



ロッカ デイ モリ

ROCCA DEI MORI

ボトルでの長い熟成を想定したワイン造り、収穫量を抑え、樽やコルクにまでこだわる

プーリアの熱い兄弟



イタリア歴史認定協会に認定されているワイナリー

ロッカ デイ モリは 1870 年に設立されました。実際に 1870 年に設立されたという記録が残されており、イタリア歴史認定協会（Unione Imprese storiche Italiane）によってその歴史が正式に認められています。イタリアのワイナリーの中でこのように正式な歴史認定を受けているのはロッカ デイ モリ他、アンティノリ、リカーゾリ、チェッキなど約 10 軒の生産者にすぎません。現在は 4 代目のマルチェッロ（写真左）とマッシミリアーノ（写真右）の兄弟によって運営されている家族経営のワイナリーです。

ロッカ デイ モリでは、プーリアの土着品種（プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラなど）を主体にワイン造りを行っています。そして、それらの葡萄を「アルベレッロ プリエーゼ（Alberello Pugliese）」という伝統的な仕立て方法で栽培します。また、ロッカ デイ モリのワインは毎年造られているわけではありません。品質の良い年にだけ「ロッカ デイ モリ」として瓶詰めします。納得のいかない品質のヴィンテージは格下げをし、別のラベルでリリースします。

アルベレッロ プリエーゼの特徴

「アルベレッロ プリエーゼ」という仕立ての特徴は、葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるのを防いでくれるという点です。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。すべて手摘み、よい葡萄だけを選別しながら行います。アルベレッロ プリエーゼ仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパリエーラ、グイヨ等）の場合、1ha 当たり 15,000kg から 20,000kg の収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は **1ha あたり、僅か 5,000kg（通常の 3分の1から 4分の1）** という低さです。また、アルベレッロ プリエーゼはワイン造りの面での重要性の他に、その希少性、葡萄畑の景観の美しさから、現在、ユネスコの世界遺産に申請されています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

伝統的な造り（発酵、熟成）

ロッカ デイ モリは流行を追うのではなく、伝統的なワイン造りを今も引き継いで行っています。「伝統的」とは、例えば、発酵を 125hL のスラヴォニア産の大樽で行う点です。また、醸しは、通常ですと平均 7 日間で行いますが、ロッカ デイ モリでは 30～45 日間と非常に長く行っている点です。そして、熟成はバリックで 6 ヶ月～24 ヶ月（ワインによって熟成期間は異なる）行います。その後、ブレンドして 55hL の大樽でさらに数ヶ月寝かせ、ワインを落ち着かせます。ボトリングの際は、清澄せず、フィルターもかけません。つまり、ワインは限りなく自然な状態で瓶詰めされ、さらに最低でも 6 ヶ月瓶熟を行います。



ボトルでの長期熟成を想定した造り、コルクにもこだわる

ロッカ デイ モリ シリーズはボトルでの長い熟成を想定しているため、最高品質のコルクを使用しています。このコルクは通常のものよりも数倍の値段がするものです。右写真の手前 2 つがロッカ デイ モリ シリーズに使われているコルクです（一番奥はフォルテ インカント シリーズの使うもの）。長期熟成が出来るワインであること、そして品質の高いコルクのおかげで、ロッカ デイ モリのセラーには 1938 年のワインが残っています。その他にも家族の生まれ年や記念の年のワインをセラーでキープしています。



華やかで濃厚な果実実を持ちながら、タンニンはなめらか
バランスよく、まとまりがある 1 本

サリチェ サレンティーノ ロッソ 2019

Salice Salentino Rosso

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30～45 日醸しをします。発酵後、フレンチオークの樽（225L）で 6 ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6 ヶ月寝かせます。**マルヴァジア ネーラは味わいの柔らかさが特徴で、そのためコペルティーノ ロッソ (I558) より優しく柔らかい味わいになります。**少し深みのあるルビー色、ビターな樽の風味を感じます。ビターチョコのような果実味と、やや強めのタンニンがあり濃厚ですが、全体はバランスよくまとまっています。



【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークの樽で 6 ヶ月、

スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月

品番：I-557／JAN：4935919055574／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

品種ごとに熟成に使用する樽を使い分け、巧みにブレンド ロッカ デイ モリの自信作

サレント ロッソ スルサム 2017 Salento Rosso Sursum

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークの樽（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークの樽（225L）で 12 ヶ月熟成、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄、フィルターなしでボトルリングし、12 ヶ月瓶熟させます。**モンテプルチャーノを加えることで深みを与えています。**心地よい樽の香り、まろやかなタンニンです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：225L の樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-581/JAN：4935919055819/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



「プーリアの品種プリミティーヴォでビッグなワインを造りたい」 という思いが込められた 1 本

プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2019 Primitivo Salento Briaco

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。アメリカンオークの樽（225L）で 12 ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。**私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、私達の地域にしかないプリミティーヴォを使いました**」という思いの詰まったワインです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ

熟成：アメリカンオークの樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556/JAN：4935919055567/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



本当に良いヴィンテージのみ生産するワインだからこそ 樽やコルクにもこだわっています

スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2017 Squinzano Riserva Ujliesia

良い年にしか造らないトップ キュヴェ。レッツェ島の限られたエリアである、スクインツァーノからのワインです。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で 24 ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5 年寝かせてから樽に仕上げてもらっています。大変高価ですが、木目が細かく、長期熟成ワインに最適です。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。強めのタンニン、口当りは甘さがあります。「このワインについて最も重要なことは熟成しているということ、さらにまだ熟成できる品質であるということです。ワインを知っている人は熟成の良さを分かっています」とマッシミリアーノは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月

品番：I-555/JAN：4935919055550/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「人の記憶に残るワインを造りたい」 このワインには、そうした思いが込められています



サレント ビアンコ エレナ 2020 Salento Bianco Jelena

「良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい」と考えたことがきっかけで出来たワインです。グリッロはマルサラに使う品種で、現在シチリアの地葡萄のように言われていますが、元々はプーリアの品種です。エノログのマッシミリアーノが好きな品種です。仕立てはギヨーです。すべての品種は一緒に樽で発酵、樽で熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリック（新樽、1 回使用樽）です。12 ヶ月樽熟成した後は、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎないようにするためです。

グリーンがかったイエロー。黄桃のシロップ漬け、バニラの香り。丸みのある果実感があり、レモンのようなしかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。「きれいな酸のニュアンスを出したいので、15～16 度が一番いい温度。冷やし過ぎないことが大切」とマッシミリアーノは話していました。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：グリッロ 40%、ビアンコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%
熟成：アカシアの樽で 12 ヶ月
品番：I-582/JAN：4935919055826/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

妥協のない造りで、価格以上の満足感が味わえる ロッカ デイ モリのエントリー クラス “フォルテ インカント” ロッカ デイ モリの華やかで充実した果実味が、このクラスでもしっかりと表現されています

＼ 2022 年に新入荷したネグロアマーロ 100%で造るキュヴェ /

ネグロアマーロ サレント フォルテ インカント 2019 Negroamaro Salento Forte Incanto

温度管理の下、スラヴォニアンオークの大樽で 30～45 日、発酵と醸しを行います。熟成も樽で約 3 ヶ月行います。輝きのある濃いルビーレッド、豊かな赤い果実のフルーティで素晴らしい香りが広がります。口に含むと花を思わせるフレーバーがとてもしフレッシュに感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/プーリア
等級：I.G.P. 生産者：ロッカ デイ モリ
葡萄品種：ネグロアマーロ 熟成：樽で約 3 ヶ月
品番：I-949/JAN：4935919059497/容量：750ml
¥1,540(本体価格¥1,400)

サリチェ サレンティーノ フォルテ インカント 2019 Salice Salentino Forte Incanto

温度管理のもと大樽で 30～45 日間発酵。3 ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスマイル、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの果実は、しだいにブラックカラントのジャムや、クローヴを思わせる風味へと変化します。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.
葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%
熟成：スラヴォニアンオークの大樽で 3 ヶ月
品番：I-583/JAN：4935919055833/容量：750ml
¥1,540(本体価格¥1,400)

