

VIGNETI DEL SALENTO

ヴィニエティ デル サレント

ZOLLA

SUSUMANIELLO



プーリアの古代品種

ススマニエッロ 100%で造る  
濃厚な赤ワイン

ゾッラ ススマニエッロ 2019

Zolla Susumaniello

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

畑はプーリア州の南部、サレント半島のプリンディシに位置します。気候は暑く乾燥しています。土壌は粘土石灰質で、夏の暑い時期も土を冷たく保ち、保水性があります。また日中と夜の気温差が大きいため、アロマが豊かでワインにエレガントな要素をもたらす葡萄が出来ます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、温度管理したステンレスタンクで8~10日間発酵させます。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。圧搾した後、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、6ヶ月熟成させます。

非常に濃いルビーレッド、透明感があり、エレガントで複雑なアロマには、ブラックチェリーやブランデー漬けのプラム、黒スグリやブラックベリーのジャムの要素、かすかにジュニパーやナツメグ、リコリス、シナモンのスパイシーなアロマも感じられます。ベルベットのようにリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。

★「リヨン国際ワインコンクール 2021」金賞

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. プーリア

生産者：ヴィニエティ デル サレント

葡萄品種：ススマニエッロ 100%

熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

### 一時は絶滅の危機に瀕したプーリアの古代品種「ススマニエッロ」

ススマニエッロは、プーリアでかつて幅広く栽培されていた古代品種で、特にサレント半島のプリンディシ周辺で盛んに栽培されていました。名前の由来は口バを意味する「somarello」で、沢山の荷物を背負うことが出来る口バのように、たっぷりの実をつけることからだと言われています。しかし、樹齢が上がるにつれて急激に収量が落ちてしまうため、他の品種に植え替えられてしまい、一時は絶滅の危機に瀕していました。近年になってその品質の良さが認められるようになり、再び注目されています。

# ZOLLA

## MALVASIA NERA



社長のヴァレンティーノがマルヴァジア ネーラのポテンシャルの高さを見抜き  
**マルヴァジア ネーラ 100%**で仕込んだ  
希少なワイン

### ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2021 Zolla Malvasia Nera

畑は、ターラントとプリンディシの2ヶ所で、合わせて20haです。仕立ては伝統的なアルベレッコ。9月中旬に収穫します。収量は、6~7t/haです。除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。25~28度に温度管理して8~10日間発酵させ、その間にルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行い、1回使用したバリックで6ヶ月熟成させます。大部分がフレンチオークの樽で、一部アメリカンオークの樽も使用します。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. サレント  
生産者：ヴィニエティ デル サレント  
葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 100%  
熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

#### ゾッラ マルヴァジア ネーラが誕生するきっかけとなったエピソード

マルヴァジア ネーラの畑を探している際、社長のヴァレンティーノが、この樹齢の高いマルヴァジア ネーラの畑を見るなり、誰よりも早く「この畑の農家と契約をするべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高い品種ですがボディが強くなく、一般的にはブレンド用に使われます。しかし、この畑の葡萄からは力強いワインが出来るかと確信し、通常では行わないマルヴァジア ネーラ 100%でワインを造り出しました。この畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを見抜いていたからこそでしょう。葡萄の栽培農家の人々も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいるそうです。



樹上で自然に乾燥する  
マルヴァジア  
ネーラ



ファンティーニの創設者であり、社長の  
ヴァレンティーノ ショッティ

#### VIGNETI DEL SALENTO

#### ヴィニエティ デル サレント



イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」にて幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニがプーリア州で運営するワイナリーで、2012年に設立されました。畑は、大部分がマンドゥーリアとサーヴァの町にあり、何年にもわたって栽培農家が所有しているものです。その大半が樹齢の古い葡萄樹です。契約している農家、1軒1軒の所有する畑は小さいです。小さいからこそ、最善の方法で十分に手をかけて畑の手入れが出来ます。優れた品質の葡萄を確保するため、収穫量は抑え、収穫した葡萄は厳しく選別します。長きにわたり葡萄栽培に携わる、経験豊富な農家達に栽培を任せることで、優れた葡萄を得ています。そのため、広大な自家畑を持つ必要がなく労働力の確保の必要もありません。このエリアは鉄分を多く含んだ赤土が特徴で、痩せた土壌と寒暖差のある気候が葡萄栽培に好条件をもたらしています。個性的な土着品種の特徴を残しつつ、ファンティーニのワインが持つ共通したスタイルも感じれ、彼らこだわりがここでもしっかりと表現されています。