

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】

ヴェロネツリ最高評価★★★

元硫黄採掘場の畑

今やイタリアワインは世界中で飲まれていますし、日本のレストランでもカンパーニャワインは大人気。もはや、グレコ・ディ・トゥフォの名前を知らないソムリエはいません。そんな有名産地の中で、全く知られていない村がサン・パオロ・ディ・トゥフォ。元々硫黄採掘で栄えた村で 80 年代に硫黄採掘が終了すると鉄道の駅も封鎖され、陸の孤島となっていきました。その村にある数少ない造り手の 1 人が「ベニート・フェラーラ」。家族だけで運営されていて夫のセルジオが栽培から醸造、出荷まで、ほぼ 1 人で行っています。世界で有名な造り手とは思えない素朴な農家なんです。

ハチが集まってきたら収穫

セルジオの栽培は親から教わった感覚が全て。収穫のタイミングは糖度計や成分分析で決めるのが当たり前ですが、彼の場合は蜂の集まり方で決めます。葡萄が熟しかった時の甘い香に蜂が引き寄せられた時こそが収穫のタイミングなのだそう。選定も発酵やデキャンティングも全て昔から家に伝わる感覚で決めています。畑では化学薬品は一切使われません。バト病対策はスギナを煎じたものとワインヴィネガー。除草剤の代わりはグレープフルーツの皮を煮出したもの。ポルドー液すら使わない、まさに昔ながらの農業が残っているのです。

硫黄がもたらした豊富な土壌は痩せていて PH が極端に低いので、この土地で生きていける品種は限られます。その代表格がグレコで、この品種はこの土地のミネラル感を鏡のようにそのまま表現できるのです。だからこそ彼等のワインは果実の甘さや果実感ではなく、超硬質。コントレックス並みの硬さが若い内ははかなり厳しく感じられるはずですが、日常的に飲むには硬すぎるので地元ではグレコに柔らかいコーダ・ディ・ヴォルベを混ぜてのんでいた位に硬いんです。※この風習を残したのが「グレーコ・ドウエ・キッキ」。



樹齢 75 年のヴィーニャ・チコーニャ畑
周囲の畑をマストロベラルディーノが買い漁っている…



Greco Campania "Due Chicchi" 2019

参考上代: 2,500 円

グレコ・カンパーニャ・ドウエ・キッキ

85%グレコ、15%コーダ・ディ・ヴォルベという伝統的アッサンプラージュ。この地方のグレコはミネラル、酸が共に強く、毎日の食事には強すぎるのでフルーティーなコーダ・ディ・ヴォルベを加えている。発酵はステンレスタンクで品種毎に行い、アッサンプラージュ。熟成もステンレスタンクで 6 ヶ月。熟成力はないが、早くから楽しめるキュヴェで、毎年安定している。

Greco di Tufo "Vigna Cicogna" 2019

参考上代: 4,200 円

在庫: 59 本

グレコ・ディ・トゥフォ・ヴィーニャ・チコーニャ

ヴェロネツリ最高評価★★★

樹齢 70 年を超えるグレコが多く残る単一畑チコーニャ。1.5ha、標高は 500m。南東を向く理想的な畑だが、非常に痩せていてミネラル豊富で水はけも優れているので、葡萄は果実よりもミネラルを反映する。ステンレスタンクで温度管理をしながら低温で発酵。揮発的な香を失わないようにして。発酵終了後、移し替えを行い、ステンレスタンクで 7 ヶ月、ボトルで 3 ヶ月熟成させる。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4698	Greco Campania "Due Chicchi" グレーコ・カンパーニャ・ドウエ・キッキ	[2019]	白	750	2,500	地元用ブレンド	537 本	本
A4408	Greco di Tufo "Terra d'Uva" グレーコ・ディ・トゥフォ・テッラ・ディ・ウヴァ	2018	白	750	3,400	94P: James Suckling	82 本	本
A4700	Greco di Tufo "Vigna Cicogna" グレーコ・ディ・トゥフォ・ヴィーニャ・チコーニャ	2019	白	750	4,200	★★★: Veronelli	59 本	本
A4410	Fiano di Avellino Sequenza フィアーノ・ディ・アヴェリーノ・セクエンツァ	2018	白	750	4,200		215 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		128 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