

# Il Mortellito

イル・モルテツリート/ノート・シチリア



## ▲当主ダリオ

スキューバダイビングの先生をしながらワイン造りという理想的生活

## これこそシチリア！

### 2014年独立

2019年のナチュラルワインサロンで、ラモレスカのスタンドで試飲していると、いつものように普通の飲み会に発展していきます。盛り上がりつつあるのを見て飛び入り参加してきたのがモルテツリートのダリオでした。ダリオとラモレスカのフィリッポは大親友、兄弟みたいな感じです。

さて、モルテツリート、元々は葡萄栽培農家で2013年まではフランク・コーネリッセンやラモレスカにも葡萄を供給してきました。2014年、親戚の葡萄畑もダリオが管理する約束を取り付け、23haの葡萄畑とアーモンド畑を所有する事に。更に、海から5kmの廃墟を借りて、醸造設備を入れ、ワイン造りをスタートさせました。

### ノートでしかできないワイン

畑は海から2kmという位置にあり、標高は100m以下。黒色粘土、砂質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と言えるのです。

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のが昔の人の知恵。それによって複雑味や深みが出てくる。

### 魚介に合わせる赤ワイン

特にモスカート・ディ・ノートは彼にとって重要。ジビッポとは違う品種で、果皮が厚く、粒が小さい。ジビッポはモスカート・ディ・アレク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軒しか残っていない。爽やかな香と酸、ミネラルが強いので甘口に仕上げても飲み進められる。

そして、ダリオの挑戦が赤ワイン。元々、伝統的に赤ワインが造られてきた産地だが、近年の温暖化で、徐々に白葡萄に植え替えが進んでいる。黒葡萄はネロ・ターヴォアラとフラツパート。完熟が重要だが、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灌漑は必要ない。しかし、収穫時期を逃すとアルコールで重たく単純なワインになってしまう(3日収穫が遅れるとアルコールは15%を超えてしまう!)。マセラシオンは24時間。少し冷やしても美味しい!

## 黒葡萄も白葡萄も使用！外見は赤ですが中身は白ワイン！

Tuttu 2021

参考上代:3,000円

在庫:120本

トゥットゥ

80% ネロ・ダーヴォアラ、残り20%はフラツパート、グリッロ、ペリコーネ、インツォーリア。ネロ・ダーヴォアラと他の土着品種を混栽した伝統的な畑。9月中旬に収穫。除梗後、全ての品種をステンレスタンクで混醸。8日間という短いマセラシオンで暑い地域ならではの軽やかなワインに仕上げている。温度管理なし。その後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加するのみ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A7089	Calaniuru カラニウール	2021	赤	750	2,800	再入港!	480本	本
A7092	Tuttu トゥットゥ	2021	赤	750	3,000	再入港!	120本	本
A7090	Calaiancu カライアंक	2021	白	750	2,800		完売	本
A7091	Viaria ヴィアリア	2021	白	750	3,600		完売	本

【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