












## Calcarius カルカリウス (Ca シーエー) Puglia – Gargano

ガルガーノ北部のアプリチーナにあるカンティーナ。当主のヴァレンティーナ パッサラクアは80haの農場を所有し、ブドウ、果物、野菜を栽培している。ピオディナミ農業も取り入れている。もともとロンドンのファイナンスで働いていたが、2008年、出産を機に地元に戻り、自然とかがわれる仕事をしたいとワインづくりを始めた。2018年にCalcariusプロジェクトを立ち上げた。土着品種を用い、テロワールを反映させ、低アルコールで飲みやすいラインナップである。専用の8haの畑はキンメリジャン土壌由来の白い石灰質の小石が地面を覆っている。この土壌に由来してCalcariusと名付けられた。この白い石の反射で、通常より早く熟す為、8月初旬から早摘が可能となり、低アルコールでもバランスの取れたワインとなる。



畑の標高は150-200m。樹齢15-20年。※エチケットは、Ca（カルシウムの元素記号）、40.08（カルシウムの原子量）、20（カルシウムの原子番号）を意味している。

ワイン	年	種類	品種・メセ	容量	小売税別
 Frecciabomb / IGP フレッチャボンブ Alc,10.0%	19	白マセ 微発泡	ボンビーノ100%（樹齢15~20年）マセ数日 残糖を残したまま、瓶詰めし、再発酵。メトードアンセストラール 亜硫酸少量添加 F,5 T,38mg/L	750ml	3,200 ○
 Bianco Puglia Bombino / IGP ビアンコ プーリア ボンビーノ Alc,10.5%	19	白	Bombino ボンビーノ100%（樹齢20年） マセなし ダイレクトプレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,1 T,42mg/L	1000ml	3,500 ◎
 Orange Puglia Falanghina / IGP オレンジ プーリア ファランギーナ Alc,10.0%	19	白マセ	Falanghina ファランギーナ100%（樹齢15~20年） マセ7日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,5 T,37mg/L	1000ml	3,500 ◎
 Rosso Puglia Negroamaro / IGP ロッソ プーリア ネグロマーロ Alc,11.5%	19	赤	Negroamaro ネグロアマロ100%（樹齢15~20年） マセ5日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,5 T,26mg/L	1000ml	3,500 ○
 Hellen Bianco / IGP ヘレン ビアンコ Alc,11.0%	19	白	ファランギーナ100%（樹齢15~20年） マセなし ダイレクトプレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,14 T,43mg/L	750ml	2,900 ◎
 Fos / IGP フォス Alc,10.5%	19	白マセ	Greco グレコ100%（樹齢15~20年）マセ15日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,5 T,35mg/L	750ml	3,500 ○
 Bombigiana / IGP ボンビジャーナ Alc,12.0%	19	白マセ	ボンビーノ100%（樹齢15~20年）マセ4日 ステンレスタック発酵 55Lのダミジャーナ（ガラス瓶）で6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,3 T,24mg/L	750ml	4,200 ○
 Roz/ IGP ロズ Alc,10.0%	19	ロゼ	Nero di Troia 84%, Aleatico 16%（樹齢15~20年） マセ3日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,6 T,33mg/L	750ml	3,300 ○
 Vinetto / IGP ヴィネット Alc,10.5%	19	赤	Nero di Troia 65%, Aleatico 35%（樹齢15~20年） マセ4日 ステンレスタック発酵、ROZのアリアティコの搾りかすを 使い、リパッソ（再発酵）ステンレス6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,1 T,23mg/L	750ml	3,200 ○
 Soul Glou / IGP ソウルグロウ Alc,10.0%	19	赤	Primitivo 100% 除梗せず、マセラシオンカルボニック2日 垂 直プレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,8 T,35mg/L	750ml	3,500 ×在庫無し サンプルのみ
 Brutal / IGP ブルタル Alc,11.5%	19	赤	ネロ デイトロイア 100% 8日マセラシオン ステンレスタック発酵、8ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時亜硫酸少量添加 F,3 T,11mg/L	750ml	5,000 △

