

# Casa Vinicola Fossi

カーサ・ヴィニコラ・フォッシ

飲み手の満足度を徹底的に追求した最高のバリューワイン！

1917年にカーサ・ヴィニコラ・フォッシのブランドを創設したデュリオ・フォッシは、トスカーナでワイン商を営む父親の姿を見て育ち、1910年、20歳を目前にキアンティ・フォッシの名で知られる小さな家業を受け継ぐと、類まれなる情熱と努力で事業を拡大し、イタリアの国内外でキアンティの販路拡大に努めました。

市場で高く評価されるキアンティを目指したデュリオは、キアンティ・クラシコ品質保護協会の指導の下、厳しい選定基準による選果、大樽での樽熟成などを基軸としたワイン作りに惜しみなく心血を注ぎました。デュリオの息子ジャンフランコは、大学院で化学の博士号を修め、1940年代後半から父と共にキアンティ作りを始め、シエナ地方を含む信頼度の高い産地から厳選されたブドウを用い、黒い鶏(ガッロ・ネロ)のシンボルが付いた最高のキアンティを生み出しました。



【右からジャンフランコ、デュリオ、アンドレア・フォッシ】

現当主は、ジャンフランコの次男アンドレア・フォッシで、30年前から家業を受け継ぎワイナリーの経営を担っています。幼少期から祖父と共にイタリア中を巡り様々なワインに慣れ親しみ、毎年夏休みにはセラーでワイン作りを手伝ってきたアンドレア・フォッシは、大学卒業直後から、祖父と父と共にフルタイムでワイン作りに身を投じてきました。

1981年に渡米し、数カ月の間ワシントンDCのワインショップに勤務して自ら仕込んだワインと共に、自らテイस्टングして気に入ったワインを販売することで、米国のワイン市場についての知識を身に着けると同時に、卸売業者を相手にワイン売上の経験を培いました。この滞在期間中、自国では手に入らない様々なテイストを持つ世界中のワインを試飲したことにより、テイस्टング力に磨きがかかり、さらなるワイン造りの技量を高めることに繋がりました。



アンドレア・フォッシは、自らのワイン作りの理念について次のように語っています。

「ワイン作りにおける私の哲学は、伝統にこだわり過ぎず、飲み手を満足させることの出来る上質なワインを追及することです。手ごろな価格で美味しく飲める良いワインを常に追求しています。「価格対質」は私が何よりも重要視する点です。私のマーケティング戦略の要は、ワインの飲み手を満足させることにあります。よって常に他社よりもコストパフォーマンスに優れたワインを提供する努力を続けています。」

飲み手の満足度を第一に考える姿勢と、子供時代から現在に至るまでのワインについての多様な経験が、しきりにとられることなく、常に時代が要求するワイン造りを続けるフォッシのワインは、国内外で高い評価と揺るぎない信頼を集めています。

## NV Fossi Bianco

上代価格:【750ml】¥1,500(税別) / 【1500ml】¥2,500(税別)

フォッシ・ビアンコ

■テクニカル情報■ 産地:北イタリア/ヴェネト州(ヴィーノ・イタリアーノ) 品種:ガルガネーガ 100% 味わい:辛口/白 アルコール:12% 醸造:ステンレス製の発酵桶で常に一定の温度に管理しながら発酵させることで、ガルガネーガ種ならではの果実のピュアな果実の味わいを保っています。

■コメント■ 外観は、麦わら色に近い黄色で、白い花のアロマとフルーティな果実の味わいが感じられます。フレッシュな味わいが楽しめる若いうちが飲み頃です。安価な価格帯で提供するため、ヴィンテージは銘打っていませんが、常に同一ヴィンテージで生産しています。

■相性料理■ イタリアンの前菜、ハマグリやアサリのソースを和えたリングイネ(平らで細長いパスタ)、白身肉。



## NV Fossi Rosso

上代価格:【750ml】¥1,500(税別) / 【1500ml】¥2,500(税別)

フォッシ・ロッシ

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ他、イタリア各地(ヴィーノ・イタリアーノ) 味わい:辛口/赤 アルコール:12.5% 品種:サンジョヴェーゼ&カナイオーロ 80%、ネグロアマーロ 20%弱、マルヴァージア・ネロを少量ブレンド

■コメント■ フォッシが造ったキアンティのうち数量規制上キアンティとして出荷できない最新ヴィンテージのキュヴェをブレンド。良質な無印キアンティといえるコストパフォーマンスの高いテーブルワインです。色調はルビーに近い赤で、野生の果実とスパイスの香りを湛えたフルーティな味わい。若いうちから楽しめる上に数年間の熟成が効きます。

■相性料理■ パスタ、ピッツァ、赤身や白身の肉、チーズなどと最高の相性です。



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2018 Chianti D.O.C.G.

2018年 上代価格 ¥1,900(税別)

### キアンティ

フォッシのキアンティは、数々のイタリアンレストランから確固たる評価を得てきました。その高い評価は「フォッシを選べば間違いない」という信頼の表れでもあります。太陽の日差しをたっぷり浴びた良質のブドウから造られるフォッシのキアンティは、若いうちから驚くほど濃厚な色合いを湛え、プラムやスマレの花の芳醇で甘く華やかな香りに、豊かなタンニンと果実味を備えたバランスのよいフレッシュな味わいが特徴です。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ州中(DOCG キアンティ) 品種:サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 10%  
アルコール:12.5%前後 醸造:ワインのピュアな味わいを保つため、発酵・醸造共にステンレスタンクを使用

■**コメント**■ やや濃いルビーレッドの色調に、フレッシュで明るく鮮やかな表情を湛えた若々しくも伝統的なスタイルを持つキアンティ。熟れたチェリーとプラムの濃厚な果実味が豊かに溢れる柔らかく円やかで熟成したミディアムボディの味わいに、ごく軽やかなタンニンが仄かに感じられます。

■**相性料理**■ パスタや肉料理、チーズなどトスカーナの郷土料理やピッツァと非常に相性の良いワインです。



## 2018 Primitivo del Salento I.G.T.

上代価格 ¥2,200(税別)

### プリミティーヴォ・デル・サレント

サレントは、イタリア最南端、アドリア海に面したプーリア州にあります。プリミティーヴォという品種は、イタリア移民を通じて米国に渡り、カリフォルニアを代表するジンファンデルというワインの原料となった品種です。このため、遠く離れたカリフォルニアのジンファンデルに類似した点が多く見られます。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア南部プーリア州(IGT サレント) 品種:プリミティーヴォ 100% アルコール:14%

■**コメント**■ 非常に濃厚で力強い色調としっかりとしたアルコール分を備え、グラスに注いだ途端に香り立つ力強いアロマは、チェリー、ブラックベリー、ラズベリーのスパイシーな果実香がはっきりと感じられます。

■**相性料理**■ ステーキやポークソテー、猪肉、ジビエ、チーズと抜群の相性です。



■**2018 ヴィンテージ情報**■ 2018年は、イタリア全土で前年より生産量が増えたものの、平年の収穫量の30%減となった2017年の生産量を16%上回るに留まりました。1月は温暖で乾燥し、2月は非常に湿潤で、3月の始まりには寒気が流れ込み、イタリア北西部を中心とする多くの地域でかなりの積雪が見られましたが、ヴェネトでは雪も大雨も見られず、5月から6月にかけて昼は日照量が多く夜間は冷涼な気候が続きました。しかし同じ5月から6月中、北部イタリアのピエモンテから中部のトスカーナを始めとするイタリアの多くの産地で雨の多い温暖な気候が続き、病害リスクに悩まされ、7月から8月にかけては、猛暑と所により雹を伴う嵐に見舞われ、不安定な天気が続きました。この年のブドウの生育サイクルの始まりは、年始めの寒冷な気候で例年よりも2~3日遅れをとったものの、4月の温暖な気候がブドウの発育を促進しました。この年は、いくつかの地域で大雨や雹害が見られ、これがカビ菌の蔓延をもたらしました。夏は、イタリアの中部と南部で雨が降り続き、この傾向は南部のプーリアとシチリアで特に顕著に見られました。しかし幸運にも、9月から10月にかけてイタリア全土で暖かい風の吹く快晴が続き、夜間は冷涼な気候に恵まれたため、これによりブドウが乾燥し、北部イタリアでは黒ブドウの着色がゆっくりと進みました。イタリア南部のシチリアとサルデーニャでは、収穫中も大雨に悩まされてカビ菌対策に追われ、作り手の手腕を試される年となりました。プーリアは、全体的に例年よりも冷涼な年となったため、豊かな酸と例年よりもやや控えめなアルコール分を特徴とするミディアムボディの赤ワインが作られました。(ジャンシス・ロビンソン・インサイド・インフォメーション“Italy's wildly varied 2018 vintage”より)