

# Marco Colicchio

## マルコ・コリッキオ/ラッツィオ



## 本当のナチュラルワイン

### カルボナーラ、アマトリチャーナ

ラッツィオ州。イタリア料理にとっては、もう歴史と言っても過言ではない定番パスタのカルボナーラ、カッチョエペペ、アマトリチャーナ、アラビアータ、アーリオオーリオが生まれた場所です。古くから文明の中心で、富の中心。勿論、食の拘りも強くなっていったのです。一方、ワインは…。大都市付近の産地の宿命ですが、都市部の安価な飲食店への供給がメインとなり品質は下落。日本でもラッツィオのワイン見なくなりましたよね。

### 火山岩土壌

でも、ちょっと待ってください。ローマ周辺は火山地帯。土壌は火山岩と噴火による灰でワインには最適なミネラル土壌なんです。エトナ、ソアヴェと同じく火山岩土壌独特の硬質感をもったワインが生まれます。ローマ外周道路のすぐ脇。あんまり治安の良くないエリアに小さな野菜畑を所有するマルコ・コリッキオ。テラヴェールが輸入する造り手で最小。葡萄畑自体は僅かに0.8ha程度しかありません。主な仕事は有機野菜の栽培。他に羊、地鶏の飼育も。お父さんは今も畑の中の小屋(失礼!)に住んでいて、そこで生活しています。だからこそ、全く農薬を使っていません。自分が住んでいる場所に有害な薬品撒きたくないですよ。

### マルヴァジアの中で最も高貴

主要品種はマルヴァジア・ブンティナーダ。数多いマルヴァジアの亜種の中でも、かなり個性的な品種。アロマティックでなく甘くない。ハーブのような香りと土地の個性を吸い上げる素直さを持っています。マルヴァジアの高貴さを最も強く感じさせる品種とも言われます。価格は安いワインですが、マルヴァジア・ブンティナーダという品種と火山岩土壌のお陰で価格以上の複雑味を、これでもかと感じさせるはず。これこそがラッツィオの実力です！

### Delica Bianco [2022]

デリカ・ビアンコ

葡萄品種: 100%マルヴァジア・ブンティナーダ

マルヴァジア・ブンティナーダは通常マルヴァジアより果皮が薄く繊細な葡萄。柑橘系の香があり、重くないのが特徴。収穫後、除梗しステンレスタンクでマセレーションしながら野性酵母で発酵。発酵終了後、粗い澱を取り除きステンレスタンクで翌年の6月まで熟成。アッサンプラージュして収穫前にボトリング。

参考上代: 2,700 円

入港数: 600 本

本

### Delica Bianco "Cinquanta Filari" [2022]

デリカ・ビアンコ・チンクアンタ・フィラーリ

葡萄品種: 60%ファランギーナ、30%グレケット、10%マルヴァジア・ブンティナーダ。

このワインこそがラッツィオの伝統。混植されているファランギーナ、グレケット、マルヴァジア・ブンティナーダ。5列の区画の葡萄を一緒に収穫し、一緒に発酵。醸造はデリカ・ビアンコと同じ。グレケットからタンニン、ファランギーナから酸味を得て、マルヴァジア・ブンティナーダからは骨格と香を得ている。

参考上代: 2,700 円

入港数: 480 本

本

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A8800	Delica Bianco デリカ・ビアンコ	[2022]	白	750	2,700		600 本	本
A8801	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チンクアンタ・フィラーリ	[2022]	白	750	2,700		480 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  
・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