

《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。

7月の新入荷ワインをご紹介させていただきます！今年もイル ファルネート、新しいヴァンテージが入荷いたしました。現地で起きている資材不足(瓶やコルク、ラベルなど、)の影響で、ボトルが手に入らず、フリザンピアッコのみ8月の入荷となります、。

また、レ コステも第2弾、第3弾と入荷してまいりました。まずはオリーブオイル 2021年収穫をご案内いたします。(ワインは入庫後、準備が整い次第改めて、...)

そして、リグーリアのヴァルテル デ バッテからは、意外にもヴァルテルの奥様アナが作ったローズシロップをご紹介します！

7/15(金) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

ご注文をいただいた順に出荷準備を行い、**7/11頃より前倒しての出荷**とさせていただきます場合があります。

出荷の混乱を避けるため、まとまったご注文より優先させていただきます。どうかご理解、ご協力をお願いいたします。

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

ブドウ畑での労働を心より愛する経営者であり、好奇心の塊な当主マルコ。レージョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、今年も無事にワインが到着いたしました！昨年、想像以上の反響をいただいたジャンドン ピアッコをはじめ、瓶内2次醗酵のスパマンテ「ブルット ナトゥーレ」まで！しかし、残念ながらフリザン ピアッコは今回未入荷でして(イタリア国内では深刻な資材不足のため)、8月までどうかお待ちください、汗。

ボトル以外にもラベル、段ボールと深刻な資材不足&価格高騰、原油高、円安の影響のため、大変申し訳ありませんがそれぞれ値上げとなってしまいました。何とか抑えたかったのですが、どうすることもできず、、、どうかご理解いただけますと幸いです。しかしながら、21年は収穫量こそ少ないものの、ブドウのクオリティは最高のヴァンテージ。味わいは間違いなく記録更新レベルです！

Frisant Rosato 2021 フリザン ロゼート 《新ヴァンテージ》

温度の高い日本の夏には欠かせない存在！瓶内再醗酵&オリ抜きなしの微発泡フリザン ロゼートが入荷です！今年は、これまでで一番ドライに仕上がっております。ブドウが果皮まで完熟し、酸も共存する特異なヴァンテージ。ガスはやや弱めですが、残糖感はなく果実由来の豊かな香りと、パツとしたタンニン、そして切れのある酸。飲むほどに唾液腺を刺激する、空腹を呼び覚ますロゼート。

昨今の原油高、輸送費の高騰、円安と、今年はどうしても値上げが不可避、、、しかし諸事情で、今年もフリザンロゼートが大量に入荷予定(焦！)でして、少しでも皆さんに消費してもらいたい！という事で今回は価格据え置きとさせていただきます！！ワインの味わい、クオリティはヴァンテージごとの違いもあれど、毎年ワインの成長を感じます！どうか皆様、ご協力よろしくお願いたします！！

Brut Nature 20 ブルット ナトゥーレ 《新ヴァンテージ》

瓶内二次醗酵のスパマンテ、ブルット ナトゥーレ。新しいヴァンテージが到着しております！スパークリングワインの製造上、不可欠なティラージュ、ドサージュ。どちらも酵母、砂糖の添加を行わないこだわりのスパマンテ。2次醗酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。そのため、ビン内の醗酵は非常に難しく、失敗するリスクも高いのです、、、しかしブドウのクオリティの高さから、そこに付着する酵母の状態も良い。1次醗酵を含めすべての仕事の質の高さから、これが当然のように造るマルコトマーゾ、単なるリーズナブルなスパマンテという言葉では片づけられない、徹底したこだわりの詰まったワインでもあります。

こちらは資材などの値上げだけでなく、ワイン自体の評価も上がったため、昨年よりだいぶ値上げとなってしまいました、汗。しかし2020年という良年であること、そして醸造の工程一つ一つにおいて、格段に進歩していること。どちらにおいてもワインのクオリティは、圧倒的に価格以上の存在感があります！2020年はブドウの収穫量の関係でノーヴィニオンブランが少し多めになっていると話すトマーゾ。例年通りの酸の美しさはもちろん、果実、香り、非常にバランス感を持った魅力的なヴァンテージとなっております。

Giandon Bianco 2021 ジャンドン ピアッコ 《新ヴァンテージ》

昨年も多くのリクエスト、問い合わせをいただきましたジャンドン ピアッコ。ようやく新しいヴァンテージ 2021 がようやく入荷いたしました！入荷量は昨年と同じくらい、とりあえずは潤沢にありますので、安心していただけますと思います。引き続き、近所の栽培農家の畑を借りて、自ら栽培・収穫したマルヴァジア ディカンディア。レージョ エミリア周辺では、質より量のブドウ栽培が常態化していて、小規模な栽培農家は大手のワイナリーに二束三文でブドウを買いたたかかっている実態、、、こうした周囲の状況に、遂に立ち上がった我々がマルコ！周囲の栽培農家と協力して、新しいチャレンジを行う事となりました！(その内容がもう本当に素晴らしいのですが、このお話はまた今度改めて！)

2021年、春の遅霜&夏の水不足の影響で、ブドウの収穫量が激減した悲しいヴァンテージ、、、しかし、残ったブドウのクオリティは近年まれにみるレベルだったと熱く語るマルコ。しっかりした果実味と、果皮由来のタンニンも豊富ですが、品種特有のアロマの強さ、そして全体をまとめる心地よい酸、個性的でありながら飽きの来ない素晴らしい飲み心地のテーブルワインです。今までのジャンドンにはない酸をもったカンディア。こちらもやはり前回を越える味わいです！！

Spergle 2021 スペルグレ 《新ヴァンテージ》

骨太な酸をもつブドウ「スペルゴラ」で造られる白。実はスペルゴラの畑はまだ少なく、、、(新しく植樹もしているのですが、植えてから3年は樹の成長を優先して収穫を行わないというマルコ、相変わらず徹底しています、汗)、4年目となる一部の畑からも収穫が始まり、昨年よりも少しだけ生産量が増えました！しかし、他のワインに比べると圧倒的に生産量が少ないため、ブルット ナトゥーレと共に「今回だけの入荷」となります。(ですが初回分は十分量があるのでご安心ください！)

上記の通り 2021 年は収穫量は少ないですが、凝縮&密度の高い魅力的なヴァンテージ。そして通常、猛暑のヴァンテージは酸を失いやすいのが通例ではありますが、21年がそれが全くない、むしろ完熟した力強い酸とも言いましょうか。酸が高いだけの「スペルゴラ」ではなく、しっかりと果実味を持った、「ブドウの特徴をもったスペルゴラ」となりました。これまで感じてきた「強すぎる酸」というより、「たっぷりした果実味を支える力強い酸」という印象。強い酸に負けない豊かな果実を感じる、飲みごたえのあるヴァンテージとなっております！



Berzmein2019 ベルツメイン <新ヴァンテージ>

バダナ平野を中心に広範囲で栽培されているマルツェミーノ。果皮が薄く「クオリティの高いワインには向かないブドウ」と言われており、日本にはあまり輸入されていないので知られていないかもしれません。しかしその軽さと果実味は、イタリアのテーブルワインには欠かせない存在でもあります。長らく時間がかかってしまいました、、、泣。ようやく2018年が完売となりましたので、新しい2019年に切り替えさせていただきます。2019年は冷涼なヴァンテージ、そして現在ワイン造りを任されているトマーゾが造り始めたヴァンテージという事もあり、これまでとは少し印象が変わっております。マルツェミーノ特有の果実、丸みのある酸はそのままに、バランス感、軽やかさをまとった味わい。ヴァンテージ、土地、ブドウの個性がワインの外郭(体)だとするならば、造り手は内側(精神)を表している、そんな印象を受けます。輪郭のはっきりした味わい深いマルツェミーノ。食中酒として幅広く楽しんでいただける味わいです。



Corva Gialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオーヴィテルボールピリアーノ

都会での暮らしからセミタイアス、自給自足の生活を求めて農園を営むベアトリーチェ。畑での仕事だけでなく、ワイン造りにおいてもLe Costeのジャンマルコに大きな影響を受ける造り手でもあります。それぞれ欠品に伴い、新しいヴァンテージをリリースさせていただきます！2019年は雨が多く、収穫したブドウも決して最高とは言えない収穫、そして天候に恵まれた2020、キュヴェごとに異なるヴァンテージです。

Bianco19 ピアノ <新ヴァンテージ>

オルヴィエート近郊に存在する地ブドウを、彼女の敬愛する造り手「Le Coste レ コステ」、ジャンマルコの哲学そのままに、一切の介入を行わずボリソグされる白。2018、2019と厳しい収穫が続いたコルヴァジャツラの畑。ワインの状況を見て、収穫に恵まれた2020を、前回先にリリースさせていただきました。緑が細く酸の高い2019は、前回試飲した段階ではまだかなり不安定な状態、、、しかしあれからまだ半年ほどなのですが、予想以上に良くなっていました！ヴァンテージ的に果実味はやや控えめで、醗酵に苦戦したことを物語る揮発酸、、、しかし、約2年の休息期間によって、ボトルの中で素晴らしいバランスがとれていました。

コルヴァジャツラらしい柑橋をイメージする酸と、厚みのある酒質、飲み心地の良さがたまらないピアノ。ただ、決してそれだけでは終わらない、抜栓してからのドキドキ感も忘れない(汗)、いつも通り魅力的な白です！

Rossetto20 ロッセット <新ヴァンテージ>

小ぶりな赤という意味合いの軽やかさを持った赤ワイン。最近では毎年、ロッソとは違う立ち位置のワインとしてリリースされるようになりました。サンジョヴェーゼの畑で、標高の高いところより収穫される骨格のあるブドウから生まれるロッソ。対照的に、標高が低く果実が豊かに成熟するロッセツトは、飲み心地を追求した軽やかな赤。前回の2019に比べると、理想的な天候であった2020、豊かな果実と酸のバランス。そしてロッセツトらしい軽やかさ、赤ワインであることを忘れてしまうような、素晴らしいすぎる飲み心地を持ったワインとなりました！

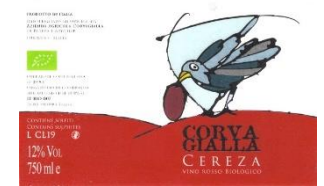
Ceresa20 チェレーザ <新ヴァンテージ>

チリエジョーロのみで造られる、ブドウの個性際立つチェレーザ。ようやく2018年が完売となりましたので、ストックしておいた2020をリリースさせていただきます。その名前通りの「Ciglegio=サクランボ」のようなフルーツと酸、優しいタンニンをもつブドウ。一般的にはサンジョヴェーゼにブレンドされるブドウ品種、、、強いポテンシャルを持つサンジョヴェーゼのような偉大さは見えないかもしれませんが、柔らかい果実に豊かな香り。他のブドウにはないやさしさと、飲み心地の良さを感じるワインでもあります。2020年は良年という事もあり、これまでで一番フルーツの際立つ仕上がり。プラムやサクランボのような、果実に包まれた酸を持つ魅力的な味わいです。

Rosso16 ロッソ <新ヴァンテージ>

コルヴァジャツラの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。緩やかな傾斜ですが、丘の上と下では決定的な違い「表土の厚さ」の違いがあります。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑では、豊かではあるものの、岩盤由来のミネラルの乏しい「簡単なワイン」になってしまいます。対照的に表土が薄く、土地が貧しい丘の上では、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にもまで伸びる事で、火山性由来の軽やかで複雑なミネラルを豊富に感じるサンジョヴェーゼとなります。

2015年が完売(間近！)ですので、ぜひこのタイミングで合わせてご紹介させていただきます！2015年は彼らにとってのファーストヴァンテージ、樹齢の若さだけでなく、この年のブドウを生かす切らなかつた、当時ジャンマルコが話していたのを覚えています。2年目となる2016、すでにリリースから5年近く経過している、(汗)こともあって、すでにワインとしては完璧な状態！しかも、2015にはなかった軽やかさや、複雑さ、繊細さを手に入れ、全く別人のような表情をもっています。そして、入港当時の為替状況、その他諸々を含めると少しお手頃な価格となりました！造り手としてはまだまだ駆け出しともいえるコルヴァジャツラ、その一歩をぜひ見ていただきたいワインの一つです。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

レ コステ、ジャンマルコから続々とワインが到着しております！毎年お馴染みのトロツツオから、ピッツィカンテ、そしてまた増えたのか新しいワインまで、汗。今年もかなりのヴォリュームのため、ひとまず入庫作業が落ち着き、ワインの状態を確認し改めてご案内させていただきます。そこで、先行して準備の整ったオリーブオイルのみご案内させていただきます。

2021年は雹や夏の猛暑&水不足のヴァンテージ。ブドウについても収穫量がかなり少なかったのですが、それ以上に深刻な被害だったオリーブ、、、良年に比べると30%~50%も収穫量が少なかったといえます。しかしながらジャンマルコ、「収穫量は少なかったけれど、オイルの密度は素晴らしい状態！2017のような香り、味わい、辛みの凝縮したハイクオリティなオイル」という2021です。

Olio EXV Olive Oil 2021 エクストラ ヴァージン オリーブ オイル<新ヴァンテージ> 500ml(ビン) 1000ml(缶) 3000ml(BIB)

2021年は雹が降り、夏の暑さ、水不足が続いたヴァンテージ。オリーブの収穫は例年に比べやや早く、10/9~28にかけて行ったといえます。極度の水不足もあり、結実した実が以上に少ないことで、栄養が少ない実が凝縮、、、予想以上に早い熟成が起きた、特別な年と話すジャンマルコ。収穫量が少ないことは、大きな打撃ではありますが、その分オリーブ1粒の成熟度、クオリティの高い素晴らしいオイルとなりました。

今年も、それぞれのオイルをテイastingし、2つにセレクトしたジャンマルコ。オイル単体の旨味を感じてほしい500mlは始め2週間で収穫したモライオーロ主体でブレンド。27度以下の低温抽出、ノフィルターでボトル詰め。味わいや柔らかさ、料理と共にとくさん使う1000ml、3000mlはヴィテルボのオリジナルのカニーノを中心とした収穫。オリを残しておく、どうしても酸化しやすくなってしまうため、今年よりフィルターをかけるようになりました。「量が多いと良い状態で使い切る前、どうしても酸化が始まってしまいやすい。だから量の多いバックに限りフィルターをかけるようにしたんだ。できる事なら使い切るまで最高の状態で使い切してほしい。」

500mlのクオリティの高さには間違いありませんが、今まで使い切るまで心配していた酸化の悩みも、今年からはだいぶ改善できるようになったと思います。



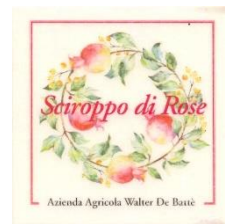
Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ) リグーリア州ーラ スペツィアーリオマツジョーレ

「チンクエ テッレ」と呼ばれる過酷な土地で、徹底したこだわりを持ちワインを造り出すヴァルテル デ バッテ。急傾斜に岩盤を砕いてブドウ畑を作る、しかも過酷な環境を「言い訳」にせず、さらに厳しい栽培を徹底し、収量制限によって生まれる高密度のブドウ。そこからさらに醸造においても一切妥協しないヴァルテル デ バッテのワイン造り。単に「高価なチンクエテッレ」ではない、真の意味での「価値のあるチンクエテッレ」を造り出す、稀有な造り手です！今回はワインのリースではなく、、なんとシロップ!?!のご紹介です！！

Sciroppo di Rose シロップ ディ ロゼ <新アイテム>

アルトローヴェの畑を失った後、何とか自身の持つ土地にルーサンヌ&マルサンヌを植えようと考えていたヴァルテル。しかしながら現在、チンクエテッレでは、許可なくブドウ樹を植えることが禁じられている事、さらには登録上はブドウ畑であったとしても、放棄されてブドウ樹がなくなってしまった畑に、再びブドウを植えることが出来ないという現実、、、。プリマテッラのカンティーナがあるカンピーリアの土地、以前はブドウ畑であった土地ですが、すでにブドウ樹は残っておらず、新たにブドウを植えることが出来ませんでした、、、。カンピーリアの土地はアンナの生家。彼女が幼いころ、ブドウ樹と家庭菜園、そして母の好きなバラに埋め尽くされていたという土地。ブドウ樹が失われた後も、種をまかずとも自生していた、当時のバラ品種が自然と咲いていたといいます。そこでヴァルテル、アンナからの提案もあって、規制のない、さらにこの土地に自生していたバラを栽培し、その花びらよりシロップ作りを始める事に、、、。と言っても作っているのはもちろん奥さんのアンナ。キビ糖とバラの花びら、レモン以外何も使わない、彼女のお母さんのレシピ、すべて手作業で作る純粋なローズシロップです。

私自身、バラのシロップについてあまり知識がないのですが、一般的なローズシロップよりも強い香りと繊細な甘さ、そして天然の色合いに驚かされます。果実はもちろん、バラなどの花の栽培でも知られるチンクエテッレ。デザートに使ったり、炭酸水で割ったり、料理で使う事をお勧めするというアンナ。すべて手作りなので、入荷数は決して多くありませんが、ぜひ一度お試しください！シロップです。



Il Farneto イル ファルネート エミリア=ロマーニャーレツジョ エミリア=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 |
|--|--------|----------|-------|--------|---|
| Frisant Rosato フリザン ロザート <新ヴィンテージ> | 2021 | ロゼ 微泡 | 750ml | ¥2,200 | ランブルスコ グラスノッソサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他。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。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。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリが残したままリリース。古典では白ブドウを加えていたというランブルスコの原点ともいえるロゼ。2021は果皮まで完全したヴィンテージで色もやや濃い目。少しガスは控えめながら、乾いたタンニンと切れのある酸も、空腹感呼び覚まします。例年通り、果実の甘い香りからの切れのある飲み口、テーブルに必要な不可欠な魅力的なロゼ。 |
| Brut Nature ブルット ナトゥーレ <新ヴィンテージ> | 20 | 白泡 | 750ml | ¥3,000 | ソーヴィニヨンブラン 80%、シャルドネ 20%、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12カ月の熟成、オリ抜きをしたのちリリース。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シコ(瓶内二次醗酵)のスパマンテ。2020年は収穫にも恵まれた果実的なヴィンテージ。もちろん酸もしっかりありますが、そこに肉付けされた果実が非常に心地よいスパマンテ。今年よりたいぶ値上げとなってしまいましたが、それでも味わいからはかけ離れた、素晴らしいオリティのスパマンテ。到着して日が浅いので、ガスがまだ落ちついておりませんが(スママセン!)、時間と共に整ってきますので、少し様子を見ていただければと思います。 |
| Giandon Bianco ジャンドン ビアッコ <新ヴィンテージ> | 2021 | 白 | 750ml | ¥2,500 | マルヴァジア ディ カンディア 100%、樹齢30年。友人より借りた畑。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に1週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。圧搾後、そのまま6カ月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッソと同じく、気兼ねなく飲まれる土地の味わい。2021はブドウの熟度と酸が両立した特別なヴィンテージ。タンニン、果実を感じつつも、全体を引き締める酸を感じる、カンディアらしからぬエレガントさを持ったヴィンテージ。 |
| Spergle スベルグレ <新ヴィンテージ> | 2021 | 白 | 750ml | ¥2,700 | スベルゴラ、樹齢5~15年。収穫後、除梗して圧搾しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて1カ月、醗酵が終わり2つを合わせてタンクにて6カ月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。非常に酸の高いスベルゴラというブドウの個性はもちろん、果実の凝縮感、味わい深い白。どうしても酸の強さが際立ってしまうスベルゴラですが、20201年はその酸を包み込むような完全した果実を持った、理想的なヴィンテージ。ややピンクがかかった色合いと果実味、高い位置で酸と果実もバランスが取れた、素晴らしいスベルゴラです。 |
| Berzmein ベルツメイン <新ヴィンテージ> | 2019 | 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)に移し12カ月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。タンニンが少なく、テーブルワインとして親しまれているマルツェミーノ。2019より、今の外マーズが手掛けていることもあり、印象が少し変わりました。今まで以上に軽快な飲み心地、ブドウ由来の柔らかさ、安定感さえ感じる完成度の高いマルツェミーノ。 |

| | | | | | |
|--|------|---------|-------|--------|--|
| Frizant Rosso フリザン ロッソ | 2020 | 赤 微泡 | 750ml | ¥2,100 | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッピアーノ他白ブドウ。樹齢 10~15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。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。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリ熟したままリリース。 |
| 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パロッサほか。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。 |
| "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。糖分や酵母、保存料、着色料無添加。ブドウ以外何も加えられていないバルサミコ。 |

Corva Gialla コルヴァ ジャッラ ラツィオーヴィテルポールピリアーノ

| 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》 | 19 | 白 | 750ml | ¥3,500 | トレッピアーノ トスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢 9 年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に 3 日間、その他のブドウはすぐに圧搾し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、古樽にて醗酵・熟成。2019 年は雨が多く過酷なヴィンテージ。熟成によってバランス感、酸を主体にした軽やかさ、飲み心地。冷涼なヴィンテージの魅力が詰まった素晴らしい白。 |
| Rossetto ロッセット 《新ヴィンテージ》 | 20 | 赤 | 750ml | ¥2,800 | サンジョヴェーゼ、樹齢 10 年。収穫したブドウを果皮と共に 2 週間、野生酵母による醗酵。木樽にて 12 か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。ロッソとは対照的な「飲み心地、軽やかさ」を意識して造られる赤。豊かな 20 年らしい果実豊かで酸とのバランスの取れた、魅力的なロッセット。 |
| Cereza チェレーザ 《新ヴィンテージ》 | 20 | 赤 | 750ml | ¥2,800 | チリエジョーロ、樹齢 10 年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて 45 日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、圧搾後木樽にて 12 か月の熟成。個性的な果実味、柔らかいタンニン表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ。1 年とばし良年の 2020、豊富な果実味が炸ちまらぬチリエジョーロ、20 年は今まで以上に安定感もあります！ |
| Rosso ロッソ 《新ヴィンテージ》 | 16 | 赤 | 750ml | ¥3,300 | サンジョヴェーゼ、樹齢 6 年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に 3 週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、木樽にて 18 か月の熟成。ヴィンテージを重ねるごとに良くなるロッソ。果実、酸、熟成によって手に入れたバランス感あふれる赤。 |
| Rosso ロッソ | 15 | 赤 | 750ml | ¥3,700 | サンジョヴェーゼ、樹齢 5 年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に 3 週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、木樽にて 18 か月の熟成。 |
| Poggio Pastene ポッジョ パステネ | 14 | 赤 | 750ml | ¥5,500 | サンジョヴェーゼ、樹齢 4 年。リゼルヴァに当たる赤。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれない年であったものの、ごくわずかに素晴らしい成熟を見せたサンジョヴェーゼのみを選抜して醸造したもの。木樽にて 24 か月の熟成。 |

Le Coste レ コステ ラツィオーヴィテルボーグラードリ

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|---|--------|-----|--------|---------|---|
| EXV Olive Oil エクストラ ヴァージンオリーブオイル 《新ヴィンテージ》 | | | 500ml | ¥3,900 | レッチーノ種主体、カニーノ種、フラントイ種、le Coste の畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、収穫の始め 2 週間で収穫したオリーブのみ、最もフレッシュなオリーブだけでボトル詰めした、レ コステ 渾身のオイル。ノンフィルター。 500mlビン 1 番絞り(酸度 0.3) |
| | 2021 | オイル | 1000ml | ¥6,300 | 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圧搾。大容量のため、使い切るまでどうしても酸化しやすかった 1L と 3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました！(酸度 0.3) |
| | | | 3000ml | ¥15,500 | 1000ml 缶 1 ケース(12 本) 3000ml BIB 1 ケース 4PC ※それぞれ混載可(要問合せ) |

Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ) リグーリア州ーラ スパツィアーリオマッジョーレ

| 商品名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|--|--------|------|-------|--------|---|
| Sciroppo di Rose シロップ ディ ロセ 《新アイテム》 | — | シロップ | 250ml | ¥3,300 | バラ(ロサ ケンテフォリア 40%、ガリカ ローズ 30%、- ダマスク ローズ 30%)の花びら、蒸留水、白キビ糖、レモン。5~6 月に収穫、すべて手作業、添加物不使用。アンナの母が作っていた 50 年前のレシピを再現。 |