

5月イタリア新入港

「カンティーナ・デル・タブルノ」棚仕立の伝統的ファランギーナ

日本でも見掛ける棚仕立の葡萄畑。カンティーナ・デル・タブルノのファランギーナは、この棚仕立のファランギーナが主に使われています。棚仕立は葡萄の凝縮度という意味ではグイヨやコルドン仕立に劣る為、ここ30年で激減しました。それだけ「凝縮度」というのが重要視されてきた訳です。でも、ファランギーナに凝縮度って重要なのでしょうか？

■Falanghina del Sannio 2017

棚仕立の伝統的畑のアッサンブラージュ。そもそも棚仕立の最も重要な効能は地表から1.5m以上の高い場所に垣根を作ることでその葉の影の下に葡萄果実を着ける事が可能となり、それによって葡萄果実が浴びる太陽光を葉の数量によって調整できること。そして地熱の影響で葡萄が過熱するのを防ぐ事。風通しを良くする事で葡萄をより涼しい環境で育てる事なのです。ファランギーナのように、日常のカジュアルなワインは凝縮度よりも爽やかで、軽やかなスタイルこそが、その個性。棚仕立のファランギーナは初夏の南イタリアの定番ワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
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	600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		240本	本
691P3	Greco IGT "Beneventano" グレコ・ベネヴェンターノ	2014	白	750	2,800		120本	本
695S2	Fiano IGT "Beneventano" フィアーノ・ベネヴェンターノ	2014	白	750	2,800		120本	本
A1647	Aglianico del Taburno "Fidelis" アリアニコ・デル・タブルノ・フィデリス	2015	赤	750	2,500		480本	本
695J9	Aglianico del Taburno "Bue Apis" アリアニコ・デル・タブルノ・ブエ・アピス	2008	赤	750	14,000	樹齢250年	36本	本

「ベニート・フェラーラ」元硫黄採掘場だからこそその強烈ミネラル！

元々、硫黄採掘で有名だったサン・パオロ・ディ・トゥーフオに畑を所有するベニート・フェラーラ。全ての畑ではピオディナミが実践されている。畑では採掘された硫黄とヴィネガー、ハチミツ、海草エキス等の天然素材しか使われています。畑の管理は夫、セルジオの担当。セルジオは葡萄の収穫時期さえも分析には頼らず、野性のハチが葡萄に寄り付く割合で完熟を判断するのだそう。とても原始的…。

■Greco Campania "Due Chicchi"2017

地元ではグレコ100%だとミネラル感が強すぎるのでコーダ・ディ・ヴォルペを15%アッサンブラージュしてやわらげて飲んでいました。その伝統を活かして造られたのがこのワイン。「ドウエ・キッキ」は2粒の葡萄を意味し、グレコとコーダ・ディ・ヴォルペの相性の良さを表している。

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「ドウエ・キッキ」	[2017]	白	750	2,500		300本	本
A0269	Greco di Tufo "Terra d'Uva" グレコ・ディ・トゥフォ・テッラ・ディ・ウヴァ	2016	白	750	3,200	最終120本！	120本	本
A2097	Greco di Tufo "Terra d'Uva" グレコ・ディ・トゥフォ・テッラ・ディ・ウヴァ	2017	白	750	3,400		300本	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	単一畑	240本	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	ステンレス熟成	600本	本

「ヴァルネツリ」天然アニスの油分が液面で固まる

あの有名なサンブーカ。悲しい事に、そのほとんどはアニス・エキスにアルコールと砂糖を加えた工業製品。本物のアニス・リキュールをイタリア産で探す事は、不可能に近いと言われています。そんな貴重な天然アニスを銅ナベで煮出して造るリキュールがヴァルネツリ！甘さはアニスそのものの甘さです。

■天然アニスの証拠

氷を入れてみて下さい！無濾過ですのでアニス由来の油分が含まれていて、その油分が液面で湯葉のように固まります。この現象こそが天然アニスの証拠です。お店のサンブーカで試してみてください。こんな現象は起こらないはずです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69J53	L'Anice Secco Speciale アニス・セッコ・スペシヤレ	N.V	リキュール	700	4,600	天然アニス	OK	本
69J54	Amaro Sibilla アマーロ・シビッラ	N.V	リキュール	700	4,600		240本	本
69J55	Amaro dell'Erborista アマーロ・デル・エルボリスタ	N.V	リキュール	500	4,800		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