



「ガンベロ ロッソ 2010」トレ ビッキエリ受賞ワイン

毎年恒例、この季節のお楽しみ、イタリアワインガイドブックの発売が相次ぎます。中でも筆頭は、やはりガンベロ ロッソのヴィニ デイタリアでしょう。2010 年版の表紙は濃いピンク色。これまではスローフード協会と共同で編纂されていましたが、今年からはガンベロ ロッソ単独で行なっています。また今年から、「トレ ビッキエリ プラス」という編者ダニエル チェルニツリが特に気に入って選んだワイン(31本)と、「トレ ビッキエリ ヴェルディ」という特に環境を大事にして生産されたワイン(75本)を選んでいきます。

4年連続でトレ ビッキエリ獲得!!いつもこのワインはリリースの1年後にトレ ビッキエリを取るため、4年連続で取るものと予測し、2007年を前もってオーダーしておきました。見事その予想が当り、充分な量を確保することが出来ました。

アメデーオ クストーツァ スペリオール

I-200 2007 Amedeo Custoza Superiore

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《白》【辛口】等級:D.O.C. 生産者:カヴァルキーナ

葡萄品種:ガルガネーガ(40%)、トレツビアーノネッコ(30%)、フェルナンダ(20%)、トレツビアーノ(10%)

専門誌も認めた、クストーツァを代表する生産者で、地元ヴェローナのレストランでも大人気です。「アメデーオ」とは1866年にこの畑で傷ついたサヴォイアの王子の名前に由来しています。葡萄を厳しく選別し、より濃縮した味わいとしています。しっかりとした品種トレツビアーノネッコとトレツビアーノはバリックで、繊細で個性のあるガルガネーガは15~20hlのスラヴォニアの大樽で、香り高いフェルナンダはステンレスタンクで熟成しています。5月の終りにブレンドし、瓶熟成して7月に出荷します。美しく、てりのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がります。そのしっかりとした飲み応えによって、イタリアの白ワインへの概念が覆るような素晴らしい味わいです。'07年が「ガンベロ ロッソ 2010」でトレ ビッキエリ(なんと4年連続!)。また、「エスプレッソ 2010」では16/20点で、『今年のクストーツァ』にも選出。



なんと5年間連続してトレ ビッキエリを獲得しています。絶好調カ ルガーテを象徴する出来事と言うことができるでしょう。

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ

I-94 2008 Soave Classico Monte Fiorentine

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《白》【辛口】等級:D.O.C. 生産者:カ ルガーテ 葡萄品種:ガルガネーガ(100%)

カ ルガーテは、ソアーヴェで最も成功した生産者のひとつで、その一般的なイメージを変えたと言えます。モンテ フィオレンティーネは、カ ルガーテの丘の北にある標高の高い単一畑(400m)からのセクションした葡萄を使い、そのためミネラル分の多い仕上がりがなっています。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫されています。16~18°Cに保ったステンレスタンクで、10~15日間発酵します。緑のハイライトのある藁色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、フレイヴァーが長く続きます。

'08年が「ガンベロ ロッソ 2010」でトレ ビッキエリ(絶好調 5年連続!)。さらに、「エスプレッソ 2010」で16.5/20点。



2007年VTがトレ ビッキエリでベスト コストパフォーマンス賞。現在の扱いは2005年で、『赤の2グラス』を獲得しています。

アリアーニコ コンタド

I-208 2005 Aglianico Contado

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.モリーゼ 生産者:ディ マーヨ ノランテ

葡萄品種:アリアーニコ(100%) 平均樹齢:20~30年 葡萄園面積:15ha

フェニキア人が、紀元前何世紀も前に、アリアーニコをギリシャ、主にエウベアからイタリアへもたらしました。コタレッタと研究を続け、現在数種類のクローンを使っています。樹齢20~30年の葡萄樹から収穫量を制限して造られています。アリアーニコに適度な酸が必要なので、マセラシオンは長めに行います。70%を樽で(2000Lの大樽と3年目のバリックと50%ずつ)、30%をステンレスタンクで7ヶ月間熟成させています。すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかなで深みのある味わいです。良いワインであるほど、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現したワインといえます。

'05年が「ワインアドヴォケート 178」で89点、「ガンベロ ロッソ 2009」で赤の2グラス、「エスプレッソ 2009」で15.5点、「ドウエミラヴィニ 2009」で4房、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2009」で84点、「ヴェロネッリ 2009」で2ツ星/89点。

'07年が、「ガンベロ ロッソ 2010」でトレ ビッキエリ、さらにミリオール ラッポルト クワリタ/プレッソ(ベストコストパフォーマンスワイン)とトレ ビッキエリ ヴェルディに選出。



《 限定入荷 ディ マーヨ ノランテ 3リットルサイズワイン 》

アリアーニコ コンタド

《限定60本》

I-579 2006 Aglianico Contado

3000ml ¥10,500 (本体価格 ¥10,000)

《赤》【フルボディ】(インフォメーションは上記をご参照ください。) '06年が、「エスプレッソ 2010」で14.5/20点。

ラミテッロ ロッソ

《限定60本》

I-266 2006 Ramitello Rosso

3000ml ¥9,660 (本体価格 ¥9,200)

《赤》【ミディアムボディ】葡萄品種:モンテプルチャーノ(80%)、アリアーニコ(20%) 平均樹齢:10年 葡萄園面積:18ha

カンポマリーノのラミテッロで育った最良の葡萄から造られます。伝統的な方法で醸造され、約1ヶ月間スキンコンタクトします。マロラクティック発酵も行ないます。一部を樽で残りをタンクで熟成、その後6ヶ月間瓶熟します。明るいルビー色、ブラックベリーやサクランボのフルーティな香りがあります。ピロードのようななめらかな口当たり、自身や赤身の肉、ジビエに良く合います。最近パワフルなワインが人気を博していますが、このワインはそれとは対照的にスムーズでなめらかな、とても飲み口が良く、どなたにも親しめるような味わいです。「このワインこそ私の哲学。葡萄の味、力強さとやわらかさが表現されている。」(アレッシオ談) '06年が、「エスプレッソ 2010」で16/20点。