

2月イタリア新入港③

「コフェレルホーフ」イタリア最高のシルヴァナー

トレンティーノ・アルトアディジェ、ボルツァーノから車で1時間弱北上したイタリア最北の産地が「ヴァッレ・イサルコ」。アオスタよりも北にあり、標高も高いので冷涼感ある美しいワインに出会えます。日照量も少ないので、品種的にはケルナー、リースリング、ミュラー・トゥルガウ等のドイツ系品種が主体。コフェレルホーフは長くこの地方の協同組合「アバツツィア・ディ・ノヴァチェッラ」に葡萄を売っていましたが、その品質の高さが有名になり、ボトリングを決意。

100%ノンマロラクティックなのでリンゴ酸が背骨になり、近年の温暖化でも関係なく岩清水のような透き通ったミネラル感溢れるワインを造り続けています。彼等の名前を一気に有名にしたのが「ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー・エツレ」。シルヴァナーという品種はサヴァニヤン(トラミナー)とウストライヒツシュ・ヴァイスの掛け合わせ。完熟をぎりぎりまで待つことでしか本来の姿を現しません。最良の状態まで収穫を待ったシルヴァナーの香は豊潤で骨格も大きいものになります。凄いワインです。1985年に植樹された彼等の所有する畑の中で最も古い樹齢の畑。通常のシルヴァナーより2週間遅く収穫している。ポテンシャルが高い葡萄なので、50%をアカシア樽、50%をステンレスタンクを使って発酵。温度は18度以上にはしないのでマロラクティック発酵は起きない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4248	V.Isarco Sylvanar ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー	2018	白	750	3,900	20%大樽	168本	本
A4247	V.Isarco Sylvanar "R" ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー・エツレ	2018	白	750	5,600	50%アカシア樽	60本	本
A4243	V.Isarco Kerner ヴァッレ・イサルコ・ケルナー	2018	白	750	4,200	100%ステンレス	168本	本
A4245	V.Isarco Pinot Grigio ヴァッレ・イサルコ・ピノ・グリージョ	2018	白	750	3,900	25%大樽	180本	本
A4244	V.Isarco Muller Thurgau ヴァッレ・イサルコ・ミュラー・トゥルガウ	2018	白	750	3,900	100%ステンレス	120本	本
A4242	V.Isarco Gewurztraminer ヴァッレ・イサルコ・ゲヴュルツトラミネル	2018	白	750	4,400	100%ステンレス	120本	本
A4249	V.Isarco Gruner Veltliner ヴァッレ・イサルコ・グリュナーフェルトリナー	2018	白	750	4,800	100%ステンレス	60本	本
A4246	V.Isarco Riesling ヴァッレ・イサルコ・リースリング	2018	白	750	4,900	100%ステンレス	60本	本

「コス」お待たせしました！ラミがようやく入港！

シチリア最南端ヴィットリアの老舗「コス」。姪っ子がアリアンナ・オキペンティなのは有名ですね。ジュスト・オキペンティは最近のアリアンナのワインが大好きでカンティーナにも自分達のワイン以上に在庫がありました。一方で価格が高すぎ。しかも値引きしてくれないんだとぼやいていました…。アリアンナもコスも世界的人気に加え山火事被害もあり毎年値上げが続きます。仕方ないんですね。欠品していたラミが入港です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2302	Frappato フラッパート	2017	赤	750	3,200	セメント+アンフォラ	900本	本
A3853	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	2018	赤	750	3,400	セメント	600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	セメント	900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	単一畑	240本	本
A0829	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2016	赤	750	4,200	アンフォラ	600本	本
A4125	Rami ラミ	2018	白	750	3,800	10日マセラシオン	900本	本

「ラ・ストッパ」アジェーノ2015は360本のみ！

還元的で閉じ気味だった2012年から一転。果実味十分でアジェーノらしさが存分に味わえる2015年が入港。残念ながら360本のみ入港となりますので、すぐに完売することが予想されます。ご入用の方はお見逃しなく。そして、ラ・ストッパの定番「トレッピオロ・ロッソ」は2018年が値下りの2,800円が入港。この価格ならばグラスでガンガン使えますよね！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4250	Trebbiolo Rosso トレッピオロ・ロッソ	2018	赤	750	2,800	ジュージー	600本	本
A4251	Emilia Bianco "Ageno" エミリア・ビアンコ・アジェーノ	2015	白	750	5,200	開いています！	360本	本
699L0	Emilia Bianco "Ageno" MG エミリア・ビアンコ・アジェーノ・マグナム	2011	白	1500	11,000	最高の状態です！	36本	本
699Z7	Buca delle Canne Botrytis Cinerea ブカ・デッレ・カネ・ボトリティス・チネリア	N.V	白	500	8,600	樹の上で自然乾燥	60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

2月イタリア新入港②

「ピエトラクーパ」古代クロンのフィアーノ

こんなにもピュアで透き通った味わいのワインがカンパーニヤ州イルピニアから生まれるなんて信じられますか？ピエトラクーパが出現する以前のイルピニアは過熟気味で甘く重たい、そして高いアルコール度数のワインしか存在しませんでした。粗野で洗練されていない田舎ワインの産地だったのです。当主「サビーノ・ロップレード」はこの現状を大きく変えたのです。グレーコとフィアーノの古い畑をバイオロジックで再生し、マッサルセクションで古いクロンを残していきます。

フィアーノの古代種は1つの樹に4房、しかもミランダージュで粒が少ないので、1粒1粒凝縮して力強い個性を放ちます。これをステンレスタンクで発酵前に24時間マセラシオンしてから低温発酵。一部の良質の澱だけを残して18ヶ月シュール・リー熟成(還元的)してボトリング。フィアーノの蜜のような風味と濃密で詰まった果実がありながら、火山岩土壌らしい山の細かいミネラルが背骨となっています。まるでロワールのシュナン・ブランのような大きなワイン。熟成するとリースリングのような香に。今飲んででも凄いですけど何本か取っておいてください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4142	Greco di Tufo グレーコ・ディ・トゥーフォ	2018	白	750	3,900		120本	本
A4141	Fiano di Avellino フィアーノ・ディ・アヴェリーノ	2018	白	750	3,900		300本	本
A2301	Taurasi タウラジ	2012	赤	750	7,400		60本	本
A4144	Taurasi タウラジ	2014	赤	750	6,900		90本	本
A4143	Aglianico アリアニコ	2015	赤	750	3,900		120本	本

「エリオ・アルターレ」期待の2015年が入港！

2/21 出荷開始

雨に悩まされた2014年とは反対に7、8月に雨がほとんど降らず乾燥した年となった2015年が入港。2014年はエリオ・アルターレと言えども少し希釈されたような薄さがありました。でもその分エレガントで繊細なネッピオーロらしさも楽しめましたね。早く本領発揮してくれる使い勝手の良いヴィンテージでした。

さあ2015年。2014年の雨のお陰で地中にはしっかり水分があり、更に暖かい春も手伝って例年より早く開花。生育も早く進み、完熟までの時間が短くなり、単純すぎる年かと心配されましたが、夏場の乾燥で葡萄樹は成長を弱め、葡萄もゆっくりと成熟。理想的なハンギングタイムと熟度となりました。2014年とは正反対の大きなヴィンテージ。ちょっと時間は必要ですが期待大です！

Barolo "Uno per Uno" 2015

1948年にエリオのお父さんが植えた樹齢70年の区画の葡萄を使用。収穫後、従業員全員で葡萄を1粒1粒手で除梗して腐敗果を完全に除去して発酵させた。1粒も腐敗果が入っていない完璧を追求したワイン。一方で除梗に3日間かかるので酸化のニュアンスも出ている。4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4134	Barolo バローロ	2015	赤	750	12,000		150本	本
A4135	Barolo "Arborina" バローロ・アルボリーナ	2015	赤	750	15,800		90本	本
A4136	Barolo "Arborina" MG バローロ・アルボリーナ・マグナム	2015	赤	1500	30,000		6本	本
A4137	Barolo "Cannubi" バローロ・カンヌビ	2015	赤	750	31,000		18本	本
A4138	Barolo "Uno per Uno" バローロ・ウノ・ペル・ウノ	2015	赤	750	45,000		18本	本
A4139	Barolo Riserva "Cerretta Vigna Bricco" バローロ・リゼルヴァ・チェレッタ・ヴィーニャ・ブリッコ	2013	赤	750	18,000	予約受付開始 集計後割振り	90本	本
A4133	Langhe Rosso "Giarborina" ランゲ・ロッシ・ジャアルボリーナ	2016	赤	750	12,000		48本	本
A4131	Langhe Rosso "Larigi" ランゲ・ロッシ・ラリジ	2016	赤	750	12,000		48本	本
A4132	Langhe Rosso "La Villa" ランゲ・ロッシ・ラ・ヴィッラ	2016	赤	750	12,000		48本	本
A4130	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	2018	赤	750	4,000		300本	本
A4129	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2018	赤	750	3,400		480本	本
A4140	L'Insieme リンシエメ	2016	赤	750	9,500		12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

2月イタリア新入港①

「ダリオ・プリンチッチ」1999年以來のビッグヴィンテージ2016

クリネッツに続きダリオ・プリンチッチが入港。そう言えばクリネッツを紹介してくれたのはダリオの奥さんでした。いつも元気でいつも笑ってる奥さんはお節介でヴィナイオータに負けないようにと色々な造り手を紹介してくれるんです。でも、太田さんにも色々紹介してありますが…。さあ、ダリオ・プリンチッチから待望の「ダリオ・ピアンコ」が入港。中身は2017年。

2016年は1999年以來の素晴らしい年だったので「ダリオ・ピアンコ」は造らず、全ての葡萄がトレベツや上級キュヴェに使われました。そうなんです！皆さん、2016年はあの1999年以來の最高の年。思い出してください。グラヴェネル、ラディコンの1999年を！（当時のダリオはまだ発展途上でした）今飲んででも圧倒的な存在感。複雑味、濃厚さ、ミネラル感、骨格、どれをとっても完璧なのが1999年でしたが2016年はそれをも凌駕すると言います。まさに自然からの贈り物のようなヴィンテージ。2016年は買い占めてください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4123	Vino Bianco ヴィノ・ピアンコ	[2017]	白	750	3,500		1,200本	本
A4124	Vino Rosso ヴィノ・ロツソ	[2017]	赤	750	3,400		420本	本
A2658	Bianco "Trebez" ピアンコ・トレベツ	2014	白	750	5,500		600本	本
A3219	Bianco "Trebez" Selezione MG ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・マグナム	2011	白	1500	15,000	樽選別	12本	本
A0396	Bianco "Trebez" Selezione MG ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・マグナム	2012	白	1500	14,000	樽選別	60本	本
A2659	Bianco "Trebez" Selezione Nuova ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ・ヌオーヴァ	2012	白	750	12,000	産膜酵母熟成	180本	本
A4122	Pinot Grigio "Sivi" ピノ・グリージョ・シヴィ	2016	白	750	5,800	シヴィ=灰色	360本	本
A3220	Pinot Grigio MG ピノ・グリージョ・マグナム	2015	白	1500	12,000		30本	本
A2660	Pinot Grigio Selezione ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ	2013	白	750	14,000	産膜酵母熟成	96本	本
A3221	Pinot Grigio Selezione MG ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ・マグナム	2013	白	1500	26,000	産膜酵母熟成	24本	本
A2661	Ribolla Gialla リボッラ・ジャツラ	2016	白	750	5,800	最良年！	480本	本
A3284	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤークット	2016	白	750	5,800	最良年！	480本	本
A1329	Merlot メルロー	2007	赤	750	11,500		120本	本

「ネッピオーロ・ディ・カレーマ」薄旨ネッピオーロ！

アオスタに接する極寒のカレーマ。南向き斜面の絶壁に張り付くように段々畑が作られています。白い石垣で囲まれた畑は石垣自体とドゥピンと呼ばれる石でできた支柱が日中日光を浴び温められ、夜間に熱を放出して葡萄樹を暖めます。これによって極寒のカレーマでも葡萄はしっかりと熟し、ガッティナーラやゲンメよりも早く完熟するのです。

カレーマのネッピオーロは日照量が多くないので果皮のアントシアニンが少なく、発酵温度も自然と低めなので色調は薄いです。更に大樽での36ヶ月の熟成によって色素は更に落ち、透明感のあるエンジ色になっています。でも色調の薄さからは想像できない旨味があるのがカレーマ。クラシコは伸びのあるまっすぐな味わい。リゼルヴァは少し野性味があり、鹿肉等にも相性の良いネッピオーロ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4153	Carema Classico カレーマ・クラシコ	2016	赤	750	3,400	24ヶ月大樽熟成	600本	本
A4127	Carema Riserva カレーマ・リゼルヴァ	2015	赤	750	4,200	36ヶ月大樽熟成	600本	本

「ポイエレ・サンドリ」ゼロ・インフィニート再入港！

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、べト病やウドンコ病にも耐性がある品種。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をしてくれる訳です。ポイエレ・サンドリが考える「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。まだ体験していない方はぜひ、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
A3133	Zero Infito ゼロ・インフィニート	[2018]	微白	750	3,600	酸化防止剤完全無添加	1,200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

1月イタリア新入港①

「クリネツ」農民であり料理人が造る自然なワイン

先日、ダミアンの2014年のを飲みましたが、2014にも関わらず冷たさや痩せた感じがなく、まるで2015年のように明るいワインでした。聞けば貴腐を着けたワインだそう。個人的にはダミアンのワインは重く少し単調なのであまり好きではありませんでしたが2014年はツボでした。それに比べてクリネツの2014は痩せて細く、ミネラル感が酸に支えられてより強調されています。でも、正直ダミアンとクリネツの2014を現時点で比較したら9割の人がダミアンを選ぶはず。アレックスは2014年の個性を強調したかった訳ですが、ダミアンは2014年の悪い部分を修正した訳です。言い換えればアレックスは農民でダミアンは醸造家と言えます。

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	リボツラ・ジャツラ	600本	本
A3836	Malvazija マルヴァジア	2015	白	750	5,700	マルヴァジア	600本	本
A1322	Gardelin ガルデルン	2013	白	750	5,500	ピノ・グリージョ	420本	本
A3837	Gardelin ガルデルン	2015	白	750	5,700	ピノ・グリージョ	600本	本
A3838	Jakot ヤーコット	2015	白	750	5,700	フリウラーノ	600本	本
A1327	Verduc ヴェルドウツツ	2003	白	750	19,800	ヴェルドウツツ	96本	本
A1325	Quela クエラ	2011	赤	750	6,200	Me, CS, CF	120本	本
A1326	Mora モーラ	2009	赤	750	12,000	Me, CS, CF	180本	本

「ヴェニカ・エ・ヴェニカ」イタリア最高峰のソーヴィニヨン・ブラン

「コッリオ・フリウラーノ・ロンコ・デッレ・チメ」は単純にアロマティックなフリウラーノが多い中、充分な骨格と余韻を持っているのが恐ろしいんです。通常のフリウラーノはアタックが主体なのに、このワインはそれよりもアフターの盛り上がりの方が大きいんです。そして「コッリオ・ソーヴィニヨン・ロンコ・デッレ・メーレ」。この地域で最も高い標高の畑で冷涼感がしっかり感じられますが、ソーヴィニヨン・ブランの青さは全くないんです。冷涼なのに青さが全くないソーヴィニヨン・ブラン。矛盾するようですが、充分な日照量さえあればソーヴィニヨン・ブランの未熟な香は出てきません。ミネラル感と酸度は高いレベルをキープしながら厚みさえ感じさせるのが、このワインの凄さ。マセラシオンの厚みだけがフリウリではありません！そして、皆さん全く気にしてないと思いますが、実は極少量だけ赤ワインを造り始めています。これ凄いです。特に「レフォスコ・ペドゥンコロ・ロツソ・ボッタ2003」は2樽だけの生産で輸出はほぼ日本のみ。

■レフォスコ・ペドゥンコロ・ロツソ・ボッタ2013

ボッタ畑にはペドゥンコロ・ロツソとファエディスの2種類のレフォスコが混植されていて、これが複雑味を実現する。房が大きいので下半分を切り落とし糖度を上げる。冷涼な畑なので粗いタンニンが出ない。マセラシオンは20日間。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3567	Collio Friulano コッリオ・フリウラーノ	2018	白	750	3,600		120本	本
A3568	Collio Pinot Grigio "Jesera" コッリオ・ピノ・グリージョ・ジェセラ	2018	白	750	3,900	今最高の状態	600本	本
A3569	Collio Pinot Bianco "Talis" コッリオ・ピノ・ピアンコ・タリス	2018	白	750	3,900		120本	本
A3574	Collio Ribolla Gialla "Adelchi" コッリオ・リボツラ・ジャツラ・ラデルキ	2018	白	750	3,900		120本	本
A3570	Collio Chardonnay "Ronco Bernizza" コッリオ・シャルドネ・ロンコ・ベルニツァ	2018	白	750	3,900		240本	本
A3571	Collio Traminer Aromatico コッリオ・トラミネール・アロマティコ	2018	白	750	3,900		120本	本
A3572	Collio Malvasia "Petris" コッリオ・マルヴァジア・ペトリス	2018	白	750	3,900		240本	本
A3573	Collio Sauvignon "Cero" コッリオ・ソーヴィニヨン・チェロ	2018	白	750	4,200	2018は最良年	240本	本
A3575	Collio Friulano "Ronca delle Cime" コッリオ・フリウラーノ・ロンコ・デッレ・チメ	2018	白	750	5,200		240本	本
A3576	Collio Sauvignon "Ronca delle Mele" コッリオ・ソーヴィニヨン・ロンコ・デッレ・メーレ	2018	白	750	6,900	2018は最良年	240本	本
A3579	Refosco Peduncolo Rosso "Bottaz" レフォスコ・ペドゥンコロ・ロツソ・ボッタ	2013	赤	750	6,000		48本	本
A3580	Schippettino COF スキオペッティーノ・コッリ・オリエンターリ・フリウリ	2012	赤	750	7,400		48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