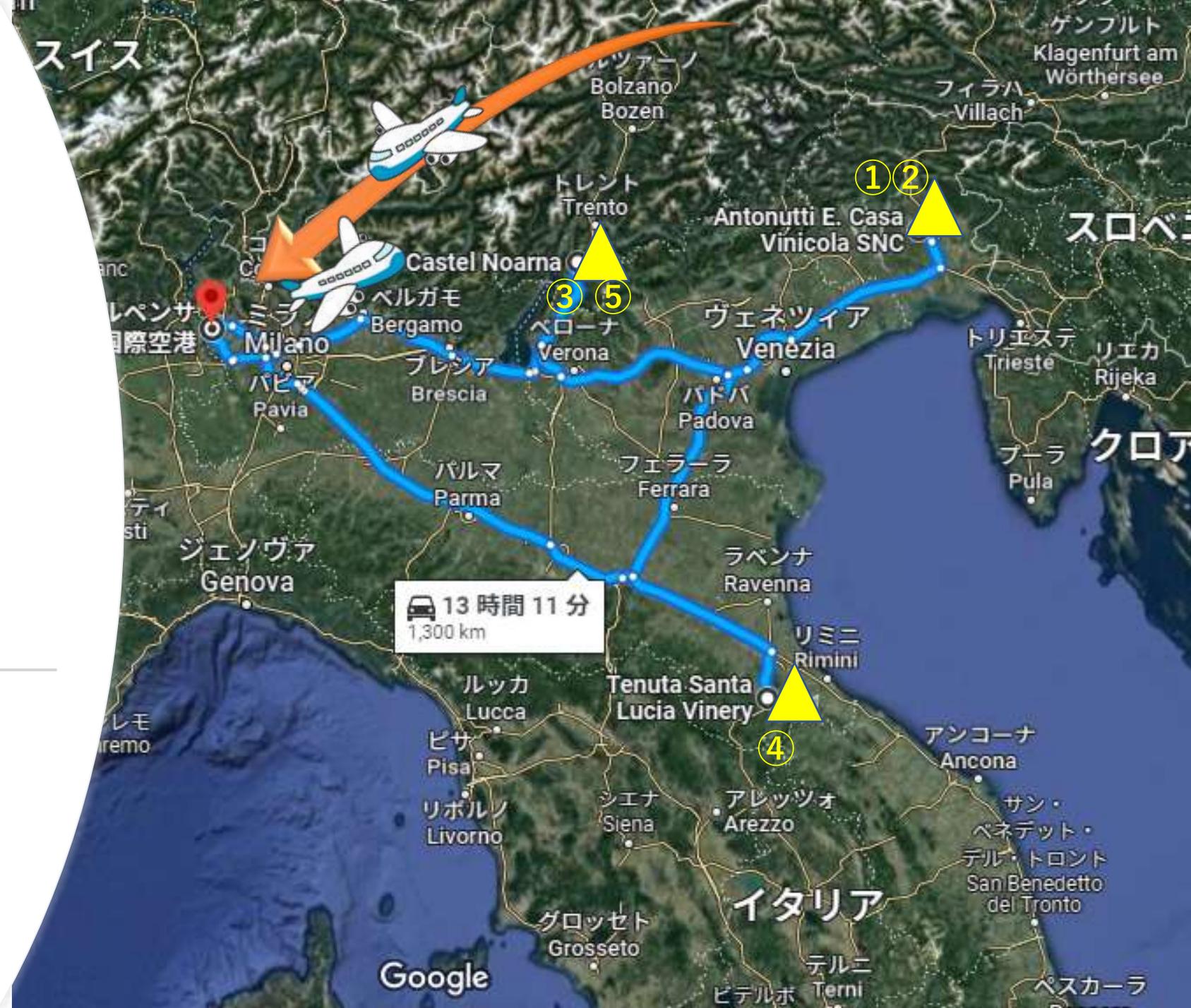


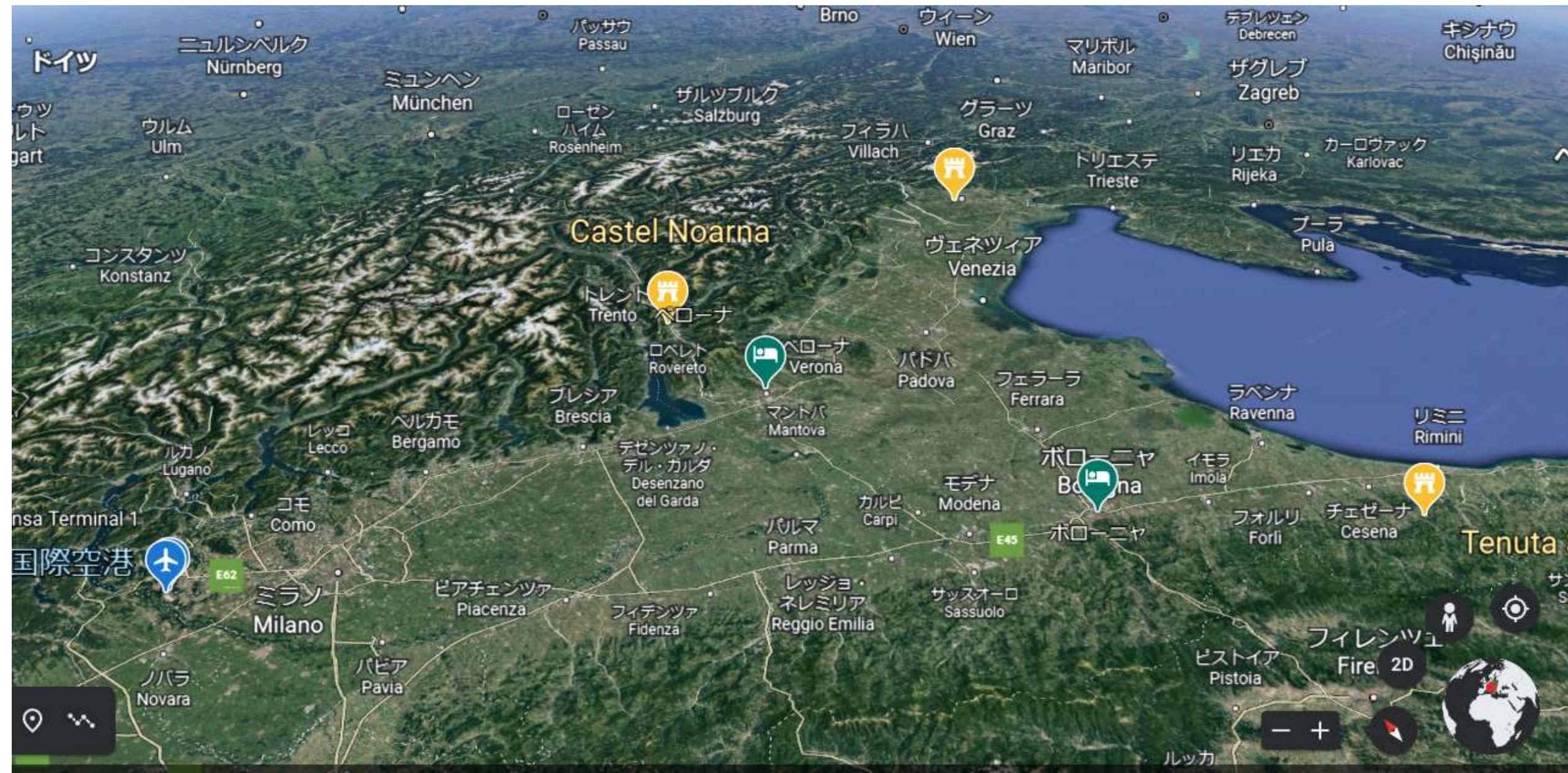
インポーターと選ぶ今お勧めのワイン5種

2022年2月26日

@ Sento Bane



本日の生産者



泡ワイン1



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	3000円
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	薄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

白ワイン2



ワイン名	リボッラ・ジャッラ 2019 IGT
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%
品種	リボッラ ジャッラ 100%
希望小売価格	2200円
製造	フリウリ東部の畑（沖積土壌）でギュイヨとシルヴォ式の仕立てからのぶどうを収穫しソフトプレス、低温発酵をして、ステンレスタンクとボトルで熟成
テイスティング	緑色がかったストローイエロー。リンゴ、核果実の香り。菩提樹のようなフローラルな香り、白コショウ、じゃ香。 味わいは、香りと同様にフレッシュでフルーティな味わい。伸びやかな酸味、ミネラルで軽快な辛口白ワインです。
合わせる料理	野菜やシーフードサラダ、シーフードパスタ、中華料理に合わせる。

白ワイン3



ワイン名	ノジオラ 2019 IGT
生産者	カステル・ノアルト社
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%
品種	ノジオラ 100% トレンティーノの土着品種
希望小売価格	3200円
製造	東から南東向きの斜面で標高320mの畑（石灰質主体、20%程度粘土質。斑岩、水晶、玄武岩、粘板岩などのミネラルを豊富に含んだ土壌）でギュイヨ方式の仕立てのぶどうを9月中～下旬に手摘みで収穫、除梗破碎し果皮と共にタンクに移す。果帽が浮上がるまで3～4日静置し、果帽を取り除いて、一部（10%程度）をオーク樽へ、それぞれ天然酵母で発酵。この時点でSO2は一切加えずマロラクティック発酵も自然に始まり、一連の発酵終了後、澱とともに翌年春の瓶詰めまでそのまま静置します。
テイasting	緑がかったストロベリーエロー、柑橘系のフレッシュな香り、ジャスミンやゼラニウム、ヘーゼルナッツ等複雑な香り。若干白コショウ、芳香あるの香り。味わいは、フレッシュで豊かな果実味と生き生きとした伸びやかな酸、後味に苦みを持つ複雑な味わいを持つ辛口白ワインです。
合わせる料理	ボイルしたホワイトアスパラガス、菜の花の和え物、川魚の塩焼きに合わせる。

ノジオラ種

Nosiola



別名をグロッペッコ・ビアンコ。

1500年代にはトレンティーノ地方に存在していたという文献が残っていますが、その発祥は不明です。

ノジオラという名称はヘーゼルナッツを意味するイタリア語のノッチョーラ (nocciola) に由来すると考えており、炒ったヘーゼルナッツのような独特の香りと実自体の形状もヘーゼルナッツに似ていることから。別の説としては、トレンティーノ地方の方言で「小さな目」を意味するオチオレット (ociolet) が訛り、チオレット (ciolet)、さらにはノジオレット (nosiolet) と変化していった、とする説もある。



赤ワイン4



ワイン名	チェントゥフロ 2018 IGT
生産者	サンタ・ルチア社
生産地域	エミリア・ロマーニャ州
アルコール	14%
品種	チェンテジミーノ (centesimino) 100% エミリア・ロマーニャ土着品種
希望小売価格	3000円
製造	エミリア・ロマーニャ州のロマーニャ側のメルカート・サラチェーノにある自社畑「ガルガーノ」、標高約250m（粘土質主体の土壌）のぶどうを手摘みにて収穫。ステンレスタンクで果皮と共に温度管理を行いながら20日間かけて発酵、10ヶ月間ステンレスタンクで熟成、さらに瓶詰め後8ヶ月の熟成を経て出荷 この品種の特性を生かすため樽は一切使用しない
テイasting	紫がかったルビーレッド。赤系ベリーの果実の香り、チェリーのシロップ漬け、バラの香り、シナモン、紅茶、等幾つもの香りが折り重なりあった香り。 味わいは、芳醇な果実の味わい、細かなタンニンと生き生きとした酸味でバランスのとれたエレガントな辛口赤ワインです。
合わせる料理	アペリティブとして、生ハム、サラミ、鶏肉料理、パスタ料理に合わせる。

チェンテジミーノ種 Centesimino



“Centesimino チェンテジミーノ”は元々は”ソヴィニョーネ”
(この地方の方言で「おいしい」という意味)

チェンテジミーノという名前は、昔、このぶどうをととてもケチな男の畑でしか栽培されておらず、何とかこの美味しいぶどうを手に入れようと人々が男に「せめて100分の1 (チェントジモ) でいいから分けて欲しい」と懇願した事から付けられた、とされています。

その独特の芳香から「ソーヴィニヨン・ロツソ」とも呼ばれる。
このぶどうは、他のぶどう品種との関連性をもたない独特の遺伝子を持っている。

ぶどうの房は小さく、病気にかかりにくいのが特徴です。
より粒の小さい、凝縮感のあるぶどうを得るため、生育期の葉の剪定は定期的に行われます。

このぶどうはパリーデ氏が復活させた土着ぶどうで、現在年間約5000本を生産しています。タンニンは強くなく、アロマティックな赤ワインです。

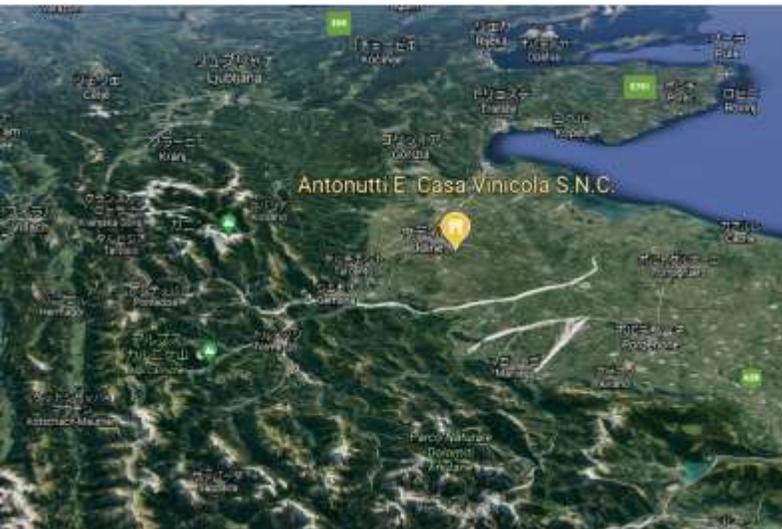


赤ワイン5



ワイン名	チンベル 2016 IGT
生産者	カステル・ノアルト社
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	ラグレイン 100%
希望小売価格	3000円
製造	標高320mの東～南東向きの斜面の畑（石灰質主体、20%程度の粘土質。斑岩、水晶、玄武岩、粘板岩などの土壌）でギュイヨ方式の仕立てからのぶどうを9月中～下旬に手摘みで収穫、果皮と共にステンレスタンクに移し天然酵母で自然発酵。この際SO2やその他の添加物は一切加えずに、マロラクティック発酵も通常自然に行なう。一連の発酵終了後、ワインをオリと共にオーク樽に移し、12～18ヶ月間熟成、さらに瓶詰め後最低6ヶ月の熟成を経て出荷。
テイasting	紫がかったルビー。ブラックチェリー、フラム、スターアニス、クローヴ、ナツメグ、鉄、血といったミネラルなど複雑な香り。味わいは、ミネラルで果実味があり、豊富な酸味、ベルベットのよう細かなタンニンでエレガントな辛口赤ワイン。
合わせる料理	生ハム、サラミ、ペコリーノチーズに合わせる。

ワイン1と2：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。

北側のバルベアーノにある約25haの畑は、小石や砂利の土壌で白ぶどうのみが植えられている。

フリウリ・グラウヴ地区は、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（白亜質のカルシウムや炭酸マグネシウムなどのミネラルを含む堆積土壌）

気候は、北側にそびえる2,000m以上のアルプスの山々はぶどう畑を冷たい北風から護り、南側約120kmにあるアドリア海の影響で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。素晴らしいテロワールである。



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

ワイン3と5 : カステル・ノアルナ社



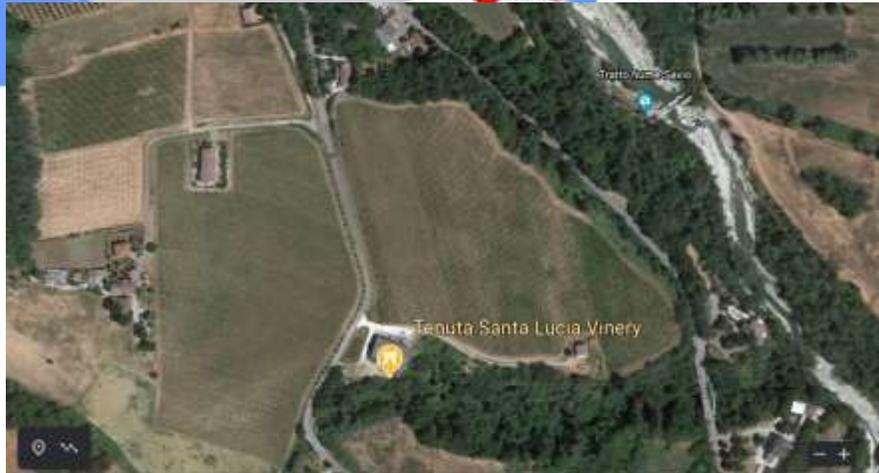
1974年にマルコの父親が トレンティーノ南部のロヴェレートに古城を購入し、ホテルに改装を計画したが莫大な費用がかかる断念。城の周囲に7haのぶどう畑があり、収穫したぶどうを協同組合に売っていたが、マルコはこの畑からワインを造る事を志し醸造学などを学んだ。当時畑に植えられていたヴェルナッチャを全てトレンティーノの土着品種であるノジオラやテロルデゴ、ラグレイン、そしてソーヴィニヨン・ブランやシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローに植え替え、現オーナーのマルコ・ザーニは、城の地下室をセラーに改装し1989年より古城でワイン造りを始めた。

畑は、標高350m前後に位置し、東向きの斜面に広がる畑は石灰質を主体に石英や玄武岩などが混じり、地表は粘板岩の破片に覆われ、ミネラルが豊富で痩せた土壌。南チロルの冷涼な気候下であり、夏には「オラ・デル・ガルダ」とよばれる暖かく乾いた風が吹く理想的な環境。自然のままのワインを造りたいと考えた彼は、数年かけて有機への転換を進め、2007年にICEAの有機認証を取得。現在ぶどうの栽培はビオディナミの手法も取り入れ、手作業で畑からセラーまで行っている。発酵は、ステンレスタンクと一部古樽ですべて野生酵母による自然発酵、もちろん温度コントロールはしない。

SO2も 瓶詰め前にごくわずかに添加するのみで。濾過も一切行いません。こうして生まれるワインは、いずれもぶどうの生命力を感じさせるしっかりとした風味と独特の個性を持ち合わせ、強い印象を与えます。

オーガニックワイン愛好家達の人気を集めています。

ワイン4：サンタ・ルチア社



エミリア・ロマーニャ州の南東端、小国サン・マリノに程近い、かつて硫黄の鉱山として栄えた丘陵地帯にメルカート・サラチェーノの村があります。

サンタ・ルチアの歴史は、1960年代後半に始まり、ワインは全て樽のまま売りに、1990年代に現当主でもあるパリーデ・ベネデッティ氏が良質なワインを造り、自身のブランドで売る

決意をし、大学で農学を学び、この土地の持つ限りない可能性を見出し15ha程だったぶどう畑を拡張され、それまで細々と栽培されていた土着ぶどうの栽培面積も広げ

全てのぶどう畑において有機栽培への転換が図られました。

ぶどう畑は海拔200～400mの丘陵地帯に、畑の面積は、およそ20ha、土壌は粘土質主体です。

畑にはぶどう以外にも様々な植物が植えられています。一見雑草にも思える植物ですが、実は有機栽培では害虫の誘引や肥料としての用途などで重要な役割を果たしている。

美味しいワインを造りたい、土を守りたい、という熱いパッションを持ち、2013年にオーガニック認証（Suolo e Salute）を取得、2015年よりDemeterの認証も取得。

ビオディナミによるぶどう栽培を行っている