

12月イタリア新入港

「デナーヴォロ」17年、カタヴェラは造れませんでした

ラ・ストッパ醸造長「ジューリオ」が自ら立ち上げたワイナリー、デナーヴォロ。白いアゴヒゲを生やした渋い風貌のジューリオですが、一緒に働いている三ノ輪さんによるとかなり変態的な思考で葡萄樹を極限までいじめ抜くのだそう。福岡正信を信仰する彼は無施肥、無施肥を基本とします。とは言え、土壌が痩せすぎたり、極度の乾燥によって酸素や窒素が減り過ぎないように、どの造り手も耕したり、豆類を植えて窒素を土壌に補給したり、葡萄樹を発酵させたものを畑にもどしたりと工夫しているんです。

しかし、ジューリオは本当に何もしません。土壌が痩せて土壌中の窒素が減っても、決して何も与えません。乾燥で表土が固まっても、決して耕す事はありません。土壌を、葡萄樹を極限までいじめ抜くのです。葡萄樹は苦しみ、自分の成長や肥大化を諦め、子孫を残す(葡萄)事だけに集中し始めるのだそう。そうして産まれた葡萄こそがエネルギーに溢れ、強烈な個性を持つのです。

2017年は、非常に暑い年だった為、酸度が葡萄の成熟前に落ちてしまい、収穫の時期が難しかったので若樹のカタヴェラの生産は諦めました。その代わり、ディナヴォリーノが例年以上の凝縮度！ねっとりネクターのようなトロロの液体は強烈です。葡萄果実は非常に健全で、発酵も完全に進んだので、酸化防止剤は完全無添加となっています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
697F4	Dinavolino ディナヴォリーノ	2013	白	750	3,800		600本	本
A2581	Dinavolino ディナヴォリーノ	2017	白	750	3,600	酸化防止剤完全無添加	600本	本
A0610	Dinavolo ディナーヴォロ	2015	白	750	4,200		600本	本

「マリオ・ガッタ」マリオお父さんの底力を感じる2012年

フランチャコルタの多くの造り手が苦しんだ2012年。フランチャコルタは降雨がほとんどなく、極度の乾燥に晒され、ただでさえ酸度の確保が問題になるこの地域で葡萄が焼けてしまうといった惨事が起こったのが2012年。マリオの畑はピオディナミが長く採用されているので葡萄樹は根が深く、水源まで届いているので水分は最低限確保できます。更に、長年の経験で、例年以上に葉を多く残し、日陰に葡萄を集める事で、フレッシュささえ手に入れています。まさにベテランの仕事といった感じです。マリオのワインはある種の自由さと旨みがあって、飲み終えた後の満足感は非常に高いのが特徴だと思います。冬に美味しいスパークリング！ぜひ！

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		641本	本
A2577	Brut Dosaggio Zero "Traccia" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・トラッチャ	[2012]	泡	750	5,600		1,200本	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ヶ月熟成	240本	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ヶ月熟成	169本	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ヶ月熟成	36本	本

「1701」唯一のデメテル認証フランチャコルタ

「フェデリコ」「シルヴィア」兄弟が造るフランチャコルタ。彼等の両親はロンバルディアの人で、幼い頃からオーガニック食材、家も化学薬品を使っていない健康的な家に住んでいたそう。そんな自然派志向の両親がロンバルディアで唯一手に入らない自然な食材が「フランチャコルタ」だと言っていたのだそう…。70年代のフランチャコルタはまさに工業化の真っ最中。地元のお酒なのに彼等にとって飲むに値するものは無く、シャンパーニュを飲んでいたのでそう。

そんな家で育った2人が成し遂げたフランチャコルタ初のデメテル認証取得！親子2代の悲願。今回入港のロットは2013年ベース。2012年と違い真っ直ぐな酸が背骨にある彼等らしいワイン。フレッシュで軽く、繊細なフランチャコルタこそが彼等の理想で、フランチャコルタの重さは土地ではなく、収量の多さからくることを解らせてくれるようです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0496	Franciacorta "Brut" フランチャコルタ・ブリュット	N.V	泡	750	5,400	2013ベース	1,200本	本
A0498	Franciacorta "Rose" フランチャコルタ・ロゼ	N.V	泡	750	5,600	赤ワイン的ロゼ	120本	本
A0499	Franciacorta "Millesimato" Dosaggio Zero フランチャコルタ・ミレジマート・ドサッジョ・ゼロ	2011	泡	750	8,400	城壁に囲まれたクロ	120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