

ITALIA NEW ARRIVAL

リヴェルナーノ/キャンティ・クラシコ

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



周辺の森には 100 頭以上の猪が生息している



ピンクのエチケツはオーナーの趣味で…



アメリカでトヨタ車の販売をしていたオーナー
引退してワイン造りの夢を叶えた

ラツダ・イン・キャンティ 標高の高さとメルローの相性

いのししと鹿が最大の問題

今やキャンティ・クラシコ・エリアはバローロと同じように畑だらけ。しかし、リヴェルナーノがあるラツダ・イン・キャンティは違います。リヴェルナーノのキャンティーナはラツダ・イン・キャンティの村から南に 5km。舗装された道から外れ、砂利道を登った山奥にあります。畑は彼等の畑のみで、四方は全て森。

この丘には彼等の畑と森しか無いんです。ですから、葡萄畑と自然が共存している理想的な環境。それだけに彼等の悩みは他の造り手と全く違います。春の芽吹き時期の悩みはカプリオーロ(鹿)。芽吹いたばかりの柔らかい芽を好んで食べるのだそう。そして収穫前の悩みはいのしし。完熟した甘い葡萄だけを食べるそうで、酸度の高い葡萄の先端は食べなかつたりするそう…。

葡萄樹にせっけんを吊るす？

畑の周囲は全て電気が通っている鉄線で囲まれ、いのししや鹿が恐がって近寄らないようにしているが、この効果も限定的。ここ最近、効果があったのが 20m 間隔で吊るしているせっけん。嗅覚の鋭い彼等はせっけんの匂いを人間と勘違いして近寄らなくなるのだそう。

いずれにせよ、毎年、一定量は葡萄を失うので少し諦め気味な彼等。通常であればヴェレゾン前に選果をするのが普通だが、彼等はこれを行わない。

『樹齢が高いので、元々収量が少ない。更にいのししと鹿に食べられるのでグリーンハーヴェストをしたら収穫できなくなる。自然の収量制限に任せるが、区画によっては 1 つの樹から 3 房しか収穫できない』

ゴブレ仕立て

収量を減らすもう 1 つの原因が仕立て。一部の区画はゴブレ仕立てを採用。通常のグイヨの半分程度にまで自然と収量が減るが寒いこの地域では低い位置に葡萄が着くので地熱の影響を受けやすく、圧倒的に凝縮度が上がるのです。

グイヨ区画とゴブレ区画のサンジョヴェーゼを飲み比べてみるとゴブレの方が硬質でありながらグツと詰まった印象。グイヨ仕立のサンジョヴェーゼは、より滑らかで流動的な軽やかさが感じられます。明らかに違う。仕立てだけでこんなにも味わいが変わるんです。驚きでした。

この 2 つの個性のサンジョヴェーゼにアッサンプラージュされるのが 20%のメルロー。硬質なラツダ・イン・キャンティのサンジョヴェーゼに最も相性が良いのがメルローなのです。厳しさを少しやわらけてくれながら多層的な味わいを足してくれます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3762	Chianti Classico "Livernano" キャンティ・クラシコ・リヴェルナーノ	2015	赤	750	3,000	20%メルロー	OK	本
A3763	Chianti Classico "Casalvento" キャンティ・クラシコ・カサルヴェント	2013	赤	750	3,000	20%カベルネ	600	本
A4397	Puro Sangue プロ・サンゲ	2015	赤	750	7,200	ゴブレ仕立て	120	本
A4398	Livernano リヴェルナーノ	2006	赤	750	7,800		120	本
696T9	Livernano MG リヴェルナーノ・マグナム	2003	赤	1500	15,500	飲み頃	120	本

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

グラーチ/エトナ・シチリア

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp /ファックス：03-3584-2681】



シンプルだけドイクメンエチケット

奇跡の畑バルバベッキ！ 標高1000m、樹齢100年

新しい世代のエトナ

今、イタリアで最も注目を集める産地と言っても過言ではないエトナの北側斜面「パツピシャーロ」地区にグラーチはあります。ブルゴーニュのように軽やかでエレガント、伸びのある新しいタイプのエトナ。しかし、醸造はとてもクラシック！セメントタンクで長い期間をかけて発酵、その後は大樽で熟成させます。



バルバベッキ！樹齢100年！火山岩テラス！

標高1000m、プレ・フィロキセラ

このバルバベッキ畑は、フランク・コーネリッセンとグラーチのみが所有する貴重な畑。フランク・コーネリッセンは「マグマ」ですね！車でどこまで登れるの！？しっかりと手綱を握っていないと振り落とされそうな勢いで、山道とも言い難い難いケモノ道をどんどん上って行った先の先にバルバベッキ畑はあります。フィロキセラも届かない区画。なので、ほとんどの樹が自根。標高が高い（高過ぎる！）ので、湿気もウイルスも少ない病気知らずの畑。農薬は完全に一切使用なし、ボルドー液も必要なし！そこでネレロ・マスカレーゼはゆづりと長い時間をかけて完熟していきます。収穫できるのはなんと11月。

畑に行くだけでも一苦労。辺鄙過ぎて機械なんてもちろん入れないから、全て手作業。時間と手間暇がかかってようやく出来たワイン。これぞ奇跡のワインですね。価格以上の価値と魅力を感じます！生産量も少なく、ようやく少しだけ分けてもらえた貴重なバルバベッキ！！数に限りがあるのでお見逃しなく！

Barbabecchi "Quota 1000" 2014 ★96pt / Robert Parker

シチリアの2014年は大変いいヴィンテージ。非常にエレガントで、抜栓したすぐから、セクシーで魅惑的な香りに魅了されます。ワイン自体の強さはあまりないですが、軽やかなタンニンと艶っぽい赤果実のニュアンス、綺麗で縦長の余韻が大変心地良いワインに仕上がっています。

Barbabecchi "Quota 1000" 2015

大変力強いヴィンテージ。タンニンも果実味も十分にあり、香りにはシナモンのようなスパイス香や果実の甘みがたっぷりと感じられます。パワフルですが、グラーチならではの上品さも兼ね持つ飲みごたえのある逸品です。

Barbabecchi "Quota 1000" 2016

とても繊細な印象。抜栓直後は、なかなか開いてくれずとても控えめ。ただ、翌日は控えめながらも、何とも艶やかで上品で華ある姿を徐々に見せてくれます。じらされるのも悪くないですね。



オーナーのアルベルト・グラーチ(これ作り笑顔です！)

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4292	Etna Rosso "Feudo di Mezzo" エトナ・ロッシェ・フェウド・ディ・メッツォ	2017	赤	750	7,000		120本	本
A4326	Etna Bianco "Arcuria" エトナ・ピアンコ・アルクリア	2017	白	750	7,000		360本	本
A4295	Etna Rosso "Arcuria Sopra Il Pozzo" エトナ・ロッシェ・アルクリア・ソプラ・イル・ポッツォ	2015	赤	750	21,000	96pt / Falsraff Magazin	36本	本
A2028	Barbabecchi "Quota 1000" バルバベッキ・クオタ・ミッレ	2014	赤	750	18,600	96pt / Robert Parker	60本	本
A4293	Barbabecchi "Quota 1000" バルバベッキ・クオタ・ミッレ	2015	赤	750	18,600		18本	本
A4294	Barbabecchi "Quota 1000" バルバベッキ・クオタ・ミッレ	2016	赤	750	18,600		30本	本

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

グラーチ/エトナ・シチリア

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



限定36本、新キュヴェ!

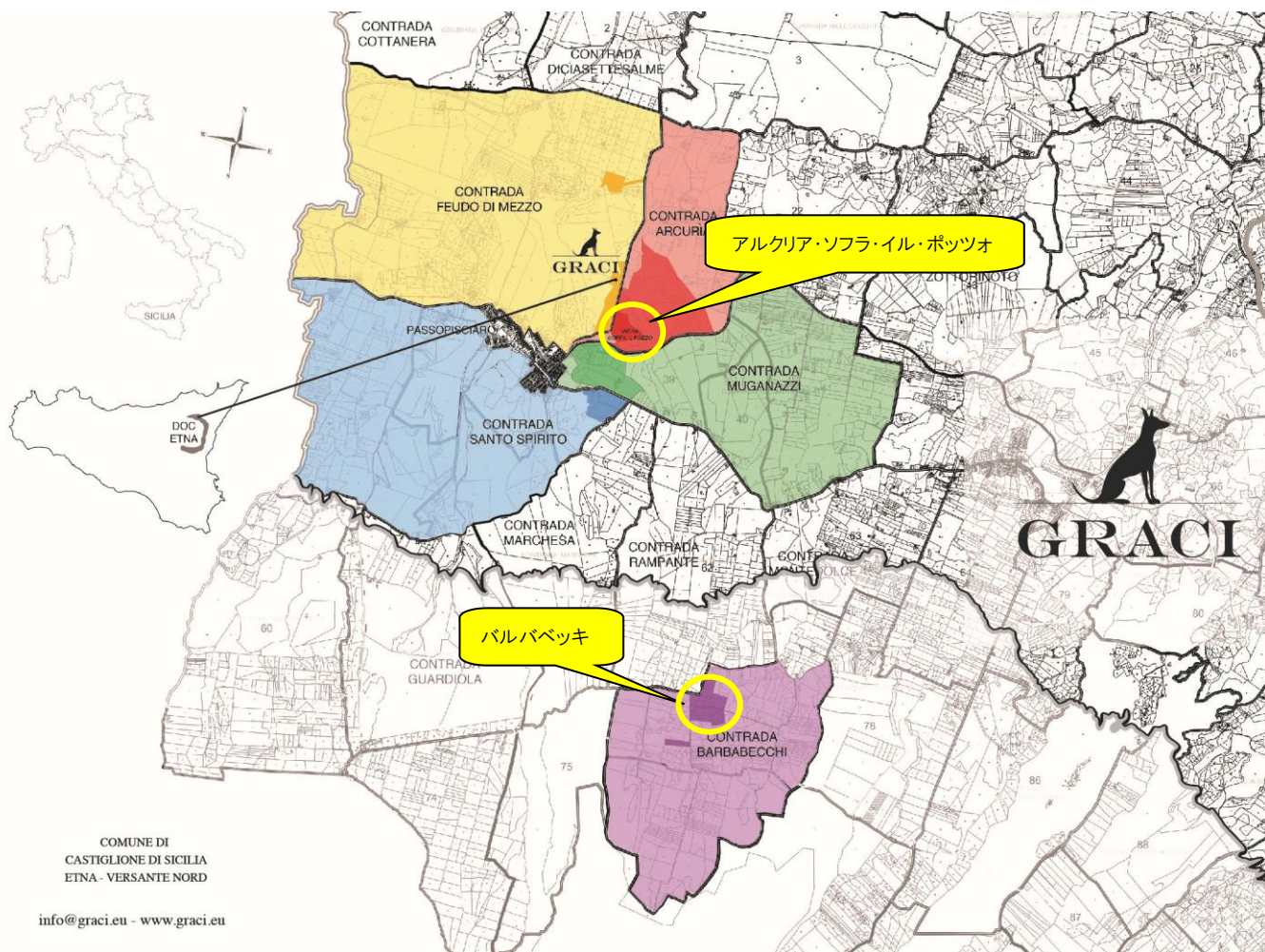
アルクリア・ソプラ・イル・ポッツォ

“アルクリア・ソプラ・イル・ポッツォ”は“アルクリア畑”の一面。
標高660m。黒色火山岩が風化した土壌でミネラルが強く、水はけが特に良いアルクリア畑。この畑の一面の葡萄だけが、なぜか毎年葡萄の完熟が遅い。そのため、毎年他の区域より遅く収穫、醸造していたのですが、毎年毎年出来が非常に素晴らしい!

ということで、土壌を調べてみると、この区画だけ特別なことが判明!なんと、この区画だけ石と粗砂が交互に連続して重なっている“Refusa(リフサ)”と呼ばれる大変珍しい土壌でした。収穫はエトナでも最も遅い10月末。野生酵母のみで発酵。マセラシオンは他のキュヴェよりも長く、約60日(年による)。古典的バローロの約2倍の長さ!その後、大樽で18ヶ月、12ヶ月瓶内熟成。

この土壌、“Refusa(リフサ)”は透明感と奥深さが同時に表現されるのが特徴。これが最高に表現できた年のみの生産です。超貴重!!

★96pt /Falsraff Magazin



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