

# 3月イタリア新入港③

## 「サンドロ・ファイ」標高300m以下の葡萄の果皮は薄いんです

ヴァリテッリーナを見直そう！温暖化でランゲ以上に恩恵を受けて難しいヴァンテージが無いのも魅力。そして、何より驚く程安いんです！もはや、パローロで安いと感じる事はありませんが、ヴァリテッリーナは安い！単一畑でも5000円台。パローロの1/3！

ヴァリテッリーナは東西に150km続く南向き斜面に張り付くように造られた段々畑です。ヴァリテッリーナを理解するには標高が最も大切。畑のある南斜面が向き合う先は、すぐに3000m級の山脈なので、東西に続く谷底の南斜面だけが葡萄畑になっているイメージ。パローロ等、通常の産地では標高が低い畑が暖かいのですがヴァリテッリーナは違います。

標高300m以下の谷底は冷気と湿気が溜まり、葡萄の熟度は低く、果皮も薄く柔らかくなります。よって早飲みの方がかたく軽めのワインが造られます。標高300m以上、600m以下の畑は日中、日照量が十分で暖かく、夜間は冷気が上がってきて冷え込むのでネッピオーロにとって理想的な環境。標高600m以上は寒くネッピオーロは熟せず、酸っぱい！この酸っぱいネッピオーロを陰干して糖度を上げたのがスフォルツァート。昔の人の知恵なんですね。

当主マルコ自信満々の2016が入港！単一畑はグリチネ(その名の通り藤の木が畑にあります)が例年通り華やかで開いています。カモレイはヴァリテッリーナらしさを味わえる優等生的ワイン。段々畑が小さいので石垣に接する比率が高く葡萄畑は石垣に暖められて熟度が高まります。カルテリアは樹齢も高く、歴史的にもグランクリュとして扱われてきた畑だけに凝縮感があり強固。他の畑より1年長く熟成させてますので2015が入港です。そして、標高の低い畑の葡萄で造られたコスタ・バッサ2015も再入港！暖かい年だけに今既に開いていて全開状態！参考上代3000円で飲み頃のネッピオーロが飲めるんです！完璧です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2856	Valtellina Sup Valgella "Costa Bassa" ヴァルテッリーナSP・ヴァルジェラ・コスタ・バッサ	2015	赤	750	3,000	標高300m以下	860本	本
A4281	Valtellina Sup Sassella "Il Glicine" ヴァルテッリーナSP・サセッラ・イル・グリチネ	2016	赤	750	5,300	藤の木	240本	本
A4282	Valtellina Sup Valgella "Ca' Morei" ヴァルテッリーナSP・ヴァルジェラ・カ・モレイ	2016	赤	750	5,300	バランス感	240本	本
A4283	Valtellina Sup Valgella "Carteria" Riserva ヴァルテッリーナSP・ヴァルジェラ・カルテリア・リゼルヴァ	2015	赤	750	5,900	1年長く熟成	180本	本
A4284	Sforzato di Valtellina "Ronco del Picchio" スフォルツァート・ロンコ・デル・ピッキオ	2016	赤	750	7,600	標高600m以上/陰干し	180本	本
692W5	Sforzato di Valtellina "Ronco del Picchio" MG スフォルツァート・ロンコ・デル・ピッキオ・マグナム	2011	赤	1500	14,200	標高600m以上/陰干し	48本	本

## 「アンペレイア」毎日飲みたい究極のデイリーワイン

昔、ワインウェーブさんが輸入していたグレーのラベルのキャンティ「メレータ」。彼等はワインよりも食用のハトの飼育がメインで、そのハトに合うワインとしてカベルネ・フランを栽培していましたが廃業。そのキャンティナと畑を購入したのが「エリザベッタ・フォアロー」でした。畑はビオディナミで再生され、そのほとんどが植え替えられましたが、標高500mの畑に残っていた樹齢50年以上のカベルネ・フランは状態が良く、土壌にも相性が良いと判断したエリザベッタはこの区画は植え替えずに残す事にしました。これが、アンペレイアのトップ・キュヴェ「アンペレイア」に使われるカベルネ・フランです。全く青さがなく、濃厚な果実ながら重くない！ワインとして完成度の高いカベルネ・フランです。

### Unlitro 1000ml 2018

参考上代:2,900円

アリカンテ・ネロ(グルナッシュ)をメインにカリニャン、アリカンテ・ブシェをアッサンブラージュ。若い樹やアンペレイアの畑で選別され落とされた葡萄を使用する。発酵はセメントタンクとエナメル樹脂タンクで行い、熟成もセメントタンクとエナメル樹脂タンクで6ヶ月間。熟成後、アッサンブラージュしてボトリング。毎日飲めるように強過ぎず、ドリンクブルなワインを目指している。

### Bianco di Ampeleia 2017

参考上代:3,900円

トレビアーノ主体。昔からトレビアーノにヴェルメンティーノ等のマレンマ地品種が混植された畑。3つの畑のアッサンブラージュで標高は300~600m。標高の高い畑と低い畑では熟度も異なり、違う個性を持っている。それをアッサンブラージュすることが重要。発酵はセメントタンクでマセラシオンは12日間。熟成もセメントタンクのみで6ヶ月。

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 ウンリトロ	2018	赤	1000	2,900		960本	本
A4236	Kepos ケボス	2018	赤	750	3,600	混植混醸	600本	本
A4239	Ampeleia アンペレイア	2016	赤	750	5,400	カベルネ・フラン	240本	本
A4237	Carignano カリニャノ	2018	赤	750	4,200	カリニャノ	240本	本
A4238	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2018	赤	750	4,200	カベルネ・フラン	120本	本
A2846	Bianco di Ampeleia ピアンコ・ディ・アンペレイア	2017	白	750	3,900	トレビアーノ主体	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

# 3月イタリア新入港②

## 「マッテオ・コレツィア」7年熟成アルネイス初リリース！

故マッテオこそがロエロで赤ワインを造り始めたバイオニア。それ以前はアルネイスしか無かったです。彼が最初に植樹した畑が「ヴァル・ディ・プレティ」。勿論、元々はアルネイスの畑でしたので今でも一部アルネイスの古樹が残っています。樹齢はなんと80年！収量を求められるアルネイスは樹齢10年程度で植え替えられるので古樹のアルネイスは非常に貴重。このアルネイスだけで造ったのが今回初リリースされた「アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ 2013」。アルネイスの軽快さがあながら深みのある味わいは皆さん初体験になるはず。

### Roero Arneis "La Val dei Preti" 2013

カンティーナ裏の急斜面の畑ラ・ヴァル・ディ・プレティの樹齢80年のアルネイスのみで造られる限定キュヴェ。通常のアルネイスの半分程度の低い収量のアルネイスをステンレスタンクで発酵。発酵終了後、1度デキャンティングして良質の澱だけ残し、約10ヶ月間シュール・リー（通常のアルネイスは4ヶ月）。その後、3年間ステンレスタンクで熟成してからボトリング。3年間瓶熟成。

### Anthos Uve Apassito L'Insolito 2014

通常の4倍もの雨が降った2014年。日照量が少ないのでブракットの生育は遅く、早く収穫し酸度を残した葡萄を陰干して造るパッシートには不向きな年でした。パッシートを諦め、ブракットがゆっくり完熟するのを待ちました。10月に入ってようやく糖度が上がったブракットは涼やかな気候の為に例外的に高い酸度をキープ。更に雨のお陰で貴腐菌が発生し、陰干しせずとも水分を失い、理想的な状態に。陰干しせず、葡萄樹に着けたまま貴腐菌と自然乾燥でパッシートが完成したのです。糖度は例年通りの高さながらアルコール度数は11%と低く、自然な酸味が残っている2014年独特のデザートワインとなりました。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4219	Roero Rosso ロエロ・ロッソ	2017	赤	750	2,800		OK	本
A4274	Roero Rosso "La Val dei Preti" ロエロ・ロッソ・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2016	赤	750	4,000	樹齢80年	360本	本
A4218	Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva ロエロ・ロッソ・ロッカ・ダンピセ・リゼルヴァ	2015	赤	750	6,900	大樽+トノー熟成	360本	本
A4220	Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ	2017	赤	750	2,800		OK	本
A4217	Barbera d'Alba "Marun" バルベーラ・ダルバ・マルン	2016	赤	750	4,500		300本	本
A4221	Roero Arneis ロエロ・アルネイス	2018	白	750	2,800		1,200本	本
A4277	Roero Arneis "La Val dei Preti" ロエロ・アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2013	白	750	4,600	樹齢80年	300本	本
A4273	Langhe Bianco Sauvignon "Matteo Correggia" ランゲ・ビアンコ・ソーヴィニヨン・マッテオ・コレツィア	2016	白	750	4,200		360本	本
A4275	"Anthos" Brachetto アントス・ブракット (SC)	2018	赤	750	2,800	辛口ブракット	360本	本
A4276	Anthos Uve Apassito L'Insolito HF アントス・ウヴェ・アパッシート・リンソリート・ハーフ	[2014]	甘	375	3,800	畑で干したドルチェ	120本	本

## 「チャッチ・ピッコロミニ」ブルネロ360本のみ！ご注意ください！

世界的に高騰が続くブルネロ・ディ・モンタルチーノにおいて、何故チャッチ・ピッコロミニはこんなにも安いのでしょうか？？実は彼等の起源はカステルヌオーヴォ・デラ・パテの司教。後継者のいなかった司教は教会所有の荘園で働いていたジュゼッペ・ピアンキーニに荘園を譲渡。これがチャッチ・ピッコロミニの起源。だからこそ優良畑を所有できており、モンタルチーノの土地が高騰してから購入したのではなく、無償で相続したからこそ、今でも価格設定が低いのです。今回注目して欲しいのはアテオ！参考上代2,900円！信じられませんか？

### Sant'Antimo Rosso "Ateo" 2018

1989年、初めてボトリングされたのが「アテオ」で無神論者を意味する。土壌と日照条件からカベルネ、メルローの相性が非常に良いと判断した。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。30度を越えないように調整。その後、バリックで12ヶ月熟成。マセラシオンは20～30日と国際品種だが、醸造はクラシック。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3390	Rosso Toscana ロッソ・トスカーナ	2016	赤	750	2,200	ブルネロの3rd	OK	本
A0157	Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ	2015	赤	750	3,800		180本	本
A3391	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2014	赤	750	7,200	360本のみ！	360本	本
A3392	Brunello di Montalcino "Pianrosso" ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ	2013	赤	750	9,800	鉄分を多く含む	240本	本
A4128	Sant'Antimo Rosso "Ateo" サンタンティモ・ロッソ・アテオ	2018	赤	750	2,900		240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

# 3月イタリア新入港①

## 「ベナンティ」エトナの2014年は最高！

イタリア全土で雨が難しくなった2014年。面白い事に例年雨の多いエトナは雨が少なかった…。よってエトナの2014年は非常に凝縮されたワインになっています。特に標高550m、南東斜面で海に近い「セツラ・デラ・コンテッサ」は雨に悩まされる事が多いので2014年は最高のヴィンテージの1つとなりました。

### Etna Bianco 2018

2018年は冷涼なヴィンテージ。例年以上にフルーツ感が少ない引き締まった味わいとなりました。燻製のような香はシュナン・ブランやリースリングを連想させ、北イタリアのような雰囲気！勿論、100%カリカントです！

### Etna Rosso 2016

今年のワインスペクテイターの年間トップ100で「エトナ・ロッソ 2017」が96位にランクイン！97位はシャトー・ピション・ロングヴィル・ラランドです。3000円台のワインがランクインするのは異例です。アントニオはこれには少し納得がいかない様子。何故ならベースのエトナ・ロッソはリリースしてから「美味しく飲める＝開いている状態」にしているだけで、クリュ・ワインの方が勿論品質的には上だ！と。まあ、そうなんですが、やっぱりベナンティのエトナ・ロッソはお買い得！2016年はバランスの年。2017年は暑い年ですので、エトナ好きには2016年でしょうか。

### Etna Rosso "Rovittello" 2013

樹齢80年の北斜面ロヴィテッロ畑(カスティリオーネ・ディ・シチリア)。標高は750m。2013年は冷涼な年だけに北斜面らしい引き締まった味わいでバルバレスコのような雰囲気を十分に味わえる。ベナンティの真骨頂とも言うべきでしょうか？上品で繊細で伸びのある味わいはエトナにしかあり得ないと思います。暑かった2012年とは真逆の個性です。

### Etna Rosso "Serra della Contessa" 2014

アントニオ・ベナンティは「北斜面をバルバレスコ」、「南斜面をブルネッコ」に例えます。北斜面よりも肉厚で重厚さがあるのが南斜面の特徴。特に「セツラ・デラ・コンテッサ」の樹齢は100年を越しますので自根のネレッロ・マスカレーゼが多く残っていて、ワインは重心の低い、自根ならではの重厚感を味わえます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4256	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2018	白	750	3,500		360本	本
A2932	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2016	赤	750	3,000		420本	本
A1333	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2013	赤	750	5,800	冷涼年！	180本	本
A4257	Etna Rosso "Serra della Contessa" エトナ・ロッソ・セツラ・デッラ・コンテッサ	2014	赤	750	6,400	最高の年！	120本	本

## 「ピエトラクーパ」極少量入港！ご注意ください！

葡萄のエネルギー！としか言い様のない大きなワインとなった2018年が入港！昨年の石灰を舐めたような硬質で閉じた(熟成しないと本来の姿が見え難い)から一転、大きな果実と太陽の味わいの2018年。しかし、それだけで終わらないのがピエトラクーパ。相変わらずの強烈なミネラルが後から追っかけてきます。これだけの奥行き、複雑味がステンレスタンクでの醸造で出来上がるのですから、彼等の葡萄のエネルギーは考えられないくらいに凄いでしょう！

グレーコはガンベロ・ロッソ「3ピクチャー」獲得。ドクターワインでも95Pと最高の評価。フィアーノも「2ピクチャー」で94Pと素晴らしい評価。個人的には古代種のフィアーノのハチミツやナッツのような味わいは他にはない個性だと思いますのでイタリアウィーンのソムリエさんにはぜひ経験しておいてもらいたいです。今飲んででも良いんですが、少し熟成させると断然良くなるはずですよ。

### Aglianico 2015

粘土質、石灰質で南東向きの畑。標高は350-400m。ステンレスタンクとセメントタンクで約1ヶ月かけてゆっくりと発酵。マセラシオンは1ヶ月以上。マロラクティック発酵あり。大樽で18ヶ月以上シュールリー。3ヶ月以上の瓶内熟成。熟成期間以外は、ほぼタウラジと同様。

### Taurasi 2012/2014

粘土質、石灰質で南東向きの畑。標高は350-400m。ステンレスタンクとセメントタンクで約1ヶ月かけてゆっくりと発酵。マセラシオンは1ヶ月以上と非常に長い。果皮を優しく扱うので過度な抽出はない。マロラクティック発酵あり。大樽で30ヶ月以上シュールリー。最低12ヶ月以上の瓶内熟成を経てから出荷する。

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 グレーコ	2018	白	750	3,900	完売間近！	120本	本
A4141	Fiano フィアーノ	2018	白	750	3,900	完売間近！	240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		60本	本
A4143	Aglianico アリアニコ	2015	赤	750	3,900		96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
- ・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