

# Pietracupa

ピエトラクーパ/カンパーニャ



## 驚きのグレコ2019

### 分厚い凝縮感、高い酸、飲みごたえ抜群

2019年のグレコ、ひと口飲むとびっくりしますよ。元々、骨格がしっかりしており、塩味も感じられるピエトラクーパ。圧倒的な個性がありますが、2019年のずっしりとした分厚い凝縮感は例年とは全く違います。舌の上に果実の旨味がしっかりと乗ってきますが、すぐにミネラル感と美しい酸が追いかけてきます。重厚な飲み口にもかかわらず、複雑性と透明感を持ち、余韻も美しく伸びやか。暑さは感じますが、綺麗な酸をキープ。圧倒的な完成度のワインです。

ジージャンに半ズボンでハーレーにまたがって煙草を吸いながら高速出口まで迎えに来てくれるワイルドなサビーノ。カンティーナにはレッドツェッペリンが爆音で流れているし、とにかく超個性的で自由…。ワインも超個性的で破天荒と思ったら大間違いです。だらしな味は嫌い。透き通った岩清水のような綺麗なのに、しっかり旨味を感じさせてくれるのだからワインをしっかり理解している人と言う事がよく解ります。

### 今後はイルピニアの白に注目

2019年のカンパーニャは他の地域と違い、かなり気温が高かったようです。冬は雨が少なく、やや遅い発芽となりました。この年の特徴は4月と5月に降雨量が多く、それに伴い高めめの気温が続いたおかげで、葡萄は順調に育ちました。夏期はサハラ砂漠からの熱波に襲われたため、高温の日々が続きましたが、収穫時は降雨も少なく通年通りの時期に行われました。山間部に位置するイルピニアは、海拔が高く、大陸性気候で昼夜の温暖差が大きいことで酸度は落ちることなく、この暑かった2019年は特に白ワインに複雑性をもたらし、アロマが強く感じられる年になりました。温暖化が良い結果につながっています。

### 古代クローン、フィアーノ・クーポ

「ピエトラクーパ」を有名にしたのが「フィアーノ」。彼等は名前もついている古いフィアーノのクローンをマッサルセクションに残しています。この古いクローンは普通のフィアーノより樹勢が弱く1つの樹に4房程度しか実が着かないんです。房も小さく結実不良が多い。更に粒も小さく果皮が厚いという効率、商売的には非常に悪い品種ですが、圧倒的な個性の持ち主。養分を蓄えながら、ゆっくりと成熟します。水分が少なく凝縮し過ぎるので、雨が降るまで収穫を待つことも。果皮の厚いこの古代種は果皮に多くの成分を持っていて非常に熟成力が高いんです。

標高500-600mにあるモンテフレデーネのクリュ、そこで最高のフィアーノ房を選別し、その中でもほんの一部ベストな房からクーポは造られます。2018年、今はまだまだ若さがありますが、ミラベルプラムや蜂蜜、ヨード感にモヒートのような清涼感があります。今でも十分美味しいですが、もう少し長期熟成して飲みたい！ちなみに2005年のクーポを先日飲ませてもらいましたが、溶けたバターのような濃密さでとろけました。こんなポテンシャルがあるのか、クーポ！2018年はどんな熟成をするのか本当にとても楽しみです。



### フィアーノの古代クローン

名前も無いクローンで収量が少ないので絶滅寸前。この写真のように粒が極端に少ないので収量が少ない。その分、風が通るのでカビが発生しづらく、農薬を使わずに、栽培することが可能。また、粒が小さく果皮が厚いのでジュースに対して果皮の比率が高くなり、果皮の養分を多くワインに取り込むことができる。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A7081	Greco グレコ	2019	白	750	4,000	95P:DW	600本	本
A7083	Fiano "Cupo" フィアーノ・クーポ	2018	白	750	7,800	3Bicchieri:GR	36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