

# ITALIA NEW ARRIVAL

## デナーヴォロ/エミリア・ロマーニャ

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



土に対して何もしないのがポリシー  
自然は勝手にバランスをとっていくのだから

### 極端な自然主義者 無施肥、無耕起

#### ラ・ストッパの醸造責任者

ラ・ストッパの醸造責任者、ジュリオ・アルマーニ。彼が自分で経営するのが、この「デナーヴォロ」。ラ・ストッパが赤ワイン中心なので、白ワインに合う石灰含有率の高い畑を探し、標高 500m 以上の高地の畑を購入して始めました。考え方はラ・ストッパとほぼ同じです。自然なワイン造りを提唱する人は多くいますが、この人ほど極端な人を僕は知りません。ちょっと怖いくらいなんです。

#### 何もなくても勝手に土はバランスする

どんなに自然な造りをする人でも 1 年に数回は土を起したり草を刈ったりします。そのままでは土はコンパクトになり、空気を取り込めなくなり、結果、土中の窒素が著しく減少してしまいます。この窒素は発酵する際にとても重要な役割を果たします。窒素が無いと発酵不良が起こり、酢酸やブレタノマイセスの発生リスクが高まるのです。

この発酵不良は酸化防止剤を使わない、自然な造りをする上では最も避けたいことです。皆さん土を耕したり、窒素を供給してくれる豆類を畑に植えたりして地中の窒素量を増やす処置をする訳です。特に石灰含有率が高く、痩せた土壌で乾燥する産地では土が固まりやすく、積極的な土への働きかけが大切になります。

でも、ジュリオはこれを嫌います。福岡正信の墓 1 本革命に感銘を受けてから一切、土に触らなくなりました。雑草も刈らずに、踏み倒すだけ…。痩せた土地ですから土は徐々にコンパクトになり、窒素量は激減。結果、ラ・ストッパのワインは発酵が遅く、通常 2 年間続きます…。しかも発酵初期段階は完全にブレタノマイセスに支配される期間があるそうで、その時の香は絶望的だそう。でも、ワインは発酵を続け、どこかのタイミングでブレタノマイセスを駆逐するのだそう。現代醸造学ではありえません。

#### 新しいワイン「チェナギ」360 本のみ！

品種はソーヴィニオン・ブランが主体でマルサンヌ、サンタ・マリアをアッサンブラージュ。最も標高の高い畑（標高 600m）のみ。葡萄は 8 月中旬に収穫され、ステンレスタンクで 2019 年 8 月まで約 1 年間マセラシオン。この時点で、ワインから葡萄果皮を取り除き、少しの間寝かせた後、フィルターをかけずボトリング。SO2 無添加。抜栓後、しばらく静かでシンプルに感じますが、甘みや酸味よりもドライで旨味のあるワインですので余韻よりも構成力を楽しめると思います。何杯でも飲みちゃいます！



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4831	Catavela カタヴェラ	2019	白	750	2,800	8/12出荷開始予定	1,200 本	本
A4832	Dinavolino ディナヴォリーノ	2019	白	750	3,600	8/12出荷開始予定	600 本	本
A0610	Dinavolo ディナーヴォロ	2015	白	750	4,200	熟成感！	60 本	本
A4690	Dinavolo ディナーヴォロ	2017	白	750	4,900	重厚・肉厚	120 本	本
A4691	Dinavolo ディナーヴォロ	2018	白	750	4,900	ミネラル・フレッシュ	240 本	本
A4692	Cenaghi チェナギ	2018	白	750	4,200	最高の飲み心地	360 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
- ・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