



《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝いたします。

今年も無事に到着しました！ Le Coste レ コステ夏の風物詩 Litrozzo リトロッツォほか、新入荷第2弾のリリースです！今年も例年通り凄い種類なので、**8月、9月**と分散してご紹介させていただきます！

8/5(水)頃より準備ができ次第出荷いたします ※出荷集中の混雑を避けるため、出荷日が前後する可能性があります。

※入荷量の少ないアイテム(★マークの付いたアイテム)は振り分けとなる可能性があります。締め切り後、遅れて出荷となりますのでご注意ください。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

毎年この季節にリリースしているので、最近季節感さえ感じるようになってきました、、汗。レ コステ、2020年第2弾のリリースです！リトロッツォ3種類をはじめ、何とも懐かしいボンビュールに、覚えていた人がいたら嬉しい！ラッポッカテッロ12の再入荷。ニーニ エ ルルーにエッレシリーズと、いつも通りの豪華なリリースです！

Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 19

リトロッツォピアンコ & ロザート & ロッソ《新ヴィンテージ》

一時はコロナの影響で、ボトル詰めができないという状況でしたが、今月無事に日本に到着いたしました！今年も嬉しい事にロザートがリリースされます！

これは余談なのですが、小さなグラードリの町では、何かと目立つ存在(いろんな意味で、、汗)のジャンマルコ。ワインの評価はもちろんですが、それ以上に彼の厳しいワイン観と面倒な性格(笑)もあり、評価以上に敵の多い問題児でしたが、、汗。近年は地元でも徐々に功績を評価されはじめ、彼の考える自然回帰の農業や自然保護の活動が広がりはじめています。それもあって、リトロッツォ用のブドウ栽培農家の皆さんとの信頼関係も強まり、結果的にブドウの品質向上に繋がったといえます。レ コステの畑で行っている栽培方法を取り入れることで、良質なプロカーニコ、アレアーティコ、グレグットやサンジョヴェーゼが手に入るようになったこともあり、最近では毎年ロザートがリリースされるようになりました。あのジャンマルコも、ようやく大人になってきたんだなあ、、と感慨深くもあります！

(そしてこの地域的なつながりによって、ボルセーナ湖畔の自然保護を目的とした活動も始まりました！その話はまた次の機会に、、)

2019のリトロッツォですが、、この3年で最も恵まれたヴィンテージということですが！(2018は大雨、、2017は遅霜に干ばつだったので、、)ピアンコはプロカーニコとマルヴァジアアが中心で、このモンテフィアスコネのエリアの地ブドウが数多く混ざっています。豊かな酸と果実、果皮の成熟まで感じられる香り。ロザートはアレアーティコがほとんど、わずかにサンジョヴェーゼとメルロー。アレアーティコが非常に良質で、色素が出すぎたため、プロカーニコのモストを少し足したといえます。味わいについては、、もう期待通りの味わいかと(嬉)。ロッソは果皮まで良く成熟していたので、例年より果皮と触れる時間を短くしたといえます。それでも果実とタンニンはいつも以上に出ています。しかしながら残糖はなくしっかりと醗酵しきっているので、タンニンの心地よさ酸のバランス、いつも通りとの飲み心地は健在です！ワインだけではちょっと物足りない、ワインに引き付けられてお腹が鳴ってしまう、そんな味わいになっております！今回も、しっかりと量が来ておりますのでご安心ください！今年のリトロッツォもいつも通り(笑)、ただ素晴らしい飲み心地と楽しみのある味わい。是非お試しくださいと嬉しいです。

(そしてこの地域的なつながりによって、ボルセーナ湖畔の自然保護を目的とした活動も始まりました！その話はまた次の機会に、、)

2019のリトロッツォですが、、この3年で最も恵まれたヴィンテージということですが！(2018は大雨、、2017は遅霜に干ばつだったので、、)ピアンコはプロカーニコとマルヴァジアアが中心で、このモンテフィアスコネのエリアの地ブドウが数多く混ざっています。豊かな酸と果実、果皮の成熟まで感じられる香り。ロザートはアレアーティコがほとんど、わずかにサンジョヴェーゼとメルロー。アレアーティコが非常に良質で、色素が出すぎたため、プロカーニコのモストを少し足したといえます。味わいについては、、もう期待通りの味わいかと(嬉)。ロッソは果皮まで良く成熟していたので、例年より果皮と触れる時間を短くしたといえます。それでも果実とタンニンはいつも以上に出ています。しかしながら残糖はなくしっかりと醗酵しきっているので、タンニンの心地よさ酸のバランス、いつも通りとの飲み心地は健在です！ワインだけではちょっと物足りない、ワインに引き付けられてお腹が鳴ってしまう、そんな味わいになっております！今回も、しっかりと量が来ておりますのでご安心ください！今年のリトロッツォもいつも通り(笑)、ただ素晴らしい飲み心地と楽しみのある味わい。是非お試しくださいと嬉しいです。

Rosso di Gaetano18 ロッソ ディ ガエターノ《新ヴィンテージ》

レ コステのご近所さん、ガエターノの畑から収穫したブドウで造られるロッソ。言い方を変えれば「買いたたきブドウ」ですが、高齢のガエターノに変わり、畑の世話から収穫まですべてレ コステで行っているため、ちょっと線引きが難しいです。自分の畑で植えるブドウを、まずガエターノの畑で実験するような、、汗。シラーが加わったことで、近年少し味わいのイメージが変わってきており、いい意味でロッソ(グレグット)との味わいの住み分けができていると感じます。2018は大雨のあったヴィンテージ、悪く言えば果実味が弱くアルコールも低い、、ただ近年の「熱っぽい」味わいではない、酸の乗った軽さと飲み心地の良さを感じます。ロッソよりも軽やかで、リトロッツォよりも飲みごたえのある、何ともバランス感を感じるワインです。

Bianco & Rosso18 ピアンコ 《再入荷》 & ロッソ 《新ヴィンテージ》

レ コステの数あるワインの中で、その名の通り「基準」ともいえるワイン。ワイン全てに共通する「軽快さ、飲み心地」、トップキュヴェにのみ表現できる「ブドウ、土地、年の個性」、その中庸と言える存在。ピアンコは前回6月、想定外の完売となってしまいましたが、今回再入荷しました！ロッソは今回から新しいヴィンテージ2018をリリースいたします。ロッソもこの年は気象に振り回されいつものような果実的な密度は少し控えめとなっております。その分軽やかさと飲み心地のよさ、そして香りが強くエレガントな年の個性がはっきりと出た味わいです！個人的にはいつものロッソよりも心地よく感じていただけたいと思っています！ヴィンテージの良し悪しで、味わいは大きく左右されますが、それでもそのワインの価値を維持する。ああ見えて(笑)、本当は真面目なジャンマルコの素顔が見られるヴィンテージだと思います！



★少量入荷ワイン 7/30(木) 締切 ※振分け後 8/6(木)~の出荷

★L'abboccatello12 ラッポッカテッロ 《再入荷！別ロット.2.3》 入荷数 300本

エヴィーノとしては2014年にリリースさせていただいた懐かしいワイン。当時ピアンケットが初めてリリースされた時の事でした。近年よく見られる猛暑によって酵母が減少し、醗酵不良に陥ってしまったタンク。醗酵が止まり、残糖があるピアンケットの樽。その中でまだまだ残糖の少ない1樽をL'abboccatello ラッポッカテッロという名前でもリリース(LOT1)。しかしもっと残糖が多く、ジャンマルコ自身もリリースを断念した2つの樽(LOT2, LOT3)はスパークリング用のボトルに王冠で打栓！ボトル詰め前に再度オリと攪拌し、瓶内で再び醗酵が始まるのを待つことに、、。しかしながら、一度止まった醗酵がそう簡単に動くというものでもなく。かうじて酵母の活動が見られ醗酵が終わったのは、なんと6年後の2019年!？ジャンマルコ曰く、「当時はまだ瓶内醗酵の難しさや、猛暑の酵母不足について経験がなかった。」この時の経験によって翌年生まれたワインが、



瓶内再醱酵のフリッツァンテ「ピズィイカント」だと聞くと、非常に興味深いです！

ただ、このラッポッカテッロ。現時点でも発泡は極僅か、まだ少し残糖は感じます。ただ、その味わい、心地よさに本当に驚かされました。やはり、長い熟成によってワイン全体の一体感はもちろん、バランス感が養われたんだと感じます。ベースである原酒は、ピアンケットということもあり、偉大さを持ったワインではありませんが、その掛けた手間と年月に見合う、素晴らしいワインだと思います！

★Bomb'bulle11 ポンビュール 《新ヴァンテージ》 入荷数 150本

こちらも懐かしい！ 前回は2017年に1度だけリリースされました。モードクラッシコ(瓶内二次醱酵)のスプマンテ。前回はアレアーティコをベースにしたロゼ2010でしたが、今回はプロカーニコがベースの白のスプマンテ、しかもヴァンテージが2011！！ 今回も完全無添加でオリと一緒に、翌年2012年に収穫したモスカートのモストを加えてポトル詰め。瓶内で醱酵が始まるのをひたすら待つ、汗。そして醱酵が終わったらオリ抜き(デゴルジュマン)をするという、何ともシンプルな手法。そのため、醱酵が終わるのにも長い時間がかかってしまいました。醱酵が完全に終わってからでないと、デゴルジュマン(オリ抜き)の時にワインがほとんど噴き出してしまふんです、。瓶内で6年という歳月を費やした衝撃的なスプマンテ。



スプマンテと言ってもガスは非常に優しく、ラベルのように噴き出すようなものではありません。柔らかいガスにやや果実的な甘み、そして何よりプロカーニコからくる熟成香が一体となった、液体としては非常に素晴らしい状態となっております！ 個人的な感想ですが、ボトルによってガス圧など多少のばらつきがある可能性はありそうです。ただ、毎度のことながらリリースされた本数が少なく確認する事ができませんでした。今回150本のみの入荷となっております。

★Nini è Lulu18 ニーニ エルルー 《新ヴァンテージ》 入荷数 150本

今年もリリースされました！ シラーから造られる愛娘2人の愛称を付けたワイン。ピノ ノワールと同じく、ジャンマルコとクレメンティーヌ2人のフランス、ローヌでの記憶でもあり、憧れでもあるブドウの一つ。「イタリアの土地にフランスの品種を植える事、ワインを造る事が何よりも難しい。」それを理解したうえで、今の自分たちがどのようなピノ、シラーを造ることができるか？ そんな興味から実験的に造り始めたワイン。2018は奇抜な天候と大雨に左右された過酷なヴァンテージ。樹齢の若いシラーはこの環境に耐えられず、収穫量が激減したと話すジャンマルコ。なので、昨年の2017と同様、ニーニとエルルーを一つのワインとしてリリースしました。除梗せず空気に全く触れない状態で2週間、その後バトナージュ(搾入れ)をして空気と触れさせながら2週間、合計4週間のマセレーション(果皮浸漬)という2つのワインを組み合わせさせた手法。2人の娘の愛称(Marta=Nini, Camilla=Lulu)、そしてエチケッタの絵は2人が描いたものを使っています。あくまでも実験的なワインですので、生産本数は非常に少なくなっております。



★BiancoR17 ピアンコ エッレ 《新ヴァンテージ》 入荷数 200本

La Chiesa(教会の横にある畑だから、)と呼ばれる、高樹齢の畑より収穫したプロカーニコで造られる。いわばピアンコ リゼルヴァという立ち位置のワイン。2017は猛暑で、彼曰く「爆発的な果実」と言われるほど、可能性を秘めたヴァンテージ。完熟した果実のみ、果皮とともに3週間、安定した醱酵を行います。500Lの木樽にて24か月、ポトル詰め後6か月の熟成。「タンニンも強いしまだまだ凝縮している」なんて印象は全くありません。むしろ果実の強さに包まれた丸みのあるタンニンは、暑い年特有の豊かさや滑らかさを感じる、旨みの乗った味わい。飲んでいただければピアンコやピアンケットとは数段違うことは理解してもらえらると思います、素晴らしいポテンシャルを秘めたピアンコ。



★RossoR15 ロッソ エッレ 《新ヴァンテージ》 入荷数 200本

高樹齢の畑から収穫されるグレグットから造られる、ロッソ リゼルヴァという立ち位置のワイン。2015年も同じ猛暑のヴァンテージということもあり、樹齢の高い畑ではいつも以上に収穫量が落ち、果実的な凝縮が起きた年でもあります。その強靱な果実とタンニン、これに負けない酸を兼ね備えたポテンシャルを秘めたヴァンテージだと話すジャンマルコ。この素晴らしい果実を最大限表現するために、除梗せず果皮とともに4週間以上かけた醱酵。圧搾し500Lの木樽にて24か月、ポトル詰めし24か月の熟成。暑い年だから、やや高く感じる揮発酸。ただその恩恵で、分厚い果実味を軽減し、香りの深さ・複雑さを補ってくれているように感じました。前回の2013にも負けないポテンシャル、そしてそれ以上にアグレッシブなバランス感をもったワインです。



!!! EXV Olive Oil オリーブオイル新しい2019年収穫が到着いたしました !!!

Olio (19) エクストラ ヴァージン オリーブオイル 2019年収穫

入荷量 500ml(ビン) 480本 1000ml(缶) 120缶 3000ml(Bag in BOX) 60PC

2019年のオリーブは天候に恵まれた素晴らしい収穫だったと話すジャンマルコ。17年の猛暑、18年の多雨、ワインと同じく久しぶりの良年です！ 例年通り、周囲よりも早く収穫するジャンマルコ。搾油量は少なくなりますが、よりフレッシュで酸度の高い良質なオイルを取ることができます。そんなジャンマルコのこだわりもあり、「レ コステはワインよりオイルの方が旨い(笑)！」なんて、造り手達の間で言われてしまうほど、汗。今年は収穫量にも恵まれたため、個性的な味わいの違いを引き出した2種類のブレンドとなっております。



ラツィオ、ヴィテルボ周辺のオリジナルの品種であるカニーノ、火山性土壌で標高の高い環境を好む品種。とにかく香りの豊かさ・華やかさを持っている品種、緑色が強く含有ポリフェノールもトップレベルというカニーノ。今年はレッチーノやフラントイオを少しブレンドして1L缶と3LのBag in BOXに詰めました。そして今回モライオーロを単一でポトル詰め。今までは収穫量が少なく、実も小さい(さらに搾油率も低い、)ため、カニーノに混ぜていたモライオーロ。ただオイルの質の高さ、特にカニーノに比べて非常に繊細な味わいだと話すジャンマルコ。2019年は収穫に恵まれたこともあり、1週目の収穫(オリーブは早く収穫するほど酸度の高い良質なオイルが取れるため)で絞ったモライオーロ(とわずかにフラントイオ)をポトル詰め。今回の500mlボトルはレ コステ史上最高品質！と自負するクオリティだとの事です。1L缶と3Lのバッグインボックスはいつも通りカニーノがメインでレッチーノ、モライオーロ、フラントイオのブレンド。強い緑色とフルーツ、香りの高さには毎年驚かされてしまいます。今年はいつもの以上に美味しい上がっておりますので、ぜひお試しください。おいしいオイルです。

※レ コステのお取り扱いにつきまして

ワイン、オリーブオイルには瓶内に多くのオリ・濁りがあります。それは醸造過程でフィルターを使つた過や清澄作業を行わず、時間をかけたオリ引きのみでポトル詰めをしているためであり、決して品質劣化や変異ではありません。すべてのワインは、出荷時にオリ以外の異物混入など検査を徹底しています。しかし、極稀に保存状態の変化(高温・低温)によって、白い蟻状の浮遊物(産膜酵母 フローール)が自然発生する場合があります。これはワイン内に残る酵母による自己防衛の一つとも言え、味わいには大きな変化や劣化をもたらすものではありません。保管温度の管理と、こうした事象に対してご説明などお手間をかせますが、どうかご協力いただけますようお願いいたします。近年、見た目や先入観によって状態不良や腐敗と勘違いされるケースや、こうした事象に対して情報不足からのトラブルが増えております。彼ら造り手がワイン造りに費やしてきた時間、何も添加せずブドウを100%表現しようという信念。決してイージーなだけではないからこそ、魅力を感じるレ コステのワイン。エヴィーノとしてご扱いいただきます皆様、可能な限りの説明と努力をしておりますので、どうかご理解いただけますようお願いいたします。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Litorzzo Bianco リトッツォ ピアッコ 《新ヴィンテージ》	19	白	1000ml	¥2,900	プロカーニコ50%、マルヴァジアアディカンディア、マルヴァジアアスカーナ、その他ヴェルデッロ、ロッシェット、ロマネスコといった地域に自生していた地ブドウも含まれる。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル
Litrozzo Rosato リトッツォ ロザート 《新ヴィンテージ》	19	ロゼ	1000ml	¥2,900	アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。色素が強いプロカーニコのモストを加えて醗酵を行う。アレアーティコの甘やかな香りと柔らかい果実味、味わいのバランス感が素晴らしい2019年。圧倒的な飲み心地をもったロザート。
Litrozzo Rosso リトッツォ ロッソ 《新ヴィンテージ》	19	赤	1000ml	¥2,900	サンジョヴェーゼ主体、メルロー。果実の熟成が高く例年よりもマセレーションの期間を短くしたヴィンテージ。豊かな果実と十分なタンニン、しかし酸のバランスが取れており、軽やかさは健在。ワイン単体ではなく、食べるものを欲する、意識する味わい深いロッソ。
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ 《新ヴィンテージ》	18	赤	750ml	¥3,000	サンジョヴェーゼ 60%、メルロー、シラー40%。近所のガエターノの畑より収穫したブドウ。樹齢15~20年。果皮とともに2週間大樽にて醗酵、圧搾後12カ月の熟成。素晴らしい飲み口とバランス感、偉大なる隣人ガエターノの名を冠したワイン。
Bianco ピアンコ 《再入荷》	18	白	750ml	¥4,000	プロカーニコ、マルヴァジアア、ヴェルメンティノー。樹齢40年前後。収穫後、果皮と共に2週間醗酵を行う。圧搾後そのまま大樽にて12か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。ややタンニンを感じる繊細な果実と深みのある酸、バランス感のあるヴィンテージ。
Rosso ロッソ 《新ヴィンテージ》	18	赤	750ml	¥3,300	グレゲット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢30年前後。高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3週間、圧搾後栗の木の樽にて12か月熟成。果実的な重さというよりもエレガントな軽やかな酸を感じる。飲み心地のよさを持ったヴィンテージ。
↓ ★少量入荷ワイン ↓ 7/30(木)締切 振分け後 8/6~の出荷 ↓					
★L'abboccatello ラッボッカテッロ 《再入荷! 別ロット.2.3》 入荷数 300本	12	白微泡	750ml	¥4,200	プロカーニコ、樹齢20~30年。2014年にリリースしたワイン。ロット別で残糖が多いタンクのは、オリを攪拌して王冠でボトル詰め。ビン内で再び醗酵が始まるのを待つ。2018年にデゴルジュマンを行い12カ月の熟成。自然に醗酵が始まるのに6年も費やしたという。負けず嫌いのジャンマルコらしさを感じるワイン。 ※保存環境と時間の問題で、王冠部分にサビが発生しているボトルが見られます。お飲みになる際に瓶口を拭いていただくことをお勧めいたします。
★Bomb'bulle ボンビュール 《新ヴィンテージ》 入荷数 150本	11	白泡	750ml	¥6,000	プロカーニコ、樹齢30年。原酒となる2011年収穫のプロカーニコは、果皮と共に短時間、木樽での醗酵。圧搾後、翌年まで待ちます。2012年に収穫したモスカートのモスト(果汁を)加え、オリと攪拌してからボトル詰め。瓶内で再醗酵が始まるのを待ちます。瓶内でシュール・リー状態のまま、約6年間熟成。 デゴルジュマンを行い12カ月の熟成。2度目のリリースとなるメードクラッシコのスプマンテ。SO2や酵母はもちろん、ドサージュも一切行わないブリュット ナチュール。
★Nini e Lulu ニーニ エ ルルー 《新ヴィンテージ》 入荷数 150本	18	赤	750ml	¥4,200	シラー、樹齢5~20年。収穫後、除梗せず空気に触れない状態で2週間のマセレーション。その後バトナーージュを行いさらに2週間果皮と共に醗酵。圧搾後、500Lの木樽にて醗酵を終えそのまま10カ月の熟成。2018年は収穫量が少なかつたため、ニーニとルルーの手法を合わせ、1つのワインとしてリリースしました。
★Bianco R ピアンコ エッレ 《新ヴィンテージ》 入荷数 200本	17	白	750ml	¥5,500	プロカーニコ100%、樹齢50年を越える畑が中心。果皮とともに3週間醗酵、圧搾後500Lの木樽にて24か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。樹齢の古い「La Chiesa」の畑を中心に60年代の畑から収穫したプロカーニコも加えている。ピアンコ リゼルヴァという立ち位置。土地、ヴィンテージの個性を表現した特別なワイン。爆発的な果実を持ったポテンシャルを秘めたヴィンテージ。
★Rosso R ロッソ エッレ 《新ヴィンテージ》 入荷数 200本	15	赤	750ml	¥5,500	グレゲット100%、樹齢50年以上の区画より選別。強靱な果実とタンニン、酸を兼ね備えたヴィンテージ。除梗せず果皮とともに4週間以上かけた醗酵。圧搾し500Lの木樽にて24か月、ボトル詰めし24カ月の熟成。素晴らしいポテンシャルと、ややアグレッシブなバランスのワイン。

EXV オリーブオイル	収穫年	容器	容量	上代税別	メモ
Olio 19 エクストラヴァージンオリーブオイル 《新ヴァインテージ》	2019	ビン	500ml	¥3,200	モライオーロ種主体、フラントイオ種、エストラ ヴァージン オリーブオイル(酸度0.2%) ※1ケース(12本)、ワインと混載可能 ※
Olio エクストラヴァージンオリーブオイル 《新ヴァインテージ》	2019	缶	1000ml	¥5,500	カニーノ種主体、モライオーロ種、レッチーノ種、フラントイオ種、エストラ ヴァージン オリーブオイル(酸度0.2%) ※1ケース(10缶)、ワインと混載可能 ※
Olio エクストラヴァージンオリーブオイル 《新ヴァインテージ》	2019	Bag in Box	3000ml	¥13,500	カニーノ種主体、モライオーロ種、レッチーノ種、フラントイオ種、エストラ ヴァージン オリーブオイル(酸度0.2%)、バッグ イン ボックス ※1ケース(4PC)にて出荷、ワインと混載可能 ※

※オリーブオイルの混載方法については、ご連絡いただけますと助かります。

èVino エヴィーノ イタリアワイン輸入・卸売 〒330-0064 さいたま市浦和区岸町 4-11-11 TEL:048-799-3678 Mail:info@evino33.com