

Denavolo

デナーヴォロ/エミリア・ロマーニャ



▲(左)ジュリオ(右)ラ・ストッパ当主エレナ

元々お付き合いしていただけに今でも仲良しで信頼し合っている2人。でも、普段は、あんまり会話しないんだそう。



▲みんな大好き！カタヴェラ！

オレンジワインで一番価格が安いカタヴェラ！

960本のみですのでお早めに！

極端な自然主義者 無施肥、無耕起 ラ・ストッパの醸造責任者

ラ・ストッパの醸造責任者、ジュリオ・アルマーニ。彼が自分で経営するのが、この「デナーヴォロ」。ラ・ストッパが赤ワイン中心なので、白ワインに合う石灰含有率の高い畑を探し、標高 500m 以上の高地の畑を購入しました。考え方方はラ・ストッパとほぼ同じです。自然なワイン造りを提倡する人は多くいますが、この人ほど極端な人を僕は知りません。

勝手に土はバランスする

どんなに自然な造りをする人でも1年に数回は土を起こしたり草を刈ったりします。そのままでは土はコンパクトになり、空気を取り込めなくなり、結果、土中の窒素が著しく減少してしまいます。この窒素は発酵する際にとても重要な役割を果たします。窒素が無いと発酵不良が起こり、酢酸やブレタノマイセスの発生リスクが高まるのです。

この発酵不良は酸化防止剤を使わない、自然な造りをする上では最も避けたいことですから、皆さん土を耕したり、窒素を供給してくれる豆類を畑に植えたりして地中の窒素量を増やす処置をする訳です。特に石灰含有率が高く、痩せた土壤で乾燥する産地では土が固まりやすく、積極的な土への働きかけが大切になります。

でも、ジュリオはこれを嫌います。福岡正信の藁1本革命に感銘を受けてから一切、土に触らなくなりました。雑草も刈らずに、踏み倒すだけ…。痩せた土地ですから土は徐々にコンパクトになり、窒素量は激減。結果、ラ・ストッパのワインは発酵が超遅く、通常2年間続きます…。しかも発酵初期段階は完全にブレタノマイセスに支配される期間があり、その時の香は絶望的だそう。でも、ワインは発酵を続け、どこかのタイミングでブレタノマイセスを駆逐するのだそう。現代醸造学ではありえません。

新ワイン「チェナギ」120本！

品種はソーヴィニヨン・ブランが主体でマルサンヌ、サンタ・マリアをアッサンブルージュ。最も標高の高い畑(標高 600m)のみ。葡萄は8月中旬に収穫され、ステンレスタンクで2019年8月まで約1年間マセレーション。この時点で、ワインから葡萄果皮を取り除き、少しの間寝かせた後、フィルターをかけずボトリング。SO2無添加。

抜栓後、しばらく静かでシンプルに感じますが、甘みや酸味よりもドライで旨味のあるワインですので余韻よりも構成力を楽しめると思います。

何杯でも飲めちゃいます！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5951	Catavela カタヴェラ	[2020]	白	750	2,800	酸化防止剤無添加	960 本	本
A5952	Dinavolino ディナボリーノ	[2020]	白	750	3,600	酸化防止剤無添加	960 本	本
A4690	Dinavolo ディナーヴォロ	2017	白	750	4,900	酸化防止剤無添加	120 本	本
A4691	Dinavolo ディナーヴォロ	2018	白	750	4,900	酸化防止剤無添加	120 本	本
A4692	Cenaghi チェナギ	2018	白	750	4,200	酸化防止剤無添加	120 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