

# Denavolo

## デナーヴォロ/エミリア・ロマーニャ



### 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。彼自らが経営するワイナリーが、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。考え方はラ・ストッパとほぼ同じです。自然なワイン造りを提唱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っ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、酢酸やプ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訳です。特に石灰含有率が高く、痩せた土壌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。福岡正信の薫 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、発酵初期段階は完全にプ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プレタノマイセスを駆逐すると。現代醸造学ではありえませんか。

### 健全に育った 2021

#### 地元の農民ワイン「カタヴェラ」

雹や干ばつの影響により、一気に収量を落としてしまった 2021 年。ただ、逆に雨が少ない分、カビなど病気のリスクが下がり、実の重量が落ちた分より要素の詰まった葡萄が生産されるという結果に。

今回のキュヴェは総じてバランスよく、果実も開けた明るい印象！何よりも、この飲み心地、果実味もタンニンもあるんですが、余計な力の抜けたこの旨味と非常に良いバランスを保っています。特に酸化防止剤無添加で造るカタヴェラなんてコスバ最高すぎます。ひっぱりだこなアイテムですので皆さんお早めに確保してくださいね。

そして、今回初入港のデナーヴォロ・ロッソにも注目です！開けたてはちょっぴりしゅわっと。数分グラスに置いておくと、瞬間にチャーミングな果実味が開けていきます。暑い季節は冷やしてもおすすめ。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	在庫数	ご注文数
A7288	Catavela カタヴェラ	[2021]	白	750	3,200	酸化防止剤無添加	1,500 本	本
A7464	Dinavolino ディナヴォリーノ	[2021]	白	750	3,900	水と栄養分がより豊富な土地	840 本	本
A8812	Dinavolo デナーヴォロ	[2020]	白	750	5,400	石の多い痩せた標高の高い土地	360 本	本
A8813	Mansano マンサノ	[2021]	白	750	4,800	ソーヴィニヨン	480 本	本
A8814	Dinavolo Rosso デナーヴォロ・ロッソ	[2021]	赤	750	4,300	新入港	600 本	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
- ・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