

11月イタリア新入港②

「レ・クレテ」アオスタ、本当は暑いんです！

ヴァッレ・ダオスタを代表する造り手と言って良いでしょう！レ・クレテ。またまた当然のようにトレ・ピッケーリを獲得して各誌で最高評価の「シャルドネ・キュヴェ・ボワ」は2016年が入港。アオスタ＝寒い＝「線が細く繊細」と思っている方も多いのですが大間違いです。アオスタは東西に続く山脈の南側斜面のみが畑になっていて完全な東向きや西向き斜面はほとんどありません。よって日照量が非常に多く、葡萄の熟度は上がり、潜在アルコール度数も14度を超えるほどなんです。そして、イタリアで最も降雨量が少ないのも大きな特徴。2016年も断トツで少ない降雨量でしたので葡萄は水膨れすることなく凝縮度を高めるのです。

更に地理的にフランスとの貿易の唯一の道がアオスタであった為、シードルなどのフランス文化が早くから浸透していることもアオスタの大きな特徴です。ワインに関してもフランス流が早くから浸透していてシャルドネ、ピノ・ノワール、シラー、ガメイが栽培されてきました。醸造に関しても、当時ステンレスタンク発酵が主流だったイタリアで早くからバリックでの発酵、熟成が取り入れられました。

その代表的ワインこそが「シャルドネ・キュヴェ・ボワ」です。完熟したシャルドネを全除梗してバリックで発酵、熟成。1年間の熟成中はバトナー・ジュを繰り返し、澱の要素をしっかり移します。ある意味では超古典的なブルゴーニュのようなワインが「シャルドネ・キュヴェ・ボワ」。味わいはトレンティーノの繊細な味わいとは対照的でパイナップル、オレンジ、栗やナッツのようなニュアンスが強く南国的。太陽のワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3558	Bianco Monblanc ピアンコ・モンブラン	[2018]	白	750	2,400	余剰葡萄ブレンド	OK	本
A3560	Petite Arvine プティ・アルヴィン	2018	白	750	3,400		360本	本
A3559	Chardonnay シャルドネ	2018	白	750	3,800		600本	本
A2670	Chardonnay Cuvee Bois シャルドネ・キュヴェ・ボワ	2016	白	750	7,200	3ピッケーリ	600本	本
A3738	La Sabla ラ・サブラ	[2018]	赤	750	3,000	地赤品種ブレンド	360本	本
A2671	Fumin フミン	2016	赤	750	5,200		84本	本
A3739	Merlot メルロー	2016	赤	750	6,200		120本	本

「コス」アンフォラ発酵・熟成のジビッポ120本のみ

シチリア南端ヴィットリアに位置する「コス」。アフリカ大陸に近いので建築物も文字もアフリカの。家の窓は四方が大きな窓になっていて、いつでも涼しい風が通るように工夫されている。それほどまでに暑い地域なんです。この暑い地域で濃厚なワインが好まれたはずがありません。ヴィットリアのワインは元々クリスピーで軽く、喉の渇きを癒すような爽やかな酸とミネラルが個性。赤ワインでさえも重心が上にあり、垂直的な味わいで口の中を洗うような酸味があるんです。ヴィットリアは海にも近いので湿気も多く、どこか日本的。日本人が慣れ親しんでいる昆布や貝類、牡蠣のような「海のミネラル」が味わえるのもヴィットリア・ワインの特徴です。

さあ、欠品してご迷惑をお掛けしていました「チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア」が入港します。例年以上に乾燥が続いただけにいつもより早く開いている2016年。今、既に美味しい状態！そして人気のアンフォラ発酵・熟成「ジビッポ2017」は120本のみですのでご注意ください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2302	Frappato フラッパート	2017	赤	750	3,200		600本	本
A3852	Frappato フラッパート	2018	赤	750	3,300	11/27入港	本	本
A2304	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	2016	赤	750	3,400		300本	本
A3853	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	2018	赤	750	3,400	11/27入港	本	本
A3851	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	2016	赤	750	3,600	11/27入港	本	本
A2303	Cerasuolo di Vittoria Classico della Fontane チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	2012	赤	750	6,200	パローロみたい！	300本	本
A0829	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2016	赤	750	4,200	アンフォラ	600本	本
A0398	Contrada Labirinto コントラーダ・ラビリント	2010	赤	750	7,800		6本	本
A2305	Rami ラミ	2017	白	750	3,600		60本	本
A0832	Pithos Bianco ピトス・ピアンコ	2016	白	750	4,200	アンフォラ	600本	本
A3854	Pithos Zibibbo ピトス・ジビッポ	2017	白	750	4,800	11/27入港	本	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

帳合酒販店

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
・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

11月イタリア新入港①

「カンタルーポ」酸性土壤のネッピオーロ

※新規取扱い開始

またピエモンテか！と言われそうですが、ゲンメの歴史とも言われる「カンタルーポ」の輸入販売を開始します。20年以上前からこの造り手が好きで、ほぼ毎年試飲してきました。ようやくテラヴェールで取扱いができるように…(涙)。最高の状態で運びました。ぜひ、カンタルーポの繊細な味わいを感じてみて下さい。

皆さん、ゲンメはご存知かと思いますが、実はネッピオーロの産地としてはとても特殊なんです。バローロやバルバレスコは元々海底だった場所が隆起した土地ですので何千年前の海の堆積物が石灰として存在する粘土石灰土壌でアルカリ性です。それに対してゲンメは氷河が川を流れ谷を削った土壌で海に由来しない土壌です。地質年代的にもランゲより全然若いんです。モレーンと呼ばれる土壌は花崗岩が主体で礫や石、砂が含まれる混合土壌。葡萄が好むアルカリ性ではなく酸性の土壌なんです。

ネッピオーロはイタリアの土着品種の中でも土壌や気候をワインに反映できるという意味では最も偉大な品種だと思います。ですから、当然ですがランゲとは全く違う個性がモレーン土壌のゲンメにはあるのです。カンタルーポはバローロを目指していません。ゲンメの個性を最大限表現しようという考え方です。その為に畑作業も、醸造も伝統的でシンプル。

醸造に関して少しだけ。スラヴォニア大樽での熟成に見るように伝統的ですが、マセラシオンは短めです。ランゲほど大きな骨格ではないので短めのマセラシオンを選択しています。そして発酵初期はピシャーージュをしますが、発酵中期からは「サマージユドキャップ」という手法で果帽をネットでモストに沈め、動かさずに過度な抽出を避けています。これもゲンメの優しさを最大化する為。そして法的には18ヶ月の樽熟成が定められていますが、彼等は最低でも24ヶ月。単一畑では36ヶ月の樽熟成となっていて、熟成による2次的な旨味こそがゲンメの良さだとしています。今回はランゲでは難しかった2005年も入港。飲み頃のスパンナ、ぜひお試しください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3749	Coline Novaresi "Agamium" コッリーネ・ノヴァレージ・アガミウム	2017	赤	750	3,000	ゲンメの若樹	480本	本
A3750	Colline Novaresi "Abate di Cluny" コッリーネ・ノヴァレージ・アバテ・ディ・クルニー	2011	赤	750	5,900	遅積み	240本	本
A3751	Ghemme "Cantalupo" ゲンメ・カンタルーポ	2011	赤	750	5,200		600本	本
A3752	Ghemme "Collis Brecclemae" ゲンメ・コッリ・ブレクレメ	2005	赤	750	7,500	長期マセラシオン	120本	本
A3753	Ghemme "Collis Brecclemae" ゲンメ・コッリ・ブレクレメ	2011	赤	750	8,200	長期マセラシオン	240本	本

「ヴィツラ」東フランチャコルタのミネラル感！

フランチャコルタの創始者ベルルツキもカデルボスコもベツラヴィスタも西フランチャコルタのエルススコが基点。エルススコこそがフランチャコルタでした。東フランチャコルタは寒く、アルプス由来の石灰土壌なので元々は赤ワインの産地だったのです。しかし、温暖化が進んでいる今は違います。ベルルツキもカデルボスコもベツラヴィスタも東の畑を買って漁っている状態！それだけエルススコは平野で堆積土壌ですから暑すぎるのです。ヴィツラの本拠地はモンティチェッリ・ブルツサーティ。アルプス山脈の麓。畑は全てピオロジックで酵母も野性酵母のみ。彼等の最大の特徴はピノ・ピアンコです。ピノ・ピアンコを使う造り手は減っていますが、彼等はエモツヨーネに10%ブレンド。これはヴィツラ独特の華やかさ、フレッシュさを表現する為で、彼等にとっては欠かせない品種なんです。

そのヴィツラの個性でもあるピノ・ピアンコを使わないキュヴェが「エクストラ・ブル」。ドサーージュを減らしたエクストラ・ブリュットなのでフレッシュさや華やかさを演出するピノ・ピアンコをブレンドせずに54ヶ月熟成させて熟成の旨味を加えて、ドサーージュが少なくても痩せた感じがないようにしています。現行のベースキュヴェ「エモツヨーネ」は2014ヴィンテージですが、「エクストラ・ブル」は2011ヴィンテージ。やはり熟成の力は凄いです。価格以上の旨味があります。

Franciacorta Brut "Saten" Millesimato 2012

100%シャルドネ。東フランチャコルタのモンティチェッリ・ブルツサーティ村。アルプス山脈の麓のローム層でミネラル分の多い土壌。26区画を区画毎に収穫、別々に発酵させてアッサンブラージュすることでバランスをとる。バスケットプレスは使わず、酸化しない空気圧プレスで優しくプレス。自社畑で採取した野性酵母を培養して使用。36ヶ月熟成。白桃のような柔らかい質感が個性。

Franciacorta Brut Millesimato "Selezione" 2005

80%シャルドネ、20%ピノ・ネロ。ヴィツラの最高級フランチャコルタ。最良年のみの生産でヘクタールあたり4000kgというフランチャコルタとしては考えられない低収量。60ヶ月間澱と共に熟成してからデゴルジュマン。デゴルジュマン後1年後に出荷。旨みと繊細さが同居している。ゆっくと温度を上げながら楽しんで欲しい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3128	Franciacorta Brut "Emozione" Millesimato フランチャコルタ・ブリュット・エモツヨーネ・ミレジマート	2014	泡白	750	5,400	36ヶ月熟成	OK	本
A1040	Franciacorta Brut Millesimato "Extra Blu" フランチャコルタ・ブリュット・ミレジマート・エクストラ・ブル	2011	泡白	750	5,800	54ヶ月熟成	600本	本
69CK1	Franciacorta Brut "Saten" Millesimato フランチャコルタ・ブリュット・サテン・ミレジマート	2012	泡白	750	5,600		180本	本
693H1	Franciacorta Brut "Selezione" Millesimato フランチャコルタ・ブリュット・セレッツィオーネ・ミレジマート	2005	泡白	750	9,000	96ヶ月熟成	36本	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
・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