

# Lamoresca

## ラモレスカ/シチリア



## もう1つの山のシチリア

### シレックスから産まれる

世界最高のレストラン、ノーマで初めてグラスワインに採用されたイタリアワインは無名のシチリアのワイン、ラモレスカでした。2000年に設立された小さなカンティーナで10haの葡萄畑とオリーブ畑、野菜畑をサンミケーレ・ディ・ガンザリアに所有。チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアで有名なヴィットリアの北、標高480mの山の上にある小さな集落。ワインの造り手は僅かに5軒。周囲は葡萄よりもサボテン栽培の方が目立ちます。

有名産地ではないので低価格で販売するしかないこの地域。しかし、土壌は砂岩にシレックス、粘度が混じり、水はけが良く、雨量もシチリアで最も少ないエリアなので葡萄は凝縮し、収量が減ってしまいます。それだけに、葡萄栽培農家は減り続けたのです。

### フランク・コーネリッセンと共に

フランク・コーネリッセンと共にワイン造りを始めたラモレスカ当主フィリップ。当初はノートに畑を所有していましたが、フランクが自分のカンティーナに集中することが決まり、自分1人で、より集中力のあるワインを作りたいと考えていた時に、この地域を知り、移住。ワイン造りを開始します。(ノートの畑はイル・モルテッリートに売却)

自宅の周辺が畑で、そこで育てられた野菜を食べて生活しているフィリップ。勿論、一切の化学薬品は使用しません。栽培でも醸造でも、「出来る限り介入をしない」がフィリップの考え方。他の植物、虫、動物の影響を受けながら野生の果実として育った葡萄の強さを重要視します。醸造もシンプル。全て自分達で手収穫。手作業で腐敗果を取り除き、プラスチック桶の中に投入。足で踏んで醗酵開始。ゴミや枝を取り除く為のフィルターは台所にあるザル。ピシャーージュは壊れたモップを改造したもの。全ては手作り。ほんわかするカンティーナです。

### 山のチェラスオーロ?

栽培される葡萄は黒葡萄はフラッパート、ネロ・ダーヴォラ。ラモレスカ・ロツソはこの2品種のアッサンプラージュなのでチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアとほぼ同じ構成になっています。海に近く標高が低い(80m)ヴィットリア(土壌は鉄を含む粘土)と山の中で標高が高い(480m)ラモレスカ(土壌は砂岩とシレックス)で全く同じ品種で造られた2つのワイン。これは、ぜひ比べてみて下さい。土壌、標高、テロワールがどれだけワインの味わいに大きな影響を与えるのか素直に感じられるはずですよ。

#### 【山】大陸性気候

##### ラモレスカ・ロツソ

- 品種 フラッパート、ネロ・ダーヴォラ
- 標高 480m
- 土壌 砂岩とシレックス

#### 【海】海洋性気候

##### チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア

- 品種 フラッパート、ネロ・ダーヴォラ
- 標高 80m
- 土壌 鉄を含む粘土



【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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

## 2日の短いマセラシオンの緊張感



**Lamoresca Bianco 2020** 参考上代: **3,500** 円

入港数: **600** 本

本

ラモレスカ・ビアンコ

【葡萄品種】Vermentino

標高 430m に植えられたヴェルメンティーノ 100%。以前は長いマセラシオンで重く、力強いワインでしたが、マセラシオンを 2 日間に短縮し、クリスピーでミネラリーな味わいに。開放醗酵桶で足で軽く破碎して自然発酵。2 日間のマセラシオン中は 5~6 回/日にピシャージュ。マセラシオンを短くした分、収穫は遅く変更。熟度が高いので色素は強く出ている。12ヶ月間、澱と共に大樽で熟成。ザルで不純物を取り除き、瓶詰め。

【テイasting】暑い年だけに旨味とグリセリンがたっぷり。2 日だけの短いマセラシオンとは思えない濃密さ。口中では果実、旨味から始まり、後半はミネラル感が支配的。以前の不安定さや揮発的ニュアンスは全くありません！完璧！

## 他のロゼにはない妖艶な世界



**Lamoresca Rosato 2020** 参考上代: **3,300** 円

入港数: **600** 本

本

ラモレスカ・ロザート

【葡萄品種】Nero d'Avola, Frappato, Moscato

65%フラッパート, 30%ネロ・ダーヴォラ, 5%モスカート。フラッパートの苺のような赤系果実感にネロ・ダーヴォラのジュシーさ。そしてモスカートの麝香、フレッシュさが加わり、他のワインにはない妖艶さが出てきます。収穫後、全ての品種と一緒に野生酵母で醗酵開始。醗酵前、4 時間程度、低い温度でマセラシオン。醗酵終了後、ザルで漉してセメントタンクで 6 ヶ月間熟成。

【テイasting】個人的ベストロゼワイン！フラッパートの苺やラズベリーのような可愛い果実にネロ・ダーヴォラの滑らかさ。スパイス香。そしてモスカートの僅かな甘味と麝香の感じが馴染んで、なんともエロチックで飲み手を誘うような美味しさ！特に 2020 は安定感ばっちりです。

## 山のチェラスオーロ・ディ・ヴィットリア



**Lamoresca Rosso 2019** 参考上代: **3,500** 円

入港数: **360** 本

本

ラモレスカ・ロッソ

【葡萄品種】Nero d'Avola, Frappato, Grenache

**Lamoresca Rosso 2020** 参考上代: **3,500** 円

入港数: **480** 本

本

ラモレスカ・ロッソ

【葡萄品種】Nero d'Avola, Frappato, Grenache

所有する畑の樹齢の古い区画の特に状態の良い葡萄を選別。品種毎に 9 月の中旬から収穫開始して 10 月末まで続く。出来る限り遅く収穫する事で品種を超えた葡萄のエネルギーを得る。プラスチック醗酵桶の上部を開放し、酸素を供給しながら野生酵母のみでゆっくり醗酵。温度管理は行わない。マセラシオンはシチリアワインとしては例外的に長い 30 日間。大樽に入れて 12 ヶ月間熟成。

【テイasting】2019: 果実の元気さが落ち着き、品種個性よりワインとしてのまとまりが出てきました。アタックの強さより、繊細な熟成のとろけるような美味しさ。ブルゴーニュのような大人なバランス感。今、美味しい！

【テイasting】2020: 乾燥の年だけに凝縮して肉厚でジュシー。開けたては果実のみでシンプルですが、翌日から立体感が出てきて、1 週間以上元気！この年のポテンシャルの高さを感じさせてくれます。

## 他のロゼにはない妖艶な世界



**Nerocapitano 2019** 参考上代: **3,000** 円

入港数: **240** 本

本

ラモレスカ・ロザート

【葡萄品種】Frappato

**Nerocapitano 2019** 参考上代: **3,000** 円

入港数: **420** 本

本

ラモレスカ・ロザート

【葡萄品種】Frappato

この地域の方言でネロ・カピターノはフラッパートを意味する。ヴィットリアでは 8 月から収穫が始まるが、標高が高いここでは 10 月中旬に収穫。葡萄は、より多くの要素を得て、単体でも複雑性を持ったワインになる。プラスチック製開放醗酵槽で野生酵母のみで醗酵。マセラシオンは 14 日間とフラッパートとしては長め。あの特徴的な香よりも果皮、果汁、全ての要素を得てフラッパートの違った個性を得ている。セメントタンクで 6 ヶ月間熟成。

【テイasting】2019: 山のフラッパートの骨格や熟成ポテンシャルを感じさせてくれます。少しのタンニンと綺麗な酸がテンションとなって熟成による旨味とバランス。今、最高の状態。

【テイasting】2020: 苺よりもすぐに近いヴィンテージ。凝縮感が強く、この地域のフラッパートの特異性を十分に表現しています。3,000 円とは思えないコストパフォーマンス。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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