

**NEW
ARRIVAL**

Sicilia Il Mortellito

イル・モルテッリート
Val di Noto

シチリア南東部ノート、海のミネラルワイン

フランク・コーネリッセンやラモレスカに葡萄を売っていたダリオがボトリング開始。海から2kmの畑の地下には海水が通っている。海のミネラルを感じさせる軽やかなスタイルは独特の世界。

廃れてしまったワイン造り

カタニアから車で2時間。パッキーノに近いシチリア南東部の「ノート」はアーモンドやドライマトが主産業で、手つかずの自然が残る過疎地帯。

『イル・モルテッリートという名前は祖父が2haの畑を所有していた地域名。彼等のルーツと言える地名に由来する』

周辺はアーモンドの樹とマト畑ばかり。海までは3kmで潮風にも乾燥にも強い植物しか適応できなかった。葡萄畑はほとんど残っていない。

『マグロ漁港として有名だったマルツァメーミは70年代までバルクワインをフランスや北イタリアに出荷する為の港だった』



30年以上前までエトナより葡萄畑が多かったノート。昔の人は葡萄にとって良い土壌と良い気候があったから葡萄を植えたはずだと気付いた。

土壌をアッサンブラージュ

畑は海から2kmという位置にあり、標高は100m以下。黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が層になって重なっている特殊な土壌。

『5m掘ると地下には白亜石灰岩層があり、その層の下は海水が通っている。海のミネラルと山のミネラル、どちらも含んでいる土壌』

黒色粘土質は果実感を葡萄に与え、砂質は香を与える。白亜石灰岩は塩味と植物的なタンニン、骨格を与えてくれる。このバランスこそが重要。

『単一の土壌ではなく、色々な土壌で育った葡萄をアッサンブラージュする事で複雑味や深みが出てく

る。これもこの地域の伝統』

ノートでは伝統的に軽く、クリスピーで爽やかな赤ワインが好まれてきた。それこそが地元で根差した伝統だったから。

『2019年は暑く、雨もなかった。普通ならアルコールが上がり、甘くなるが、ノートではタンニンは増えるが、アルコールは上がらないし甘くならない』

当主は海と農業を愛する「ダリオ・サレンティーノ」。スキューバダイビングのインストラクターをしながらワイン造りをしている。



『元々、フランク・コーネリッセンやラモレスカに葡萄を売っていたが、2014年から販売をやめて自分のワイン造りを開始した』

フランク・コーネリッセンの初期の「ススカル」には彼のモスカートが使われていた。また、ラモレスカが所有していたノートの畑もダリオが引き継いでいる。

希少種モスカート・ディ・ノート

代々、農家だったダリオは親戚を説得し、皆の畑をダリオが借りる形で23haまで増やした。その内、12haが葡萄畑で残りはアーモンドとオリーブ畑。

『量を得る為の古い仕立から樹勢を抑えられるアルベッロ仕立に変更し、6000本程度の密植に畑を変更していった』

元々は黒葡萄が栽培されてきた地域だが、ダリオはカタラットとグリッコを植樹（一部混植）。更に希少なモスカート・ディ・ノートも接木で残している。

『モスカート・ディ・ノートはジビッポとは違う品種で果

皮が厚く、粒が小さい。爽やかな香とミネラル感が強いので甘くても飲み進められる』



ジビッポはモスカート・ディ・アレッサンドリアと同種だがモスカート・ディ・ノートは全く違う遺伝子。この品種を栽培しているのは、現在僅か3軒…。

黒葡萄はネロ・ターヴォオラとフラツパート。完全に熟している事が重要だが、ノートの乾燥の中では少しの過熟も許されない。

『酷暑でも地下水脈があるので葡萄は灌漑しなくても生きられる。しかし、収穫時期を逃すとアルコールクで重たく単純なワインになってしまう』

完熟から3日収穫が遅れるだけでアルコールは15%を超えてしまう。高いアルコールはワインの繊細さを覆い隠してしまう。

『重く甘い赤ワインは暑いノートでは飲まれない。地元で好まれる少し冷やし目でも美味しい軽くクリスピーで酸のあるワインを造りたい』

赤ワインのマセラシオンは僅かに24時間。完熟したネロ・ターヴォオラは果皮が柔らかいので長くマセラシオンすると雑味が出てしまう。

『ネロ・ターヴォオラは酸化にも弱い。長いマセラシオンや酸化的醸造は土地の個性や繊細な味わいを覆い隠してしまうので良いと思わない』

今の流行とは全く違うワインだが、土地の味をしっかりと感じさせるダリオのワイン。本来、暑いシチリアで日常的に飲まれていたのはこんなワインのはず。

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A4546	Terre Siciliane Rosso "Calaniuru" テッレ・シチリアーネ・ロッソ・カラニウール	新入港	Frappato Nero d'Avola	2019	赤	750	2,700		○
80%Frappato, 20%Nero d'Avola. 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が層になって重なっている特殊な土壌。Frappatoは8月下旬から9月初旬にかけて、Nero d'Avolaは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵し、マセラシオン。(Frappatoは1週間以内、Nero d'Avolaは24時間のマセラシオン)その後、ブレンドし、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加するのみ。									
A4545	Terre Siciliane Bianco "Calaiancu" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・カライアンク	新入港	Grillo Cataratto	2019	白	750	2,700		○
90%Grillo, 10%Cataratto. 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が層になって重なっている特殊な土壌。Grilloは8月中旬、Catarattoは9月1日に収穫。別々に自然発酵、それぞれ24時間のマセラシオン。その後、ブレンドし、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加するのみ。									
A4547	Terre Siciliane Bianco Moscato "Viaria" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・モスカート・ヴィアリア	新入港	Moscato Bianco di Noto	2019	白	750	3,400	Noteの土着モスカート	○
標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が層になって重なっている特殊な土壌。収穫は通常一番早く、8月中旬。自然発酵、48時間のマセラシオン。その後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加するのみ。									
A4548	Terre Siciliane Passito Moscato "Tiraciatu" テッレ・シチリアーネ・パッシート・モスカート・ティラチアト	新入港	Moscato Bianco di Noto	2018	白甘	750	4,900	Noteの土着モスカート	○
完全に熟した遅摘みの葡萄を使用。収穫は、80%は9月末、20%は樹の上で直接太陽光に当てて乾燥し凝縮させる。自然発酵、マセラシオンは10日間。その後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。Moscato Bianco di NotoはZibibboとは別品種であり、果皮は厚めで葡萄粒は小さめ。より酸が強くボディがあるのが特徴。									