

ITALIA NEW ARRIVAL

今月のイタリア新入港③



デニスのエチケットは色彩豊か。映えますね！

デニス・モンタナル 遂に取り扱い開始！

独自の感性と自由な発想でワインを造り続ける

個性的だがやさし〜い！！デニスのワインからは独特な感性と型にはまらない自由な造りがひしひしと伝わってきます。

デニスがあるアクイレアはアドリア海のほとりに築かれた街で、標高はたった 9m の平地。フリウリと言えばポンカ土壌を思い浮かべるかと思いますが、この地域の土壌は全く違って、シルト、砂粘土質土壌。デニス曰く、ボルドーの土壌に似ているのだとか。なのでメルローも美味しく育つのです。

農法も独特で、畑は 6 年に 1 度休ませます。その休みの 1 年間は何もしません。何も与えません。ただただ休息を取るのです。人間も働き続けると疲れるでしょう。人間も畑も休息は必要ということですね。

デニスにとっても初めての農法で、この先 10 年、15 年後を見据えながら、日々手探りに勉強しながら畑と向き合っています。そんな今後も楽しみなデニスのワイン、間違いのないでしょう！！ぜひすぐにお試しいただきたい逸品です！



自分の似顔絵をエチケットに！33DIVE、名前の由来は「アメリカンフットボールの攻撃の動き」から

各キュヴェのご紹介

■ 6-16-9-19-10-1-12-13 Friulano "Sandrigo"

サンドリゴ区画。粘土質主体でシルト、砂質が混じるボルドー左岸に似た土壌。デニスの父が 1987 年に 2 種のクローンを植樹した。手摘みで収穫、除梗し、開放発酵桶で野生酵母のみで発酵。温度管理は一切しない。その後、澱と一緒にステンレスタンクで 8 ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。6-16-9-19-10-1-12-13 はイタリア語アルファベットの順番を表して FRUOLANO を意味している。

■ Verduzzo "ScodovH"

スコドヴァッカ区画にある 0.3ha の畑。標高は 9m で粘土質の重い土壌。1996 年に植樹された区画でセレクション・マッサルでクローンを増やしている。収穫を極限まで遅らせ、葡萄が完熟し実が樹から落ちる間際のタイミングに手摘みで収穫する（例年 10 月中旬）。除梗し、果皮と一緒に開放発酵桶で自然発酵。マセラシオンは 3〜6 日間。その後、古小樽で 40 ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。多めの残糖としっかりとしたタンニンが絶妙のバランス。

■ Uis Blancis "Dodon"

ボルク・ドドン区画。粘土質主体でシルト、砂質が混じるボルドー左岸に似た土壌。1968 年に植樹。樹齢 45 年。手摘みで収穫後、除梗、垂直プレスでプレス。品種毎に果皮と一緒に開放発酵桶で自然発酵、6 日間のマセラシオン。その後、澱と共に 500L のハンガリー産オーク樽で約 30 ヶ月間熟成してからアッサンブラージュ。ろ過や清澄はしない。今回は 1500ml のみの入荷。デニスを代表するワイン。750ml は sold out でしたが、新 Vintage がリリースとなるので数カ月後には 750ml の取り扱いも始めます！



オールドヴィンテージも貯蔵しています。今後分けてもらう予定です！お楽しみに！！

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

ITALIA NEW ARRIVAL

今月のイタリア新入港③



マセラシオン中



昔ながらに足で葡萄を潰すことも

■ Vino Bianco "33 Dive"

粘土質主体でシルト、砂質が混じるポルドー左岸に似た土壌。2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 の複数ヴィンテージをブレンドすることで、より複雑味を得ている。手摘みで収穫後、除梗、破碎し、果皮と一緒に開放発酵桶で自然発酵。3 日間のマセラシオンを経てステンレスタンクで熟成。アッサンプラージュ後、更に 1 年間ステンレスタンクにて熟成。ろ過や清澄はしない。フレッシュ感と熟成感を併せ持つ個性的で自由なワイン。自身の似顔絵をエチケットにしちゃうくらい自分を表現したワインなのでしよう。

■ Rose di Refosco DPR "Borc Dodon"

ポルク・ドドン区画。粘土質主体でシルト、砂質が混じるポルドー左岸に似た土壌の 0.7ha。2005 年に植樹した若い区画の葡萄を使用する。手摘みで収穫後、優しくダイレクトプレスして色素を得る。2000L のハンガリー産オーク樽で野生酵母のみで発酵。その後、澱と一緒に 30 ヶ月間大樽で熟成。ろ過や清澄はしない。少しの揮発酸がバランスをとる。

■ Merlot "Dodon"

ポルク・ドドン区画。粘土質主体でシルト、砂質が混じるポルドー左岸に似た土壌。標高は 9m。1999 年に植樹し、セレクション・マッサルで良いクローンを増やしている。手摘みで収穫後、除梗、破碎し果皮と一緒にファイバークラスの開放発酵桶で自然発酵。6 日間マセラシオン。プレス後、澱と共にステンレスタンクで 24 ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。

■ Refosco DPR "Scodovacca"

スコドヴァッカ区画。粘土質土壌でレフォスコに最も適した区画と言われている。1996 年に植樹された 0.8ha の畑。手摘みにて収穫後、全房を使って開放発酵桶で自然発酵。35 日間の長期マセラシオン。プレス後、澱と共に 500L のオーク樽にて 36 ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。スコドヴァッカ区画だからこその果実の甘み、凝縮感。レフォスコらしい骨格とスパイスが同居する。レフォスコ最高峰の 1 つ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4370	6-16-9-19-10-1-12-13 (Friulano) "Sandrigo" フリウラーノ・サンドリゴ	2018	白	750	4,000		1,200 本	本
A4375	Verduzzo "ScodovH" ヴェルドゥッツォ・スコドヴァッカ	2012	白	750	7,900	SO2: 10mg/L	300 本	本
A4376	Verduzzo "ScodovH" MG ヴェルドゥッツォ・スコドヴァッカ・マグナム	2012	白	1500	15,800	SO2: 12mg/L	60 本	本
A4374	Uis Blancis "Dodon" MG ウイス・ブランシス・ドドン・マグナム	2016	白	1500	13,800	フリウラーノ主体の4品種ブレンド	60 本	本
A4377	Vino Bianco "33 Dive" MG ヴィノ・ピアンコ・33ディヴ・マグナム	N.V	白	1500	14,000	トリッピアーノ主体4品種、複数ヴィンテージブレンド	120 本	本
A4378	Rose di Refosco DPR "Borc Dodon" ロゼ・ディ・レフォスコ・ダル・ベドゥンコーロ・ロツ・ポルク・ドドン	2010	ロゼ	750	5,600		60 本	本
A4371	Merlot "Dodon" メルロー・ドドン	2015	赤	750	4,000		1,200 本	本
A4372	Refosco DPR "Scodovacca" レフォスコ・ダル・ベドゥンコーロ・スコドヴァッカ	2012	赤	750	8,000		198 本	本
A4373	Refosco DPR "ScodovH" MG レフォスコ・ダル・ベドゥンコーロ・スコドヴァッカ・マグナム	2013	赤	1500	16,000		54 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

ITALIA NEW ARRIVAL

今月のイタリア新入港②



(左) Terra! Bitter "Vermouth"
(右) Tregenda "Vermouth"

「ヴィツラ・パピアーノ」 これぞ本物の手作りヴェルモット！

本物へのこだわり

お待たせしました！試飲会等でも大変ご好評を頂いております「ヴィツラ・パピアーノ」のヴェルモット、遂に入荷しました。昨年は甘口のみでの入荷で数量も少なくすぐに完売してしまいました。が、今年は辛口も分けてもらうことができ、且つ数量も去年より多く入荷しました！！

通常一般的に売られているヴェルモットは、大量生産の安価ワインにハーブやスパイスのエッセンスを混入し、アルコールを添加して造られるのが一般的。しかし、ヴィツラ・パピアーノのヴェルモットはそれとは全くの別物！全てを自分たちの手で造ります。自分たちで大切に育てた葡萄からワインを造り、それに生のハーブやスパイスを加えて熟成させます。正真正銘の昔ながらの手作りヴェルモット。このヴェルモットを一度味合すと、他のヴェルモットとの違いに驚くこと間違いなし。もう一般的なヴェルモットには戻れなくなります！

ぜひこの機会にお求め下さい。

各キュヴェのご紹介

■ Terra! Bitter "Vermouth"

参考上代:7,200 円

お馴染みの Terra! に 34 種もの生スパイスやハーブを加えて熟成した手作りの辛口ヴェルモット。ノグギリ草、アロエ、アンゼリカ根、オレンジピール(ビター、スウィート)、ニガヨモギ、サンザシ、カモミール、カルタモン種子、キャラウェイ、カスカリア樹皮、チェレリア葉、キナ樹皮、チレッタ根、コリアンダー種子、オオグルマ根、タラゴン、フェヌグreek種子、チョウジ、リンドウ(根、花)、ピャクシン、ハイビスカス、インセンソ樹皮、リコリス根、ミント、イラクサ、白コショウ、ルハーブ、オンサルビア、サンプーコ、セイボリー、ヨギギク、生姜

(葡萄品種:アルバーナ)

■ Tregenda "Vermouth"

参考上代:7,200 円

暑すぎた年のアルバーナ種は厚い果皮に豊富なタンニン蓄えます。このタンニンを利用して造ったのがこの逸品。こちらも生スパイスやハーブを加えて熟成させた手作りの甘口ヴェルモット。

のこぎり草、オレンジピール(ビター、スウィート)、ニガヨモギ、ココア、リンドウ根、ラベンダー、ナツメグ、白コショウ、ハバール、バニラ、生姜

(葡萄品種:アルバーナ、トレジェンダ)



Terra! Bitter "Vermouth"のベースワインはお馴染みの Terra! のようにアンフォラで果皮と共に発酵、熟成されて造られています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4369	Terra! "Bitter" テツラ・ビター	N.V	甘味	750	7,200	辛口ヴェルモット	500 本	本
A0060	Tregenda "Vermouth" トレジェンダ・ヴェルモット	N.V	甘味	750	7,200	甘口ヴェルモット	720 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

ITALIA NEW ARRIVAL

今月のイタリア新入港①



ピシャージュしているエリザベッタ。素敵過ぎる！



噂の男前息子たち（左）兄のエミリオ（右）弟のテオ



トレンティーノの葡萄畑は、高い山々に囲まれた山間部にあります。なので、通常は日射量も少ない。

フォラドーリ2018 今までのテロルデゴを一新 もはや熱帯気候！？

2018年のトレンティーノはまさに熱帯気候。ここ数年、降雨量や気温が上昇傾向にありましたが、2018年は格別暑い年でした。通常少ない日射量で葡萄の熟度も上がり難い環境のトレンティーノに、太陽が燦燦と降り注ぎ、今までにない日照量を記録。たっぷり日光を吸収したテロルデゴは熟度の高い果実を付けました。余談ですが、その暑さは長期間続き、10月なっても短パンで畑仕事をしていたとか。そんな熟度の高い葡萄で造られた2018ヴィンテージ。既に予想がつくかと思いますが、果実味も豊かで大変明るいワインへと仕上がりました。かと言って、決して大味ではなく繊細さも持ち合わせています。エリザベッタより引き継いだ男前の2人息子（写真付けちゃいました／笑）の丁寧な仕事が伝わりますね。2018の明るく華やかなテロルデゴ、今までのテロルデゴのイメージが変わること間違いなし。また一緒に入荷したノゾオラ、ピノ・グリージョも大変素晴らしい仕上がりで。数量限定、各360本とわずかに少量の入荷ですので、お早めにお求め下さい！

各キュヴェのご紹介

■ Teroldego "Foradori" 2018 参考上代:3,300円
メッツォロンバルドに所有する自社畑。花崗岩や斑岩が豊富な堆積土壌が中心で砂利、砂地の畑も。ピオディナミの導入で収量が落ち、凝縮度は高まった。13の別々の畑の葡萄をアッサンブラージュすることで畑の個性ではなく、テロルデゴという品種の個性を表現する。発酵はセメントタンクで野性酵母のみ。熟成はセメントと大樽を併用して12ヶ月。

■ Teroldego "Sgarzon" Anfora 2018 参考上代:4,900円
砂岩質。河川による深さ30cmの堆積土に覆われ、小石を多く含む単一畑スガルツオン。スガルツオ(Sgarzo)とはカンボ・ロタリアーノにあるスガルツオン畑の中の葡萄樹の枝の呼び名。ここで育つ葡萄はとて丈夫で、涼しい気候でも完熟する。平坦になりがちなテロルデゴにアクセントを与えてくれる。アンフォラで発酵、熟成。マセラシオン8ヶ月。

■ Teroldego "Morei" Anfora 2018 参考上代:4,900円
メッツォロンバルド村にある砂利、砂を豊富に含むノーチェ川に隣接する堆積土壌。2.5haのうち1haに葡萄を植えていて10年以上ピオディナミを実践。モレイという言葉は方言で暗い茶色や濃い色を意味する。根はノーチェ川が運んだ砂岩の隙間にくると深く入り込み、ミネラル感の強い、凝縮したワインを生み出す。アンフォラで発酵、熟成。マセラシオン8ヶ月。

■ Teroldego "Granato" 2017 参考上代:8,000円
平均樹齢80年の古樹が育つ4ヶ所の畑でカンボ・ロタリアーノとメッツォロンバルドに分かれている。石の多い堆積土壌で昔ながらのベルゴラ仕立が残っている。発酵は一部全房で大樽開放桶を使用。熟成もオーストリア産大樽で15ヶ月。最もポテンシャルが高い葡萄なのでアンフォラ等は使わず、大樽で長く熟成させる。

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

ITALIA NEW ARRIVAL

今月のイタリア新入港①



調合剤等も手作り。

■ Nosiola "Fontanasanta" Anfora 2018 参考上代:4,900 円
 ノジオラは昔、皮ごと発酵させるのが一般的だった。活力のある葡萄、ビオディナミ農法によって得られたエネルギー。これらが合わさった時、アンフォラを使って長期間のマセラシオンが必要になったことに気が付いた。アンフォラで8ヶ月マセラシオン。果皮に含まれるタンニンに守られながら、ゆっくりと葡萄のエキスを抽出し、ノジオラの表現力を最大限に引き出す。

■ Pinot Grigio "Fuoripista" Anfora 2018 参考上代:4,900 円
 フルーティーで平凡なピノ・グリージョが「レンティーノ」のピノ・グリージョと思われるのが嫌で造り始めたワイン。ビオディナミの友人の畑の葡萄を遅摘みして、アンフォラで発酵。マセラシオンは8ヶ月。グリ品種の色素とタンニンを利用して酸化防止剤なしで醸造。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4285	Teroldego "Foradori" テロルデゴ・フォアドーリ	2018	赤	750	3,300		1,200 本	本
A4287	Teroldego "Sgarzon" Anfora テロルデゴ・スガルツオン・アンフォラ	2018	赤	750	4,900	単一畑/アンフォラ	420 本	本
A4288	Teroldego "Morei" Anfora テロルデゴ・モレイ・アンフォラ	2018	赤	750	4,900	単一畑/アンフォラ	120 本	本
A4286	Teroldego "Granato" テロルデゴ・グラナート	2017	赤	750	8,000		120 本	本
A4289	Nosiola "Fontanasanta" Anfora ノジオラ・フォンタナサンタ・アンフォラ	2018	白	750	4,900	アンフォラ	360 本	本
A4290	Pinot Grigio "Fuoripista" Anfora ピノ・グリージョ・フォーリススタ	2018	白	750	4,900	アンフォラ	360 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