

8月イタリア新入港③

「ヴィニエーティ・マツサ」ピッコロ・デルトーナ新リリース！

「ルカ・ロアーニャ」と「オッデーロ」がティモラツソを造り始めています。何故ティモラツソなのでしょう？2人が声を揃えるのはピエモンテで偉大な赤ワインを造るなら、間違いなくネッピオーロ。白葡萄でピエモンテの個性を活かしながら偉大なワインを造ろうと考えたら、間違いなくティモラツソだった、と。そんな、今や大注目のティモラツソを80年代に復活させたティモラツソの第一人者こそが「ヴァルテル・マツサ」です。ティモラツソを知り尽くしたヴァルテルが、新しく開墾した畑の若いティモラツソで「ピッコロ・デルトーナ」を造りました。ステンレスタンクで低温発酵。8ヶ月の熟成で火打石の香りに白桃のようなニュアンスが入ってくるかわいらしい味わい。単一畑のシュナン・ブランやリースリングのような尊大な感じはなく、アンジュ・ブランのような可愛らしいワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3397	Piccolo Derthona (SC) ピッコロ・デルトーナ	2018	白	750	2,900	若い樹	600本	本
A3398	Timorasso "Derthona" ティモラツソ・デルトーナ	2017	白	750	4,200		300本	本
A3403	Timorasso "Sterpi" ティモラツソ・ステルピ	2017	白	750	8,200	石灰岩盤	120本	本
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	マール土壌>石灰	120本	本
694R7	Timorasso "Montecitorio" ティモラツソ・モンテチトリオ	2012	白	750	7,800	東向き冷涼区画	96本	本
A3400	Barbera "Sentieri" バルベラー・センチエリ	2018	赤	750	3,200		300本	本
A3401	Barbera Colli Tortonesi "Monleale" バルベラー・コリトルトネージ・モンレアーレ	2011	赤	750	4,800	8年熟成	240本	本
A3399	Frizzante Moscato "Anarchia" フリッツァンテ・モスカート・アナルキア	2018	微白	750	3,200	モスカート微発泡	300本	本

「チャツチ・ピッコロミーニ・ダラゴナ」過去最高の年ピアンロッソ R2012！

ブルネロ南部カステルヌオーヴォ・デッラ・パテの鉄分を含む赤土壌に畑を持つ南部ブルネロのサラブレッド。ですが、農薬を使用しない為に5年前からエスカ(ウイルスが葡萄樹に入り込み樹が空洞化して死滅する)によって葡萄樹が激減し、一部の畑が全滅。現在、畑を自然な状態で休ませている関係でブルネロの生産量が激減しています。ブルネロの日本への割当は600本のみ…。単一畑ピアンロッソに至っては300本のみという少なさ…。悲しいです。しかし、ブルネロとサンタンティモの若い樹で造っているブルネロの孫ワイン「ロッソ・トスカーナ 2016」は植え替えが多い分、十分に量を確保しています。ブルネロの若い樹がメインで参考上代 2,200円！安すぎるでしょう！WINE ENTHUSIASTで100P、ジャンシス・ロビンソンでは97P、パーカー95Pというもの凄いい評価の「ピアンロッソ・リゼルヴァ 2012」は60本のみ。これ凄いです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3390	Rosso Toscana ロッソ・トスカーナ	2016	赤	750	2,200	ブルネロの若樹中心	1,200本	本
A0157	Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ	2015	赤	750	3,800		300本	本
A3391	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2014	赤	750	7,200	お早めに！	600本	本
A3392	Brunello di Montalcino "Pianrosso" ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ	2013	赤	750	9,800		300本	本
A2088	Brunello di Montalcino "Pianrosso" Riserva ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ・リゼルヴァ	2012	赤	750	17,800	WE:100P/JR:97P	60本	本
A0159	Sant'Antimo Rosso "Ateo" サンタンティモ・ロッソ・アテオ	2014	赤	750	3,000		120本	本

「ベナンティ」エトナの歴史はベナンティの歴史

先日、エトナからグラーチが来日していました。アルベルト曰く、仲良し3人組のジュゼッペ・ルッソ、フランク・コーネリッセン、グラーチはエトナ第3世代で、やはりエトナの開拓者はベナンティで偉大な造り手として尊敬しているのだそう。ベナンティの成功が無ければ、今頃エトナはリゾート地になっていたかもしれないのです。ベナンティの素晴らしいところは価格高騰が続くエトナで価格を守り続けているところ。今でもトップ・キュヴェの樹齢110年「セラ・デラ・コンテッサ」でさえ参考上代 5,800円ですから良心的です。高級エトナは20,000円越えですから…。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2931	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2017	白	750	3,200		600本	本
A2045	Etna Rosato エトナ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,400		120本	本
A2932	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2016	赤	750	3,000		600本	本
A1332	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2012	赤	750	5,800	北エトナ/樹齢80年	180本	本
A0520	Etna Rosso "Serra della Contessa" エトナ・ロッソ・セッラ・デッラ・コンテッサ	2013	赤	750	5,800	南エトナ/樹齢110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
・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

8月イタリア新入港②

「ウベルティ」古典的フランチャコルタの代表格

「アンドレア・アリチ」や「1701」、「カ・デル・ヴェント」などシャンパーニュにも負けない現代的な味わいをフランチャコルタで実現しているのは注目すべきで、実際フランチャコルタの品質を一気に押し上げた格好になっています。個人的にもこの3つの造り手と数十軒の現代的造り手のフランチャコルタは毎年試飲するようにしています。一気に現代的な味わいを追う時には、反対の古典派にも気を払うべきだと思うんです。そうでないと産地やワインの歴史は意味を失くしてしまいますし、現代的、古典的、どちらにも良い点があるのですから。

というわけで、フランチャコルタの大生産者は除いて、職人的造り手の中で最もクラシックなのが「ウベルティ」。25haの自社畑は全て有機栽培。ここ数年、長女で醸造責任者のシルヴィアが目指しているのはフランチャコルタらしい複雑味。未熟な酸度ではなく、熟した果実の複雑味を味わえるフランチャコルタにすべく、収量を下げ、葡萄の葉を多く残し、日陰に葡萄を置くことでゆっくり熟させる。更に熟成期間も少しずつ伸ばしているの、入港してから既に美味しい！ブラインドでもはっきりフランチャコルタと言えるウベルティの進化。やっぱり素晴らしいです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69H57	Franciacorta Brut "Francesco 1" フランチャコルタ・ブリュット・フランチェスコ・1	N.V	泡	750	5,600		OK	本
A1539	Franciacorta Extra Brut "Comari" del Salem" フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット・コモリ・デル・サレム	2011	泡	750	7,800	伝統的シルヴオー仕立	86本	本
A1540	Franciacorta Non dosato "Sublimis" フランチャコルタ・ノン・ドサージュ・サブリス	2009	泡	750	8,900	木樽発酵・熟成	95本	本

「オッデーロ」四角いセメントタンクがワインを休ませる

完全復活のオッデーロ。やはり、現状増責任者「マリアクリスティーナ」による英断によって確実に品質が上がっています。今世界中で大人気になっているオーストリアのストックンガーの大樽をパローロで初めて導入したのも「オッデーロ」と「ジャコモ・コンテルノ」。そして、彼等にとっての1番の重要な変化が四角いセメントタンクの導入です。

これは、発酵には使わず(発酵は大樽)、熟成後のワインを6ヶ月程度入れて休ませる為だけのもの。彼等のワインは発酵終了後もフィルターにかけたりSO2を入れたりしていないので少し発酵して常に生きている状態。そんな状態のワインを樽のような酸素供給力があり丸い形状の容器に入れておくとワインが動いて変化してしまうのです。そこで熟成まで終わった段階で上澄みを四角いセメントタンクに入れることで酸素を供給せず、更に四角い形状なのでワインは動かず、ゆっくり休めるのだそう。これによって格段にワインの表現力が増えたそう。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2829	Barolo "Classico" パローロ・クラシコ	2014	赤	750	6,200	ヴィーニャ・リオンダ	OK	本
A2838	Barolo "Vigna Rionda" Riserva 10anni パローロ・ヴィーニャ・リオンダ・リゼルヴァ・10アンニ	2007	赤	750	25,000		24本	本
A2827	Barolo "Vigna Rionda" Riserva 10anni パローロ・ヴィーニャ・リオンダ・リゼルヴァ・10アンニ	2008	赤	750	26,000		48本	本
A2837	Barolo "Vigna Rionda" << 1500ml >> パローロ・ヴィーニャ・リオンダ・マグナム	2005	赤	1500	48,000		48本	本
A2836	Barolo "Vigna Rionda" Riserva 10anni << 1500ml >> パローロ・ヴィーニャ・リオンダ・リゼルヴァ・10アンニ・マグナム	2007	赤	1500	50,000		48本	本
A3345	Barbaresco "Gallina" バルバレスコ・ガッリーナ	2016	赤	750	7,200	パローロで醸造	600本	本
A3346	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ	2017	赤	750	3,700		600本	本
A2834	Langhe Bianco "Collaretto" ランゲ・ビアンコ・コラレット	2015	白	750	3,600	リースリング	600本	本

「ジョヴァンニ・テレンツィ」今も残る素朴なチェサネーゼ

最近のイタリアワインは本当に垢抜けて、以前の田舎臭い魅力はほとんど味わえなくなりました。垢抜けてないキャンティ・クラシコなんて存在しないんです。そんな時代に残っていた素朴なワインこそが「チェサネーゼ」。正直、特別な個性があるわけでもなく、偉大なポテンシャルを感じさせるわけでもありません。でもテラヴェールが扱う他の造り手にはない素朴な、田舎っぽい味わいが残っているんです。こういうイタリアワインが好きだった人、結構いるんじゃないでしょうか？

チェサネーゼは主に2種に分かれます。チェサネーゼ・コムーネはラツツィオとカンパーニャの一部で栽培される品種で樹勢が強く、多産。病気にも強いので現在の主流です。ですが、テレンツィが栽培しているのはチェサネーゼ・ダツフィレが主。果実が小さく凝縮するが、花ぶるいが多く、収量が安定せず、更に病気にも弱いので栽培する人は少ない。ですが、品質は明らかにチェサネーゼ・ダツフィレが上。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3223	Cesanese di Olevano Romano "Colle San Quirico" チェサネーゼ・ディ・オレヴァノ・ロマーノ・サン・クイリコ	2015	赤	750	2,200	やわらかく素朴	600本	本
A3224	Cesanese del Piglio "Velobra" チェサネーゼ・デル・ピリオ・ヴェロブラ	2015	赤	750	2,600	骨格のある強さ	360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

8月イタリア新入港①

「イ・クリヴィ」オレンジワインだけでは本当のフリウリは解らない

巷ではオレンジワイン人気でラディコンに代表される重厚な長期マセラシオンこそがフリウリだと…。これでは20年前の200%バリックの流行と同じではないでしょうか？マセラシオンもノン・マセラシオンもそれぞれに良さがあるのです。見た目や味わいのインパクトの強さだけでは本当にワインを楽しめているとは言えません。

さあ、樹齢50年以上の樹から造られるノン・マセラシオン。栽培・醸造はとてナチュラル。添加されるSO₂もボトリング時に僅か10g/L。プレスをしないで葡萄の重みと手で抑えただけで出てくる「モスト・ディ・フィオーレ」と呼ばれる葡萄の中心部の最も柔らかい部分で果皮や種子と接しない果汁のみを使っているのがイ・クリヴィ。タンニンや重さとは無縁です。こんなにも純粋で清らかなワインはなかなか出会えません。本当にマセラシオンワインだけでいいんですか？

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3341	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッパ	2018	白	750	3,200	10月収穫	600本	本
A3342	Friulano "San Pietro" フリウラーノ・サン・ピエトロ	2018	白	750	3,200	樹齢60年	600本	本
A2011	Verduzzo "Secco" ヴェルドゥッツォ・セッコ	2016	白	750	3,700	香は甘いが辛口	120本	本
A2012	Malvasia "Vigna 80anni" マルヴァジア・ヴィーニャ80アanni	2016	白	750	3,700	樹齢80年	180本	本
A0419	Galea FCO ガレア・コッリ・オリエンターリ・フリウリ	2015	白	750	4,000	樹齢80年	120本	本
A0420	Brazan Collio ブラッツァン・コッリオ	2015	白	750	4,000	樹齢80年	180本	本
692Q4	Rosso da Merlot ロッソ・ダ・メルロー	2009	赤	750	3,600		36本	本
A2013	Spumante Brut Nature "RBL" スプマンテ・ブリュット・ナチュラル・エッレ・ビ・エッレ	2017	泡	750	3,600	ジントニックのような！	240本	本

「カ・ラ・ピオンダ」重い現代的ヴァルポリチェツラではない昔っぽい個性

クインタレツリ、ダル・フォルノ・ロマーノ等々、重厚で長熟なヴァルポリチェツラは粘土質の南東部ネグラールに位置します。個人的には昔のクインタレツリとか大好きですが、その正反対の個性を持っているのが「カ・ラ・ピオンダ」。ネグラールから丘を4つ越えた北西部マラーノ村。土壤は白い石灰岩盤でシャンパーニュのチョークのよう。ここで造られるヴァルポリチェツラは線が細く、垂直的な味わいで、ネグラールのマッチョなスタイルとは違い、女性的でしなやかで真っ直ぐ。暑い時期に重宝する赤ワインではないでしょうか？アマローネでさえも軽やかさ、垂直性が出てくるんですから土壤って重要なんですね。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2446	Valpolicella Classico ヴァルポリチェツラ・クラシコ	2017	赤	750	2,400		本	本
A3343	Valpolicella Classico Sup "Campo Casal Vegri" ヴァルポリチェツラ・クラシコ・カンポ・カザル・ヴェツリ	2016	赤	750	3,600	アマローネを造らない畑	360本	本
A0534	Amarone della Valpolicella Classico アマローネ・クラシコ	2012	赤	750	6,400	今、美味しい！	36本	本
A3344	Amarone della Valpolicella Classico アマローネ・クラシコ	2013	赤	750	6,600		480本	本
A2447	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・クラシコ・ラヴァッツォール	2012	赤	750	7,900		60本	本

「ラ・カウドリーナ」キンキンに冷やして昼から飲んで下さい！

近代的モスカートではなく、いまだに天然珪藻土のフィルターを使って造っているオールドスクール・モスカート！酸度の高いモスカートと糖度の高いモスカートをアッサンプラージュすることで味わいのバランスを作る昔ながらのアッサンプラージュスタイル。モスカート・ダスティやアスティ・スプマンテの糖分はドサージュした砂糖の甘味ではありません。発酵途中に発酵を強制的に止めて葡萄本来の糖分をワインに残していますので甘味＝葡萄です。そういう意味では世界的に見ても非常に珍しいワインなんです。ハーフ・ボトル初入港！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0874	Asti Spumante "La Selvatica" アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ	N.V	泡	750	2,900		本	本
A3349	Asti Spumante "La Selvatica" «375ml» アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ・ハーフ	N.V	泡	375	1,800	ハーフボトル！	本	本
A0872	Moscato d'Asti "La Caudrina" モスカート・ダスティ・ラ・カウドリーナ	2016	微白	750	2,600		本	本
A0873	Moscato d'Asti "La Galeisa" モスカート・ダスティ・ラ・ガレイサ	2016	微白	750	2,800		本	本
A0875	Moscato Passito "Redento" モスカート・パッシート・レデント	2013	甘	500	3,400	単一畑！これ凄いです！	本	本
A0876	Barbera Frizzante "La Guerriera" バルベラ・フリッツァンテ・ラ・グエツリエラ	2016	微赤	750	2,400	微発泡バルベラ	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