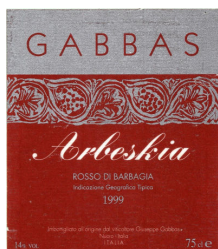


「サルデーニアの高い潜在能力を見せるワイン」と、ヒュー ジョンソンも評価！！



アルベスキア ロッソ ディ バルバージア
I-367 2002 Arbeskia Rosso di Barbagia

¥4,935(本体価格¥4,700)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. ロッソ ディ バルバージア

生産者:ジュゼッペ ガッバス 平均樹齢:20~30年 熟成:500Lフランス産オーク樽 12ヶ月間

葡萄品種:カンノナウ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%)、カリニャーノ他(10%)

ヌエロ地方の言葉でアルベスキアは“arba”(夜明け)を意味します。この名前には彼らのメッセージが込められています。新しいサルデーニアワイン造り(ワイン文化)の夜明け、ワイン生産者としての夜明け、準備のできたワインの販売の始まり、典型的で伝統的な輸入葡萄品種を使った新しい葡萄栽培の夜明け、です。バルバージアはサルデーニアの中央の地域です。最も日光が当たり、リッチなテロワールの特別な畑から造られます。サルデーニアの太陽がそそぐ地域のため雨がま

れで湿気がほとんどありません。リッチでソフトなタンニンでアロマティックな複雑さを出すために、完熟したハイグレードな最良の葡萄を使い、特別なブレンドで造ります。別々に収穫し、熟成期間は異なります。収穫はなんと 20hl/haに抑え、早い時間帯に手摘みします。箱の中で選別した葡萄をすぐにカンティーナに運びます。そこで除梗し軽くプレスします。発酵は葡萄品種ごとに別々に行います。伝統的な方法で1日に2回モンタージュし、約30日間マセラシオンします。フレンチオーク500Lの小さな樽で熟成させます。マロラクティック発酵をして12ヶ月間熟成させます。その後、葡萄品種ごとに熟成したワインをアッサンプラージュします。そして瓶詰めします。市場に出す前に最低6ヶ月間、熟成させます。

ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」に、この地域の高い潜在能力を見せるワインのひとつとして、名前があげられています。'02年が「ルカ マローニ ガイダ ディ ヴィーニ イタリアーニ 2006」で81点、「エスプレッソ イ ヴィーニ イタリア 2006」で16点、「ドゥエミラヴィーニ 2006」で4房、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2006」で赤2グラス、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2006」で2ツ星/87点。

【ジュゼッペ ガッバス】

サルデーニアの中程ヌエロに位置するガッバスは、現在の所有者であるジュゼッペ ガッバスの父が医師業のかたわら趣味でワイン造りを始めました。1974年ジュゼッペが34歳の時に本格的にワイン造りに着手しました。彼は法律家の博士号を持ち小さな村の行政に関わる仕事をしていたので、まったくワインについて勉強したことがありませんでした。しかし、とにかくいい葡萄を造りたいとの思いから1990年に仕事をやめ、ワイン造りに集中することになりました。彼は常にいい葡萄を造ることと、土地性を感じさせるスタイルのワイン造りを目指しています。始めた当時は3~4haだった畑も今では19haになり、17haにカンノナウを、残りにメルロ、カベルネ、シラーを育てています。3年前から、ロレンツォ ランディアがエロノゴを務めています。



ワインへのひたむきな思いと職人芸が光る繊細なワイン

機械技術に偏り、ときには冷たい印象を与える工業製品に対して、最新の注意を払い、忍耐深く手間暇をかけて物作りをする職人芸が、イタリアでも見直されている。サルデーニア島内部ヌエロにある「ジュゼッペ・ガッバス」は、そんな職人の魂が生きているワイナリーだ。オーナーのジュゼッペ・ガッバスは控えめで、寡黙な男。近年ワイン界で幅を利かせている、世界を飛び回るワインメーカーたちとは対極にある。ガッバス家は常にブドウ畑を所有し、栽培したブドウは生産者共同組合に売ってきた。そして1974年に、ジュゼッペはワインに対する情熱を具体化しようとワイン造りを始めた。最初は趣味の範囲だったが、徐々に真剣なものとなり、90年代初頭からは本格的に高品質ワイン造りを目指している。しかし「当時、サルデーニアのワインは全く売れず、畑を捨てる人がほとんどだった」とガッバス。「でも私は皆とは逆に、誰にも負けない高品質なワインを造って生き残りに賭けた」。それは正しい選択であった。「ワイン王国33号」43ページより

夏期休業 & クール便についてのお知らせとお願い

今年の夏期休業は下記の通りとさせていただきますので、よろしくお願い申し上げます。また、休業中は、配送等でご迷惑をお掛けするかと存じます。御注文は余裕を持ってなるべくお早めをお願い申し上げます。

【夏期休業 8月12日(木)~15日(日)】

夏期休業開始前日の8月11日(水)、休み明けの8月16日(月)、17日(火)は、ご発注が集中し、そのすべては出荷出来ないことが予想されます。また、ご発注は受注順に手配させていただくため、休み中にいただいたファクシミリでのご発注が先のご手配となり、当日いただいたご発注が出荷出来ないことが予想されます。あらかじめ余裕を持って、出来るだけ早めにご発注いただきますよう、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

クール宅急便

本年も夏季配送について、運送途中での気温上昇による品質低下防止策といたしまして、ヤマト運輸の「クール便」の導入をいたします。1年を通してワインの需要はますます増加傾向にあり、夏季のワイン販促が秋から冬にかけてのワイン売り上げの大きな足掛かりとなります。是非とも下記をご覧ください、クール便のご使用をご検討ください。

【クール便使用サービスについて】

1. ご発注の際にお申しつけいただければ、1ヶロにつき200円(クール便料金の一部・外税価格)をご負担いただく事により、ヤマトクール便にてお届けいたします。
2. 従来どおりの運送便によるお届けもいたしますが、その場合には気温の上昇によるワインの液もれやラベル汚れが発生した場合の保証は、大変申し訳ございませんがいたしかねますので、あらかじめご了承ください。