

12月イタリア新入港③

「ラバヤ・ディ・ブルノ・ロッカ」ラバヤ・リゼルヴァ初リリース！

世代交代が上手くいく蔵と、世代交代で大事な何かが変わってしまう蔵があります。ブルノ・ロッカは間違いなく成功している蔵だと思います。父親がブルノのような自由人(偉大ですが)だと息子達は真面目なのです！彼等が父親、そしてお爺さんをリスペクトして始めたのが、バルバレスコ・リゼルヴァ。

■バルバレスコ・リゼルヴァ

彼等の「クラ」「ラバヤ」の2つのクリュの葡萄を使って、通常のバルバレスコとバルバレスコ・リゼルヴァを造り分けます。通常のバルバレスコは短めのマセラシオンでバリック熟成24ヶ月間。リゼルヴァは長めのマセラシオンで大樽熟成36ヶ月間。同じ畑の葡萄で同じ人が造ったのに全く違う味わいに、皆さん驚くはず。でも、どちらのワインにも共通するのが味わいの正確さと葡萄の健全さ。熟成庫のは空気清浄機が取り付けられ、いかなるカビの繁殖も許さない完璧主義者、ブルノだからこそです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69AA0	Barbaresco バルバレスコ	2013	赤	750	6,800	蔵出しバックヴィンテージ	43本	本
A2451	Barbaresco バルバレスコ	2015	赤	750	7,200		560本	本
69AA1	Barbaresco "Rabaja" バルバレスコ・ラバヤ	2013	赤	750	11,000	24ヶ月バリック	29本	本
A1294	Barbaresco "Rabaja" バルバレスコ・ラバヤ	2014	赤	750	12,000	24ヶ月バリック	198本	本
A2582	Barbaresco "Rabaja" バルバレスコ・ラバヤ	2015	赤	750	12,800	24ヶ月バリック	148本	本
A2583	Barbaresco "Rabaja" Riserva バルバレスコ・ラバヤ・リゼルヴァ	2013	赤	750	24,000	36ヶ月大樽	125本	本
A2585	Barbaresco "Curra" バルバレスコ・クラ	2015	赤	750	12,800	24ヶ月バリック	111本	本
A0619	Barbaresco "Curra" Riserva バルバレスコ・クラ・リゼルヴァ	2012	赤	750	22,000	36ヶ月大樽	305本	本
A2584	Barbaresco "Curra" Riserva バルバレスコ・クラ・リゼルヴァ	2013	赤	750	24,000	36ヶ月大樽	58本	本
695R6	Barbaresco "Maria Adelaide" バルバレスコ・マリア・アデライデ	2011	赤	750	15,000	長期マセラシオン	12本	本
A2586	Langhe Nebbiolo "Fralu" ランゲ・ネッピオーロ・フラル	2016	赤	750	3,800		474本	本
695R8	Langhe Rosso "Rabajolo" ランゲ・ロッソ・ラバイオロ	2013	赤	750	4,800		33本	本
A1296	Barbera d'Asti バルベラー・ダスティ	2015	赤	750	3,200		577本	本
A1295	Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ	2015	赤	750	3,600		120本	本
A2587	Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ	2016	赤	750	4,000		120本	本
A2453	Dolcetto d'Alba "Trifole" ドルチェット・ダルバ・トリフォレ	2017	赤	750	2,800		223本	本
A2452	Langhe Chardonnay "Cadet" ランゲ・シャルドネ・カデ	2016	白	750	3,900		545本	本

「カンティーナ・デル・ダブルノ」棚仕立のファランギーナの緩さ

ファランギーナと言えばこの造り手！協同組合だからこそ、昔ながらの棚仕立のファランギーナを保存できています。現代的凝縮してアルコールの高いファランギーナではなく、毎日の食事に寄り添うようなファランギーナ。でも、こういうワインこそ状態が大切なのです。最良の状態のファランギーナはフレッシュで輪郭を感じさせ、ピュア。だから飲み飽きしません。少し緑がかかった色調こそが状態の良い証拠です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1646	Falanghina del Sannio ファランギーナ・デル・サンニオ	2017	白	750	2,500	棚仕立て	851本	本
695S3	Coda di Volpe "Amineo" コーダ・ディ・ヴォルペ・アミネオ	2015	白	750	2,800		279本	本
691P3	Greco IGT "Beneventano" グレーコ・ベネヴェンターノ	2014	白	750	2,800		118本	本
695S2	Fiano IGT "Beneventano" フィアーノ・ベネヴェンターノ	2014	白	750	2,800		210本	本
A1647	Aglianico del Taburno "Fidelis" アリアニコ・デル・ダブルノ・フィデリス	2015	赤	750	2,500		531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

12月イタリア新入港②

「カヴァロット」カスティリオーネ・ファレットの代名詞

久し振りの入港となりました「カヴァロット」。70年代から除草剤も防虫剤も使わず、更には、現在のルロワのようにある程度新梢を伸ばし、葉数を多く残すという葡萄樹に最もストレスの無い栽培を実践してきた彼等。畑で使われるのは「海草」「ヴィネガー」「グレープフルーツ」等の天然の素材のみ。ボルドー液すら使われません。有機栽培も、自然な栽培も彼等にとっては当然の成り行きだったのです。

■バローロ・リゼルヴァ

彼等の最大の拘りが「バローロ・リゼルヴァ」。大樽での熟成だけでしかネッピオーロの最大の個性であるタンニンがワインに溶け込むことはない、との考え方で5年間の大樽熟成を行っています。ですから、当然ですが、彼等のセラーには常時、5年分のリゼルヴァが寝かされているのです。2つリゼルヴァがあり、それぞれ2樽造っているの、少なくとも20樽のリゼルヴァが並んでいるのです。

■シャルドネ、ピノ・ネロ

もう1つ彼等の特徴の1つでもあるのが白ワイン。ブリッコ・ボスキスの一部を栽培農家から買い取る際に、丘の下部の条件の良い北向き斜面もセットで買い取る契約で、その植えられていたシャルドネとピノ・ネロから造られます。バローロの造り手が造る白ワインは、ぼてつとした重たいものがほとんどですが、カヴァロットは全く違います。ミネラルが真っ直ぐ伸びる繊細で綺麗なワイン。何かかと言うと、以前の所有者がシャンパーニュのシャルドネとピノ・ノワールのクローンを植樹して、フォンタナフレddaのスプマンテ用に葡萄を売っていたのだそう。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2595	Barolo "Bricco Boschis" バローロ・ブリッコ・ボスキス	2013	赤	750	9,800		完売	本
A2550	Barolo Riserva Bricco Boschis "San Giuseppe" バローロ・リゼルヴァ・ブリッコ・ボスキス・サン・ジュゼッペ	2009	赤	750	17,600		完売	本
A2599	Barolo Riserva Bricco Boschis "San Giuseppe" バローロ・リゼルヴァ・ブリッコ・ボスキス・サン・ジュゼッペ	2010	赤	750	17,600	最良年	24本	本
A2596	Barolo Riserva Bricco Boschis "San Giuseppe" バローロ・リゼルヴァ・ブリッコ・ボスキス・サン・ジュゼッペ	2012	赤	750	16,800		119本	本
696R5	Barolo Riserva "Vignolo" バローロ・リゼルヴァ・ヴィニョーロ	2009	赤	750	11,000	残少	46本	本
A2600	Barolo Riserva "Vignolo" バローロ・リゼルヴァ・ヴィニョーロ	2010	赤	750	16,600	最良年	54本	本
A2597	Barolo Riserva "Vignolo" バローロ・リゼルヴァ・ヴィニョーロ	2012	赤	750	15,800		119本	本
A2594	Langhe Nebbiolo "Bricco Boschis" ランゲ・ネッピオーロ・ブリッコ・ボスキス	2016	赤	750	4,700		163本	本
A2593	Barbera d'Alba Bricco Boschis "Cuculo" バルベアラ・ダルバ・ブリッコ・ボスキス・ククロ	2016	赤	750	4,700		299本	本
A2598	Langhe Freisa ランゲ・フレイザ	2016	赤	750	3,600	残少	67本	本
A2590	Langhe Rosso "Grign" ランゲ・ロッソ・グリン	2016	赤	750	3,600		完売	本
69CB1	Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" ドルチェット・ダルバ・ヴィーニャ・スコット	2015	赤	750	2,800		101本	本
A2589	Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" ドルチェット・ダルバ・ヴィーニャ・スコット	2017	赤	750	2,900		297本	本
A2591	Langhe Chardonnay "Bricco Boschis" ランゲ・シャルドネ・ブリッコ・ボスキス	2017	白	750	3,600	シャンパーニュ・クローン	311本	本
A2592	Langhe Bianco "Pinner" ランゲ・ピアンコ・ピネール(ピノ・ネロ)	2017	白	750	3,600	シャンパーニュ・クローン	194本	本

「フェルシナ」サンジョヴェーゼの個性を活かしたスプマンテ

フェルシナを輸入する以前のフェルシナのイメージは伝統的で保守的、何も変わらないといった感じでしたが、全く違いました。彼等は会う度に新しい事に取り組んでいて、それこそクラフトビールも始めてしまいましたし…。次の挑戦がスプマンテ。フェルシナですから、当然サンジョヴェーゼを使ったシャンパーニュ方式という事になります。正直、試飲するまでは輸入するつもりはありませんでした。トスカーナのスプマンテで美味しいと思った事ありませんので。しかし、このスプマンテ。特にロゼには驚かされました。しっかりサンジョヴェーゼの味がします。梅シソのような軽やかな酸味が余韻をリッチにするサンジョヴェーゼならではの味わい。騙されたと思って飲んで下さい。驚きますよ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2602	I Sistri イ・シストリ	2016	白	750	3,600		OK	本
A0434	Brut Metodo Classico ブリュット・メド・クラシコ	N.V	泡	750	3,900	サンジョヴェーゼ主体	215本	本
A0871	Brut Metodo Classico Rose ブリュット・メド・クラシコ・ロゼ	N.V	泡	750	4,200	サンジョヴェーゼ主体	162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

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のです。

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是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ある。

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