスカーナ	2015	赤	750	2,200		OK	本
A0157	Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ	2015	赤	750	3,800	樹齢15～20年の若樹	600本	本
A2087	Brunello di Montalcino ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ	2013	赤	750	6,900		800本	本
A2088	Brunello di Montalcino "Pianrosso" Riserva ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ・リゼルヴァ	2012	赤	750	17,800	単一区画"ピアンロッソ"	120本	本

## 「ペリッロ」過去最高評価のタウラジ・リゼルヴァ2007

標高680m、開花から収穫されるまでの期間が世界で最も長い産地と言われるカッステルフランチ村に位置。標高が高い為、気温が上がらず、葡萄はゆっくりと成長。樹に葡萄が長く着いているので様々な要素が成熟し、全く青さのないタンニンを得る事も出来る。100年以上の樹齢の自根のアリアニコで、多く栽培されているアリアニコのクローンとは違う物。「コーダ・ディ・カヴァッロ」と呼ばれ、房が長く結実不良が多く小粒。水分量が少なく葡萄自体の凝縮度が高い為ワインは果皮の影響を強く受ける。若い時は強いタンニンに覆われているが、熟成する事でネッピオーロの様な複雑さとエレガントさが出てくる。試飲をしながら飲み頃だと思うタイミングでリリースする。タウラジ・リゼルヴァ2007年はDoctor Wineで99ptなど過去最高の評価を受けた。240本のみ。そして今回は毎年少量だけ造るコーダ・ディ・ヴォルペも入港。自宅裏の小さな畑に植わっていたコーダ・ディ・ヴォルペ。樹齢は不明だが相当古い葡萄樹だと思われる。ステンレスタンクで12時間マセレーション。果皮由来の濃いオレンジ色と香もオレンジピールや緑茶の様な香りが特徴的。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
698T6	Taurasi Riserva タウラジ・リゼルヴァ	2006	赤	750	7,000	プレ・フィロキセラ	600本	本
A2044	Taurasi Riserva タウラジ・リゼルヴァ	2007	赤	750	7,800	プレ・フィロキセラ	240本	本
A1558	Coda di Volpe コーダ・ディ・ヴォルペ	2014	白	750	3,900		240本	本

## 「レ・カニエツテ」香が魅力的な「ヴェロニカ」、フレッシュな「ルクレツィア」

彼等の畑は広大な「ロッソ・ピチエーノ」エリアの最南端の内陸部「リノ・トランソーネ」に位置。海から12km離れた山間部で標高430m。500万年前の鮮新世に起源を持つ古い土壌で海底の堆積物凝固した土壌。多くの生産者は海岸沿いの平野でワイン造りを行っている為海の影響を受けるが、彼等は山の影響を受け、1年を通して冷涼。果実の濃厚さではなくミネラルを基調としたワインとなる。今回入港したモレッローネ2013年は3Bicchieriを獲得。今飲んで美味いですが数年寝かせておくと本領発揮します。次女の名前がついたパッセリーナ2017も出荷開始。彼等にとっても猛暑の年、普段よりも果実が華やかです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2020	Rosso Piceno "Rosso Bello" ロッソ・ピチエーノ・ロッソベッロ	2015	赤	750	2,400		OK	本
A2021	Rosso Piceno "Morellone" ロッソ・ピチエーノ・モレッローネ	2013	赤	750	3,200	3Bicchieri	OK	本
A2019	Offida Pecorino "Veronica" オフィーダ・ペコリーノ・ヴェロニカ	2017	白	750	2,800	ヴェロニカ(奥様)	OK	本
A2018	Passerina "Lucrezia" パッセリーナ・ルクレツィア	2017	白	750	2,400	ルクレツィア(次女)	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



テラヴェールの最新情報はFacebook  
造り手の"今"をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ  
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!

# 8月イタリア新入港②

## 「グラーチ」樹齢100年以上自根の畑「バルバベッキ」

2004年に購入した標高1000mの「バルバベッキ」フィロキセラも到達しておらず、殆どの樹が自根。「以前の所有者がケチだったお陰で一切農薬が使われていなかった」と笑うアルベルト。剪定をしておらず伸び放題だったが、健康その物の畑だった。この「バルバベッキ」の葡萄で造る「クオータ1000・バルバベッキ・シチリア・ロッソ2014」が入港致しました。標高が1000mを超える為湿気が少なくウイルスも少ない。その為病気が殆どありません。ポルドー液も必要としません。土壌は多くの鉄と窒素を保有している火山性砂質土壌。鉱物的な印象をワインに与えます。葡萄が完熟するのは11月。ゆっくりと熟した葡萄は果皮の成分が豊かでタンニンが豊富。しかし成熟するスピードがゆっくりな為青さはありません。温度管理をせず発酵。マセレーション25日間。ネッピオーロの様な複雑さを持ちます。90本のみ。同時に標高600m、平均樹齢85年のフェウド・ディ・メッツォも再入港致しました。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2023	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2016	赤	750	3,400		OK	本
A2026	Etna Rosso "Arcuria" エトナ・ロッソ・アルクリア	2015	赤	750	6,500	標高600m	240本	本
A2027	Etna Rosso "Feudo di Mezzo" エトナ・ロッソ・フェウド・ディ・メッツォ	2015	赤	750	6,900		120本	本
A2028	Quota 1000 "Barbabecci" Sicilia Rosso クオータ1000バルバベッキ・シチリア・ロッソ	2014	赤	750	18,600	標高1000m、自根	90本	本
A2022	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2017	白	750	3,400	標高600m	OK	本
A2025	Etna Bianco "Arcuria" エトナ・ビアンコ・アルクリア	2015	白	750	6,500	12ヶ月シュール・リー	240本	本
A2024	Etna Rosato エトナ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,400		OK	本

## 「ジュゼッペ・マスカレッロ」モンプリヴァート新ヴィンテージ 2013

1904年からマスカレッロ家が所有するモノポール「モンプリヴァート」レナート・ラッティが1985年に初めてバローロのクリュについての研究を発表した際にも最良の畑のうちの1つとして紹介している。標高280m、南西向き斜面。凝灰質、泥灰質土壌に強い石灰質が含まれる。極端に痩せ、表土が白い。エレガントさと複雑さと強さが共存するバローロとなる。新ヴィンテージの2013年は春から初夏にかけ非常に雨が多く気温が低かった年で、いつもより葡萄の成長がゆっくりと進んでいった。6月後半から徐々に気温が上がり雨も少なく健康的に葡萄の成熟が進んだ。7月の中旬に大雨が降り、気温も15度まで下がった。一気に進んでいた葡萄の成熟が一度止まり、その事で香に複雑さとスパイス感が特徴的に現れるようになった。9月中旬に急に気温が落ちたためしっかりと酸が残った。

ランゲ・ネッピオーロはモンプリヴァート、ヴィレッコ、サント・ステファノ・ディ・ペルノの各畑でバローロにするには品質が劣ると判断された葡萄を使って造られる。15日間マセレーション、オーク樽で熟成。熟成期間が短いヴィンテージによっては15年程の熟成も期待出来るワイン。

2016年は暑く乾燥していたが雨も適度に降ったバランスの年。長熟が期待できる。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
693W8	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2011	赤	750	21,800	3Bicchieri/GamberoR	74本	本
A0409	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2012	赤	750	22,500		84本	本
A2006	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2013	赤	750	24,800		119本	本
692F8	Barolo "Monprivato" Riserva Ca' di Morissio バローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリッシオ	2006	赤	750	78,000		5本	本
A2007	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ	2016	赤	750	8,200		120本	本
A0411	Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ	2013	赤	750	6,000		79本	本
692L1	Langhe Freisa "Toetto" ランゲ・フレイザ・トエット	2012	赤	750	4,200	樹齢25年のフレイザ	111本	本
A2008	Dolcetto Vigna Bricco Mirasole ドルチェット・ダルバ・ヴィーニャ・ブリッコ・ミラソーレ	2016	赤	750	4,300	モンプリヴァートに隣接	178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

# 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トが一変した「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、エチケット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、マリオの人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