



ルカ マローニ、ドウエミラヴィニで高評価 ファルネーゼのバックラー口もワイン造りをする シチリアの新星 ヴィニエティ ザブ

ザブのオーナーであるアデュア ヴィツォリアは南アメリカで生まれました。1980年にイタリアへ移り、ワインの販売

に携わっていました。そのころから、いつかは自分のワイナリーを持つ事を夢見ていたのです。そして、7年前に畑を購入し、畑の手入れを始めたのです。彼は、ファルネーゼの醸造責任者であるフィリップポ バックラー口と10年来の友人だったので、自分の畑を見せました。するとバックラー口は、その可能性を秘めた畑に惹かれ、ザブの醸造も手がけることになりました。畑を購入してから3年間は畑の手入れに専念し、4年目に初めてワインを造りました。現在、自社畑が25haで、25haを借りています。「ZABU」ラベルのスタンダードラインは、自社畑+借りている畑からの葡萄、「VIGNETI ZABU」ラベルの上級キュヴェは自社畑からの葡萄のみを使用しています。エノログ兼アグロノミストはフィリップポと醸造学校で同期だったヴィート ジョヴィンコが常勤しています。また、フィリップポも週に一度は飛行機で見に来ます。畑には化学肥料は使いません。収穫はいつでも手で行い、その際に選別を行い、収穫量は40hl/haに抑えます。シチリアは気温が高いので、収穫は気温の低い時に行います。特に白ワインは重要で、夜中の3時から朝8時の間に摘み取ります。

《リパッソ製法でワイン造りをした、ザブの注目の新アイテムです。各地試飲会でも大好評！！》

ヴィニエティ ザブ イル パッソ



I-575 2007 Vigneti Zabu 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

葡萄品種: ネーロ ダーヴォラ(70%)、ネッレロ カップツォ(20%)、メルロ(10%)

ネッレロ カップツォは、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。パッソには、「乾燥した」という意味と「歩み」という意味があり、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。紫がかった濃い色で、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永続性があり、バランスがとれています。'06年が「ルカ

マローニ ベストワイン年鑑2009」で90点、「ドウエミラヴィニ2009」で4房の高評価です。

ザブ インツォリア

旧価格¥1,575(本体価格¥1,500)

I-488 2008 Zabu Inzolia

《新価格》 **¥1,418** (本体価格 ¥1,350)

《白》【辛口】等級:I.G.T.シチリア 葡萄品種:インツォリア(100%)

インツォリアは主にシチリア西部で栽培されている葡萄で、トスカーナの一部を除いてはほとんど見かけることの無い、シチリアの特産とも言える葡萄品種です。ハーブやナッツの香りのあるアロマティックでフレッシュなバランスのよいスタイルです。'08年は暑い夏だったため8月10日に収穫をスタートし、酸とフレッシュさを保つために朝4時から収穫を行いました。

ザブ シラー

旧価格¥1,680(本体価格¥1,600)

I-535 2008 Zabu Syrah

《新価格》 **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. シチリア 葡萄品種:シラー(100%) 熟成:30%-アメリカ産バリック

シラーは'90年代の初めにシチリアに紹介されました。畑は、シチリア ディ サンブーカのアランチョ湖に囲まれており、標高は300~500mです。枝はコルドンに仕立てられ、平均樹齢は20年です。収穫量を低く抑え、温度管理の下マセラシオンし、10~12日間果皮と接触させます。発酵後すぐに30%をアメリカ産のバリックに移します。アメリカ産のバリックを使うと、スパイシさや果実の甘さを特徴として引き出すことが出来ます。濃いルビー色、スマイルの香りがあります。適度なタンニン、たっぷりと長く続くアロマがあります。とてもよくバランスがとれています。

ザブ ネーロ ダーヴォラ

I-487 2007 Zabu Nero d'Avola

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. シチリア 葡萄品種:ネーロ ダーヴォラ(100%)

熟成:80%-ステンレスタンク、20%-アメリカ産オーク樽

9月の終わりに10日間かけて収穫しました。えぐみのあるタンニンを避けるために、柔らかくプレスを行いません。醗酵は温度管理をしながら行い、10~12日間マセラシオンします。熟成は80%をステンレスタンクで、20%をアメリカンオークの樽で行なっています。'07年が「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で88点。

ヴィニエティ ザブ ネーロ ダーヴォラ メルロ

I-491 2006 Vigneti Zabu Nero d'Avola-Merlot

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. シチリア 葡萄品種:ネーロ ダーヴォラ(70%)、メルロ(30%)

熟成:アメリカ産・フランス産オーク樽、8ヶ月間

畑は標高300~500メートルの高いところにあります。メルロは9月の終わりの10日間、ネーロ ダーヴォラは10月の最初の10日間に摘みとりました。葡萄は柔らかくプレスを行い、低温で醗酵、10~12日間マセラシオンを行い、アメリカンオークとフレンチオークの樽で、8ヶ月間熟成させています。瓶詰めしてから最低6ヶ月は熟成させて市場に出されます。

ヴィニエティ ザブ ネーロ ダーヴォラ

I-489 2006 Vigneti Zabu Nero d'Avola

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. シチリア 葡萄品種:ネーロ ダーヴォラ(100%) 熟成:フランス産樽

畑は標高300~500メートルの高いところにあります。収穫は9月の終わりに10日間かけて行いました。葡萄は柔らかくプレスを行い、低温で醗酵、10~12日間マセラシオンを行います。熟成はフレンチオークの樽で行なわれました。