

日本の市場で意外な人気を博しそうなサルデーニアのワイン。アルベルトロイは父の伝統を大切にしつつ、新しい技術でより良いワインを造ろうとしています。

カンナウという品種の持つ可能性を再認識させるアルベルト ロイ



1948年ジョヴァンニ ロイの代に設立され現在3代目としてアルベルト ロイの息子達の兄弟で経営されています。当主は長男のセルジオ ロイ(46歳)で、かつてキャリアで修行し、現在はエノログも勤めています。次男のジャンルイジはマーケティングを担当、三男のサンドロは事務担当しています。98%赤ワインを生産しています。というのも、アジエンダのまわりの土地は黒葡萄に非常に適した土壌だからです。輸出と国内消費の比率は50%ずつです。現在40haの畑を所有しています。葡萄はすべて手摘みで収穫され、除梗します。フリーランジュースとプレスジュースは分けて発酵します。マロラクティック発酵はコンクリタンクで行います。フィルターはおおまかに行き、ファインニングはしません。酒石も取り除きません。代わりに、浮遊物を自然の重力により沈殿させ、樽の移し変えによって澱引きを行い、3回ほど繰り返します。澱引き後、1000~2500Lのスロヴェニア産の大樽に移し変え、その後ブレンドされます。彼らの葡萄栽培・醸造の理念は、①畑を十分に手入れすることで、健康で凝縮した葡萄を収穫すること。②そうすることでクリーンなモストを得ること。③まるで自分の子供のようにワインの人生を見守り、面倒を見ること、です。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」に、優良な生産者として掲載されています。

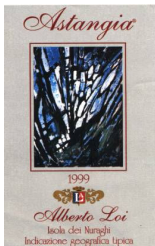


※ カンナウ = グルナッシュ、ガルナツチャのサルデーニアでの名前

(サルデーニアには) 百歳を超えた人が異常に多いことに刺激された一人の医学研究者が、この葡萄が寿命を延ばすフェノール類を高レベルで含んでいることを発見した。ワイン愛好家としては、かくも多くの古代から人気があり興味のある低木栽培の土着葡萄と、理想的な地中海の葡萄を育てる地中海の気候を持つこの島の可能性が引き出されることを期待するのみである。

「世界のワイン」ヒュー ジョンソン、ジャンシス ロビンソン

アスタンジア



I-438 2002 Astangia

¥4,620(本体価格¥4,400)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T.イゾーラ ディ スラーギ

葡萄品種:カンナウ(70%)、カリニャーノ、ボヴァーレ、ムリストーロ 熟成:フランス産オーク樽

「ヴェロネッリ 2006」2星/89点、「ドウエミラヴィニ 2006」3房、「エスプレッソ 2006」14点

収穫は9月末から10月初めに行われます。赤ワインの3つの醸造と熟成方法の融合によって造られたワインです。その3つとは、マセラシオン カルボニクと、伝統的なカンナウ ディ サルデーニアの造り方と、小さな容量のフランス産のオーク樽での熟成です。澄んで、少しガーネットのニュアンスのあるルビー色の色合い。スミレや赤いバラの花の香り、またクロイチゴやセイヨウスモモの果実味、ほのかにバルサムニュアンスが、長く続きます。味わいは、洗練され、程よいタンニンがあり、みずみずしさ感じられます。長い余韻が続きます。とてもまろやかなワインです。長期熟成に向きます。

トゥヴァーラ イゾーラ ディ スラーギ



I-366 2000 Tuvara Isola dei Nuraghi

¥6,825(本体価格¥6,500)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T.イゾーラ ディ スラーギ

葡萄品種:カンナウ、ムリストッ、ボヴァーレ、カレソニア

熟成:新樽(70%)・1年樽、14~18ヶ月間 → 800Lスロヴェニア産大樽

「ヴェロネッリ 2006」2星/88点、「ガンベロ ロッソ 2005」2グラス、「エスプレッソ 2005」15.5点、「ドウエミラヴィニ 2005」4房

カルデデュのクリュ デッレ リセルヴェで栽培したカンナウと赤の原生品種のブレンドです。グリーンバーベストの後、房を選別して収穫します。その後、温度管理されたスチールのタンクで18日間、果皮とマセラシオンします。新樽(70%)と1年樽で14~18ヶ月間熟成します。その後スロヴェニア産の大樽(800L)で熟成しています。色はルビーレッド~ガーネット色で、クリアで、輝いていて、すばらしく凝縮しています。香りはエレガントで強烈です。特にかぐわしいヴァニラの香りと少しシナモンの香りが隠れています。野生のフルーツや森のフルーツの感じがします。味わいと香りの調和がとれていて、すばらしいボディによって支えられた心地よいタンニン、リッチな味わい、長く満足できるフィニッシュがあります。「トゥヴァーラ」は、ラベルに描かれている木の名前で、パイプを造るのに使われます。

ロイ コロナ



I-439 2000 Loi Corona

¥7,875(本体価格¥7,500)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T.イゾーラ ディ スラーギ

葡萄品種:カンナウ(70%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%)、カリニャーノ(5%)、ボヴァーレ(5%)、モスティリヨ

熟成:70%バリック新樽 → 瓶、12ヶ月以上

「ドウエミラヴィニ 2004」4房、「ガンベロ ロッソ 2005」2グラス、「ヴェロネッリ 2005」91点、「ルカ マローニベストワイン年鑑」

ヴァンテージによって葡萄品種が変わります。カンナウに少しカベルネ ソーヴィニヨンを混ぜています。収穫は10月の初めに行います。念入りの選別の後、14日間スチールタンクで温度管理の下マセラシオンします。70%を新樽のバリックで18~20ヶ月熟成しています。さらに最低12ヶ月間、瓶で熟成させます。トゥヴァーラよりもエレガントです。ガーネットのニュアンスのある明るい澄んだルビー色。チェリーやプラム ジャムの香り、さらに様々なベリージャム、ヴァニラ、乾燥したスミレ、リコリス、タバコ、シナモンのアロマが広がります。タンニンがありフルボディで、しっかりとした風味、心地良い味わいです。フィニッシュにも、ベリー ジャムやチェリーの風味が感じられます。「ロイ コロナ」は、王の冠の意味で、アルベルト ロイを代表する文字通り冠(かんむり)ワインです。