Listino dei Vini Selezionati イタリアワインリスト

Ver.2022.8a

I Prodottori **造り手**

Piemonte

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

Lombardia

5.Divella Gussago/Gussago.Bresia
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 Emiglia
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

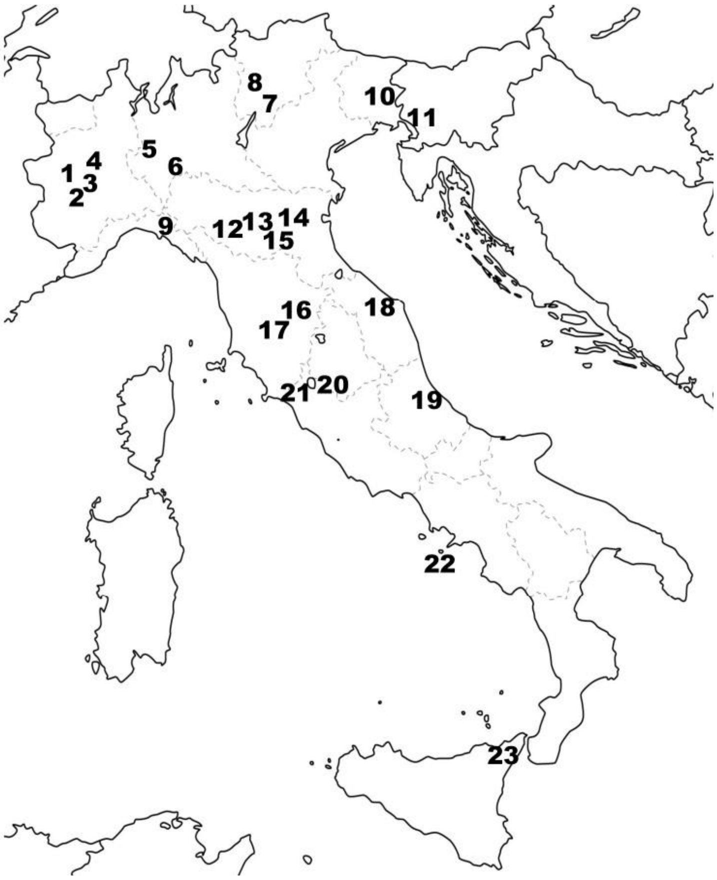
20.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
21.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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　ピエモンテ州クネオ-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、崩れやすくもネッビ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。そのため後継者もいない放棄畑を、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、農薬や肥料を使用しない農業、ビ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ビオーロを栽培している。アルネイズはフレッシュさフルーティさ、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。「古い呼び名はネッビオーロ ビアンコ、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と骨格ある酒質。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。ネッビオーロは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。ネッビ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みと繊細さ、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球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゛デザヤ゛2018	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,000	×	完売
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	ネッビオーロ゛ヴィスカ゛18　(1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッビオーロ	赤	¥2,900	▲	36本
FOR0105	ロエーロ゛ヴァルドヴァート゛2017 DOCG	Roero Valdovato	ネッビオーロ	赤	¥3,600	◎	
FOR0503	ロエーロ リゼルヴァ゛メディク゛2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッビオーロ　樹齢35～40年　粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	×	
FOR0503	ロエーロ リゼルヴァ゛スレイヤ゛2016 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッビオーロ　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　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 フェレオーロを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を越える高地であり、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「ネッビオーロではなく､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。ビオディナミの栽培方法を徹底し、農薬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年を越えるものばかり。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、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ビン熟成。現在収穫から7年の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。同様にバルベーラ、ネッビ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 ルーパ ロザート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 リアーヴォロ 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 ドリアーニスーペリオーレDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,000	△	
SAN0504	ヴィーニェ 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 2013 ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッビオーロ	赤	¥4,400	◎	
SAN0306	イル プロヴィンチャーレ 2016 ランゲDOC	Il Provinciale	ネッビオーロ	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	ミッレチンクエチェントノヴァンタトレ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　ピエモンテ州クネオ-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、ピ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 ヒロトさんと理恵さん。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。目に見えるものだけではなく、強い想いや揺るぎ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、コルテーゼが残る希少な畑。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、強い香りと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。圧搾後、そのまま24カ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6カ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"ゆりかご"としての、果皮･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、瓶の中でディティール（細部）が造られるという考え。収穫までに十分成熟を待ち、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、、、。」そう笑う彼には、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。これからが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	バルベーラ リトモ18	Litmo	バルベーラ	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 モンフェッラート　VdT

モンフェッ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ーラ

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ーレ 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ボトリングする」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、モンフェッ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。

「グリニョリーノは短期間の醸ししか行わず白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリニョリーノの≪タンニンの質の違い≫を理解していないだけ。自分のグリニョリーノは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニョリーノに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろ？」。固定観念に捕らわれない彼のグリニョリーノには、他の生産者には感じえ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年以上もの期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベーラやグリニョリーノ、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ながら、あくまでも「モンフェッ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 ティッリ 18	Bianco I Tigli	ブッサネッロ65%、ティモラッソ35%	白	¥2,300	×	
ACC0003	バルベーラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベーラ	赤	¥2,200	○	
ACC0106	グリニョリーノ イルコルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョリーノ	赤	¥2,500	◎	
ACC0206	フレイザ "フィオリダリーゾ"18	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,500	△	
ACC0502	バルベーラ "トラディツィオーネ"16	Barbera Tradizione	バルベーラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	◎	
ACC0301	バルベーラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベーラ、アスティのバルベーラ	赤	¥3,000	◎	
ACC0603	ネッビオーロ"クラシス"17	Nebbiolo Krasis	ネッビオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	○	
ACC0704	バルベーラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベーラ	赤	¥3,900	○	

5 Divella Gussago ディヴェッラ　ロンバルディア州ブレーシャ-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。グッサーゴとチェラーティカの中間に位置する標高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。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転したことは無く、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
DIV0003	ブランド ブラン ドサッジョ ゼロ 17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥4,700	×	
DIV0103	クロ クロ ロゼ VDRドサッジョゼロ16	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,000	×	
DIV0204	ニーニ VDRドサッジョ ゼロ16	NiNi 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 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 ノワール ドサッジョ 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こと、「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ジとともにこの土地、コルテ パッリアーレ ヴェルディエーリを引き継いだ。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。気温が上がり、再醗酵が始まるのを待つ。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、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うロザート ヴェンクルー、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッビオネータ 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躯をもつ個性的な赤。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、全く飾りっ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。

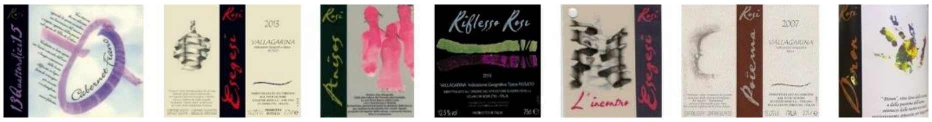
コード	品名/VT/認証		ブドウ品種、、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0008	ロザート ヴェンクルー2019	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,200	△	
VER0106	ランブルスコ マントヴァーノ2018	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,000	×	
VER0205	クエルクス サッビオネータ ロッソ2016	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,000	×	
VER0303	アンチェロッタ フリッツァンテ14	Ancellotta Frizzante	アンチェロッタ	赤微泡	¥2,400	△	

7 Rosi Eugenio ローズィ　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ーニオ ローズィ。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、ノズィオーラ、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）やノジオーラ、ピノ ビアンコの畑は、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ポイエーマ。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ジィ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮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ッソ ローズィ。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（ソレラによる醗酵の限界）から生まれる驚異的な赤。ドーロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気を表現。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。

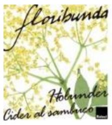


コード	品名/VT/認証		ブドウ品種、、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ROS0008	アニーゾス 2017	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノ ビアンコ30%、シャルドネ20%	白	¥4,500	×	
ROS0108	リフレッソ ローズィ 2019	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥2,900	▲	
ROS0207	ポイエーマ 2016	Poiema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,500	△	
ROS0306	エゼジェズィ2014	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥4,800	▲	12本
ROS0505	エゼジェズィ"リンコントロ"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	ドーロン 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 フロリバンダ(エッゲル フランツ)　トレンティーノ=アルト アディジェ州ボルツァーノ-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。アディジェ川のほとり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次醗酵のシードルを造りだす。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カリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニワトコ)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しまう。。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。

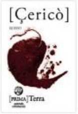


コード	品名/VT/認証		ブドウ品種、、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
EGG0008	ｽｲﾄﾞﾛ アッラ メーラ21	Sidoro alla Mela	リンゴのみで瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	×	
EGG0107	ｽｲﾄﾞﾛ アッラ コトｰニャ21	Sidro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	◎	
EGG0207	ｽｲﾄﾞﾛ アル サンブｰコ21	Sidor al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	△	
EGG0307	ｽｲﾄﾞﾛ アッロ ゼンゼﾞロ21	Sidro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	△	
EGG0504	ｽｲﾄﾞﾛ ロザｰﾄ21	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、完全無添加	ﾛｾﾞｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	○	
EGG0702	ｽｲﾄﾞﾛ アッラ メンタ21	Sidro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	×	
EGG0801	ｽｲﾄﾞﾛ アル ペﾍﾟロンチｰﾉ21	Sidro al Peperoncino	リンゴ、ハラペーニョ、瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	×	
EGG0603	ｽｲﾄﾞﾛ アッラメｰラ バﾞッリカｰﾄ21	Sidro Barricato	リンゴのみでバリック醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	ｼｰﾄﾞﾙ	¥2,500	○	

9　Walter de Batte'[Prima Terra]　ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]　リグーリア州ラ 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に逆らい、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
WBP0702	ロザﾞｰﾄ プリマテッラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	ロゼ	¥4,800	▲	12本
WBP0103	カラッツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×	
WBP0203	アルモジェ16	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼビアンコ	白	¥6,200	▲	
WBP0602	ビﾞアンコ サラデｰロ 18/19	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルバローラ	白	¥7,200	○	
WBP0801	ヴｨｰニャ デｯレ ピﾞエトレ ネｰレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%	赤	¥6,900	○	
WBP0501	トﾉス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(グルナッシュ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	×	
WBP1001	シロッポﾞディロセ　250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×	

10　Damijan Podversic　ダミアン　フリウリ=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

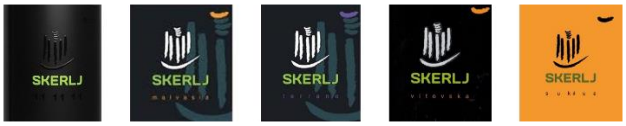
樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン、「技術的なことだけでなく、より内面的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァーリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除葉と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、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。そう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て果皮と共に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、ここにボトリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと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	リボﾞッラ ジﾞャッラ2016	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥5,700	×	
DAM0210	カプﾘャ 2016	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	¥5,700	×	
DAM0108	マルヴァジﾞｰア 2016	Malvasia	マルヴァジーア イストゥリアーナ	白	¥5,700	×	
DAM0308	ネカイ 2016	Nekaj	フリウラーノ	白	¥5,700	×	
DAM0405	ピﾉ グﾘｰジｮ 2018 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥5,700	×	
DAM0508	プﾚﾘｯﾄ 2016	Prelit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥5,700	×	
DAM0203	カプﾘｱ セレツィオｰネ 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	リボﾞッラジﾞャッラ セレツィオｰネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×	
DAM0601	リボﾞッラジﾞャッラ セレツィオｰネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	▲	11本

11　Skerlj スケルリ　フリウリ=ヴェネツィアジューリア州トリエステ-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イ 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。地中にある分厚い石灰岩層を削岩機で砕き、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、しいて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。マテイ曰く、「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、マテイの柔軟かつ、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	マルヴァジーア 2018	Malvasia	マルヴァージア　イストゥリアーナ	白	¥5,000	×	
SKE0206	テッラーノ 2016	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,000	×	

12　Il Farneto イル ファルネート　エミリア＝ロマーニャ州レッジョエミリア-カステッラーノ　IGT Emilia

果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレッジョ 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、ビ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る、反対を言えばそんな当たり前の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。その後スボッカトゥーラ（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
ILF0109	フリザン ビアンコ2021	Frizant Bianco	スペルゴラ100%	白微泡	¥2,400	◎	新VT
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 ナトゥーレ20	Brut Nature	ソーヴィニヨンブラン80%,シャルドネ20% 瓶内二次醗酵、ノンドサージュ	白発泡	¥3,000	○	
ILF1103	ジャンドン ビアンコ2021	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	¥2,500	◎	再入荷
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、トレッビアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎	
ILF0803	ジャンドン ロッソ2020	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	×	
ILF0501	"アセ" コンディメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	バルサミコ	¥1,800	◎	
ILF0705	マリーオブモデナ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 ナトゥーレR18	Brut Nature R	シャルドネ90%,スペルゴラ10% シュールリー24か月ノンドサージュ	白発泡	¥3,500	×	

13　Vittorio Graziano ヴイットーリオ 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 モデネーゼの生ける伝説、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付き、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。希少なスティルワイン、タルビアナーツとサッソスクーロ。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、いわばお酢になりかけてしまったワイン達は、そのまま酢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	トレッビアーノ モンタナーロ、トレッビアーノ ディスパーニャ	白微泡	¥3,200	×	
GRA0211	ランブルスコ"フォンタナ デイ 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	×	
GRA0308	タルビアナーツ17B	Tarbianaaz	トレッビアーノ モンタナーロ 果帽を沈めず2か月以上	白	¥4,500	○	
GRA0603	マルヴァーティコ 19	Malvatico	マルヴァジーア 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 ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,000	×	
GRA0502	ブルットスプリングスティン 15	Brutsprintstin	トレッビアーノ モンタナーロ	白泡	¥3,600	×	
GRA0408	サッソスクーロ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	アチェート タルビアナゲル　(375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	×	完売
GRA1002	アチェート 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	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＝ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ **IGT Emilia**

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッビアーノ 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ーネにあるブドウ畑。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、トレッビアーノ 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。まだ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実も悪い、、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年以降、クローン開発されたトレッ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ッビアーノ 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。
イッルズィオーネは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、いわばトレッビアーノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。「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ヴ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いてくれる。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。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」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年のトレッビアーノ モデネーゼ、ベッルッ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
KOI0402	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	¥3,000	◎	新VT
KOI0302	ランブルスコ”ランブルッスクリン”(19)	Lambrusco Lambroosklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,700	◎	新VT
KOI0002	スプマンテ”イッルズィオーネ”(19)	Spumante˝Illusione˝	トレッビアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300	◎	
KOI0201	スプマンテ ロゼ””ヴィズィオ”(19)	Spumante Rose ˝Visio˝	ランブルスコ ソルバーラ、トレッビアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	◎	
KOI0501	ビアンコ ”ケト”(20)	Bianco ˝Cheto˝	ピニョレット、モントゥーニ	白	¥2,900	×	完売
KOI0601	ビアンコ”オルスゥ”(20)	Bianco ˝Orsu˝	モスカート50%,トレッビアーノモデネーゼ50%	白	¥4,500	×	完売
KOI0101	ビアンコ”ヴィーニャエッレ”(18)	Bianco˝Vigna R˝	トレッビアーノ モデネーゼ	白	¥4,000	×	

15 Erioli **エリオーリ** エミリア＝ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ **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

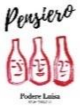
ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジョ エリオーリは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモッジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農薬や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ビオディナミ式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット（グレケット）、そして今はほとんど栽培されなくたった白ブドウ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。

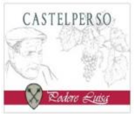
コード	品名/VT/認証		ブドウ品種、、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ERI0401	スプマンテ “サレーブラ”2013	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノンドサージュ	白泡	¥4,000	×	
ERI0002	アリオンサ“マルヴェッツァ”2018	Alionza“Malvezza”	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノンドサージュ	白	¥3,000	×	
ERI0101	グレケット ジェンティーレ2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成	白	¥3,500	×	
ERI0201	ロッソ エミリア“サモディア”2015	Rosso 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”Maiolus”	ネグレット	赤	¥4,000	×	

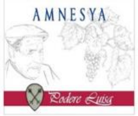
16 Podere Luisa **ポデーレ ルイーザ** トスカーナ州 アレッツォ-モンテヴァルキ **DOCG Chianti**

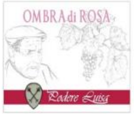
周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

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（I 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く丘の上にあるため、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、またビオディナミ式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。ビアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態で20日以上のマセレーション。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。アムネジアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレッビアーノ、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、スフーゾの造りを踏襲したイル チオットロ。キァンティは、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か月長く熟成させたもの。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ペルソ、エネルギッシュ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、そして出来上がるワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持てる味わい。キァンティという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキァ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	ペンスィエロ トスカーナロッソNV　(750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 2018.2019のブレンド	赤	¥1,800	×	
LUI9003	ペンスィエロ トスカーナロッソ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	アムネジーア 2020	Amnesya	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥2,500	×	
LUI1002	ミス ダンナータ 2018	Miss Dannata	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥3,800	×	
LUI0608	オンブラディローザ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	×	
LUI0208	キァンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	×	
LUI0406	ジューノ 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”カステルペルソ” 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 オリーヴオイル (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.21%	オイル	¥2,900	×	
LUI5011	EXV オリーヴオイル (1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、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を越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続く、トンネルのようなカンティーナにて。昔から使い続けている大樽(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ゾ(量り売り)の雰囲気そのままのビアンコとロッソを、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ビアンコ、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辿り着かない、当たり前に美味しい、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
FAN0009	ビアンコ サンタニェーゼ	Bianco S'Agnese	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥1,800	×	
FAN0601	ビアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ、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リゼルヴァ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リゼルヴァ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　　マルケ州 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

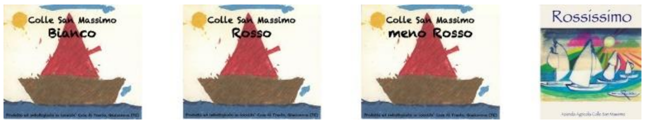
「ヴェルディッキオ カステッリ イエージ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。当主のロベルト カスティニャーニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を積み、マルケ州、クプラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クプラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチャーノ(Manciano)にある高樹齢の畑(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、バランスを意識した栽培を行う。
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、醗酵の表情も違うし結果も異なる。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。小さなカンティーナは、ガレージを間借りしたもの。そ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、想像を遥かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからが本当に楽しみであり、まだあまり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。

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 レプュタション2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	△	
API0101	ラ ムヴェイズ レプュタション2019 .L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジーア10%	白	¥4,800	×	

19　Colle San Massimo　コッレ サン マッシモ　　アブルッツォ州 テラーモ-ジュリアノーヴァ　　VdT

飾りっ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かったか(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。畑はグランサ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、不必要な剪定や除葉、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だと話すエンリーコ。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、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、そして重厚な味わい。ロッソは、モンテプルチァーノ　ダブルッツォそのままと言ってもいい、モンテプルチァ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	ビアンコ20	Bianco	トレッビアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァージア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	ロッスィッスィモ 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 ヴィテルボ-ルビリアーノ　　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、ルビリアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いてきた、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になります。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。まさにレ コステと変わらない価値観。
ビアンコは、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	ビアンコ19	Bianco	トレッビアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,500	×	
ORV0105	ロッセット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	△	
ORV0306	チリエジョーロ"チェレーザ"20	Ciglegiolo 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	▲	36本
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	モンテプルチァーノ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	ポッジョパステーネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	△	

21 Le Coste レ コステ　　ラツィオ州 ヴィテルボ-グラードリ　　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られている。驚くほど多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。
カルデラ型の湖ラーゴ　ディ　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、少しずつ土地を買い足し、現在は合計8ha。畑では農薬はもちろん、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しもいえる、醸造からボトリングに至るまで、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、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、挑戦を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
LEC0010	ﾘﾄﾛｯﾂｫ ﾋﾞｱﾝｺ21 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,600	×	予約完売
LEC0206	ﾘﾄﾛｯﾂｫ ﾛｻﾞｰﾄ21 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ	ロゼ	¥3,600	×	予約完売
LEC0110	ﾘﾄﾛｯﾂｫ ﾛｯｿ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600	△	新VT
LEC2002	ﾋﾟｯｽﾞｨｶﾝﾃ ﾋﾞｱﾝｺ19	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白微泡	¥3,900	×	予約完売
LEC2104	ﾋﾟｯｽﾞｨｶﾝﾃ ﾛｻﾞｰﾄ19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥3,900	×	予約完売
LEC2204	ﾋﾟｯｽﾞｨｶﾝﾃ ﾛｯｿ19	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡	¥3,900	×	予約完売
LEC0309	ﾙ ﾌﾟﾘﾑ-ﾙ21	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥4,900	×	予約完売
LEC4201	ｼｬﾙﾄﾞﾈﾞﾙ ｼｬﾞ20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白	¥6,200	×	予約完売
LEC4401	ｼﾗｰﾞﾙﾙｰﾞ19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成	赤	¥6,200	×	予約完売
LEC4102	ﾋﾞｱﾝｺ ﾃﾞ ｺｯﾁｵ20	Bianco de Coccio	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白	¥6,200	×	予約完売
LEC4002	ﾛｯｿ ﾃﾞ ｺｯﾁｵ 20	Rosso de Coccio	グレゲット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	¥5,900	○	新VT
LEC1608	ﾛｯｿ ﾃﾞｨ ｶﾞｴﾀｰﾉ20	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ61%、メルロー、シラー	赤	¥3,000	◎	
LEC0909	ﾛｯｿ19	Rosso	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	赤	¥3,500	○	
LEC1004	ｳﾅﾀﾝﾄｩﾑﾘｾﾞﾙｳﾞｧ ﾎﾞｯﾃｽｺﾙﾏ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口　遅摘み&酸化熟成　補酒なし	赤甘	¥14,000	○	
LEC9010	EXVｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ21(500ml)	EXV Olio	レッチーノ種中心のブレンド 賞味期限 ～2024年2月	オイル	¥3,900	○	
LEC9023	EXVｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ21(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ～2023年8月	オイル	¥6,300	▲	2本
LEC9039	EXVｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ21(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ～2023年8月	オイル	¥15,500	▲	
LEC0609	ﾋﾞｱﾝｺ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンデイア 、ヴェルメンティーノ	白	¥4,600	×	
LEC0808	ﾛｻﾞｰﾄ20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800	×	
LEC1706	ﾓｽｶｰﾄﾞﾄﾞｩｴ ｴﾝﾒﾞ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	ｻﾝｼﾞｮｳﾞｪｰｾﾞ ﾞｶﾙﾎﾞﾞ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	ﾛｯｿ ｴｯﾚ16	Rosso R	グレゲットロッソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤	¥6,500	×	
LEC1106	ﾛｯｿ ｸﾘｭ ﾞﾚ ｺｽﾃﾞ 15	Rosso Cru Le Coste	グレゲット（グレケットロッソ）100% 自根の畑	赤	¥6,500	×	
LEC1306	ﾚ ｳﾞｨｰﾆｪ ﾋﾟｳ ｳﾞｪｯｷｴ11	Le Vigne Piu Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース	白	¥16,000	×	
LEC0509	ﾋﾞｱﾝｹｯﾄ20	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディ カンディア、モスカート	白	¥3,500	×	
LEC2802	ﾙｽﾃｨｺｰﾈ17	Rusticone	ｻﾝｼﾞｮｳﾞｪｰｾﾞ、ﾒﾙﾛｰ、ｱﾚｱｰﾃｨｺ、暑い年の樽をｱｯｻﾝﾌﾞﾗｰｼﾞｭ	赤	¥2,900	×	
LEC3403	ﾆｰﾆ ｴ ﾙﾙｰ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	ﾘﾊﾟｯﾂｫ ﾋﾞｱﾝｺ18/19	Ripazzo Bianco	2018のﾘﾄﾛｯﾂｫﾋﾞｱﾝｺに19年のﾘﾄﾛｯﾂｫﾋﾞｱﾝｺの果皮を浸漬	白	¥2,900	×	
LEC3501	ﾘﾊﾟｯﾂｫ ﾛｻﾞｰﾄ18/19	Ripazzo Rosato	2018のﾘﾄﾛｯﾂｫﾋﾞｱﾝｺに19年ﾘﾄﾛｯﾂｫﾛｻﾞｰﾄの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×	
LEC3202	ﾘﾊﾟｯﾂｫ ﾛｯｿ18/19	Ripazzo Rosso	2018のﾘﾄﾛｯﾂｫﾋﾞｱﾝｺに19年のﾘﾄﾛｯﾂｫﾛｯｿの果皮を浸漬	赤	¥2,900	×	
LEC1502	ﾗｯﾎﾞｯｶﾃｯﾛ12(L2.3)	L'abboccatello	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	ﾎﾞﾝﾋﾞｭｰﾙ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	×	
LEC1905	ｱｰﾚｱ 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	ﾋﾞｱﾝｺ Cruﾞﾚ ｺｽﾃﾞ17	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60 、マルヴァジーア、、自根の畑、ﾌﾘｰﾗﾝｼﾞｭｰｽのみ	白	¥6,500	×	
LEC1205	ﾋﾞｱﾝｺ ｴｯﾚ16	Bianco R	プロカニコ60%、マルヴァージア主体 高樹齢の畑	白	¥5,500	×	
LEC2303	ﾊﾟｲｰﾉ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	×	
LEC9911	ﾌｧｼﾞｮｰﾘ ｼﾞｬｯﾛｰﾆ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×	完売
LEC9912	ﾌｧｼﾞｮｰﾘ ｼﾞｬｯﾛｰﾆ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×	完売
LEC9921	ﾌｧｼﾞｮｰﾘ ﾃﾞﾙ ﾌﾟﾙｶﾞﾄｰﾘｵ(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×	完売
LEC9922	ﾌｧｼﾞｮｰﾘ ﾃﾞﾙ ﾌﾟﾙｶﾞﾄｰﾘｵ(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×	完売

22　Baijola　バイヨラ　　カンパーニャ州 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レ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 イアーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロゴ（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ビアンコレッラ、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いし、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
BAJ0004	ビアンコ フォッリア19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニョン ブラン、他	白	¥4,300	△	
BAJ0102	ビアンコ イン ティアーノ17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニョン ブラン、他	白	¥5,500	×	

23　Bonavita　ボナヴィータ　　シチリア メッシーナ-ファーロスーペリオーレ　　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ッ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をビン詰めしているカンティ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ッロ マスカレーゼ、ネレッロ 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（酸が強く果皮の色素が薄い）こそがファ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、ビン詰め後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と、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ーロ、今後が本当に楽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
BON0008	ロザート2019	Rosato	ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000	×	完売
BON0106	ファーロ2015	Faro	ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,500	○	