

Pietracupa

ピエトラクーパ



この地域で初めて高品質ワインを造り出した
ピエトラクーパ当主、サビーノ



フィアーノの古代クローン

名前も無いクローンで収量が少ないので絶滅寸前。この写真のように粒が極端に少ないので収量が少ない。その分、風が通るのでカビが発生しづらく、農薬を使わずに、栽培することが可能。また、粒が小さく果皮が厚いのでジュースに対して果皮の比率が高くなり、果皮の養分を多くワインに取り込むことができる。

フィアーノの古代クローン

見た目と全然違う綺麗なワイン

ジージャンに半ズボンでハーレーにまたがって煙草を吸いながら高速の出口まで迎えに来てくれる当主サビーノ。カンティーナにはレッドツェッペリンが爆音で流れているし、とにかく超個性的で自由…。ワインも超個性的で破天荒と思ったら大間違いです。

こんなにも清らかで透き通ったワインが他にあったでしょうか？透き通った岩清水のような綺麗なのに、しっかり旨味を感じさせてくれるのだからワインを本当にしっかり理解している人だと言う事がよく解ります。

1993年、モンテフレダネに設立された若いカンティーナ。父「ベッピーノ」が1970年に購入した家の一部を改装してワイン造りが始まった。すると1年目から彼のワインは各誌で最高評価を獲得してしまう。当時のこの地域のワインは甘く濃厚で重たいものだったが、サビーノは収量を抑え、ゆっくり完熟させた葡萄をノン・マロラクティック発酵で仕上げ、当時としては珍しいスタイルに仕上げた。

古代クローン

「ピエトラクーパ」を有名にしたのが「フィアーノ」。彼等は名前もついていない古いフィアーノのクローンをマッサルセクションに残している。この古いクローンは普通のフィアーノより樹勢が弱く1つの樹に4房程度しか実が着かない。房も小さく結実不良が多い。更に粒も小さく果皮が厚いという効率、商売的には非常に悪い品種だが、圧倒的な個性を持っていた。

このクローンは養分を蓄えながら、ゆっくり成熟する。水分が少なく凝縮し過ぎるので、暑い2015年は雨が降るまで収穫を待ったほどだった。果皮の厚いこの古代種は果皮に多くの成分を持っていて非常に熟成力が高い。若い内は蜂蜜のニュアンスやアロマティックさもあるので親しみやすさがある。よって早目に飲まれてしまうのが残念。10年以上熟成することも可能。

グレーコ 2018

グレイコ仕立だが高さは2m以上になるピエトラクーパ独自の仕立。暑い地方なので葉を多く残し、葉の影で、ゆっくり葡萄を生育させることで酸度が高く、複雑味があり、低収量のグレーコを目指している。酸度を遺した状態で収穫。18度の定温で発酵開始。少しずつ温度を上げていき香と力強さを両立させる。樽には一切入れない。

フィアーノ 2018

今ではほとんど残っていない原酒に近い古代種のフィアーノを1/3使用。結実不良が多く、葡萄がまばらなので風通しが良く、病気に強いが収量が極端に低い。グレーコ以上にミネラルを持ち、長期熟成にも向く。ステンレスタンクで低温で発酵。そのまま18ヶ月以上、澱と共に熟成。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A4142	Greco グレーコ	2018	白	750	3,900		250本	本
A4141	Fiano フィアーノ	2018	白	750	3,900		286本	本
A4144	Taurasi タウラジ	2014	赤	750	6,900		79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
- ・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