

ITALIA NEW ARRIVAL

エンツァ・ラ・ファウチ/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】海からの潮風とシロココを同時に受ける稀有な産地
ファロらしさを最も大事にしている造り手

注目のシチリアもう1つの個性

シチリア最古の DOC

今や世界的人気となったエトナ。アンジェロ・ガヤも進出するなど大注目の産地となりました。主要品種は勿論、ネレロ・マスカレーゼ。この品種はエトナを中心に限られたエリアでしか栽培されていません。それだけ気難しい品種なんです。

そんなネレロ・マスカレーゼの産地で、今、大注目されているのが「ファロ」！エトナから北上したメッシーナに位置する産地で、意外と知られていませんが、シチリアで最初に DOC に認定（1976 年）された歴史ある産地なんです。

ファロが不運だったのは古くから栄えていたメッシーナがすぐ近くだったこと。徐々にファロは大都市で消費される安ワインの産地へと変わっていつてしまいます。更に、シチリア全土で安ワインの生産が始まると、元々痩せた土壌で量産には向かないファロは価格競争に負け、産地自体が廃れてしまいます。現在、ファロの造り手は僅か 5 人。

火山岩 = エトナ！海の潮 = ファロ！

今やエトナは最先端の産地。地品種であるネレロ・カブッチョさえ捨てられています。世界的に認められるワインを皆が目指しているのです。勿論、ワインとしては偉大です。でも、残念ながら地ワインとしてのエトナワインはもう存在しません。

一方、ファロは違います。ネレロ・マスカレーゼ、ネレロ・カブッチョを主体に、この地域特有のノチェッラとネロ・ダーヴォラをアッサンブラージュしています。エトナとは違い、ある意味での田舎臭さ、素朴さをしっかり残しているんです。特にエンツァが拘っているのはファロの独自性なので、この地の品種ノチェッラを最大の 15% まで使っています。※最大手のパハリはほとんどこの品種を栽培していません。

海から 500m のファロには火山岩はありません。土壌はチョークと砂を含む粘土質で、ところどころに「ミカ・ドラータ」と呼ばれるシスト状の岩が含まれている。これの土壌と海風がワインに鉄分やミネラルを与えてくれるのです。エトナのような大きな骨格や凝縮感はありません。海の塩味とストレートな味わいこそがファロなのです！

シチリア最高の蒸留所「ジョヴィ」の娘

シチリアで最高の蒸留所ジョヴィの娘が「エンツァ」。長年ジョヴィで高品質なヴィナッチャの買い付けを担当していた関係でベナンティ、フランク・コーネリッセン、グラーチ等と友達。その関係でエンツァが 2003 年にワイン造りを始める時にはベナンティが醸造を補助。更に、現在の醸造責任者はグラーチ、ジローラモ・ルッソと同じ「エミリアーノ・ファルシーニ」が担当。とにかくバックアップが凄いです！

まずは、これを飲んで！

ファロ・テッラ・ディ・ヴェント 2016

参考上代：3,400 円

60%Nerello Mascalese, 15%Nocera, 15%Nerello Cappuccio, 10%Nero d'Avola

手収穫後、100%除梗するが、果実は潰さずに 36 時間置いておき、自然酵母が十分に繁殖した時点で足で葡萄を踏んで発酵開始。20 日間のマセラシオン及び発酵後、古バリックに移して 12 ヶ月間熟成。ファロらしい素朴な美味しさはエトナでは味わえない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4790	Faro "Terra di Vento" ファロ・テッラ・ディ・ヴェント	2016	赤	750	3,400		300 本	本
A4791	Faro "Obli" ファロ・オブリ	2015	赤	750	4,200	長期マセラシオン	120 本	本
A4792	Case Bianche カゼ・ピアンケ	2018	白	750	3,800	ジッポの辛口	120 本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

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