

BENITO FERRARA

ベニート・フェラーラ/カンパーニャ

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



今も残る硫黄採掘工場跡
70年代までここで硫黄を加工して出荷していた

元々硫黄採掘場だった畑

土地の味としか言いようがない

ワインの面白さはやはりテロワール！土地の味こそが他の酒にはないワイン最大の特徴で面白さのほうです。それを今年1番感じさせてくれたのが、この造り手「ベニート・フェラーラ」です。カンパーニャの奥地サン・パオロ・ディ・トゥーフォに位置する彼等の畑は標高500mですからグレコ・ディ・トゥーフォのエリアで最も標高の高い村になります。そしてこの村は1970年代後半まで硫黄採掘で栄えた村でした。火山由来の天然の硫黄が地中に多く含まれていて、その硫黄を採掘し、加工する工場の残骸が今も残っています。

硫黄と接する葡萄根

天然の硫黄を見たことがありますでしょうか？薄い緑色の塊で硬く、鉱石の中でも珍しい特徴で火を近づけると青白く燃えるんです。この時発生するガスを使って木樽の消毒を行ったりもしています。とにかく天然の硫黄は鉱石の中でも珍しく、ミネラルの塊であり、非常に強い個性を持っています。

こんなミネラル感の塊が今も地中に多く含まれている畑で育つグレコから造られるのですから彼等のグレコは他のグレコとは全く違います。硬く、超硬質な酸は口中を引き裂くようです。少し冷涼な年の彼等のワインは硬すぎて正直飲めないくらいです。ここ最近では温暖な年が続いているので果実の要素が加わり、少し飲みやすくなってきました（嬉涙）。

硬すぎて飲めない…

グレコ単一のワインはソムリエが少し熟成させたり、料理と合わせることで本領を発揮する訳です。彼等の「グレコ・ディ・トゥーフォ・テッラ・ディ・ウヴァ」や単一畑「グレコ・ディ・トゥーフォ・ヴィーニャ・チコーニャ」はイタリア各地の星付きレストランでオンリストされ、グレコで最も超熟とも言われています。これこそが硫黄採掘場だった畑から生まれるグレコの特徴を最大化したワインであり、テロワールワイン！2018年は比較的早くから開いていますので時間をかけてゆっくり楽しんでもらえるはずですよ。

そんな中で個人的にお勧めしたいのが彼等の村らしいワイン「グレコ・カンパーニャ・ドウエ・キッキ」。ドウエ・キッキは2つの粒を意味し、グレコとコーダ・ディ・ヴォルペの2種類の葡萄を意味します。自治は地元の人達は硬過ぎるグレコが毎日のワインとしては飲み難く…、フルーティーなコーダ・ディ・ヴォルペを少しブレンドして柔らかくして飲んでいました。その伝統を守ったワインがこのワイン。丁度いいんです！旨い！



今も畑から掘り出される天然硫黄
ライターで火を着けると青白く燃える



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A3737	Greco Campania "Due Chicchi" グレコ・カンパーニャ・ドウエ・キッキ	[2018]	白	750	2,500	グレコ コーダディヴォルペ	480本	本
A4408	Greco di Tufo "Terra d'Uva" グレコ・ディ・トゥーフォ・テッラ・ディ・ウヴァ	2018	白	750	3,400		300本	本
A4409	Greco di Tufo "Vigna Cicogna" グレコ・ディ・トゥーフォ・ヴィーニャ・チコーニャ	2018	白	750	4,200	開いています！	180本	本
A4700	Greco di Tufo "Vigna Cicogna" グレコ・ディ・トゥーフォ・ヴィーニャ・チコーニャ	2019	白	750	4,200	硬い…	240本	本
A4410	Fiano di Avellino Sequenzha フィアーノ・ディ・アヴェリーノ・セクエンツァ	2018	白	750	4,200	友達の畑	240本	本
A2095	Aglianico Campania "Passo del Lupo" アリアニコ・カンパーニャ・パッソ・デル・ルポ	2016	赤	750	2,500	コストパフォーマンス！	240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