**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 12月≫** 12.2022

≪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。

12月の新入荷ワインをご紹介させていただきます！フランチャコルタの域を飛び越えた最高のスプマンテ、ディヴェッラから今年リリースの各キュヴェ、レ コステからは前回ご紹介できなかったビアンケット2021、そしてCruクリュシリーズやその他特別なワイン。そしてダミアンは前回合わせて入荷しておりました、ドネーション（寄付）活動としてリリースされる特別なダブルマグナム（3L）、それぞれご案内させていただきます。

★**少量入荷ワイン** ご注文締切**～12/7(水) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。**

**12/8(木)** 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。

**Alessandra Divella** アレッサンドラ ディヴェッラ ロンバルディアーブレーシャーグッサーゴ

イタリアが誇る瓶内2次醗酵、シャンパーニュ方式で造られるスプマンテを生む「フランチャコルタ」の土地。敢えてその名を名乗らず、さらには地元の慣習や醸造学的見解さえも全く無視し、独学をベースに自身の感性と感覚を信じ、驚異的な品質のスプマンテを造る女性アレッサンドラ ディヴェッラ。ワイナリー名がDivella Gussagoより本名のAressandra Divellaに変わりました。これまでで大きな手ごたえと自身を持ち、彼女の中でもう一つ先のステップへ進む気持ちの表れでしょうか、、、（嬉）

「ブドウの質、原酒の力」のみを信じる彼女、自身で磨き上げた感性、そして周りを気にせず邁進する探求心の強さをもった、魅力あふれるアレッサンドラ。今年2月にリリースされた各キュヴェが8月に入港。十分に休息期間を取ってからの出荷とさせていただきました。お待たせしました皆様、申し訳ありません、、、汗。その代わりと言ってはなんですが、到着後の泡の状態も落ち着き、開けたてより十分に喜んでいただける状態だと思います！ただ、、ブラン ド ブラン以外のワインは1000本程度の生産量、日本への入荷は2～300本と少ないため、ブランドブラン以外はひとまず締切を設けさせていただきました。

**Blanc de Blanc(18)** **ブラン ド ブラン**≪新ヴィンテージ≫

シャルドネ100％で造られる、ディヴェッラのベースとなるスプマンテ。それでも僅か5000本という生産量、、大量生産など眼中にありません（汗）。収穫より3年以上を費やし、ドサージュに頼らずに表現する原酒のクオリティ。彼女の「鉄のこだわり」をはっきりと感じるワイン。

2018年は寒暖のバランスが良く果実と酸が共存したヴィンテージ。土地由来の豊かな酸と、完熟した果実の豊かな香り、原酒のクオリティがこれまで以上に上がっていると感じます。畑のポジション、時期、樽ごとの醗酵・熟成の違いをネガティヴに考えるのではなく、それぞれの要素をまるで絵の具のように捉え、自身の感性でブレンドする。アレッサンドラのイメージが具現化されたかのような、素晴らしいポテンシャルを秘めたヴィンテージです。

テキスト

自動的に生成された説明★**Clo Clo 17 VDR Dossaggio Zero クロ クロ ドサッジョ ゼロ** ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数300本

クロ クロ、ニーニ、ダディという彼女の「愛する3人」を表したスプマンテ。前回からティラージュの際に、各ブドウごとに造り貯めてきたリザーヴワインを加えて2次醗酵を行うようになったことで、それ以前より「表現の幅が格段に増えた」と話す彼女。2012年の収穫から少しずつ原酒を保存し、1つのバリックにストックしてきたアレッサンドラ。つぎ足しつつも液面を落とした状態を保ち、酸化熟成を経てきた「Vino di Riservaヴィーノ ディ リゼルヴァ」。アレッサンドラ曰く、「あくまでも糖分やアルコールを添加する意味ではなく、長期間の熟成、さらには酸化熟成によって生まれる更なる香りや新たな要素、特徴をそれぞれのスプマンテに与えることで、3人の個性や人柄をワインに表現できるようになった」。竹を割ったような潔さと、男勝りなアレッサンドラらしい、ブドウだけでの更なる表現。

文字の書かれた紙

自動的に生成された説明クロ クロは彼女の母（クローディア）をオマージュしたワイン。女性らしい繊細さと、香りの美しさ、複雑さ、、。しかし、「私のママはそれだけではないの、パパにも負けない強さや頑固さも持った素晴らしい女性」。その言葉からも感じられる通り、これまでのクロ クロにあった美しさや繊細さはそのままに、リザーヴワインからの厚みやうま味の強さ、決してただでは転ばないような「したたかさ」さえ感じられる、魅力的な女性そのままの表現。2017年は、前回に比べ非常に繊細さと果実がしっかりと表現されている、美しさを前面に感じる味わい。現時点で非常に魅力的で、心地よさを感じます。

★**Ni Ni17 VDR Dossaggio Zeroニーニ ドサッジョ ゼロ** ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数240本

テキスト

自動的に生成された説明ニーニはシャルドネとピノ ネーロを50％ずつ、たくましくも優しい彼女の父を思って造られるスプマンテ。繊細で酸の高いシャルドネの骨格と、ピノ ネーロの肉厚さが一体となり、他のスプマンテにはないバランス感。しかしこれまで表現しきれなかった、父の力強さや包容力、今回リザーヴワインが加わったことで、明らかにワインが良くなった、そう感じる味わいでした！「2つの異なる個性を持った原酒だけに、アッサンブラージュしてからある程度の期間をかけ、原酒自体が一体化する必要がある」、そう話す彼女。ボトル詰めするまでに十分に時間をかけ、瓶内でも48か月の熟成期間を置いた特別なスプマンテ。力強くも柔らかく親しみやすい、彼女曰く「私のワインを愛する一番の飲み手」という父をイメージさせるスプマンテ。猛暑でありながら酸を失わない2017は、果実的、厚み、酸が高い次元で凝縮したポテンシャルのあるヴィンテージ。力強さと繊細さが共存し、さらに香りや複雑味がプラスされた素晴らしいスプマンテです。

★**Dady17 VDR Dossaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ** ≪新アイテム≫ 入荷数240本

今年で2度目のリリースとなるダディ。最も親しい叔母のダニエッレをイメージしたスプマンテ。ブラン ド ブランとの違いは、プレスを行う前のフリーランジュースのみ、100％木樽での醗酵。そしてシャルドネのリザーヴワインを加えて、48カ月という長いシュールリー熟成を行ったスプマンテ。リザーヴワインによって、ブラン ド ブランとの味わいとの違いに本当に驚かされる素晴らしい味わい。今までには表現しえなかった複雑味と骨格、そして香りの多様性は本当に驚きの一言です。2017年は味わいの凝縮した力強いヴィンテージ。ブラン ド ブランには感じ得ない香りの幅と体格、旨味の強さには圧巻です！

★**Blanc de Noir17 Dossaggio Zeroブラン ド ノワール ドサッジョ ゼロ** ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数240本

文字の書かれた紙

自動的に生成された説明そして、彼女が徹底的にこだわり抜いたピノだけで造り上げるブランドノワール、2017ヴィンテージ。アレッサンドラが最もポテンシャルを感じているブドウという事もあり、納得したブドウのみで醸造するというこだわり。2017年は暑い年と言われる事が多いけど、アレッサンドラからすれば、「非常に気温差の激しいヴィンテージ」。昼夜の寒暖差が激しく、非常に凝縮したブドウが収穫できた年だけに、長い熟成期間が求められる、それだけもポテンシャルを持ったヴィンテージ。瓶内で48カ月シュールリーの状態で熟成。21年9月にデゴルジュマンを行い12か月ほど休ませた2017。その存在感は、もはやフランチャコルタとは言い難い、、間違いなくそれ以上の存在。濃密なエキスと、染み出すような酸、時間と共に複雑さを増す味わいには、ただ驚かされるばかりです、、汗。アレッサンドラ ディヴェッラの新しいステージ、ぜひ一度覗いていただきたい。そんな1本です。

テキスト

中程度の精度で自動的に生成された説明★**Rose de Saignee16 Dossaggio Zeroロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ** ≪新キュヴェ≫ 入荷数240本

そして、満を持して登場と言ってもいいのでしょうか！？今回もう一つ新しいスプマンテがリリース。その名前からもわかる通り、ピノ100％で造られたロゼ。リザーヴワインを加える以前のクロ クロと同じ、、と思いきや、果皮と接触している時間が1晩と長く、ブドウもブランドノワールに匹敵するもの（より果皮が成熟しているピノ）を厳選して醸造。果皮の成熟したピノを選別することで、色素やタンニンも強くワイン自体の骨格の大きさ、スケールの大きさが違います。ヴィンテージとしては冷涼な2016年、果実味よりも繊細さを強く感じるヴィンテージという事もあり、ビン内シュールリーの状態で、なんと56カ月もの熟成期間をとった、特別なキュヴェとなります。そのポテンシャルと表現内容は、ブラン ド ノワールにも匹敵する、、さらに現時点での味わいでいえば、より繊細で複雑、骨格、奥行きを感じる素晴らしいスプマンテ。ディヴェッラが新たなステージに立ったことを証明するかのような、存在感のあるスプマンテです！

その味わいについては、、もはやコメントする必要がないほど素晴らしい、、。これほどの骨格、サイズの大きさ、それでいて非常に繊細で複雑さを持った味わい。これほどのワインがシャンパーニュではなく、イタリアのフランチャコルタの土地で造ることが出来るという事実を、ぜひ皆さんに知っていただきたい、そう感じるワインです。

**Le Coste**レ コステ ラツィオーヴィテルボーグラードリ

**ダイアグラム

自動的に生成された説明**今年入荷しましたレ コステの各キュヴェ、毎度のことながら、その多さにご迷惑おかけしております、、汗。今回ご案内させていただくのは、前回ご紹介しきれなかったアイテム、、、中でもCruの畑や高樹齢の畑より造られた、トップキュヴェの中より厳選してご案内させていただきます！久しぶりのリリースとなるCruシリーズはこれまでよりも大きくレベルアップしたビアンコ2018、ロッソ2016。そして唯一の長期間のマセレーションを行う白「Painoパイーノ」2015、そしてとどめに7年振り2度目のリリースとなる、もう一つのアレアーティコ「Gambrinusガンブリヌス」2017。どれもこれも、リリースまでにじっくり時間をかけてのリリース！もはやジャンマルコの自慢げな笑顔が浮かびます、、泣。そして、こちらも忘れてはいけないビアンケット2021に、本当に問題作なのか!?キレイすぎるリパッツォロッソと、今回も盛りだくさんな内容です！

**Bianchetto21 MG ビアンケット ≪新ヴィンテージ≫**

リトロッツォ以上ビアンコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したビアンケット。今年も無事に入荷しております！2021年は春の遅霜や夏の水不足、そして収穫前に病気の影響も受けた、難しいヴィンテージだったと話すジャンマルコ。収穫量は決して多くはなかったものの、残したブドウのクオリティは非常に高かったといいます。果実は完熟していながらも、フレッシュさや酸を失わず、緊張感と果実、アロマのバランスを持った、魅力的なヴィンテージ。

**ダイアグラム

自動的に生成された説明**抜栓したてより、その透明感とバランス感、飲み心地の美しさには、正直驚かされました、、汗。いつもワインに飲み心地を重視しているジャンマルコですが、今回のビアンケットは、歴代最高峰のバランスと飲み心地を持っていると思います。それでいて、完璧ではないいつも通りのビアンケット、、。今年も皆様ご迷惑おかけいたします、、。

**Ripazzo Rosso21 リパッツォ ロッソ ≪新ヴィンテージ≫**

なんだかんだ、毎年出ているような、、、汗。醸造中に醗酵がうまく進まなかったワインを、翌年のヴィナッチャを再浸漬（Ripassoリパッソ）して造られる再生工場のようなこのワイン。今回は2020年のリトロッツォロザート、1つのタンクで残糖がかなり高い状態で醗酵がストップ。1年間そのまま熟成させてから、2021のリトロッツォロッソを圧搾後、そのヴィナッチャをリパッソしたことで醗酵が再開。21年のヴィナッチャには元気な酵母と健全な果皮、結果醗酵は無事に進んだといいます。非常に軽やかなロッソの魅力的な飲み心地と、アレアーティコの持つ柔らかくの香りのあるフォルムが共存する、リパッツォとは思えないほど魅力的なワインになりました。

ダイアグラム

自動的に生成された説明**Moscato “Due M” 19 モスカート“ドゥエ エンメ” ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 360本**

自根の畑（Le Coste）のモスカートを中心に造られるドゥエ エンメ。アロマに特徴を持つモスカートの魅力を、最大表現するための２つのM（マセレーション）。カーボニックマセレーションにより香りと爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2つの要素が一体化した、まさにモスカートの魅力を最大に引き出したワインと言えます。

日照に恵まれ、果実の凝縮を持った2019。単に暑いだけでなく、フレッシュさや酸と果実のバランスも持っている、ポテンシャルを秘めたヴィンテージ。果実的な印象だけではない、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。手前味噌でお恥ずかしいのですが、前回の2018も本当に素晴らしかったのですが、冷涼で繊細さを持った2018に対し、果実の成熟に恵まれ、非常にバランス感のある2019、それぞれ全く違う方向性ながら豊かでいて繊細、複雑さを兼ね備えた素晴らしいモスカートです！

**★Bianco Cru “Le Coste”18 ビアンコ クリュ “レ コステ” ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 各240本**

**カレンダー が含まれている画像

自動的に生成された説明**数あるワインの中で唯一Le Costeを冠した白。ジャンマルコが2004年にワイナリーを始めた際、自らがこれまで学んできたすべてを注ぎ込んだ特別な畑「Le Coste」超高密植、無施肥はもちろん、非常に低いアルベレッロ仕立。自根（ピエディフランコ）にもこだわった最高で唯一の畑。このすべては「1本の樹の結実、収穫を自発的に減らす」ためのもの、、。「ブドウ樹には寿命がある、僅か20年程度で死んでしまう樹もあれば、100年を越えて生き続ける樹も、、。それはある意味人間の一生と何ら変わりないと思うんだ。多くの肥料（過剰な食事）に多くの結実・収穫（労働）をすれば樹（体）への負担は大きく、蓄積し、病気になる。それを防ぎ、治すために農薬（薬）を使用する。しかし、健全な環境と必要なだけの栄養、そして収穫という負担を抑えてあげれば、健全な状態でより長い寿命のブドウ畑に育てることができるのではないか？」、ジャンマルコの考えを100％つぎ込んで生まれた畑。

一見、非常に複雑で分かりずらい、、数あるキュヴェの一つ、、と思いがちですが、このワインこそその名前の通り「Le Coste」という畑であり、土地を最も表現したワインでもあります。アルザスやブルゴーニュ、ジュラ、そしてローヌと偉大なるワイン土地で働き、体感してきた土地の姿。ワインお世界の常識でいえば、大笑いされるかもしれませんが、このラツィオで、ヴィテルボで、そしてこのグラードリにある標高の高いテラス状の土地は、評価されるべき価値と可能性がある事を表現したい。それこそがレ コステの原点であり、ジャンマルコがイタリアでスタートした本当の理由です。

約2年ぶりのリリースとなる2018、冷涼で雨に苦しめられたヴィンテージでしたが、病気や腐敗果を丁寧に選別し、樹上での完熟を待った結果、彼の畑では非常に珍しいボトリティスノービレ（貴腐菌）が、半数近い割合で回ったというとてつもない収穫となりました。ポテンシャルを秘めたブドウには、それに見合うだけの醸造と時間を費やす、というジャンマルコの哲学の元、モストだけの状態で1カ月間醗酵、、そして1500Lの大樽で2年という熟成。そして、ボトルの中でゆっくりとフォルムが形成される時間として、ボトル詰めから18カ月熟成を経てからリリースされた、これまでのCruの中での最高傑作と言っても過言ではない、そう言えるヴィンテージ。

非常に苦労を強いられたヴィンテージの片鱗、そしてこれまで彼のワインではあまり体験したことのない、溢れる貴腐の香り、、。想像を超える素晴らしい味わい。レ コステがこれほどたくさんのキュヴェを作る理由、土地、畑それぞれの違いを表現していることの意味。そしてこのワインは、醸造だけでは成立しない、土地、ブドウ樹、気候、収穫、醸造何一つかけることが出来ない、そう実体験させてくれる、素晴らしいワインだと思います。

**★ダイアグラム

自動的に生成された説明Paino15 パイーノ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 120本**

ジャンマルコの祖父のニックネームから名づけられたワイン。2014までは樹齢の古いVecchia Vignaヴェッキア ヴィーニャの畑より選抜したブドウで醸造を行っていましたが、ヴェッキアヴィーニャの限界が近づいた事、そして他の畑の地力、樹のレベルが高まったこともあり、「La Chiesaラ キエーザ」の畑（低いアルベレッロ、樹齢10年程度）から完熟したプロカーニコだけを選別して収穫。

そして何より、このパイーノからは醸造～熟成をテラコッタ製のタンク（アンフォラと呼ぶ）にて行うようになったことが、一番の変化でしょうか。アンフォラの中で12カ月、500Lの木樽に移し24カ月、そして最も大切にしている瓶の中で36カ月、、、。合計60カ月を費やしてリリースされた、これまでのパイーノとは、スケールも迫力も桁外れな、、特別なパイーノです。

テラコッタという素材にしかない要素（木からの成分を抽出しない、よりニュートラルでありながらセメントタンクのような嫌気的な状況にも陥らない、細かい気泡を通しての微呼吸が生まれる、、など）こそ、最大限のポテンシャルを秘めたブドウには最も適している、という結論に至ったジャンマルコ。強い果実と酸だけでなく、果皮のタンニンや色素によって守られているモストにとって、空気との接触は必要不可欠であり、その期間の長さによってワインが造られていく、成長してゆく。過酷な3年に及ぶアンフォラでの期間と同様の期間をボトルの中で過ごさせることで、ワインの外殻が形成されると考える彼。近年のレ コステにみられる「徹底的に時間を費やした」、特別なキュヴェ。最高のポテンシャルに、十分な時間を費やしたという、、言うまでもなく価格もとんでもないワインではありますが、これまでのパイーノの中で明らかに存在感が違う、、。ぐうの音も出ない素晴らしすぎるワインでした、、汗。

**カレンダー

自動的に生成された説明Rosso Cru “Le Coste”16 ロッソ クリュ “レ コステ” ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 300本**

昨年に続き、Cruのロッソもリリースされました！ヴィンテージはなんと2016、5年以上の歳月をかけて造られたグレゲット100%、最大限のチャレンジをした畑Le Costeを表現したワイン。

レ コステと付き合ってきた中で、私自身最も苦労したのはその「キュヴェの多さ」。一つ一つのワインを追い続けているうちに、その数のあまりの多さに、何度も混乱させられてきました。しかしつい先日、ローマで行われたCruシリーズの垂直試飲に参加させていただく好機に恵まれました。その内容はあまりにもシンプルで簡単！すべてのワインは（中には例外もあるけどｗ）ことグラードリの土地、火山性土壌、それぞれのブドウを最大のところで収穫し、醗酵・圧搾・木樽に入れるだけ。自分が技術的に手を加えるのではなく、そのままを表現する事」。一見当前のような言葉なんですが、これだけ多様なキュヴェを見てきた私自身にとっては、最も欲しかった答えのように感じてしまいました。

2004年に植樹した自根、アルベレッロ仕立、超低収量のグレゲットから収穫した、最高レベルのグレゲットを長期間果皮と共に醗酵。絞った後、500Lの木樽の中で20カ月、ボトル詰め後36カ月、十分な時間を費やしたワイン。言葉にすると決して迫力があるわけではないですが、当然な仕事をきっちりこなして造り上げられたワイン。そして、最も感じ得るのはこの畑「Le Coste」のもつポテンシャルと、他の地域では感じ得ない軽快な酸、そして複雑さ、、。その名前が示す通り、彼のスタートであり最大限の土地を表現した赤ワインです。

**Gambrinus17 ガンブリヌス≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 300本**

アレアーティコで表現される、レ コステのトップキュヴェ「Alea Jacta Estアーレアヤクタエスト」。長雨と低温で思うような収穫ができなかった2010年。しかし、そのブドウからはアーレアには感じ得ない個性や特徴的な香りが生まれたこと。そしてその特徴がとても魅力的だったことから、アーレアヤクタの名前とは違う「Gambrinusガンブリヌス」という名を付け、たった1度だけリリースしたことがありました。エヴィーノとしては創業した2013年のリリースという事もあり、極僅かの入荷で、唯一手元に残すことが出来なった思い出のワインでもあります、、。

なんとその「ガンブリヌスがまたリリースされる」、というジャンマルコの言葉に、驚きと嬉しさが混ざり合った独特な気分でもあります。畑はCruにあるアーレアヤクタの畑より。ただ7年前と違うのは「真逆のヴィンテージ」という事。2017年は初夏に気温が上がり、水不足が続いたヴィンテージ。冷涼でもなく雨が絶対的に少ない年。しかし、収穫したブドウからは、2010年当時と非常によく似た個性的な香りを放つアレアーティコに、瞬間的に2010を感じたといいます。「アーレア ヤクタ エスト」には感じ得ない特徴をもった「もう一つのアレアーティコ」として、ガンブリヌスの名前でリリースされることになりました。

猛暑の影響はブドウを過熟にする、、反射的にそう考えてしまいがちですが、この年に限っては初夏の、まだ熟れる前の暑さであり、水不足の影響は果実自体の成長や熟成を阻害してしまったと話すジャンマルコ。「その後、限界まで樹上で熟成を待ったけれど、9月の最終日の時点でアーレアにできるような完熟を迎えられなかった」といいます。決して完熟していないアレアーティコ、その香りの中には果実の溢れる香りではなく、早熟な果実の香りと酸からくる「全く別の香り」を持っている果実に対し、「もっとも最適な醸造方法を模索した」という彼。除梗せず酸素に触れないカーボニックマセレーションの状態で3カ月間、圧搾した後は木樽の中で引き続き醗酵＆熟成を3年間。「壊れやすいほどの繊細さとユニークさを持ったこのブドウは、樽の中で長い時間を費やすことで、このような特異であり魅力的なフォルムと香りを放つ」。

決して人の手だけでは造ることが出来ないものであり、その年ごとの個性を追い求めることで生まれた、もう一つのアレアーティコのトップキュヴェ。毎年のように新しいワインが出ているので、いい加減呆れてしまう気持ちは皆さんと一緒です、、（汗）。ですが、このワインを「Alea Jacta Est」としてボトル詰めしない事で、彼が伝えたいもの。ワインは土地であり、その土地のブドウ品種であり、毎年の天候である事。決して同じものを造り続ける事はできないという現実。これれを受け止め、そこに「人」というエッセンスを加えて表現する、、。だからこそ、ワインに魅力を感じ、人を引き寄せるものなのか、、妙に合点がいってしまいます。

味わいについては、もし2010のガンブリヌスを知っている方であれば、香りの記憶が鮮明に呼び起こされると思います。そして儚さ、脆さと紙一重に感じる繊細さと奥行き。この香りこそ、アーレアにはないガンブリヌスたる香りという事に、気が付いていただけると思います。正直に言いまして、決して安定感のあるワインではありませんが、9年前に出た2010に比べたら雲泥の差、、(笑)。十分に美しく、安心して飲んでもらえる素晴らしいクオリティです。この7年間で、Cruの畑が本当に成長した事を体感させてくれる。アレアーティコファン（もしいたらｗ）必飲のワインです！

黒い背景に白い文字がある

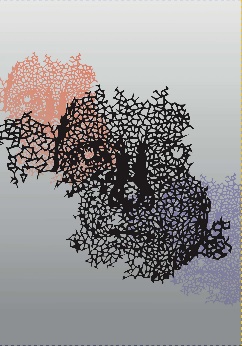
低い精度で自動的に生成された説明**★AleaVV 13 1500ml アーレア ヴェッキアヴィーニャ ≪新ヴィンテージ≫ 入荷数 30本**

そしてこちらは3年ほど前にリリースしました特別なアレアーティコ（ヴェッキアヴィーニャ）2013年。なんとセラーの奥から出てきた（ホントかな！？）という事で30本のみですが再入荷となります！

「2013年はレ コステにとって間違いなく軌跡となるべきヴィンテージ。」そう語るジャンマルコ。若い畑ながらすさまじいアレアーティコが収穫でき、初めての「Brutal」としてリリースしたこと、2009年にひそかに植えたピノ ノワールで初めて収穫＆醸造を行った事、そして今回リリースとなるヴェッキアヴィーニャ（高樹齢の畑Terrazzo）から「今までに見たことがないほど素晴らしいアレアーティコ」を収穫、本来であればアーレア ヤクタに加えられる予定のワインでしたが、1年ほどたった時点でそのポテンシャルの高さに驚き、「なにがなんでも単体でボトリングしたい」そう思ったといいます。それから木樽にて約2年、ワインはすべてマグナムに詰められてさらに2年の熟成。合計5年の歳月をかけてリリースされることとなったワインです。生産本数は200本程度、ラベルはクレメンティーヌがすべて手書き、ボトルナンバーを入れてリリースされた、レ コステ史上過去最高のワインとなります、、、汗。

「現時点でも十分すぎるくらいに素晴らしい感動を与えてくれるワイン。でも本当に特別なものなので、ぜひ時間をかけて、皆さんが迎える特別な日に開けてほしい。」、ジャンマルコとクレメンティーヌ、2人の15年間の集大成を記念する特別なワインとなります。

**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

ダミアンからは、その売上金額すべてを、恵まれない人々へ寄付するというプロジェクトである、３Lの特別なリボッラジャッラ。今年リリースされたのは2016ヴィンテージ。世界中で15本のみ生産、、、汗。なかなか皆様のお目にかなうことが出来ないワインですが、造り手というより、一人の人間としてダミアンが取り組んでいる寄付活動。どうか皆様にも知っていただきたく、今年もご案内させていただきます。

**限定品≪入荷数5本のみ≫**

**★★★3000ml DMG Riblla Gialla 2016 ≪ダブルマグナム≫ リボッラ ジャッラ**

「自分の造ったワインを飲むことで、多くの人々に喜んでほしい。しかし、ワインを飲むことができない人たち、何かしらのハンディキャップを持つ人や子供たちのために、何かできることは無いだろうか？」そう考えたダミアン。ワインを飲む人たちだけを喜ばせるのではなく、他の誰かを幸せにできるように（ほんの少しでも楽しみを与えられるように）。そんな思いを込めて2015年よりドネーション（寄付活動）を行っております。彼の中で「偉大」と呼べるヴィンテージに限り、オリジナルのラベルを貼った３Lの特別なリボッラ ジャッラを毎年15本販売します。そしてこのワインの売上げ全額を寄付するというプロジェクト。

人, 屋内, 男, 座る が含まれている画像

自動的に生成された説明初回の寄付はダミアンの生まれ育った土地ゴリツィアで行い、そして２回目は彼が「最も縁のある土地」と言ってくれた日本の児童養護施設に2018年に寄付を行いました。そして昨年3回目は日本の現代美術家である**小川信治（Shinji Ogawa）**さんに作成していただいたエチケットで、その売り上げは2019年、オーストリアの児童養護施設へ寄付されました。そして今回が6回目、2016ヴィンテージのエチケットを描くのは、クロアチアの現代アーティストであるニコラ ブドラグ（**Nikola Vudrag**）による鉄を加工して造られたデザイン。

「自分の造ったワインで誰かが幸せになってくれたら嬉しい。それはワインを飲む人に限らず、子供や老人、ハンディキャップを持つ人など、少しでも多くの人々へ。」ワインを通して人がつながり、土地を越え、国を越え広がっていく。そうしたダミアンの思いから始まったプロジェクトです。日本に入荷したのは15本の内5本となります。価格は決して安いものではありませんが、ご購入いただいた代金は、そのまま寄付につながるとお考えいただけますと幸いです。

**※本数が少ないため、締切までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。**

**どうかご理解いただきますようよろしくお願いいたします。**

**Divella Gussago**ディヴェッラ グッサーゴ ロンバルディアーブレーシャーグッサーゴ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Blanc de Blancs**  **Dosaggio Zero**  ブラン ド ブラン ドサッジョ ゼロ  ≪新ヴィンテージ≫ | **(18)** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **\5,200** | シャルドネ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま30か月オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は22年1月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ. |
| ★**Clo Clo VDR**  **Dosaggio Zero**  クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ  ≪新ヴィンテージ 300本≫ | **(17)** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **\6,300** | ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約9か月の熟成。新しい試みとして、１樽（全体の25％）は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分（サトウキビ由来）、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う母（Claudiaクローデイア）のオマージュとして造られるクロ クロ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでのクロ クロに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味、すべてにおいて増した印象。ドサージュではない、ワイン（果汁）のみで表現しきるという意思を感じるスプマンテ。 |
| ★**Ni Ni Dosaggio Zero**  ニーニ ドサッジョ ゼロ  ≪新ヴィンテージ 240本≫ | **(17)** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **\6,900** | シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。１樽（全体の25％）は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分（サトウキビ由来）、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う父（Agostini）のオマージュとして造られるニーニ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでのニーニに足りなかった味わい深さ、複雑さ、力強さを補うという新しい発想。ドサージュではない、ワイン（果汁）のみで表現しきるという意思を感じるスプマンテ。 |
| ★**Dady Dosaggio Zero**  ダディ ドサッジョ ゼロ  ≪新アイテム 240本≫ | **(17)** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **\6,900** | シャルドネ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。１樽（全体の25％）は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分（サトウキビ由来）、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレッサンドラが慕う叔母（Danielleダニエッレ）をオマージュした新しいスプマンテ。ドサージュではない、ワイン（果汁）のみで表現しきるという意思を感じるスプマンテ。 |
| ★**Blanc de Noirs**  **Dosaggio Zero**  ブラン ド ノワール ドサッジョ ゼロ  ≪新ヴィンテージ 240本≫ | **(17)** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **\8,300** | ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみ、古バリックにて醗酵。そのまま約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま48か月、オリと共に熟成。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ。  ドサージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、、。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしさ、美しさをもったスプマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるディヴェッラのトップキュヴェ。生産本数は僅か970本という少なさにさらに驚かされます。 |
| ★**Rose de Saignee**  **Dosaggio Zero**  ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ  ≪新キュヴェ 240本≫ | **(16)** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **\9,300** | ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せずにピジャージュを行い、約12時間のマセレーション（果皮浸漬）を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バリックにて醗酵。そのまま約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま56か月、オリと共に熟成。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスプマンテ。 |

**Le Coste**  レ コステ 　ラツィオーヴィテルボーグラードリ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Bianchetto**  ビアンケット  ≪新ヴィンテージ≫ | **21** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,900** | 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、ヴェルメンティーノ、、他。収穫後、除梗し果皮と共に2週間の醗酵。圧搾後、解放式の木樽にて5カ月の熟成。2021年はとてもバランス感のある収穫と話すジャンマルコ。ワインとしての感性の早さ、果実のフレッシュさと張りつめた緊張感のある酸。例年以上の飲み心地と味わいを持ったビアンケット。 |
| **1500ml** | **￥8,400** |
| **Ripazzo Rosso**  リパッツォ ロッソ  ≪新ヴィンテージ≫ | **20/21** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,400** | アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ。ベースは2020のリトロッツォロザート。タンクひとつだけ20g/L以上残糖があるまま醗酵が停止してしまったロット。翌年の収穫・醸造の過程で、プレスしたリトロッツォロッソのヴィナッチャを加え、再醗酵を促したという奇抜なスタイルで生まれた赤。アレアーティコ由来の香りの高さと心地よさ、サンジョヴェーゼやメルローの持つ旨味、そして何よりも飲み心地の良さには脱帽です。 |
| **Moscato “Due M”**  モスカート “ドゥエ エンメ”  ≪新ヴィンテージ≫ | **19** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥8,800** | モスカート、Le Costeの畑が中心で、もう一つの畑のモスカート（一部モスカートジャッロ）。完熟を待ってから収穫、2つのマセレーション（除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション（除梗し櫂入れを行う）。醗酵が終わってから圧搾し、20カ月間500Lの木樽にて熟成。ボトル詰めし6カ月。2019年は太陽を感じる完熟した収穫を迎えましたが、酸や複雑さも持ち合わせた魅力的なヴィンテージ。 |
| **Bianco Cru “Le Coste”**  ビアンコ クリュ レ コステ  ≪新ヴィンテージ≫ | **18** | 白 | **750ml** | **￥8,800** | プロカーニコ主体、2004年植樹のレ コステの畑。混植されているヴェルメンテーノや地ブドウも合わせ、完熟を待ってから収穫。2018年は冷涼で雨の多いヴィンテージ、収穫したブドウの20％にボトリティスノービレ（貴腐）が回ったビンテージ。  収穫後、木樽にてごく短時間果皮と共にマセレーション。圧搾し、果汁のみの状態で解放式の大樽に移し約1カ月醗酵が完全に終わるのを待つ。オリ引きと共に1500Lの大樽に移し24カ月、ボトル詰めのあと24カ月の熟成。  「Le Costeの畑」をストレートに表現した白。2018年は冷涼、貴腐の恩恵も感じる嬉しいヴィンテージ。 |
| **Paino**  パイーノ  ≪新ヴィンテージ≫ | **15** | 白 | **750ml** | **\12,000** | プロカーニコ100％、Le Costeの畑の隣に位置する、ジャンマルコが植えたアルベレッロ仕立の畑。強烈な日照を受けた2015、樹上で完璧まで成熟したブドウだけを厳選して収穫した、特別なプロカーニコ。収穫後、除梗してテラコッタ製の容器の中で1カ月以上、果皮と共に醗酵。圧搾後は別の新しいテラコッタの樽の中で1年間の熟成。その後500Lの木樽に移し2年間、ボトル詰めしてからもワイン自体がフォルムを形成するまで3年間、十分すぎる時間を費やしてからリリースされた新しいパイーノ。十分すぎる果実を持ち、その果実を形成するアンフォラでの醸造。ポテンシャルを秘めたブドウに、十分に時間を費やした熟成。  液体のサイズの大きさ、迫力はすさまじい、、、。ブドウのポテンシャルの高さをストレートに発揮するかのような、これまでのパイーノとは一線を画す素晴らしい味わい。 |
| **Rosso Cru “Le Coste”**  ロッソ クリュ レ コステ  ≪新ヴィンテージ≫ | **16** | 赤 | **750ml** | **￥9,200** | グレゲット100％、Le Costeの畑2004年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態で2週間。その後櫂入れを行い1カ月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。  圧搾後、500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36カ月の熟成。  名前の通り、彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤。 |
| **Gambrinus**  ガンブリヌス  ≪新ヴィンテージ≫ | **17** | 赤 | **750ml** | **￥9,200** | アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑＆干ばつに見舞われた2017、Cruのアレアーティコ。2010とは反対の意味で成熟が遅れたヴィンテージ。イレギュラーな成熟をとげたブドウは除梗せずに3カ月間、セミカルボニックの状態で浸漬、圧搾後500Lの木樽に移し、樽の中で醗酵が継続してゆく。完全に醗酵が終わりそのまま3年間の熟成。ボトル詰め後、約18カ月の熟成。  通常のアーレアヤクタには感じ得ない香りと全体のバランス、魅力 |
| ★**AleaVV**  アーレア ヴェッキアヴィーニャ  ≪再入荷 30本≫ | **13** | 赤 | **1500ml** | **\27,000** | アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗せず2か月のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽で3週間以上の醗酵。圧搾後、古バリックにて36か月、ボトル詰め後24か月の熟成。普段はアーレア ヤクタ エストの中に入る区画のブドウですが、ジャンマルコが「今までに見たことがないほど完璧な収穫」であったため、僅かバリック1樽分をマグナムのみにボトリング。エチケットは無く、すべてクレメンティーヌが手書きし、ボトルナンバーを記載。特別な日に開けてほしいと願う、レ コステ史上最高のアレアーティコ。 |

**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 |
| ★★★**Riblla Gialla DMG**  **リボッラ ジャッラ ダブルマグナム**  **≪新ヴィンテージ≫5本** | **2016** | 白 | **3000ml** | **￥85,000** | 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。2016は貴腐の印象は少ないものの、房からこぼれ落ちるほどに完熟したリボッラ ジャッラのクオリティの高さを感じる。繊細さ奥行きを失わず、果実の美しさ、透明感、余韻の長さ。ストレートな均整美を感じるヴィンテージ。  僅か15本のみリリース、うち5本が日本に到着しております。「この15本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な３Lボトルです。  **〇入荷数5本 （木箱入） 出荷は1本より（送料込）**  **※本数が少ないため、締切(12/7)までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようよろしくお願いいたします。** |

**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