

5月イタリア新入港②

「フェルシナ」最終入港！3本ご購入で+1本無償！

100%サンジョヴェーゼに拘る老舗フェルシナ。2016年のキャンティ・クラシコも良いですね…。アンブラ当主ベッペは色々なカンティーナのコンサルタントをやっているサンジョヴェーゼのスペシャリストですが、彼に言わせれば乾燥した年のサンジョヴェーゼは暑くても早飲みではなく、そのタンニンの質から長期熟成に向くワインに仕上がるのだそうです。2016年のフェルシナもなかなか大きなポテンシャルを備えたキャンティ・クラシコと言えます。さあ、今回が最終入港です(泣)。特別条件ですのでお見逃しのないように！ご注意ください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2710	Chianti Classico キャンティ・クラシコ	2016	赤	750	3,400	5本後購入で +1本無償!!!	3,600本	本
A2602	I Sistri イ・シストリ	2016	白	750	3,600		2,400本	本
A2709	Chianti Colli Senesi キャンティ・コッリ・セネージ	2016	赤	750	2,600		600本	本
A2601	Chianti Classico Riserva キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ	2015	赤	750	5,000		300本	本
A1444	Chianti Classico Riserva "Rancia" キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ・ランチャ	2013	赤	750	6,200		完売	本
A0870	Chianti Classico Gran Selezione "Colonia" キャンティ・クラシコ・グラン・セレッツィオーネ・コロニア	2009	赤	750	17,500	3本後購入で +1本無償!!!	6本	本
A2842	Chianti Classico Gran Selezione "Colonia" キャンティ・クラシコ・グラン・セレッツィオーネ・コロニア	2011	赤	750	18,500		12本	本
A1445	Fontalloro フォンタローロ	2013	赤	750	7,000		完売	本
A2841	Vin Santo <<375ml>> ヴィン・サント・ハーフ	2007	甘	375	5,400		60本	本
A0434	Brut Metodo Classico ブリュット・メド・クラシコ	N.V	泡	750	3,900		完売	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		180本	本

「ヴィニエーティ・マツサ」今注目の品種ティモラツソの元祖！

ロアーニャに続き、オッデーロもティモラツソを植樹。今最も注目の白品種こそがティモラツソです！アルザスのリースリングやロワールのシュナン・ブランと共通するミネラルと硬質感。そして特徴的な石油系の香。本当にキューピー人形の香です。イタリア系ソムリエの皆さんには馴染みがないかもしれませんが、このペトロール香は高貴品種の1つの特徴とも言われる個性です。それが最も強烈に表現される品種こそがティモラツソ。酸度、糖度、ミネラル、どれをとっても異常に高いレベルにある品種で若い内はその全てを見せてくれません。また酸化に敏感で、すぐにバランスを崩したり、病気にも弱く収量も安定しないことから80年代に造り手は激減しました。

そんなティモラツソを復活させた主導者こそが「ヴァルテル・マツサ」。イタリアワイン界には「故ベッペ・リナルディ」やエトナの怪人「フランク・コーネリッセン」など変人が存在しますが、造り手の間で最も恐れられている「変人」がヴァルテル・マツサ。まず、カンティーナではアシスタントの巨人(いつでも上半身裸でオーバーオール)と共に裸足…。一緒に食事に高級レストランに行く時も裸足…。エリザベッタ・フォアードーリに言わせれば「ヴァルテルは精神的にワインを造ることができる、ある種の芸術家であり、説明は不可能」との事。さあ、そんな天才が醸したティモラツソの飲み頃2012年が再入港。7年熟成で、あの香が前面に出てきてティモラツソの個性爆発です！

■Timorasso "Costa del Vento"

西向きのコスタ・デル・ヴェント畑。畑名は風の通る畑の意味。マール土壌で石灰が少なく重い土壌。日照量も多いので葡萄は完熟する。手収穫後、低温で1日おき、圧搾。48～60時間のみマセレーション。発酵はステンレスタンクで18度～23度の低温で行う。バトナーージュしながら1年間熟成。粗い珪藻土のフォルター後、6ヶ月間瓶熟成。果実を最も感じられる畑。口中での甘み、広がり大きい。

■Timorasso "Montecitorio"

東向き斜面の新しい畑で2006年に植樹されたモンテチトリオ畑。粘土に小石が多く混じり海に由来する化石も一番多く出る。手収穫後、低温で1日おき、圧搾。48～60時間のみマセレーション。発酵はステンレスタンクで18度～23度の低温で行う。バトナーージュしながら1年間熟成。粗い珪藻土のフォルター後、6ヶ月間瓶熟成。若い内からバランスが良いが熟成力もある。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
694R4	Timorasso "Costa del Vento" ティモラツソ・コスタ・デル・ヴェント	2012	白	750	7,800	蔵出しバックヴィンテージ	120本	本
A1317	Timorasso "Costa del Vento" ティモラツソ・コスタ・デル・ヴェント	2015	白	750	7,800		60本	本
A1318	Timorasso "Sterpi" ティモラツソ・ステルピ	2016	白	750	7,800		60本	本
694R7	Timorasso "Montecitorio" ティモラツソ・モンテチトリオ	2012	白	750	7,800	蔵出しバックヴィンテージ	120本	本
A1319	Timorasso "Montecitorio" ティモラツソ・モンテチトリオ	2013	白	750	7,800		120本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴社名 担当者様 様
電話番号 納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM

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・カンバーニャ「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・トゥフオ・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・トゥフオ・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・トゥフオ「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・カンバーニャ「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
69J53	L'Anice Secco Speciale アニス・セッコ・スペシャール	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

貴社名

担当者様

様

電話番号

納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM