

7月イタリア新入港②

「ダリオ・プリンチッチ」ピノ・グリージョ 2015 再入港!

先にご案内しましたダリオ・プリンチッチのファミリーストック開放の案内ですが、コンテナが2つに分かれていまして、一部は今月入港でした。混乱させて申し訳ございませんでした。ということで、再度ご案内させていただきます。ダリオ・ピアンコとロッソはここ数年の収量不足で生産量が激減しており、かなり少ない入港数となっております。特殊なクローンを使ったダリオのピノ・グリージョは最高の年2015が最終360本。見逃しなく。その他、解り難いセレッツィオーネとヌオーヴァは以下の通りのワインになってます。お間違えのないようにご注意下さい。

トレベツ・セレッツィオーネ

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。

トレベツ・セレッツィオーネ・ヌオーヴァ

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ジュ。SO2無添加。

ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ

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ジュ。SO2無添加。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2089	Vino Rosso ヴィノ・ロッソ	[2014]	赤	750	3,400		313本	本
A3219	Bianco "Trebez" Selezione <1500ml> ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・マグナム	2011	白	1500	15,000		18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		82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	209本	本
A2662	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	2015	白	750	5,600		281本	本
A3220	Pinot Grigio <1500ml> ピノ・グリージョ・マグナム	2015	白	1500	12,000		46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	119本	本
A3221	Pinot Grigio Selezione <1500ml> ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ・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		65本	本
A2090	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤコット	2015	白	750	5,800		290本	本
A1328	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン	2007	赤	750	9,600	9年大樽熟成	44本	本
A1329	Merlot メルロー	2007	赤	750	11,500	9年大樽熟成	125本	本

「サン・フランチェスコ」

夏に飲みたくなるのが、これ! アマルフィの潮風を受けながら育った固有品種の独特の塩っばさ。全く重くない爽やかなコスタ・ダマルフィの新ヴィンテージが入港です。更に、固有品種ティントーレ 100%の「エイス 2015」も入港。こちらは、棚仕立ての樹齢300年の樹も含むという、この地ならではのワイン。樹齢300年の樹は幹の太さは直径50cmを超え、3m四方に枝を伸ばしています。アリアニコやネッピオーロのようにシラーのような力強さを持つこの品種。結実不良が多く、晩熟型なので栽培する農家は非常に少ない絶滅危惧品種。1度は味わって下さい。

素朴ながらどっしりと深い味わいは、この品種だからこそです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2036	Costa d'Amalfi Tramonti Bianco コスタ・ダマルフィ・トラモンティ・ピアンコ	2017	白	750	3,000	ファンギーナ、ピアンコレッタ ペペッラ	600本	本
A2037	Costa d'Amalfi Tramonti Rosato コスタ・ダマルフィ・トラモンティ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,000	ティントーレ、ヒエディロッツ アリアニコ	240本	本
696J7	Costa d'Amalfi Tramonti Rosso コスタ・ダマルフィ・トラモンティ・ロッソ	2012	赤	750	3,200	ティントーレ、ヒエディロッツ アリアニコ	240本	本
A3285	Costa d'Amalfi Bianco Per EVA コスタ・ダマルフィ・ピアンコ・ベル・エヴァ	2017	白	750	4,500	ファンギーナ、ジネストラ ペペッラ	120本	本
A3286	Tramonti Rosso Tintore "Pre Phylloxera" E'ISS トラモンティ・ロッソ・プレ・フィロキセラ・エイス	2015	赤	750	6,900	樹齢300年	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

7月イタリア新入港①

「イル・パラディノ・ディ・マンフレディ」ブルネロ名乗れます！※8/2 出荷予定

昨年はブルネロ協会から「ブルネロらしくない味わい」と評され、官能検査を3回落とされてブルネロを名乗る事ができなかったフローリオ。結構本気で怒ってました。2012年は無事に官能検査をクリア。ブルネロを名乗る事ができました。良かった、良かった。しかし！今年の春の試飲会、彼等のブースには「ブルネロ・ディ・モンタルチーノ」1本だけ。???「ロッソ・ディ・モンタルチーノ」に関しては2013年、収量が極端に少なかった為、造らなかったとのこと。(彼等のロッソはブルネロと同じワインで熟成期間が短いだけ)残念ですが、それは納得。最高の年、2011年の「リゼルヴァ」は、なんとフローリオが間違っただけでブルネロとしてポトリングしてしまったらしく、幻となってしまいました…。フローリオ…。

■2012年はこんな年

さあ2012年はどんな年だったでしょうか？この年、イタリアは酷暑で、更に雨も少なく、一般的には葡萄は水分ストレスに苦しんだ年でした。特にサンジョヴェーゼは樹の成長を止め、自らの果実を守る為にタンニン蓄えたとされる年です。一般的なワインの印象はタンニンが強く凝固で長期熟成向きといった感じです。しかし、彼等のワインは違います。各要素が高いレベルでバランスして、タンニンよりも果実のフレッシュさが目立ちます。2010年に近い感じです。それもそのはず、2012年、夏に訪問した際、まわりの畑の葡萄の葉はしおれて葡萄自体も焼けていることが多かったのに、彼等の畑の葉は青々と元気で果実も全く焼けてなく、みずみずしい状態でした。その要因は樹齢。高い樹齢の樹なので岩盤の下の水源まで根が伸びていて水分ストレスは全く無かったのです。だからこそ、彼等のワインは暑さがなく、新鮮で余韻も重くないのです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3347	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2012	赤	750	14,500		600本	本
A3348	Brunello di Montalcino <<1500ml>> ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・マグナム	2012	赤	1500	29,000		80本	本

「G.D.ヴァイラ」ノン・マロラクティックの珍しいロゼ※7/12 出荷予定

夏に美味しいノン・マロラクティックのロゼ「ロザベッラ 2018」と大人気のピエモンテ地葡萄5品種から造られる地元向けワイン「ランゲ・ロッソ 2017」が入港です。どちらも暑い時期に少し冷やし目でも美味しく飲めちゃいます。更に注目はドルチェット 2017年。早熟系葡萄にとって理想的な気温と雨の無い夏だったこの年。エリオ・アルターレのテスさんもドルチェットにとって最高の年と言っていましたね。このドルチェット 2017はドルチェット嫌いな人にも飲んで欲しい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0614	Barbera d'Alba Superiore バルベアラ・ダルバ・スペリオレ	2014	赤	750	5,200		240本	本
A3289	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2017	赤	750	2,600	最良年	600本	本
696U1	Dolcetto d'Alba "Coste & Fossati" ドルチェット・ダルバ・コステ・エ・フォッサティ	2014	赤	750	3,600	パローロの畑	180本	本
A3288	Langhe Rosso ランゲ・ロッソ	2017	赤	750	2,400	5品種	1,200本	本
A0617	Langhe Bianco Riesling ランゲ・ビアンコ・リースリング	2016	白	750	4,800	北向き斜面	240本	本
A3290	Rosabella (SC) ロザベッラ	2018	ロゼ	750	2,800	100%ノン・マロ	600本	本

「ジュゼッペ・マスカレット」値上がりが止まらない…

世界的人気のジュゼッペ・マスカレット。僕にとっても唯一無二の存在のパローロ。他のどの造り手のワインとも似ていません。アルフィオ・カヴァロットにしても「最も伝統的で誰にも真似できないパローロ」と言わしめます。薄く淡い色調ながら旨みと長い余韻で人を魅了すると言うか、誘惑してくるようなパローロ。本当にこのワインの代わりはありません。しかし、価格の高騰は止まりません…。2014年は25,800円。これでもできる限り抑えたのですが…。こうなってくると2012年の22,500円が安く、お得に感じますよね？2012年は57本のみ。お早めに。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0409	Barolo "Monprivato" パローロ・モンプリヴァート	2012	赤	750	22,500		57本	本
A2006	Barolo "Monprivato" パローロ・モンプリヴァート	2013	赤	750	24,800		68本	本
A3218	Barolo "Monprivato" パローロ・モンプリヴァート	2014	赤	750	25,800		120本	本
A2007	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2016	赤	750	8,200		120本	本
A0411	Barbera d'Alba バルベアラ・ダルバ	2013	赤	750	6,000		48本	本
A3217	Dolcetto Vigna Bricco Mirasole ドルチェット・ダルバ・ヴィーニャ・ブリッコ・ミラソーレ	2017	赤	750	4,500		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
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・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