

# Graci

## グラーチ/エトナ・シチリア



### まるでバローロ！

### 勢いが止まらないエトナの個性

#### アルベルトの目指すエトナワイン

ガヤとのジョイント・ベンチャー「イッダ」でも注目を集めたアルベルト・グラーチ。エトナとしては少し異質な、軽やかで伸びのあるスタイルで独自の世界を極めています。ここ数年は自分の畑の土壌調査を細かく行い土壌ごとに醸造するなど、テロワールワインとしてどう土地を表現していくかにフォーカスした取り組みをしています。

「規律の中に厳格さがある。妖艶さ、純粋さがある、野蛮さはない。そんなワインを造りたい」と、そう話すアルベルト。そこで、エトナの個性を表現するにはエトナの自然を守ることも必要と考え、除草剤や薬品は使いません。また、樹齢の高さも相当なもの。「バルバベッキ」の畑では樹齢100年を超えます。収量は自然に減り1本の樹からはわずか3〜4房しか収穫出来ませんが、高樹齢だからこそ土地の個性がしっかりと葡萄に反映されるんです。

#### コントラーダ・アルクリア

ピエモンテに次いで畑の個性が理解され始めているエトナ。品種的にもテロワールを表現しやすい品種であるだけに、ここ数年の畑の表現は多くの人を魅了しています。また、世界中でよく呼ばれる「クリュ」とは異なり、ここではそのような区画を「コントラーダ」と呼びます。なぜならここエトナでは、数ヘクタールごとに土壌と微気候が変化するだけでなく、標高の違いや特定の溶岩流、つまりどの噴出物から溶岩が下層土として発生するのかによっても変化するからです。

ここ最近で一番驚いたのがグラーチの「アルクリア」。北エトナの中心地、パツピシャーロ村から北に斜面を下っていった最初のコントラーダです。標高は700mで窪地のようになっているので、大きな噴火の度にマグマがたまっていき深く黒い火山岩が続いています。そうして古くから堆積している火山岩は微生物によって分解され、砂の層になっています。そのため水はけが良く高品質な葡萄を得られますが、痩せているので収量は少ない土地です。アルベルトはこのコントラーダの土壌調査を実施。そこから20haの所有畑を土壌別に5種類に分類し、土壌個性に合わせて赤ワイン、ロゼワイン、白ワイン用と造る区画を分けています。

#### アルクリア・ソプラ・イル・ポツツォ

そのアルクリアの中でも、特別な区画である「アルクリア・ソプラ・イル・ポツツォ」。収穫時期はエトナでは最も遅い10月末。マセラシオンも他のキュヴェより長く行っています。

2017年を試飲しましたが、既に瓶での熟成に伴う複雑さを帯び始めており、香りにはスパイス、ダークチェリー、ドライフルーツなどがひろがりま。そして甘やかな熟成香とはギャップを感じる塩味あるドライな味わい。もともと豊富なタンニンが細かく溶け込み、エトナらしいミネラルが余韻にいいバランスをとっています。まさにエトナワインでしか感じられない味わい。これだけ特徴的な要素を持ちながらも、ちゃんとメリハリと妖艶さを兼ね備えているんです。ただ美味しいだけではでない、多彩で豊かな味わい。アルベルトが表現する偉大なエトナの個性。ぜひ皆さんこの価値を体験してみてください。



【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



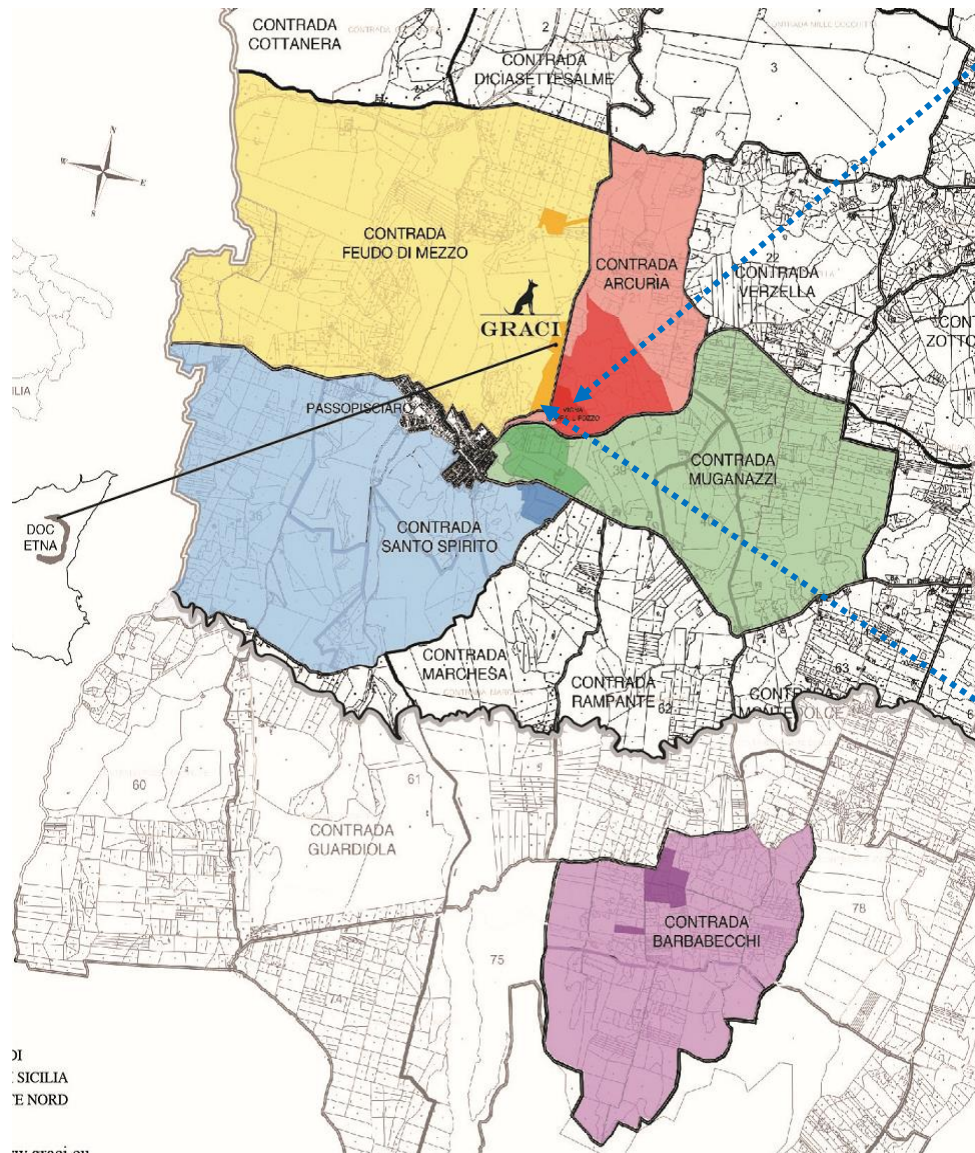
最新情報は「メルマガ」で！

- ・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



### アルクリア ソプラ・イル・ポッツォ

参考上代  
2015:**21,000** 円  
**96P:Falstaff,96P:WE,95P:RP**  
2017:**22,000** 円  
**96P:Falstaff,3bicchieri:GR**

アルクリアの土壌調査により、一番南の急斜面に「リフサ」と呼ばれる特殊な土壌が発見されました。黒色火山岩が主体ですが、この区画だけ地下部分が石と粗砂が交互に連続して明らかに違う土壌ということが判明。実はアルベルト、以前からこの区画の葡萄が異質だったので別に醸造し、後でブレンドしていました。ワインは明らかにアルクリアの他の区画とは異なります。色素が薄く透明感があり、果実ではない力強さや旨味、繊細な余韻が圧倒的に長い。

### フェウド・ディ・メッツォ

参考上代:**7,400** 円  
2018 **5Grappoli:Bibenda,93P:RP**  
2019 **91P:Vinous,95P:Decanter**

カスティリオーネ・ディ・シチリアに位置する。土壌は火山に由来する暗褐色で粘土が混じる。石灰質は少なく、鉄分や窒素が豊富。非常に砂質の比率が高い土壌で、きめが細かい。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25 日間の長期マセラシオン。マロラクティックから大樽に移し、その後 24 ヶ月間熟成。より華やかさを感じる味わい。酸もタンニンもはっきり持っている。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A6616	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2020	白	750	3,800	91P:JS	OK	本
A6615	Etna Rosato エトナ・ロザート	2020	桃	750	3,400	92P:Vinous	OK	本
A8252	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2020	赤	750	3,900	93P:JS	OK	本
A5264	Etna Bianco "Arcuria" エトナ・ビアンコ・アルクリア	2018	白	750	7,300	3Bicchiere:GR, 94P:Vinous	240 本	本
A5265	Etna Rosso "Feudo di Mezzo" エトナ・ロッソ・フェウド・ディ・メッツォ	2018	赤	750	7,400	5Grappoli:Bibenda93P:RP	59 本	本
A6620	Etna Rosso "Arcuria" エトナ・ロッソ・アルクリア	2019	赤	750	7,400	91P:Vinous	120 本	本
A6619	Etna Rosso "Arcuria" エトナ・ロッソ・アルクリア	2019	赤	750	7,600	5Grappoli:Bibenda93P:JS	120 本	本
A4295	Etna Rosso "Arcuria Sopra Il Pozzo" エトナ・ロッソ・アルクリア・ソプラ・イル・ポッツォ	2015	赤	750	21,000	リフサ土壌	57 本	本
A8504	Etna Rosso "Arcuria Sopra Il Pozzo" エトナ・ロッソ・アルクリア・ソプラ・イル・ポッツォ	2017	赤	750	22,000	リフサ土壌	120 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