

4月イタリア新入港

「サルヴェッタ」フォラドーリの会計士が造る伝統酒

エリザベッタ・フォラドーリの高校の同級生で、その縁もあってフォラドーリの会計士を務める「フランチェスコ・サルヴェッタ」。彼の実家はトレントの山奥サルカ渓谷で1500年から続いていた「カンティーナ・ラウテン」というカンティーナだったが、お父さんの代で廃業。4人の息子達はそれぞれに畑を分与され、葡萄栽培農家としてフェラーリに葡萄を販売していました。その中の末っ子、フランチェスコは大好きなお爺さんジャンカルロと共にカンティーナ・ラウテンのワイン造りを復活させました。醸造設備は無いので、醸造は友人である「エリザベッタ・フォラドーリ」のカンティーナで行います。醸造は、今ではサルヴェッタしか行っていないこの地方の超伝統的手法が継承されています。また、注目すべきはノジオラから造られるヴァイン・サント。サルカ渓谷でしか造ることが許されていない貴重なノジオラのヴァイン・サント！お試しください！

■Nosiola Vigenti delle Dolomiti 2015

収穫後、手で軽く破碎して、果皮ごとアカシアの木樽で発酵開始。野生酵母のみ。マセラシオンは7日～14日。葡萄の状態によって決める。発酵が終わっても澱引きせず澱と一緒にしておき、アカシア樽で6～7ヶ月熟成させ、翌年の夏前にボトリング。アカシア特有のハチミツのような香りが伝統的ノジオラ醸造。年産700ケース。

■Vino Santo Trentino 2009

伝統的ヴァイン・サント。ノジオラの果皮がピンク色になる11月まで待つ収穫。自然風のみで、ゆっくり乾燥させて、マードレを加えて4月頃から発酵を始める。発酵は野生酵母のみ、温度管理もしないので3年続くこともある。最低でも5年間樽熟成してからボトリング。この地域でしかノジオラのヴァイン・サント造りは許されていない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2311	Nosiola Vigenti delle Dolomiti ノジオラ・ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ	2015	白	750	3,200	アカシア樽	960本	本
696Z3	Vino Santo Trentino <<375ml>> ヴァイン・サント・トレンティーノ・ハーフ	2009	甘	375	6,200	サルカ渓谷のみ	120本	本

「シボーナ」日本向け特別蒸留グラッパ

蒸留所登録ナンバー001。イタリア最古の蒸留所「シボーナ」から、ようやくグラッパが届きました。お待ちせしました。ご存知の方も多いと思いますが、以前グラッパは「製菓用」として輸入されていることが多かったのですが、実際は製菓用ではなく飲用として販売されていました。昨年よりこの習慣を良しとしない判断がなされ、シボーナでは日本向けに「飲用」として販売できる1mg/cmのメタノールに調節して出荷する対応をすることになりました。しかしながら、流石イタリア…。昨年末に届いたグラッパは1mg/cmを超えており販売できなくなりました…。お陰でしばらく欠品になってしまいましたが、ようやく1mg/cm以下に調節されたグラッパが到着！ようやく出荷です！

なお、モスカートとバローロのグラッパは通常の500mlボトルに加えて、お得な1500mlボトルも入港。内容量は3倍ですが価格は2倍程度です。断然お得になっていますので、こちらもご活用下さい！更に伝統的蒸留方法で造られた、ちょっと田舎臭いアマーロも入港。柑橘系のニュアンスとベッコウ飴みたいな風味がします。恐らく日本に輸入されているアマーロで最も安いと思われるのですが、中身は本物です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69511	Grappa di Dolcetto グラッパ・ディ・ドルチェット・ステンレス熟成	N.V	蒸留	500	4,900		240本	本
69512	Grappa di Moscato グラッパ・ディ・モスカート・樽熟成	N.V	蒸留	500	4,900		600本	本
690G6	Grappa di Moscato <<1500ml>> グラッパ・ディ・モスカート・樽熟成1500ml	N.V	蒸留	1500	12,000	3倍量で価格は2倍強	60本	本
69513	Grappa di Barbera グラッパ・ディ・バルベラ・樽熟成	N.V	蒸留	500	4,900		120本	本
69986	Grappa di Nebbiolo グラッパ・ディ・ネッピオーロ・ステンレス熟成	N.V	蒸留	500	4,900		240本	本
69514	Grappa di Arneis グラッパ・ディ・アルネイス・ステンレス熟成	N.V	蒸留	500	4,900		180本	本
69517	Grappa di Barolo グラッパ・ディ・バローロ・樽熟成	N.V	蒸留	500	6,800		600本	本
690G7	Grappa di Barolo <<1500ml>> グラッパ・ディ・バローロ・樽熟成・1500ml	N.V	蒸留	1500	15,000	3倍量で価格は2倍強	60本	本
69W46	Grappa Aged Port Wood Finish [GIFT BOX] グラッパ・エイジド・ポートウッド・フィニッシュ	N.V	蒸留	500	6,000		300本	本
696Z9	Grappa XO グラッパ・エクストラ・オールド	N.V	蒸留	500	6,800		180本	本
696Z8	Grappa di Barolo invecchiata "Riserva Speciale" グラッパ・ディ・バローロ・リゼルヴァ・スペシヤル	2004	蒸留	700	16,800		120本	本
69955	Amaro Sibona アマーロ・シボーナ	N.V	リキュール	500	4,000		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