

WINE カラブリア州 カパッラ エ・シチリアーニ社



世界で最も歴史のあるワイン

カパッラ・エ・シチリアーニ
Caparra & Siciliani

CAPARRA & SICILIANI
AUTOCOTONI PER PASSIONE



若きスターエノロゴ ヤコポ・ヴァガッジーニ

カパッラ・エ・シチリアーニ社は1963年、長年に渡りワインを生産してきたカパッラ家とシチリアーニ家によって設立されました。213ヘクタールに及ぶ“チロ”と“チロ・クラッシコ”的地域の自社畠のブドウのみを使用しワインを生産します。

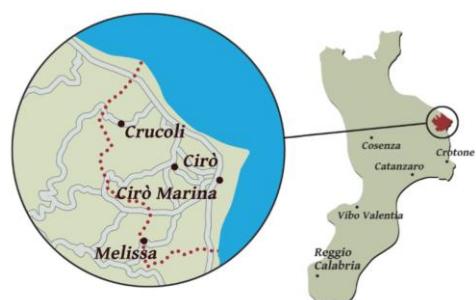


醸造はイタリアを代表する若きワイン醸造家の一人、ヤコポ・ヴァガッジーニ氏が監修しています。ヤコポは、ビオンディ・サンティなどでも醸造を担当した「ミスター サンジュヴェーゼ」ことパオロ・ヴァガッジーニ氏の子息で、ヴァガッジーニ家は3世代に渡ってエノロゴとして成功してきました。オックスフォードとボルドーで学位を収めたヤコポは、フランス、アルゼンチンなどで経験を積み、現在はブルネッロのイル・マッロネートやチャッチャ・ピッコロミニーニなどの醸造を担っています。彼のワイン造りのモットーは、テロワールの個性を尊重し、エレガントで骨格があり常にきれいな酸に支えられているワイン。そのモットーは、同社のワインにも惜しみなく表現されています。

古代ギリシャの歴史にその名を刻んだワイン

カラブリア州のイオニア海岸沿い、クロトーネ県。千年前の遺跡に囲まれた“チロ D.O.C.”は、世界で最も古いワインの一つとされ、その歴史はローマ文明以前にまで遡ります。紀元前8世紀、カラブリア海岸に上陸した古代ギリシャの入植者たちは、今日のチロ～チロ・マリーナの地域のブドウ畠の豊穣さを称え、「エノトリア（ブドウが良く育つ土地）」と名付けました。

チロ・マリーナの中心部、かつて“クレミッサ”と呼ばれた地域でガリオッポ種から造られるワイン“クリミサ”（現代の“チロ”）は、栄誉にふさわしいワインとして、当時アテネで行われていた古代オリンピックの勝者へ授与されていたといいます。この伝統は1968年のメキシコ・シティ・オリンピックで復活し、参加した全選手に“チロ”的ワインが振舞われました。



[白] チロ ピアンコ

307060

8002809270037

750ml×6本

Cirò Bianco

上代価格：¥2,600



濃い麦わら色。白い花の香り。
繊細で、海に近いブドウ畠由来の塩分を感じるミネラル感が特徴です。

格付：Cirò Bianco DOC
品種：グレコ ピアンコ
産地：チロ、チロ・マリーナ
標高：50m～400m
醸造：ステンレスタンク（約3時間 全房スキンタクト）
土壌：砂質、粘土質
合う料理：シーフードサラダ、
マグロなどグリルした 魚料理

[赤] チロ ロッソ

307070

8002809270013

750ml×6本

Cirò Rosso

上代価格：¥2,600



濃厚でフローラルな香り、後からブラックチェリーが香ります。赤い果実、イチゴの特徴的な香りが保たれ、温かみのある調和のとれた味わいです。

格付：Cirò Rosso Classico DOC
品種：ガリオッポ
産地：チロ、チロ・マリーナ
標高：50m～400m
醸造：セメントタンク
土壌：砂質、粘土質
合う料理：ジューシーな肉料理、狩猟肉、
熟成したチーズ