

I Produttori 造り手

**Piemonte**

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Sacchetto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria

**Lombardia**

- 4.Divella Gussago/Gussago.Brescia
- 5.Verdieri Corte Pagliare/Commessaggio.Mantova

**Trentino=Alto Adige**

- 6.Rosi Eugenio/Volano.Trento
- 7.Floribunda/Egna.Bolzano

**Liguria**

- 8.Walter de Batte'[Prima Terra]/Riomaggiore.La Spezia

**Friuli=Venezia Giulia**

- 9.Damijan Podversic/Gorizia
- 10.Skerlj/Sales.Trieste

**Emilia=Romagna**

- 11.Il Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- 12.Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- 13.Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Borogna
- 14.Erioli/Valsamoggia.Borogna

**Toscana**

- 15.Podere Luisa/Montevarchi.Arezzo
- 16.Fanetti/Montepulciano.Siena

**Abruzzo**

- 17.Colle San Massimo/Teramo.Giulianova

**Lazio**

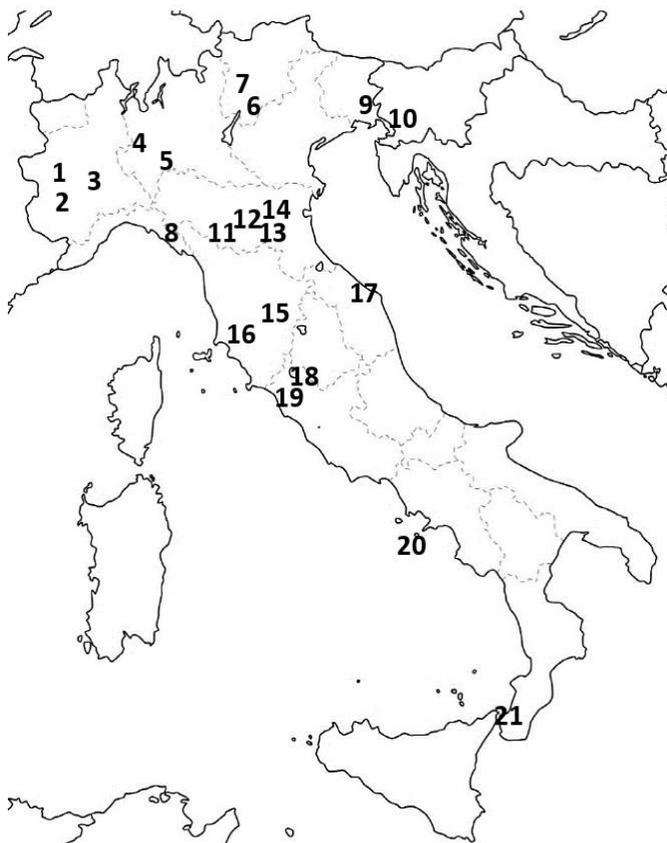
- 18.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 19.Le Coste/Gradoli.Viterbo

**Campania**

- 20.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**Sicilia**

- 21.Bonavita/Faro Superiore.Messina



WWW.evino33.com



《在庫情報・入荷情報》

毎月2度の在庫情報・入荷案内などメール配信しております。登録アドレス: [info@evino33.com](mailto:info@evino33.com)  
 こちらのアドレスに貴社(店)名、TEL、メールアドレス、ご担当者様氏名を入力お送りください。登録完了後、確認のメールをお送りさせていただきます。  
 ※その他、確認等問い合わせにつきましては、下記連絡先までお問い合わせください。

Tel:048-799-3678 FAX:048-611-7167 Mail:info@evino33.com

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内)
- △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)
- ▲・・・極少(50本以下か、早期完売)
- ×・・・完売
- ・・・今回欠品したもの

《注意事項》

※取り扱っているワインは、人口酵母や亜硫酸(SO2)の添加を行わない、または極わずかな使用にとどめた造り手のものばかりです。そのため現地カンティーナより定温輸送、保存温度・環境に気を遣い輸入、保管した状態でお届けしております。商品到着後の保存・取扱いにも、ある程度気を付けていただく必要があるワインもございます。もし扱いなどにご不安な点がある場合、下記連絡先までご相談いただけますと幸いです。

※また生産量も少なく、安定した取扱いの難しい商品もいくつかございます。在庫薄・欠品・ヴィンテージ変更等、あらかじめご確認いただけますと幸いです。

èVino.llc エヴィーノ イタリアワイン輸入・卸売

《浦和事務所》埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11 1F  
 《営業時間》 月～金 9:00～18:00 《定休日》土・日・祝日  
 《本店所在地》埼玉県さいたま市南区辻3丁目3番2号

《お酒は20歳になってから》

**1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ** ピエモンテ州クネオ-サントステーファ/ロエーロ **DOCG Roero**

**古樹に注がれた新しい情熱、ロエーロを表現するために挑戦し続ける若き造り手**  
 当主のエンリーコ カウダは独学で栽培・醸造を学ぶという、強い熱意と好奇心によって誕生したカッシーナ フォルナーチェ。周辺は入り組んだ丘陵地が多く、銘醸地としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。古樹の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して借り、弟のエマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農業や肥料を使用しない農業、ピオディナミ式の栽培方法を取り入れた途方もない労力によって生まれる素晴らしいポテンシャルを秘めたアルネイズとネッピオーロを栽培している。アルネイズはフレッシュフルーティさ、そんなイメージが定着しているブドウであるものの、それは本来の姿ではないと話すエンリーコ。「古い呼び名はネッピオーロピアンコ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」という。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醸酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがないかのような純粋なアルネイズを感じることができる。ネッピオーロは10月中旬~下旬にかけて、収穫後セメントタンク内にて2週間程度、果皮と共に醸酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルパでは決して見られない柔らかさや繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の、そして古樹の持つ可能性、ブドウの純粋さを直線的に表現したロエーロ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FOR0203	テ`サ`ヤ 2016 ロエ-ロアルネイズ`DOCG	Roero Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥2,900	×
FOR0204	アルネイズ`テ`サ`ヤ` 2017	Desaja	アルネイズ	白	¥2,900	△
FOR0404	アルネイズ`ヘ`ダ`フォルノ` 2017	Arneis Pedaforno	アルネイズ	白	¥3,800	△
FOR0306	ネッピ`オ`ロ`ヴィ`スカ`18 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥2,900	◎
FOR0103	ロエ-ロ`ヴァ`ルド`ヴァ`ト`2013 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,800	○
FOR0501	ロエ-ロ`リ`ゼ`ル`ヴァ`ス`レイ`ヤ`2014 DOCG	Roero Riserva Sleja	ネッピオーロ	赤	¥5,500	×

**2 San Fereolo サンフェレオーロ** ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ **DOCG Dogliani**

**ドルチェットにこれほど愛情と情熱を注いだ造り手は、サン フェレオーロにおいて他に存在しないでしょう**  
 ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウストリ(400-420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしさを持っている。これが「ネッピオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また畑は、モンフォルテ ダルパにも近く、部分的にモンフォルテのような強い石灰質も併せ持つ。ニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したもの。ピオディナミの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。また、サンフェレオーロの樹齢は50年を超えるものばかり。この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セレクトシヨムマッサールによるもの)も多く残る。また収穫においても徹底しており、完熟とは果皮でも果実の糖度でもない。果実本来の役割ともいえる「種子の熟成」。よって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて果実はしほみ、脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、錚々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間の熟成。現在収穫から7年というサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ「San Fereolo」。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000~20000本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と魅力を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SAN0006	コステ`ディ`リア`ヴォ`ロ` 2016	Coste di Riavolo	リースリング、トラミネール アロマティコ	白	¥4,000	×
SAN0105	ドリアーニ`ス`ヘ`リ`オ`レ`ヴァ`ル`ディ`バ` 2017 DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット	赤	¥2,800	○
SAN0501	ヴィ`ニ`エ`ド`ル`チ` 2016 ドリアーニ`ス`ヘ`リ`オ`レ`DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット	赤	¥3,400	×
SAN0407	アウストリ` 2012 ランゲ`DOC	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,200	◎
SAN0304	イル`プロ`ヴィ`ン`チ`ャ`レ` 2014 ランゲ`ネッピ`オ`ロ`DOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,200	△
SAN0208	サンフェレオーロ` 2012 ドリアーニ`DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,200	○
SAN0603	ミッレ`チ`ン`ク`エ`チ`ェ`ト`グ`ア`ン`タ`ト`2008 ランゲ` DOC	1593	ドルチェット 樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥5,800	×
SAN0702	ラ`ル`バ`ロ`ザ`ト`2018 ランゲ`DOC	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%	ロゼ	¥3,300	×

**3 Saccoletto Daniele サッコレット** ピエモンテ州アレッサンダリア-サンジョルジョ モンフェラート **VdT**

**モンフェラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した。存在感をもつバルベラ**  
 ピエモンテの流儀“という、常識や固定観念といったものに全く左右されることなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りを行ってきたダニエレ サッコレット。畑は約10ha、標高は200~250mの小高い丘陵地で、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く湿度が上がりにくい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをポリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きている意味から紐解けば種子の完成こそが果実としての到達点という考えを持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟しきったブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブドウから造られるワインは、モンフェラートの伝統や慣習を守ったものではありませんでした。

「グリニョーロは短期間の醸しが行わず白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリニョーロの《タンニンの質の違い》を理解していないだけ。自分のグリニョーロは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニョーロに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろう?」。固定観念に捕らわれない彼のグリニョーロには、他の生産者には感じない深みを持ちつつも、ブドウ本来の個性もしっかりと宿している。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに最低でも24か月以上、ヴァンテージによっては4年以上もの期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベラやグリニョーロ、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままに、果実のもつ奥深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えてもいる。それだけの労と手間をかけているながら、あくまでも「モンフェラートのテーブルワイン」という立ち振る舞い。素晴らしい個性をもった造り手です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ACC0405	ビ`アン`コ`イ`ティ`リ` 19	Bianco I Tigli	ブッサネッロ65%、ティモラッソ35%	白	¥2,300	◎
ACC0003	バルベ`ラ`ミ`ネ`ル`ヴァ` 14	Barbera Minerva	バルベラ	赤	¥2,200	◎
ACC0104	グ`リ`ニ`ョ`ロ`ノ`イ`ル`コ`ル`ナ`ス`カ` 17	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,600	○
ACC0105	グ`リ`ニ`ョ`ロ`ノ`イ`ル`コ`ル`ナ`ス`カ`ロ`ゼ` 18	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	淡赤	¥2,200	◎
ACC0203	フレイ`ザ`フイ`オリ`ダ`リ`ソ`14	Feisa Fioraldiso	フレイザ	赤	¥2,900	×
ACC0302	バルベ`ラ`フォル`ナ`チ`エ` 11	Barbera Fornace	バルベラ	赤	¥3,000	×
ACC0603	ロ`ッ`ソ`ク`ラ`シ`ス`13	Krasis	ネッピオーロ60%、バルベラ、フレイザ、シラー	赤	¥3,000	△
ACC0703	バルベ`ラ`ア`ウル`ム`09	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,500	◎

**4 Divivella Gussago ディヴィェッラ** ロンバルディア州ブレジャーグッサーゴ **VSQ**

**型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性**

2012年よりスタートした、若き造り手アレクサンドラ ディヴィェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレクサンドラ。グッサーゴとチェラーティカの間位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕耘したことは無く、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造において彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醗酵が終わるのを待ち、木樽での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかけ、極僅かな糖分(サトウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさと果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサーージュを一切行わず、SO2についても一切加える事がないという徹底したこだわり。むしろ、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれない。最高のワインを追い求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるアレクサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
DIV0002	ブランド ブランド サッジョーゼロ (16)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%		白泡	¥4,500	×	
DIV0102	クロクロロゼドサッジョーゼロ16	Clo Clo Dosaggio Zero ピノネーロ100%		ロゼ泡	¥5,700	▲	48本
DIV0203	ニニドサッジョーゼロ15	NiNi Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネーロ50%		白泡	¥5,900	×	
DIV0302	ブランドノワールドサッジョーゼロ15	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%		白泡	¥6,800	×	

**5 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ** ロンバルディア州マントヴァーコンメッサッジョ **DOC Lambrusco Mantovano**

**シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ことに直結した感覚こそが当然、疑う余地のないワイン造り**

イタリア最大の穀倉地帯であるパダナ平野、この地を潤す偉大なるポー川の北岸位置する町コンメッサッジョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在でこそ、アウトグラーヴェ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。1994年、叔父の死去によってミンマ ヴィニョーリは夫のルイーダとともにこの土地、コンメッサッジョに引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貫徹した価値観のもと栽培を手掛けており、畑で使用するのは銅と硫黄物、年によって差はあるものの毎年最低限しか使用しない。醸造に関しては冬の低温で醗酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がると、再醗酵が始まるのを待ち、糖分や酵母の添加を一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけを醗酵を行うロザート ヴェンクル、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッピオネータ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェロッタは、果皮が厚く糖分の高い品種、厚みあるタンニンとヴォリューム感、豊かな果実と十分な体積をもつ個性的な赤。その年ごとに起きる現象を、その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0007	ロザート ヴェンクル-2018	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ		ロゼ微泡	¥2,000	◎	
VER0106	ランブルスコ マントヴァーノ2018	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダナーゼ		赤微泡	¥2,000	×	
VER0205	クエルクス サッピオネータ ロッソ2016	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミーノ		赤	¥2,000	○	
VER0303	アンチェロッタ フリッツァンテ14	Ancellotta Frizzante アンチェロッタ		赤微泡	¥2,400	△	

**6 Rosi Eugenio ローゼ** トレンティーノ州アディジェ州ロヴェレート-ヴォラーノ **IGT**

**緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念**

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りに目指すエウジェニオ ローゼ。ロヴェレート近郊には偉大なワイン文化・背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する、、、言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズイオーラ、ノズイオーラ、ピノビアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やノズイオーラ、ピノビアンコの畑は、細かく砕かれた石灰質が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティナーノでの作業、技術などでたどり着かない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定」した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーゾス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高めることで表現されたきめ細やかさと繊細さを個性にまで高めたボイエマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジェシ、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果実の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したリフレスコ ローゼ。強い砂質の畑にて無肥料、不耕起栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼なりの最大限の挑戦(レフリアによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考	
ROS0007	アニーゾス 2016	Anisos ノズイオーラ50%、ピノビアンコ30%、シャルドネ20%		白	¥4,500	×		
ROS0107	リフレスコ ローゼ 2018	Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー		ロゼ	¥2,800	×		
ROS0205	ボイエマ 2014	Poiema マルツェミーノ ジェンティーレ		赤	¥4,500	×		
ROS0305	エゼジェシ2013	Esegese カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%		赤	¥4,800	○		
ROS0503	エゼジェシ「リコントロ」2010	Esegese L'incontro カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%		赤	¥5,500	△		
ROS0403	カベルネフラン 13.14.15	Cabernet Franc カベルネフラン、3つのヴァンテージ		赤	¥6,500	▲	36本	
ROS1002	ドロン 2013 (375ml)	Doron マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し		赤甘口	¥5,200	▲		

**7 Floribunda(Eggar Franz) フロリバンダ(エッゲル フランツ)** トレンティーノ州ボルツァーノ-エーニャ **Sidro**

**膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醗酵シードル**

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッゲル。アディジェ川の上流にある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフォ土壌)。植物学の知識と経験のもと、農薬や化学肥料が当たり前と言われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強く糖度が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げること、十分な糖度とバランスを持った収穫後などに着目。自ら収穫したリンゴを用いたシードルの醸造についてもほとんどが独学。探究心の強いフランツはフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・リー)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醗酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自身が守られる＝酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シードルにリンゴだけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メラ Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニワトク)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされています。リンゴの果汁のみで醗酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわりの栽培・醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードルです。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
EGG0005	サイドロ アツラ メーラ19	Sidro alla Mela リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)		シードル	¥2,300	◎	
EGG0105	サイドロ アツラ コトニャ19	Sidro alla Cotogna リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)、マルメロ(西洋カリ)		シードル	¥2,300	○	
EGG0205	サイドロ アイ フィオリ ティ サンプーカ19	Sidro ai Fiori di Sambuco リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)、サンブーカの花		シードル	¥2,300	◎	
EGG0601	サイドロ アツラメーラ イン バリク18	Sidro in Barrique リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)木樽(バリク)醗酵		シードル	¥2,400	▲	36本
EGG0305	サイドロ アツロ センゼロ 19	Sidro allo Zenzero リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)、ショウガ		シードル	¥2,300	○	
EGG0502	サイドロ アツラ メーラRS19	Sidro alla Mela リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロー)、レッドラヴ		ロゼシードル	¥2,300	×	

**8 Walter de Batte' [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ [プリマテッラ]** リグーリア州 スペツィア-リオマッジョーレ **VdT**

**チンクエ テッレの偉大なる造り手はとどまることなく、さらなる表現を追求し続ける**

チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロッソからリオマッジョーレまで、地中海に面した5つの町。平地がなく、土地も岩だらけで貧しいチンクエ テッレの土地。人々は急斜面の固い岩盤を砕いて石垣を築き、その際に出た砂利や砂を「土」として畑を作る、という非常に過酷な環境。潮風とミネラル豊富な土壌から生まれるチンクエテッレのワインは、中世より希少なワインとして評価されてきた。ただでさえ貴重なワインであるチンクエ テッレの中でも、徹底したこだわりを持つ造り手、ヴァルテル デ バッテ。

貧しい土地、栽培の過酷さ、決して多くの収穫を見込めないチンクエ テッレの畑。ワインを造るだけでも貴重といわれる環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を貫く。さらにこれほど困難なブドウ栽培にもかかわらず、そこからさらに収穫量を抑え、高密度の果実を収穫する。完熟したブドウから表現される、チンクエテッレの個性。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、当時の時点で唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていたにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<テロワール>としてのチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない」。

リオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「Primaterraプリマテッラ」として新たに2haの畑とカンティーナを立ち上げました。一つのワインから、土地を表現する。それだけでなく、もっと幅広い世界観を表現しようという活動を始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエテッレという名前だけで希少かつ高価といわれる現実と逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、単なる希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエテッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベルですが、リグーリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
WBP0003	アルトローヴェ17/18	Altorove	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ルーサンヌ、他	白	¥8,200	×
WBP0601	ビアンコ サラテ-ロ 16/17	Bianco Saladero	ボスコ、アルバローラ、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,200	○
WBP0102	カラッツ17	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,300	○
WBP0202	アルモジエ15	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥6,000	▲ 36本
WBP0301	ロッソ プリマテッラ2012	Rosso Primaterra	グラナッチャ主体、サンジョヴェーゼ、シラー、他	赤	¥4,200	△
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ、ロッソ、他	赤	¥5,500	◎
WBP0401	セリコ2013	Cerico	グラナッチャ(グラナッチュ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	○

**9 Damijan Podversic ダミアン** フリウーヴェネツィア州ゴリアツィア-ゴリツィア **IGT Venezia Giulia**

**常に進み続けることが当然！と言わんばかりの揺るがない強い意志と、積み重ねてきた経験**

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫。大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン。「技術的なことだけでなく、より肉感的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァーリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除草と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポリティス ノーゼル(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポリティスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60~90を越える醗酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはもちろんの事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAM0008	リボッラ ジャッラ2015	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥5,500	○
DAM0209	カプリア 2015	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,500	△
DAM0107	マルヴァージア 2015	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,500	×
DAM0307	ネカイ 2015	Nekaj	フリウラーノ	白	¥5,500	▲ 60本
DAM0404	ピノ グリージョ 2017 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥5,500	×
DAM0507	プレリット 2015	Prelit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥5,500	◎
DAM0203	カプリア セレツィオ-ネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	△
DAM0002	リボッラジャッラ セレツィオ-ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ	白	¥13,500	×

**10 Skerlj スケルリ** フリウーヴェネツィア州トリエステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

**カルソという土地個性に迎合しない純粋な果実の追及と、常識に囚われない感性豊かなワイン造り**

カルソと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コッリオのように強いミネラル分と果実を両立することが難しい、というより不可能なカルソでは、酸が高い、そして石灰質由来のミネラルの豊富なワインになることが当然！でもそこに妥協せず、しっかりと果実を感じるブドウ、ワインを造ることに真剣に取り組むマティ スケルリ。畑は代々引き継いできた樹齢の高い畑(40~60年)、他には2006年、2008年と自ら切り開いた畑が各0.5ha。どちらも放棄地をゼロから開墾。地中にある厚い石灰岩層を削り機で砕き、表土は近隣に点在するDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。畑では一切の肥料、堆肥を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず、最低限の銅と硫黄物のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、そしてブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。

収穫した果実は除梗したのち、開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたヴァイトフスカ、マルヴァージア、それだけで全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の重厚なミネラル分を持ちつつも、圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」、経験値の少なさ、畑の若さをもとめない、マティの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SKE0006	ヴァイトフスカ 2016	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥4,800	×
SKE0106	マルヴァージア 2016	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥4,800	×
SKE0205	テラーノ 2015	Terrano	テラーノ	赤	¥4,000	▲
SKE9001	スックウス12 (1500ml)	Sukkus	ヴァイトフスカ	白	¥9,500	×
SKE9002	テラーノ リゼルヴァ"トロンディチ" 2011 (1500ml)	Terrano Riserva"11.11.11"	テラーノ	赤	¥15,000	×

**11 Il Farneto イルファルネート** エミリア=ロマーニャ州レージョエミリア-カステッララーノ **IGT Emilia**

**果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレージョ エミリア日常のワイン！**

当主であるマルコ ベルトーニは、幼い頃から見てきたワイン造りに強い憧れを持ってきた。2000年に8ha放棄地を手に入れ、ブドウ栽培を開始。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、ピオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボルドー液についても、畑を開始した2001年よりほとんど使わないことに驚愕する。「自分にとってマルツェミーノやスベルゴラは、とても身近なワインだった、それこそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当たり前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでもテーブルワインとしての存在を求め、反対を言えはそんな当たり前前の事をささげながら続けている現実に、逆らうこと。これこそが彼を動かした原動力といえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スベルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポッカウーラ(オリ抜き)をせずにリリース。マルツェミーノは屋外にある大型のセメントタンクで醗酵、压榨後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミーノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ILF0107	フリザン ビアッコ19	Frisant Bianco	スベルゴラ100%	白微泡	¥2,100	×
ILF1011	フリザン ロサト19	Frisant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,100	▲ 120本
ILF0603	フリザン ロッソ19	Frisant Rosso	ランブルスコ グラスパロッサ、マエストリ主体、トレビアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎
ILF0704	マリ・オブ・モデナ18	Mary of Modena	スベルゴラ70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥2,500	▲ 60本
ILF0802	ジャントン ロッソ(19)	Giandon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティーレ、他	赤	¥1,800	◎
ILF0206	ベルツェメイン 2017	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100	○
ILF0501	コンディメント ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	ハルサミコ	¥1,800	○
ILF0404	ブルット ナトゥーレ18	Brut Nature	シャルドネ90%、スベルゴラ10% 瓶内二次醗酵、ドサーージュなし	白発泡	¥2,500	×
ILF0007	スベルグレ 2019	Spergle	スベルゴラ	白	¥2,400	×
ILF1101	ジャントン ビアッコ(19)	Giandon Bianco	マルヴァジーア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,200	×
ILF9002	コンディメント ハルサミコ(750ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	ハルサミコ	¥4,300	×

**12 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ** エミリア=ロマーニャ州モデナ-カステルヴェートロディモデナ **IGT Emilia**

**独創的な感覚とこだわり、ヴィットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味わいのランブルスコ**

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切さに気づき、栽培、醸造方法を守り続けたヴィットーリオ。地域の伝統に忠実であり、さらに栽培・醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わいを尊重した彼のランブルスコやフリッツァンテ、畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による草生栽培を実践。人為的な介入を最小限に抑えることで、ブドウそれぞれの持つ個性(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に残っていた古樹より自ら苗木を取り、クローン選抜される以前のランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。他にも貴重な地品種が彼の畑には残っている。

醸造においてもその考えは一貫しており、酵母添加や温度管理、ステンレスタンクやポンプなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内醗酵のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、醗酵が止まった時点ですぐにボトル詰めを行うのではなく、最低でも翌年の春、長いものはさらに12か月間タンクの中で熟成を行い、原酒として出来上がったものを事前にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内で再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリの力を見極められる彼だからこそできる方法と言っても過言ではありません。瓶内醗酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフリッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアーノとサッソスクーロ。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもかなりハイスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだけを」、それで、いわばお許しにかけてしまったワイン達は、そのまま許酸醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の深さ。彼独自の哲学の元、常識に縛られない手法によって造られたワイン。必要な事だけ行う、自然環境を優先した栽培と、独創性豊かな醸造哲学。他にはない個性と圧倒的な味わいを持ったワイン。素晴らしい造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
GRA0010	リパ ディ ソプラヴェント 18	Ripa di Sopravento	トレビアーノ モンタナロ、トレビアーノ ディスハーニャ	白微泡	¥3,000	○
GRA0107	スミルツォ 18	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,000	○
GRA0210	ランブルスコ フォンタナ デイ ボスキ 18	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,000	◎
GRA0306	タルビアーノ18	Tarbianaz	トレビアーノ モンタナロ	白	¥3,900	×
GRA0405	サッソスクーロ15	Sassoscuro	マルボ ジェンティーレ、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,900	▲
GRA1001	アチェト タルビアーナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアーノで造った白ワインヴィネガー	ワイン	¥1,800	△
GRA1002	アチェト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ワイン	¥1,800	▲

**13 Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ** エミリア=ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモツァ **IGT Emilia**

**偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレビアーノ モデナーゼの未来を担う新しい才能**

モデナ近郊フォルミジエネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレビアーノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イルファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。また若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イルファルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。ブドウの成熟が遅く結果も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪から1970年代以降、クローン開発されたトレビアーノやランブルスコ系品種へと植え替えられてしまったトレビアーノ モデナーゼとランブルスコ ソルバーラ。しかし果実由来の強い酸とたくまい果皮は、強烈な粘土質を持つモデナの土地個性に完全に適したブドウ。畑で使用するのは最小限の銅と硫黄物のみ。初年度は2.2haの畑より僅か5tという少量。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協していません。

イッルスィオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレビアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってしてくれる。確かに抜栓するときに吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる、選ぶことができる。その可能性を閉ざさなかったんだ。」そのためにフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィーニャエッレは樹齢60年のトレビアーノ モデナーゼ、ベルツェスィ仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウから、除梗せず自重にて出るモストフイオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュールリーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリア=ロマーニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思います。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
KOI0001	スパマンテ イッルスィオーネ	Spumante "Illusione"	トレビアーノ モデナーゼ	白泡	¥3,000	◎
KOI0101	ビアッコ ヴィニャエッレ	Bianco "Vigna R"	トレビアーノ モデナーゼ	白	¥4,000	×

14 Erioli エリオーリ

エミリア＝ローマニア州ボローニャ＝ヴァルサモツジャ

IGT Emilia

ボローニャの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピニョレット

ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCGでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジョ エリオーリは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農薬や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ピオディナミ式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりこの地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率(収穫量・糖度)が悪く、大量生産の時代に生産効率の高い国際品種に取って代わられた。そう話すジョルジョ。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望めるけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本来この土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ。その非効率でありながらも、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと考える彼、培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリと長期間接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引きした1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を纏った素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。素晴らしい造り手の人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ERIO001	アリオンサ“マルヴェツァ”2017	Alionza“Malvezza”	アリオンサ	白	¥3,000	△
ERIO101	グレケット ジェンティーレ2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成	白	¥3,500	◎
ERIO201	ロツォ エミリア“サモディア”2015	Rosso Emilia“Samodia”	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥3,800	◎
ERIO301	ネグレット“マイオルス”2017	Negretto“Maiolus”	ネグレット	赤	¥4,000	△

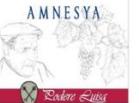
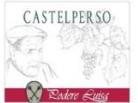
15 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカーナ州アレッツォモンテヴァルキ

DOCG Chianti

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでの量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い土壌、そして何より標高が高丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。サウロの考える醸造法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う。畑で使用する銅と硫黄物、またピオディナミ式の調剤も一部使用している。醸造に関しては非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと考える彼、培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリと長期間接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引きした1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を纏った素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。素晴らしい造り手の人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
LUI0901	ペンシエロ トスカノロツォ2017 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥1,700	× 完売
LUI9001	ペンシエロ トスカノロツォ2017 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,900	×
LUI0007	アムネシヤ 2018	Amnesya	トピアーノ トスカノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥2,300	×
LUI0606	オンブラディロザ 2018	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	▲ 24本
LUI0207	キアンティ 2016	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	○
LUI0406	ジュノ キアンティリゼルヴァ2015	Giuno Chianti Reserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,600	×
LUI0504	カステルヘルソ 2014	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	○
LUI0703	ラモライア 2016	La Moriaia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥2,700	△

16 Fanetti ファネッティ

トスカーナ州シナーモンテプルチアーノ

DOCG Vino Nobile di Montepulciano

「変化しない」ということの良さ、歴史に裏付けられたワイン造りを楽しむカンティーナ

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulciano」ノビレ(モンテプルチアーノ)の土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentileブルニョロ・ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノビレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えることなく現在まで大切に守ってきた」事にこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるエリザベッタによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、小石、石灰を強く含んでいることも特徴的。畑の標高は340~400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農薬についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000Lを超える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの町の地下深く、トンネルのようなカンティーナにて。昔から使われている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠久ともいえる長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6年間というサイクルでリリースされる彼らのノビレは、今のDOCGですべてリゼルヴァ表記となってしまう。そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスフーノ(量り売り)の雰囲気そのままのピアンコとロツォを、少量ながらボトル詰め、大型のセメントタンク、野生酵母のみで醸造を終えたピアンコ、ロツォはノビレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成させており、なんととも味わい深く、どこか懐かしささえ感じる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めることでは迫りかない、当たり前にも美味い、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティーナ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FAN0007	ピアンコ サンタニエゼ(16)	Bianco S'Agnese	トピアーノ トスカノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥1,800	◎
FAN0107	ロツォ ファネッティ(16)	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥1,800	◎
FAN0303	ロツォ ティ モンテプルチアーノ 2004	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤	¥2,500	◎
FAN0207	ヴィーノ・ビレティ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ2014	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥3,300	△
FAN0203	ヴィーノ・ビレティ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ2009	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥4,900	○
FAN0402	ヴィーノ・ビレティ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ1995	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥7,800	×

17 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルツォ州テラモ県ニジリアノーヴァ

VdT

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

この土地に生まれたエンリーコ ガリナーロ。大学卒業後、アメリカで20年近く(教師として勤めてきたエンリーコ、アメリカでの暮らしによって、改めて故郷の暮らしが素晴らしいと感じた(特に食べるという事において)、身を持って知った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオーブの畑と、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオーリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグラッサノの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は40~50年。肥料を与えず、不要な剪定や除葉、グリーンハーベストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切なことと話すエンリーコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてはほとんど使用していない。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ独自というエンリーコ、収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醸造を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めに僅かに使用する程度、非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。メーノロツォは、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロツォは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと言ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな畑、もちろん生産規模もワイナリーと云うには驚くほど小さい。だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るというエンリーコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
COL0005	ピアンコ18	Bianco	トピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥2,800	×
COL0107	メーノロツォ 18	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥2,800	×
COL0305	ロツォ17	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,000	×
COL0403	ロツォスィスィモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

**18 Corva Goialla コルヴァ ジャッラ** ラツィオ州ヴィテルボールピアアーノ **VdT**

**まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン**

ローマ出身のペアトリーチェ アルヴァイラーは1997年、ルピアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いていた、自然に囲まれた暮らしのためである。ローマから車で1時間半、オルヴィエートの町まで30分足らずでありながら、周囲は手付かずの森に囲まれている理想的な環境。そこで彼女は菜園で野菜を育て、様々な果樹を植える。他にもニワトリ、牛、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、野菜や果実はもちろん卵やミルクまで、自分達の食べるものは自ら作り育てている。当然ながら彼女の菜園では全て、薬品や化学肥料をつかわず、自然環境を尊重した栽培を行っている。

そして家の脇にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ樹を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードリの造り手レ コステ、ジャンマルコ アントヌーツィとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、ワイン醸造を始めることとなります。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造、そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したペアトリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを求めていた彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO2も完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにレ コステと変わらない価値観。ピアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティーノを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バリックにて醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのキュベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチリエジョーロ100%でボトル詰めされるCeresaチエレザ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートもありハッキリと表現される地域的な個性、ボルセーナ周辺レ コステの軽やかさは違う、オルヴィエート特有の重心の低さ。何とも興味深い造り手が誕生しました。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ORV0003	ピアンコ17	Bianco	トッピアーノトスカノー、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,300	×
ORV0102	ロッセッ17	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,700	×
ORV0201	ロッソ テッレ グロッテ15	Rosso delle Grotte	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	○
ORV0303	チリエジョーロ"チエレザ"17	Cigliegiolo Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥3,000	▲ 48本
ORV0401	ロッソ15	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,700	○
ORV0501	ポッジョハステーネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	△

**19 Le Coste レ コステ** ラツィオ州ヴィテルボークラードリ **VdT**

**揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する楽しみを持ったワイン**

ジャンマルコ アントヌーツィ、彼ほど合理的かつ感性的な造り手に出会ったことはあつたらうか。ヴァンティニーニやシニョーラ、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造る道を選んだジャンマルコ。フランスのヴァンナチュール生産者の元で働きながら学び、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラードリのブドウ畑より栽培、ワイン造りを開始した。なぜフランスで学んだか？それは「自分が最も好きなワインの造り手達にいたから」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティナーナに向けられている。驚くほど多様なワインもすべてがシニョーラに表現し続けた結果、楽しみのあるワイン、そしてたくさんのメッセージが込められている。カルデラ型の湖ラゴ ティ ボルセーナの畔。周辺の土壌は火山礫、凝灰岩、顆粒状の石が積み重なって形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m~450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。その他、少しずつ土地を買ひ足し、現在は合計8ha。畑では農業はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)、果実を混植。単一的な環境ではない、より多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は植樹から仕立て、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することのみを考えた畑。まだ15年に満たない樹齢でありながら、高樹齢の畑以上の良質なブドウを付ける。樹齢が古いという事はもちろん大切だが、健全に年を重ねてきたかも大切。樹すべてを把握し、樹勢から結実、果実の状態まですべてを見てワインを造る。彼の醸造はカンティナーナではなく畑でもう始まっている。

レ コステのフィロソフィともいえる、醸造からボトルリングに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール(土地)のキャラクターが違う。その違いを最大限に表現して造るため、ベース的なワインを除き、Cruごとに造られている。ポテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)を、また日常的なワインには毎日飲んでも飽きることのない心地よさ、楽しみを持ったワインに、多様な中にもはつきりと個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」。自由さを持ちながらも、ゆるぎない覚悟を持ち、挑戦を続ける最高の造り手。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
LEC2703	リハッツォ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロットピアンコに19年の外ロットピアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900	◎
LEC1606	ロッソ ティ ガエター18	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥3,000	◎
LEC0908	ロッソ18	Rosso	グレグット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,300	◎
LEC9035	EXVオリブオイル19(500ml)	EXV Olio	モライオーロ種中心のブレンド 賞味期限 ~2021年6月	オイル	¥3,500	×
LEC9036	EXVオリブオイル19(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2021年6月	オイル	¥5,500	▲ 10pc
LEC9037	EXVオリブオイル19(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2021年6月	オイル	¥13,500	×
LEC0008	外ロットピアンコ19 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ50%、マルヴァジア ディ カンディニア、他	白	¥2,900	×
LEC0204	外ロット ロサート19 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アラエーティコ、プロカーニコ、サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,900	×
LEC0108	外ロット ロッソ19 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥2,900	×
LEC3501	リハッツォ ロサート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロットピアンコに19年外ロットロサートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC3202	リハッツォ ロッソ18/19	Ripazzo Rosso	2018の外ロットピアンコに19年の外ロットロッソの果皮を浸漬	赤	¥2,900	×
LEC0308	ル プリムール19	Le Primeur	アラエーティコ100%	赤	¥4,000	×
LEC0607	ピアンコ18	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンディニア、ヴェルメンティーノ	白	¥4,000	×
LEC1502	ラッポツカテッロ12(L2.3)	L'abbotcatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200	×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'bulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵	白泡	¥6,000	×
LEC3402	ニニ エルル18	Nini e Lulle	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤	¥4,200	×
LEC1705	モスカト"ドゥエ エメ"17	Moscato Due M	モスカト、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑	白	¥6,200	×
LEC2902	グレグット"ロットヴェンティ"16	Greghetto LOT20	グレグット(グレグットロッソ)、特別なロッソ	赤	¥5,200	×
LEC1905	アレア ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アラエーティコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200	×
LEC0706	ピアンコ Cru"レ コステ"17	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジア、自根の畑、フランチジューズのみ	白	¥6,500	×
LEC1105	ロッソ Cru"レ コステ"13	Rosso Cru Le Coste	グレグット(グレグットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥6,500	×
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジア主体 高樹齢の畑	白	¥5,500	×
LEC1405	ロッソ エッレ15	Rosso R	グレグットロッソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤	¥5,500	×
LEC0806	ロサート18	Rosato	アラエーティコ	ロゼ	¥5,200	×
LEC1305	レヴィーニヒウ"ヴェッキエ"14	Le Vigne Più Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画より	白	¥10,000	×
LEC2303	パイン13	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	¥10,000	×
LEC2103	ピッツィカンテ"ロサート"17	Pizzicante Rosato	アラエーティコ、サンジョヴェーゼ、プロカーニコ 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥2,900	×
LEC2203	ピッツィカンテ"ロッソ"17	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡	¥2,900	×
LEC0507	ピアンケッ18	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディニア、モスカート	白	¥3,300	×
LEC1003	ウナタンウム12 (375ml)	Unatantum	アラエーティコ 選摘み、6年の熟成で造る無添加の甘口	赤甘	¥6,500	×

20 Baijola バイヨラ カンバーニャ州ナポリ-イスキア島 **VdT**

**現代的な醸造に一石を投じる想像力と感性、イスキア島に唯一残った希望**

ナポリ湾西部に浮かぶフレグリエ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。当主であるフランチェスコ・イアコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロギ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり親戚の残るイスキア島へ戻った際に見たイスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアにいる100%の造り手は、農薬、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法でしかない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるピアンコレラ、フォラステッラを植えずに、マルヴァジーア、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエなど2001年に植樹した。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ビオディナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。バイヨラには小さな作業小屋はあったものの、醸造を行うカンティエーナが存在しなかった。。。この土地の景観を変えてまでワインを進めるのはおかししい、何よりも今ある環境を最大限に活用するべき、そう考えたフランチェスコ。「Vino in Vigna」直訳すると畑のワイン、畑の中心にあった貯水槽(非常に古いもので、農業用水を貯めるために作られた)を、醗酵・熟成を行うタンクに改造。完熟したブドウは、収穫しすぐに隣接するタンクの中で緩やかに醗酵。圧搾するまで約1~2か月、醗酵が終わり果帽が沈み込んだタイミングで圧搾を行う。そのまま屋外のタンクで12か月の熟成。瓶内で6か月の熟成。当然ながらフィルターや清澄は行わず、一切のSO2を添加していない。それは収穫してすぐに醗酵槽に入れる、そして瓶内に残ったオリによってワインが守られているから必要がない、と言い切る。醸造についてはすさまじい知識と情報量を持つフランチェスコ、しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要なのは、知識でも技術でもない「自然と対峙する意志」と、状況を受け入れる「柔軟性」。イスキアという特殊な土地環境を生かした無理のない柔軟な価値観と醸造哲学、イスキアのイメージを覆す、楽しみある造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
BAJ0003	ピアンコ バイヨラ18	Bianco Baijola	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥4,000	○
BAJ0101	ピアンコ イン ティア-17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500	×

21 Bonavita ボナヴィータ シチリア メッシーナ-ファローロ-ペリオーレ **DOC Faro**

**ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレロマスカレーゼの魅力**

100年前はシチリア有数のワイン生産地域であったにも関わらず、現在DOC Faroをピン詰めているカンティエーナは彼を含めわずか5つ。シチリア最古のDOCでありながら最少のDOCという複雑な背景を持つ地域。2005年にスタートしたボナヴィータ、当主のジョバンニは僅か1haの畑からスタートし、トラクターも使用しない手作業中心のブドウ栽培を開始。標高は約300m、北向きの斜面はシチリアの強すぎる日差しと高温から適度に果実を守り、メッシーナ海峡より吹き続ける北からの潮風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山林は、地域特有の南風シロココ(アフリカ大陸から海を越えてやってくる、砂と水分を含んだ熱風。シチリアの農作物に多大な被害を与えることで有名)から、自然の盾として畑を守ってくれる。

栽培されるブドウはネレロ マスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローロの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ピン詰め後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香り、口当たりの柔らかさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、穏やかな意思表現を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。年々着実に進歩していく彼のファローロ、今後に本当に楽しみある造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
BON0006	ロザート2017	Rosato	ネレロマスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥2,700	×
BON0104	ファローロ2013	Faro	ネレロマスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,500	○