

# ITALIA NEW ARRIVAL

## 今月のイタリア新入港①



ピシャー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ジオラ、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とても丈夫で、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ペルゴラ仕立が残っている。発酵は一部全房で大樽開放樽を使用。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  
・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



■ 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。

調合剤等も手作り

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・スガルツォン・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・フォーリピスタ	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

# 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わうと、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。

#### 商品のご紹介

##### ■ 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、サンブーコ、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" テッラ・ピター	N.V	甘味	750	7,200	辛口ヴェルモット	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	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③



デニスのエチケットは色彩豊か。映えますね！



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



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！！

## 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。フリフリと言えばボ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！

### 各キュヴェのご紹介

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

1987年に2種類のクローンを植樹。手摘みで収穫後、除梗し、開放発酵桶で自然発酵及びマロラクティック発酵。その後、澱と一緒にレスタンクで8ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。

#### ■ Verduzzo "ScodovH"

1996年に植栽。10月、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。除梗し、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、フレンチオーク樽で約40ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。多めの残糖としつかりとしたタンニンが絶妙のバランス。

#### ■ Uis Blancis "Dodon"

1968年に植栽。手摘みで収穫後、除梗し、垂直プレスで優しくプレス。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。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！

#### ■ Vino Bianco "33 Dive"

複数ヴィンテージのブレンド。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。アッサンブラージュ後、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ょう。

#### ■ Rose di Refosco DPR "Borc Dodon"

手摘みで収穫後、除梗、破碎し、2000Lのハンガリー産オーク樽で自然発酵。その後、澱と一緒に30ヶ月間熟成。ろ過や清澄はしない。少し揮発酸が感じられますが、果実の甘味と非常によくマッチングし、逆にすっきりと飲み心地の良い仕上がりに。

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

### ■ Merlot "Dodon"

手摘みで収穫後、除梗、破碎し果皮と一緒にファイバーガラスの開放発酵桶で自然発酵、6日間マセラシオン。垂直プレス後、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"

1996年に植栽。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日間のマセラシオン。垂直プレスの後、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。これがレフォスコ？と驚く程、しっかり力強さもありながらも大変エレガントな飲み口です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
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	トレッピアーノ主体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・ロツツ・ボルク・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



←自家製調合液を作成中



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