

# ITALIA NEW ARRIVAL

## ラ・ストツパ/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】



この地域は昔からブレットは少なからず発生する  
それを受け入れながら美味しさを追求する



## 2年間発酵し続ける… 長期熟成の旨味

### 時間（熟成）でしかない味わい

ワインにとって時間（熟成）って本当に大切な要素だと思うんです。伝統的なバローロは大樽で4年間熟成させ、その後2年間瓶内熟成を経て、ようやく「飲める」レベルにまでバランスする訳です。そこには熟成によるまろみや溶け込みがあり、それが艶めかしさや深みになる訳です。

タンニンや酸度が強くなく、果実由来の香を大事にするブルゴーニュは樽熟成が12ヶ月、瓶内熟成も3ヶ月という短さです。これは果実由来の香や畑の個性を感じやすいからでしょうか？ラ・ストツパのワインは発酵が2年続き、土地の特徴で自然な醸造を行うと少しブレットが出ます。若い内はこの要素が強い為に良い状態ではないんです。美味しく飲ませるには科学的な醸造をするか、飲み頃まで熟成させるかの2択なんです。

### 現行ヴィンテージは2010年

さて、ラ・ストツパ。現行ヴィンテージは、なんと2010年…。10年経ってる訳です。ブルゴーニュの現行ヴィンテージは2018年ですから、凄いなと思うんです。しかも、価格は5,000円！10年寝かせたワインが5,000円なんです！

ちょっと想像してみてください。マッキオーナの年間生産量は1万本程度です。樽熟成期間が3年ですので、今彼等のセラーでは2017、2018、2019がそれぞれ樽熟成中です（合計3万本換算）。そして2011、2012、2013、2014、2015、2016年のワインが瓶熟成中という事になります（6ヴィンテージ×1万本=6万本）。よって彼等のセラーには9万本のマッキオーナが熟成中…。更にバルベラーも同じ生産量で熟成期間も同じなので、合計で18万本のワインが熟成中！

### 経営的には最悪…

勿論、熟成させる事＝「お金を寝かせる」と言う事ですので粗く計算しても5億円以上の在庫を寝かせていることになるんです。そんな事、普通の経営者だったらやらないはずですよ。でも、当主エリナは自分達の土地、そして自分達が正しいと思うラ・ストツパのスタイルや醸造を世に問う為に自分達にとって最も大変な道を選んでいるのです。飲み手に熟成の素晴らしさや本当の深みを伝えようとしているのです。凄過ぎます！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A4250	Trebbiolo Rosso トレッビオロ・ロッソ	2018	赤	750	2,800	今美味しい！	OK	本
A0818	Emilia Rosso Barbera	2006	赤	750	4,400		OK	本
A4687	Emilia Rosso Barbera エミリア・ロッソ・バルベラー	2010	赤	750	4,400	繊細な年	600本	本
A0056		2006	赤	750	5,900		OK	本
A0609	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2009	赤	750	4,800		240本	本
A4686		2010	赤	750	5,000	繊細な年	600本	本
A4251	Emilia Bianco "Ageno" エミリア・ビアンコ・アジエーノ	2015	白	750	5,200	最高の状態	600本	本
699Z7	Buca delle Canne Botrytis Cinerea ブカ・デル・カネ・ボトリティス・チネリア	N.V	白	500	8,600		60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