

6月イタリア新入港

「ダリオ・プリンチッチ」ファミリーストックを大放出！

ダリオのカンティエーナに行った事がある人は解ると思いますが、男所帯のカンティエーナは片付かない！カンティエーナ入口にはヌードポスターが貼られ、昨日飲んだらしいボトルとサラミが散乱しています。でも醸造設備がある部屋は完璧な整理整頓。やればできないか、ダリオ…。来日時にダリオが約束してくれたカンティエーナに残しておいたファミリーストックを日本の皆様に感謝を込めて出荷してくれました。

Bianco "Trebez" Selezione <1500ml> 2011, 2012

トレベツの畑の中で、毎年、質の高い葡萄を着ける区画がある事に気付き、その区画の葡萄を通常の収穫よりも2週間遅く収穫。非常に高い熟度の葡萄だけなので通常より長く35~40日マセラシオンした。熟成は古いバリックのみで5年間(通常のトレベツの倍以上)。葡萄の状態が良い年のみ造る。2011年に初めて造ったキュヴェ。

Bianco "Trebez" Selezione Nuova 2012

トレベツの畑の中で、毎年、質の高い葡萄を着ける区画がある事に気付き、その区画の葡萄を通常の収穫よりも2週間遅く収穫。非常に高い熟度の葡萄だけなので通常より長く35~40日マセラシオンした。熟成は古いバリックのみで6年間。その間、ワインが蒸発していくが、5樽中、3樽はウイヤーージュ(補酒)をせず、産膜酵母を付けた状態で熟成。ウイヤーージュをした2樽とアッサンプラーージュ。SO2無添加。

Pinot Grigio 2015

樹齢50年以上。粒が小さく果皮が厚い特殊なクローン。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、色々な大きさの古樽に入れて30ヶ月間熟成。その後、アッサンプラーージュしてステンレスタンクで3ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。

Pinot Grigio Selezione 2013

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。熟成は古いバリックのみで6年間。その間、ワインが蒸発していくが、5樽中、3樽はウイヤーージュ(補酒)をせず、産膜酵母を付けた状態で熟成。ウイヤーージュをした2樽とアッサンプラーージュ。SO2無添加。

Cabernet Sauvignon 2007

完璧な熟度に達してから収穫。例年10月に入ってから。発酵は野性酵母のみ。開放発酵桶で行い、マセラシオンは75日。タンニンも色素も完全に抽出される。その後、健全な澱と共に大樽に入れて108ヶ月以上熟成させる。9年間も大樽で熟成させているが酸化のニュアンスは全くない。

Merlot 2007

完璧な熟度に達してから収穫。例年10月に入ってから。発酵は野性酵母のみ。開放発酵桶で行い、マセラシオンは20日以上。タンニンも色素も完全に抽出される。その後、健全な澱と共に大樽に入れて108ヶ月以上熟成させる。9年間も大樽で熟成させているが酸化のニュアンスは全くない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0391	Vino Bianco ヴィノ・ビアンコ	[2015]	白	750	3,300		450本	本
A2089	Vino Rosso ヴィノ・ロッシ	[2014]	赤	750	3,400		450本	本
A2658	Bianco "Trebez" ピアンコ・トレベツ	2014	白	750	5,500		120本	本
A3219	Bianco "Trebez" Selezione <1500ml> ピアンコ・トレベツ・セレツィオーネ・マグナム	2011	白	1500	15,000		36本	本
A0396	Bianco "Trebez" Selezione <1500ml> ピアンコ・トレベツ・セレツィオーネ・マグナム	2012	白	1500	14,000		96本	本
A2659	Bianco "Trebez" Selezione Nuova ピアンコ・トレベツ・セレツィオーネ・ヌオーヴァ	2012	白	750	12,000	産膜酵母熟成	240本	本
A2090	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤークット	2015	白	750	5,800		360本	本
A1030	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	2014	白	750	5,400		240本	本
A2662	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	2015	白	750	5,600		120本	本
A3220	Pinot Grigio <1500ml> ピノ・グリージョ・マグナム	2015	白	1500	12,000		60本	本
A2660	Pinot Grigio Selezione ピノ・グリージョ・セレツィオーネ	2013	白	750	14,000	産膜酵母熟成	90本	本
A3221	Pinot Grigio Selezione <1500ml> ピノ・グリージョ・セレツィオーネ・マグナム	2013	白	1500	26,000	産膜酵母熟成	24本	本
A1031	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	2014	白	750	5,400		120本	本
A1328	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン	2007	赤	750	9,600	9年間大樽熟成	120本	本
A1329	Merlot メルロー	2007	赤	750	11,500	9年間大樽熟成	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

6月イタリア新入港

「マリオ・マレンゴ」ブルナーテ最高の造り手は、この人！

「エリオ・アルターレ」が、かつてバローロ・ブルナーテを造っていた事を覚えていますでしょうか？80年代、全く無名だった「マリオ・マレンゴ」の葡萄の品質の高さに惚れこみ、エリオ・アルターレとマリオ・マレンゴの口約束で始まったのが、マレンゴへのブルナーテの葡萄供給でした。エリオ・アルターレが惚れるほど最高の葡萄なのです！ブルナーテの上部、中央で最良の場所。樹齢は70年。しかも、70年代から薬剤を使わず、ボルドー液のみで畑を維持してきましたので健全そのもの。そして彼等の最も重要なワインが、このブルナーテの中の3列の特別区画で樹齢80年。マルゴッタでこの区画のクローンを残している「ブルナーテ・リゼルヴァ」。まさにブルナーテ最高傑作と言えます！今回は2012年が入港。乾燥でネッピオーロが苦しんだ年と言われますが、なんと彼等のブルナーテは葉も青々として元気そのもの。樹齢が圧倒的に高いので根が地中深くまで伸びているので水分をしっかり得ていたのです。2012年は絶対買いですよ！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3122	Barolo バローロ	2014	赤	750	6,900		360本	本
A3123	Barolo "Bricco delle Viole" バローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ	2014	赤	750	7,700	最上部/樹齢65年	120本	本
A3124	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ	2014	赤	750	9,800	樹齢70年	180本	本
A3125	Barolo "Brunate" Riserva バローロ・ブルナーテ・リゼルヴァ	2012	赤	750	13,800	樹齢80年	96本	本
A3127	Nebbiolo d'Alba "Valmaggiore" ネッピオーロ・ダルバ・ヴァルマッジオーレ	2016	赤	750	4,200	ロエロ	120本	本
A3121	Barbera d'Alba "Pugnane" バルベラー・ダルバ・プニャーネ	2016	赤	750	3,600		360本	本
A3126	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2017	赤	750	2,700		120本	本

「コフェレルホーフ」イタリア最北！100%ノン・マロラクティック

日本のジメジメした夏に美味しいワインはロゼではありません。糖度やタンニンがあるロゼは乾燥したヨーロッパだからこそ美味しく感じるワインだと思います。湿気の多い日本の夏には豊富なリンゴ酸と限りなくドライな白ワイン。そう、アルト・アディジェのノン・マロラクティックが日本の夏にぴったりのワインだと思います。しかも、コフェレルホーフのワインは、それだけでは終わりません。イタリア最北の産地だけに開花から収穫までが長く、葡萄自体が色々な要素を得ます。揮発的な花のような香は失いますので、最初のアロマティックさや派手さはありませんが、まっすぐで伸びのあるワインながら、最後にはしっかり旨みを感じさせます。エリオ・アルターレのテスさんもイタリアの白で一番好きと言ってましたね。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3120	V.Isarco Sylvanar ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー	2017	白	750	3,800		120本	本
A3119	V.Isarco Sylvanar "R" ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー・エッレ	2017	白	750	5,600	特別区画	60本	本
A3116	V.Isarco Kerner ヴァッレ・イサルコ・ケルナー	2017	白	750	3,900		120本	本
A3117	V.Isarco Pinot Grigio ヴァッレ・イサルコ・ピノ・グリージョ	2017	白	750	3,900		120本	本
A1034	V.Isarco Muller Thurgau ヴァッレ・イサルコ・ミュラー・トゥルガウ	2016	白	750	3,800		60本	本
A3115	V.Isarco Gewurztraminer ヴァッレ・イサルコ・ゲヴルツトラミネール	2017	白	750	4,100		120本	本
A3118	V.Isarco Riesling ヴァッレ・イサルコ・リースリング	2017	白	750	4,900		120本	本

「ラ・カ・ノーヴァ」今に残る地酒としてのバルバレスコ

世界遺産にもなり、世界中から注目されるバルバレスコ村。ガヤの畑の隣に「古い白い家」があり、いまだに手作りワインを造り続けています。それが「ラ・カ・ノーヴァ」。イタリア語の意味は「新しい家」ですから、50年前は新しい家だったのでしょうか。いまだに鍬と鋤を使って畑を耕し、バルバレスコとしては考えられない低価格を維持し続けてくれています。現当主は「マルコ」。バルバレスコ村から3年以上出ていないというマルコ…。バルバレスコでは珍しい本物の農民です。ワインは良くも悪くも、地酒です。現代的バルバレスコとは異なり、柔らかく、今既に美味しい状態で毎日飲めるような果実とタンニンの細かさが特徴。こんなワインがバルバレスコにも残っていたのです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3112	Barbaresco バルバレスコ	2016	赤	750	4,500	3区画ブレンド	本	本
A3113	Barbaresco "Bric Mentina" バルバレスコ「ブリック・メンティーナ」	2016	赤	750	5,200	ガヤの畑の隣	本	本
A3114	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ「モンテステファノ」	2016	赤	750	5,200		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