



《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

3月の新入荷は、「Podere Luisa ポデーレ ルイーザ」、「Skertj スケルリ」、そして新規取り扱いとなるマルケ州より「Apiua アピウア」の3人です。

今回、新たにお付き合いを始めさせていただき、マルケ州のアピウア。昨年11月、ワイナリーに訪問させていただきました。この2年、コロナ禍で新しい出会いが皆無でしたが、今回とても素晴らしい出会いに恵まれました！まだ始まったばかりのワイナリー、しかもファースト ヴィンテージ、入荷量も決して多くありませんが、ぜひ一度お試しいただきたい造り手です。

そして、こちらは長らくお待たせしてしまいましたアウリ、カルソのスケルリ。造り手として、また一つ上のステップに進んだ素晴らしい2018 ヴィンテージ。さらに新しいキュヴェも登場！そして、久しぶりにテッラーノも合わせてリリースです。トスカーナの良心ともいえる造り手ポデーレ ルイーザからは、アムネズィーア、オンブラディオーザ、と新しいヴィンテージが入荷。そして新しいキュヴェとなるミス ダンナータ！ルイーザのイメージを書き換える、素晴らしい白です！

3/10(木) より出荷開始 ※出荷日は状況により前後する可能性があります

★少量入荷ワイン ご注文締切～3/9(水)～ 12:00 ※締め切後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

Apiua アピウア ※新規取り扱い生産者

マルケ州アンコーナークブラモンターナ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエージ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られている白の一つ。古くはピエモンテのバローロに続き、「区画(Cru)ごとの個性を表現できる」、そう言われる可能性を見出された背景もあります。しかし、それは実現されることはなく、近年は「大量生産の代表格」として、世界中に知られる事になってしまいました。

このブドウ、そしてクブラモンターナの可能性に興味を持ったのが、当主であるロベルト カスティニャーニ。彼は元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。

次第にワインを飲むだけでなく、その魅力を体験したいと考えるようになったロベルト。当時、最も親しかったジル・アゾーニ (Le Raisin et L'Ange) で働かせてもらい、2度の収穫、醸造を経験。イタリアへ戻り、妻フランチェスカの故郷であるマルケ州、クブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クブラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチャーノ(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れたロベルト。結果、資金の大半を使い果たしてしまっただけ、カンティーナ、醸造設備など、ほとんど資金がない状況でのスタートとなります。



クブラモンターナは標高500mを越える土地で、勾配が激しく斜面に富んだ畑が多い。そして石灰質、粘土質が豊かで、石灰の影響で土が白く見えるほど。最も有名なサン ミケーレ(San Michele)は石灰、粘土が大半で白亜質がみられることが特徴。標高が最も高く、日照に恵まれた土地。それに比べ、マンチャーノは斜面が多く、ポジションによって地質が複雑に変わるのが特徴。谷間に位置する場所も多く、日照は決して恵まれているとは言えません。「しかし、それが近年イタリアの猛暑の影響を受けにくい」、そう話すロベルト。地質は同じ石灰が多く、砂質が多く入り、粘土質、マール(泥炭岩)、白亜質と複雑に入り混じった個性を持っています。

畑は合計3ha、上下に分かれ上の畑(1976 植樹、ヴェルディッキオ、トッピアーノ少し、マルヴァジアア少し)と、下の畑(1960 植樹、ヴェルディッキオ、マルヴァジアア2列)、畑では基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2〜3度刈取るのみ。銅と硫黄についても最低限の使用に抑え、自然環境を尊重した栽培を徹底。また、特筆すべきは高樹齢の畑のため、新しい苗木は植えず、プロヴィナージュによって植樹を行う。フィロキセラの問題はもちろんゼロではないが、「フィロキセラの大流行より150年経った今、当時のようなリスクが同様にあるとは思っていない。周囲の畑もみんな台木を使っているのなら、蔓延も起きないのではないか？」そう考えるロベルト。そして何より、やはりピエ ディ フランコ(自根)のもつ魅力(樹のバランス感、果実の表現力の強さ)にとても興味があると話す彼。

醸造についてはジル アゾーニで働いた経験、そして自身が畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しさよりも健全さ」を大切にしている。「長い時間をかけた醗酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていく、、、同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醗酵の表情も違えば結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中にない」。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うロベルト。今回入荷の2019がファースト ヴィンテージとなります。

2019で4000本強の生産。2020も5000本程度。生産量の少なさはもちろん、カンティーナの狭さは驚愕に値します、、、まさにガレージを間借りて造られるワインでありながら、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備えたヴェルディッキオ。これがファースト ヴィンテージだという事実は、想像を遥かに超え、初めて体験するような感覚でした、、、彼らのこれからの本当に楽しみであり、まだまだ良い造り手が少ないマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。

Pista Raspi 2019 ピスタ ラスピ 《新アイテム》

上部の畑(1976 植樹)のブドウから造られるベースの白ワイン。果皮との接触は1日のみですが、それでも十分すぎる色素とタンニンの抽出があるというヴェルディッキオ。そして非常に高い酸を持ち、まるで火打石のようなミネラル分を感じる白。糖度、ミネラル、酸、どれをとっても長期熟成の可能性を感じずにはいられません。もちろん現時点で素晴らしい味わい、繊細でありながら複雑さを併せ持つ、冷涼な2019 ヴィンテージ。



La Mauvaise Reputation 2019 (★L.172&L.197 ロット違い) ラ ムヴェイズ レピュタシオン 《新アイテム》

高樹齢の畑のヴェルディッキオで造られる「ラ ムヴェイズ レピュタシオン」、フランスのシャンソン歌手、ジョルジュ ブラッサンスの楽曲タイトルより。自身のワイン造りの「始まり」と言えるフランスに敬意を表して。ヴェルディッキオの個性を最大に表現するため、果皮と共に5〜7日のマセレーション。絞るタイミングは「果皮の要素が最大限に抽出されたタイミング」。初めての年は2つのロットを別々にボトル詰め(ヴェルディッキオ単一がL.197、2列分のマルヴァジアアが入っているのがL.172)。L.172は、ヴェルディッキオの持つ厚いタンニンと酸、ミネラルはワインに大きな骨格をもたらす、そこにマルヴァジアアのアロマ、ヴァオリュームが肉付けされている。奥行きとアロマのバランス感が素晴らしいワイン。「だから古い畑はこの2種類を混植しているのだと直感した」そう話すロベルト。そしてヴェルディッキオ単一でボトル詰めしたL.197、派手さはなくストレートに奥行きを感じる白。アロマティックさやバランスというよりも、時間と共に奥深く開いてゆく中にある種の「偉大さ」のような、素晴らしい奥行きを感じます。



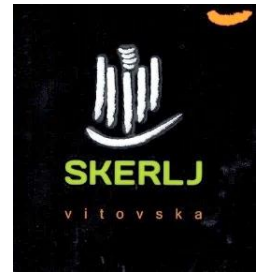
正直今まで、これほどの個性、存在感を持つヴェルディッキオを飲んだことはありませんでした。決して失われない強い酸、土地由来の強靭なミネラル。そして果皮の持つ豊富なタンニンは、長期熟成を安易に想像させる可能性を持った白です。

「Carso カルソ」と呼ばれる、石灰岩に覆われた特殊すぎる土壤環境。豊かなブドウを収穫することが非常に困難な土地ながら、誠実で真摯な仕事と熱量を持ち、この逆境を飛び越えるワイン造りを行うマテイ スケルリ。長らくお待たせいたしましたがヴァイトフスカ、マルヴァジアの新しいヴァンテージ 2018、久しぶりのテッターノは十分に熟成期間を取り 2016 をリリース。そして今回、新しいキュヴェ“67 セイセツテ”、カルソの岩盤をくりぬいて作った「石樽」にて醗酵・熟成を行った、マテイの「現時点」での集大成といえるワインです！

Vitovska 2018 ヴイトフスカ(750ml&★1500ml) <新ヴァンテージ>

強烈な石灰岩、表土のない貧しいカルソの土壤で生まれたヴイトフスカ。「ヴイトフスカは繊細さや奥行きといったワインの体格をもつ、リボツラジャツラのようなブドウだと感じるんだ、そう強く話していたマテイ。マルヴァジアのような華やかさやアロマよりも、余韻の長さや骨格を持った、いわゆるカルソで最も重要なブドウと位置付けている彼。2018 年は近年まれにみる良年！ 恵まれた日照とブドウの清潔さを保つ乾燥。収穫が近づき、ブドウ樹を助ける適度な雨。例年よりも、かなり早い段階で収穫を迎えるという稀有なヴァンテージだったと話すマテイ。しかし、そこからブドウの完熟を待ち、収穫を遅らせたことで、十分に糖分を持った果実と酸のバランスの取れたブドウが収穫できた、カルソとしては偉大なヴァンテージだといえます。

ワイン自体の到着は昨年 1 月、、、入港当初よりそのはっきりとした主張と果実、酸のバランス。文句のつけようのない素晴らしいヴイトフスカ！ ヴァンテージに恵まれたことはもちろんですが、それ以上にワイン自体の完成度の高さを感じる 2018。諸々の事情で現地のリリースより 1 年近く遅れてしまいましたが、その結果、、、よりワインが素晴らしい成長した状態で、今回リリースさせていただくことが出来ました！ 収穫に恵まれ、カルソとしては珍しく果実の完熟を感じ、そして変わらない強烈なミネラルと酸。この 3 つが非常に高いラインでバランスを保っている 2018 年。皆さん間違いなく喜んでいただける味わいだと感じております！



Malvasia 2018 マルヴァジア(750ml&★1500ml) <新ヴァンテージ>

マルヴァジアといっても、東部イストリア半島より渡ってきたマルヴァジア イストリアーナは、強いアロマだけでなくしっかりと骨組みのあるブドウ。ヴイトフスカに比べて果皮が厚く、糖度が上がりやすいマルヴァジア。ヴイトフスカと同じ、素晴らしい収穫を迎えた 2018 年。カルソのマルヴァジアの持つボリュームを感じつつも軽やかさ、繊細さを失わない素晴らしいバランス。個人的な意見ですが、非の打ちようがありません！

ブドウ由来の強いアロマと酸、非常に硬質で染み出すような旨み、塩分のような強いミネラルを、柔らかい果実が包み込む、、、豊かさや繊細さが共存した魅力的なマルヴァジア。カルソという非常に貧しい土地で、これほどのブドウを収穫できる。その背景には、マテイが費やした「畑での仕事量、カンティーナでの時間の賜物」であることは間違いありません。そのすべてに敬意を払いたい。素晴らしい味わいです！



Vitovska "67" 2018 ヴイトフスカ "セイセツテ" (750ml&★1500ml) <新アイテム>

ボトル詰めを行うまで圧搾をしない、トータル 2 年ものマセレーションを行って造られた「Sukkus スックス」。極小規模ながら自身の考えるアイデアや実験を続けてきたマテイ。そして今回は新たに、カルソの巨大な石灰岩を加工し、中心をくりぬいて作ったタンク。彼曰く「石樽」を手に入れたマテイ、昔訪問した際に試行錯誤を繰り返していた話を思い出します。

「このカルソという土地そのものと言ってもいい石灰岩。ブドウが生まれ石灰岩の養分を得て結実する、だからブドウがワインに変化する場所としても、きっとふさふさいんじやないだろうか？」そう話していた彼。もちろん、地域伝統の大樽での醗酵・熟成を否定するわけではなく、以前から彼が実験を続けてきた「Sukkus スックス」に通じる、探求心のゴールと考えると、理解していただけると思います。

ブドウの持っている要素、表情を生かし、 unnecessary 要素を削り取る、、、マテイが植えた「アルベッロ仕立てのヴイトフスカ」より選抜した、果皮の厚いブドウを、除梗し石灰岩の容器の中で醗酵。その後も圧搾は行わず、翌年の収穫時期まで果皮と共に熟成の状態を保つ。圧搾を行った後、残り 1 年間は大樽に移し熟成。「今は石灰岩のタンクが少ししかないから 2 年間入れておくことはまだ出来ないのだけれど、いつかはすべて石灰岩のタンクだけで熟成を続けたい」、そう話すマテイ。

「石灰岩のタンクは醗酵・熟成の過程で、大樽とは全く違う。普段から酸の高いヴイトフスカ、そして果皮と長いマセレーションをすることで生まれるタンニン。それが石灰岩のタンクの中では酸がとて丸みを帯び、タンニンも柔らかくなる、まるでタンクが【食べる】のような感覚」。今までスックスの中で実験してきた、1 年を越える長期間のマセレーション、そして石灰岩のタンクによる熟成は、これまでマテイが守ってきた「土地やブドウの表現」から、「偉大さ、可能性」へと切り替わるものだと感じさせられました。ワイン名である「67」は愛娘の誕生日より、彼にとってはわが子と変わらない、大切な思いを込めたワインです。

通常のヴイトフスカと同じヴァンテージ 2018、同じブドウでありながらその味わい、奥行き、柔らかさ、、、すべてにおいてサイズの違いを感じます。今までヴイトフスカというブドウにこれほどの可能性を感じたことはなかった、比べるつもりはありませんが、今まではダミアンのワインのような強さ、明確さを感じたことなかったスケルリ。しかし、この 67 を飲めば、ダミアンとは異なる、しかしそれに何ら見劣りしない存在感を持ったワインだと感じさせられます。これまでのスケルリとは一線を画す「67」、ぜひ飲んでいただきたいワインです！



Terrano 2016 テッターノ <新ヴァンテージ>

コツリオの地域では「レフォスコ」と呼ばれるブドウですが、このカルソの強烈な土地個性の影響は、高い酸と鉄分、他のどんな赤ワインにもない、独自の個性を持つ「テッターノ」となります。2016 年は結実が非常に少なかったヴァンテージ。しかし、その分果実が凝縮し、夏の高温や収穫前の長雨にも負けない果実が収穫できたというマテイ。当然ながら酸も豊富で、果実と酸のバランスを保ったヴァンテージとなりました。

非常に酸の高いテッターノ、その特異性もあってこれまででは、あまり手に取ってもらえないワインでしたが、きめ細かいタンニンと強い酸は、熟成期間を十分に取る事で、酸の奥にある柔らかさと、味わいを感じられるようになります。今回の 2016 は、現地リリースよりさらに 3 年費やした結果、強い酸と果実だけではなく、熟成によって感じる香り、旨味、バランスをもった状態になったと感じます。普段どうしてもヴイトフスカやマルヴァジア イストリアーナが注目されがちではありますが、ぜひこの機会に改めて「テッターノ」というブドウの個性を、再認識していただきたいと思います！



Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカ=ナーア=レッツォ=モンテヴァルキ

イタリアを代表するトスカ=ナーアのキャンティ、その本来の立ち位置である「食中酒」、「日常酒」を忘れない造り手、ポデーレ ルイーザ。当主のサウロは真面目で口下手、良心の塊のような男です。彼らの良心を見習いたい、いつもそう思われる存在です。そのルイーザより、新しいヴァンテージをリリースさせていただきます！今回は赤ワインのボトル詰め、タイミングが合わ、先行して白、ロザートのみリリースとなります。そして、昨年に引き続き選抜した白ブドウで造られる特別な白ワインがリリース！愛娘の協力もあり、今回からようやくエチケッタも刷新！?されました！

Amnesya 2020 アムネズィア <新ヴァンテージ>

元 Macellaio(肉屋)という経歴をもつ当主のサウロが造る、サラメ トスカ=ナーアやプロシュート クレードのような、味の濃い料理にも負けない旨みを持った白。2020 年は天候に恵まれ、ブドウの収穫量にも恵まれたヴァンテージ。果実のバランスが取れており、特にカステルベルノにある高樹齢の区画では、梗まで完熟してから収穫ができたといえます。



一部のブドウは除梗せず、果皮と共に約2週間の醗酵。木樽を通さずに12か月の熟成を行った2020。しかし、昔のような梗の青い面影は皆無、果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、そして全体をキュッと引き締めてくれるタンニン。サウロの考える、まさに生ハムやサラメに負けない味わい。味わいの強さと全体のバランス感をもった素晴らしいトスカカーナビアンコです！そして、またもやエチケッタがマイナーチェンジしました、汗。しかし今回は愛娘のジュリアが手掛けたもの、父としては心から嬉しいエピソード、という事でご理解いただけますと幸いです。

Ombra di Rosa2020 オンブラ ディ ローザ《新ヴァンテージ》

「日陰に咲くバラ」という意味合いでいつもは色調が濃く、果皮の要素を引き出したロザート。こちら2020年は素晴らしい収穫という事もあり、高樹齢のカステルベルソの畑がメインとなっております。元来軽やかでスムーズ、とはかけ離れたロザートという立ち位置でしたが、昨年以降は非常にバランス感、飲み心地を兼ね備えた素晴らしい味わいに変貌いたしました！

良年として、「良い意味で」果実の強さ、フレッシュ感を持ち、現時点ですでに出来上がっている味わい。そして何より、食中酒としての顔もしっかりと持っています。食事の始まりには欠かせないロザート。ポデーレ ルイーザの進化を明確に感じる素晴らしい味わいです！



★Miss Dannata2018 ミス ダンナータ 《新アイテム 240本》

そして今回、ようやく完成を迎えたルイーザの新しいキュヴェ、「Miss Dannata ミス ダンナータ」。以前からアムネズィアの可能性を模索していたサウロ。2018年、品質・収穫量ともに恵まれた年という事もあり、通常のアムネズィアよりもさらに長い木樽での熟成を行った白ワインです。ブドウはカステルベルソの高樹齢の区画より、10月中旬を過ぎ、梗まで完全した白ブドウを除梗せずに果皮と共に30日、木樽の中で36か月の熟成、うち数か月は補酒を行わず、酸化的な状況を保つことで、酸化熟成というもう一つのニュアンスを加えたという、彼らがこれまで蓄えてきた「様々なアイデアを詰め込んだ」特別なワインとなりました！



非常に目を引く新しいエチケッタですが、(笑)。これも娘のジュリアが描いた絵をベースにデザイン。良年(annata)であり、(試行錯誤に)苦しんだ(Dannare)という意味合い。その味わいは、、、樹齢や細かい畑の区画など違いはあるものの、「これがアムネズィアと同じ畑、ブドウで造る事ができるの!？」と驚愕に値する素晴らしいワインでした！香りの複雑さ、味わいの濃さ、奥行き、すべてにおいて数段上を行く味わい。醗酵の考え方、そして熟成期間の長さが、ワインにここまでの変化を与えることに驚かされます、汗。唯一残念な事は、生産量が極僅かしかない、という事でしょうか。このワインのみならず、今年のリリースはすべてにおいて目を見張るものばかり、今回赤が間に合わずあたらしいヴァンテージをご紹介します非常に悔しいですが、ルイーザのすばらしい進歩をぜひ皆さんに見ていただきたいと切に願います！

Apiua アピウア

マルケーアンコーナークラモンターナ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Pista Raspi ピスタ ラスピ 《新アイテム》	2019	白	750ml	¥4,200	ヴェルディッキオ、樹齢35~40年。 収穫後、除梗し24時間果皮と共にマセレーションを行う。圧搾ステンレスタンクにて醗酵を継続する。その後、オリの上で6か月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない、ブドウだけの表現。 果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。その個性を最もストレートに表現した白。
★La Mauvaise Reputation L.172 ラ ムヴェイズ レピュタシオン 《新アイテム・180本》	2019	白	750ml	¥4,800	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア10%、樹齢60年程度。 収穫はマルヴァジーアも合わせて行い、除梗して果皮と共に5日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6か月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。 ヴェルディッキオをマセレーションする事、SO2を加えずにワイン造りを行っていることで、地域的にまだ少数派であるアピウア、周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。 骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーアの果実味とアロマ、バランス感を感じます。
La Mauvaise Reputation L.197 ラ ムヴェイズ レピュタシオン 《新アイテム》	2019	白	750ml	¥4,800	ヴェルディッキオ、樹齢60年程度。収穫後、除梗して果皮と共に7日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6か月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。 初めてのヴァンテージという事で、実験的に単一で醸造、ボトル詰めを行ったロット。マルヴァジーアを感じるアロマやバランス感はないものの、より奥深い芯の太さ、時間と共に感じるあじわいの複雑さ。どちらのロットも甲乙つけがたい素晴らしい味わいです！

Skerlj スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア ジュリアードリエステーサレス

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Vitovska ヴァイトフスカ 《新ヴァンテージ》	2018	白	750ml	¥5,000	ヴァイトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて18か月、ボトル詰め後18か月の熟成。 良年となった2018、一部のブドウは「67」に回したため樹齢の古いベルゴラの畑や、若い畑が中心という事もあり、そこまでの強い凝縮は見られないものの、いつもの柔らかさ、香りの繊細さ、飲み心地を維持した素晴らしい味わい！
			★1500ml 《18本》	¥10,000	

Malvasia マルヴァージア 《新ヴァインテージ》	2018	白	750ml	¥5,000	マルヴァージア イストゥリアーナ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール発酵を終える。圧搾後も大樽にて18か月、ボトル詰め後18か月の熟成。良年という事もあり、カルソとしては珍しいアルコールが12.5%まで上がった最高のヴァインテージ。マルヴァージアらしい果実とアロマ、そしてカルソらしい繊細さと飲み心地。現地よりさらに12か月ワインを休ませたことで、全体のバランス、体格を感じる理想的な味わいです！
			★1500ml 《18本》	¥10,000	
Vitovska "67" ヴァイトフスカ "セイセツテ" 《新アイテム》	2018	白	750ml	¥7,000	ヴァイトフスカ、樹齢10~15年、2003年に植えたアルベレッロの畑より選別したブドウのみを収穫。除梗し、カルソの石灰岩の塊をくりぬいて作った「石樽」の中で、果皮と共に醸酵~12か月間果皮と共に熟成。果皮・オリによってワインが守られているため、この間はSO2を加えない。圧搾後、オリ引きを行い大樽へ移しさらに12か月の熟成。ボトル詰めの際にごく僅かにSO2を加える。
			★1500ml 《18本》	¥14,000	マテイの考えてきたいくつかのアイデアを取り込み、遂に形となった特別なヴァイトフスカ。その存在感、ヴォリューム、奥行き、どれをとっても過去にはない素晴らしいクオリティ!!ぜひ飲んでいただきたいワインです!!
Terrano テッラーノ 《新ヴァインテージ》	2016	赤	750ml	¥4,000	テッラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約2週間、果皮と共に醸酵を行う。圧搾後、木樽(500L)にて約18か月、ボトル詰め後36か月以上の熟成。ブドウ由来の高い酸によってワインが守られると考えたマテイ、現在は全くと言っていいほどSO2を添加せずにボトル詰めを行っている。結実が少なく凝縮が見られたものの、決して酸を失わなかった2016。ボトル詰めから、ある程度の熟成期間を設ける事で、鋭い酸と硬いタンニンから、「染み出すような旨味」を持った個性的な赤ワインとなりました。

Podere Luisa ポデーレ ルイーザ トスカナーアレッツォオーモンテヴァルキ

ワイン名	ヴァインテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Amnesya アムネスィア 《新ヴァインテージ》	2020	白	750ml	¥2,500	トピアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 50%、樹齢30~35年。収穫後、一部は除梗せず、果皮と共に約2週間の醸酵。圧搾後セメントタンクにて12か月熟成。2020年はブドウに恵まれ果梗の完熟が見られたヴァインテージ。果実と酸のバランス、そして果皮の持つタンニンは心地よさと飲み応えを両立させる味わい。トスカナーノの塩の利いたサラミや生ハムに、ピッタリ合わせられるアムネスィアがようやく帰ってきました!
★Miss Dannata ミス ダンナータ 《新アイテム・240本》	2018	白	750ml	¥3,800	トピアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 50%、樹齢40年。カステルベルソの区画より選抜。収穫後、50%は除梗せず、果皮と共に30日間、醸酵が完全に終わるのを待つ。圧搾後、古樽にて36か月熟成。昨年リリースした「Cuvee」と同じヴァインテージ。果皮からの完全な抽出、そして長期間の樽熟成によって生まれる一体感、奥行きを感じる味わい。エチケッとは愛娘ジュリアが描いたもの。サンジョヴェーゼ、樹齢60~70年(カステルベルソの畑より)。収穫後果皮と共に24時間、その後果汁のみで醸酵、セメントタンクにて12か月の熟成。良年に恵まれた2020、果実とタンニン、酸のバランスの取れた素晴らしい飲み心地。単なる軽やか・スムーズではない旨みと飲み応えを兼ね備えた素晴らしいロザート。
Ombra di Rosa オンブラ ディ ローザ 《新ヴァインテージ》	2020	ロゼ	750ml	¥2,500	サンジョヴェーゼ主体、樹齢10~20年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に4週間、緩やかに醸酵が進む。圧搾後そのままセメントタンクにて24か月熟成。地元のレストランや個人向けのスプーゾ(量り売り)でしたが、コロナウィルスの影響で、地元消費が停止、。行き場を失ってしまったワインを、日本向けにボトル詰め。
"Pensiero" Toscana Rosso ペンシエロ	NV	赤	750ml	¥1,800	サンジョヴェーゼ主体、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、樹齢10~20年。収穫後除梗せず、果皮とともに約2週間、野生酵母にて醸酵。圧搾後もセメントタンクにて12か月の熟成。サンジョヴェーゼに少しカベルネを加えた、飲み応えのあるテーブルワイン。
Il Ciottolo Toscana Rosso イル チオットロ	2017	赤	750ml	¥2,000	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノ トスカーノ、樹齢45年~。収穫後、セメントタンクにて3週間の全房醸酵、野生酵母にて醸酵。圧搾後、大樽にて24か月熟成。飾り気のない素直な味わいは、まさにトスカナーノの食事と共にあるキアンティ。
Chianti キアンティ	2017	赤	750ml	¥2,300	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノ トスカーノ、樹齢55~60年。収穫後除梗せずに3週間、野生酵母による醸酵。圧搾後、栗の木の樽にて48か月熟成。
"Giuno" Chianti Riserva "ジュノ" キアンティ リゼルヴァ	2015	赤	750ml	¥2,600	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、樹齢70年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて3週間、果皮と共に醸酵。古バリックにて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。キアンティとはほぼ同じセパージュであり、熟成容器・小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかい味や質感をもったワイン。
Castelperso カステルベルソ	2015	赤	750ml	¥2,800	