

コス/シチリア

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



左) ジュスト※アリアンナ・オキピンティの叔父さん 右) ティッタ



チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ 2012 通常のチェラスオーロのみずみずしさ、クリスピーさ、透明感に骨格と深み、タンニンが加わってます

最もヴィットリアらしい

海のミネラル、クリスピーで透明

1973 年に DOC 認定。2005 年にはシチリアで初めて DOCG に認定されたのがチェラスオーロ・ディ・ヴィットリア。 港に近かったので元々は北イタリアやフランスへ販売するバルクワインの産地として有名だった、この地域が何故シチリア初の DOCG に認定されたのでしょうか?

今でさえシチリアワインと言えば濃厚で甘いという印象がありますが、地産地消の時代に暑いシチリアで濃厚で甘いワインが好まれていたはずがありません。暑いシチリアで好まれていたワインは軽やかでクリスピー、爽やかな酸味があるタイプ。まさにチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアだったのです。「シチリア」=「濃厚で甘い」はシチリアが商業的に発展し、グローバル化した90年代以降の事なのです。

葡萄樹に人間を認めてもらう

コスの栽培責任者は「ティッタ」。ビオディナミを導入し、自然環境の画一化を防ぎ、葡萄樹以外に果樹を植えたり、森を残したり、養蜂も開始して生物多様性の維持に努めている。

『葡萄樹は他の植物とも根や葉を通して交流できる。実際に水分の置換が根を通して 行われることは有名だし、異なる品種を混植するとお互いの品種の性格が似てくること も確認された。葡萄樹に人間と一緒に共存したいと思ってもらうことがワイン造りの最初 の1歩なんだ』/ティッタ

2018 年の酷暑の 8 月にコスを訪問すると、他の造り手の畑の葡萄樹は葉が黄色く焼け、萎れて、明らかに苦しんでいるのに対して、青々とした葉が茂り、葉はピンと上を向いていた。自然環境を壊して作られた畑と自然環境の中に共存する畑では、こうまでも違うんだと驚かされました。だから、彼等のワインは酷暑でもみずみずしさを失わないのかもしれません。2019 年のフラッパートを飲んでみて下さい。比較的涼しい年ですが、他の造り手のフラッパートとは異なり、キイチゴのような赤系果実と塩味があり、みずみずしーーー!まさにフラッパート!

2012 はまるでバルバレスコのよう!

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ 2012 / 2014 参考上代: 6,200 円

1991 年に購入した単一畑「デッラ・フォンタネ」。標高は 200m 程度で樹齢は 20~30 年。土壌は複雑で赤土主体で砂と石灰が混じり込む。下層土は粘土。野生酵母のみでセメントタンク発酵。マセラシオンは通常のチェラスオーロより長く 30 日程度。スラヴォニア産のオーク樽で 18 ヶ月、その後セマントタンクに移して 18 ヶ月熟成。軽やかなだけでなく、ネッビオーロのような骨格があり、余韻の満足感が圧倒的!

| 商品記号 | ワイン | VIN | 色 | 容量 | 参考上代 | 入港数 | ご注文数 |
|---|---|------|---|-----|------------------|-------|------|
| A3852 | Frappato フラッパート | 2018 | 赤 | 750 | 3,300 暑かった年 | 420 本 | 本 |
| A4787 | Frappato フラッパート | 2019 | 赤 | 750 | 3,300 冷涼年 | 600 本 | 本 |
| A3853 | Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ | 2018 | 赤 | 750 | 3,400 若いネロ・ダーヴォラ | 本 | 本 |
| A3851 | Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア | 2016 | 赤 | 750 | 3,600 | OK | 本 |
| A2303 | Cerasuolo di Vittoria Classico della Fontane チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ | 2012 | 赤 | 750 | 6,200 最高の状態! | 180 本 | 本 |
| A4785 | Cerasuolo di Vittoria Classico della Fontane チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ | 2014 | 赤 | 750 | 6,200 | 120 本 | 本 |
| A0829 | Pithos Rosso ピトス・ロッソ | 2016 | 赤 | 750 | 4,200 アンフォラ発酵・熟成 | 480 本 | 本 |
| A4296 | Pithos Bianco ピトス・ビアンコ | 2018 | 白 | 750 | 4,400 アンフォラ発酵・熟成 | 480 本 | 本 |
| 貴店名 | 担当者様 | | | | 電話番号 | | |
| を しゅう | =-t | | | | 圣 胡勋日日 | і В | |

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

