

Girolamo Russo

ジローラモ・ルツソ/エトナ



パツソピツシャーロにある昔の実家をモチーフにしたエチケッ
実際はエトナ山とは反対側にありますが…。



若い頃のジュゼッペ(左)とフランク・コーネリッセン(右)
恐らく15年位前。2人共、若い！

全房醗酵エトナ

変化の2018

毎年、新ヴィンテージを飲み続けていると「きた！」と思う事あるんです。2018年のジローラモ・ルツソはまさにそんな年。驚きました。葡萄のポテンシャルは高いのに造りで迷っていたり、垢抜けなかったり…。そんな造り手が、もがき苦しみながら試行錯誤して変わっていく。それを体験していくのは本当に楽しいし、嬉しいものです。

元々、ピアニストだったジローラモ・ルツソ当主ジュゼッペ。実家であるエトナ北斜面パツソピツシャーロに戻り2004年、ワインを造り始めます。まず、彼に影響を与えたのがマルコ・デ・グラツィア。既にエトナでワインを造っていたマルコにワイン造りの基礎を教わります。この時にパツソピツシャーロの故アンドレア・フランケッティとも親密になっていきます。

フランク・コーネリッセンとグラーチ

次に大きな影響を与えたのが今でも大親友のフランク・コーネリッセンとアルベルト・グラーチでした。移住組新興ワイナリーで、まだ人気の無かった彼等は共同で実験、学びながらお互いをたかめていきます。アンフォラを導入しながらも精度を高め続けシンプルの中の深みを目指すフランク。繊細で透き通った味わいながらバローロのような構成を大切にしているアルベルト。

そして、ジュゼッペはというと、3人の中で一番早く世界から注目された事で、世界基準の味わいに傾倒します。肉付きがよく、柔らか、旨味もフルーツもあるスタイルでした。僕達にとってはグラーチ、ベナンティとは全く違うエトナとして日本に紹介してきた訳ですが、2018年で全く違うステージに辿り着きました。

全房で開花

太陽、果実のワインから地中、ミネラルのワインに一気に変化。各畑ごとに全く違う味わい。まさに土地の表現といった味わい。元々、地主だけにポテンシャルの高い畑を所有。樹齢も高いので表現力はあるんです。2018年は造り手の個性を土地の個性が上回ったイメージでしょうか。醸造の大きな変化としては2018年から20%の全房を使用しての発酵を開始。20%とは思えない位に効いています。以前のいかつさは無くなり、口中で流れるように飲んでいて全くストレスがありません。そして、サンロレンツォの硬質感、冷涼感。フェウドのリッチさ、横に広がる感じという具合に畑が目の前に広がってくるよう。素晴らしい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5981	Etna Bianco "Nerina" エトナ・ピアンコ・ネリナ	2020	白	750	5,400		117本	本
A5982	Etna Rosato エトナ・ロザート	2020	ロゼ	750	3,600		223本	本
A5983	Etna Rosso 'A Rina エトナ・ロツソ・アリナ	2018	赤	750	4,300	20%全房発酵	589本	本
A4740	Etna Rosso "Feudo" エトナ・ロツソ・フェウド	2017	赤	750	6,300	95P:WE	59本	本
A5984	Etna Rosso "Feudo" エトナ・ロツソ・フェウド	2018	赤	750	6,500	20%全房発酵	118本	本
A4241	Etna Rosso "San Lorenzo" エトナ・ロツソ・サン・ロレンツォ	2017	赤	750	7,800	95P:WE	29本	本
A5985	Etna Rosso "San Lorenzo" エトナ・ロツソ・サン・ロレンツォ	2018	赤	750	7,900	20%全房発酵	117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