

# 9月イタリア新入港②

## 「ジローラモ・ルツソ」アリナ新ヴィンテージ出荷開始

この地で代々葡萄栽培農家だったルツソ家。良い区画を所有しており、彼の利点になっています。自分1人で管理出来るだけの畑を残し、その他の畑は「パツピッシャーロ」や「フランクコーネリッセン」等優れた造り手に貸しています。2015年にシャンシス・ロビンソンやワイン・アドヴォゲイトが絶賛した事で世界的に人気になったワイナリー。ワインはリリースと同時に完売してしまいます。個性の異なる幾つかの畑をブレンドして造るワイン「アリナ」とエスプレッソ誌やワイン・アドヴォゲイトで高評価だった「サン・ロレンツォ」の新ヴィンテージ 2016年が出荷開始となりました。2016年は夏涼しく、適正なタイミングで適正量雨が降った年。非常にエレガントなワインに仕上がっています。どちらも全世界割当となつてしまい少量のご案内となります。ピアンコ・ネリナとロザートは2017年が入港。2017年は暑く、そして非常に乾燥した年です。完熟した果実の凝縮感が華やかです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2184	Etna Rosso 'A Rina エトナ・ロツソ・アリナ	2016	赤	750	3,900	複数畑のブレンド	600本	本
A2186	Etna Rosso "San Lorenzo" エトナ・ロツソ・サン・ロレンツォ	2016	赤	750	7,600		120本	本
A2185	Etna Bianco "Nerina" エトナ・ピアンコ・ネリナ	2017	白	750	5,400	サン・ロレンツォ、フェウドの畑	240本	本
A2183	Etna Rosato エトナ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,600	ネレロ・マスカレーゼ100%	360本	本

## 「セルジオ・アルクリ」ガリオツポの伝統を伝える生産者

「チロ」で葡萄栽培家として最も古い歴史を持つカンティーナが「セルジオ・アルクリ」当初は葡萄栽培だけだったが、1973年に現当主の父「ペッペ」が現在の位置にカンティーナを建てバルクワインの販売を開始した。栽培、醸造は祖父の時代から変えておらず、トラクターも使わず昔ながらの鋤等の農具を使った手作業。発酵容器も昔のまま。生産効率の良いグイヨに変更することもなく、アルベッロ仕立。最も古い区画の樹は収量制限をしなくても1つの樹から3房しか収穫できない。鉄等の鉱物が豊富な赤い土壌。標高100m。畑の目の前には海が広がっています。飲まれた方は今までの「チロ」イメージがガラリと変わったのではないのでしょうか。詰まった果実と伸びやかな酸。タンニンもしっかりと存在していますがざらざらはしません。これが本来の「ガリオツポ」の特徴です。夏暑かった2015年は胡椒等のスパイスのニュアンスが強く出ています。香りが華やかでアフターに塩味を感じるロゼの新ヴィンテージも入港。2日間マセレーションし発酵、8ヶ月間シュール・リー。是非伝統的な「ガリオツポ」の美味しさをお楽しみください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2187	Ciro Rosso Classico Superiore "Aris" チロ・ロツソ・クラシコ・スベリオーレ・アリス	2015	赤	750	3,200		OK	本
A2188	Ciro Rosso Classico Superiore Riserva "Piu Vite" チロ・ロツソ・クラシコ・リゼルヴァ・ピュ・ヴィーテ	2012	赤	750	5,500		244本	本
A2189	Calabria Rosato "Il Marinetto" カラブリア・ロザート・イル・マリネット	2017	ロゼ	750	3,100		364本	本

## 「バッケレート」悪い年は無い、毎年まじめに造るだけ

「カルミニャーノ」の外れの山の頂上の古い洋館の地下部分がカンティーナ。1920年からこの地に住む家系で周辺の地主でもある「ロセツラ・ベンチーニ」がオーナー。所有地は150haですがそのうち葡萄畑は8haのみ。2001年にピオディナミに変更。初年度は偶然良かったが翌年は大変だった。薬剤に慣れていた葡萄は弱く病気に害虫に侵され葡萄が激減してしまつた。ロセツラは諦めずにピオディナミを続ける。緑肥、豆類を植え、ある程度育ったら浅く耕し土に返していく。徐々に地中のバクテリアが増え、土の香りが変わった。毎ヴィンテージ飲んでみると葡萄の力強さや複雑さが年々増している事が感じられます。今回入港したカルミニャーノ2014年、皆様ご存知の通り初夏から夏にかけて晴れた日が5日程度しかなく、寒かった年。ですが彼女の畑の葡萄樹は湿気にも病気にも強く、良い葡萄を収穫する事が出来たそうです。このヴィンテージについて「畑仕事はもちろんいつもより大変だったけれど、この年の最高の葡萄を得る事が出来ました。悪い年や難しい年は存在しない。強い葡萄樹は適切に造り手が仕事をすれば毎年ちゃんと美味しいワインができる」2013年より果実のやわらかさを感じられる2014年。是非お楽しみください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2180	Carmignano "Terre a Mano" カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ	2014	赤	750	4,700		600本	本
A2181	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ	2016	白	750	4,700		600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

# 9月イタリア新入港①

## 「ベナンティ」初リリース！N. マスカレーゼのロゼ

エトナの歴史はベナンティの歴史と言っても過言でない生産者。そのベナンティの新しい試みで今回初リリースとなるロザートが出荷開始です。標高 500~700mの南~東斜面で冬季は雨が多く湿度が高く、夏季は日照量が非常に多く風通しの良い昼夜の寒暖差が大きい畑の葡萄から造っています。火山性の砂質土壌。N. マスカレーゼ 100%で造るロザート。10 月上旬に収穫、フリーランジュースとマセレーションした物を合わせステンレスタンクで15日間発酵。濃いルビー色。果実の香が華やかな印象、口に含むと火山性土壌から得られるミネラルと酸が主張してきます。まさに火山のロゼです。是非お試しください！同時に彼らにとって、とても良い年である 2016 年のエトナ・ビアンコも出荷開始。暑すぎず、適正なタイミング、適正な量の雨が降った年。素直に美味しいです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1331	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2016	白	750	3,000		OK	本
A0519	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2015	赤	750	2,800		OK	本
A2045	Etna Rosato エトナ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,400		500 本	本
A1333	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2013	赤	750	5,800		287 本	本
A1332	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2012	赤	750	5,800		260 本	本

## 「G. Dヴァイラ」ピエモンテの土着品種で造るロゼ

G. Dヴァイラからも初入港のロゼをご紹介します。世界的にもイタリア国内でもロゼの需要が高まり、多くのリクエストがあったそうです。それに答えるように始めたのが「ロザベッラ」色々な畑の若樹中心のドルチェット、バルベラ、ネッピオーロをそれぞれのタイミングで別々に収穫し醸造スタート。ステンレスで2日間程マセレーション。綺麗なピンク色です。香もバラのように華やか。実は 2016 年が初リリースでしたが、人気過ぎてすぐに完売してしまい買えませんでした。やっと皆様にご紹介する事ができましたが 600 本のみとなります。どうぞお早めに！そしてバローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ、ラヴェラは 2014 年が出荷開始。春は霜が降り、初夏から雨が降り続け晴れた日はたったの 5 日程度、本当に難しいヴィンテージ、2014 年。もちろん偉大なヴィンテージではないですが、畑仕事をまじめに行っている生産者はエレガントで芳香に優れたワインを造る事に成功しています。ヴァイラもその生産者のうちのひとつ。雨が多かったヴィンテージをプラスに表現できているワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2091	Rosabella (SC) ロザベッラ	2017	ロゼ	750	2,900		598 本	本
A1290	Langhe Rosso ランゲ・ロッソ	2016	赤	750	2,400		OK	本
A2092	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ	2016	赤	750	3,600		598 本	本
A2093	Barolo "Ravera" バローロ・ラヴェラ	2014	赤	750	8,800		58 本	本
A2094	Barolo "Bricco delle Viole" バローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ	2014	赤	750	9,800		118 本	本

## 「ベニート・フェラーラ」天然硫黄を多く含む土壌のグレコ！

1970 年代まで天然硫黄の採掘で賑わっていた「サン・パオロ・トウーフォ」この町で 4 世代に渡り農業を行ってきた「ベニート・フェラーラ」彼等の畑がある「サン・パオロ・トウーフォ」はグレコの生産地域の中で最も標高が高い 500m。表土は白く石灰が豊富な粘土質。天然硫黄が地中多く含まれている。この硫黄が彼等のグレコに独特な香と強いミネラルを与えます。新ヴィンテージの 2017 年は暑く乾燥していたので自然と収量が落ちました。さすがの葡萄もとても健康に育ちました。その為トリートメントをする回数が非常に少なかった年です。彼等のグレコは平均樹齢 50 年を越える為、根が地中深くまで到達していて猛暑で乾燥していても地中から水分を得る事が出来ると同時に地中に多く含まれている天然硫黄のミネラルも多く得る事が出来ます。2017 年はポリュミーで華やかな印象です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2096	Greco Campania "Due Chicchi" グレコ・カンパーニャ "ドゥエ・キッキ"	[2017]	白	750	2,500		OK	本
A2097	Greco di Tufo グレコ・ディ・トゥフォ	2017	白	750	3,400		OK	本
A2098	Greco di Tufo V.Cicogna グレコ・ディ・トゥフォ "ヴィーニャ・チコーニャ"	2017	白	750	4,200		OK	本
A2095	Aglianico Campania "Passo del Lupo" アリアニコ・カンパーニャ "パッソ・デル・ルポ"	2016	赤	750	2,500		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