

C O S M O J U N



ラ マ ッ タ
La Matta 2011 ス プ マ ン テ イ ン テ グ ラ ー レ
Spumante Integrale

カーセ・ピアンケ
Casebianche

このワインを飲んだ時の衝撃が今も忘れられません。
イタリアにこんな凄いスパマンテが存在する何て ♪☆☆☆☆♪

最初に言った言葉が「すみません日本向けに何本ワインを譲って貰えますか…」



このワインとの出会いは今年2012年4月26日、イタリア・ペローナで毎年行われるナチュラルワインのサロンで目に飛び込んで来ました。

うちの会社はフランス中心で、ここやっと2~3年イタリアにも時間が掛けられるようになった矢先でした。そこでいくつかの新しい生産者と出会い、今年からいくつかのワイナリーが日本に初上陸しますが、その中でもウルトラー押しの生産者です。ナポリで有名なカンパーニャ州、ここはたった16%しか平地でなく、34%山地、50%が丘陵地で土地はどちらかというと痩せております。その代表白葡萄品種フィアーノ種100%で作ったスパマンテです。

持ち畑5.5haの中にフィアーノは2つの畑に植えられております。

1つは4000本/haのGrande畑、もう1つは5000本/haのBiancanuova畑、グランドの葡萄70%、ピアンカヌオヴァから30%の葡萄を使用しました。

どちらも粘土石灰質の素晴らしい畑で、1998年と2006年の植えました。

どちらもブルゴーニュと同じギオ仕立です。畑はバイオダイナミックを取り入れた自然農法、酸味を残す為に8月に収穫した葡萄ジュースをそのまま単純に発酵させます。当然濾過や清澄作業は行いません。発酵が落ち着いた頃、ジュースだけを低温で取っておいたマストを入れ、ボトルに入れそのまま春迄寝かせるのです。たったそれだけでこんなに素晴らしいワインの出来上がり。まるで魔法です。葡萄ジュースを入れるなんて…普通は逆算して慎重に計算しますが、彼は感で行うとの事。幸運の神様が付いているとしか思えません。

それもかなり強運な♪4月20日地点のアルコール度数11.73%、生産量はたったの2500本です。これを飲んだ時にはもう吃驚どころではありません。

蜂蜜のようなとろける香にナッティーの香ばしさ、ついでにスパイシーなのです。超居心地の良い泡でのご馳走をいつまでも渋くしびれさせ、文句のつけどころがないのです。やったね~!! このワインと出会っただけでもヴェローナ迄行った甲斐があったというものです。このワインとの出会いは財産です。

C O S M O J U N



2010年に1000本だけ作り、ニューヨークで大ヒット!!! イタリアより先にアメリカで有名になっちゃいました。なので2011年はその倍以上のワインを仕込みましたが、もう予約で大変です。それを聞いて「日本向けに何本大丈夫ですか…」と言ったのは本当に素直な質問ですよね〜…。

最初は300本だけなら、それを押しに押しまくり600本迄可能にしました。

が、実際入港したのは540本、最終的に1割足りなくなっただけです。

もっともっと欲しかったのですが、これでも初回の取引で **540本も** 買ったのです♪なので急がれて下さ〜い。騙されたと思って買って下さい。

多分、今月の新着で一番先に無くなるのは間違いなしですから…。

(2012.4.26 イタリアサロンにて)

<内緒話>

「私も同じようにスプマンテを作ったけど貴方のように上手に出来なかったのです。」「簡単だよ、仕込みの時にう〜んと温度を低くするんだ」

「うちはロワールで温度には敏感に気を付けているけど…」「うちには大きな冷蔵庫があるんだ」と片目をつぶって教えてくれました。