

12月イタリア新入港②

「サゴナ」トスカーナの田舎のワイン造りを再現

※新規取扱開始

キャンティ・クラシコから東に30km。ローロ・チュフェンナ村にある品質至上主義の協同組合「パテルナ」で長く醸造責任者を務めていた「ダニエレ・コロッティ」が2012年独立。同じ村の奥地、標高500mの場所にオステリア兼醸造所を設立しました。料理は妹が担当し、ワイン造りはダニエレが担当。この地域はトスカーナでも無名の地域でありながらフィレンツェに近いので若者はフィレンツェに出てしまい、高齢の栽培家達は樹齢の高い葡萄畑を放棄していった関係で古い樹齢の状態の良い畑が多く残っていたのです。

この地域のワインの品質が低かったのは、土壌に理由がありました。土壌はローム土壌。砂質が多く含まれているので収量は多くなりがち。昔の人は収量制限をしなかったので高い品質のワインは得られなかった訳です。適切な収量制限をすることでサゴナのワインはこの地のワインとしては異質の凝縮感と骨格を持ち合わせています。と同時にどこか懐かしい田舎っぽさも味わえるんです。

栽培は全ての化学薬品や肥料を排除(必要に応じて天然硫黄は使用)。肥料は自家製コンポストと自生する30種類以上の野草を利用。醸造はパテルナ協同組合と変わらず、温度管理もしないシンプルなもの。小さな規模なので小さいタンクでの発酵になる為、発酵温度はゆっくり上がる。これによって色々な酵母が活動できるようにしている(野生酵母は温度に敏感で温度帯によって活動できる酵母の種類が異なる)。基本的に全てのワインは、この地域の伝統に則して造られるが、白ワインの「フォンフォン」だけは違います。このワインはトレピアノの可能性を探る一種のオマージュとして造っているもので、マセラシオンは10~15日程度。発酵はセメントタンクで行い、18か月間澱と共に古いバリックで熟成というもの。生産本数は約1,000本。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3745	Gattorosso ガットロソ	2017	赤	750	2,600	白葡萄ブレンド	600本	本
A3746	Sagona サゴナ	2015	赤	750	3,800	5品種アッサンブラージュ	480本	本
A3747	Primi Passi プリミ・パッシ	2018	白	750	2,700	ノン・マセラシオン	600本	本
A3748	Fonfon フォンフォン	2017	白	750	3,800	15日マセラシオン	240本	本

「サルヴェッタ」タンニンで酸化防止、伝統的ノジオラ

トレンティーノはイタリアでありながらドイツ語圏でもある特殊な土地。ワイン造りもドイツの影響を強く受けている。最も大きな転機が1970年前半。ドイツの基本的醸造である「低温発酵技術」が導入され、トレンティーノのワインのスタイルが確立していった訳です。その陰で元々の伝統的トレンティーノワインは姿を消していきました。1930年代から続いていた伝統的カンティーナ「ラウテン」はこの変化を受け入れられずに廃業…。ラウテンの最後の醸造責任者でありオーナー「ジャンカルロ」は現在90歳を越しましたが、まだまだ元気。税理士である息子「フランチェスコ」と共にサルヴェッタとしてワイン造りを再開しました。コンセプトはドイツの醸造技術が入ってくる前のトレンティーノの復活。本来のこの地域で造られていたワインはノジオラであり、酸化に弱いこの品種を酸化から守っていたのは果皮にあるタンニンでした。更にオーク樽よりも目が詰まっていた酸素を通さないアカシア樽での熟成もこの地の伝統。醸造はフランチェスコの税理士としてのお客さん「フォアデーリ」で行います。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3870	Nosiola Vigenti delle Dolomiti ノジオラ・ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ	2016	白	750	3,300	14日マセラシオン	600本	本
696Z3	Vino Santo Trentino <<375ml>> ヴィノ・サント・トレンティーノ・ハーフ	2009	甘	375	6,200	サルカ渓谷だけ	36本	本

「フラスコレ」クラシコには対抗せずルフィーナらしい個性を!

キャンティ・サブゾーンの中で最も標高が高く(標高550m)、最も収穫が遅いのが「ルフィーナ」。クラシコのトスカーナらしい緩やかな丘陵地とは全く別の「山のワイン」。生産エリアは非常に狭く、クラシコの70,000haに比べて、ルフィーナは僅かに750ha。生産者数は10軒にも満たない。そのルフィーナの中で最も北に位置し、最も標高が高い畑を所有するのが「フラスコレ」。

ルフィーナの生産者は残念ながら、ルフィーナらしいワインを造るよりもキャンティ・クラシコに負けないワインを造ろうとしてしまう。フラスコレのオーナー「エンリコ」はそこが全く違っていて「ルフィーナの個性」が感じられるワインがゴール。昼夜の寒暖差が20度以上にもなる標高550mのシスト土壌のルフィーナにしかできないワイン。陰影がはっきりしていて、まっすぐ。果実の温かさではなく、石のように冷たいワイン。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3862	Toscana Rosso "Bitornino" トスカーナ・ロッソ・ピトルニノ	2017	赤	750	2,200	樹齢50年	OK	本
A3861	Chianti Rufina "Frascole" キャンティ・ルフィーナ・フラスコレ	2016	赤	750	2,400	25日マセラシオン	600本	本
A3863	Chianti Rufina "Frascole" Riserva キャンティ・ルフィーナ・フラスコレ・リゼルヴァ	2015	赤	750	4,200	標高550m	120本	本
A3864	Toscana Bianco "Albis" sullebucce トスカーナ・ビアンコ・アルビス・スッレブッチェ	2015	白	750	5,400	オレンジワイン	120本	本
696S4	Passito <<375ml>> パッシート・ハーフ	2002	甘	375	8,900	温度管理なし熟成	180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

12月イタリア新入港①

「イル・パラディソ・ディ・マンフレディ」磯の香が特徴の2012年

さあ、2012年。この年はイタリア全土で降雨量が少なく強度の乾燥により苦しんだ年です。例えば比較的樹の若いフランチャコルタでは葡萄樹は果実を守り切ることはできず、酷いところでは70%の葡萄を失っています。トスカーナも繊細なサンジョヴェーゼは大きな被害を受けました。ところがイル・パラディソ・ディ・マンフレディでは被害は「ゼロ」。ジョイアに言わせれば乾燥によってカビがほとんど無かったので健康そのもので、唯一の被害は喉が渴いていたイノシシが葡萄を食べにくることだけだったそう。(イノシシにはジョイアのお気に入りの石鯿を畑に吊るすことで匂いで人間がいると錯覚させ対応)何故、彼等の畑はこんなにも他の造り手と異なるかと言うと樹齢の高さと不耕起による影響でした。彼等の畑の表土は薄く、その下は岩盤。岩盤の下に水脈があるのです。樹齢が高く、不耕起によって苦しんだ樹は岩盤の割れ目から根を伸ばし、水脈に達しているのです。よって地表が乾燥しても水分はしっかり得ていたのです。いや、例年以上に感動的なワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3347	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2012	赤	750	14,500	最終入港	600本	本

「クリネッツ」ペッペ・リナルディが認めたヴェルドウツツォ

少しバランスが悪く硬く、閉じている2014年はしばらく忘れて(泣)、太陽の年2015年を先に飲んで下さい。当主アレックスが「喜びの年」と言う2015年。不運なことに2014ヴィンテージから輸入を始めてしまったのでクリネッツの印象が「ちょっと難しいワイン」となっているとしたら残念。2014年とは正反対の誰が飲んでも美味しい2015年が入港！お試しください。

その中でも大注目のワインが「ヴェルドウツツォ 2003」。スタンコ・ラディコンが亡くなられて造り手仲間が集まってお別れの会をしていた際、故ペッペ・リナルディがこのワインを飲んで衝撃を受け「白ワインというのは赤ワインより劣るものだ。自分が間違っていた。このワインは白いバローロだ」と言ったのだそう。当時長期マセレーションのヴェルドウツツォを続けるか止めるか迷っていたアレックスはこれを機にヴェルドウツツォを増やし始めました。個人的にも今までの人生の中で最も偉大な白ワインと思っています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3835	Rebula レプーラ	2015	白	750	5,700	リボッラ	380本	本
A3836	Malvazija マルヴァージヤ	2015	白	750	5,700	マルヴァージヤ	240本	本
A3837	Gardelin ガルデルリン	2015	白	750	5,700	ピノ・グリージョ	240本	本
A3838	Jakot ヤーコット	2015	白	750	5,700	フリウラーノ	240本	本
A1324	Ortodox オルトドック	2006	白	750	13,000	4品種ブレンド	72本	本
A1327	Verduc ヴェルドウツツォ	2003	白	750	19,800	30日間マセレーション	60本	本
A1325	Quela クエラ	2011	赤	750	6,200	メルロー,CS,CF	120本	本
A1326	Mora モーラ	2009	赤	750	12,000	1972年植樹	120本	本

「アンブラ」10年間変わらない価格・・・

ここ数年間でイタリアワインの価格は一気に上昇しました。10,000円以下のバローロなんて珍しくなりましたし、キャンティ・クラシコでも3,000円以下は珍しい。特に人気産地のピエモンテ、トスカーナ、エトナの価格上昇と言ったら、ちょっといい加減してくれ！と言いたい！10年前1,500円で買っていたサンジョヴェーゼは今や2,000円なんです。

そんな中、「アンブラ」は10年前から価格が変わっていません。思い出してください。テラヴェールが始まった2008年の「カルミニャーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ」は参考上代：2,800円でした。今も2,800円！信じられますか？10年前よりグラスワインのクオリティを下げずに済むんです！これには理由があります。実はアンブラ。生産量の60%は地元の人達向けの量り売りワインの販売。近所の方々がダミジャーノを持って買いに来るんです。地域密着型ワイナリーだけに価格は大切なんですね。素朴なトスカーナの味、アンブラお試しください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3865	Barco Reale バルコ・レアレ	2018	赤	750	2,000		1,200本	本
A1564	Toscana Rosso "Sangiovese" トスカーナ・ロッソ・サンジョヴェーゼ・日本限定	2015	赤	750	2,600	上品なエチケッティ	600本	本
A1560	Carmignano "Montefortini" カルミニャーノ・モンテフォルティーニ	2015	赤	750	2,700	砂質土壌	420本	本
A3866	Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミニャーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ	2016	赤	750	2,800	粘土石灰質	600本	本
A3867	Carmignano Riserva Montalbiolo カルミニャーノ・リゼルヴァ・モンタルビオロ	2015	赤	750	3,700	飲み頃	120本	本
A3868	Trebbiano Vermentino トレブビアーノ・ヴェルメンティーノ	2018	白	750	1,900		600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