

フランチャコルタ ブリュット n.v / バリゼッリ社

🍷... Franciacorta Brut d.o.c.g.

産地：ロンバルディア州フランチャコルタ地区(エルブスコ村)

🍇：シャルドネ 100%

🌿；主に粘土や石灰質の土壌で構成されています。シャルドネ 100%。ぶどうは熟度と酸味のバランスを見て収穫されます。速やかにカンティーナに運ばれ、プレスなども高品質なものを作るため、ソフトに行います。



1次発酵はお15~18℃とかなりの低温に保ち、温度管理しながらステンレスタンクで行います。酵母は自生酵母の他、数種類を混ぜ合わせて行い、ベースのワインの時点で複雑みのある味わいに仕上げます。

瓶ごとにシヨ糖と酵母を入れる訳ではなく、大型のタンクで混ぜ合わせた後にボトリングし、瓶内二次発酵を始めます。熟成期間中の動瓶は手作業ですが、最終的に澱を瓶口に溜めるのは大型の機械で行います。いろいろなことを試した結果、現代のテクノロジーではコンピューター制御された機械の方が、品質が高まるようでこちらを採用しています。

門出のリキュールはブリュットの規格にするための味を調えるもので、味わい付けをするための風味付けではなく、バランスを整えるため、ブドウ果汁の天然の甘味を用いて行います。

コメント；

ぶどう由来のフレッシュさと伸びやかな酸味。ボディや味わい、風味はドサーージュ(門出のリキュール)で決めるワイナリーが多い中、ぶどうの味わいを引き立てた本来の味わいで戦うバリゼッリ。ゆえにヴィンテージでのムラや円熟期を迎えるまでに時間を要しますが、彼らの協力を得、2013年のベースでボトリングされました。フレッシュで透明色を好むイタリアや世界マーケットですが、色合いの増したワインでありながら、それに伴ってコクや風味の増したフランチャコルタです。

“フェリックス” ラッツィオ・ピアンコ igt / ピンチ

🍷... “Felix” Lazio Bianco i.g.t

🍇：Malvasia del Lazio 60%, Trebbiano 40%

🌿：アルバーノ火山由来の土壌。グイヨー式の剪定を行い垣根で仕立てる。収穫期は9月中旬から10月初旬にかけて、手摘みで収穫する。ぶどうの品種個性がそのまま表れるようにスタビリゼーション(酒石安定化)やフィルターは意図的に強くかけない。

収穫量は80qL/ha。発酵はステンレスタンク内で14~16度と低温で行い、8~12日間行う。その後6~8ヶ月フランスオークのトンノー樽(中樽)で熟成させる。

🍷：トンノー樽で6~8か月熟成。

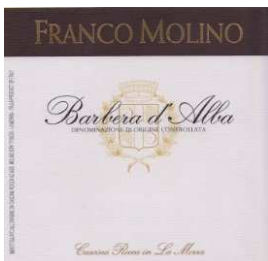


ラベルはトラミテっぽくないね、との声を耳にしそうですが、内容は素晴らしく、ただ樽掛けしたワインではなく、良質なブドウの味わいを下支えした形になっています。美味しいラツィオ・ビアンコ！というくりではなく、ひと昔前の懐かしきピアンコ・バツリカートといったイタリア愛を覚える感じ。トースト感はないので「かつてのアカーチェ (Colli Orientali Friuli Bianco)」とは言いませんが、20年前に心に響いた銘酒 Zamo のワインを思わせる懐かしい感じもします。染み入るような優しい口当たりのスタートですが、たぷんとした口にもたつくふっくらしたボディを持ち、フルボディの白として楽しめます。リンゴのコンポートやアカシア蜜の香りが何とも素敵。

フェリックスとは

アフリカ出身のルシアス・セプティムスは西暦193年にローマに辿り着き、ローマ皇帝に任命されました。彼は帝位につくと、皇帝を守るために組織された直属の精鋭部隊プラエトリア二を解体し、3つの大きな軍隊に再編しました。

この3つの内、第1分団と第3分団はメソポタミアに宿営することとなりましたが、第2分団はこのアルバーナ・ラツィアーレにとどまりました。その後、この第二分団にはピア、セヴェリアーナ、フェリックスなど様々な名前が付けられました。この地にまつわる名前の一つ、フェリックスを自らのワインに与えました。



バルベーラ ダルバ / フランコ・モリーノ社

🍷... Barbera d'Alba d.o.c (Cru Sarmassa) / FRANCO MOLINO

🍇 ; バルベーラ 100%

🍷 ; ステンレスタンクで発酵、大樽 (1500~3000L) で 12 か月の熟成

📍 : ピエモンテ州、ランガ地域、ラ・モツラ (クーネオ)

テクニカル詳細

Barolo に位置する Sarmassa に 1.20ha ほどのぶどう畑を所有する。南西向き。このワインは 1951 年に植樹した古いものと 2000 年に植樹した新しいものをとり混ぜる。旧来のグイヨー式で仕立てられ、ぶどうの芽は 5~6 つだけ残すように剪定を行う。収穫量は 1ha あたり 8000Kg ほどで、年間生産本数は 8000 本とハーフサイズを生産する。

夏の入念な摘果を終え、9 月の中旬に収穫する。収穫したぶどうはぶどうの粒を傷めないように穴のあいた木のかごに摘みいれカンティーナへ運ぶ。発酵はかもしを行い伝統的な手法で 26~28 度に温度管理されたステンレスタンクで一日 2~3 回のリモンタージュを行いながら 10 日間行う。MC 発酵を行った後、ワインはスラヴォニア産オークの大樽 (1500~3000L) で 12 ヶ月熟成させる。その後数ヶ月ステンレスタンクに静置し、ボトリングを行う。

このワインは中期~長期の熟成期間を経ることが理想とされる。

コメント ;

著名なサルマツサの畑で育ったバルベーラ。色味は深く、プラムやカシスのような熟した濃さのある果実のイメージ。素朴で親しみの湧く味わいながら旨みがあり、良年ならではの威厳も備えます。ランガ丘陵が目につく地場のワインです。飲み頃を迎えた深みと旨みを楽しめます。



ジッファッロ シチリア ロッソ / アバーテ

🍷 Giffarro Sicilia Rosso / TENUTA DELL'ABATE

📍 : シチリア州、内陸山岳部、カルタニセッタ (カルタニセッタ)

🌳 : シチリア・中央部カルタニセッタ(標高 500~700)

🍇 : Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 40%

🍷 : バリック樽で1年間熟成。新樽が30%くらいの比率、3~4年のものも使用し、ワインに木のニュアンスを与え過ぎないように配慮しながら行う。

カベルネとシラーは別々に熟成させ、アッセンブラージュの際に味わいを見ながら比率を決める。大体カベルネが60~70%の比率となる。作柄の良い年しか作らないワイン。

📍 ; 名前はこのテヌータのある住所、コントラダ・ジッファッローネを由来とします。アバーテのシンボルワインです。

コメント ;

ローヌにも似た黒くエキゾチックなスパイシー感。なんといっても妖艶で深みのある大人びたワインらしい香りが素晴らしい。口当たりが滑らか。エレガントな立ち上がり。カベルネとシラーの品種個性が上手に表現されています。抜栓後、しばらくすると粘性が現れ、しっかりと熟した濃縮された果実味が現れる頃には、説得力のあるシチリア・ロッソへと変貌します。「ワインは食事と共に」という生産者の意向がよく表れていて、程よい樽のトースト香。それは果実みと混ざり合い、ワイン(果実酒)を飲んでいるということを実感できます。バランスの良いワインです。



マルヴァネグラ

🍷 Malvanegra Puglia i.g.t. / CANTINE DI MARCO

🍇 : Malvasia Nera di Lecce 50%, Negro Amaro 50%

🌳 ; アルベレッコ・バツソ・プリーゼ方式で栽培。樹齢は15~30年のものを使用。植樹4500~5000/ha。

搾汁量

収穫は9月10~30日にかけて行われる。

🍷 ; 少なくとも3ヶ月間フレンチオークのバリック樽で熟成。ステンレスタンクで落ち着かせ、ボトリング。

Malvanegra ; 使用品種であるマルヴァジアとネグラマーロをくっつけてマルヴァネーグラと呼びます。(ちょっと安易ですが、)

Annata2017

以前からディ・マルコのラインナップには存在したワインながら、近年、一気に品質向上を図ったため過去のワインとは全く別物。とりわけ2017年は極端に品質が高くアルコール度数も17℃と驚異的。今後はこの水準のワインとしてリリースしていくようです。



ブルネッロ ディ モンタルチーノ

🍷 Brunello di Montalcino / コッロソルボ社

🍇 : Sangiovese Grosso (選抜されたクローンを使用)

🌳 : ブドウの樹はコルドーネ・スペロナート式に仕立てられる。完熟した優秀なブドウのみを使用。収穫は手摘み。小さなカゴに摘み取り素早くカンティーナへ運ぶ。破碎はソフトに行い温度管理されたタンク内でゆっくりと発酵。頻繁にリモンタージュを行い長い間かもしを行う。何度も試飲を繰り返します。

🍷 : フレンチオーク及びスラヴォニアオークの大樽 (1200~5400L) で 2 年熟成させ 10 か月の瓶内熟成を経たのちリリースされる。

コメント ;

大樽でじっくりと熟成させたクラシックなタイプのブルネッロ。抜栓後、蒸れたキノコなどを連想させる湿った香りと、野性味を帯びた強く荒々しい香りが混在します。すぐに焦げみの効いた樽の芳ばしい香りが湧き上がり、これらが混ざること複雑で深が増していきます。モンタルチーノでも南端の完熟度の高いブドウを使用するため、タンニンは豊富に持つものの柔らかいゆったりとした印象。抜栓間もなくより完熟したブドウの果実の濃縮感のある力強い味わいが顔を表し、何とも素晴らしいワインへと変貌します。王道のブルネッロといった位置づけで良いと思います。全体像としては太陽を浴びた果実味をしっかりと感じますが、過熟しておらず、非常にバランスが良く余韻も長いです。

600 年以上も歴史のある地下道のカンティーナを使用。じめじめと湿った暗い洞窟のような場所ですが、ワインにととてもうまく作用するようです。