

稲垣商店

2020, 2021vintage

Carmignano "Terre a Mano"

Bacchereto



唯一無二になりつつある

2002年からビオディナミに転換し、もう20年以上。キャンティ・クラシコやモンタルチーノと違い、葡萄畑は多くなく、森が多く残るカルミナーノはビオディナミの大切な要素の1つでもある「生物多様性」が確保されている、ビオディナミにとっての理想郷なのです。キャンティ・クラシコもモンタルチーノも周囲の葡萄畑の影響と観光地の影響を強く受けてしまうのですから。

バツケレートのカルミナーノの畑は4方向が森に囲まれ、まさに山の中にぼつんとある畑。全部で8haで標高は250-300m南東を向く冷涼畑で、1972年に4ha、1993年に2ha、2004年に2haが植樹されています。半分以上が樹齢50年を超え、ビオディナミ転換して20年以上が経過。葡萄樹は強く、自然と共存する事を学んでいます。



常に小さな病気や害虫により被害はありますが、原因不明の病気や、成熟できない葡萄は減り、どんなヴィンテージでも、苦しむことはあっても、しっかり葡萄を付け、得られる葡萄果実は糖度、酸度、ポリフェノールが豊富で単純なジュースではなく、より要素が多く、複雑性を持ったジュースが得られます。

暑くても繊細さを残したカルミナーノ

2020年は少しの雪と穏やかな気温で始まりました。春は太陽が多く、葡萄樹は早く順調に目覚めました。5月、6月は雨が多めで夏の乾燥時期に向けて土壌が水分を蓄える事ができました。この土壌中の水分量の多さと過度な高温でなかった夏の影響でサンジョヴェーズは過度なタンニンの強さを持たず、繊細さを得ることができました。これは近年では珍しい事と言えます。

収穫は10月に入ってから行われました。モンタルチーノでは9月第1週に収穫が始まっていますから、1か月以上遅い事になります。当主、ロッセラの好みで青さが無くなるまで成熟させるカベルネ・ソーヴィニオンに至っては10月中旬まで収穫が待たれました。同じトスカーナのマレンマのカベルネ・ソーヴィニオンは8月末の収穫ですから全く違う事がよく解ると思います。

発酵は、いつも通り、野生酵母のみで開始されます。一切の培養酵母は使われません。ビオディナミ変換から20年以上。当初は発酵不良が多く、揮発酸が高くなる事も多かったのですが、ここ最近は野生酵母の種類が多く、活発なので発酵がスタックする事や不良になる事は全くなく、何の不安もないのだそう。2020年も順調に発酵は進み、約30日間、果皮を漬け込みながら、最初の1週間は毎日ピシャージュを行い、後半は果皮をできるだけ動かさず、優しく抽出を行いました。熟成は全て3年以上使っている350lの古いトノーで30ヶ月間。その後、アッサンブラージュしてから清澄なし、フィルターなしでボトリング。

株式会社 稲垣商店

インボイス登録番号:T8011001165476
東京都渋谷区鉢山町 7-5

[営業/商品]吉田: 090-4008-1382 / yoshida@inagakishoten.com
[営業/出荷]鈴木: 090-4598-7191 / suzuki@inagakishoten.com

サンジョヴェーゼらしさ

2020年はここ最近では最もサンジョヴェーゼらしい美味しさを感じられる年と言えます。色調は透明感があり、濃密ですが、赤い果実を感じる事ができるのが貴重。重厚さや甘さ、高いアルコール度数ではなく、上品で繊細なサンジョヴェーゼを感じさせてくれるヴィンテージとなりました。



オレンジでも重くないサツカルロ 2022

サツカルロに使われる白葡萄は全てヴィーニャ・デル・マルティーニという畑から収穫されます。この畑は50年前に私達の昔の畑に残っていたクローンをマッサルセクションで集めた畑です。主に1970年に植樹されたトレビアーノです。マールと石灰石の混合土壌で、風化した砂岩が多く含まれますが、これは海に由来していてミネラルが豊富です。



2021年は10月の10日から20日まで数回に分けて収穫が行われ、完璧な熟度でピンク色になったトレビアーノ・トスカーノが収穫されました。完璧に熟したトレビアーノですが、過度ではなく、しっかりとした酸味も持ち合わせていました。これは驚くべき事で、20日間の長いマセラシオンの後でも、ワインは重さがなく、軽やかさや爽やかさを感じさせるほどです。主張の強いヴィンテージではありません。優しく、優美で、甘く、酸味が美しく、バランス、調和のワインとも言いましょうか。何か強いワインというのは何か欠けています。調和の中で美味しさを感じられるワインは自然で全ての要素を持っています。食事もそうですが、常に華美過ぎない調和のとれた美味しさがサツカルロなのです。

サンジョヴェーゼの繊細さを味わう年

Carmignano "Terre a Mano" 2020

参考上代：6,800円

入港数：360本

本

カルミナーノ・テッレ・ア・マーノ

【品種】Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon

四方が森に囲まれて生物多様性が確保されている畑。10月第1週にサンジョヴェーゼとカナイオー・ネーロ、カベルネは2週目に収穫。野性酵母のみでセメントタンク醗酵。温度管理はしない。18ヶ月間、古オーク樽で熟成。ノンフィルター。

オレンジでも重くないサツカルロ 2022

Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco 2021

参考上代：6,800円

入港数：420本

本

サツカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ

【品種】Trebiano, Malvasia

畑の下の川付近、湿気からサンジョヴェーゼを湿気から守る為に植えられたトレビアーノ。10月中旬まで収穫を遅らせている。湿気が多い年には、一部貴腐菌が付着する事もある。20日間程度のマセラシオン。熟成は古トノー樽のみ。

10年熟成！今や珍しい本物のヴィンサント

Vin Santo di Carmignano 2015

参考上代：10,000円

入港数：60本

本

ヴィン・サント・ディ・カルミナーノ

【品種】Trebiano, Malvasia del Chianti

サツカルロより少し早めに収穫し、酸度を残した葡萄を3~4ヶ月間、自然風で半乾燥させ、栗の古い木樽内で野生酵母のみで発酵。その後、伝統的な栗の木樽で発酵を続けながら10年間熟成。

株式会社 稲垣商店

インボイス登録番号:T8011001165476
東京都渋谷区鉢山町 7-5

[営業/商品]吉田：090-4008-1382 / yoshida@inagakishoten.com
[営業/出荷]鈴木：090-4598-7191 / suzuki@inagakishoten.com