

La Caudrina

ラ・カウドリーナ/ピエモンテ



新入荷！バルベーラ注目産地 ニッツァ・モンフェッラート

2014 制定 NizzaDOCG

ピエモンテ州には、バルベーラを主要品種とする DOCG が 3 つあります。Barbera d'Asti / Barbera del Monferrato Superiore / Nizza。その中で最も新しい DOCG が Nizza (ニッツァ) です。モンフェッラート南部の限られた 18 コムーネを対象とし、上級バルベーラとしての明確なスタイルを打ち出しています。Nizza で認められている品種はバルベーラのみ。栽培地は丘陵地に限定され、収量は 7t/ha 以下、熟成期間は最低 18 か月、そのうち 6 か月以上を木樽で熟成させます。もともと barbera d'Asti のサブゾーンでしたが、生産者たちはより条件を厳しくすることで、高品質なバルベーラとしての位置付けを明確にしました。その取り組みが、独立した原産地呼称「Nizza」として結実したのです。



モスカートの第一人者

ラ・カウドリーナの歴史は、1940 年代に現当主ローマーノのお父さんが自社葡萄のモストを大手モスカート生産者へ販売したことに始まります。その後、1970 年代後半にローマーノは自分たちの葡萄でワインを造り、瓶詰めして販売するという道を選択。こうして誕生したのが、Moscato d'Asti「La Caudrina」です。「La Caudrina」の成功をきっかけに、ローマーノはさらに畑ごとの個性を表現するワイン造りへと進みます。さらに 1993 年には Asti Spumante「La Selvatica」をリリース。なんとこの畑の植樹は 1975 年。葡萄の糖度や酸がそのままワインに表れるシンプルで醸造だからこそ、素材本意がモットー。こうしてモスト売りのモスカートを、テロワールワインとしての立ち位置へと発展させていきました。



ローマーノ・レーヴィ

Asti Spumante La Selvatica のエチケットには、先代の友人でありグラッパ生産者の故ローマーノ・レーヴィから寄贈されたエチケットが使われています。ローマーノ・レーヴィは、良質なヴィナッチャを使った伝統的な直火蒸留で高く評価される一方、一本一本手描きした独創的なエチケットでも知られています。その代表的なモチーフが「Donna Selvatica (野生の女性)」。

一方、カウドリーナにも単一畑の Moscato d'Asti 「La Selvatica」があります。レーヴィの「Donna Selvatica」とカウドリーナの「La Selvatica」。同じ「Selvatica」という名前を持つことも、両者をつなぐ興味深い共通点のひとつです。

【ご注文は】

受注専用メール： t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

ワイン一覧

《モスカート・ピアンコ 2 種》



【泡甘口】 アペリティーボにも、大人のフルーツポンチにも！

Asti Spumante "La Selvatica" N.V

アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ

参考上代: **2,900** 円

《ハーフボトル》 参考上代: **2,000** 円

モスカート・ピアンコ 100%

1975 年植樹の畑。収穫後、低温で 1 日休ませてから珪藻土のフィルターにかけて固形物やバクテリアを取り除いてアウトクラヴェで発酵開始。アルコールが 7.5% まで上がったなら 5 度まで冷やして発酵を止めてフィルターにかけて酵母を取り除きボトリング。ガス圧は 5.7 バール。



【白微発泡】 シンプルでピュア！品種ならではの自然な甘みと酸のバランス

Moscato d'Asti "La Caudrina" 2024

モスカート・ダスティ・ラ・カウドリーナ

参考上代: **2,700** 円

モスカート・ピアンコ 100%

色々な畑のモスカート・ピアンコをアッサンブラージュ。平均樹齢は 38 年でフレッシュな典型的スタイル。収穫後、低温で 1 日休ませ、珪藻土のフィルターにかけて固形物やバクテリアを取り除いてアウトクラヴェで発酵開始。アルコールが 5% まで上がったなら 5 度まで冷やして発酵を止めてフィルターにかけて酵母を取り除きボトリング。ガス圧は 2.5 バール。



《ニッツァ・バルベラ 2 種》



【赤微発泡】 今年はやや泡穏やかめ。感じの良いサクサクバルベラ！

Barbera Frizzante "La Guerriera" 2025

バルベラ・フリッツァンテ・ラ・グエッリエラ

参考上代: **2,900** 円

バルベラ 100%

祖父の時代のバルベラを復活させた微発泡バルベラ。畑はバルベラにとって最高の環境、ニッツァ・モンフェラート。1975 年に植樹された 1ha の南-南東向き斜面の畑。標高 280m の丘の中腹に位置。アウトクラヴェで 6 日間の短期マセラシオンをしながら発酵後、ガスを残した状態でボトリング。短いマセラシオンで毎日飲める気軽なバルベラ。



【赤】 カウドリーナらしい、気張らない田舎らしさ満点バルベラ

Barbera d'Asti Nizza Montevenere 2021

バルベラ・ダスティ・ニッツァ・モンテヴェネーレ

参考上代: **3,600** 円

バルベラ 100%

Nizza Monferrato, Bricco 地区 1.5ha の畑。1975 年に植樹されたバルベラ。南～南西向きの丘陵地で、石灰質土壌が特徴。マセラシオン約 8 日間の後マロラクティック発酵。フレンチオーク小樽で約 9 か月、ステンレスタンクでさらに数か月熟成。



【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

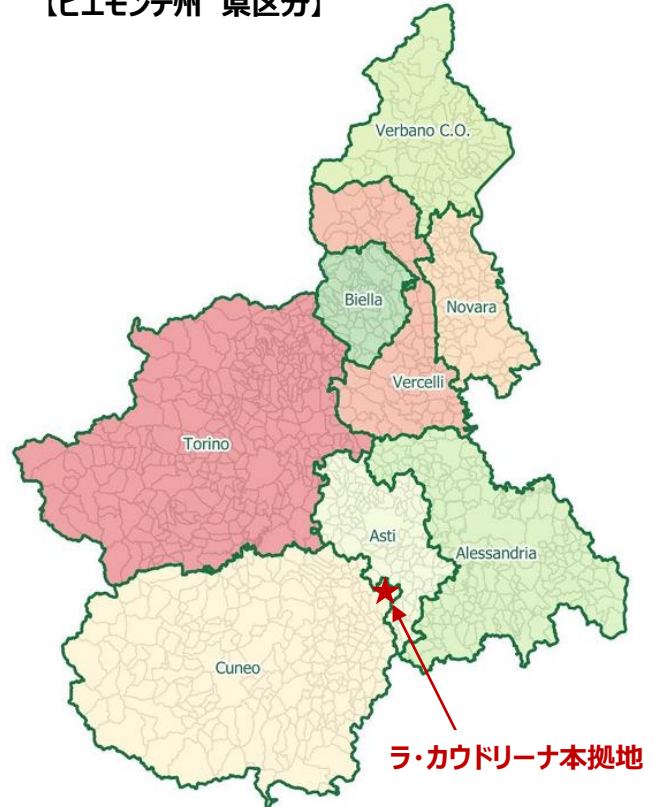
モンフェッラートとは？

アスティやクーネオなどの現在の県区分だけで理解しようとすると、混乱しやすい地域「モンフェッラート」
そもそもモンフェッラートは現在の行政区分ではなく、**かつて存在した「モンフェッラート侯国」に由来する歴史的・地理的名称**
その名称が現在も地域名として受け継がれ、ワインの原産地呼称にも使用されています。

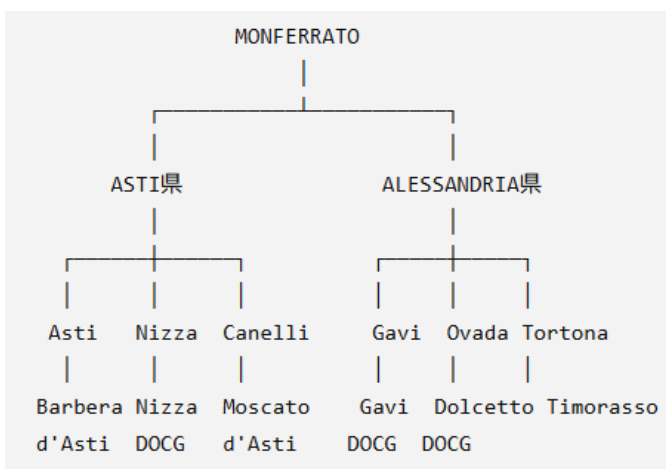
【モンフェッラート エリア】



【ピエモンテ州 県区分】



【モンフェッラート主要産地・主要ワイン】



赤ワインから白ワインまで、表情豊かなモンフェッラートの中でも、特に**アスティ県側ではバルベラが重要な品種**。
Nizza DOCGをはじめ、バルベラの産地として明確なアイデンティティが確立されています。
また、Grignolino、Ruchè、Moscato など、多彩な土着品種から個性豊かなワインが生まれています。
一方、アレクサンドリア県側では、Gavi (Cortese) や Tortona (Timorasso) など、地域を代表する品種に焦点を当てたワインが注目されています。

【ご注文は】

受注専用メール： t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック