**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 9月≫** 9.2022

≪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。

9月の新入荷ワインをご紹介させていただきます。これまで多くのお問い合わせをいただいておりましたDamijan Podversicダミアン。100％ボトリティス（貴腐）が回ったという驚異の2017年！入港してから休息期間も十分に取りまして、ようやくご紹介できます。そして諸々の事情で到着が大幅に遅れてしまったPodere Luisaポデーレ ルイーザ、ペンスィエロをはじめ新しいヴィンテージが到着、そしてまさかの再入荷！2015や2016の各キュヴェも合わせてご紹介です。あと入港が遅れてご紹介するタイミングを逃したIl Farnetoイル ファルネートより、もう一つのスプマンテとジャンドンロザートなる新しいキュヴェが、、、汗。

最後に、今年から正式にご紹介させていただきますCascina Lietoカッシーナ リエート、ピエモンテの土地で、日本人が醸すモスカート。日本を離れ半生をイタリアで暮らしてきた佐々木ヒロトさん、理恵さんの夢を描いたワイナリーです。まだ生産量が極僅かとなりますが、ぜひ皆様にも知っていただきたい造り手の一人です。

**ご注文一時締切**　 **～9/7(水) 12:00 ※一部のアイテムでご注文数が上回った場合のみ、数量を調整する場合があります。**

**9/9(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。

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、ご協力お願いいたします。

**Damijan Podversic**  ダミアン フリウリ＝ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「収穫までが自分の仕事の90％、残り（醸造）はそのまま、素材を生かすだけ。」そう言ってのける「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。今回新しいヴィンテージ2017をリリースさせていただきます！2017は、2005、2010、2014と彼の考える【最高】の、さらに上を行くヴィンテージ。とてつもない貴腐の量、そして果実、フェノールの成熟。この２つが高い次元で均衡するという特別なヴィンテージ。

しかしながら、、、昨今の資源高、原油高の影響で、今年も値上げとなってしまいます。皆様には本当に申し訳ないのですが、それでも今回の2017、間違いなくこれまで以上の価値、クオリティを感じていただけるヴィンテージだと信じております！

**Ribolla Gialla 2017 リボッラ ジャッラ** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &1500ml 【60本】**

一般的にいえば、2017は春先の雨が少なく、夏の猛暑、高温でブドウが凝縮。さらに、暑すぎて果実の成長が止まってしまう、、。そんな事が起きたヴィンテージでした。もちろんダミアンの畑でも、例外なく凝縮したといいます。「ヴィンテージの特徴は1年間の気候に左右されるものではない、収穫前1カ月間の気候（気温差、雨、日照）によって色付けされる」、その言葉を裏付けるように、8月後半からまとまった雨が降り、それにつられ気温も一気に下がります。湿度も上がり、完熟した果実にはボトリティス（貴腐）がほぼ全体に広がったと話すダミアン。結果、収穫も遅らせることができ、果実の成熟も申し分ないというヴィンテージ。2017年の年末にカンティーナに訪問した時、まだ絞った直後という状態でしたが、今までのダミアンのワインには感じたことがないくらい、ワインとして完成していたのを今でもはっきりと覚えております。あれから5年近い年月が経ち、樽の中で完成し、ボトルの中でゆっくりと休ませたリボッラ ジャッラ。個人的には今までで2014が本当に素晴らしいと思っていたのですが、その2014を上回る奥行きと複雑さ、繊細さ、、。とめどない貴腐の香り、余韻の終わりが見つかりません。間違いなく今までのダミアンを越える素晴らしいヴィンテージ、ぜひ皆さんに飲んでいただきたいワインです。

**Kaplja 2017 カプリャ** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &1500ml 【60本】**

ダミアンの造るワインの中で唯一、複数の品種をブレンドした白。ダミアン曰く「リボッラ ジャッラと近い印象」という、奥行きを表現するシャルドネをベースに、広がりを持つ2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴（雫しずく＝Gocciaイタリア語＝Kapljaスロヴェニア語）という名を冠したワイン。

****シャルドネの畑も2017は貴腐が全体に回りました。果実の熟成と貴腐の恩恵を豊富に持った素晴らしいヴィンテージ。いつもの「カプリャらしい」バランス感に加え、果実的な魅力、さらには繊細さ奥行きも兼ね備えた贅沢な味わい。奥行きだけでなく、ヴォリュームも兼ね備えているカプリャは、ある意味一番のポテンシャルを秘めているのかもしれません。他の白にはない圧倒的なバランス、完成美を感じるワインです。

**Malvasia 2017 マルヴァジーア** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &1500ml 【60本】**

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジーア イストゥリアーナ。糖度が上がりやすいブドウですが、2017年はやはり違います！香りアロマの強さはもちろん素晴らしいのですが、貴腐による複雑さ、奥行き、そして酸もしっかり残りバランスを感じます。 果実の熟度と貴腐の多さ、この二つがこれほど高い位置で拮抗したヴィンテージは、今までなかったんじゃないでしょうか!? 強いアロマとヴォリューム感を持ちながらも、酸によって全体を引き締められた美しいマルヴァジーア。酒躯の大きさとポジティヴな果実味、そして繊細さも兼ね備えた、華やかさと広がりをもった魅力的なワインです。

**Nekaj 2017 ネカイ** ≪新ヴィンテージ≫

かつてはトカイと呼ばれていて、今はフリウラーノと呼ばれるブドウ。しかし、DOCの認定をパスしないと、フリウラーノと名乗ることができないため、Nekaj（スロヴェニア語＝他の何か）という名前でリリースしています。マルヴァジーアと近しく「女性的、横の広がり」を持ったフリウラーノ、ネカイももちろん、果実の完熟と貴腐が豊富に回った素晴らしいヴィンテージ。フリウラーノ特有の繊細で甘やかな香り、アロマティックさ、さらに貴腐由来の複雑さ、繊細さ、酸によって均衡が保たれていることで、例年以上に奥行きを感じる素晴らしい味わいです。長期間のマセレーションを行っているとは思えないほど、果皮の印象を感じないダミアンのワイン。「それはマセレーションに耐えうる資質を持ったブドウか、どうか。」と言い切る彼の言葉に、改めて納得させられてしまいます。

**Pinot Grigio 2019 ピノ グリージョ** ≪新ヴィンテージ≫ 【700本】

****そして昨年に引き続き、今回もピノ グリージョはDOCの申請をパスしてのリリースとなりました。「唯一残な点といえば、昔のように2つのヴィンテージを混ぜることができない事」、そう話すダミアン（DOCの規定上、単一ヴィンテージしか認められません）。今回は2019がリリースとなります。

ピノ グリージョだけ他のワインよりも早くリリースしているダミアン。それは、リボッラやマルヴァジーアの様に、「貴腐の恩恵」を得られない。そして同様の長いマセレーションに、あまり向いていないと考えており、「そのブドウに適した方法と時間をかけた」結果だといいます。完熟を迎えると、白ブドウには見えないほどに色付き、まるで黒ブドウのように変貌。そのことからも、他の白ブドウとは全く異なるアプローチで造られるピノ グリージョ。果皮と共に約1カ月の醗酵を行い、ロゼに近い色合いを持ったワイン。2019年は日照に恵まれ、果実・フェノールの熟成が素晴らしかったヴィンテージ。果皮まで良く完熟したピノ グリージョは、果実味、酸、熟成香ときれいにバランスが取れた味わい。貴腐の影響がない事がネガティヴに働くことなく、むしろ明るさとストレートな美味しさ、現時点ですでに完成している印象。単一のヴィンテージでありながらも、他の白ブドウに見劣りしない、素晴らしい味わいを持っております。

**Prelit 2017プレリット** ≪新ヴィンテージ≫

ダミアンの造る、唯一の赤ワインであるプレリット。フリウリのメルローといえば、国際品種というより、馴染み深い土地のブドウ、そう言われても良いくらい土地に根付いたブドウでもあり、素晴らしい味わいと、他にはない個性が表現されています。ボトリティスに対してあまり良い恩恵を受ける事ができないという黒ブドウ。ダミアンも「貴腐の少ないVTの方が、メルロー、カベルネは良い成熟を迎えられる」と言っています。2017は過去2番目にボトリティスが多い年、ただ今までと異なるのは「貴腐だけじゃなく果実の完熟も素晴らしいVT」という事。収穫前の気温の低下によって、収穫を遅らせ果皮・種子まで理想的に熟したメルローとカベルネから生まれる完熟した香り。複雑さ、妖艶さ、そして酸を失っていない理想的なプレリット。前回の2016に負けない、素晴らしい味わい、いつも他の白ワインの陰に隠れてしまうダミアンの赤、その質の高さを感じていただける素晴らしい味わいです！

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ 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。レッジョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、さらにワインが到着いたしました、、。今年も生産量が少なかったマリー オブ モデナ、そしてこちらは実験的な生産となりますジャンドンロザート!? なんと改たにロゼが加わりました！

**Mary of Modena20****マリー オブ モデナ**≪新ヴィンテージ≫ 【700本】

瓶内二次醗酵のもう一つのスプマンテ「マリー オブ モデナ」、新しいヴィンテージをリリースさせていただきます。こちらもブルットナトゥーレと同じく、酵母添加を行わず冷蔵保存したモストを加えて二次醗酵を行うスプマンテ。もちろんですがドサージュも行っておりません。ブドウの質にこだわり、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、このクオリティを当然のように造るマルコとトマーゾ、、本当に驚かされます。

今回の2020ヴィンテージですが、天候に恵まれて非常に豊かな果実を持ったヴィンテージ。二次醗酵の前に地域特有の黒ブドウ、テルマリーナの果汁を加えてボトル詰め。テルマリーナの強烈な酸を包み込むほどの豊かな果実味、これまでよりもエレガントさ、サイズの大きさを感じる魅力的なスプマンテです。

**Giandon Rosato2021 ジャンドン ロザート** ≪新アイテム≫

いつも間にかシリーズ化してました、、汗。ジャンドンロッソ、ビアンコに続き今回ロザートが登場です。近年白ワインの需要が伸びる一方、「昔のように、赤ワインをあまり飲まなくなってきた」、そう語るマルコ。彼らの土地レッジョ エミリアではやはり「ランブルスコ」、赤ワインが主役ですし、食文化としても欠かせない存在です。畑の割合でも約6割はマルツェミーノやランブルスコと言った黒ブドウというイル ファルネート。赤ワインが大量にストックしている問題を、少しでも改善できるかと考え、2021年の収穫で、実験的に醸造しました。ブドウはジャンドンロッソと同じ畑、ランブルスコ系の黒ブドウがベースとなります。果皮と短時間のマセレーションの後にプレスし、バランスを見て白ブドウのモストを加えて醗酵。一般的な「チャーミングなロゼ」というより、ランブルスコからのタンニン、色素、そしてスペルゴラから太い酸。十分な飲みごたえと、ドライ心地よい飲み心地のロゼとなっております。どこか、単なるロゼというよりも、ランブルスコの土地ならではの「食欲をそそる」印象のある、魅力的な食中酒になっていました！

**Podere Luisaポデーレ ルイーザ**  トスカーナーアレッツォーモンテヴァルキ

 イタリアを代表するワインの銘醸地、「Chiantiキァンティ」にて、父より受け継いだブドウ畑と小さなカンティーナ。「コンタディーの暮らしを現代にも」、農業とワイン造りを守ろうというポデーレルイーザ。元肉屋で働いていた当主のサウロ、自ら仕留めたシカや、イノシシで作られる伝統のサラミやプロシュートクルードに、間違いなく合うトスカーナロッソ。「最強の食中酒」、と言っても過言ではないルイーザのワイン。諸々の事情でコンテナが大幅に遅れてしまい、長い事欠品とさせてしまいましたが、ようやく赤が一通り入荷いたしました！

****キァンティやジューノなど、カンティーナに残っていたものが再入荷、そして昨年までご好評いただいたテーブルワイン「Pensieroペンスィエロ」、は新しい2020が到着！そしてオリーヴオイルも僅かですが入荷しております。2021年は水不足でオリーヴの結実が、例年の80％減という厳しい収穫でした。それもあって入荷量は非常に少ないですが、その分味わいは非常に素晴らしくなっております！

**“Pensiero”2020 Toscana Rosso IGT “ペンスィエロ” トスカーナ ロッソ （750ｍｌ＆3000ml BIB）** **≪新ヴィンテージ≫**

2020年のコロナ渦、地元消費用の量り売りワインが大量に余ってしまった事態を打開するために生まれたワイン「ペンスィエロ」。サウロの誠実な仕事は、キァンティというワインが本来持っていた食中酒、そして飾らない素朴かつ飽きの来ない飲み心地のよさ。というか、こんな素晴らしいワインが量り売りだなんて、一体どういうことなのか逆に心配になってしまいました、、。一応現在は、イタリア国内ではコロナの影響はほとんど無くなったのですが、一度途切れてしまった販売先が元通りになるのは難しく、、、。量り売りの需要はこの3年でかなり少なくなってしまったといいます。そこで昨年に続き、今後も継続してボトル詰めしてもらう事に致しました。

今回は2020年収穫のブドウよりボトル詰め、天候にも恵まれた理想的なヴィンテージという事もあり、果実と酸のバランスの良い魅力的な味わい。他の赤とは違い、タンニンが控えめでスムーズな飲み心地が素晴らしい、間違いのない食中酒だと思います！今年はどうしても梱包資材、ビンなどの値上げや、原油高による輸送費用の高騰もあって、前回よりどうしても値上がりを防ぐことはできませんでした、、汗。しかしながら、味わいに限って言えば、十分にその価値がある素晴らしい味わいだと思います。

**Il Ciottolo 2020 イル チオットロ ≪新ヴィンテージ≫**

カンティーナの隣にある畑のサンジョヴェーゼとカベルネ　ソーヴィニヨンから造られるテーブルワイン。畑の樹齢はまだ若く、キァンティなどほかのワインに比べると、奥行きや繊細さというより、果実味や飲みごたえのあるイル チオットロ。今回新しいヴィンテージ2020年が入荷です。

今回遂に、カラーの新しいエチケットに変わったチオットロ。2020年は天候に恵まれたヴィンテージという事もあり、果実の凝縮と味わいの強さ、カベルネも加わっているので飲みごたえも十分にあります。まだ少し若さも感じるかと思いますが、かっちりとしたタンニンと心地よい酸は、旨味の強い肉料理や煮込みとの相性は抜群です！タンニンや渋みは決してネガティヴなものではなく、料理との組み合わせにおいて不可欠という事に、きっと気づいてもらえるワインだと思います。

**Chianti 2017キァンティ ≪再入荷≫**

ルイーザの造るキァンティは、いわゆる「現代的なキァンティ」ではなく、土地の地酒であり食中酒としてのキァンティだと、常日頃感じています。飾りっ気はありませんが、心地よい酸とタンニンによって、食欲を掻き立てられる赤、それがサウロの求めているルイーザのキァンティ。現地カンティーナに残っておりました2017ヴィンテージ、今回最後の入荷となります。2017は猛暑でブドウの果皮が焼けるようなヴィンテージだと話すサウロ。リリース当時はやや強すぎたタンニンも、時間が経過したことで素晴らしい香りと熟成香、サンジョヴェーゼの典型ともいえる香りを持ち始めております。香りの妖艶さ、味わいの柔らかさ、そして飽きの来ない飲み心地の良さ。リリースより2年近い熟成を経ても価格が据え置き、、汗。ホント、彼らの良心的な値付けに脱帽です！

**”I Giuno!” IGT Toscana Rosso 2015 “イ ジューノ！” トスカーナ ロッソ ≪再入荷≫**

そしてこちらも、エヴィーノで販売していたのは確か2019年頃でしょうか、、。それがまだカンティーナに残っているなんて、、、焦。当時、猛暑のヴィンテージという事もあり、DOCGの官能検査に落ちてしまった2015のジューノ。「その味わい・香りがキァンティらしくない、、。」というDOCGの返答に納得できず、もう一樽はボトル詰めをせず、翌年にもう一度官能検査を受けて、見事DOCGを取ったという思い出深いヴィンテージでした！

そのジューノ、DOCGを取る前のロットが、どうやらカンティーナに残ってしまっていたらしく、今回はそのヴィンテージをいただいてまいりました！（なので、キァンティ リゼルヴァは名乗っておらずIGTとして、名前も「I Giuno!」になっています）あれから3年以上の熟成を経て、暑い年特有のヴォリュームやアロマはより複雑に変化し、熟成香と相まって本当に素晴らしい香りをまとっております。香りだけでいえば、偉大さえ感じる理想的なサンジョヴェーゼ、間違いなく皆さん驚いてもらえる素晴らしい熟成香です。こちらについても価格は当時と変わらず！是非皆さんに飲んでいただきたい素晴らしいサンジョヴェーゼです。

**Castelperso 2016 IGT Toscana カステルペルソ ≪新ヴィンテージ≫**

彼らが持つ畑の中でも、最も古い樹齢70年を越えるサンジョヴェーゼの畑。この区画のブドウから、さらに選抜して造られる、キァンティとは違うサンジョヴェーゼの魅力を追求したワイン。樹齢が古いことで樹自体のバランス感が保たれており、そして結実するブドウの量は必然的に少なくなる。素晴らしい凝縮はもちろん、、糖度と酸、ミネラルのバランスの取れた最高のサンジョヴェーゼ。「キァンティがよりストレートに果実、力強さ、骨格を伝えるものだとしたら、カステルペルソは柔らかさ、香り、奥行きを強調したモノ」そう話すサウロ。今回新しいヴィンテージ2016が入荷しました。新しいヴィンテージと言っても、瓶内で十分に熟成期間を取っているので、ワインとしては非常に安定的、バランスが取れておりサンジョヴェーゼの魅力的な香りも強く出ています。キァンティよりも華やかで柔らかさ、複雑さを感じるサンジョヴェーゼです。

**Cabernet Sauvignon “La Moraia” 2016 カベルネ “ラ モライア” ≪再入荷≫**

そして、唯一造っているカベルネ ソーヴィニヨン100％の赤、ラ モライア。前回（と言っても3～4年前の話ですが、、）と同じヴィンテージ2016が再入荷いたしました！ヴィンテージが切り替わらない理由は、、どうかお察しいただきたいです（汗）。「トスカーナのカベルネ」というだけで、どうしてもマッチョでパワフルなワインという先入観が付いてしまいますが、このラ モライアは、豊かな果実味と繊細さ、心地よいタンニンと酸、そして何より飽きの来ない心地よい食中酒というイメージを忘れていません。初めて入荷した時から4年近く経過し、熟成香を感じるこのラ モライア。どうかもう一度お試しいただきたいワインの一つです！

**EXV Olive Oil 2020エクストラヴァージン オリーヴオイル≪新ヴィンテージ≫** 【**各120本**】 **（500ml＆ 1000ml）**

そして今回、新しく入荷しましたルイーザの造るオリーヴオイル！昔からオリーヴの畑をもち、生産もしていたのですが、基本遠慮がちなサウロ。これまで特に進められる事がなかったので、、(笑)。品種はペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノの3種類。畑には極僅かに銅を使う程度、完全に手摘みで収穫されたオリーヴ。2021年は水不足の影響で、結実が少なすぎて、、、。例年の80％減という壊滅的な年だったというサウロ。貴重なオイルとなってしまいましたが、今年も少しだけ入荷しております。トスカーナらしい辛みとスパイス感を持った味わい深い。そして何より、、ワインだけでなくオイルの価格も非常に良心的なポデーレ ルイーザ！ニュートラルで癖のない味わいは、家庭料理でたっぷりと使っていただける素晴らしさです！

**Cascina Lieto カッシーナ リエート**  ピエモンテークネオーカスティリオーネ ティネッラ

昨年、一部の方にはご紹介いたしましたが、今年から正式なリリースとなります。エヴィーノとして、これまで出会ってきた造り手の中では異質、、特別な存在になりますでしょうか。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。1997年よりイタリアに移住し、素晴らしいワインの造り手たちとの出会いを経て、2017年、世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カスティリオーネ ティネッラと、その近くに合わせて0.8haのブドウ畑を手に入れます。ワイナリーの名前は「Lieto リエート」、幸せや喜びを意味し、共にワイン造りを行う奥様の名前も重ねた名。2018年に近くで0.8haのブドウ畑を借り現在1.6ha、高樹齢のモスカートを中心に、コルテーゼ、バルベーラの栽培も始めています。

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。昨年、実験的に醸造・ボトル詰めしたワインもありましたが、正式なファーストヴィンテージはこの2019からとなります。

今年7月、リエートでワイナリー研修に行きました弊社米沢より、キュヴェの詳細説明となります。

**Moscato “Lieto”19モスカート リエート** ≪新アイテム≫ 【360本】

ワイナリー名を冠した、モスカートの可能性を追求したワインです。一般的には早熟でモスカートダスティを代表とする甘口のワインに用いられることも多いモスカートですが、ヒロトさん曰く、収穫量を抑え、完熟を待つことで果皮の要素や奥行きを持った偉大なワインになりうる品種だといいます。そんなモスカートの可能性を見出し、この畑の購入を決心した彼。周辺の生産者が8月中旬に収穫を始めている中、彼らは9月下旬まで種子の完熟を待ち、収穫を行います。日本人がイタリアでワインを造るだけでも目立ってしまうのですが、ここまで周りとかけ離れたワイン造りを行うことに、冷ややかな目で見られることもしばしばあるそうです…汗。しかし、彼の尊敬する偉大なイタリアの生産者達にも引けを取らない徹底した畑での作業、そして日本人らしさともいえる、とことん几帳面な仕事によって生み出される彼のモスカートには、香りだけでない奥行き、立体感を感じずにはいられません！

正式なファーストヴィンテージである2019年は異常気象ともいえるほどの夏の暑さでブドウの成熟が一時的に止まり、糖度が上がりすぎることなく、果実よりも骨格を感じるエレガントなヴィンテージとなりました。是非、ゆっくりと時間をかけて見守っていただきたい渾身のモスカートです！

**Bianco “Sensazione”19ビアンコ “センサツィオーネ”** ≪新アイテム≫ 【420本】

モスカートともに、混植された同じく樹齢50年前後のコルテーゼとのブレンドで造られるもう一つの白ワイン。ピエモンテの地品種として古くより栽培されているコルテーゼ。酸が強く、かつてはモスカートと混植されるのがほとんどだったという品種ですが、かつて単一品種を好む時代の流れがあり、引き抜いてしまう生産者が多く、今では希少とされているブドウ。完熟を待ったモスカートと同じタイミングで収穫されたコルテーゼ。コルテーゼが入ることでよりバランス感、飲み心地の良さを感じます。リエートがモスカートの個性を追求したワインとするならば、センサツィーネは土地の味わいを意識したビアンコ。樹齢50年にもなるこの畑を手入れし続け、素晴らしい状態で受け渡してくれた前オーナーへの敬意を込めたワインです！

**ご注文一時締切**　 **～9/7(水) 12:00 ※一部のアイテムでご注文数が上回った場合のみ、数量を調整する場合があります。**

**9/9(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。**

**Damijan Podversic**  ダミアン フリウリ＝ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Ribolla Gialla**リボッラ ジャッラ≪新ヴィンテージ≫ | **2017** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\6,000** | リボッラジャッラ、樹齢20～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが90％という2017ヴィンテージ。繊細さと奥行き、これまでの最高を更新したという、ダミアン渾身のヴィンテージ。 |
| **1500ml****【60本】** | **\13,500** |
| **Kaplja**カプリャ≪新ヴィンテージ≫ | **2017** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\6,000** | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジーア イストゥリアーナ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボッラと同じく骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジーアとフリウラーノ。貴腐化したブドウが90％という2017ヴィンテージ。骨格とヴォリュームが拮抗するカプリャ、これから先のポテンシャルを感じる味わい。 |
| **1500ml****【60本】** | **\13,500** |
| **Malvasia**マルヴァジーア≪新ヴィンテージ≫ | **2017** | 白 | **750ml** | **\6,000** | マルヴァジーア　イストゥリアーナ、樹齢40~60年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが90％という2017ヴィンテージ。例年の強いヴォリュームに負けない複雑さと奥行き。華やかで魅力的なマルヴァジーア。 |
| **1500ml****【60本】** | **\13,500** |
| **Nekaj**ネカイ≪新ヴィンテージ≫ | **2017** | 白 | **750ml** | **\6,000** | フリウラーノ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月。圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが90％という2017ヴィンテージ。繊細さとアロマティックさのバランスが素晴らしいフリウラーノ。貴腐の恩恵は香りに複雑さと繊細さを加え、華やかでいて繊細な味わい。 |
| **Pinot Grigio DOC** ピノ グリージョ≪新ヴィンテージ≫ 700本 | **2019** | 淡赤 | **750ｍ**ｌ | **\6,000** | ピノ グリージョ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約1か月の醗酵。圧搾後、大樽にて18か月、瓶内にて12か月の熟成。諸々の事情から、今回もDOCの認証を通ったピノグリージョ。非常に完熟した2019、果実味と酸のバランス、ワインとしての完成度のたかさを感じます。畑の面積が少ないため、入荷量は他の白よりも少なくなります。 |
| **Prelit**プレリット≪新ヴィンテージ≫ | **2017** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\6,000** | メルロー85％、カベルネ　ソーヴィニヨン樹齢30～40年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1カ月のマセレーション。圧搾後大樽にて36か月、瓶内にて12カ月以上の熟成。 2017は貴腐だけでなく、ブドウ自体の完熟度の高いヴィンテージ。果皮まで十分に成熟したメルロー、カベルネの香りの複雑さと繊細さ。前回2016にも引けを取らない魅力あふれるロッソ。 |

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ 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 |
| **Mary of Modena**マリー オブ モデナ≪新ヴィンテージ≫ 700本 | **20** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,500** | ソーヴィニヨンブラン75％、シャルドネ15％、テルマリーナ10%、樹齢10～20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おいたテルマリーナラのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12カ月以上の熟成、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瓶内二次醗酵。 |
| **Giandon Rosato**ジャンドン ロザート≪新アイテム≫ | **2021** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥2,200** | ランブルスコ サラミーノ50％、スペルゴラ25％、、他。樹齢10～15年。収穫後、黒ブドウは除梗し果皮と共に短時間のマセレーション。プレスを行い果汁のみで醗酵が始まる。途中スペルゴラのモストを加え醗酵、タンク内で6カ月の熟成。ジャンドンロッソと同じ区画の黒ブドウより造られた、実験生産のロゼ。軽いタンニンと強めの色調、酸を強調した飲み心地の良さ。非常にドライで食べ物を欲する、食中酒としてのロゼ。 |

**Podere Luisa**ポデーレ ルイーザ トスカーナーアレッツォーモンテヴァルキ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **“Pensiero” IGT**ペンスィエロ ≪新ヴィンテージ≫  | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,000** | サンジョヴェーゼ主体、樹齢10～20年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に4週間、緩やかに醗酵が進む。圧搾後そのままセメントタンクにて12か月の熟成。地元のレストランや個人向けのスフーゾ（量り売り）でしたが、コロナウィルスにより、地元消費が停止したことから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。**BIBは　１ケース＝6pcでの出荷 （混載可）。** |
| **3000ｍｌ****≪BIB≫** | **￥4,800** |
| **Il Ciottolo IGT**イル チオットロ≪新ヴィンテージ≫ | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,200** | サンジョヴェーゼ主体、カベルネ　ソーヴィニヨン10％、樹齢10～20年。収穫後除梗せず、果皮とともに約2週間、野生酵母にて醗酵。圧搾後もセメントタンクにて12か月の熟成。サンジョヴェーゼに少しカベルネを加えたテーブルワイン。新しいヴィンテージだけに、しっかりしたタンニンと果実味、それでいて酸のある軽快さ。軽いだけではない旨味、飲みごたえを感じる赤。 |
| **Chianti DOCG****キァンティ** ≪再入荷≫ | **2017** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,300** | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッビアーノトスカーノ、樹齢45年～。収穫後、セメントタンクにて3週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。圧搾後、大樽にて24か月熟成。昔のキァンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。そのために果実の熟成だけでなく、果梗まで完熟するのを待ってから収穫するという、恐ろしいほどのこだわりによって造られるルイーザのキァンティ。熟成期間を経て落ち着いた果実味と熟成香を絡めた複雑な香り、コストパフォーマンスの良すぎる、、汗、素晴らしいキァンティ。 |
| **“I Giuno!” IGT**イ ジューノ！≪再入荷≫  | **2015** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,600** | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッビアーノトスカーノ、樹齢55～60年。収穫後、セメントタンクにて3週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵を行う。圧搾後、栗の木の大樽にて36か月熟成。官能検査に落ちたキュヴェ。当時のリリースより3年が経過し、暑い年特有の香りの強さは、熟成香と混ざりあい素晴らしい状態。全体的に丸みを帯びつつも、歯切れのよいタンニンと酸。食中酒たる飲み心地は忘れていない魅力的なワイン。ルイーザのセラーで保管されていたロットですが、リリース当時と変わらない価格には、ただ感謝のみです！ |
| **Castelperso IGT**カステルペルソ≪新ヴィンテージ≫ | **2016** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,000** | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ樹齢70年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて3週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。キァンティとほぼ同じセパージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キァンティにはない柔らか味や質感をもったワイン。こちらも十分に熟成しており、香りと柔らかみ、開けたてより素晴らしい状態です。 |
| **La Moraia IGT**ラ　モライア≪再入荷≫ | **2016** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\2,700** | カベルネ ソーヴィニョン、樹齢15～20年。カベルネ ソーヴィニヨン、樹齢12～15年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて3週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。圧搾後古バリックにて24か月の熟成。カベルネのイメージを変える軽やかな酸と香りを持つ。こちらも前回と同じヴィンテージが再入荷。熟成期間によって、これほどワインが成長することに驚かされる味わいです。 |
| **EXV Olive Oil**エスクトラ　ヴァージン　オリーヴオイル≪新ヴィンテージ≫ 【各120本】 | **2021** | オイル | **500ml** | **￥2,900** | ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢30～40年。収穫は11月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーヴオイル。2021年は水不足の影響で収穫量が激減。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、。**（酸度0.22%）****※500ml・1000mlどちらも750mlビンと混載可能** |
| **1000ml** | **￥5,000** |

**Cascina Lieto カッシーナ リエート**  ピエモンテークネオーカスティリオーネ ティネッラ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Moscato Lieto**モスカート リエート ≪新アイテム≫ 【360本】 | **19** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\4,800** | モスカート、樹齢30～50年。収穫後、除梗し果皮と共に1カ月、醗酵が終わるのを待つ。圧搾後、タンク内で12カ月の熟成。ボトル詰めののち約18か月の熟成。高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待つ、そして十分な熟成期間を取る。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。正式なファーストヴィンテージである2019年、夏の異常気象ともいえるほどの暑さでブドウの成熟が止まり、結果的に糖度が上がりすぎることはなく、エレガントさを感じる味わいに。彼らのワイナリー名を冠した渾身のモスカート。 |
| **Bianco “Sensazione”**ビアンコ “センサツィオーネ“ ≪新アイテム≫ 【420本】 | **19** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\4,800** | モスカート60％、コルテーゼ40％。樹齢30～50年。収穫後、除梗し果皮と共に1カ月、醗酵が終わるのを待つ。圧搾後、タンク内で12カ月の熟成。ボトル詰めののち約18か月の熟成。高樹齢のモスカートとコルテーゼの畑より。収量を抑え果実の完熟を待つ、そして十分な熟成期間を取る。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。コルテーゼが入ることにより、よりバランス感、飲み心地の良さを感じる味わい。畑を手入れし続け、素晴らしい状態で受け渡してくれた畑の前オーナーへの敬意を込めた、もう一つのビアンコ。 |

**èVinoエヴィーノ**　イタリアワイン輸入・卸売 〒330-0064　さいたま市浦和区岸町4－11－11 TEL：048-799-3678 Mail：info@evino33.com