

IVS

新年を泡で祝い ましょう

2022年1月29日

@ IL FURLO (イル フルロ)



泡ワイン1



ワイン名	モンテリーベロ・スフマンテ・フリュット NV
生産者	モンテリーベロ（モンテ物産オリジナルブランド）ベッレンダ
生産地域	ヴェネト州
アルコール	11.5%
品種	トレッビアーノ、シャルドネ、他
希望小売価格	1500円
製造	主に南、南西向きで緩やかな斜面、冬は寒く、夏は暑いが程よい風が吹くため蒸さない畑（粘土石灰質の土壌）のぶどうを収穫し、除梗の後、ソフトプレス、モストを18-20℃で一次発酵。澱引き後、タンクの中でゆっくり時間をかけて二次発酵（シャルマー方式）、濾過、瓶詰
テイasting	淡い緑がかった麦わらイエロー、きめ細かな粒の持続性ある泡。エレガントで、軽い果実味に酸味、塩味のミネラルを感じ軽快でバランスがとれたスフマンテ
合わせる料理	野菜やシーフードサラダ、パスタに合わせる

泡ワイン2



ワイン名	ランフルスコ・レッジャーノ・セッコ・スカリエッティ・ボトル NV DOC
生産者	ドネリ社
生産地域	エミリア・ロマーニア州
アルコール	11.0%
品種	ランフルスコ（マラーニ、マエストロ、モンテリッコ、サラミーノ、グラスパ ロッサ）アンチェロッタ
希望小売価格	1850円
製造	レッジョ・エミリアにある畑（砂利、砂、粘土の混ざった堆積土壌）のブドウ を収穫し、破碎して一次発酵、搾汁、澱引き、タンクで二次発酵（シャルマー 方式）、熟成、濾過、瓶詰。
テイasting	紫色を帯びたルビーレッド。細やかな泡立ち。ストロベリーのフルーティな 香り、スミシのフローラル、シナモンの香り。 味わいは、香りと同様にフレッシュなフルーティな味わいに心地よい酸味の 絶妙なバランスを感じるチャーミングなス赤のスフマンテ。
合わせる料理	生ハムと果物の前菜、トルッテリーニなどの詰め物パスタに合わせる

泡ワイン3



ワイン名	ガウ`ィ・テル・コムーネ・ティ・ガウ`ィ・スフマンテ・フリュット “ロヴェレロ” 2019 DOCG
生産者	フローリア社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	13.0%
品種	コルテーゼ 100%
希望小売価格	3500円
製造	収穫後、すぐにプレスされ、18－20℃の温度でタンクにて10日間の一次発酵、 6カ月の熟成、タンクで二次発酵（マルティノッティ（シャルマー）方式） 15日間、その後瓶詰め
テイasting	ゴールドに近いイエロー、上品な泡。あんずや核果実のフルーティーな香り、 ペトロール香、菩提樹のフローラルにイースト香と複雑な香り、 味わいは、豊かな果実味と伸びやかな酸、クリアでバランスのとれた味わいの スフマンテ
合わせる料理	野菜やチーズ料理、豆料理、きのこ鍋、中華料理に合わせる

泡ワイン4



ワイン名	フェッラーリ・マキシマム・フランド・フラン NV DOC
生産者	フェッラーリ社
生産地域	トレンティーノ / アルトアディジェ州
アルコール	12.5%
品種	シャルドネ 100%
希望小売価格	5000円
製造	9月中旬に手摘みにて収穫。温度管理されたステンレスタンクで自社培養酵母を使用し12日間発酵（発酵温度20℃）、その後、最低36ヶ月間の瓶内熟成。 （メソッド・クラッシコ製法）テゴルジュマン：2020
テイスティング	ゴールドに近いイエロー、きめ細かい豊かな泡。熟したフルーツ、フリオッシュ、ヘーゼルナッツ、フローラルで複雑な香り。 味わいは、シャルドネの典型的な味わいとバニラ、モカやイーストを感じさせしっかりとした骨格でうまみが長く続くスフマンテ
合わせる料理	豚肉のロースト、魚介類、バターを使ったパスタ料理に合わせる

赤ワイン5



ワイン名	サッソアッローロ 2018 IGT
生産者	カステッロ・ディ・モンテポ社
生産地域	トスカーナ州
アルコール	13.5%
品種	サンジョヴェーゼ・グロッソ100%（クローン：BBS11）
希望小売価格	5500円
製造	9月末に手摘みされたブドウは、18日間のマセレーションを経て発酵。マロラクティック発酵後、トロンセのオークバリック（トーストなし）にて14ヶ月熟成されます。瓶内熟成12ヶ月。
テイasting	赤紫がかったルビーレッド。フレッシュなブラックチェリー、プラム、クローヴ、ローズなど複雑な香り。 味わいは、豊かな果実味とベルベットのような滑らかなタンニンと酸味があり、バランスがとれたしっかりとした辛口赤ワイン
合わせる料理	肉料理全般、熟成チーズに合わせる

スペシャル



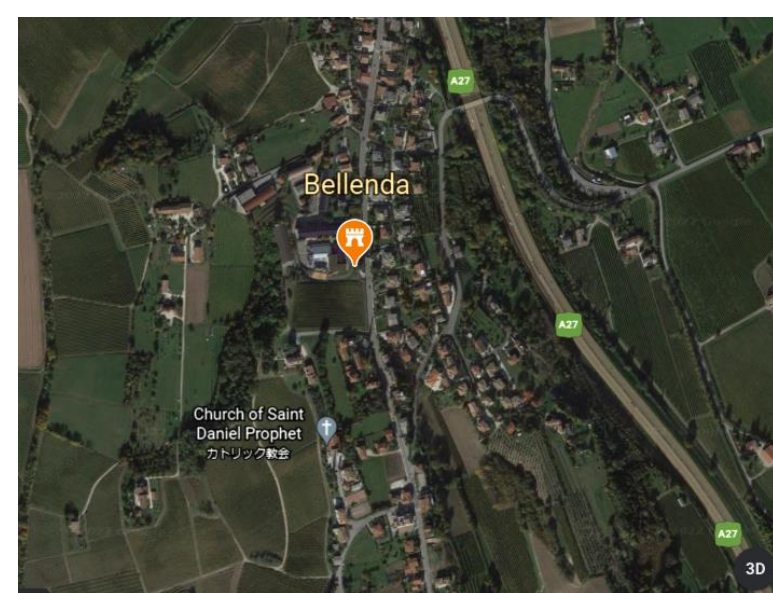
ワイン名	リボッラ ジャッラ スフマンテ “オン ザ ムーブ” NV DOC
生産者	アントヌッティ社
生産地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州
アルコール	12.5%
品種	リボッラ ジャッラ 100%
希望小売価格	
製造	ブドウをやさしくプレスして14℃で3週間、加圧タンクで二次発酵。シュールリーを90日間
テイスティング	淡いレモンイエローできれいな泡立ち。フレッシュな柑橘系の香り、イースト香 味わいは、シトラスのしっかりした酸味や塩味のミネラル、後味に苦みがあり スレンダーでフードフレンドリーのスフマンテ
合わせる料理	アペリティブ、パイ包み焼きの料理、魚料理、中華料理に合わせる

ワイン1：モンテリーベロ（ベッレンダ社）

“モンテリーベロ”は、モンテ物産の“モンテ”と「自由」を意味する“リーベロ”を組み合わせた造語です

ヴェネツィアの北約60km、“ストラダ・ディ・コッリ”（丘陵地の道）と呼ばれる地に1986年にセルジオ・コスモ氏と彼の3人の息子によって創設

良いワインを造るだけでなく、ライフスタイルを表現できるワインをつくることをモットーにして革新性と個性で、現在では35haの畑を所有し、100万本のワインを生産し、世界中に輸出



ワイン2：ドネリ社



1915年、アドルフォ・ドネリ氏が創業。

エミリア・ロマーニャの地酒、赤い発泡性ワイン「ランブルスコ」をバリエーション豊富につくっている。彼の情熱が込められたランブルスコは、爽やかなスパークリングワインとして世界中で愛されている。

現在、家族経営のランブルスコの造り手の中では最大のグループとして知られている

ランブルスコは、バリエーションが豊富で甘めのものからすっきり辛口まで、また酸やタンニンの強さも様々。栽培エリアや品種によっても味わいが大きく異なるのでその日の気分や合わせる料理によって選択可能



「スカリエッティ・ボトル」とは、フェラーリで数々の傑作マシンを造り出したデザイナーであるセルジオ・スカリエッティ氏によってデザインされたスタイリッシュなボトル。



250テストロッサ



612スカリエッティ

ワイン3：ブローリア社



ピエロ・ブローリア氏が設立した農場は、1972年に、息子であるブルーノ・ブローリア氏に引き継がれ、自社畑で収穫されたブドウのみで造られるガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィとスプマンテ醸造のスペシャリストであり、年間生産本数約600,000本のガヴィ地区を代表するワイナリー

今の世代はブルーノ氏の子供たちへ引き継がれ、双子であるブルーノ氏とピエロ氏のそれぞれの息子たち（ブルーノ、フィリッポ、ロベルト）が3代目としてワイナリーを運営している。

80年代ミラノ大学と協力してコルテーゼ種のクローン研究を開始し、3つの新しいクローンが、選択、公認された。

（ブローリア社のセラー横にある約6haのぶどう畑から）

ブローリアの自社畑、メイラーナ農園の面積は73ha
そのうち35ヘクタールがコルテーゼ種を栽培



ブドウは伝統的なグイヨ仕立て栽培



ワイン4：フェッラーリトレント社



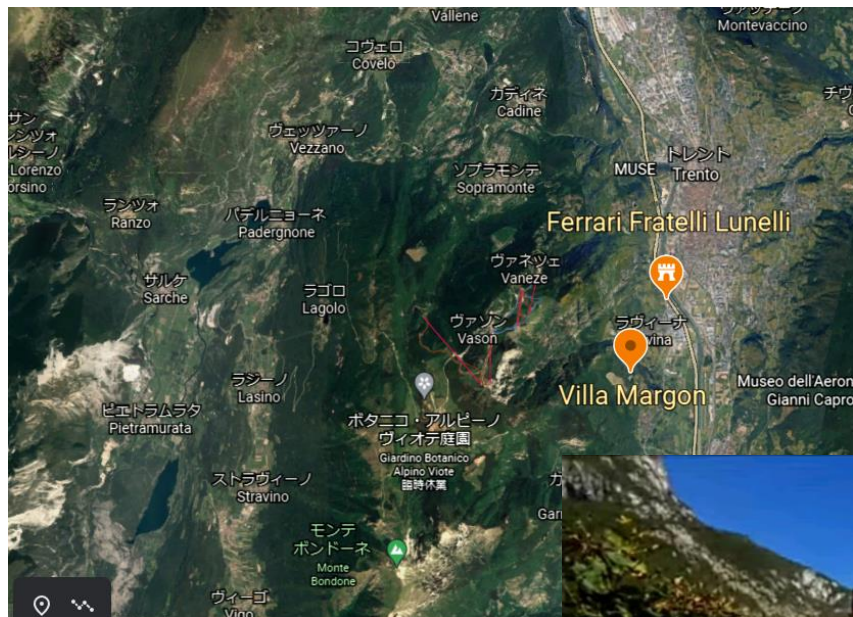
1902年に北イタリア、トレンティーノ・アルト・アディジェ州トレントにジュリオ・フェッラーリが創業。

彼はヨーロッパ各地でブドウ栽培を学び、そしてシャンパニュ地方に辿りつき、この地方と故郷トレントの気候、土壌の類似点に着眼し、特に伝統的製法であるメトド・クラッシコ製法（瓶内二次発酵製法）で、トレントでも高品質なスパークリングワインが造れると確信し、シャパーニュ地方からシャルドネの苗木と共に帰郷。

ジュリオ・フェッラーリは、イタリアで最初にメトド・クラッシコ製法に取り組んだパイオニアであり、イタリアで初めてシャルドネを栽培した人物として知られている。「イタリア・スパマンテの父」とも言われるジュリオ・フェッラーリ氏は子供がいなかったため夢を託せる後継者を探し、長年の友人であるトレントのワインショップのオーナーであるブルーノ・ルネリを選び、彼の情熱と起業家の才能のおかげで品質を損なうことなく後を継ぎ、今はルネリ家の3代目はマルチェロ、マッテオ、カミラ、アレッサンドロがフェッラーリを支えている



全ての自社畑は全てオーガニックの認証、トレントの山々の高斜面にあり、昼夜の寒暖差が大きいいため、長期熟成に必要な完璧な酸と、類まれなるアロマが形成される





フェッラーリとF1

シャンパン・ファイト(英: Champagne Fight)とは、スポーツの表彰式などにおいて表彰台に上った選手・チーム同士がシャンパン、あるいはそれに類するドリンク類をかけあって喜び祝うことを指す。

諸説あるが起源は**F1**とされる。1950年7月2日、ランス・グー・サーキットで行われたフランスGPでファン・マヌエル・ファンジオが優勝した際、地元企業のもエ・エ・シャンドン (Moët & Chandon) がゴール地点に到着したアルゼンチン人にシャンパンボトルを差し出した事がきっかけで、レースとシャンパンの繋がりがスタートした。

～1999年まではもエ・エ・シャンドン

2000年から2015年までは、G.H.マムのもム・コルドン・ルージュ

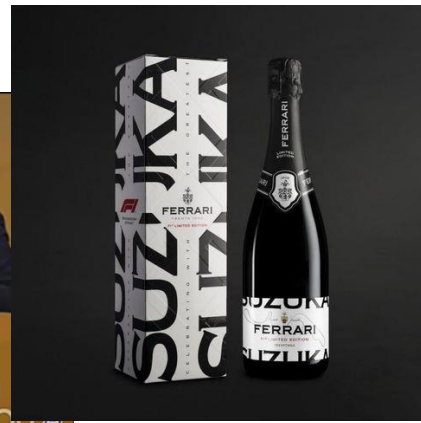
2016年は、もエ・エ・シャンドンのシャンドン・ブリュット

2017年からシャンパン・カルボン (CARBON)

2021年から3年間 フェッラーリ・トレント社

中東のレースでは表彰台のセレモニーでアルコール製品が使えないため、フェッラーリ・トレントのスパークリングワインが登場するのは、4月にイモラで行なわれるレースからとなる。

2021年10月8日 (金)～10日 (日) に、鈴鹿サーキットで開催予定だったが、コロナで中止。お披露目できず



ワイン5：カステッロ・ディ・モンテポル



ブルネッロの生みの親、フェルッチョ・ビオンディ・サンティを曾祖父に持つ
ヤコポ・ビオンディ・サンティが当主のワイナリー
ビオンディ・サンティ家の資産であるサンジョヴェーゼ・グロッソ・クローン
(BBS11)を育てるために必要な
標高、土壌、風向き、そして、微小気候などのすべての要素が存在し、これら
により、唯一無二で独特なテロワール
トスカーナ州マレンマにある緩やかな丘陵地帯の、標高海拔300ー460m、南か
ら南西向きの斜面に、カステッロ・ディ・モンテポルの畑



スペシャル：アントヌッティ社

1921年創立(ほぼ100年の歴史)

4代目のアントヌッティVINIはアドリアナとリノとその息子たちによって情熱を持って運営されています。

グラヴ・デル・フリウリ・アペラシオン地区の中心部にある約50haは、よりメインのワイン地域から遠く離れているが、長年にわたる私たちの歴史とスキルでワインに反映する

フリウリ・グラヴは、メドゥナ川、チェリーナ川、タリアメント川が大量のドロミティック石灰岩を運ばれたことで畑は石灰土壌。

北風から保護され、海からの影響もあり、昼夜の寒暖差が大きいことからより遅く収穫ができる。このことでワインに複雑な味と香りを得ることができる



Double arched cane (cappuccina)仕立て
2本の枝を弓状にした独特の仕立て方法