

La Stoppa

ラ・ストッパ/エミリア・ロマーニャ



エレナ曰く、マッキオーナは結婚相手で、バルベーラは愛人だそう…。よく解りません。



いつも楽しそうに穏やかなエレナ。でも時々怖いんです。

19年熟成でしか出ない味

当主エレナの意地

ラ・ストッパ当主エレナの意地が詰まったワイン。マッキオーナ・10 アンニドーポ 2002 が入港です。何故、意地なのかと言うと…。各地の試飲会にブースを出すソムリエやバイヤーが来て、「何処の産地？」と聞かれ「エミリア・ロマーニャ」と答えると彼等は試飲もせず去っていくそう。

安ワインの産地という事なのでしょう。それに憤慨したエレナ。最良年の2002年の一部を出荷せず、10年間寝かせておいたのです。10年…意地と言うより、もはや執念ですね…。2002 ヴィンテージを初めて出荷したのが2009年ですから、元々熟成している訳ですが、ここからエレナの意地、更に10年熟成させ10アンニドーポという名前をつけてリリースしました。

エミリア・ロマーニャをナメるなよ！これでも飲んでみる！という事な訳です。自分が人生をかけているものを軽く馬鹿にされたら…。物静かなエレナの内に秘めた情熱を感じますね。そうとう悔しかったんですね。さあ19年熟成のマッキオーナ！若い頃のあの香はありません。妖艶な香。味わいに関しては何も言う必要ありません。ぜひ、体験してみてください。エレナが飲んでみる！というだけあって素晴らしい経験になるかと思えます。

窒素不足の畑

彼等の畑は無農薬、不耕起栽培。地中に酸素や窒素を送り込む「耕す」作業さえ行いません。その為、葡萄も窒素不足なのです。窒素不足は発酵不良を引き起こし、ゆっくりとした発酵は2年も続きます。この地域では発酵初期の発酵不良はブレタノマイセスの繁殖の危険が高く、彼等のワインは若い内はそういった香を感じる事が多いんです。でもこの2002年にはそれが全く無くなっています…。若い内は濃厚で甘く、黒に近い色調だったマッキオーナですが、透明感のある色調で透き通っています。甘みは果実の甘みではなく、腐葉土のような熟成からくる甘み。質実剛健だった2002年は魅惑的で超エレガントなワインに変わっています。熟成って、時間ってやつぱり凄いですね。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5363	Trebbiolo Rosso トレッピオロ・ロッソ	2019	赤	750	2,800	今美味しい!	OK	本
A0818	Emilia Barbera エミリア・バルベーラ	2006	赤	750	4,400	最良年ですが硬い	OK	本
A4687	Emilia Barbera エミリア・バルベーラ	2010	赤	750	4,400	開いています	OK	本
A5145	Emilia Barbera "Camporomano" エミリア・バルベーラ・カンポロマーノ	2011	赤	750	4,400		OK	本
A5687	Emilia Rosso "Macchiona" 10 anni dopo エミリア・ロッソ・マッキオーナ・ディエチアンニドーポ	2002	赤	750	8,400	19年熟成	110 本	本
A0056	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2006	赤	750	5,900		296 本	本
A0609	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2009	赤	750	4,800		完売	本
A4686	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2010	赤	750	5,000	開いています	OK	本
A5147	Emilia Rosso "Riostoppa" エミリア・ロッソ・リオストッパ	2014	赤	750	5,200		OK	本
A5688	Bianco "Ageno" ピアンコ・アジェーノ	2016	白	750	5,400	蔵出し	600 本	本
A5148	Bianco "Ageno" ピアンコ・アジェーノ	2017	白	750	5,200	新ヴィンテージ	600 本	本

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

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