

C.O.S

コス/ヴィットリア・シチリア



上がらないアルコール度数

アフリカ文化の影響

アフリカ大陸に最も近いシチリア最南端のヴィットリア。建物はアラブ建築の雰囲気があり、道路標識の字体もアフリカ的。食事もクスクスが普通に出てくるのでイタリアよりもアフリカの文化を強く感じる地域です。この灼熱の地に住む人々が一般的なシチリアワインのイメージである甘く濃厚なワインを飲んでいたはずがありません。暑い地域に住む彼等が好んで飲んでいてのは、クリスピーで爽やかなワイン。赤も冷やし目で軽やかで繊細な酸があるワインだったはずです。

似暑さが長く続く年≒寒い年

彼等を代表する赤ワインが「チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア」。ただし今回入荷した2019ヴィンテージは、DOCG規定のアルコール度数の13%に0.5%程達しなかったため「チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア」とは名乗れず「ヴィットリア・ロッソ(DOC)」として入荷しました。最近の傾向ではどこも温暖化の影響でアルコールが上がる傾向が多いのでは？もしくは早摘みしたの？疑問を持たれる方も多いかと。

さて、その理由は？

コスの葡萄畑はアフリカのチュニジアと同じ緯度にあり、毎年本当に暑いんです。2019年、暑さが例年より早く到来し去るのも遅かった年。それによって葡萄は長期間の熱ストレスにさらされました。重要な生育期に熱ストレスがかかるとシュートが短くなり、房も実も小さくなります。シュートが短いと光合成の力も弱くなり、更に30度を超える過剰な熱さが長期間続くと光合成はストップし、成熟が遅くなります。その結果、糖度は低く酸度が高い、まるで寒いヴィンテージと同じような葡萄となり、できるワインもアルコール度数も下がります。

全くの想像外！自然って本当に面白いものですね

DOCG規定を変えたヴィットリア・ロッソ

「チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア(DOCG)」を維持するためには精度の高いブレンドするか、シャプタライゼーションをするかの選択に直面したCOS。もちろんどちらの選択も受け入れることができません。自分たちの代表するワインのクラスを落としてでも、とにかく実直にワインを造ることを選び、DOC ヴィットリア・ロッソが出来上がりました。

何とこの一連の状況によって、2020年ヴィンテージよりDOCG規定のアルコール度数は13%から12.5%に引き下げられたのです！

2019年のヴィットリア・ロッソ、「チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア」と造りは全く変わらず、フラッパート(40%)とネロ・ダーヴォラ(60%)をアッサンブラージュし、伝統的ワイン。なんとも言えない絶妙なバランス感。赤系果実のフレッシュさを味わうフラッパートと黒系果実の重厚さを味わうネロ・ダーヴォラという両極端の個性をアッサンブラージュする事で絶妙のバランス感を得ている訳です。2019年はタンニンや凝縮度は劣りますが、通常より0.5%アルコールの低さは、赤果実のフレッシュ感や酸を引き上げているよう。軽やかでエレガントさが際立ちます。

この「ヴィットリア・ロッソ」は、コスの信念の結晶と言っても過言ではないワインですね。



【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

コストの信念を感じてほしい

Vittoria Rosso 2019

参考上代: **3,900** 円

入港数: **576** 本

ヴィットリア・ロッソ

野生酵母のみで大きな四角いセメントタンクで発酵。品種毎に収穫のタイミングが違うので別々に醗酵。その後、アッサンブラージュしてからスラヴォニア産のオーク樽で18ヶ月以上熟成。伝統的造りで、若い内は繊細さが勝るが、少し熟成するとネッピオオーロのような深みが出てくる。通常ヴィンテージより0.5%アルコールの低く12.5%。赤果実のフレッシュ感や酸を引き上げているよう。軽やかでエレガントさが際立ちます！

凝縮した果実のボリューム感

Nero di Lupo 2021

参考上代: **3,500** 円

入港数: **420** 本

ネロ・ディ・ルーポ

100% Nero d'Avola 標高230mのフォッサ・ディ・ルーポ区の葡萄。9月下旬から10月初旬にかけて収穫。セメントタンクで発酵、熟成。フォッサ・ディ・ルーポ区の葡萄。セメントタンクで発酵、熟成。2021年ヴィンテージは、通常年に比べ黒葡萄感がしっかりと出ており、ボリュームのある仕上がりになっています。まだ少し強く硬さが気になりますが、満足感は増えています！

120本のみ入荷！家族用として造り始めたスパークリング

Extra Brut Metodo Classico Rose 2019

参考上代: **5,800** 円

入港数: **120** 本

エクストラ・ブリュット・メトド・クラシコ・ロゼ

家族や友達との消費だけに造っているというのは以前より小耳に挟んでいたのですが、初めて飲んだのは2020年のちょうどコロナ前ギリギリに行ったカタニーアの地元レストラン。とっても美味しくて、即問い合わせ少し分けてもらったのが始まり。今も地元メインで販売をしながら、毎年少し分けてもらっています。数時間マセラシオン、アンフォラで発酵後、そのまま半年間寝かす。ステンレスタンクに移し替え、半年間熟成。翌年のヴィンテージのモストを一部ブレンドし、再発酵が始まるとすぐに瓶詰し2次発酵。54ヶ月の瓶内熟成。ドサーージュ・ゼロ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A7088	Frappato フラッパート	2021	赤	750	3,400	セメント/アンフォラ	208 本	本
新入港! A7468	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	2021	赤	750	3,500	フォッサ・ディ・ルーポ区	419 本	本
A5979	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	2017	赤	750	3,600	92P: Vinous	55 本	本
新入港! A7469	Vittoria Rosso ヴィットリア・ロッソ	2019	赤	750	3,900	セメントタンク発酵	575 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	単一畑	46 本	本
A4784	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2018	赤	750	4,200	アンフォラ	246 本	本
A6417	Pithos Bianco ピトス・ピアンコ	2020	白	750	4,400	アンフォラ	375 本	本
A5980	Extra Brut Metodo Classico Rose エクストラ・ブリュット・メトド・クラシコ・ロゼ	2018	泡口ゼ	750	5,500	54ヶ月瓶内熟成	15 本	本
新入港! A7583	Extra Brut Metodo Classico Rose エクストラ・ブリュット・メトド・クラシコ・ロゼ	2019	泡口ゼ	750	5,800	54ヶ月瓶内熟成	114 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