

コス

Cos

Vittoria-RG S.P.3 Chiaramonte-Acale, Km.14,300 97019 Acale-RG
Tel 0932.876145 Fax 0932.875623 URL <http://www.cosvittoria.it>

シチリア

太古の醸造法と近代技術 柔軟な発想が生むしなやかなワイン

シチリア南東ヴィットリア地区にある「コス」は25年前、ジャンパティスタ・チリア、ジュスト・オッキピンティ、ジュゼッペ・ナ・ストラーノにより創設された。「COS」とはボルドーの有名なシャトーに似た面白い名前だが、これは3人の苗字の頭文字を合わせたものだ。現在25ヘクタールの畑で有機栽培し、近代的醸造技術と伝統を融和させたワイン造りを行っている。例えば「チェラスオロ・デイ・ヴィットリア」に使用されるネーロ・ダヴォラの一部は、アンフォラで野性酵母を使って発酵させるといった太古の醸造を行い、残りはステンレスタンク



シチリア島のヴィットリアは古代からワイン造りで有名な地区だ
◎コス

発酵、バリック熟成という近代的醸造法を用いるなど、柔軟な発想で新旧のテクニクを組み合わせている。

ネーロ・ダヴォラに、優美でアロマティックなフラッパートをブレンドして造るこのワインは、イチゴ、フランボワーズといった女性的な香りに、スパイス香が重なり、絹のように繊細な舌触りが生まれる。何杯でも飲み続けたくなるような、実に魅力的な逸品だ。しつかりとした個性があるのに自己主張は強くなく、幅広い料理に合わせることができる。

*ギリシャローマ時代、ワインの貯蔵や運搬に使われた土焼きの甕。底が尖っているものが多く、肩に取っ手が付いている。



ジャンパティスタ・チリア氏(左)とジュスト・オッキピンティ氏
◎コス

チェラスオロ・デイ・ヴィットリア

Cerasuolo di Vittoria 2003

参考価格:3800円(税別) 問い合わせ先:ヴィナリウス

※「ヴィナリウス」は業務用卸専門で、店頭での小売はありません。

一般消費者の方はホームページ(<http://www.kkvinarius.com>)の直販をご利用ください