

Scotto Cellars



★2年連続【WINE BUSINESS MONTHLY】Top 50 California winery選出！
 ★『The Wine Enthusiast』『San Francisco Chronicle』『Wine & Spirits Wholesalers』『Wines & Vines』など、アメリカで最も有名なワインコンクールやワインの専門誌などで90ポイント以上の評価！

5世代に渡りワイン醸造における哲学・伝統を守り続けているファミリー。このファミリーの起源は1883年のイタリア・イスキア島にまで遡ります。「ワインとは夕食での自然なパートナー」との考えの元、家族と親しい友人のためにワイン造りを行っていたといいます。このサルヴァトーレ・スコットの理念は、1903年、ファミリーがアメリカのブルックリンに移住しても引き継がれました。

アメリカに移住したファミリーは、1933年に高品質ワインの販売を始め、そして、1963年にはカリフォルニアで初めてのワイン造りが始まります。これらのワインは“ヴィッラ・アルマンド”愛称ルスティコの名で全米で親しまれるブランドへと成長していきます。今現在でもこのワインは造られており、カリフォルニアで最も古いワインブランドの一つとなっています。

現在、ローダイを代表する生産者となったファミリーを切り盛りしているのは、自分達を【Very Lodi】と表現する、CEOのアンソニー（5代目）、COOのナタリー、ワインメーカーのポール、統括ディレクターのマイケルの4兄妹です。彼らのワインの主なブドウの供給元であるローダイ地区は、アメリカでもっとも多種多様なワインが生み出されるワイン産地として注目され、2015年に“Wine Region of The Year”に選出されています。

ローダイは、禁酒法時代を通して生き残った100年以上前の古いブドウの樹（特にジンファンデル）を持つアメリカの数少ないワイン産地の1つで、これらの貴重なブドウ樹を守る為に【ローダイ・プログラム】が立ち上げられ、農薬の量を減らす事や、いわゆるサステナブル（持続可能な農業）を行えるようなプログラムが実行されています。これらのプログラムは2005年に【ローダイ・ルール】という正式な認証プログラムとして注目されています。

◆ワイン・メーカー

全てのワインの醸造責任者は、末っ子ポールが担います。自らを「I'm wine by blood!」と豪語するほどのワイン好き。ポールはローダイの多種多様なワインをブレンドすることで、それを“一つの個性”として捉えています。それぞれのブランドを飲み比べていくと、同じようなブレンドでもそれぞれの個性がしっかりと表現されているのがわかります。

そんなポールのパートナーを務める歴代コンサルタントも豪華で、フランス・シャンパーニュの最高峰、クリュッグを造り上げたジム・ヤークスと“ブラック・リッジ”を造り上げるなど、ワイナリーの大きな原動力となっています。現在の醸造パートナー兼コンサルタントは、2003年に権威ある『Andre Tchelistcheff Winemaker of the Year』の受賞をはじめ2000もの賞とメダルを獲得しているミッチ・コセンティーノ。

ポールとミッチ・コセンティーノは、ワインの品質は80%~90%はブドウがワイナリーに運ばれる前に決まる、と考えており「プレミアムなワインを造りだすときに近道はない、ブドウ畑での手入れは骨の折れる仕事ですが生産者や農家と協力して全ての適切な対策が確実に講じられるようにすることはワインメーカーの責任である・・・」と考えています。





Coast Ridge Cellars

コースト・リッジ・セラーズ

カリフォルニア各地に広がる様々な同一ブドウをブレンドした【単一ブドウ品種100%】シリーズ。思わずジャケ買いしたくなる可愛いエチケット。

カリフォルニア各地に広がる様々な同一ブドウをブレンドした【単一ブドウ品種100%】シリーズ。このシリーズは、偶然ポールが見つけた『しっかりとタンニンが感じられるがとてもスムーズなカベルネ』の樽を見つけたことから始まりました。カベルネ・ソーヴィニオンはスパイスやバニラが香るリッチなワインで、驚くほどスムーズなタンニンが印象的。シャルドネはリンゴの様なフレッシュなアロマと柑橘フルーツが香るフルーティーなワイン。どちらのワンランク上のオーラを醸し出すワイン。

カベルネ・ソーヴィニオン・リザーヴ・カリフォルニア

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア

JAN : 684586455142

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%



Lodi, Calaveras, Lake Countyのカベルネ・ソーヴィニオンのブレンド。フレンチ・オーク60%、アメリカン・オーク40%で12ヶ月熟成。樽熟成からくるスモーキーな香り、プラム、黒スグリ、若干ドライフルーツ、チョコレートのような香りも混ざる。ニューワールドらしい派手なインパクトはなく、非常に繊細な印象を受ける。口に含むと、香り同様スモーキーな感じかと思いきや、全体的な印象はフルーツ感が強い。タンニンは控えめだが、中間の味わいからフィニッシュにかけて滑らかなタンニンを感じる事が出来る。酸は抑えられているので非常に飲み易く、チョコレートの様な甘苦いフィニッシュが印象的。時間と共に綺麗にまとまっていくのが感じられる。その変化を楽しむために時間をかけて味わいたいカベルネ・ソーヴィニオン。

【受賞歴】

SILVER MEDAL, 2019 WSWA WINE COMPETITION

86 POINTS, 2018 WINE ENTHUSIAST, OCTOBER

SILVER MEDAL, 2018 WSWA WINE COMPETITION

シャルドネ・リザーヴ・カリフォルニア

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア

JAN : 684586455135

◆ブドウ品種：シャルドネ100%



Lodi, Sacramento, Lake Countyのシャルドネのブレンド。65%ステンレスタンク、35%樽発酵。マロラクティック発酵。シトラス、アップル、洋梨、ハチミツ、スパイスの香り。香りは強くはっきりしている。口中に含むと、派手さはないが果実の旨味が感じられる。果実感は強くとてもフルーティー。ドライなフィニッシュが感じられ、余計な物はそぎ落とし、美しいプロポーションを保っている印象を受けるシャルドネ。

【受賞歴】

91 POINTS, TASTING PANEL MAGAZINE- JULY 2018

88 POINTS, SEAL OF APPROVAL, 2018 ANTHONY DIAS BLUE-BLUE LIFESTYLE

88 POINTS, 2017 CALIFORNIA STATE FAIR COMP.

