

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Saccolletto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria

Lombardia

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

Trentino=Alto Adige

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

Liguria

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

Friuli=Venezia Giulia

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

Emilia=Romagna

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

Toscana

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

Marche

- 18.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 19.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

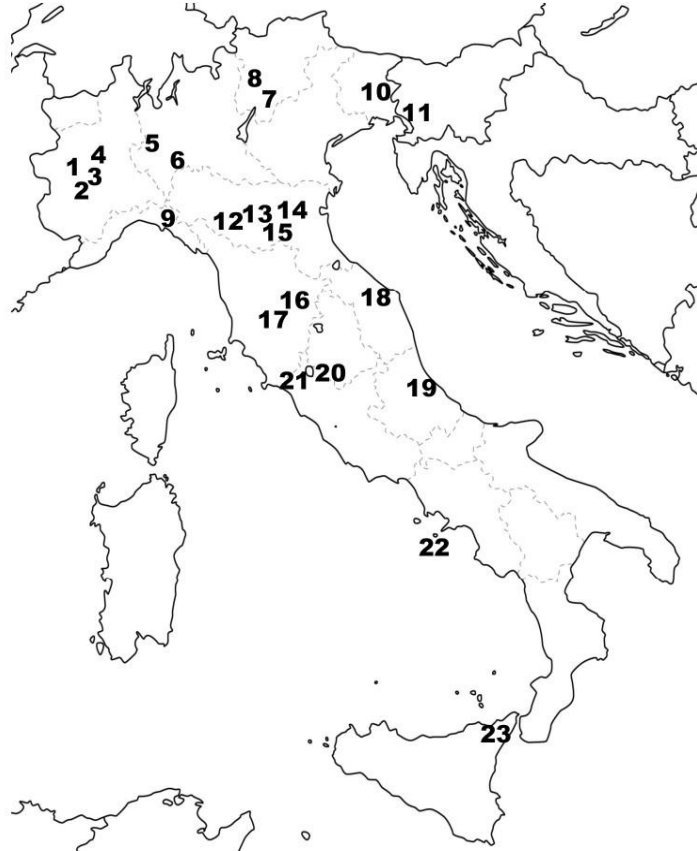
- 20.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 21.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 22.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 23.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
 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しお送りください。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 | ▲・・・極少(50本以下か、早期完売) |
| ○・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内) | ×・・・完売 |
| △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内) | ■・・・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 ビエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ **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。樹齢の古い区画も多く、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、ピオディナミス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なフルーティさ、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醗酵を行う。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、果皮と共に醗酵。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、アルバ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
FOR0205	アルネイズ "テ"サヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,000	○
FOR0405	アルネイズ "ペ"ダフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60年~、果皮とともに 10日間	白	¥4,000	×
FOR0306	ネッピオーロ "ヴィスカ" 18 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥2,900	△
FOR0105	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2017 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,600	◎
FOR0503	ロエーロ "リゼルヴァ" "メディカ" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35~40年 粘土質の強いラング的な畑	赤	¥5,500	×
FOR0503	ロエーロ "リゼルヴァ" "スレイヤ" 2016 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65~70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥5,500	×

2 San Fereolo サンフェレオーロ ビエモンテ州クネオ-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ア(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 ダルバにも近く、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。ピオディナミス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(セレクション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、樹上にて果実はしぼみ、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、鈍たもののである。

醸造においては、ビ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ビン熟成。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
SAN0704	ラルーバ "ロサト" 2020 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	¥3,500	×
SAN0007	コステ ディリアーノ "ヴァオロ" 2017	Coste di Riavolo	トラミネール アロマティコ80%、リースリング	白	¥4,200	×
SAN0106	ヴァルディバ "2019" ドリアーニ-ヘリオロDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,000	○
SAN0504	ヴィンゲドルチ "2019" ドリアーニ=DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,300	○
SAN0408	アウストリア "2013" ランゲDOC	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,400	◎
SAN0306	イル プロヴィンチアル "2016" ランゲDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,400	◎
SAN0209	サンフェレオーロ "2013" ドリアーニ=DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,400	○
SAN0605	ミッレチンクエチエント "ヴァンタレ" 2010 ランゲ DOC	1593	ドルチェット 樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,200	×

3 Cascina Lieto カッシーナリエート ビエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ **VdT**
イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ビエモンテの伝統とモスカートの可能性

ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロさんと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えないものだけではなく、強い思いや揺るがない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。彼らとの出会いによって、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る、新たな道に進む事を決意。

カスティリオーネ ティネッラは、DOCでいう「Moscato d' Aastiモスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテセが残る希少な畑。栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2~3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して《軽い早飲み》ではなく、強い香りやアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。压榨後、そのまま24か月の熟成期間を取ったのボトル詰め、6か月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る「ゆかりご」としての、果実・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でディテール(細部)が造られるという考え。収穫まで十分に成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない成熟したワイン観とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らないとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼は、心からの愉しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからの非常に愉しみな造り手の一人です。



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
LIE0001	モスカートリエート18	Liero	モスカート	白	¥4,500	×
LIE0301	バルベラ "リト" 18	Litmo	バルベラ	赤	¥4,500	×

4 Saccoletto Daniele サッコレット ピエモンテ州アレッサンドリア-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、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをボウリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きていく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だという考えを持つ。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。「グリニョーリ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。それはグリニョーリの《タンニンの質の違い》を理解していないだけ。自分のグリニョーリは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニョーリに感じる香りや雰囲気は全く失っているのではない？」。固定観念に捕らわれない彼のグリニョーリには、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カ月以上、ヴィンテージによっては4年以上も期間熟成期間を取るといふ徹底ぶり。バルベラやグリニョーリ、フレイザといったブドウの個性はもちろんなるまに、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」を備えている。それだけの労と手間をかけていながら、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	ピアンコイティリ 18	Bianco I Tigli	プッサネッロ65%、ティマッソ35%	白	¥2,300	×	
ACC0003	バルベラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベラ	赤	¥2,200	○	
ACC0106	グリニョーリノ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーリ	赤	¥2,500	◎	
ACC0206	フレイザ "フィオリダリ" 18	Feisa Fioraliso	フレイザ	赤	¥2,500	△	
ACC0502	バルベラ "トラディツォーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で酸酵を終える	赤	¥2,800	◎	
ACC0301	バルベラ "フォルナチエ" 14	Barbera Fornace	バルベラ、アステのバルベラ	赤	¥3,000	◎	
ACC0603	ネッピオーロ "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	○	
ACC0704	バルベラ アウルム 11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	○	

5 Divella Gussago ディヴェッラ ロンバルディア州ブレシャ-グッサゴ **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、若き造り手アレッサンドラ ディヴェッラは、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ッサンドラ。グッサゴとチェラヴェイ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出来る土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。氷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酸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(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次酸酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさや果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてサ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知れません。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ッ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く、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
DIV0003	ブランド "ブランド" サッジョーゼロ 17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥4,700	×	
DIV0103	クロクロゼ VDR ドサッジョーゼロ16	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,000	▲	24本
DIV0204	ニニ VDR ドサッジョーゼロ16	Ni Ni VDR Dosaggio Zero	シャルドネ50%、ピノネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×	
DIV0401	ダディ VDR ドサッジョーゼロ16	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×	
DIV0303	ブランド "ノール" ドサッジョーゼロ16	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノネーロ100%	白泡	¥7,500	×	

6 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァ-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、アウトグレーヴ(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、酸酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で酸酵を終わらせる「瓶内再酸酵」でした。1994年、叔父の死去によってミマ ヴィニョーリは夫のルイーダとともにこの土地、コルテ パツィアーレ ヴェルディエリを引き継いだ。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いるのは銅と硫黄物。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酸酵が止まり、SO2に関しては酸酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がると、再酸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。ヴィアダネーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルベラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで酸酵を行うクォーザット ヴェククルー、酸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 ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエロットは、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、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾りつきの無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。

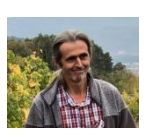


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0008	ロザト ヴェンクルー2019	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルベラ	ロゼ微泡	¥2,200	○	
VER0106	ランブルスコ マントヴァーノ2018	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,000	▲	12本
VER0205	クエルクス サッピオネータ ロッソ2016	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミノ	赤	¥2,000	×	完売
VER0303	アンチエロット フリツァンテ14	Ancellotta Frizzante	アンチエロット	赤微泡	¥2,400	△	

7 Rosi Eugenio ローゼイ トレンティーノ=アルト 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を目指すエウジェニオ ローゼイ。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、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ピノピアンコ、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)やノゾオーラ、ピノピアンコの畑は、細かく砕かれた石灰岩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。カンティーナでの作業、技術などではたどり着け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ノーソス。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ーマ。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ンジョ、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力と組み合わせることで、飲み心地意識したリフッソ ローゼイ。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(ソラによる酸酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロー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
ROS0008	アノソス 2017	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノピアンコ30%、シャルドネ20%	白	¥4,500	×	
ROS0108	リフレッソ ローゼイ 2019	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	¥2,900	○	
ROS0107	リフレッソ ローゼイ 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	▲	12本
ROS0207	ポイエーマ 2016	Poiema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,500	△	
ROS0306	エゼジェンジョ2014	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥4,800	▲	36本
ROS0505	エゼジェンジョ"リコントロ"2011	Esegesi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,500	×	
ROS0404	カベルネフラン 14.15.16	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥6,500	×	
ROS1003	ドローン 2015 (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	¥5,000	▲	

8 Floribunda(Egger Franz) フロリバンダ(エッゲル フランツ) トンティエーニ=アルト アディエ州ボルツァーノ=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次醱酵シードル

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。アディエ川沿いのほとりある彼のリンゴ畑。土地は水はけのよい砂質、粘土質(トーフオ土壤)。植物学の知識と経験をもとに、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で、十分な糖度とバランスを持った収穫へたどり着く。

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。探求心の強いフランツはフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数を減らし、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次醱酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる=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。シンプ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ガリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニフトコ)の花を加えて一緒に醱酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醱酵させた爽快感、そして全く嫌みのない香り、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統はないものの、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。



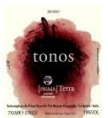
コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
EGG0007	サイドロ アツラ メラ20	Sidoro alla Mela	シードル	¥2,400	▲	36本
EGG0008	サイドロ アツラ メラ21	Sidoro alla Mela	シードル	¥2,500	▲	
EGG0107	サイドロ アツラ コトニャ21	Sidoro alla Cotogna	シードル	¥2,500	◎	
EGG0207	サイドロ アル サンプ=コ21	Sidor al Sambuca	シードル	¥2,500	○	
EGG0307	サイドロ アッコ センゼロ21	Sidoro allo Zenzero	シードル	¥2,500	◎	
EGG0504	サイドロ ロザ=ト21	Sidoro alla Mela Rose'	ロゼシードル	¥2,500	○	
EGG0702	サイドロ アツラ メンタ21	Sidoro ala Menta	シードル	¥2,500	×	
EGG0801	サイドロ アル ペペロンチノ=21	Sidoro al Peperoncino	シードル	¥2,500	×	
EGG0602	サイドロ アツラメラ ハツリカト20	Sidoro Barricato	シードル	¥2,400	▲	24本
EGG0603	サイドロ アツラメラ ハツリカト21	Sidoro Barricato	シードル	¥2,500	○	20無くなり次第

9 Walter de Batte'[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] リゲリア州ラ スペツィア=リオマッジョーレ **VdT**

テックエ 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

テックエ テッレと呼ばれる西端のモンテロッツォ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テックエ 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テッ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テックエ 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テックエ 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。完全熟したブドウから表現される、テックエテッレの個性。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テックエ 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》としてのテックエ 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の畑とカンティエ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。テッ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。テッ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、。リゲリアを代表する「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
WBP0702	ロザ=ト プリマテッラ19	Rosato Primaterra	ロゼ	¥4,800	▲	12本
WBP0103	カラツ18	Carlaz	白	¥5,000	×	
WBP0203	アルモジエ16	Harmoge	白	¥6,200	△	
WBP0602	ピャニコ サラテ=ロ 18/19	Bianco Saladero	白	¥7,200	○	
WBP0801	ヴェーニャ テッレ ビエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	赤	¥6,900	○	
WBP0501	トス15	Tonos	赤	¥5,500	△	
WBP0401	セリコ2013	Cerico	赤	¥6,900	×	
WBP1001	シロップ=ティロセ 250ml	Sciroppo di Rose	シロップ	¥3,300	○	新アイテム 7/15

10 Damijan Podversic ダミアン フリウヴェネツィア=ジューリア州ゴリツィア=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、より肉体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、ボトリティス ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボト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日を超える醱酵。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、完全熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにボト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
DAM0009	リボ=ツラ ジャツラ2016	Ribolla Gialla	白	¥5,700	×	
DAM0210	カプリア 2016	Kaplja	白	¥5,700	×	
DAM0108	マルヴァジ=ア 2016	Malvasia	白	¥5,700	×	
DAM0308	ネカイ 2016	Nekaj	白	¥5,700	×	
DAM0405	ピノ グリージョ 2018 DOC	Pinot Grigio	淡赤	¥5,700	×	
DAM0508	プレリット 2016	Preliit	赤	¥5,700	×	
DAM0203	カプリア セレツィオ=ネ 2005	Kaplja selezione	白	¥8,500	×	
DAM0002	リボ=ツラジャツラ セレツィオ=ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	白	¥13,500	×	
DAM0601	リボ=ツラジャツラ セレツィオ=ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	白	¥30,000	▲	12本

11 Skerlj スケルリ フロウヴェネツィア州ヴェネチア州イステラセレス 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)が0.6ha、他に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。地中にある分厚い石灰岩層を削り取って砕き、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、あるいは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週間のマゼレーション。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ィトフスカ、マルヴァージア、それでいて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つつつも、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、畑の若さをものともしない、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
SKE0008	ヴィトフスカ 2018	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥5,000	×	
SKE0301	ヴィトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醗酵・熟成	白	¥7,000	×	
SKE0108	マルヴァージア 2018	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥5,000	×	
SKE0206	テラーノ 2016	Terrano	テラーノ	赤	¥4,000	×	

12 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。畑では一切の農業、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ペルゴラは、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、反対を言えばそんな当たり前な事さえなくなりかけている現実に、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。スペルゴラから造ったモストコト(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)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。圧搾後春まで、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
ILF1003	フリザン ロザート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎	
ILF0406	ブルット ナトゥレ20	Brut Nature	シャルドネ90%スペルゴラ10% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,000	◎	
ILF1103	ジャントン ピアノ2021	Gianton Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,500	◎	新VT 7月中～
ILF0009	スペルグレ 2021	Spergle	スペルゴラ	白	¥2,700	◎	
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100	◎	
ILF0604	フリザン ロッソ20	Frizant 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	◎	
ILF0803	ジャントン ロッソ2020	Gianton Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティーレ、他	赤	¥1,800	◎	
ILF0501	"アゼ"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	◎	
ILF0108	フリザン ピアノ20	Frizant Bianco	スペルゴラ100%	白微泡	¥2,200	×	
ILF0705	マリ-オブモデナ19	Mary of Modena	スペルゴラ70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥2,800	×	
ILF1301	ガビアン	Gabian	白のヴィナッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥1,900	×	
ILF1202	ブルット ナトゥレR18	Brut Nature R	シャルドネ90%スペルゴラ10% シュールリ24か月ノドサージュ	白発泡	¥3,500	×	

13 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。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春先にボトル詰め。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。希少なステイルワイン、タルビアーナツとサツスクーロ。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リスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくていい、特別なものだからこそ最高のものだけを」と、それで、いわばお許しになりかけてしまったワイン達は、そのまま醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の潔さ。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
GRA0012	リーパ ディソプラヴェント 20	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	¥3,200	×	完売
GRA0211	ランブルスコ フォンタナ ティ ボスキ 19	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,200	△	
GRA0209	ランブルスコ フォンタナ ティ ボスキ 17	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,000	▲	36本
GRA0308	タルビアーナツ17B	Tarbianaz	トレビアーノ モンタナロ 果帽を沈めず2か月以上	白	¥4,500	◎	
GRA0603	マルヴァージア ティコ 19	Malvatico	マルヴァージア ディ カンディア	白微泡	¥3,000	×	
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルバー	ロゼ微泡	¥3,000	×	
GRA0502	ブルツスプリングスティン 15	Brutsprintstin	トレビアーノ モンタナロ	白泡	¥3,600	×	
GRA0408	サツスクーロ17A	Sassoscuro	マルボ ジェンティーレ、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700	×	
GRA1001	アチエト タルビアーナゲル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアーナツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	▲	12本
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サツスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	◎	

14 Koi di Flavio Restani コイディフラヴィオ レスターニ 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**
偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ モデネーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジネにあるブドウ畑。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、トレッピアーノ モデネーゼ、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 フアルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル フアルネートで働き、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実も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪から1970年以降、クローン開発されたトレッピ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ッピアーノ モデネ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しく果皮は、強靭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という少なさ。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。イェルズイオーネは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、いわばトレッピアーノ モデネ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く、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。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」そのためにフラヴィオは、ボトルごと専用のケースをつける。そしてヴィーニャエッレは樹齢60年のトレッピアーノ モデネーゼ、ペルツェイシ立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、除梗せず自らにて作るモスフィオーレ(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。エミリアローマニアの未来を背負う、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
K010401	フリッツァンテ"キメラ"(19)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥2,800	×
K010301	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,500	▲ 12本
K010002	スパマンテ"イルズイオーネ"(19)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300	◎
K010201	スパマンテ ロゼ"ヴィズィオ"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	◎
K010501	ピアンコ"チト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モテウーニ	白	¥2,900	×
K010101	ピアンコ"ヴィーニャエッレ"(18)	Bianco "Vigna R"	トレッピアーノ モデネーゼ	白	¥4,000	×

15 Erioli エリオール 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

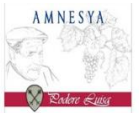
ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジョ エリオールは、音楽や絵画など多様な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造り続けてきた。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農業や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年バイオダイナミクスの栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット(グレネット)、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブド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・糖度など)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する。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、オリ引きはたった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、十分な熟成を経た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、香りも繊細さ、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
ERI0401	スパマンテ "サレブラ"2013	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥4,000	×
ERI0002	アリオンサ"マルヴェツァ"2018	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白	¥3,000	× 完売
ERI0101	グレネット ジェンティール2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成	白	¥3,500	×
ERI0201	ロッソ 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	○
ERI0301	ネグレット"マイオルス"2017	Negretto "Maiulus"	ネグレット	赤	¥4,000	×

16 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ トスカ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(1 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。サウロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う。畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物、またバイオダイナミクスの調剤も一部使用している。醸造に関しても妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果梗であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醗酵をサポートする。アムネシヤはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレッピアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め、祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スプーノの造りを踏襲したイル チオットロ。キャンティは、祖父の頃より変わらない懐かしさと飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い樽だけボトル詰めせずに12か月長熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60~70年)の畑より収穫したブドウで造るカステルベルゾ、エネルギーかつ味わいの構造の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るワインの持つ「香り」の素晴らしい。そしてどこか親しみを持つ味わい。キャンティという名前が大切にしながら、思い描いた時代のキャンティの味わいをこれからも楽しむことができる。



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
LUI0902	ペンシエロ トスカナ ロッソ NV (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 2018,2019のブレンド	赤	¥1,800	×
LUI9003	ペンシエロ トスカナ ロッソ NV (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 2018,2019のブレンド	赤	¥4,200	×
LUI0106	イル チオットロ 2017	Il Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニヨン10%	赤	¥2,000	×
LUI0009	アムネシヤ 2020	Amnesya	トレッピアーノ トスカナー、マルヴァージア ピアンカ	白	¥2,500	×
LUI1002	ミス ダンナタ 2018	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカナー、マルヴァージア ピアンカ	白	¥3,800	×
LUI0608	オンブラ"ディロサ" 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	×
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	×
LUI0406	ジュノ キャンティ リゼルヴァ 2015	Giuno Chianti Reserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,600	×
LUI0505	サンジョヴェーゼ"カステルベルゾ" 2015	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	×
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥2,700	×
LUI5001	EXV オリヴァイル (500ml)	EXV Olio	バンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.21%	オイル	¥2,900	×
LUI5011	EXV オリヴァイル (1000ml)	EXV Olio	バンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.21%	オイル	¥5,000	×

17 Fanetti ファネッティ

トスカーナ州 シエーナ-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貫き続けるカンティエーナ

1921年、当主アダム ファネッティによってこの地で行けるワインを「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentile プルニョーロ・ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノー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。現在はアダムの子孫に当たるエンリケ・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、農業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。600Lを超える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセラシオン。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続く、トンネルのようなカンティエーナにて。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女のノービレは、今のDOCGではすべり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ゾ(量り売りの雰囲気そのままのピアンコとロッソを、少量ながらボトル詰め、大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロッソはノー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しており、なんと味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。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辿り着かない、当たり前で美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティエーナ。



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
FAN009	ピアンコ サンタニエゼ	Bianco S'Agnese	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥1,800	△
FAN060	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ、他	白	¥2,500	◎
FAN0108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥1,800	◎
FAN0303	ロッソ ディ 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	△
FAN0208	ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・ゼルヴァ2015	Vino Nobile di Montepulciano	プルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥3,300	△
FAN0203	ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・ゼルヴァ2009	Vino Nobile di Montepulciano	プルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥4,900	○
FAN0502	“サンジュゼッペ” VNディモンテプルチアーノR1993	San Giuseppe	プルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥9,200	×
FAN0501	“サンジュゼッペ” VNディモンテプルチアーノR1990	San Giuseppe	プルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥11,500	×

18 Apiua アピウア

マルゲ州 アンコーナクプラモンターナ

VdT

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「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つつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。当主のロベルト カステリニエーニは、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。フランスで2年の経験を積み、マルゲ州、クプラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クプ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)を手に入れます。畑は合計3ha、高樹齢のヴェルディッキオの残る貴重な畑、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度刈り取るのみ。自然環境、バランスを重視した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、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、ブドウは美しくも健全さ、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、醗酵の表情も違う結果も異なる。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ある」。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。小さなカンティエーナは、ガレージを間借りしたもの。しかしそこで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遙かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからの本道に楽しみであり、まだまだ良い造り手が少ないマルゲに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。



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
API0001	ピスタ ラスピ2019	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,200	○
API0201	ラムヴェイズ・レプュタシオン2019_L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	△
API0101	ラムヴェイズ・レプュタシオン2019_L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥4,800	×

19 Colle San Massimo コッレ サンマッシモ

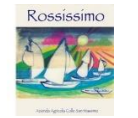
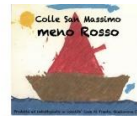
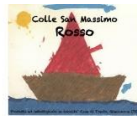
アブルツォ州 テラモ-ジュリアノーヴァ

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 ガッリナーロ。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として働いてきたエンリーコ。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か(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のオリーブの畑と、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リーブオイル、ワインを醸造している。畑はグラッソの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km、強い潮風によって涼しさを保っている。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、 unnecessaryな剪定や除草、グリーンハーヴェストを行わない。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たと話そうエンリーコ。化学的な管理や農薬は一切使わず、銅と硫黄についても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。醸造はほぼ独学というエンリーコ、収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。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はボトル詰め時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・ロッソは、いわばチェラサオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままとってもいい、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言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、自分の飲みたいた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
COL0007	ピアンコ20	Bianco	トレビアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,000	×
COL0109	メーノ・ロッソ 20	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,000	×
COL0307	ロッソ19	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,500	×
COL0403	ロッソ・スィス・イモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

20 Corva Goialla コルヴァ ジャッラ

ラツィオ州 ヴァルテルボ-ボルピアーノ

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

ローマ出身のベアトリーチェ 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、最高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 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になりました。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ベアトリーチェ。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 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エーノを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに搾汁した他のブドウを加え、古リットにて醗酵、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 チェレーザ。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 コステの軽やかさとは違う、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
ORV0005	ピアンコ19	Bianco	トレビアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティエーノ、他	白	¥3,500	◎
ORV0105	ロッゼット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	◎
ORV0306	チリエジョーロ"チェラサ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	◎
ORV0402	ロッソ16	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	◎
ORV0401	ロッソ15	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,700	▲ 36本
ORV0701	アンバー-19	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×
ORV0602	ロザート20	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,000	×
ORV0201	ロッソ デッレ グロッテ15	Rosso delle Grotte	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	×
ORV0501	ホッジョバステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	△

揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する愉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っただろうか。ヴァレンティニーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの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、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラード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がいたから」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティーナに向けている。驚くほど多様な種類のワインもすべてがシンプルに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン、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 ディ ポルセーナの畔。周辺の土壌は火山礫、凝灰岩、顆粒状の石が積み重なり形成されている。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。単一の環境ではない、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ふ。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はない心地よさ、愉しみを持ったワインにと、多様な中にもはっ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、挑戦し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
LEC0609	ピアンコ20	Bianco	ブローニコ、マルヴァジアディカンティア、ヴェルメンティノ	白	△	¥4,600
LEC1808	ロツォ ティ ガエターノ20	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ61%、メルロー、シラー	赤	◎	¥3,000
LEC0909	ロツォ19	Rosso	グレグット主体、チレジョーロ、コロリーノ、カナオーロ、樹齢	赤	○	¥3,500
LEC1004	ウナタントムリゼルヴァ ホツテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 運摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘	○	¥14,000
LEC9010	EXVオリーブオイル21(500ml)	EXV Olio	レッチャーノ種中心のブレンド 賞味期限 ~2022年6月	オイル	◎	¥3,900
LEC9023	EXVオリーブオイル21(1000ml)	EXV Olio	カーノー種中心のブレンド 1L 賞味期限 ~2022年6月	オイル	○	¥6,300
LEC9039	EXVオリーブオイル21(3000ml)	EXV Olio	カーノー種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2022年6月	オイル	○	¥15,500
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	×	¥5,800
LEC1706	モスカートドゥエ エンメ18	Moscato Due M	モスカート、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑	白	×	¥8,000
LEC1804	サンジョヴェーゼ "カルボ"18	Carbo	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション	赤	×	¥5,500
LEC1406	ロツォ エッレ16	Rosso R	グレグットロツォ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤	×	¥6,500
LEC11106	ロツォ クリュ "レ コステ" 15	Rosso Cru Le Coste	グレグット(グレグットロツォ)100% 自根の畑	赤	×	¥6,500
LEC1306	レ ヴィニエヒウ ヴェッキエ11	Le Vigne Piu Vecchie	ブローニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース	白	×	¥16,000
LEC0009	リロツォ ビアンコ20 (1000ml)	Litrozzo Bianco	ブローニコ50%、マルヴァジア ディ カンティア、他	白	×	¥3,200
LEC0205	リロツォ ロザート20 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、ブローニコ、サンジョヴェーゼ	ロゼ	×	¥3,200
LEC0109	リロツォ ロツォ20 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	×	¥3,200
LEC0509	ピアンケット20	Bianchetto	ブローニコ主体、マルヴァジア ディ カンティア、モスカート	白	×	¥3,500
LEC0309	ル プリムール20	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	×	¥4,500
LEC2802	ルスティコネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ	赤	×	¥2,900
LEC3403	ニニ エルル19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤	×	¥4,500
LEC2703	リパツォ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツォビアンコに19年の外ロツォビアンコの果皮を浸漬	白	×	¥2,900
LEC3501	リパツォ ロザート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツォビアンコに19年の外ロツォロザートの果皮を浸漬	ロゼ	×	¥2,900
LEC3202	リパツォ ロツォ18/19	Ripazzo Rosso	2018の外ロツォビアンコに19年の外ロツォロツォの果皮を浸漬	赤	×	¥2,900
LEC2002	ピツィカント ビアンコ18	Pizzicante Bianco	モスカート主体、ブローニコ 瓶内再醗酵	白微泡	×	¥3,200
LEC2104	ピツィカント ロザート18	Pizzicante Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	×	¥3,200
LEC2204	ピツィカント ロツォ18	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡	×	¥3,200
LEC1502	ラッポッカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	ブローニコ、醗酵が止まったロツォを瓶内醗酵	白微泡	×	¥4,200
LEC4001	ロツォ テ コッチョ 19	Rosso de Coccio	グレグット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	×	¥5,500
LEC2602	ボンビュル11	Bomb'ulle	ブローニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵	白泡	×	¥6,000
LEC1905	アレア ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アレアーティコ、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	ブローニコ60%、マルヴァジア、自根の畑、フリランジュスのみ	白	×	¥6,500
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	ブローニコ60%、マルヴァジア主体 高樹齢の畑	白	×	¥5,500
LEC2303	ハイノ13	Paino	ブローニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	×	¥10,000

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レイ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 アイロコは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロジ(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。「イスキアにある100%の造り手は、農業、化学肥料に適った栽培と、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はない。」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ッツォ、フロラステラを植え、マルヴァジア、ヴェルメンティノ、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエなど2001年に植樹した。畑では一切の農業や化学肥料を使わずに、ピオニオニによる農法を行う。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。バイオ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造るのはおかし、何よりも今の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、醗酵が終わり果糖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、と言いつつ。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ものは、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
BAJ0004	ピアンコ フォリッパ19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	◎	¥4,300
BAJ0102	ピアンコ イン ティアーノ17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	×	¥5,500

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ラーゼの魅力

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をビン詰めしているカンティーナは僅か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。当主のジョヴァニは僅か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つ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ッコ(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 マスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、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(酸が強く果皮の色が薄い)こそがファロー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、ビン詰め後6か月の熟成。カーブは約1日目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カーブを非常に安定させ、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と、口当たりの柔らかなさにはいついとも驚かされる。ワイン造りの誠実さ、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ヴァニ。年々着実に進歩していく彼のファロー、今後が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
BON0008	ロザート2019	Rosato	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	△	¥3,000
BON0106	ファロー2015	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	○	¥4,500