

1月イタリア新入港②

「ダリオ・プリンチッチ」ジュラスタイル新トレベツ・セレッツィオーネ「ヌオーヴァ」

ここ最近のダリオは体が元気なのと、息子達がワイナリーの仕事をやってくれているのに加え、ラディコンの娘さんとダリオの息子が結婚したこともあって、サシヤ・ラディコンも含めて皆でお互いの畑仕事をやっていて、充実しているのか、とても挑戦的。もうお爺ちゃんなのに、ここ数年で1番元気な感じです。さあ、ダリオが来日します。今回の来日に併せて新しいワインがリリースされます。ちょっとややこしいのでまとめておきます。

■Bianco "Trebez" 2014

オスラヴィアの伝統的アッサンプラージュワイン。できる限り遅く、種子まで熟してから収穫。発酵は木製の開放桶。シャルドネとソーヴィニオンは一緒に発酵、マセラシオンは2~3週間。ピノ・グリージョのみ別に発酵し、7日間マセラシオン。色々な大きさの古樽で42ヶ月間熟成後、アッサンプラージュしてボトリング。女性的な華やかさが特徴。

■Bianco "Trebez" Selezione 2012 <<1500ml>>

<<樽熟成中にセクションしたキュヴェ>>

醸造はトレベツと全く同じだが、古樽で42ヶ月間熟成させる間に、より状態の良い3樽のみをセレクトしてボトリングした特別キュヴェ。熟成期間はトレベツより若干長くなっている。入港数 72 本。

■Bianco "Trebez" Selezione Nuova 2012

<<ウイヤージュ(補酒)せずに産膜酵母熟成>>

醸造はトレベツと全く同じだが、1樽だけ60ヶ月間ウイヤージュ(補酒)を1度もせずに産膜酵母が発生した状態で熟成させたジュラスタイルのワイン。入港数 600 本のみ。

■Pinot Grigio Selezione 2013

<<ウイヤージュ(補酒)せずに産膜酵母熟成>>

樹齢 50 年以上。果皮がピンク色になるまで収穫を遅らせて収穫。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは7日間のみ。発酵終了後は健全な澱を残したまま、古大樽に入れて60ヶ月間ウイヤージュ(補酒)せずに産膜酵母が発生した状態で熟成させたジュラスタイルのワイン。入港数 300 本のみ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0391	Vino Bianco ヴィノ・ビアンコ	[2015]	白	750	3,300	少量! ご注意ください	1,800 本	本
A2089	Vino Rosso ヴィノ・ロッソ	[2014]	赤	750	3,400	少量! ご注意ください	1,200 本	本
A0392	Bianco "Trebez" ピアンコ・トレベツ	2013	白	750	5,200		360 本	本
A2658	Bianco "Trebez" ピアンコ・トレベツ	2014	白	750	5,500	冷涼年	600 本	本
A0396	Bianco "Trebez" Selezione <<1500ml>> ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・マグナム	2012	白	1500	14,000	樽セクション	48 本	本
A2659	Bianco "Trebez" Selezione Nuova ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・ヌオーヴァ	2012	白	750	12,000	産膜酵母熟成	600 本	本
A1030	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	2014	白	750	5,400	冷涼年	420 本	本
A2662	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	2015	白	750	5,600	温暖年	360 本	本
A2660	Pinot Grigio Selezione ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ	2013	白	750	14,000	産膜酵母熟成	300 本	本
A2090	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤコット	2015	白	750	5,800	温暖年	360 本	本
A1031	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	2014	白	750	5,400	冷涼年	360 本	本
A2661	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	2016	白	750	5,800		360 本	本
A1328	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン	2007	赤	750	9,600	108ヶ月大樽熟成	84 本	本
A1329	Merlot メルロー	2007	赤	750	11,500	108ヶ月大樽熟成	84 本	本

ダリオ・プリンチッチ来日試飲会

大阪:1月21日(月) 場所:モード・ディ・ポンテベッキオ

限定 80 名様※もうすぐ締切り

京都:1月22日(火) 場所:コープイン京都

限定 80 名様※もうすぐ締切り

東京:1月24日(木) 場所:テラヴェール会議室

限定 80 名様※定員に達しましたので締切り

<<注意>>会場の都合上、お申込みのない方の入場はできません。お申込みはテラヴェール HP からお願いします。

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

1月イタリア新入港

「イル・パラディソ・ディ・マンフレディ」トレンテンナーレ360本入港！

協会による官能検査(試飲)でブルネロらしくないという理由でブルネロを名乗れなくなってしまった2011年。ブルネロを名乗れないということはトスカーナ・ロッソでの販売を意味します。保守的なイタリアではこれは致命傷なのです。1万円を超えるトスカーナ・ロッソはイタリアでは売れませんので。

何故協会は彼等のブルネロをブルネロらしくないと判断したのでしょうか？パラディソ・ディ・マンフレディの畑はモンタルチーノの北側斜面で4つに分かれた段々畑です。表土の下には岩盤があり、その岩盤こそが彼等のワインに特別な個性を与えます。この岩盤は1億年前は海の下にあった層で沈殿物によって形成されていて、いまだに匂いを嗅ぐと磯の香がします。この影響で彼等のワインには「ヨード香」が出てくるのです。協会が判断したように、この香や味は他のブルネロには感じません。それは岩盤がない平野部に畑があったり、岩盤まで根が届いてなかったりなのですから当然です。モンタルチーノの土地の個性を素直に感じさせるワインなのにブルネロらしくないと排除される。何の為の協会なのでしょう？ちょっとバカらしいですね。

もう飲まれた皆さんはお解りの通りですが2011年はブルネロらしくないなんてとんでもない！2010にも劣らない高いテンションです。売れ残ってしまった在庫360本を買い取りました。フローリオによると「フランス人と日本人だけはトスカーナ・ロッソになっても買ってくれた。名前ではなく中身を飲んで評価してくれて嬉しい」だそう。そりゃあそうですよね。2011年、最終入港です。お見逃しなく！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2031	Trentennale トレンテンナーレ	2011	赤	750	13,800	ブルネロを名乗れず	360本	本

「レ・ピアーネ」アントニオ・チェツリの最後のボトル1987入港！

アントニオ・チェツリ。ジャコモ・コンテルノ、ロアーニャ、G.D.ヴァイラも尊敬するボーカの偉大な造り手。既に亡くなられて彼が手掛けたワインは世界中何処を探しても存在しません。輸出されたのは日本だけです。そんなアントニオ・チェツリの最終在庫1987年が240本入港です。もうレ・ピアーネにも36本しか残っていません。もう2度と出会えないアントニオ・チェツリの「ボーカ1987」。偉大なワインがまた1つ最後を迎えました…。ネッピオー口好きな方は、必ず体験して下さい。※エチケッットを貼った状態で熟成ですのでエチケッットは汚れや切れていることがあります。ご了承下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2668	Colline Novaresi "La Maggiorina" コッリーネ・ノヴァレージ「ラ・マッジョリーナ」	2016	赤	750	2,900	6品種混植混醸	360本	本
690M0	Colline Novaresi "Piane" Vecchia Vigne コッリーネ・ノヴァレージ・ピアーネ・ヴェッキア・ヴィーニ	2006	赤	750	4,800	まだ硬い…	60本	本
69K30	Boca ボーカ	1987	赤	750	12,000	アントニオ・チェツリ	180本	本
69T17	Boca ボーカ	2006	赤	750	6,400	最良年	120本	本
696Y5	Boca ボーカ	2009	赤	750	6,900	最良年	240本	本

「アントニオーロ」ガッティナーラの最古参の1つ

北ピエモンテで最も火山岩土壌が多く見られるのがガッティナーラ。PHが低く、ワインは総酸度以上に硬く垂直性のある味わい。ここ最近のバローロには感じる事が少なくなってきた田舎っぴいネッピオーロの味わいがここには残っています。アントニオーロは20年前からセイワ・ジャパンさん(阿掛さんがいましたね)が輸入していた関係で日本では有名でしたが、規模は小さく、いまだに家族経営が続いています。ガッティナーラの造り手はガッティナーラでバローロを目指している事が多く残念に思います。アントニオーロが目指しているのはガッティナーラの個性を今に残していくこと。ガッティナーラでバローロを造る必要はないのです。良い事言うなあ、ロレッツァは。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2663	Coste della Sesia Nebbiolo Juvenia コステ・デッラ・セシア・ネッピオーロ	2016	赤	750	3,200		240本	本
A2664	Gattinara ガッティナーラ	2013	赤	750	5,400	クラシックな年	480本	本
A2665	Gattinara "Le Castelle" ガッティナーラ・レ・カステッレ	2013	赤	750	7,200	クラシックな年	120本	本
A2666	Gattinara "S.Francesco" ガッティナーラ・サン・フランチェスコ	2013	赤	750	7,900	クラシックな年	120本	本
697Y5	Gattinara "Osso S. Grato" ガッティナーラ・オッソ・サン・グラート	2011	赤	750	8,400	最良年	60本	本
A2667	Gattinara "Osso S. Grato" ガッティナーラ・オッソ・サン・グラート	2013	赤	750	9,800	クラシックな年	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