

9月イタリア新入港②

「ジョコリ」昔懐かしい白葡萄酒含む7品種混植キャンティ！※新規取扱

キャンティ・クラシコは白葡萄酒の使用を禁止しました。元々、白葡萄酒も含めた5品種の混植混醸がキャンティ・クラシコであったのに…。これは明らかに世界的な味わいを意識して地酒としての個性を捨てる判断な訳です。言い換えればトスカナの素朴な料理と一緒にあるのではなく、世界の料理と世界の人達の味覚に合わせていくという事です。日本酒が地方の個性が消えて、吟醸酒が全て同じような味わいに変化しているのと同じ現象のような気がします。

昔ながらの地酒としてのキャンティが忘れられない皆さん！安心して下さい。クラシコでは白葡萄酒は引き抜かれましたが、キャンティ地区では、まだ大丈夫。今回、テラヴェールの仲間に加わってくれたのはローロチュフェーナという小さな村の丘の上。野菜の栽培が主体で少したけワインを造っている農家「ジョコリ」。彼等の畑は三方向を森に囲まれ、ピオディナミによって栽培されている(野菜も！)超自然な環境。混植されている葡萄品種はサンジョヴェーゼを中心にコロリーノ・デル・ヴァダルノ、チリエジョーロ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネロ、トレビアーノ、マルヴァジア・デル・ルンガという伝統的なキャンティ品種7種。白葡萄酒は2種。比率は性格には解りませんが5%くらいが白葡萄酒だそう。

今のキャンティ・クラシコは黒果実系でがっちりとした骨格が特徴。もはやブルネロにも負けない、ある意味偉大なワインに成長してしまいました。「ジョコリ」の造るキャンティは全く違います。赤系果実で軽やか。骨格よりもフレッシュで甘酸っぱい、昔ながらのキャンティ！白葡萄酒がなければ、こうはなりません。いやあ懐かしい味わい。これこそがイタリアワイン。これこそが地方性なのではないでしょうか？

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3586	Arzillo アルジッロ	2017	赤	750	2,600	若いサンジョヴェーゼ	600本	本
A3587	Il Giocoliere Rosso "Senza Solfiti" イル・ジョコリエーレ・ロッソ・センツァ・ソルフィティ	2018	赤	750	3,000	酸化防止剤無添加	600本	本
A3589	Chianti Diamine キャンティ・ディアミネ	2016	赤	750	3,000	7品種混植混醸	820本	本
A3588	Aenne エンネ	2017	赤	750	3,200	古いサンジョヴェーゼ	300本	本
A3585	Rincolco リンコルコ	2018	ロゼ	750	3,200	2時間マセラシオン	300本	本
A3584	Baturio バトゥーロ	2018	白	750	5,400	マルヴァジア、トレビアーノ	120本	本

「ヴィダリッヒ」ヴィトフスカらしさを味わえる年2015！

ちょっと難しい年が続いてしまったカルソ。当主ベンジャミンの病気も重なってしまい大変だったヴィダリッヒですが、ようやく彼等らしいヴィトフスカが入港！2016年は太陽が出ている時間が2014年の1.5倍！太陽に恵まれました。しかも、葡萄樹が必要な時期にぴったり雨が降ったので過熟や生育が早すぎる事もなく、まさに理想的な年となった訳です。

少し閉じ気味だった雨の年2014と違い、2015、2016年は既に大爆発といった感じ。ヴィトフスカ特有の洋ナシやタイム、セージのような香とミネラルウォーターのような細かく繊細なミネラルが後を引きまします。今飲んで素晴らしいですが、10年以上の熟成ポテンシャルも持つ大きなワインでもあります。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3561	Vitovska ヴィトフスカ	2016	白	750	4,800		600本	本
A3565	Vitovska Kamen ヴィトフスカ・カメン	2016	白	750	6,800	岩の発酵槽で発酵	240本	本
695C6	Vitovska "Collezione" ヴィトフスカ・コレツィオーネ	2006	白	750	15,800	13年熟成	24本	本
A3563	Malvasia マルヴァジア	2016	白	750	4,800		600本	本
A3654	Malvasia "Lehte" マルヴァジア・レーテ	2015	白	750	9,200	樹齢50年以上	120本	本
A3562	Pruške プルルケ	2016	白	750	4,800		600本	本
A3564	Terrano テラーノ	2016	赤	750	4,800		360本	本

「G.D.ヴァイラ」バローロのクリュに育つドルチェット！

フレイザに強い思い入れを持つヴァイラ。エチケットは暗闇に月が浮かぶもの。一方、バローロ・アルベのエチケットは朝日。これは陽の目を浴びる人気者のネッピオーロとその反対にクオリティはネッピオーロと同じなのに陽の目を浴びない可哀想なフレイザを揶揄しているんです。暑い年に力を発揮するフレイザの2015年が入港！そしてドルチェット最良年2017のコステ・エ・フォッサティ。リナルディも所有するバローロのクリュで育つドルチェットです。これは必ず買ってください！ドルチェットの最高峰です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3546	Langhe Freisa "Kye" ランゲ・フレイザ・キエ	2015	赤	750	5,400		120本	本
A3545	Dolcetto d'Alba "Coste & Fossati" ドルチェット・ダルバ・コステ・エ・フォッサティ	2017	赤	750	3,600	バローロの畑クリュ	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

9月イタリア新入港①

「アンペレイア」究極のデイリーワイン「ウンリットロ」

エリザベッタ・フォラドリーガトスカーナのマレンマに作ったカンティーナ「アンペレイア」。元々はキャンティの造り手「カステッロ・ディ・メレータ」という造り手の畑とカンティーナでした。覚えている人も多いのではないのでしょうか？日本ではワインウェイブさんが輸入していました。畑では農業も使用されていたのでエリザベッタは全て植え替えをしようとしたのですが、最上部の畑のカベルネ・フランを見て考えを変えます。樹齢50年以上のカベルネ・フランは粒が小さく、凝縮していて完璧なストラクチャーを持っていたのです。

その標高600mのカベルネ・フランと標高450mのカベルネ・フランをアッサンプラージュしたのが「アンペレイア」。セメントタンクで区画毎に発酵させ、大樽とセメントタンクの併用で12ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリングしてから、更に24ヶ月瓶内熟成。暑く乾燥するマレンマでも水分ストレスに強いカベルネ・フランは重くなく、エレガント。エリザベッタが惚れ込んだのも解ります！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3543	Unlitro <1000ml> ウンリットロ	2018	赤	1000	2,900		OK	本
A0441	Kepos ケボス	2015	赤	750	3,400		本	本
A0442	Ampeleia アンペレイア	2014	赤	750	4,900		本	本
A2848	Ampeleia アンペレイア	2015	赤	750	5,200		240本	本
A3544	Alicante アリカンテ	2018	赤	750	4,200		本	本
A0444	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2016	赤	750	3,900		240本	本
A2845	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2017	赤	750	4,200		240本	本
A2846	Bianco di Ampeleia ピアンコ・ディ・アンペレイア	2017	白	750	3,900	トレビアーノ	980本	本

「ラ・モナチェスカ」遅摘み辛口ノン・マセラシオン ※9/12 出荷

「山のヴェルディッキオ」と称されるヴェルディッキオ・ディ・マテリカ。平野部のカステリ・ディ・イエジと比べると全く違う個性に驚かされます。ヴェルディッキオはトレビアーノ・ソアヴェと99%同種であると最近の研究で結論づけられました。と、同時にマルケ以外では主要品種にはならず（ラツィオでは復活しつつあります）に補助品種としてしか使われないことからマルケの暑さに最も相性の良い品種と言われています。マテリカの特徴は昼夜の寒暖差と土壌のマグネシウム、カルシウム、硫黄の豊富さ。元々、塩の収集で有名だっただけにミネラル豊富な土壌。勿論ワインもミネラル豊富な水を吸い上げますので果汁にもそれが反映される訳です。通常の収穫より2週間程度遅く収穫したグリセリンたっぷりのワインが「ミルム」。ねっとりとした液体はミネラルと果実の甘味を感じさせながらも、非常にドライで真っ直ぐなワイン。マセラシオンせずとも、樽熟成せずとも圧倒的に飲み応えのあるワイン。ヴェルディッキオの1つの完成形だと思っています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3556	Verdicchio di Matelica ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ	2017	白	750	2,700		OK	本
A2017	Verdicchio di Matelica Riserva "MIRUM" ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム	2015	白	750	4,300	93p Wine Enthusiast	180本	本
A3557	Verdicchio di Matelica Riserva "MIRUM" ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム	2016	白	750	4,500	3Bicchiere	360本	本

「カンティーナ・デル・タブルノ」ファランギーナ愛が凄いです！ ※9/12 出荷

タブルノの超優良協同組合！安くても本物のタブルノらしいワインを造るという彼等の熱い想いに動かされているこの協同組合。地元愛が動かしている理想的な協同組合だと思います。ワインはどれもピュアで品種個性が素直に出ている真面目な造り。特にファランギーナは標高200m～650mの畑を所有していて色々なタイプを造ります。今回初めて標高450～650mの高地で栽培されているファランギーナで造ったスプマンテが入港。ファランギーナの爽やかさが気持ちいいシャルマ・スプマンテ！ぜひ体験して下さい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3551	Falanghina del Sannio ファランギーナ・デル・サンニオ	2018	白	750	2,500		本	本
A3552	Greco "Beneventano" グレコ・ベネヴェンターノ	2018	白	750	2,800		本	本
A3553	Fiano "Beneventano" フィアーノ・ベネヴェンターノ	2018	白	750	2,800		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		本	本
A3555	Aglianico del Taburno "Bue Apis" アリアニコ・デル・タブルノ・ブエ・アピス	2015	赤	750	13,800	樹齢300年	本	本
A3554	Falanghina "Folius" Spmante ファランギーナ・フォルリウス・スプマンテ	N.V	泡白	750	2,900	シャルマ方式	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