

新発売

食文化と共に歩んできた、
エノテカ・ピンクオーリの元ソムリエが造る
お店のメニューに是非加えて頂きたいマルケのワイン

セルヴァグロッサ ムスケン 2008



セルヴァグロッサ ～食文化と共に歩んできた生産者～

「セルヴァグロッサ」とは、この辺りの土地の呼び名で「大きい自然のまま（野生）の土地」という意味。大昔ここは樫や楡の木で覆われていました。

幼い頃からこのマルケ州ペーザロ地区で育ち、深く「食」と関係した環境に囲まれてきたタッディ兄弟2人が2001年から始めたワイナリーです。

彼らは「最近、まるで試飲のためのワインが多い。私達にとってワインとは、試飲するものではなく食と共にあるものなのです。」と語ります。

「食に寄り添う上品さ、食を壊さない繊細さ」

そういうワインを目指すことは彼らにとってごく自然なことでした。

「ムスケン」はセルヴァグロッサのベースワイン。

魚料理にも合わせられる、オールラウンドな赤。

気軽においしく飲むことができ、魚料理にも合わせることの出来るワインとして造られました。

価格も手頃で、毎日楽しめるベーシックワインです。

ミシュラン3つ星レストラン「エノテカ・ピンクオーリ」の 元ソムリエの弟と、料理人出身の兄



アレックスandro氏とアルベルト氏

弟のアルベルト・タッディは、高校時代からワインに興味を持ち、何と21歳のときにソムリエ資格を取得。2年後には、世界的にもトップクラスのワインコレクションをもつミシュラン3つ星レストラン「エノテカ・ピンクオーリ フィレンツェ」に入りました。

非常に向学心に溢れた彼は、何とエノテカ・ピンクオーリでソムリエとして8年間従事しながら、フィレンツェ大学の醸造科でも醸造学を習得。また半年間休暇をとり、カリフォルニアのロバート・モンダヴィにてブレンド研究部門に参加。ワインに対する造詣を深め、将来のワイン造りを見据えた活動をしてきました。

エノテカ・ピンクオーリで世界中のトップ・シェフと触れ合う中で、サービスマンとしての名前も世界的に知れ渡った彼は、ニューヨークのレストランからの引き抜きを受け、今はワイン造りの間をぬってNYに滞在。サービス責任者を務めています。「食の現場に身を置くことは、ワイン造りににとって必要なことだ」とアルベルトは考えます。

3歳年上の兄アレックスandroは、ペーザロで常にカンティーナを守る存在。料理学校を卒業後、レストランで働いていた彼は、料理からワインづくりの道へと進んできました。この兄弟二人にとってワインは「食」と共にいつもそばにあったのです。

ちなみにタッディ兄弟の両親も深く食とかかわりを持ち、父はイタリアの五大血統牛の一つ「ボビーノ種」の鑑定士、母は地元でも有名な料理上手。毎日違う料理をつくっても1年では足りないというくらいのレシピをもち、60歳を越えた今も地元の人気食堂からのリクエストで働いています。

まさに「食」と共に歩んできた家族なのです。

「Muschén (ムスケン) = 小バエ」!?

とてもユニークなアルベルトさんがまだ幼い頃、お祖父さんがあだ名として付けた名前をワインへ名付けました。幼少期のアルベルトさんは腕白で、まるで小バエのようにこっちへ行ったりあっちへ行ったり、飛び回っていたのだとか。ちなみに方言らしいのですが、アルベルトさんはお祖父さん以外から聞いたことないそうです。



2007年と2008年のヴィンテージ

2007年は香りの凝縮度が高いワインとなっています。味わいはボディがあり、飲み疲れるような重厚な物でなく心地よい程度です。酸がしっかりとっているため、魚料理(煮込みなど)も合わせる事ができます。黒イチゴの香りが感じられるのは、メルローからのものです。

2008年は2007年と天候の進行が少し似ています。7月に少し降雨があり、その後は晴天が続きました。9月第1週に少しの雨がありましたが、健康で完璧な収穫を行うことが出来ました。2007年と比べると、よりフローラルでクローブやアニス、スパイス的な要素が感じられます。トマトベースにした肴の煮込みやソフトチーズ、サラミと合わせると、なかなかの好相性です。

コンセプトは・・・

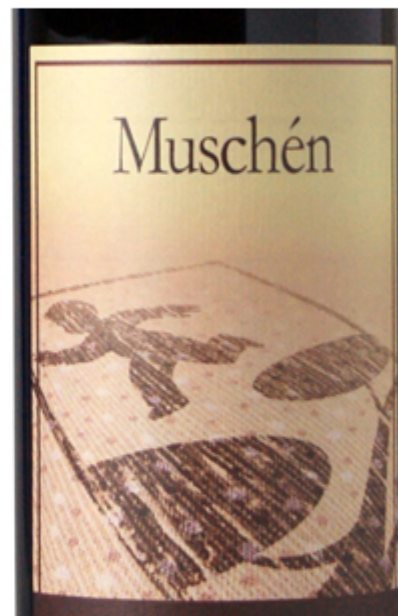
「魚料理とも相性がよく」「日常的に美味しく飲める」「価格も嬉しい」ワイン

セルヴァグロッサ
ムスケン



Selvagrossa

- マルケ I.G.T.
- ブドウ品種：サンジョヴェーゼ60%、メルロー30%、カベルネ・フラン10%
- 生産本数：約13,000本
(畑の情報)
- ポジション：南西向き、標高150~200m
- 土壌：1粘土、泥土、砂質(石灰は非常に少ない)
- 樹齢：6~25年
- 栽培面積：カベルネ・フラン1ha、メルロー1ha、サンジョヴェーゼは0.5haが古い畑、1.5haが新しい畑
(醸造・収穫)
- 収穫：手摘み
- 醗酵：ステンレス・タンク/主醗酵後、ステンレス・タンクにてマロ・ラクティック醗酵
- 熟成：ステンレス・タンク熟成 3~4ヶ月間/瓶熟成 6ヶ月以上
- 味のタイプ：赤・ミディアムボディ
- 容量・入数：750ml×12本入



【2008年】

品番：640805 バーコード：4997678408053

希望小売(税別)：2,000円

【2007年】

品番：650762 バーコード：4997678507626

希望小売(税別)：2,000円