

《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します。これまで多くのお問い合わせをいただいております Damijan Podversic ダミアン。100%ポリテイス(貴腐)が回ったという驚異の2017年！入港してから休業期間も十分に取って、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 ボデーレ ルイーザ、ペンシエロをはじめ新しいヴァンテージが到着、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。

現在取り扱いは倉庫より、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 ジューリアーゴルツィア

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)はそのまゝ、素材を生かすだけ。」そう言うのける「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。今回新しいヴァンテージ 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、さらに上を行くヴァンテージ。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ァンテージ。

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ァンテージだと信じております！

### Ribolla Gialla 2017 リボッラ ジャッラ 《新ヴァンテージ》 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ァンテージでした。もちろんダミアンの畑でも、例外なく凝縮したといえます。「ヴァンテージの特徴は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、完熟した果実にはポリテイス(貴腐)がまば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ァンテージ。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ァンテージ、ぜひ皆さんに飲んでいただきたいワインです。



### Kaplja 2017 カプリア 《新ヴァンテージ》 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 ジャッラに近い印象」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2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴(準しく=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ァンテージ。いつもの「カプリアらしい」バランスに加え、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アは、ある意味一番のポテンシャルを秘めているのかもしれない。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 マルヴァジア 《新ヴァンテージ》 750ml & 1500ml 【60本】

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジア イストリアーナ。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ァンテージは、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ア。酒飲の大きさとポジティブな果実味、そして繊細さも兼ね備えた、華やかさと広がりをもちた魅力的なワインです。



### Nekaj 2017 ネカイ 《新ヴァンテージ》

かつてはホ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)という名前です。マルヴァジアと近く「女性的、横の広がりを」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ァンテージ。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 《新ヴァンテージ》 【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。「唯一残念点といえば、昔のように2つのヴァ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、単一ヴァ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、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いヴァンテージ。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ブに働くことなく、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。単一のヴァ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す。

## Preli 2017 プレリット 《新ヴァンテージ》

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。ポリテリ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番目にポリテリスが多い年、ただ今までと異なるのは「貴腐が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に負けず、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

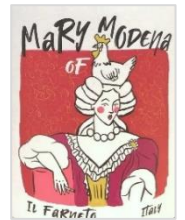
エミリア=ロマーニャ レッジョ エミリア=カステッラローノ

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 Modena 20 マリー オブ モデナ 《新ヴァンテージ》【700本】

瓶内二次醗酵のもう一つのスパマンテ「マリー オブ モデナ」、新しいヴァンテージをリリースさせていただきます。こちらに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パマンテ。もちろんですが「サーージュ」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トマーゾ、本当に驚かされます。

今回の2020ヴァンテージですが、天候に恵まれて非常に豊かな果実を持ったヴァンテージ。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ずる魅力的なスパマンテです。



## Giandon Rosato 2021 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、ピ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、そしてスベルゴラから太い酸。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 アレッツォーモンテヴァルキ

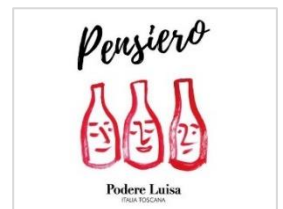
イタリアを代表するワインの銘醸地、「Chianti キャンティ」にて、父より受け継いだブドウ畑と小さなカンティーナ。「コンタディーの暮らしを現代にも、農業とワイン造りを守ろう」というポデーレルイーザ。元肉屋で働いていた当主のサウロ、自ら仕留めたシカや、イノシシで作られる伝統のサラミやプロシュートクルードに、間違いなく合うトスカーナロッソ。「最強の食中酒」と言っても過言ではないルイーザのワイン。諸々の事情でコンテナが大幅に遅れてしまい、長い事欠品とさせてしまいましたが、ようやく赤が一通り入荷いたしました！

キャ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、そして昨年まで大好評だったテーブルワイン「Pensiero ペンシエロ」、は新しい2020が到着！そしてオリーブ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ブの結実が、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 “ペンシエロ” トスカーナ ロッソ (750ml&3000ml BIB) 《新ヴァンテージ》

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「ペンシエロ」。サウロの誠実な仕事は、キャンティというワインが本来持っていた食中酒、そして飾らない素材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算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年でもかなり少なくなりました。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ァ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りを防ぐことはできませんでしたが、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 《新ヴァンテージ》

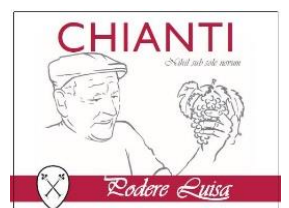
カンティーナの隣にある畑のサンジョヴェーゼとカベルネ ソーヴィニヨンから造られるテーブルワイン。畑の樹齢はまだ若く、キャンティなどほかのワインに比べると、奥行きや繊細さというより、果実味や飲みごたえのあるイル チオットロ。今回新しいヴァンテージ2020年が入荷です。

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ァ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ため飲みごたえも十分にあります。まだ少し若さを感じるかと思いますが、かつ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ブなものではなく、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 キャンティ 《再入荷》

ルイーザの造るキャンティは、いわゆる「現代的なキャンティ」ではなく、土地の地酒であり食中酒としてのキャンティだと、常日頃感じています。飾り気はありませんが、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ャンティ。現地カンティーナに残っておりました2017ヴァンテージ、今回最後の入荷となります。2017は猛暑でブドウの果皮が剥けるようなヴァ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も熟成香、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 ジュノ!” トスカーナ ロッソ <再入荷>

そしてこちら、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、猛暑のヴァ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 のジュノ。「その味わい、香りがキャンティらしくない、、、。」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ァンテージでした！

そのジュノ、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、今回はそのヴァンテージをいただいてまいりました！（なので、キャンティ 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、偉大さを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 <新ヴァンテージ>

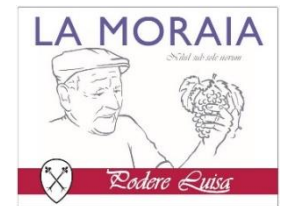
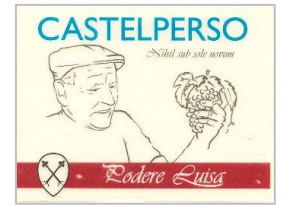
彼らが持つ畑の中でも、最も古い樹齢 70 年を越えるサンジョヴェーゼの畑。この区画のブドウから、さらに選抜して造られる、キャンティとは違うサンジョヴェーゼの魅力を追ったワイン。樹齢が古いことで樹自体のバランス感が保たれており、そして結実するブドウの量は必然的に少なくなる。素晴らしい凝縮はもちろん、糖度と酸、ミネラルのバランスの取れた最高のサンジョヴェーゼ。「キャンティがよりストレートに果実、力強さ、骨格を伝えるものだとしたら、カステルペルソは柔らかさ、香り、奥行きを強調したモノ」そう話すサウロ。今回新しいヴァンテージ 2016 が入荷しました。新しいヴァンテージと言っても、瓶内で十分に熟成期間を取っているの、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な香りも強く出ています。キャ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、、、）と同じヴァンテージ 2016 が再入荷いたしました！ヴァ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しますが、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ください！ワインの一つです！

## EXV Olive Oil 2020 エクストラヴァージン オリーブオイル <新ヴァンテージ> 【各 120 本】 (500ml & 1000ml)

そして今回、新しく入荷しましたルーザの造るオリーブオイル！昔からオリーブの畑をもち、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）。品種はベンドリーノ、モライオーロ、レッチーノの 3 種類。畑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ブ。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使っていただける素晴らしいです！



## Cascina Lieto カッシーナ リエト

ピエモンテ・クネオ・カステリオーネ・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部、ピエモンテ州ランゲ地方カステリオーネ 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、コレターゼ、バルベ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、タ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ァンテージはこの 2019 年からとなります。

今年 7 月、リエ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。

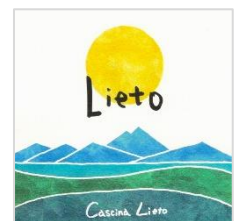
## Moscato “Lieto” 19 モスカート リエト <新アイテム> 【360 本】

ワイナリー名を冠した、モスカートの可能性を追ったワインです。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ひます。そんなモスカートの可能性を見出し、この畑の購入を決めた彼。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、香りだけでなく奥行き、立体感を感じずにはられません！

正式なファーストヴァンテージである 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ァンテージとなりました。是非、ゆつ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】

モスカートとともに、混植された同じ樹齢 50 年前後のコレタ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レターゼ。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。完熟を待たずモスカートと同じタイミングで収穫されたコレターゼ。コレターゼが入ることによりバランス感、飲み心地の良さを感じます。リエトがモスカートの個性を追ったワインとするならば、センサツィオーネは土地の味わいを意識したピアンコ。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入れたワインです！



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

フリウーヴェネツィア 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   |
|--|--------|----|--------------------------|-------------------|--|
| <b>Ribolla Gialla</b><br>リボッラ ジャッラ<br>《新ヴィンテージ》        | 2017   | 白  | 750ml<br>1500ml<br>【60本】 | ¥6,000<br>¥13,500 | 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 か月、压榨後、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。  |
| <b>Kaplja</b><br>カプリャ<br>《新ヴィンテージ》                     | 2017   | 白  | 750ml<br>1500ml<br>【60本】 | ¥6,000<br>¥13,500 | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア 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 か月、压榨後、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。 |
| <b>Malvasia</b><br>マルヴァジア<br>《新ヴィンテージ》                 | 2017   | 白  | 750ml<br>1500ml<br>【60本】 | ¥6,000<br>¥13,500 | マルヴァジア 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 か月、压榨後、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ア。  |
| <b>Nekaj</b><br>ネカイ<br>《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 か月、压榨後、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。   |
| <b>Pinot Grigio DOC</b><br>ピノ グリージョ<br>《新ヴィンテージ》 700 本 | 2019   | 淡赤 | 750ml                    | ¥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全したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約 1 か月の醗酵。压榨後、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。非常に完全した 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。   |
| <b>Preliit</b><br>プレリット<br>《新ヴィンテージ》                   | 2017   | 赤  | 750ml                    | ¥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 か月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 か月以上の熟成。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=ロマーニャレージョ エミリアーカステッララーノ

| ワイン名   | ヴィンテージ | 種類  | 容量    | 上代(税別) | メモ   |
|--|--------|-----|-------|--------|--|
| <b>Mary of Modena</b><br>マリー オブ モデナ<br>《新ヴィンテージ》 700 本 | 20     | ロゼ泡 | 750ml | ¥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<br>除梗せず圧搾、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 か月以上の熟成、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、ドサーージュも行わない瓶内二次醗酵。  |
| <b>Giandon Rosato</b><br>ジャンドン ロザート<br>《新アイテム》         | 2021   | ロゼ  | 750ml | ¥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。<br>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 か月の熟成。<br>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   |
|--|--------|----|--------------------------|------------------|--|
| <b>"Pensiero" IGT</b><br>ペンスイエロ<br>《新ヴィンテージ》 | 2020   | 赤  | 750ml<br>3000ml<br>《BIB》 | ¥2,000<br>¥4,800 | 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。压榨後そのままセメントタンクにて 12 か月の熟成。<br>地元のレストランや個人向けのスプーン(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。<br>BIBは 1ケース=6pcでの出荷(混載可)。 |

|   |      |     |                 |                  |  |
|---|------|-----|-----------------|------------------|--|
| <b>Il Ciottolo IGT</b><br>イル チオットロ<br>《新ヴァインテージ》                    | 2020 | 赤   | 750ml           | ¥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。压榨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。<br>新しいヴァインテージだけに、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。  |
| <b>Chianti DOCG</b><br>キアンティ<br>《再入荷》                               | 2017 | 赤   | 750ml           | ¥2,300           | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ・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。压榨後、大樽にて 24 か月熟成。昔のキア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ーザのキアンティ。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、素晴らしいキアンティ。                 |
| <b>"I Giuno!" IGT</b><br>イ ジューノ!<br>《再入荷》                           | 2015 | 赤   | 750ml           | ¥2,600           | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ・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。压榨後、栗の木の樽にて 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。ルーザのセラード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！ |
| <b>Castelperso IGT</b><br>カステルベルソ<br>《新ヴァインテージ》                     | 2016 | 赤   | 750ml           | ¥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。キア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、キアンティにはない柔らかい味や質感をもったワイン。こちらも十分に熟成しており、香りと柔らかさ、開けたてより素晴らしい状態です。  |
| <b>La Moraia IGT</b><br>ラ モライア<br>《再入荷》                             | 2016 | 赤   | 750ml           | ¥2,700           | カベルネ ソーヴィニヨン、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。压榨後古バリックにて 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ァインテージが再入荷。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。  |
| <b>EXV Olive Oil</b><br>エストラ ヴァージン<br>オリヴオイル<br>《新ヴァインテージ》【各 120 本】 | 2021 | オイル | 500ml<br>1000ml | ¥2,900<br>¥5,000 | ベンディーノ、モライオーロ、フィレンティーノ、樹齢 30~40 年。<br>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%)<br>※500ml・1000ml どちらも 750ml ビンと混載可能  |

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

| ワイン名  | ヴァインテージ | 種類 | 容量    | 上代(税別) | メモ  |
|---|---------|----|-------|--------|---|
| <b>Moscato Lieto</b><br>モスカート リエート<br>《新アイテム》【360 本】            | 19      | 白  | 750ml | ¥4,800 | モスカート、樹齢 30~50 年。収穫後、除梗し果皮と共に 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で 12 か月の熟成。ボトル詰め後の約 18 か月の熟成。<br>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ァインテージである 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。    |
| <b>Bianco "Sensazione"</b><br>ピアンコ "センサツィオーネ"<br>《新アイテム》【420 本】 | 19      | 白  | 750ml | ¥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 か月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で 12 か月の熟成。ボトル詰め後の約 18 か月の熟成。<br>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、もう一つのピアンコ。 |