

# 10月イタリア新入港①

## 「ベナンティ」究極のカリカンテを目指したピエトラマリーナ

ようやく、ベナンティから「ピエトラマリーナ」が入港。皆さん、ご存知の通りイタリアを代表する白ワインであることは間違いありません。先日、同じエトナの「アルベルト・グラーチ」が来日時に言っていたのが「カリカンテ」という品種の特殊性について。ほとんどの造り手はカリカンテの強烈な酸とミネラルを嫌い、フルーティーで甘い「カタラット」をアッサンブラージュしてバランスをとります。

カリカンテは冷涼地を好み、雨量が多くても栽培が可能。しかしながら冷涼で雨が多いと更にフルーツっぽさは消えてしまい、ワインとしてバランスを取るのには難しくなるのだそう。ですが、カリカンテ独自の個性は、この酸とミネラルですので、本気でカリカンテで偉大なワインを造ろうと思うのなら冷涼で雨が多いエトナ東斜面の「ミロ」が最適地なのだそう。近年、このミロに畑を買収する造り手が増加。「サルヴォ・フォーティ」も進出しています。

一方で、カリカンテ 100% でバランスをとるのは非常に難しいのです。アルベルト・グラーチが取り組んだのは「酸化的醸造」でした。比較的酸化に強く、酸化する事で複雑味を得てバランスを取る事を目指した訳です。ですから「エトナ・ピアンコ・アルクリア」はリリース直後から、いきなり美味しいんです。「ベナンティ」は違います。ピエトラマリーナはステンレスタンクでステンレス熟成。

彼等のモットーは「全ての人に好かれる必要はない」です。よって極限まで冷涼地ミロのカリカンテの個性を高めるべく、言い換えればミネラルと酸以外は全く眼中にないワイン造りをしているのです。よってリリース直後は味を感じないくらいに透き通った状態。飲めません…。ですから、ボトリングしてから最低でも 18 ヶ月熟成させてから出荷されるのです。ボトルに移してから、ゆっくり酸化させることをベナンティでは選んでいるのです。まさに、究極のカリカンテ「ピエトラマリーナ」。300 本のみ入港ですでお見逃しなく。そして、ぜひ熟成させてみて下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2931	Etna Bianco エトナ・ピアンコ	2017	白	750	3,200	カリカンテ100%	OK	本
A3735	Etna Bianco Superiore "Pietramarina" エトナ・ピアンコ・スベリオレ・ピエトラマリーナ	2015	白	750	6,800	カリカンテ100%	300 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・ロッシ	2016	赤	750	3,000		OK	本
A1332	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッシ・ロヴィテッロ	2012	赤	750	5,800	エトナの最良年	180 本	本
A0520	Etna Rosso "Serra della Contessa" エトナ・ロッシ・セッラ・デッラ・コンテッサ	2013	赤	750	5,800	樹齢100年自根	96 本	本
698N1	Nerello Cappuccio ネレッロ・カプッチョ	2012	赤	750	3,800	エトナの最良年	120 本	本
69W45	Metodo Classico Brut "Noblesse" メド・クラシコ・ブリュット・ノブレッセ	N.V	泡	750	5,000	カリカンテ100%	180 本	本

## 「ポイエレ・サンドリ」上澄みだけでも、澱を混ぜても美味しい

本当の自然なワインを目指して！12 年前、自然派ワインブームが始まった頃、ポイエレ・サンドリはファエドの標高 800m の森を開墾し、ソラリス種を植樹していました。当時はイタリアでは認可されていない品種…。自然派ワインブームの初期は酸化したワインや品種個性やテロワールを失った土地の味のしない、謂わゆる壊れたワインが多かったのです。

でも、それが売れていました。ポイエレ・サンドリのような伝統的職人からしてみれば栽培や醸造の各段階でやるべき事をやらないことは自然なワインではなく、栽培や醸造を理解していない素人のワインだったのです。彼等は大きなムーブメントになっていく自然派ワインを見て「壊れていない本当の意味で自然なワイン」を造り世間に証明する事を決めます。

ファエドの山奥、標高 800m の森を開墾して植えたソラリス種。この品種は冷涼地でも育ち、べと病やウドンコ病にも、ある程度耐性がある品種。つまり、ウイルスの少ない高地であれば農薬を使わずに育てる事が可能。完全無農薬で育てられた葡萄はセラーに入ると二酸化炭素で充満したタンクに入れられ野生酵母のみで発酵開始。白ワインの醸造は酸化との戦いですが、酸化防止剤を使わずに発酵中盤で残糖を計り、生きている酵母ごとボトリングします。発酵はボトル内で続き発泡を得、糖分を食い尽くした時点で終了し、瓶内には澱と発泡が残ります。

この 2 つの要素が酸化防止の役割してくれる訳です。ポイエレ・サンドリが考える「壊れていない本当の意味で自然なワイン」は農薬ゼロ、酸化防止剤ゼロ、酵母添加ゼロ、酵素添加ゼロ、糖分添加ゼロ、フィルターゼロの葡萄 100% フリッツァンテ。まだ体験してない方はぜひ、体験して下さい。たまにはワインの固定概念をはずしてみして下さい。※今月入港分は完売しましたが、来月にも 1,200 本入港予定です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3807	Nosiola ノジオラ	2018	白	750	2,700	粘土石灰	OK	本
A3283	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ	2018	白	750	2,700	粘土石灰	OK	本
A3755	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ	2018	白	750	2,900	粘土石灰	OK	本
A2655	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	2017	白	750	3,000	火山岩	OK	本
A3137	Riesling リースリング	2017	白	750	3,000	火山岩	240 本	本
A3133	Zero Infinito ゼロ・インフィニート	[2018]	微白	750	3,600	次回入港11/1(予定)	完売	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	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