

Girolamo Russo

ジローラモ・ルツソ/エトナ



▲ジュゼッペとお母さんのネリナ。エトナ・ビアンコの名前にも！



▲カルデラーラ・ソッターナの畑。平均樹齢 50 年のアルベレッコ。



▲段々畑のサン・ロレンツォ。

生産量の 7 割を失った 2023 単一畑をア・リナへブレンド！

べと病が大流行した 2023

2023 年は 5 月と 6 月に長期間にわたって雨が降りました。そのため開花と結実の時期に湿度が高くなり、エトナの葡萄畑一帯でべと病が大流行してしまいました。特にエトナ山の北斜面がひどく、なんと生産量の 70% (特に黒葡萄) を失いました。この年に生産できた唯一の赤ワインが「ア・リナ」。通常、上級キュヴェに使用する単一畑の葡萄を、全てア・リナにブレンドしたのです。収量こそ少ないですが、収穫できた葡萄は満足のいくクオリティとのこと！いつものチャームिंगな果実の印象とは、また違った一面を見せてくれます。ジローラモ・ルツソファンにとって見逃せないヴィンテージです！

北エトナ最高の畑

元々エトナの地主であるジュゼッペ。テツレ・ネーレやフランクにも土地を貸しているんです。勿論、自分でワイン造りを始める際には最も優れた畑を残しており、北エトナでも良いとされている畑をいくつか所有しています。醸造コンサルタントはエミリアーノ・ファルシーニで、グラーチと一緒に。ファーロのエンツァ・ラ・ファウチもエミリアーノの援助を受けています。ですが、ワインのスタイルは三者三様。ぜひイメージしながら飲んでみてください！

■カルデラーラ・ソッターナ(ランダッツォ村)

表面が黒い石で覆われている特徴的な畑。火山灰は他のエトナの畑に比べると少なく、古い年代の火山岩が風化した砂が多く含まれています。また、黒い石が熱を保持し、寒い夜に地面に熱を送り返す役目も。名前(caldo=あたたかい)からも連想できるような暖かさのある畑です。標高は 700m。選別したクローンのネレッコ・マスカレーゼとカプッチョが混植されています。アルベレッコ仕立、平均樹齢は 50 年。完熟を待つて 10 月中旬に手で収穫し、土着酵母で自然発酵しています。ブラックベリーにスパイス、ハーブなど芳香性に優れています。強いアタックと膨らむ果実感と酸、しっかりと存在感のあるタンニンの余韻。香りの華やかさと輪郭のはっきりとした素晴らしいワイン！入港数 60 本。

■サン・ロレンツォ(ランダッツォ村)

パッソピッシャーロの西、ランダッツォ村。標高 800m の僻地にある畑。古い土壌で砂は無く、風化した黒色火山岩が細くなった黒い典型的火山岩土壌でミネラルが豊富。この地域には 3 つの異なる地質構造が見られます。そのうち最も広大なものは非常に古く、少なくとも 1 万 5000 年前に遡ります。標高 800m を超えると夜間の冷え込みが厳しく、葡萄は寒暖差によるストレスで引き締まった味わいに。豊かでありながら繊細で、赤い果実のアロマ、ハーブのニュアンス、そして濃厚でシルキーなタンニンが力強く現れたワインです。入港数 60 本。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: t-order@terravert.co.jp

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



5品種ブレンドの珍しいエトナ・ピアンコ

Etna Bianco "Nerina" 2024

参考上代: 7,000 円

本

エトナ・ピアンコ・ネリナ

カタラットを主体に、インツォリア、カリカンテ、グレカニコ、ミネッラ、コーダ・ディ・ヴォルペを使った珍しい白ワイン。標高 650~800m、砂の混じる火山岩土壌でミネラル豊富な土壌。樹齢は 50 年から 100 年以上の樹まで。発酵は野生酵母。ステンレスタンク 70% 古いトノー樽 30% で行い、24 時間マセラシオン。ノン・マロラクティック。



樹齢 80 年のネレッロ・マスカーレーゼ

Etna Rosato 2024

参考上代: 4,400 円

本

エトナ・ロザート

標高 700m、サン・ロレンツォの下部の葡萄を使用。砂の混じる火山岩土壌でミネラル豊富な土壌。樹齢が 80 年のネレッロ・マスカーレーゼ。10 月初旬に収穫。全房で、ゆっくり 5 時間かけてプレスする事で薄い色を得ている。野生酵母で自然発酵。その後ステンレスタンクで 6 ヶ月瓶熟成。



区画ブレンドによる複雑性

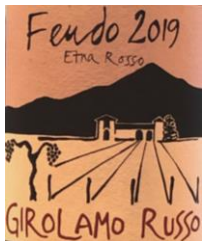
Etna Rosso 'A Rina' 2023

参考上代: 5,400 円

本

エトナ・ロッソ・ア・リナ

色々な畑のアッサンブラージュだが主にサン・ロレンツォ、フェウド、カルデラーラ・ソッターナの葡萄を使用。収穫後、ステンレスタンクで畑毎に分けて発酵。マセラシオンは 10~12 日間。野生酵母のみで温度管理もしない。清澄、フィルターもなしで、1 度移し替えをし、古いバリックで 1 年熟成。



粘土質のリッチさ豊潤さ

Etna Rosso "Feudo" 2021

参考上代: 8,900 円

本

エトナ・ロッソ・フェウド

標高 650~670m、ランダッツォに位置するフェウド。粘土に砂質が混じる。火山岩は比較的少ない。ネレッロ・マスカーレーゼにネレッロ・カプッチョが少しだけ混植されている畑で樹齢は平均 70 年。ステンレスタンクで発酵、マセラシオンは 13 日程度。マロラクティックから古いバリックで行われる。18 ヶ月間古バリック熟成。6 ヶ月瓶熟成。



火山岩のシリアスさ骨格

Etna Rosso "San Lorenzo" 2022

参考上代: 12,400 円

本

エトナ・ロッソ・サン・ロレンツォ

標高 800m で砂は無く、風化した黒色火山岩が細くなった黒い典型的火山岩土壌でミネラル豊富。標高 800m を超えると夜間の冷え込みが厳しく、葡萄は寒暖差によるストレスで引き締まった味わいになる。醸造はフェウドと全く同じだが、味わいは全く異なる。



黒色軽石と火山岩が風化した砂質

Etna Rosso "Calderara Sottana" 2022

参考上代: 12,400 円

本

エトナ・ロッソ・カルデラーラ・ソッターナ

ランダッツォ村の標高 500m のネレッロ・マスカーレーゼとカプッチョが混植された古い畑。平均樹齢 50 年で全てアルベッロ仕立。古い年代の火山岩土壌だが、一部が風化して砂質になっている。完熟を待って 10 月中旬以降に収穫。15 日間の短めのマセラシオン。古いトノー樽で 18 ヶ月熟成。ノン・フィルター。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: t-order@terravert.co.jp

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