

# カリテ・プリ イタリア編

イタリアのワインは、同じワイン大国のフランスと比べると、カリテ・プリのワインを見付けるのが難しい。フランスワインは市場のニーズによって価格が決定されることが多く、生産者の力量に及ばない価格のワインが見付け易いが、イタリアの場合は生産者の力量が素直に価格付けに結びついており、そのためある意味でカリテ・プリ要素の高いワインを見付けることが難しい構造となっている、といえるだろう。

Tasting Report Date 23 Feb. 2009 企09.3月 **fwines**

## ファットリア ラ リヴォルタ

「リヴォルタ」とはレヴオリューションという意味。中世にこのワイナリーのあるカンパーニャ州のDOCダブルノの地の農民達が農地解放を訴え、大地主と闘い勝利したことに由来している。リヴォルタの畑はなだらかな日当たりの良い丘の上に位置し、石灰質と粘土質で構成された、最も葡萄栽培に適した土地である。

リヴォルタの歴史を見ると、19世紀初頭から現在まで、コトロネーオ家が所有し、農家として経営してきた。現当主のパオロ コトロネーオ氏が中心となり、約25haの畑に有機無農薬栽培の導入や土着葡萄への植え替えを進めたほか、カンティーナの立て替えなどを進め、1997年からは全ての畑に無農薬有機栽培を進め、2001年には欧州の無農薬有機栽培の認証団体であるICEAからの認証を受けている。また、彼のもとでエノログを勤めているアンジェロ ピッツィ氏はカンパーニャ州の土着品種の父とも言える人物で、忘れ去られた数々の品種の可能性を見出し、素晴らしいワインを作り出している。

### ダブルノ ファランギーナ2007

樹齢3~25年のファランギーナ種100%をステンレスタンクで約15日間発酵させて作られた辛口白ワイン。2007年産のこのワインは、幾分濃い目の黄色い色をしており、黄色いリンゴや洋梨を思わせるしっかりした酸味の中にも、リンゴの蜜のような甘やかさを持っており、最近フルーツ・ショップであまり見かけることの無くなったリンゴのゴールデン・デリシャスを思わせる個性的な風味を持っている。

製品コード: MLFRA07  
参考上代: 2,840円



### アリアニコ デル タブルノ2004

古代ギリシャを原産とし、カンパーニャ地方に伝来したアリアニコ種100%を発酵させ、フランス産とスロヴェニア産の2~3年使用したオーク樽で18ヶ月間熟成させた赤ワイン。若い頃は濃いガーネット色をしていたが、現在では暗い中くらいの濃さを持ったガーネット色となっている。ラズベリーやブラックベリーの果実香も樽からの風味と共に一体感を持っており、特有の酸味の勝った奥行きのある味わいとなっている。

製品コード: MLFRB04  
参考上代: 3,930円



### サンニオ フィアーノ2007

ごく僅かに発泡性を持ち、少し濃いめの色合いを持ったフィアーノ種100%の辛口白ワイン。黄色いリンゴや洋梨の風味を持ち、しっかりした酸味と骨格のはっきりした逞しく力強いボディを持ったワインである。

製品コード: MLFRG07  
参考上代: 2,840円



### ピエディロツソ2007

葉柄だけでなく葉脈まで赤い色をしているカンパーニャの土着品種のピエディロツソ85%と同じくカンパーニャ特産のアリアニコ15%をステンレスタンクで20~25日間、最高で27度を超えない温度で発酵させ、フランス産とスロヴェニア産のバリックで5ヶ月間熟成させた赤ワイン。格付けはカンパーニャIGT。紫色を帯びた濃いガーネット色をしており、ブラックベリーを思わせる若々しい風味を持ち、アロマテックで濃厚な風味を特長としている。

製品コード: MLFRE07 参考上代: 2,840円

### モスカート ダスティ2007

甘くフルーティなモスカートの香りをたっぷり持ち、しかもわずかな泡立ちが爽やかさをかき立てている。アルコール分も5%ほどで、気軽に楽しめる。同じ香りを持ったアスティスプランテに比べて泡立ちも高くなく、本当に心地よい口当たりを持っている。このワインはよく冷やして、8~10度位で楽しみたい。そうすれば、極上の美味しさを楽しむことができる。

製品コード: ECM07 参考上代: 2,900円



## CERETTO

### アルネイス ブランジェ2007

ブランジェ畑で収穫されたアルネイス種をチェレット社のモンソルド-ベルナルディーナ醸造所で製品化したワイン。軽い泡立ちが心地よく、繊細な桃や洋梨、白い花の香りも備えながら、ミネラル分も豊かで爽やかな酸味をもち、上品でバランスの良い飲み飽きのしない若々しい魅力に富んだワインとなっている。10度位に冷やして飲むとその本領を發揮する。生ハムやサラダなどとゆっくり楽しみたいワインである。

製品コード: MLCRH07 参考上代: 3,150円



## CERETTO

### モンソルド2005

チェレット社が作るランゲDOCのワイン。ボルドー系品種のカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロと地元のネッピオーロ種をモンソルド-ベルナルディーナ醸造所で仕込んだワイン。程よい熟成を感じさせる深いガーネット色をしており、ブルーベリーやカシスのリキュールのように濃厚な果実味を持ち、新樽熟成に由来するバニラの風味も心地よい。凝縮感や肌理の細かなタンニン分もたっぷり持ち、本当にカリテ・プリの高いワインに仕上がっている。

製品コード: MLCRJ05 参考上代: 3,570円



### チェレット社

バローロとバルバレスコで知られるチェレット社も比較的手頃な価格の赤ワインと白ワインを作っている。それがピエモンテ州特産のアルネイス種とモスカット種を使った白ワインと、チェレット社の技術から作られたモンソルドの赤ワインである。

2009年3月 “カリテ・プリ イタリア編”特集

製品コード	製品名	Vintage	AOC	色	容量	梱包	参考価格
MLFRA07	ダブルノ ファランギ - ナファットリア ラ リウ' オルタ	2007	ダブルノDOC	白	750ML	6	2,840
MLFRG07	サンニオ フィア - ノ DOCファットリア ラ リウ' オルタ	2007	サンニオDOC	白	750ML	6	2,840
MLFRB04	アリアニコ デル タブルノ DOCファットリア ラ リウ' オルタ	2004	アリアニコ・デル・ダブルノ DOC	赤	750ML	6	3,930
MLFRE07	ピエディロッソ カンパ - ニャ IGTファットリア ラ リウ' オルタ	2007	カンパーニャ	赤	750ML	6	2,840
ECM07	モスカ - ト ダスティチェレット	2007	ピエモンテ	白	750ML	12	2,900
MLCRH07	アルネイス ブランジェチェレット	2007	ピエモンテ	白	750ML	12	3,150
MLCRJ05	モンソルドチェレット	2005	ピエモンテ	赤	750ML	12	3,570

…複数ヴィンテージがございます。 …ハーフサイズがございます。

\* 参考価格は税抜き価格です