

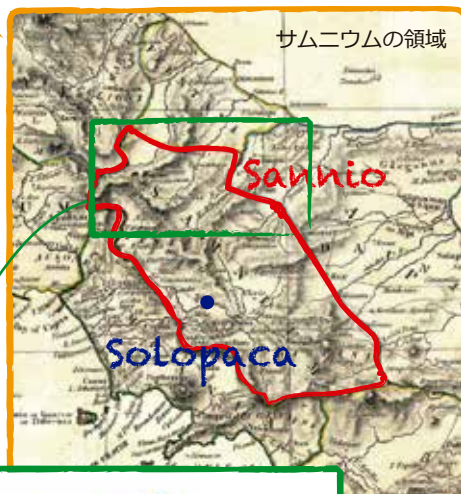
Campania

CANTINA DI SOLOPACA

カンティーナ・ディ・ソロパーカ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
 東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F 03-3486-5655
 福岡・札幌・名古屋



サムニウムの領域

Sannio

Solopaca



マテーゼ州立公園

Guardia S.

ソッソナーナ ソロパーカ

ソッソナーナ ソロパーカ クラッシコ

● DOP サンニオ ○ ソッソナーナ ソロパーカ ● ソッソナーナ ソロパーカ クラッシコ

イタリア、カンパーニア州、ベネヴェント県、ソロパーカ

【カンティーナ・ソロパーカ】

カンティーナ・ソロパーカはカンパーニア州、ベネヴェント県の小さな自治体ソロパーカで生まれたワイナリーです。設立は1966年。カンパーニア州で最も古い農業協同組合の一つです。

同社がカバーする生産地域は、ソロパーカを中心に隣接する16の自治体に広がり、畑は、標高200-400mのなだらかで美しい波を描く丘の上に点在。いずれもヴェスヴィオ火山に近く、ミネラルが豊富な土壌です。地中海からは葡萄を健康に保つ心地よいそよ風が届き、ヤマト海の影響を好ましく受けるこの地では大きな病気や病虫害が発生しにくく、ギリシャ時代の古くから栽培されている品種が今も地に根を下ろしています。カンパーニア州の葡萄収穫量の約7割がサンニオ産であること、またその栽培品種の多くがギリシャに由来することなどからも、類まれなる“サンニオ”という名を冠するワインを産む地は、ギリシャの時代から葡萄に適した風土であることがうかがえます。

葡萄の作付け面積は1,300ha、タブルノ山の麓に広がる畑で約600以上の葡萄栽培農家が毎日丹精込めて栽培に取り組んでいます。その葡萄を用いて生産されるワインは年産1,000klを上回り、その生産量はカンパーニア州でトップクラスを誇ります。この生産量を支える要となるカンティーナには、最先端の醸造施設と豊富な熟成施設を持つ他、赤ワインを熟成する為の様々な樽とそれらを静置するための専用のスペース、そしてメンテナンスの行き届いたボトルング施設を保有しています。また、スパークリングワイン醸造用のオートクレーブと、生産ライン、専用スペースも確保。スパークリングワインの醸造も自社で行い、コストパフォーマンスの高いワイン生産に取り組んでいます。

【サンニオ - ワインが生まれる大地の歴史】

サンニオという名称の由来は紀元前のサムニウム人の時代にさかのぼります。現在の地図に当てはめると、カンパーニア州のアペニン山脈南部にある山岳地帯を中心とし、カンパーニアの北東部とアブルッツォの南部を含む海を知らない地域で、その昔、北はラティウム、南はルカ

ーニア、西はカンパーニア、アペニン山脈を越えて東はアプーリア（概ね現在のラツィオ、バジリカータ、カンパーニア、プーリア各州にあたります）と接していました（※地図1参照）。

サムニウム人は、オスキ語というイタリア原住民の言葉話し、勇猛さで知られた山岳民族で、幾度となくローマと覇権を争いました。山地から肥沃な平地をめざして勢力を伸ばし、ギリシア文化に触れました。カンパーニアにおけるエトルリア人の勢力の衰退とともにより強力となり、勢力はイオニア海にまで達したこともありました。

紀元前4世紀中ごろのガリア人のイタリア侵入に際してはローマと共闘するも、その後は転じて敵対し、3度に亘るサムニウム戦争（前343～341、前326～304、前298～291）では善戦することがあったものの、ローマと和睦。同盟市戦争（前91～前88）を経て古代ローマ人と同化し、歴史を終えました。

彼らの支配したこの地の一部はDOCサンニオの生産地として、今もその名が残されています。

【サンニオの中心地 ソロパーカ】

ナポリから北東に80km内陸。ベネヴェント県のタブルノ・カンポサウロ公園のふもとにある自治体です。タブルノ・カンポサウロは、カンパーニア・アペニン山脈に属す、独立した山塊で、石灰岩で構成されており、この山の北西麓に位置するソロパーカも石灰質土壌を基礎にしています。一般的にワインに上品さを与えるといわれており、この古くから品質の高い葡萄の産地として知られたソロパーカは、現在ではDOPサンニオのソッソナーナ（EU認定のDOP/DOC生産のための規定で認められる、エチケットに明記することができる特別産地）です。品質の高いワインの産地としての地位は、18世紀にはすでに確立されており、フランス最強の騎兵隊長であり、後のナポリ王となったジョアッキノ・ミユラ（ジョアッキノ1世）が、そのワインのすばらしさを、義兄の英雄ナポレオン・ボナパルトの誉に例えて称賛したほどでした。歴史に裏付けられた葡萄の大地でありながら、同社はカンパーニア州、ポルティチ大学農学部と産学共同で、作付けに先駆けて次なる収穫年がどういう気候条件になるかの研究を開始。より早い施策による葡萄栽培に対する

また、サンニオのテロワールにより適合した品種についての研究を進めています。土地と葡萄品種との相性による栽培健全化によるエコ・サステナビリティにも取り組んでいます。

CANTINA DI SOLOPACA

カンティーナ・ディ・ソロパカ

ファランギーナ・ベネヴェンターノ IGT(IGP) 【プリメ・ヴィーニエ】



Alc.%vol :12.5%
飲用適温 :8-10℃
商品番号 :709-101
容量/入数 :750ml/12
JAN/EAN :8005372230002
葡萄品種 :ファランギーナ 100%
参考価格 :1,000円 (税抜価格)

9月下旬に手摘み収穫後、カンティーナに運び込まれた葡萄は、除梗しソフトプレスします。クリオマセラシオン(低温浸漬法)により、しばらくの間モストと果皮を接触した状態で約20日間発酵。パトナー・ジュしながら熟成します。やや濃い麦わら色。トロピカルフルーツや黄色い花の香り。味わいさわやかでドライ。フレッシュでバランスが良い。魚を使った前菜やパスタ、スープ、リゾットと良好。甲殻類や貝類、魚や野菜のグリルとも相性抜群です。



ベネヴェント IGT(IGP) ファランギーナ 【プリモ・フィラーレ】



Alc.%vol :13.0%
飲用適温 :9-10℃
商品番号 :709-104
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372601406
葡萄品種 :ファランギーナ 100%
参考価格 :1,150円 (税抜価格)

9月、手摘み収穫した葡萄をすぐに除梗した後、ソフトプレスします。クリオマセラシオン(低温浸漬法)によりしばらくの間モストと果皮を接触した状態にし、低温発酵します。ステンレスタンクで約3か月間、ポトリング後最低2か月間熟成します。しっかりとした色調の麦わら色。ドライで調和があり、フレッシュです。魚を使ったスープやパスタ、リゾット料理、白身肉のお料理、野菜のグリルなどとの相性抜群です。また産地では魚介、野菜、穀物などの具たくさんのお料理にパンを添えた郷土料理と楽しめます。

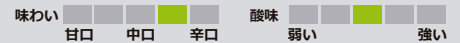


ファランギーナ・デル・サンニオ DOC(DOP) 【フェウド・デューカレ】



Alc.%vol :13.5%
飲用適温 :8-10℃
商品番号 :709-102
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372601383
葡萄品種 :ファランギーナ 100%
参考価格 :1,400円 (税抜価格)

9月下旬に手摘み収穫後、すぐにカンティーナに運び込まれます。除梗後ソフトプレス。クリオマセラシオン(低温浸漬法)によりしばらくの間モストと果皮を接触した状態にします。温度管理したステンレスタンクで約15日間アルコール発酵。収穫翌年3月ポトリング。麦わら色がかかった黄色。トロピカルフルーツとフローラルな香り。さわやかでドライ。バランスが長く余韻は長め。各種前菜、魚のスープ、パスタやリゾットと相性抜群。白身肉のお料理、グリルした魚や野菜、モッツアレラなどのフレッシュチーズと。



サンニオ DOC(DOP) フィアーノ



Alc.%vol :13.5%
飲用適温 :9-10℃
商品番号 :709-103
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372265516
葡萄品種 :フィアーノ 100%
参考価格 :1,800円 (税抜価格)

9月下旬、手摘み収穫された後、カンティーナに運び込まれます。除梗後ソフトプレス。クリオマセラシオン(低温浸漬法)によりしばらくの間モストと果皮を接触した状態にします。温度管理したステンレスタンクで約15日間アルコール発酵。収穫翌年の3月にポトリングします。麦わら色がかかった黄色。フローラルでフルーティな香りに、野生の草のようなグリーンな香り。ドライな味わいでバランスが取れています。食前酒。魚介の前菜類、白身肉のお料理やパスタ料理各種と相性が良いでしょう。



アリアニコ・ベネヴェンターノ IGT(IGP) 【プリメ・ヴィーニエ】



Alc.%vol :12.5%
飲用適温 :16-18℃
商品番号 :709-001
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372430105
葡萄品種 :アリアニコ 100%
参考価格 :1,000円 (税抜価格)

10月初め手収穫葡萄を除梗破碎。約10日間、ルモンタージュしながらマセラシオン。温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵をします。大きなオーク樽で少なくとも6か月熟成し、ポトリングの後、リリースまでの間瓶熟成します。やや深いルビーレッドの色調。イチゴや、ラズベリーなどの、赤い完熟フルーツのデリケートな香り。味わいはドライ、バランスが良く、なめらかです。ジビエとの相性が良い。赤身のお肉、熟成が進んだ硬質チーズとの相性が良いでしょう。



サンニオ DOC (DOP) ロッソ 【プリモ・フィラーレ】



Alc.%vol :13.0%
飲用適温 :16-18℃
商品番号 :709-004
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372930001
葡萄品種 :サンジョヴェーゼ50%、アリアニコ40%、モンテプルチャーノ/ランブルスコ10%
参考価格 :1,150円 (税抜価格)

手摘み収穫後すぐに除梗破碎し、適時ルモンタージュしながらマセラシオン。発酵は温度管理したステンレスタンクです。ステンレスタンクで1か月、スラヴォニア産の800hlのオーク樽で3か月、瓶詰め後最低2か月熟成します。美しいルビーレッドをしており、際立つ赤い果実やほのかな花の香りが魅力的。気軽に飲めるスタイルのワインで、様々なお料理に合わせやすく、特にパスタ料理、お肉のメインディッシュ、お肉のローストやサラミ類と大変よく合うでしょう。



サンニオ DOC (DOP) アリアニコ 【フェウド・デューカレ】



Alc.%vol :13.5%
飲用適温 :16-18℃
商品番号 :709-002
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372601369
葡萄品種 :アリアニコ 100%
参考価格 :1,400円 (税抜価格)

10月入ってすぐに手摘み収穫。カンティーナに運び込まれ、除梗破碎し、温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵を開始。マセラシオン中、適時ルモンタージュします。その後、スラヴォニア産の大型のオーク樽で少なくとも18か月熟成、ポトリングしてからも熟成を続けます。ルビーレッド。毎やラズベリーなどの赤い小さな完熟果実の心地よい香りとスパイスの香り。味わいはドライ、バランスが良く、なめらか。赤身肉、ジビエ、硬質熟成チーズとの相性が良いでしょう。



サンニオ DOC (DOP) アリアニコ リゼルヴァ 【カッレーゼ】



Alc.%vol :13.5%
飲用適温 :16-18℃
商品番号 :709-003
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8005372500440
葡萄品種 :アリアニコ
参考価格 :2,000円 (税抜価格)

10月入ってすぐに手摘み収穫。すぐに除梗破碎し、約20日間、適時ルモンタージュしながらマセラシオン。温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵をします。スラヴォニア産の大型のオーク樽と、トノーで24か月間熟成。ポトリング後瓶内熟成。深いルビーレッド。熟した赤い果実や砂糖漬けの果実にスパイスの香りなど、複雑味を持つ心地よい香りを感じます。魅力的。香りに引き続き、品の良いタンニンを持ち、複雑味のある心地よい味わいには長い余韻を楽しめます。赤身肉や狩猟肉との相性が抜群です。

