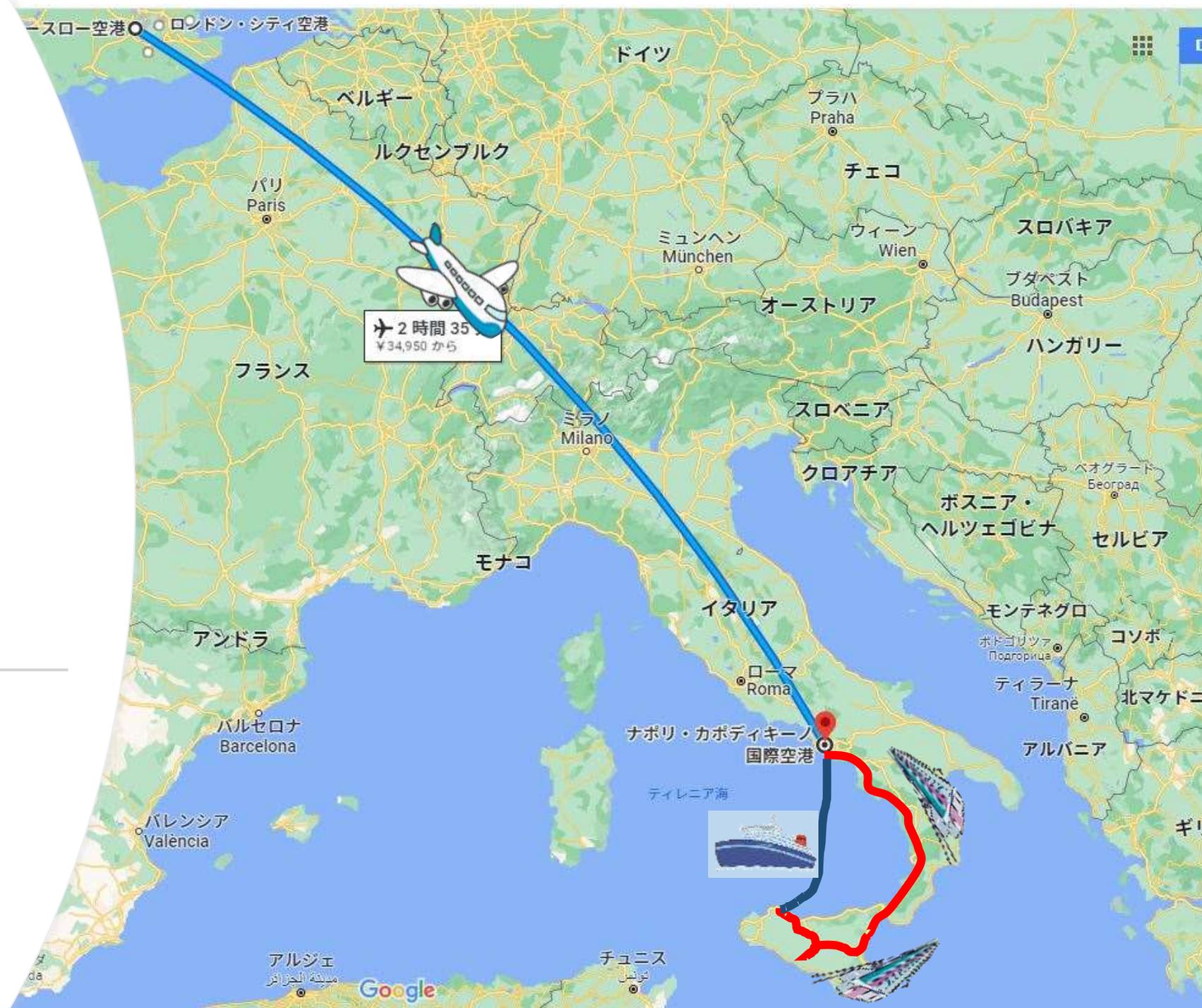


IVS Japan

シチリア ワイン

2022年5月21日
@IL FURLO

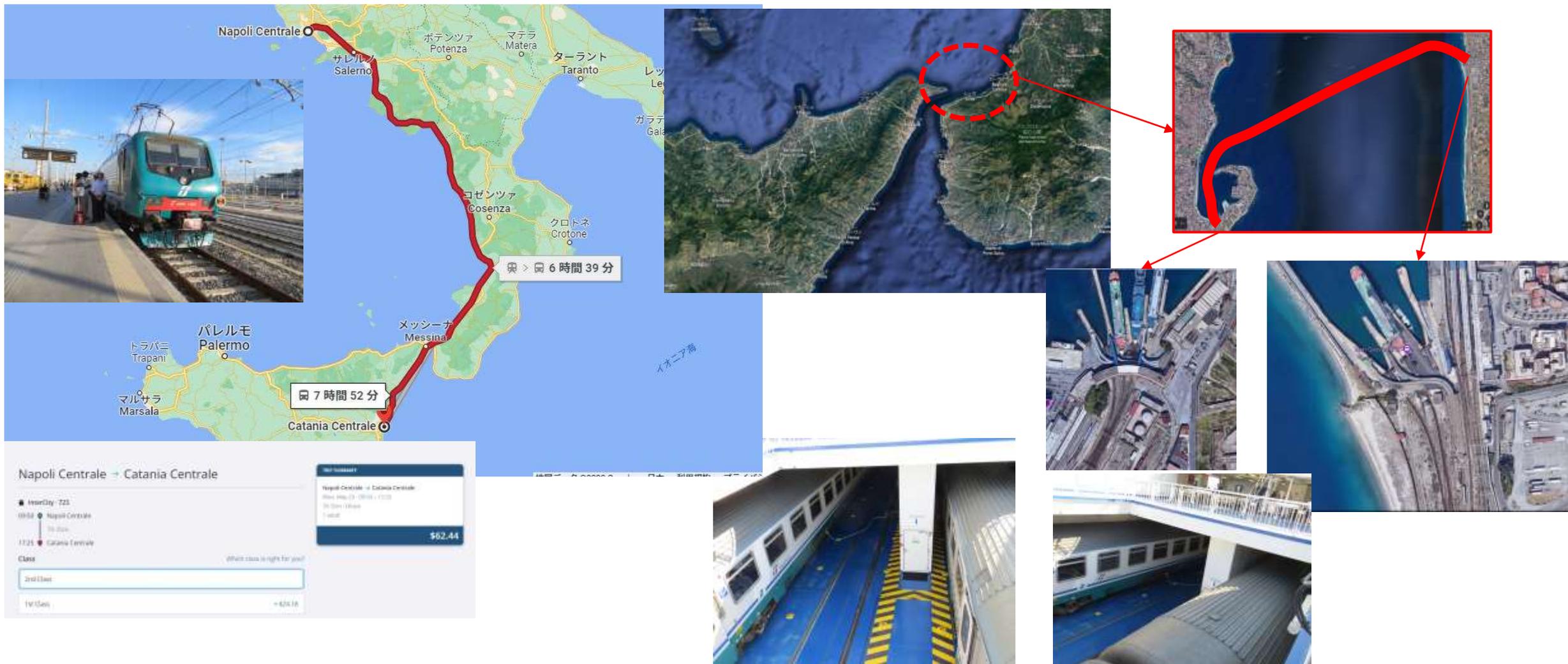


本日の生産者



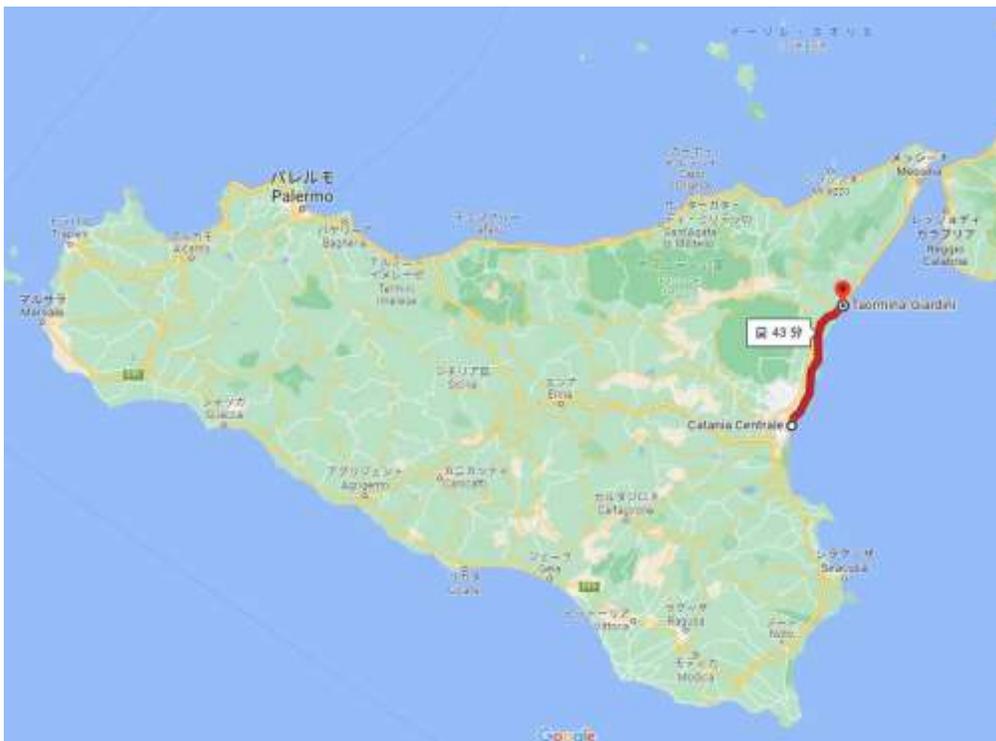
シチリア島へクレージーなアプローチ

イタリア半島から列車でシチリア島へ
ナポリ中央駅9.50 カラブリア州のサン・ジョバンニで列車を2両つづに分けフェリーにそのまま乗せる
シチリア州のメッシーナに上陸し再度、連結してカタニア中央駅に向かう



エトナへ ヴィヴェラ社 訪問

カターニア中央発7:36 タオルミーナ着8:34



Catania Centrale → Taormina-Giardini

Regional - 21504

07:36 ● Catania Centrale

58m

08:34 ● Taormina-Giardini

Class

Which class is right for you?

2nd Class

TRIP SUMMARY

Catania Centrale → Taormina-Giardini

Tue, May 24 - 07:36 - 08:34

58m - Direct

1 adult

\$5.29

Taormina-Giardini → Catania Centrale

Regional - 5395

14:05 ● Taormina-Giardini

58m

14:43 ● Catania Centrale

Class

Which class is right for you?

2nd Class

TRIP SUMMARY

Taormina-Giardini → Catania Centrale

Tue, May 24 - 14:05 - 14:43

58m - Direct

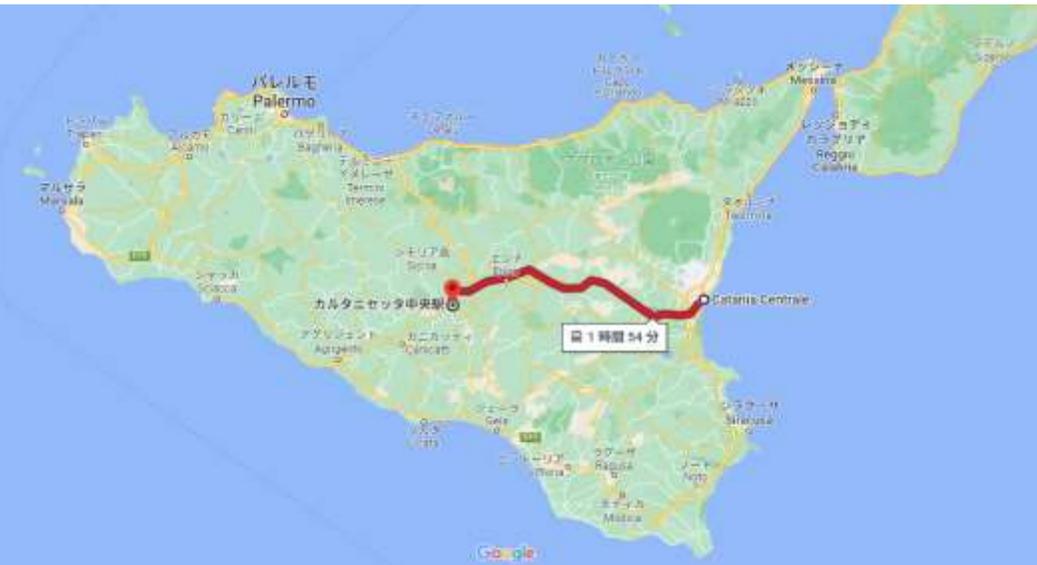
1 adult

\$5.29



カニカッティへ カニカッティ生産者協同組合 訪問

カターニア中央発15:30 → カルタニッセッタ クシルビ着17:00 同駅発17:10 → カニカッティ中央着17:19



Catania Centrale → Canicatti'

① Regional · 5513

15:30 ● Catania Centrale
| 1h 30m
17:00 ○ Caltanissetta Xirbi

② Regional · 5469

17:10 ○ Caltanissetta Xirbi
| 9m
17:19 ● Caltanissetta Centrale

TRIP SUMMARY

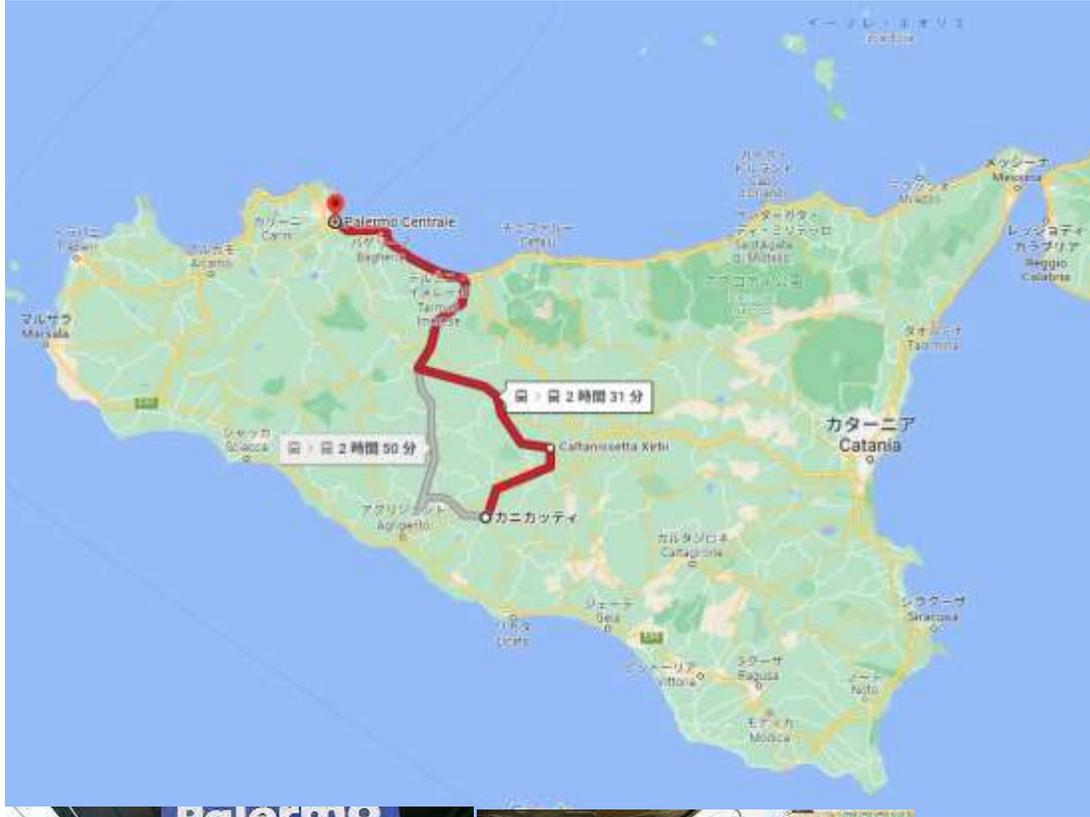
Catania Centrale → Canicatti'

Tue, May 24 - 15:30 - 17:45
2h 15m · 1 change
1 adult

\$13.62

パレルモへ ドゥーカ・ディ・サラパルータ社 訪問

カルタニッセッタ中央発14:47 → カルタニッセッタ クシルビ着14:55 同駅発15:01 → パレルモ中央着16:29



Caltanissetta Centrale → Palermo Centrale

① Regional · 21538

14:47 ● Caltanissetta Centrale

8m

14:55 ○ Caltanissetta Xirbi

② Regional · 5511

15:01 ○ Caltanissetta Xirbi

1h 28m

16:29 ● Palermo Centrale

TRIP SUMMARY

Caltanissetta Centrale → Palermo Centrale

Wed, May 25 - 14:47 - 16:29

1h 42m · 1 change

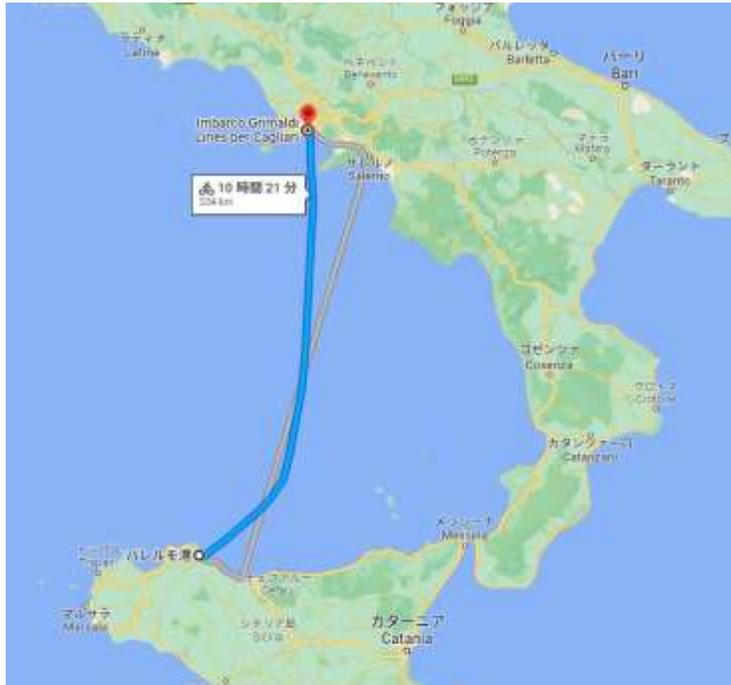
1 adult

\$13.00



シチリア島からナポリへ 帰路

シチリア島からイタリア半島（ナポリ）へ
フェリーにてパレルモ港20:15 船中泊 カンパーニャ州のナポリ港早朝
ヴェスヴィオ火山が出迎えてくれる



tirrenia

Tirrenia

Palermo
20:15
26 May 2022

10h 30m
Rubattino

Naples
06:45
27 May 2022

A\$164.15

[Continue](#)

[Cabins/Seating/Extras](#) [Latest Check-in](#) [View Timetables](#)

tirrenia

Prices quoted are for single trip for 1 Adult

1 AVAILABILITY 2 PRICES 3 SERVICES 4 DATE AND PAYMENT [CHANGE SEARCH](#)

Show also alternative routes

DEPARTURE SHIP COMPOSITION PASSENGERS VEHICLES ACCOMMODATIONS

PALERMO >> **NAPOLI** 20:15

tirrenia RUBATTINO - CT from €57,50

THURSDAY 26 MAY 2022 DURATION 10:31 HOURS

SPECIAL OFFERS [BEST OFFER](#) [PEX CAMPER](#) [BEST OFFER PHOTO](#) [NO CHAIRLIFT FEE](#)

[ADD RETURN](#)



シチリア土着品種

白ブドウ

Carricante カツリカンテ

主に南東部で栽培。非常に高い酸とミネラル。長期熟成型のワインとなる。白い花、柑橘、ハーブ。熟成するとリースリングの様なペトロールのニュアンスも。

Catarratto カタラット

栽培面積シチリア最多。

イールドが非常に高く、収量コントロール必要。フルーティーでアロマティック。

黒ブドウ

Nerello Mascarese

ネレッロ・マスカレーゼ

北東部、特に代表地はエトナ。片親はサンジョベーゼ種。淡い色、高い酸、タンニン。花、チェリー、スパイス。

Nerello Cappuccio

ネレッロ・カプッチョ

NMの補助品種として使用。色が濃く、果実味が強い。タンニンは少ない。柔らかさを与える。

エトナ ワイン



- 位置:シチリア島北東部
- 標高:3,329m (噴火により変化)
- 50万年前から噴火を続ける欧州最大の活火山

- 北部:ネレッロ・マスカレーゼ主体。北側斜面は涼しく、厳格かつエレガントな赤ワイン。パッツィンチャーロ村付近に著名生産者集中。
- 東部:カッリカンテを中心とする白ブドウ中心。海の影響で降水量が多く、冷涼。
- 南東部:北部より標高が低く温暖。より果実味豊かな赤ワイン。



伝統的仕立：アルベレッロ



古木



泡ワイン1



ワイン名	サタリ NV
生産者	カニカッティ社
生産地域	シチリア州
アルコール	11.5%
品種	グリッロ 50%、シャルドネ 50%
希望小売価格	2600円
製造	シチリア州南西部アグリジェント地区の標高250-400mの畑（石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壌）で、ぶどうを8月末に収穫。ステンレスタンクで発酵を行う。タンクで二次発酵はワインに残った糖分のみで行われる。
テイasting	淡いストローイエローで優しい泡立ち。柑橘の爽やかな香り。味わいは、香りのと同じフレッシュな果実とすっきりとした酸味でバランスの良いフリッツァンテ
合わせる料理	アペリティフ、サラダ、魚介の Pasta 料理、春野菜のフリットに合わせる

白ワイン2



ワイン名	カラニカ シャルドネ 2020 IGT
生産者	ドゥーカ・ティ・サラパルータ社
生産地域	シチリア州
アルコール	12%
品種	シャルドネ100%
希望小売価格	1750円
製造	シチリア西部にある標高200mの自社畑（シリカを含む粘土質の土壌）100%手摘みでぶどうを収穫。ス16℃で10日間以上発酵を行い、シュールリーの状態で2ヶ月、ステンレスタンクで熟成させてリリース
テイasting	輝きがある緑がかった淡いレモンイエロー。グレープフルーツのような柑橘の香り、白い花のようなフローラル、若干の白コショウのスパイスさを持つフレッシュな香り 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。心地よい酸味の絶妙なバランスを持つ辛口白ワイン
合わせる料理	野菜やシーフードの前菜、焼き鳥（塩）シーフードパスタに合わせる

白ワイン3



ワイン名	サリスイーレ エトナ・ビアンコ 2016 DOC
生産者	ヴィヴェラ 社
生産地域	シチリア州
アルコール	12%
品種	カリカンテ 100%
希望小売価格	3800円
製造	エトナ北東のリングアグロッサにある標高600mの単一畑：マルティネッラ（丸い小石の多い火山灰質標高）のぶどうを10月の2週目に手摘みで収穫。温度管理下（14～16℃）で発酵させ、シュール・リーで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成させてリリース
テイasting	淡い緑がかったストローイエロー。レモンのような柑橘系のフレッシュな香り、ミネラル、ジンジャースパイス等複雑な香り。 味わいは、フレッシュでカリカンテの特徴の生き生きとした伸びやかな酸、程よい果実味、塩味のミネラル、後味は苦みがある辛口白ワイン
合わせる料理	生ガキ、魚介のタリアテッレ、スッパディペーシェ、フンギのフリットに合わせる。

赤ワイン4



ワイン名	カラニカ シラー 2020 IGT
生産者	ドゥーカ・ティ・サラパルータ社
生産地域	シチリア州
アルコール	13.0%
品種	シラー100%
希望小売価格	1750円
製造	シチリア西部にある標高200mの自社畑（シリカを含む粘土質の土壌）100%手摘みでぶどうを収穫。シチリアの伝統に則り、6~8日のマセラシオンと発酵を行い、その後マロラクティック発酵。澱とともに2ヶ月間、ステンレスタンクで熟成し、1ヶ月の瓶内熟成の後にリリース。
テイasting	深いルビー色。複雑で凝縮感のあるアタックはフルーティなラズベリー、若いためかまだMLFのニュアンスがあり、クローヴ、黒コショウをはじめとしたスパイスの香り 味わいは、フレッシュな果実に小慣れたタンニンと程よい酸味でバランスがとれた辛口赤ワイン
合わせる料理	しっかりした味付けされた魚料理のグリル、肉料理全般、中熟のチーズに合わせる。

赤ワイン5



ワイン名	マルティネッラ エトナ・ロッソ 2014 DOC
生産者	ヴィヴェラ 社
生産地域	シチリア州
アルコール	13.0%
品種	ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カッフツォ
希望小売価格	4400円
製造	エトナ北東のリングアグロッサにある標高600mの単一畑：マルティネッラ（丸い小石の多い火山灰質標高）から10月の3週目に手摘みで収穫。 26~29℃の定温下で10日間発酵させ、フレンチオークのバリック（225L）で約1年半熟成。6ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。
テイasting	ガーネット色がかかったチェリーレッド。赤スグリやチェリーなどの赤い果実やスミレの花の香り 鉄、なめし皮、クローヴ、ナツメグなど複雑な香り。 味わいは、赤系の果実味と横に広がる酸味、ベルベットのよう滑らかなタンニンと鉱物的ミネラル、鉄、タール、複雑な味わいがある辛口赤ワイン
合わせる料理	生ハム、ラルド、ポルチーニのタリアテッセに合わせる。

ワイン1：カニカッティ canicatti生産者協同組合



カニカッティのブドウ畑は、アグリジェントからパレルモとカルタニセッタまで地域が広大なので、特性ごとにエリアを細かく分類し、生産者協同組合が管理をしています。栽培段階では、一定の品質が保てるようワイナリーのスタンダードな規定を定めています。それによって農家ではブドウが熟していく段階ごとに状態をチェック、収穫前にすべての状況を把握してベストな収穫時期を見極めます。そして、適した醸造を行い安定した高品質のワイン生産、優れたコストパフォーマンスで提供できるのは、生産者協同組合ならではの強みです



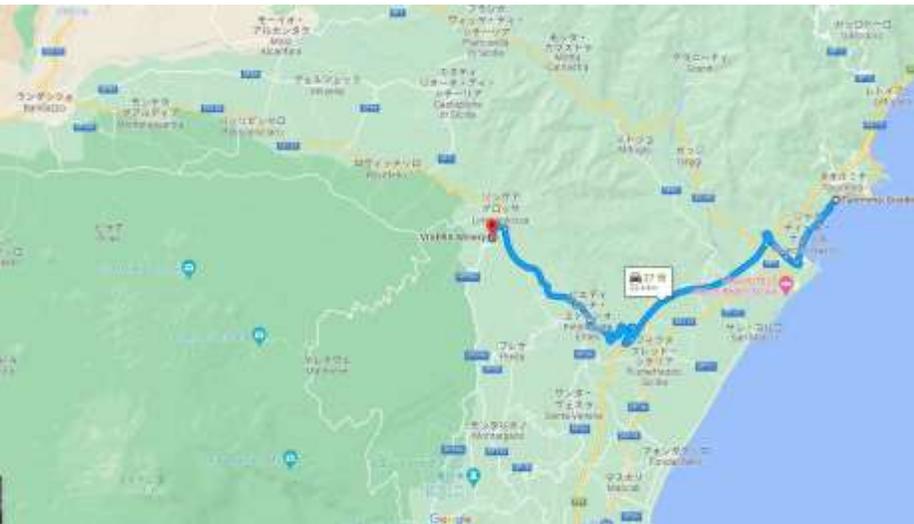
ワイン2と4：ドゥーカ・ディ・サラパルータ社



1824年に創業した、シチリアの中でももっとも歴史がある造り手の一つです。当時シチリアで隆盛を誇っていたサラパルータ公爵は、世界各国から訪れる大使や伯爵といったゲストをもてなすために所有地で採れるブドウからワインを造り始めました。現在シチリア全土に畑を所有し、シチリアの多様な性格のブドウをそれぞれに最も適した土地で栽培しています。



ワイン3と5：ヴィヴェラ社



ヴィヴェラ社はシチリア東部、カターニアに位置する家族経営のワイナリーです。

2002年、ヴィヴェラ家は「他にはない最高のワインを生むブドウ畑に囲まれたワイナリーを造りたい」という思いから、エトナ山北東部のマルティネッラ地区に素晴らしい農地を購入しました。ヴィヴェラ社のワインはすべて、自社畑で有機栽培されたブドウから造られています。醸造所では伝統や創造性を生かし、畑の特性を生かしたその土地独自のワイン造りを行っています。

2003年1月にネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カプッチョ、カリカンテの最初のブドウの木を植えるために私たちが長い間取り組んだ特別な地形でもあります。エトナ山で最大のパルメンティの1つが存在することで常に知られているコントラダ・マルティネラは、海拔550-600メートルの標高に広がるユニークな地区です。土壌は火山性