

《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。

5月の新入荷ワインをご紹介します！今回は3人の造り手、「Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ」、「Le Coste レ コステ」、「Il Farneto イル ファルネート」より新しいヴァンテージ&新キュヴェのリリースとなります！

イル ファルネートは2021ヴァンテージはもう少しお待ちください、汗。今回は正式にはワインとは呼べませんが、ヴァナツチャを用いて再醗酵を行った低アルコールのフレーバーワイン「Gabian ガビアン」が初登場です。ピエモンテ、ロエーロの新しい風！カッシーナ フォルナーチェより、アルネイズの新しいヴァンテージ、そして良年だけ造られるリゼルヴァ「Sleja スレイヤ」と、初リリースとなる「Medic メディク」、2つのリゼルヴァが登場！そして、レ コステからも少しですがリリース第1弾をお披露目です。ピアンコ、ロザートの2020、カンテーナに残っていた再入荷アイテムとなります。

5/17(火) 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～**5/13(金) 12:00** ※締め切り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。

Il Farneto イル ファルネート

エミリア＝ロマーニャ・レッジョエミリアーカステッラノー

レッジョ エミリアのテーブルワイン、カジュアルでありながらブドウのクオリティは譲らない。良心と誠実さを兼ね備えた当主のマルコ、本業を引退したことでワイン造りに本腰を入れておりまして、彼のチャレンジはもう止まりません、。瓶内2次醗酵、シャンパーニュ方式で造られる「ブルット ナトゥーレ」、これをオリと共に瓶内で長く熟成したリゼルヴァ。そして、今回新たに造り始めたフレーバードフルーツアンテ、とでもいうのでしょうか？「Gabian ガビアン」をご紹介します！

Gabian ガビアン 《新アイテム・フレーバードワイン》

イル ファルネートのポリシーとして、「リーズナブルで毎日飲めるようなワイン」を造り続けていますが、ブドウ畑での仕事はもちろん、ブドウのクオリティについても一切妥協していません。イル ファルネートの美味しさのバックボーンは、間違いなく素材の良さにあります。

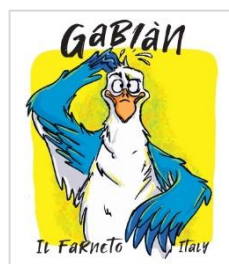
昨年末、ワイナリーに訪問した際に飲ませてもらったこの飲み物。イタリアでは正式には「フレーバードフルーツアンテ」となるガビアン。スペルグレやジャンドン ピアンコを造る際、プレスしたヴァナツチャ(果皮と種子)は、コンポストとして土に還るだけなのですが、彼らのヴァナツチャは、この時点でもまだ豊富な糖分があり、残った酵母も元気に活動している状態と言います。「これはあまりにももったいない」、という事で、昔農家で親しまれていたヴァナツチャで造る飲み物「Puntalone プンタローネ」、フランスでいうPiquetteピケットと呼ばれるもので、ヴァナツチャと水を加えて再醗酵させた、アルコール度数の低い飲み物を醸造することに、。しかし、ただそれを作るだけでは終わらないトマゾ、香りを補うためレモンを加え、ビン内で再醗酵を行い微発泡のプンタローネとして仕上げました！アルコール分も5%程度と低く、醗酵由来の香りとレモンの爽やかさ、ワインとは全く異なる飲み口と軽やかさ！そしてまた小気味よい見た目と、ワインではない事も忘れない価格、。またしてもこれは「やられた、。」「と脱帽させられてしまいます。加えるのは水とわずかなレモンのみ、糖分も酵母添加も一切行いません。ただ、これだけ甘くはないでいただきたいのですが、ヴァナツチャであってもまだ豊富な糖分を持ち、モストが残るほどソフトプレスで造られているスペルグレとジャンドン ピアンコが、どれほど素材に恵まれているか、一つの証明になればと思います。

これはワインではありませんし、これを一体皆さんどんなシチュエーションで飲まれるんだろう、。？個人的には全く想像が付きませんが、初夏の遊び心の一つこと、楽しんでいただければと思います。

★Brut Nature Riserva 18 ブルット ナトゥーレ リゼルヴァ 《新ヴァンテージ・300本》

スペルグーラ&シャルドネで造り出す瓶内2次醗酵のスプマンテ、ブルット ナトゥーレ。シャンパーニュ方式でありながら、ドサージュはなし。しかも原酒の醗酵はもちろん、ティラージュの際にも酵母添加を行わない。完全にブドウだけで造られるという、クオリティと価格が低い意味で釣り合わないスプマンテ。

それでもまだ上を見るマルコ「もっとオリと一緒に瓶内で熟成をした方が、このワインにとっていいんじゃないだろうか、。」「という事で、2018を一部オリ抜きせずに更に熟成。昨年1月にスポッカウーラした、いわばリゼルヴァに当たるスプマンテです。瓶内二次醗酵のスペースやコスト的な問題もあって、実験的な少量生産ですし、現在はもう造られていないキュヴェとなります。マルコ曰く、「ブルット ナトゥーレの可能性について、昔からもっと長いシュール・リーを行いたいと考えていたのだけれど、現実的に踏み出せなかったんだ。」「日本で彼らのスプマンテは、とても好評なので信じがたいのですが、。」「イタリア国内では当時、販売が全くうまくいっていませんでした。一時はブルット ナトゥーレを含め、瓶内二次醗酵自体をやめようと思ったマルコ。ブドウの質、そして時間を費やした醸造、そして素晴らしい味わい。ぜひその品質と彼らの仕事を見てほしいスプマンテ。こちらは入港して1年ほど経過しているため、泡の質感もとても良い状態です！特別なものという認識はないのですが、少量しかないので、どうしてもうまくご紹介できず申し訳なく思います。シンプルに素材の良さ、熟成の魅力を持ち合わせた、健やかな美味しさをもったスプマンテです。



Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ・クネオ・サントステーファノ ロエーロ

封建的なロエーロの土地。高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを行うエンリーコ。効率を重視する近代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かい、急斜面の機械が入らない畑をすべて手作業で行う徹底ぶり。ここ数年で、素晴らしい進化を遂げたフォルナーチェより、待ちに待ったアルネイズの新しいヴァンテージ、そしてロエーロ2017の再入荷！そして相変わらず少なすぎる生産量のリゼルヴァには、もう一つのクリュ「Medic メディク」が登場です！

Arneis "Desaia" 2018 アルネイズ "デザヤ" 《新ヴァンテージ》

約1年遅れてリリースとなりましたデザヤ2018。前回の2017と比べると、雹の影響や気温の低い印象があるヴァンテージ。今回も申請したもの、DOCGには通りませんでした。「リリースの早い周囲のロエーロ アルネイズと比べられても、悪目立ちするだけだしね、。」「と苦笑いのエンリーコ。しかし、ワイン自体の完成度は今までになく非常に素晴らしいバランス感を持っています。そして何より、トップキュヴェとなるペダフォルノと、はっきりと差をつけるようになり、明確さを持つようになりました。

デザヤの収穫については、果皮までの完熟というよりも、酸と糖分、熟度のバランスを意識して収穫。果皮と共に約2日程度、果皮をモスト内に沈める「カペッロ ソンメルソ」を取り入れた浸漬を行います。压榨後、果汁だけの状態で醗酵。元来酸の弱いアルネイズですが、空気との接触を抑え、より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。今までのような強さやアロマティックさ、タンニンよりも、繊細さ、エレガントさを意識したアルネイズ。ワインごとに、明確な立ち位置、考えができたフォルナーチェ。デザヤの素晴らしい完成度と、これまでにない飲み心地の良さ、1年待った甲斐がありました！



そしてエチケットが少し変わり、表記が「Desaja」→「Desaia」と変わりました。理由は、「Desaja」と書く読めない人が多くて間違われるから、、、という事ですww。なので表記は変わりますが、呼び名は変えずにデザヤとなります。

★Arneis“Pedaforno”2018 アルネイズ“ペダフォルノ” <新ヴィンテージ・200本>

フォルナーチェの持つ畑の中で、最も標高の高い丘の頂点部分にある、高樹齢のアルネイズが植わる区画。最近のクローン選抜されたアルネイズとは全く違う個性を持ち、さらに非常に長い日照を得られるため、強い個性を持ったアルネイズが収穫できる。このブドウだけで醸造・ボトル詰めされたペダフォルノ。デザヤと合わせて2018のリリースとなります。収穫がやや早く、果皮との接触を抑えたデザヤに対し、果実だけでなく果梗まで完熟を待ち、果皮と共に長い醗酵を行いはじめたヴィンテージ。こちらについても、ワイン自体からそれほど強い果皮の印象はなく、むしろ果皮由来の香りの深さ、奥行き、立体感を感じる味わい、デザヤとは複雑さが全く違います。唯一残念な点と言えば、生産量があまりに少なすぎる、という事でしょうか。

これまでも、アルネイズの新しい表情を模索してきたフォルナーチェ。ようやく自分たちの明確な考えや目標が定まったように感じます。完熟したアルネイズから表現される他にはないエレガントさと奥行き、生産量が少ないことが本当に悩ましい、、、ぜひ知っていただきたいアルネイズです！

Roero“Valdovato”2017 ロエーロ“ヴァルドバート” <再入荷>

バローロやバルバレスコと異なり、強い砂質からの繊細さ、香り、軽やかさを持ったロエーロのネッピオーロ。他の2つに比べると歴史も浅く、ロエーロらしきとは一体どういうものなのか、それを探求してきたエンリーコ。果皮との長いマセレーションに長期間の熟成、、、いわゆる力強さを持つバローロ的な考えから解放され、繊細さや香り、軽やかさというロエーロという唯一の表現へ。今回2017が再入荷いたしました。

猛暑でブドウの成熟がストップしてしまった2017。しかしそれが結果的に非常に軽やかなネッピオーロを生み出したという特異なヴィンテージ。タンニンが強く重厚なネッピオーロにはない、果実的のスレートな味わい、飲み心地のスムーズ感が前に出ていて、ネッピオーロの持つ芯の強さや奥行きのバランスが心地よい状態、バローロやバルバレスコのような「偉大さ」ではない、ロエーロの「繊細さ」を明確に感じるネッピオーロ。これまでのフォルナーチェのロエーロとは全く表情の違う、繊細さと美しさ、香りを持った素晴らしいロエーロです！

★Roero Riserva“Sleja”2016 ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” <新ヴィンテージ・120本>

樹齢70年にも迫る最も古い畑「Sreja スレイヤ」。エンリーコが借りる何十年も前から農業や化学肥料が使われず、土地の耕耘さえも行われなかったという、自然の微生物環境が完全に整った畑。この区画のネッピオーロだけで収穫＆醸造、そしてボトル詰めしたロエーロ リゼルヴァ。

ベースのロエーロ(ヴァルドバート)と基本フォルムは同じですが、香りの深さ、繊細さ、余韻の長さは格段の差があるスレイヤ。新しいヴィンテージ2016をリリースさせていただきます。2016年は非常に恵まれたヴィンテージ。砂質が多く、まさにロエーロらしい繊細な香り、華やかさを感じるネッピオーロ。タンニンに圧倒されることなく、それを越えるほどの果実はタンニンを驚くほど柔らかく感じさせてくれます。そして、ロエーロ特有ともいえるネッピオーロの繊細さや香りの高さ。力強さとしなやかさが共存する、素晴らしいネッピオーロです！

★Roero Riserva“Medic”2016 ロエーロ リゼルヴァ“メディク” <新アイテム・120本>

今回が初めてのリリースとなる、もう一つのロエーロ リゼルヴァ「メディク」。プリック デル メディクと呼ばれる樹齢は35～45年ほどのネッピオーロの畑より単一で醸造、ボトル詰めしたワイン。スレイヤと変わらず強い石灰質ではあるのですが、こちらは砂よりも粘土質が非常に強いという特徴を持っています。これまでも、ボトル詰めこそしていませんが、その土地のポテンシャルを感じていたエンリーコ。2014年より、他のロエーロとは分けて醸造を続けてきました。「他のロエーロと、明確な違いが感じられた時だけボトル詰めしたい」、そうこだわり続けてきました。2016年という素晴らしいヴィンテージ、粘土質特有の強い果実味と厚み、ロエーロというより、ランゲのような力強いネッピオーロを表現しています。繊細で香り高いスレイヤとは対極に位置する、果実の強さと骨格、奥行きを持ったロエーロ。繊細で美しいスレイヤとは全く違う表情を、ぜひ体感していただきたい味わいです。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードJ

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそろくイタリア NO1 だと感じております、、、。いろいろな意味で唯一無二の造り手 Le Coste レ コステ(笑)！しかし、ワインを飲むといつも納得させられてしまう、口だけではなく決意と行動力、結果を出し続けるジャンマルコ。今年も続々とワインが到着しております、汗。第1弾は種類はやや少なめとなります、レ コステのベースともいえるワイン「ピアンコ&ロザート」2020、モスカート「ドゥエ エンメ」2018。そして、昨年末にレ コステのカンティーナに残っていた Carbo カルボ 2018、オリーブオイルは3LのBIB、2020年の再入荷となります。

Bianco20 ピアンコ <新ヴィンテージ>

2020年は、冬の水不足から始まり春先の遅霜、、、全体を通して乾燥した日にが続いたこともあり、ブドウ自体の収穫量が落ちたヴィンテージだと話すジャンマルコ。収穫量は少ないものの、カビなどの被害がほとんどない、理想的な収穫だったといえます。2019のようなブドウの完熟、果皮の成熟を感じられなかったこともあり、果皮との接触は例年に比べやや短め。いつも以上に飲み心地の良さを感じるピアンコ。開けたてよりすでに柔らかく、控えめなタンニンと心地の良い酸。揮発酸についてはいつも通り、、、ですね(汗)。低くはないですが、ちょうど良いバランスで、より飲み心地に振れているように感じます。ワイン全体に感じる清潔さ、昔のレ コステとは一味違うエレガントさを感じるピアンコ。毎年期待してしまっていますが、いろいろな意味で期待を裏切らないレ コステらしさを忘れない(笑)、ピアンコとなっております。

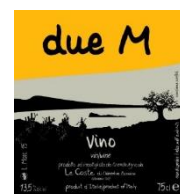
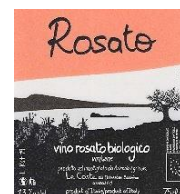
★Rosato20 ロザート <新ヴィンテージ・480本>

アレアーティコも同様に収穫量が少なく、果皮を強く感じない繊細なヴィンテージ。しかし、ブドウ自体は素晴らしく健全で美しかったと話すジャンマルコ。近年では最も短い醗酵期間(3週間)だったという特徴的なヴィンテージ。果実的な香りの強さ、酸の柔らかさ。揮発酸は例年に比べるとだいぶ低く、意外に感じるほどの果実のキレイさ。圧倒的な安定感を持ったロザート！唯一の悩みは、価格がかなり上がってしまったことでしょうか、、、。ワインの品質が上がっているだけでなく、生産量の低下。さらには昨今の円安、輸送コストの上昇、、、。言い訳のようで申し訳ありませんが、どうかご容赦いただけますと幸いです。

★Due M18 ドゥエ エンメ <新ヴィンテージ・180本>

自根の畑(Le Coste)のモスカートを中心に造られるドゥエ エンメ。アロマに特徴を持つモスカートの魅力を、最大表現するための2つのM(マセレーション)。冷涼なヴィンテージである2018。果実的な印象の強いモスカートですが、酸と骨格、そして香りを最大に感じられる繊細さを感じるヴィンテージとなっております。カーボニックマセレーションにより香りや爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2つの要素が一体化した、まさにモスカートの魅力を最大に引き出したワインと言えます。

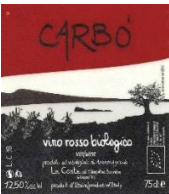
昨年入港のキューヴェになります、到着時に非常にポテンシャルを感じたこともあり、十分に時間を費やし、今回リリースとさせていただきます。フローラル、アロマティック、というよりも繊細さ、香りの深さ、複雑さをもった偉大ささえ感じるモスカート。このヴィンテージより驚くほど価格が上がっておりまして、どうにも抑えることが出来ませんでした、汗。しかし飲んでいただければ、きっと納得いただける素晴らしいウオリティだと信じております。



★Sangiovese “Carbo”18 サンジョヴェーゼ“カルボ” <再入荷・200 本>

昨年リリースいたしましたカルボ18、昨年末の時点でカンティーナに残っていた分の再入荷となります。2018のカルボは今までとは畑が違います。一部の Cru(il Poggio delle Coste)の畑に植わっているサンジョヴェーゼ。丁寧に収穫したブドウを除梗せず約3週間、カーボニックマセレーションを行い、それからフオートゥーラ(搾入れ)を行い酸素に触れながらマセレーション、醗酵を終えるという方法。カーボニック由来の果実のフレッシュさに加え、立体感のあるタンニンと果実味、奥行き。2つのマセレーションを取り入れた最高のサンジョヴェーゼ。フレッシュで香りのよい果実、そして美しい飲み心地となめらかな余韻。

素晴らしい味わいだった2018の再入荷は嬉しい限りです！



★EXV Olive Oil 2020 エクストラ ヴァージン オリーブ オイル<再入荷・30 本> ※3000ml(BIB)のみ!!

2020 年のオリーブオイル、現地カンティーナに残っていたバググインボックスが少量ながら入荷しております。素晴らしい収穫だった 2020、例年より収穫の開始が遅くなりましたが、いつも以上にオリーブの成熟具合は素晴らしい、「今までに経験したことがない！感動を覚えるレベル」そうジャンマルコが話していたのを思い出します。2021 年収穫のオイルも、6〜7 月にはご案内できると思います。1 年古いオイルですが、パッキングが遅いので消費期限にも余裕がありますし、BIB という事もあり品質の劣化はほとんど感じません。21 年が届く前にぜひ一度、よろしく願います。



★少量入荷ワイン ご注文締切〜5/13(金) 12:00 ※締め切り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。

Il Farneto イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレージョエミリアーカステッララーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Gabian ガビアン <新アイテム>	—	フルーバー ワイン 微発泡	750ml	¥1,900	白ブドウのヴィナッチャ(スペルゴラ、マルヴァジア ディ カンディア、2021 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴィナッチャのみで再び醗酵。蒸留水にレモンを浸漬し、醗酵中のモストに加え、そのまま醗酵。ボトル詰めの前に、保存してあるモストを加え、ビン内再醗酵。アルコールは 5%、ヴィナッチャから造られとは信じられない、素晴らしい飲み心地。
★Brut Nature R ブルットナトゥーレ リゼルヴァ <新ヴィンテージ・300 本>	18	白泡	750ml	¥3,500	シャルドネ 90%、スペルゴラ 10%、樹齢 10〜15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 24 カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスパマンテ。
Frizant Rosato フリザン ロザート	2020	ロゼ 微泡	750ml	¥2,200	ランブルスコ グラスノロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他。樹齢 10〜15 年。黒ブドウは約 1 晩の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。保存していたモストを加え瓶内再醗酵、オリ抜きせずリリース。
Frizant Rosso フリザン ロッソ	2020	赤 微泡	750ml	¥2,100	ランブルスコ グラスノロッサ、サラミーノ、マエストリ主体。樹齢 10〜15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのモスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。瓶内再醗酵、オリ抜きせずリリース。
Giandon Rosso ジャンドン ロッソ	2020	赤	750ml	¥1,800	マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスノロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵・熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
Berzmein ベルツェマイン	2018	赤	750ml	¥2,100	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間のマセレーション。屋外に設置したセメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。その後冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(ノーノ)に移し 12 カ月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。
“AZÉ” Condimento Balsamico コンディメント バルサミコ	—	バルサミコ	250ml	¥1,800	マルツェミーノ 60%、スペルゴラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%。5 年熟成をベースに、3年、7年とブレンドした、酸度が低く甘みを残したバルサミコ、糖分や酵母、保存料、着色料無添加。

Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ ピエモンテークネオオーサントステーファノ ロエーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Arneis“Desaia” アルネイズ“デザヤ” <新ヴィンテージ>	2018	白	750ml	¥3,000	アルネイズ、樹齢 45〜55 年。果皮とともに 2 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保つ。野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 12 カ月熟成。 果実や果皮の完熟よりも、バランスを意識して収穫したアルネイズ。トップのペダフォルノとは全く異なる繊細さと軽やかさ。アルネイズのもう一つの表情を見せる白。
★Arneis“Pedaforno” アルネイズ“ペダフォルノ” <新ヴィンテージ・200 本>	2018	白	750ml	¥4,000	アルネイズ、樹齢 60 年。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵、木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 12 カ月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫、醸造したアルネイズ。完熟した果実、果皮の複雑さ、奥行き、素晴らしいアルネイズ。
Roero Valdovato d.o.c.g ロエーロ“ヴァルドヴァート” <再入荷>	2017	赤	750ml	¥3,600	ネッピオーロ、樹齢 55〜60 年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に 2 週間程度セメントタンクにて醗酵。圧搾後、500L 及び 1000L の木樽にて木樽にて 24 カ月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。

★Roero Riserva“SREJA”

ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” DOCG

《新ヴィンテージ・100本》

2016 赤 750ml ￥5,500

ネッピオーロ、樹齢 65〜70 年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に 20 日間、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて 3 年間、ボトル詰め後 2 年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。柔らかくも個気味良いタンニンを持ち合わせた、魅力的なロエーロ。

★Roero Riserva“MEDIC”

ロエーロ リゼルヴァ“メディク” DOCG

《新ヴィンテージ・100本》

2016 赤 750ml ￥5,500

ネッピオーロ、樹齢 35〜45 年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブロッコ デル メディクの畑。収穫後、果皮と共に 20 日間、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて 3 年間、ボトル詰め後 2 年間の熟成。ロエーロというよりもランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感を感じるネッピオーロ。同じ地域でも土壌の違いで、これほどの違いが生まれる事に驚かされます。

Nebbiolo“Viscà”

ネッピオーロ “ヴィスカ”

2019 赤 1000ml ￥2,900

ネッピオーロ、樹齢 25 年〜。果皮と共に約 5 日、野生酵母による醗酵を促す。500L の木樽にて 12 か月の熟成。醸造過程で SO2 など一切添加を行わない。ネッピオーロの果実感を尊重した、飲み心地重視の赤。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco ピアンコ 《新ヴィンテージ》	20	白	750ml	￥4,600	プロカーニコ 70%、マルヴァジーア ディ カンディア、ヴェルメンティーノ、他。樹齢 10〜40 年。収穫後、果皮と共に 10 日間、例年よりやや短いマセレーション(果皮浸漬)。压榨後も大樽の中で醗酵。そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。乾燥と遅霜により少ない収穫の 2020、2019 に比べポテンシャルは感じられないものの、果実のフレッシュさ、飲み心地、飲み頃を感じる心地よさ。やや高めの揮発酸と全体のバランス感には、改めて感動させられる味わいです。
★Rosato ロザート 《新ヴィンテージ・480本》	20	ロゼ	750ml	￥5,800	アレアーティコ、樹齢の古いものを中心。除梗し数時間果皮と共に攪拌、ソフトプレスにて压榨。果汁のみの状態で木樽にて約 3 週間の醗酵。オリ引き後、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。乾燥し収穫量の少ないヴィンテージ。その分、病気などの影響が非常に少なく、醗酵期間がとても短かったというロザート。結果、揮発酸は控えめで、アレアーティコの果実的な香りや味わいを前面に感じる、キレイさを感じるロザート。
★Due M ドゥエ エンメ 《新ヴィンテージ・150本》	18	白	750ml	￥8,000	モスカート、樹齢10〜15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑が中心。2通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンブラージュ、木樽(500L)にて20か月、ボトル詰め後6か月の熟成。涼やかな2018、モスカートの別の一面を見せるヴィンテージ。フローラル、アロマティック、、というよりも繊細さ、香りの深さ、複雑さをもった偉大さを感じるモスカート。
★Sangiovese “Carbo” サンジョヴェーゼ“カルボ” 《再入荷・200本》	18	赤	750ml	￥5,500	サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5〜10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。压榨後、500L のノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。2018 年は Cru の畑のサンジョヴェーゼを元に、1 本の樹から 1kg 以下という最高ランクのサンジョヴェーゼから造られています。
★EXV Olive Oil エクストラ ヴァージン オリーブ オイル 《再入荷・30PC》	2020	オリーブ オイル	3000ml	￥14,500	カニーノ種主体、Le Coste の畑のオリーブ、初め 2 週間以降のオリーブから压榨。過去最高の収穫といえる 2020 年。 (酸度 0.22) 3000mlBIB 1ケース4PC ※混載可(要確認)
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ	19	赤	750ml	￥3,000	サンジョヴェーゼ、シラー、メルロー。樹齢 20〜30 年。収穫後、果皮と共に3週間、野生酵母と共に醗酵。压榨後大樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。2019は非常にバランスが良く、繊細さ、心地よさが最大に感じる年。素晴らしい飲み口に驚かされる味わいです。
Rosso19 ロッソ	19	赤	750ml	￥3,500	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、压榨後栗の木の樽にて12 か月熟成。2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。メリハリのあるタンニンと、果実味と酸のバランスが素晴らしい。輪郭のはっきりした印象をもつ赤。