

CASCINA SARIA

カッシーナ サリア



バルバレスコの東にあるネイヴェの丘、標高350mに位置するカンティーナです。創業者でオーナーのジョヴァンニ・アブルツォ氏は、南イタリア、カラブリア出身。現在75歳。当時、非常に貧しかったアブルツォ氏は、進学をあきらめ、着の身着のまま、兄と一緒にピエモンテに移り住みました。農業に従事し、色々な農作物を作っていましたが、葡萄造りを得意としていた氏は、1970年にバルバレスコのネイヴェの丘の上、カノーヴァに7haの葡萄畑を購入し、カッシーナ・サリアの歴史が始まりました。その昔、この場所は「サリア (Saria)」と呼ばれていました。ピエモンテでは土地や家に呼び名をつける慣習があり、その名残をカンティーナ名に付けました。葡萄を大手ネゴシアンに長く販売していましたが、1999年から瓶詰のスタートを開始しました。

エノログなど、コンサルタントには一切頼らずに、自ら試行錯誤を繰り返しながら、少しずつワインを磨き上げてきました。カラブリアから追いかけてきた夫人との間に2男2女をもうけ、現在は、高齢でありながらもまだまだ現役の彼は、長男フランチェスコとワイン造りに邁進、そして次男アレッシンドロは醸造学校を間もなく卒業後、カンティーナに参加する見込みです。次女マウラは広報・マーケティングを手掛けています。

現在、15ヘクタールを所有。そのうち、バルバレスコのネイヴェ・カノーヴァに13ヘクタールを所有。その他には、バルバレスコの北東、カスティリオーネ・ダスティとカスティリオーネ・デッレ・ランツェに合わせて2ヘクタールを所有しています。すべてを自社畑からのぶどうで賄い、品質のそぐわないものはすべて売却するほど、徹底した栽培を行っています。

アブルツォ氏が築き上げたカッシーナ・サリア、次の世代に引き継ぐ準備が整い始めました。



ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Langhe Arneis "Le Rune" D.O.C.

ランゲ アルネイス “レ リュヌ”

アルネイス100%。バルバレスコ・ネイヴェのカノーヴァの自社畑。シングルグイヨ。密植率4500本/ha。砂質と粘土質。標高約350m。ソフトプレスし、低温で12時間 静置して澱引き。選別酵母を加え、18°Cで約15日間アルコール発酵。温度管理しながらステンレスタンク熟成。「レ・リュヌ」とは、エトルリア時代の本のタイトル。

2015	750/12	¥2,200	4986504 121433	2130595-3565
2016	750/12	¥2,200	4986504 121433	2130596-4706



Barbera d'Asti "San Lorenzo" D.O.C.G.

バルベラ ダスティ “サン ロレンツォ”

バルベラ100%。ニツツァ・モンフェラートの西、カスティリオーネ・ダスティ。バルベラの産地としては、現在非常に注目されている産地。約3 ha。シングルグイヨ。密植率4,500本/ha。白い泥灰土(粘土質、石灰質、砂質)。除梗破碎の後、液体部分と固体部分をマセラシオンし、その後に選別酵母を加える。マセラシオン5日間、アルコール発酵は28~30°Cで8日間、熟成はバリックにて行う。

2013	750/12	¥2,600	4986504 121426	2130583-3023
------	--------	--------	----------------	--------------



Barbaresco "Colle Gelso" D.O.C.G.

バルバレスコ “コッレ ジェルソ”

ネッピオーロ100%。樹齢65年。バルバレスコ、ネイヴェの本拠地、カノーヴァ。シングルグイヨ。密植率4,500本/ha。粘土質と砂質。除梗破碎の後、液体部分と固体部分をマセラシオンし、その後に選別酵母を加える。マセラシオン6日間、アルコール発酵は28~30°Cで8日間。熟成はバリックにて行う。

2012	750/12	¥5,500	4986504 121419	2130712-2982
------	--------	--------	----------------	--------------