



アルタ・モーラ エトナ・ビアンコ 2015年

Alta Mora Etna Bianco

DOCエトナ

品種：カッリカンテ主体、その他固有品種数種
希望小売価格：2800円／問い合わせ先：フードライナー



生産者

クズマーノ Cusumano

祖父の代からバルクワインを生産していたが、2000年、シチリアワインの品質・知名度向上のために、孫であるアルベルト（写真）とディエゴ兄弟が、自社ブランドのワイン造りを開始。初リリースの00年より国内の賞を獲得し、シチリアを代表する生産者として注目されている。

* 瓶詰めされていないワインで、主に原料として取引される



宮嶋 勲がフォーカス

大ブームのエトナのワインは確かにほかにはない唯一の個性を持っています。この白ワインは力強い酸と火山性のミネラルが魅力です。エネルギーに満ちた味わいで、塩っぱい余韻がいつまでも続きます。

勢いのある酸と強いミネラル

宮嶋 エトナはイタリアの南部、シチリア州に位置しながら、標高が600〜1000メートルと非常に高く、イタリアの中でも特殊なテロワールを持つ地域です。北部の冷涼なニュアンスの中に太陽の日差しが感じられる、

スクにスモーキーで、強いミネラル、ハーブも感じますね。一方味はポリウム感があってふくよか。パワフルな力強さを感じます。この抑制された香りとポリウムミューな味のギャップはフランスワインには見られない、イタリ

全く異なります。非常にきれいな造りで、とても驚きました。矢野 エニシタやセラニウムなどのフレッシュハーブとタイトな酸が印象に残ります。宮嶋 このワインの主体となっているカッリカンテもほとんど第1

今注目されているワインです。

矢野 はつきりとシチリアの太陽を思わせる、かすかなトロピカルフルーツの香りを感じるのが面白いですね。エトナビアンコにはとても酸が強烈的なものもありますので、このクズマーノはバランス良く親しみやすく仕上がっていると思います。

アならではのですね。

谷 そうですね。バイナップルのような甘く成熟した果実に灰由来の独特な強いミネラルやハーブが感じられ、味わいはドライで酸味が豊かです。この「アルタ・モーラ・エトナ・ビアンコ2015年」は、私がシチリアワインに抱いていた、ポリウムのある果実の濃厚な味わいという認識とは

アロマを感じない品種です。マロラクテック発酵が起きないほど、酸が非常に強い品種で、リンゴ酸の比率が高いのが特徴です。昔は赤ワインに入れていました。エトナは標高が高く、冷涼ながらも南の太陽をたっぷり受け、厚みのある独特の個性をはくくみます。そのコントラストがとても魅力的です。