



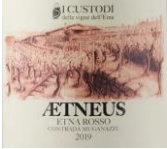
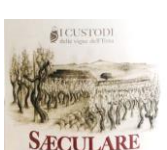


I Custodi イ・クストーディ



カタリーニャ出身のオーナー、マリオ・パオルーツィが、2007年に立ち上げたワイナリー、イ・クストーディ。若くしてエトナ山の赤ワインに心惹かれるものがあったが、醸造家サルヴォ・フォーティと出会い、エトナワインへのめりこんでいった。エトナ山の北部に赤ブドウ、東部に白ブドウ、合わせて11.8haのブドウ畑を所有しており、栽培はサルヴォ率いる、イ・ヴィニエーリの栽培家グループに委ね、醸造もサルヴォがコンサルタントとしてかかわっている。マリオはエトナで生まれ育ったわけではないが、サルヴォの考えに深く共感し、伝統的なそしてクオリティーワインを造るためには、ブドウはアルベレッコ仕立てであるべきだと、強く信じている。彼はモガナッツィのワイナリーの建設（2016年）の際に、そこにすでにグイヨー仕立てで畑が植えられていたブドウ樹をすべて引き抜き、アルベレッコへと仕立てるべく、植え替えてしまった。それだけ彼の、エトナの伝統への思いは強い。

○Etna Bianco - Aedes エトナ・ピアンコ エデス				
	煙 品種：カリカント主体、グレカニコ、カタラット、ミネッラ 植樹：2000年代 位置：650m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造 ステンレスタックで醗酵 ステンレスタックで6カ月熟成	備考 伝統的にはエトナ山の北斜面には赤品種が植えられてきた。東斜面の海側は温気が多く、日照時間が少ないことから、白品種が植えられることが多い。しかし北斜面でも古い畑には常に白品種を含む様々な品種が植えられ、日常酒となってきた。 エデスはカリカントを主体に、それ以外の白品種を混植混醸しており、日照時間も多いため酸は低く果実味が強く早く楽しめるよう醸造しているため、家（＝ラテン語でAEDES）の常備ワインとしてもぴったり。	
○Etna Bianco - Ante エトナ・ピアンコ アンテ				
	煙 品種：カリカント主体、グレカニコ/ミネッラ10% 植樹：2000年代 位置：750m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造 ステンレスタックで醗酵 ステンレスタックで1年間熟成	備考 伝統的に、エトナの北側斜面は赤品種。海より、カタリーニャよりの、東斜面に白品種カリカントは植えられている。ネレッコ・マスカレーゼだけでなく、カリカントももちろんアルベレッコ仕立てである。 カリカントのミネラルの印象と酸を基調に仕上げていく。	
○Etna Bianco Superiore - Imbris エトナ・ピアンコ・スペリオーレ インプリス				
	煙 品種：カリカント 植樹：2000年代 位置：900m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造 ステンレスタックで醗酵 ステンレスタックで18か月間熟成 その後少なくとも24か月間瓶熟成	備考 伝統的に、エトナの北側斜面は赤品種。海より、カタリーニャよりの、東斜面に白品種カリカントは植えられている。ネレッコ・マスカレーゼだけでなく、カリカントももちろんアルベレッコ仕立てである。 オーナーのマリオやコンサルタントのサルヴォが、東斜面で最上と考えるミロ村のコントラダ・カゼッレ地区の畑で、その雨の多さからインプリス（＝雨の申し子）と命名。 醸造面では基本的には、アンテと一緒にだが、瓶詰前と瓶詰後により熟成期間を設けた、長期熟成タイプのワイン。	
○IGT Terre Siciliane - Vinjancu テッレ・シチリアーネ ヴィヌヤンク				
	煙 品種：カリカント、リースリング・レナノ、ゲヴェルツトラミネール、グレカニコ、ミネッラ 植樹：2005年 位置：1,200m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造 ステンレスタックで醗酵 ステンレスタックで熟成	備考 エトナ山の海拔1200mに0.4haの小さな畑に、混植された、フランス系品種とエトナの品種。山を散策中に偶然、行きついた、居心地の良い場所があり、ここで、ブドウを栽培したらどうなるのだろう、という純粋な疑問から、サルヴォ自身が2005年に植樹。しかしエトナ系品種では、果実が熟すことのまずない、高標高であったので、試しに早熟で、比較的未熟でもアロマティックなフランス系品種を選んで植えてみた。 もともとイ・ヴィニエーリのワインとして醸造されていたが、2013年から2017年まで、I Custodi所有となった。 が、醸造コンサルタントは変わらず、サルヴォなので、当時のままのラベルで出している。 ブドウ品種の割合は、フランス品種が70%、エトナ品種が30%ほど。	
●Etna Rosso - Pistus エトナ・ロッシ ピストゥス				
	煙 品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カップッチョ 植樹：2000年代 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造 ステンレスタックで1週間マセレーション セメントタンクで15か月間熟成	備考 ピストゥスとは足でのピジャージュを意味するエトナの方言だが、実際にイ・クストーディのワインをそのように醸造しているわけではない。 モガナッツィ区画に建てられた、ワイナリーの周りの若木からのワインで、抽出も濃くなく、セメントタンクでの熟成も短いエントリーレベルのワイン。モガナッツィの区画自体は、当主のマリオが、ここでワインを造りたいと思わせるほどの、良い区画で、エントリーレベルのワインであっても、すべてアルベレッコで仕立てられている。	

	<p align="center">● IGT Terre Siciliane Rosso - Nerello Cappuccio テッレ・シチリアーネ・ロッソ ネレッコ・カッブッチョ</p>		<p>備考</p> <p>ネレッコ・カッブッチョは伝統的にはネレッコ・マスカレーゼと同じ畑に混植され、補助品種として混醸されてきた。単一品種や、マイナー品種への注目が高まる中、ネレッコ・マスカレーゼの弟的な立ち位置とされてきたネレッコ・カッブッチョにスポットライトをあてたワイン。 ネレッコ・マスカレーゼに比べるとタンニンが少なく、果実味も控えめな、落ち着いたスタイルのワインに仕上がっている。</p>
畑	<p>品種：ネレッコ・カッブッチョ 植樹：2000年代 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで25-28℃で約1週間醗酵 ステンレスタンクで6か月間熟成</p>	
	<p align="center">● Etna Rosso - Aetneus エトナ・ロッソ エトネウス</p>		
畑	<p>品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カッブッチョ 植樹：1900年代以降 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで2週間醗酵 500L樽で24か月間熟成</p>	
	<p align="center">● Etna Rosso Riserva - Saeculare エトナ・ロッソ・リゼルヴァ セクララーレ</p>		<p>備考</p> <p>エトナ山北斜面の歴史的な区画、フェウド・ディ・メッツォの中の特に高樹齢のブドウを選ぶ。新樽も1/3使ってはいるが、3年間の樽熟成の後に、3年間の瓶熟成も行っているので、しつこさは無く複雑な構成要素の1つとなっている。</p>
畑	<p>品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カッブッチョ、アリカンテ、その他 植樹：1770(推定)-2020年の混植 位置：600m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌、ミネラルが非常に豊富</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで25-28℃で12日間発酵 少なくとも36か月間樽熟成、その後36ヶ月瓶熟成 熟成には約2/3が古樽、1/3が新樽を使用する</p>	