

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。今月の新入荷としてご案内させていただきました Colle San Massimo コッレ サン マッシモ。今年も極少量生産のキュヴェがございます。全体へのご案内することが出来ず、大変恐縮ではございますが、日頃より愛顧いただいている酒販店様に限定してのご案内とさせていただきます。入荷数が少なく、皆様にはご迷惑をおかけし申し訳なく思いますが、どうかお付き合いいただけますと幸いです。

★ 10/10(木) 締切 10/15(火)より順次出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

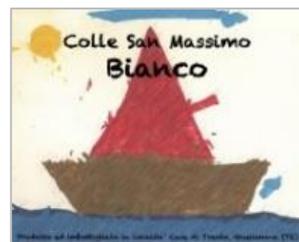
アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

今年も「Bianco22 ピアッコ」が入荷しております。少しずつ生産量は増えておりますが、今年の入荷は 300 本となります。また、「少ない白ブドウを補うため」として、2022 年より隣接する畑を借り、そのブドウで造り始めた「Bianco Affianco22 ピアッコ アッフイアッコ」、そしてメーノロッソを压榨した際、残ったヴィナッチャをより強く搾り切ったモストで造ったワイン、「Seconda Mano22 セコンダマーノ」と、2 つの実験的なキュヴェも合わせてご紹介させていただきます。

★ Bianco2022 ピアッコ 《新ヴァンテージ》

白ブドウの畑があまりに少ないため、毎年 200 本程度しかもらえなかったピアッコ。エンリーコから嬉しいニュースがあり、「少し畑を増やしたから、生産量が増えたよ!」、と聞いたのですが、増えたのはたった 1 畝のみ、。0.1ha にも満たないことに愕然とさせられました(汗)。という事で今年は少し増えまして 300 本程度の入荷となります。

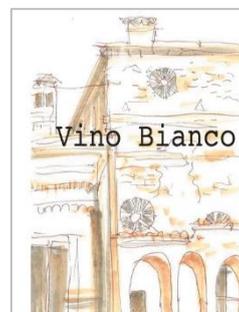
2022 年は猛暑でありながら、乾燥などの影響が出なかった良年。果皮が強く成熟したこともあり、これまでで最も長くマセレーションを行ったヴァンテージ。約 1 週間果皮とともに醗酵を行い、压榨後セメントタンクの中で醗酵を終えます。十分な色素と力強いタンニンが新鮮に感じます。果実的な丸みと柔らかさ。毎年思いますが、生産量の少なさが本当に悔しいワインです。



★ Bianco "Affianco" (22) ピアッコ "アッフイアッコ" 《新アイテム》

少なすぎる白ワイン問題、。エンリーコ自身も「自分たちが飲む白ワインが足りない、、、」と嘆くほど(笑)。そこで自分の畑の隣にあるトレッピーアノーアブルツォエーゼの畑。ご近所さんが個人所有する 0.2ha 程度の小さなブドウ畑ですが、自家消費用ワインを造る目的として 2022 より借り始めました。樹齢は 30 年程度と古く、仕立ては決して高品質なブドウを収穫できるものではありませんが、自家消費 & 少し日本向けに、という事で収穫 & 醸造。

通常のピアッコは、近年果皮とともに醗酵を行っていることもあり、こちらのブドウではあえてマセレーションは行わず 1 晩のみ。果汁だけの状態で醗酵を行っています。ブドウのポテンシャルやタイプの違いはありますが、やはりエンリーコがゆっくりと時間をかけて造るワインだけに、果実の柔らかさや飲み心地、やはりコッレサンマッシモらしい味わいとなりました。



★ Seconda Mano22 セコンダマーノ 《新アイテム》

メーノロッソを造るうえで、色調が出過ぎないように早い段階で压榨。強くプレスすると色が濃くなりすぎてしまうので、絞りを終わったヴィナッチャには、まだモストがある程度残った状態。以前はヴィナッチャのまま、ロッソのタンクに加えていました。2021 年の収穫の際、このモストの可能性について考えていた彼。「確かにロゼのように仕上げるには、アントシアニンやタンニンを抑えなければいけない。ただこの最後に絞り切ったモストには、単なる色素やタンニンだけではない、ブドウとしての重要な部分が入っていると感じる」、そう話していました。そこで 2022 のメーノロッソからは、この「2 番搾り」を加えることで、「ロゼではなくチェラスオーロ」としての立ち位置を、さらに明確に持たせることができる、と考えました。

ただ、全部入れてしまうとやはりまほ赤ワインになってしまうので、別の容器で熟成を行いボトル詰め。素敵なエチケットは、奥さまの Springs が描いたもの。通常のロッソとは明らかに違う質感と染み出すような果実、そしてどこか力の抜けたような自然体の味わい。それだけブドウ自体のポテンシャルが高いことの証明なのでしょうが、ヴィナッチャの最後の搾りきっただけのワインとは、到底思えない味わいに本当に驚かされます!

ただ、残った部分で造れる量は当然ながら少なく、。入荷数は本当に極僅かとなります。3 キュヴェそれぞれ少量ずつで申し訳ありませんが、ご興味を持っていただけましたら非常にありがたいです!



《少量入荷 & 限定案内》

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★ Bianco ピアッコ 《新ヴァンテージ》	22	白	750ml 300 本	¥3,800	トレッピーアノー 70%/バッセリーナ 25%、マルヴァジアア 5%。収穫後、除梗し約 1 週間、果皮とともに醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵を終え、そのまま 6 か月熟成。十分な色素とほのかなタンニンが新鮮に感じます。凝縮や力強さを感じながらも、果実的な丸みと柔らかさ、抵抗なく染み込むかのような優しい味わい。
★ Bianco Affianco ピアッコ アッフイアッコ 《新アイテム》	(22)	白	750ml 240 本	¥3,600	トレッピーアノー 100%。樹齢 30 年。隣接するテンドーネ仕立てのブドウ畑を借り栽培 & 収穫。収穫後、除梗し 1 晩果皮とともにピジャージュシ、翌日に压榨。セメントタンクにて醗酵。そのまま 6 か月熟成。ピアッコが少なすぎるため、知人の畑を借り、自家消費 + α として始めて醸造。軽やかでいて柔らかい、通常のピアッコとは異なるやさしさ、軽やかさを感じる白。
★ Seconda Mano セコンダマーノ 《新アイテム》	22	淡赤	750ml 120 本	¥4,200	モンテプルチアーノ 100%。樹齢 40~50 年。粘土質土壌。メーノ ロッソを醸造する過程で、早い段階で压榨したヴィナッチャをさらに強い力でプレスし、一晩かけて压榨。セメントタンクにて醗酵・熟成。やや薄い色調でいて、柔らかくもしっかりとした甘いタンニン。柔らかい酸と飲み心地、疲れを感じない日常を彩るテーブルワイン。