

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
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し上げ、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。



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



生産者紹介カタログ & 最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！



稲垣商店

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR23	Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラッパート 	2023	赤	750	3,900	○
栽培醸造	【品種】Frappato 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。1haあたり5,000本の密植。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。	今の状態	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？（2025/04）			
CSNL23	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ルーポ	2023	赤	750	3,800	○
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola 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。1haあたり5,000本の密植。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。	今の状態	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。（2025/04）			
CSPR22	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2022	赤	750	5,200	▲
栽培醸造	【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アで行う（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。	今の状態	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ア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。（2025/04）			
CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア 	2022	赤	750	5,200	○
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 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り、ミネラルを多く含む水分を保っている。一部、混植。野生酵母で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。	今の状態	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。			
CSCF21	Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	2021	赤	750	6,800	▲
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 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ので最も表現力が高い畑として昔から注目されてきました。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。	今の状態	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、今飲んででも十分美味しい。（2025/04）			
CSRM22	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ	2023	白	750	4,600	○
栽培醸造	【品種】50% Grillo, 50% Insolia デッラ・フォンタナとバストニカ地区の葡萄を使用。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。澁と共に8ヶ月コンクリートタンクで熟成。	今の状態	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。（2025/04）			
CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ 	2022	白	750	5,500	○
栽培醸造	【品種】Grecanico 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アで発酵。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澁と共にアンフォアで12ヶ月間熟成。	今の状態	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。（2025/04）			
CSZB23	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッボ	2023	白	750	5,800	完売
栽培醸造	【品種】Zibibbo(Moscato) 友人のマルサラの畑に育つジビッボ（モスカート）。標高は12mで海に近く、ヴィ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、アンフォアに投入。果皮ごと野生酵母のみで発酵。醗酵終了後、1度移し替えて、果皮、種子もそのままアンフォアで9ヶ月間熟成。	今の状態	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。（2025/04）			
CSMC21	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	2021	赤	750	6,500	▲
栽培醸造	【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アに注入。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。	今の状態	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！（2025/04）			