

La Stoppa

ラ・ストッパ/エミリア・ロマーニャ



マッキオーナ10アンニ・ドーポ

今、最高に美味しい状態！

フランスのボジョレーがそうであるように、エミリア・ロマーニャも古い体質のソムリエの中では評価が低く、安ワインの産地と見られがち。ラ・ストッパ当主エレナも一緒にお酒を飲み、酔っ払ってくると何度もこの話をします。エミリア・ロマーニャと言うとソムリエは試飲もせずに帰っていく、と相当頭にきたんでしょ。かれこれ10回以上聞かされてますから…。

エレナの執念

エレナの意地のワインが「マッキオーナ・10 アンニ・ドーポ 2002」！過去最高とも言われる2002年のマッキオーナの一部を売らずに地下セラーに寝かして10年。エミリア・ロマーニャが安ワイン産地ではなく、偉大なポテンシャルを持つ土地だという事を証明したのです。このワインは試飲会で供され、各地で大きな話題となりました。エレナは更に一部を売らずに熟成。カンティーナを訪れた人だけに販売。

実は日本はちょっと特異な販売先。普通は安いトレビオーロを主体にマッキオーナとバルベラを少し、アジェーノも少し。ですが、日本はアジェーノ、マッキオーナが主体で安いトレビオーロ・ロツォは少ししか売れていない…。昔からマッキオーナを評価してくれたという事で最終在庫600本を分けてくれました！最高に美味しいですよー！

何の葡萄品種が解らない野生種…

Emilia Rosso "Riostoppa" 2014

参考上代:5,200 円

在庫:480 円

エミリア・ロツォ・リオストッパ

ボルドー6品種の混植混醸。メルロー、カルメネール、サン・マケールと他3種は遺伝子テストをしていない品種を使用。(他3種は前オーナーがボルドー品種として植樹。設立者ジャン・カルロ・アジェーノの資料より)収穫は9月、除梗しステンレスタンクで1ヶ月間マセラシオン。果皮を取り除いた後、バリックで1年間熟成。4年間の瓶熟を経て出荷。ノン・フィルター。

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・ロツォ	2019	赤	750	2,800		OK	本
A0818	Emilia Barbera エミリア・バルベラ	2006	赤	750	4,400		318 本	本
A4687	Emilia Barbera エミリア・バルベラ	2010	赤	750	4,400		OK	本
A5145	Emilia Barbera "Camporomano" エミリア・バルベラ・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・ロツォ・マッキオーナ・ディエチアンニドーポ	2002	赤	750	8,400		477 本	本
A4686	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロツォ・マッキオーナ	2010	赤	750	5,000		360 本	本
A5147	Emilia Rosso "Riostoppa" エミリア・ロツォ・リオストッパ	2014	赤	750	5,200		480 本	本
A5688	Bianco "Ageno" ピアンコ・アジェーノ	2016	白	750	5,400	複雑で長い余韻	223 本	本
A5148	Bianco "Ageno" ピアンコ・アジェーノ	2017	白	750	5,200	濃厚な旨味	50 本	本
699Z7	Buca delle Canne Botrytis Cinerea ブカ・デル・カネ・ボトリティス・チネレア	N.V	白	500	8,600	樹齢50年セミヨン	44 本	本
A5816	Tinto Marca "Pisador" ティント・マルカ・ピサドル	2018	赤	750	3,900	チリワイン	92 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