



ヴィニエテ ザブが造った『リパッソ』ワイン

豊かな香りと柔らかなタンニンが特徴

イル パッソ

I-575 2007 IL PASSO

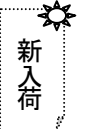
¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】[等級] : I.G.T. シチリア

【生産者】: ヴィニエティ ザブ 【収穫】: 9月下旬

【葡萄品種】: ネーロ ダーヴォラ(70%)、ネッレロ カップーチョ(20%)、メルロ(10%)

【ワイン造り】: ネッレロ カップーチョは、葡萄から10cmで枝を切って10日間程畑でぶら下げて置き、シチリアの太陽と北アフリカからの風によって30%程重さが減るまで乾燥させます。それを、ネーロ ダーヴォラとメルロが醗酵したタンクに入れて、リパッソのように再度醗酵させます。バリックに移し、6ヶ月間ゆっくりとマロラクティック醗酵と熟成を行ないます。出荷前に3ヶ月間ボトルで寝かせます。



テイステイング: 紫がかかった濃い色で、ヴァニラの溶け込んだ、バルサミコの豊かな香り。柔らかなタンニンで持続性があり、バランスがとれています。

【ザブからのおすすめ料理】: 肉を使ったパスタ、ロースト ビーフ、熟成したチーズ。

【メモ】: 「パッソ」は「歩み」という意味で、ラベルに足跡が描かれています。リパッソを意識した名前です。ネーロ ダーヴォラのワインはどこにでもあるので、違いを出したくて造ったワインです。

『ガラスの縁の足を見て欲しい。ワインと同じようにグリセリンが見える。グリセリンがクリーミーな味わいをもたらす。これはイーストを選び、低温でゆっくり醗酵させることで生まれる。』

イタリアで一番売れている商品がプロセッコ。その中でも、安定した品質と高い人気を誇るザルデット



プライベート キュヴェ ブリュット

I-560 Private Cuvée Brut

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《白》【辛口】生産者: ザルデット

葡萄品種: プロセッコ、モスカート、シャルドネ、その他 残糖: 9.6g/l

収穫は9月の半ばに、すべて手摘みで行なわれます。セラーに運ばれた葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやさしくプレスし、極上の果汁だけを抽出します。プレスされたばかりの濁った果汁は5~10°Cに保たれたステンレスタンクで休ませます。約10~12時間後、透明な果汁を澱から分離させ醗酵に移ります。醗酵は約15~20日間、18°C~20°Cにコントロールしながら醗酵させます。一次醗酵させたキュヴェに選別酵母と糖分を少し添加します。二次醗酵の過程は、14~16°Cで、約20~25日間続きます。二次醗酵で泡を発生させた後、-4°Cに冷却し3日間置き、フィルターをかけ、瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、飲んだ瞬間に美味さが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。「ワインアドヴォケート178」で86点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で79点、「ワインスペクテーターWeb2009」で85点。

プライベート キュヴェはザルデットの入門レベルの新しいワインで、プロセッコにミュスカをブレンドしている。白桃のかわいらしい香りがある。バランスが良く、気軽に飲めるフローラルなワイン。ロット番号 L807908。 / イタリアのヴェネトで造られる生き生きとしたスパークリングワイン以上にお値打ちな泡を見つけるのは至難の技である。もっとも有名なものは近年爆発的に人気の出ているプロセッコ。ザルデットはそのエリアの生産者の中で最も安定した品質を誇る。86点 「ワインアドヴォケート178」



プロセッコ エクストラ ドライ

I-504 Prosecco Extra Dry

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《白》【辛口】等級: D.O.C. 生産者: ザルデット

葡萄品種: プロセッコ 残糖: 17.6g/l

持続的な泡が明るいボディに映えています。ブリュットよりも若干残糖が多く、ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。風味は繊細で、りんごを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。こうした風味はデリケートではありますが、プロセッコにとって決定的な要素なのです。「残糖があるためフレイヴァーや味わいもより強く、午後や食後に楽しんで欲しい」とザルデットは薦めています。もちろん料理によって、合わせることも出来ます。イタリアでは、若い人が飲み始めているため、こちらの方に人気があるそうです。

久しぶりの再入荷!! サルタレッリの最上キュヴェ、バルチアーナのグラッパです。

《限定 180 本》

グラッパ バルチアーナ

I-320 Grappa Balciana

500ml ¥7,875 (本体価格 ¥7,500)

《白》生産者: サルタレッリ 葡萄品種: ヴェルディッキオ(100%) 40%vol.

バルチアーナ ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ クラッシコ スペリオーレの醸造に使った葡萄のみを使って造られたグラッパです。この単一畑のグラッパは、強く長く続く香りがあります。蒸留は、イタリアでも5本の指に入るとされるトスカーナのグラッパの蒸留所ボノッロ(Bonollo)でおこなわれています。バルチアーナは、ガンペロ ロッソ「ヴィニ ディタリア」でしばしばトレ ビッキエリの評価がされています。年間にわずか2,500本しか生産されません。

