

LAMORESCA

標高 480m ! 山のシチリアワイン

何かが違うラモレスカ

ラモレスカは何が特別なのか？



シチリアは海のワイン

海に囲まれたシチリア。山のイメージのエトナでさえも海に近く、海の影響を強く受けま
す。チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア、ファロ、ノ
ート、マルサラ。どこも海洋性気候の影響を
受け、標高も 100m 程度。

ラモレスカは山のワイン

ラモレスカが位置するサン・ミケーレ・ガンザリアはシチリアの中央部、チェラスオーロ・ディ・
ヴィットリアから 40km 内陸に入った標高
480m の山。海洋性ではなく、大陸性気
候で昼夜の寒暖差が大きいです。栽培さ

れる品種はフラパート、ネロ・ダーヴォラ、そしてヴェルメンティーノ。全て海洋性気候の産地で栽培される品種と同じです。これらの品種を大陸性気候の山の上で栽培、醸造しているのがラモレスカなんです。ですから、一般的なシチリアワインともシチリアオイルとも個性が異なっていて、他のどの産地とも似ていない独自のワインが生まれるのです。

【大陸性気候】

- ・標高高く冷涼
- ・昼夜の寒暖差大
- ・山の乾燥
- ・石灰、粘土

葡萄は寒暖差と乾燥により引き締まり、凝縮します。ワインは大きな骨格とストラクチャーを得て、力強い構成力と複雑性のある味わいになります。

【海洋性気候】

- ・標高低く温暖
- ・昼夜の寒暖差小
- ・海の湿気
- ・砂質

葡萄は比較的早く成熟し、果実と香味成分を充実させます。凝縮感は中程度で華やかで軽やかなスタイルになる事が多い。



LAMORESCA

標高 480m ! 山のシチリアワイン

今年はクランベリージュースみたい！

Lamoresca Rosato 2024

参考上代：4,500 円

ラモレスカ・ロザート

入港本数：300 本



品種： 40% Frappato, 50% Nero d'Avola, 10% Moscato
格付け： IGP テッレ・シチリアーネ ロザート
初ヴィンテージ： 2016 年
アルコール度数： 13%
収穫時期： 9 月中旬
土壌： 砂質土壌
醸造： 野生酵母のみで発酵。垂直型のティーニ（発酵槽）で 3～4 時間の果皮浸漬の後、すぐにソフトプレスで圧搾。ステンレスタンクで 6 ヶ月間熟成後、ノンフィルターでボトリング。

【フィリップからのコメント】

私達のロザートはシチリアのスタイルを体現する伝統的なブドウ品種のブレンドです。フレッシュで地中海らしい風味に溢れています。フラッパートとネロ・ダーヴォラの組み合わせが軽やかさと骨格をもたらし、少量のモスカートが繊細でフローラル、少しエキゾチックなニュアンスを加えます。リラックスした時間のアペリティフにも良いですし、魚介料理との相性も抜群です。2024 年はクランベリージュースのようなフレッシュで楽しい味わい！

標高 480m 山のチェラスオーロ・ディ・ヴィットリア

Lamoresca Rosso 2024

参考上代：5,800 円

ラモレスカ・ロッソ

入港本数：420 本



品種： 55% Frappato, 40% Nero d'Avola, 5% Grenache
格付け： IGP テッレ・シチリアーネ ロッソ
初ヴィンテージ： 2006 年
アルコール度数： 13%
収穫時期： 9 月末～10 月初旬
土壌： 粘土質および砂質土壌
醸造： 垂直型のティーニ（発酵槽）で 30 日間果皮と共にマセラシオンを行い、温度管理や培養酵母の添加はせず、1 日に 2 回手作業で果帽を押し下げます。25 年使用のスラヴォニア産オーク製円錐形大樽で熟成。ノンフィルターでボトリング。

【フィリップからのコメント】

ラモレスカ・ロッソはネロ・ダーヴォラとフラッパートという、チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG 近郊の私達の地域に典型的な 2 つのブドウ品種をブレンドして造られます。初めてのワインであり、この 2 品種の完璧な融合です。ネロ・ダーヴォラが力強いボディと引き締まったタンニンを与え、フラッパートの赤いチェリーのような果実味がそれを柔らかく調和させます。チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアは海の影響を受けますが、ラモレスカ・ロッソは山の影響を受けます。

LAMORESCA

標高 480m ! 山のシチリアワイン

標高 480m 山のヴェルメンティーノ

Lamoresca Bianco 2024

参考上代：5,800 円

ラモレスカ・ビアンコ

入港本数：420 本



品種： 100% Vermentino
格付け： IGP テッレ・シチリアーネ ビアンコ
初ヴィンテージ： 2009 年
アルコール度数： 12.5%
収穫時期： 9 月初旬
土壌： 粘土質土壌
醸造： 垂直型のティーニ（発酵槽）で 2 日間果皮とともにマセラシオンを行い、温度管理や培養酵母の添加はせず、1 日に 2 回手作業で果帽を押し下げます。大きなスラヴォニア産オーク製円錐形大樽で熟成。ノンフィルターでボトルング。

【フィリップからのコメント】

ラモレスカ・ビアンコは地中海沿岸でよく栽培される典型的な品種ヴェルメンティーノから造られます。海に近い島の環境でよく育つ葡萄ですが、珍しく標高 480m の山奥の畑に 2006 年に株仕立てで植えられました。粘土質土壌の影響で、ワインにはほのかな塩味が生まれます。しっかりとした骨格を持ち、長期熟成タイプの白ワインです。2024 年は凝縮して果実の甘味とタンニンがバランスします。

3つの土壌と3つの品種、この土地の全て

Elsa 2022

参考上代：7,800 円

エルザ

入港本数：120 本



品種： Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Frappato
格付け： IGP テッレ・シチリアーネ ロッソ
初ヴィンテージ： 2019 年
アルコール度数： 14%
収穫時期： 10 月上旬
土壌： 粘土質、砂質、石灰質
醸造： 垂直型のティーニ（発酵槽）で 5 日間マセラシオンを行い、温度管理や培養酵母の添加はせず、1 日に 2 回手作業で果帽を押し下げます。コンクリートタンクで 1 年間休ませた後、自社セラーでさらに 2 年間瓶内熟成。

【フィリップからのコメント】

3つの異なるテロワールで育つ3つの品種をブレンドして、この地域の複雑性を最大化するという試み。ネッロ・マスカレーゼは硬く塩分を多く含む粘土質土壌で育ち、フラッパートは香豊かな砂質。ネロ・ダーヴォラは厳しさを得る事ができる石灰質土壌で栽培されています。その結果、タンニンがしっかりとした、高いアルコール度数を持つ非常に凝縮感のあるワインとなります。自分達のワインで最も優れた熟成ポテンシャルがあると考えています。

LAMORESCA

標高 480m ! 山のシチリアワイン

古い樹の複雑性と若い樹のスパイシーさ、フレッシュさ

Extra Vergine di Oliva "Argilla"

参考上代：5,600 円

エキストラ・ヴェルジネ・ディ・オリーブ・アルジツラ 500ml

入港本数：360 本



地域：シチリア島 サン・ミケーレ・ディ・ガンツァリア
品種：モレスカ、ノチェッラーラ・エトネア、トンダ・イブレア
ビアンコリツラ、オリアローラ・メッシネーゼ、レウコレア
樹齢：樹齢 200 年の古木と 20 年の若木。6 つの品種。
収穫時期：10 月上旬～中旬
搾油方法：収穫から 6 時間以内に低温圧搾
製造：アルジツラはエルサ渓谷周辺の丘陵地で何世紀にもわたり育まれてきたシチリアの伝統的なオリーブ品種をブレンドして造られる

エクストラバージン・オリーブオイルです。200 年の古樹と若々しい 20 年の樹を組み合わせることで、古木ならではの複雑さと深み、若木の持つフレッシュさと明るさが調和したオイルになるのです。これがこのオイルを特徴づけています。オリーブは手摘みされ、香りを最大限に保つために 6 時間以内に地元の搾油所で圧搾されます。その結果、鮮やかなグリーンの色合い、フレッシュハーブ、トマトの葉、アーティチョークの強い香り、そして高品質なシチリア産オイル特有の心地よいピリッとした辛みを備えた生き活きとしたオイルに仕上がります。

【フィリッポからのコメント】

粘土質にシルトと砂が層を成す土壌なのでオイルに独特の塩味とミネラル感を与えます。また、古いオリーブ樹と若いオリーブ樹の個性を合わせる事でフルーティーさとスパイシーさの絶妙なバランスが癖になる味わいを実現しています。日常使いにも、高級料理の仕上げにも重宝するでしょう。

【お薦めの使い方】

シチリアの伝統的な料理との相性が抜群なんです。グリル野菜、カポナータ、パーネ・クンツァート（パンの前菜）、フレッシュリコッタ、野草のミネストローネ、完熟トマトにオレガノと海塩をふったものなどに最適です。また、パスタ・コン・レ・サルデヤやグリルした魚料理に少しだけかけると、香りが一層引き立ち、料理の格を上げてくれます。



◀ 白いオリーブ、古代品種レウコレア

非常に希少な品種で熟しても果皮は真っ白。歴史的には、皇帝の聖なるオイルとして、またギリシャ正教の多くの宗教儀式において使われていたことが知られています。