

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

VITTORIA | SICILIA

C.O.S

コス

New
5 月販売開始



▲酸化鉄と石灰岩盤

酸化鉄を含む赤土と海に由来する砂質が交じり合う表土。その下のサブソイルは 600～2,000 年前の海底に由来する石灰岩盤で乾燥したシチリアでも水分を蓄える事ができます。シチリアでも珍しい特殊な土壌です。

『500 万年前にアフリカプレートがヨーロッパプレートと衝突し、ヨーロッパプレートを押上げ、シチリア島が形成され、地殻に亀裂を生じ、マグマが上昇し、エトナ山が生まれました。ヴィットリアは隆起した石灰岩盤の上に赤土がのっているのです』

この特徴的な土壌のお陰で 1600 年代からワイン生産が盛んで、一時期は 200 万 ha の葡萄畑があったと言われています。1973 年にはチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアはシチリア初の DOC に認定されています。

▲チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

高校の友人、当時 20 歳のジュスト・オキピンティ、ジャンバティスタ・チリア、チリノ・ストラーノの 3 人が古いワイナリーと荒廃した畑を譲り受け、始めたのがコスでした。ワイン造りの知識もなく、温度管理なし、いかなる介入もなしでのワイン造りは混乱を極めました、大学に通いながらもワイン造り続け、今では 40 年が経ちました。

『1970 年代、シチリアで栽培された葡萄はフランスやピエモンテに運ばれ、バローロやボルドーにブレンドされていました。私達がワイン造りを始めた時代、DOC だったチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを造っていたのは 1 人しかいなかったのです』

初めてチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアで高品質ワインを造り始めたコス。2005 年にはシチリア初の DOCG 昇格に貢献し、この産地の品質向上を引率。甥っ子のアリアンナ・オキピンティもコスで学び、チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを代表する造り手へと成長します。

1991 年にはシチリアで初めて白ワインのマセラシオンを開始。当時は全く売れませんでした。2000 年にはアンフォラでの発酵、熟成を開始。ギリシャ語でアンフォラを意味するピトスと名付けられました。

アンフォラは砂利と砂に埋められ、上 1/3 を地表に出し、地中と地表の温度差を利用してワインの循環を誘発し、スムーズな発酵を実現。温度管理はせず、建物の南北のドアを開放して自然風で高温になり過ぎるのを防いでいます。

ピトスの発酵では果実の層と果梗の層をミルフィーユ状に重ねる事で酸素の供給を円滑に行えるようにして、野生酵母のみで行えます、発酵初期はポンピングオーバーを行う事で、より素直でピュアな果実と香を得ています。

▲暑すぎて酸度が上がる？

近年、温暖化が進むヴィットリアでは暑過ぎて葡萄樹が生き残る為に植物的成長を止める現象が起きています。果実の成長は止まり、熟度は上がらず、まるで冷涼年のような糖度が少なく酸度の高い葡萄が得られるのです。

2019 年もこの現象が起きたヴィットリア。DOCG の規定であるアルコール度数 13%に達する為には糖分添加する必要がありましたが、コスは糖分添加を行わず、12%で完全発酵終了。ヴィットリア・ロッソとしてリリースしました。これが切っ掛けとなり、翌年 DOCG 法が改正され、アルコール度数は 12.5%まで引き下げられました。

ヴィットリアで 3,000 年前から造られてきたフラッパートとネロ・ダーヴォラからなるチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアはヴィットリアの気候や土壌を表現するワインでなければいけない。その為のピオディナミであり、アンフォラ、マセラシオンなのです。糖分やその他の何かを加えては意味がないのです。

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

「予約受付」

5月15日予約締切

5月19日割当数確定/5月26日出荷開始予定

赤ワイン（クラシック）



Terre Siciliane "Frappato" 2023

テッレ・シチリアーネ・フラッパート

【テクニカル】

赤

参考上代：3,900 円

入港数：600 本

【品種】Frappato

本

フォッサ・ディ・ルーポ地区。砂を少し含む赤土の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含む。平均樹齢 15 年。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約 1 週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで 8 ヶ月以上熟成。

【試飲レポート】

フラッパートらしい赤系果実の可愛らしさに、少しスパイシーさが加わり、可愛いだけでは終わらないのが 2023 年。ストラクチャーも例年より大きく、ネッピオーロのような複雑性が余韻に加わっています。ここ数年で最高の出来ではないでしょうか？



Terre Siciliane "Nero di Lupo" 2023

テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ルーポ

【テクニカル】

赤

参考上代：3,800 円

入港数：180 本

【品種】Nero d'Avola

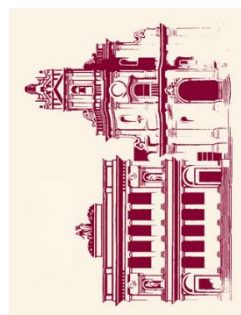
本

フォッサ・ディ・ルーポ地区。砂を少し含む赤土（粘土）の表土。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含んでいる。平均樹齢 15 年。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約 1 週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで 6 ヶ月以上熟成。

【試飲レポート】

ヴェジタルな要素もなく、インキーで重い要素もなく、ベストバランス！2023 年のネロ・ダーヴォラは突出した個性はないものの、バランスに優れ、ジューシー！酸度も高い。樽の要素もないので、この品種の本当の個性、素晴らしさを再認識できるはずです。

赤ワイン（チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア）



Cerasuolo di Vittoria Classico 2022

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・クラシコ

【テクニカル】

赤

参考上代：5,200 円

入港数：600 本

【品種】60%Nero d'Avola, 40%Frappato

本

標高 230m。海の影響を受ける赤土の畑は酸化鉄を多く含み、下層土は石灰岩盤がある。一部、混植。品種毎にセメントタンクで醗酵。その後、アッサンブラージュしてからスラヴォニア産のオーク樽で 18 ヶ月以上熟成。

【試飲レポート】

チェリーのような香にきめの細かいタンニン。海のミネラルとのバランスは流石チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアにしか出来ない味わいです。ピンク色の透き通ったワインで、美しい酸が余韻を伸ばしてくれます。



Cerasuolo di Vittoria "Fontane" 2021

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・クラシコ・デッラ・フォンタネ

【テクニカル】

赤

参考上代：6,800 円

入港数：600 本

【品種】60%Nero d'Avola, 40%Frappato

本

1991 年に購入した単一畑デッラ・フォンタネ。典型的なヴィットリアの土壌ながら樹齢が高いため最も表現力が高い畑。この畑のみを分けて醸造してみると通常のチェラスオーロより熟成能力が高い事が解り、1 年長く樽熟成してからリリースする事に。

【試飲レポート】

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアと言うよりバルバレスコのようなバランス感です。ネッピオーロのように味わいの深みがあり、1 つのボトルを通して飲むと、その変化に驚かされます。2020 よりも熟成能力が高いヴィンテージでありながら、今飲んで美味しい。

株式会社 稲垣商店

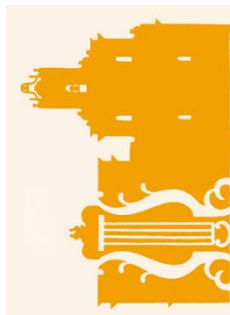
インボイス登録番号:T8011001165476

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

白ワイン（マセラシオン）



Terre Siciliane Bianco "Rami" 2023

テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ラミ

マセラシオン白

参考上代：4,600 円

入港数：600 本

本

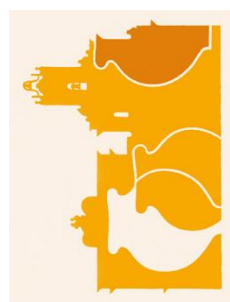
【テクニカル】

デッラ・フォンタナとバストニカ地区。砂を少し含む赤土（粘土）の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含む。平均樹齢 15 年。品種毎に収穫し、それぞれ 7 日間程度マセラシオン。澱と共に 8 ヶ月コンクリートタンクで熟成。

【試飲レポート】

多産なグリッロは例年と違い少し軽めでフレッシュ！強めに冷やさずに、少し高めの温度の方が楽しめると思います。12 度の低いアルコールと少しの甘味と綺麗な酸味は、いくら飲んでも飲み飽きしません。

アンフォラ発酵・熟成（白ワイン/マセラシオン）



Pithos Bianco 2022

ピトス・ピアンコ

マセラシオン白

参考上代：5,500 円

入港数：480 本

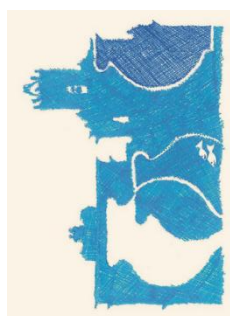
本

【テクニカル】

デッラ・フォンタナ畑のグレカニコのみを使用。9 月中旬から後半に収穫。野生酵母のみでアンフォラで発酵。温度管理なし。2 ヶ月の長期マセラシオン。移し替えをして質の良い澱と共にアンフォラで 12 ヶ月間熟成。

【試飲レポート】

完璧！還元もなく、閉じてもないんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては過去最高だと思います。



Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" 2023

テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ジビッボ

マセラシオン白

参考上代：5,800 円

入港数：120 本

本

【テクニカル】

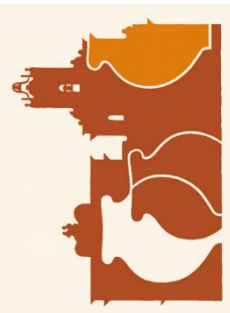
【品種】Zibibbo(Moscato)

友人のマルサラの畑に育つジビッボ。標高は 12m で海に近く、ヴァットリア以上に乾燥している。9 月初旬に収穫し、軽く潰し、アンフォラに投入。果皮ごと野生酵母のみで発酵。果皮、種子もそのままアンフォラで 9 ヶ月間熟成。

【試飲レポート】

ジビッボの香が開けたてから強烈に香り、葡萄の健全さを主張し、長いマセラシオンを感じさせませんが、口中では香とは反対に色々な要素を持っています。今はお香の鮮烈さが目立ちますが、少し熟成すると、より複雑なワインに変化するはず。

アンフォラ発酵・熟成（赤ワイン）



Pithos Rosso 2022

ピトス・ロッソ

赤

参考上代：5,200 円

入港数：120 本

本

【テクニカル】

【品種】Nero d'Avola

以前はフラッパートをブレンドしていたが、現在はバストニカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。完熟したネロ・ダーヴォラを 10 日間マセラシオン。発酵は温度管理なしのアンフォラで行う（地中に埋めてある）。その後、コンクリートタンクに移してアサンブラージュ。

【試飲レポート】

揮発的で酸化しやすいフラッパートを使わず、還元的なネロ・ダーヴォラのみをアンフォラ発酵に変更した事で、一気に安定したワインになりました。完熟度は 2023 を遥かに超えます。

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

アンフォラ発酵・熟成（泡/マセラシオン）



Metodo Classico Frappato "20 mesi" 2021 参考上代：6,500 円

メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ

泡ロゼ

入港数：120 本

本

【テクニカル】

【品種】Frappato

樹齢 25 年の良い状態のフラッパートのフレッシュさを活かして造られたキュヴェ。ダイレクトプレスしてアンフォラに注入。野生酵母のみで 1 次発酵。翌秋に収穫したモストを加えて（蔗糖は加えない）瓶内 2 次発酵。20 ヶ月シュールリー熟成。

【試飲レポート】

以前の 50 mesi の強烈さではなく、フラッパートのフレッシュさも残している 20 mesi は食前から食中まで使えます。高い酸度と強烈なミネラルを持っていますのでシャンパーニュのように硬質！

＜＜予約受付＞＞

5 月 15 日予約締切

5 月 19 日割当数確定/5 月 26 日出荷開始予定

ご予約希望数をご記入頂き、以下のメールアドレスまで送信下さい

order@inagakishoten.com

御社名

ご担当者様

メールアドレス

納品希望日

【ご注意下さい】

- ◎ 納品希望日を必ずご記入下さい。
- ◎ 割当数が決まり次第、ご記入頂いたメールアドレスにご連絡致します。
- ◎ 割当数がロットに満たない場合はご調整をお願い致します。

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