

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Sacchetto Daniele/S.Giorgio monferrato.Alessandria
- 5.La Cascinetta/Viarigi.Asti

Lombardia

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

Trentino=Alto Adige

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

Liguria

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

Friuli=Venezia Giulia

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

Emilia=Romagna

- 13.Il Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- 14.Rio Rocca/Sassuolo.Modena
- 15.Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- 16.Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Bologna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Bologna

Toscana

- 18.Podere Luisa/Montevarchi.Arezzo
- 19.Fanetti/Montepulciano.Siena

Marche

- 20.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

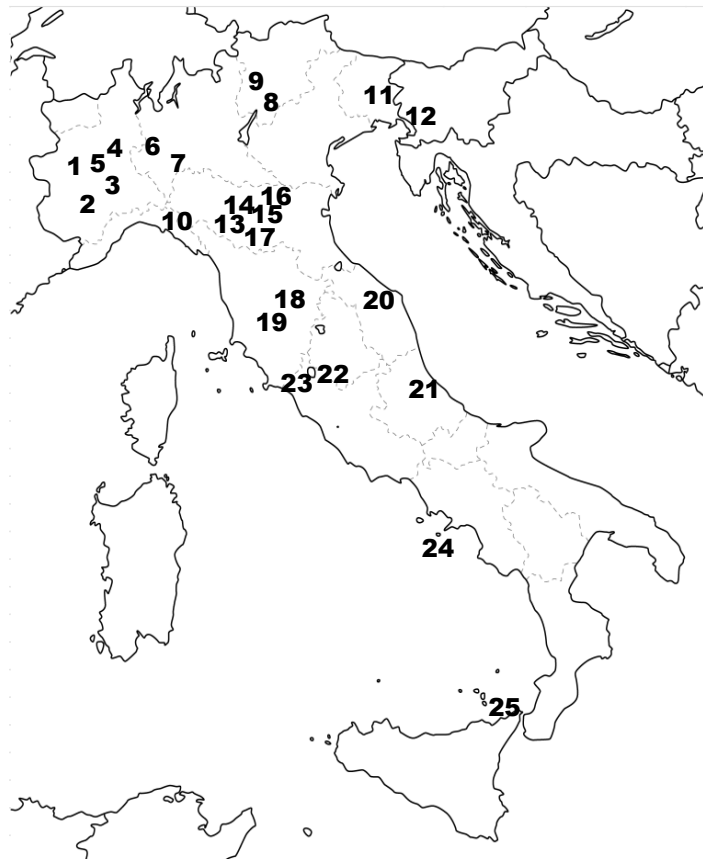
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 24.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 25.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
- ・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内)
- △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)
- ▲・・・極少(50本以下か、早期完売)
- ×・・・完売
- ・・・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、崩れやすくもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜のため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して借り、弟のエマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農業や肥料を使用しない農業、バイ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ピ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ーコ。「古い呼び名はネッピオーロピアンコ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」、という。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醗酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがないかのような純粋なアルネイズを感じることができる。ネッピオーロは10月中旬~下旬にかけて、収穫後セメントタンク内にて2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルバでは決して見られない柔らかなみと繊細さ、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感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 "デサヤ" 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	×	
FOR0308	ネッピオーロ "ヴィスカ" 20 (1000ml)	Nebbiolo Visca ネッピオーロ	赤	¥3,300	◎	新VT
FOR0105	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2017 DOCG	Roero Valdovato ネッピオーロ	赤	¥3,600	×	完売
FOR0601	ロエーロ "リゼルヴァ" "メディク" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC ネッピオーロ 樹齢35~40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	▲	12本
FOR0503	ロエーロ "リゼルヴァ" "スレイヤ" 2016 DOCG	Roero Riserva SLEJA ネッピオーロ 樹齢65~70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥5,500	▲	9本

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、サンフェレオーロにおいて他に存在しないでしょう

ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウストリ(400-420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしさを持っている。これが「ネッピオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また畑は、モンフォルテ ダルバに近く、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。バイ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年を超えるものばかり。この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セレクションマツサールによるもの)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ックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間のビン熟成。現在収穫から7年というサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ「San Fereolo」。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000~20000本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と魅力を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SAN0705	ラルーパ ロサト 2021	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	¥3,900	◎	
SAN1001	コステ ディ ヴァランゲ 2019	Coste di Riavolo リースリング80、トラミネール アロマティコ10%	白	¥4,800	▲	24本
SAN0107	ヴァルディバ 2020 ドリアーニ-ネッピオーロDOCG	Dogliani SuperioreValdiba ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎	
SAN0505	ヴィンネドルチ 2020 ドリアーニDOCG	Vingne Dolci ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900	○	
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアーニDOCG	San Fereolo ドルチェット	赤	¥4,800	◎	
SAN0606	ミッレチンクエチエノヴァンタレ 2011 ランゲ DOC	1593 ドルチェット、樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,600	×	完売
SAN0408	アウストリ 2013 ランゲDOC	Austri バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,400	×	完売
SAN0306	イル プロヴィンチアレ 2016 ランゲDOC	Il Provinciale ネッピオーロ	赤	¥4,400	▲	

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 ヒロさんと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えないものだけでなく、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、DOCG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、ガミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2~3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して「軽い早飲み」ではなく、強い香りやアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。压榨後、そのまま24か月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6か月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る「ゆりかご」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(ガ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うえ。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、心からの楽しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからの非常に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
LIE0001	モスカートリエート19	Lieto モスカート、樹齢30~50年の畑	白	¥4,800	×	
LIE0501	ピアンコ センツァイオーネ19	Sensazione モスカート60%コルテゼ40%	白	¥4,800	×	

4 Saccoletto Daniele サッコレット VdT
 ピエモンテ州アレッサンドリアーサンジョルジョ モンフェラート

モンフェラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベラ

ピエモンテの流儀という、常識や固定観念といったものに全く左右されなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りを行ってきたダニエーレ サッコレット、畑は約10ha、標高は200~250mの小高い丘陵地で、土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く温度が上がりにくい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをポリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きてから細く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、完熟させたブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブドウから造られるワインは、モンフェラートの伝統や慣習を守ったものではありませんでした。「グリニョー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、一般的なグリニョーノに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろうか？」。固定観念に捕らわれない彼のグリニョーノには、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、ヴェンテージによっては4年以上も期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベラやグリニョーノ、フレイザといったブドウの個性はもちろんなそのままだ、果実のもつ奥深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えている。それだけの労と手間をかけていながら、あくまでも「モンフェラートのテーブルワイン」という立ち振る舞い。素晴らしい個性をもった造り手です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
ACC0003	バルベラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベラ	赤	¥2,200	×	
ACC0106	グリニョーノ イルコルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーノ	赤	¥2,500	◎	
ACC0206	フレイザ "フィオリタ"17" 18	Feisa Fioraliso	フレイザ	赤	¥2,500	▲	
ACC0502	バルベラ "トラヴィツィオネ"16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で醸酵を終える	赤	¥2,800	◎	
ACC0301	バルベラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベラ、アスティのバルベラ	赤	¥3,000	◎	
ACC0603	ネッピオーロ "クラシス"17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	▲	
ACC0704	バルベラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	▲	

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ DOCG
 ピエモンテ州アスティーヴェリアーゾ

経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスターニョーレ モンフェラートの町。この土地に残る地品種である黒ブドウ「Rucheルケ」、DOCGを取ったことで一時期話題を集めたが、生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルトンは、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアリアーゾの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリニョーノを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業やワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」、という強い想いのもと、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟成したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を軽く超えるほど、、、汗。この超凝縮したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醸酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醸酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニクでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感、、、。久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しください！



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
CAS0001	ルケデカスターニョーレモンフェラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	△	
CAS0002	ルケデカスターニョーレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	◎	
CAS0101	ルケデカスターニョーレモンフェラートTR2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	▲	

6 Divella Gussago ディヴェッラ VSQ
 ロンバルディア州プレーシャーグッサーゴ

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間にある標高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耘したことは無く、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造において彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醸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次醸酵。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は一切行わず、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、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
DIV0004	ブランド ブランド サッジョーゼロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	◎	
DIV0104	クロクロロゼ VDR ドサッジョーゼロ(17)	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,300	▲	24本
DIV0205	ニニ VDR ドサッジョーゼロ(17)	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	¥6,900	×	
DIV0402	ダディ VDR ドサッジョーゼロ(17)	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,900	×	
DIV0304	ブランド ワールド サッジョーゼロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノネーロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼドセニドサッジョーゼロ(16)	Rose de Saignee	ピノネーロ100% 一晚の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×	

7 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ DOC Lambrusco Mantovano
 ロンバルディア州マントヴァーコンメッサッジョ

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に位置する町コンメッサッジョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在でこそ、アウトグラヴェ(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、醸酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醸酵を終わらせる「瓶内再醸酵」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ダとともにこの土地、コレテ パツリアーレ ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、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醸酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醸酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がると、再醸酵が始まるのを待ち、糖分や酵母の添加を一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴィアダナ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、果汁だけで醸酵を行うロザート ヴェンクルー、醸酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッピオネター ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエロッタは、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
VER0009	ロザート ヴェンクルー-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	
VER0107	ランブルスコ マントヴァーノ2019	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,000	×	
VER0205	クエルクス サッピオネター ロッソ2016	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,000	×	
VER0303	アンチエロッタ フリッツァンテ14	Anzellotta Frizzante	アンチエロッタ	赤微泡	¥2,400	×	

8 Rosi Eugenio ローズイ トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート=ヴォラーノ **IGT**

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りを目指すエウジェニオ ローズイ。ロヴェレート近郊には偉大なワイン文化・背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する、、、言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ピノピアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やノゾーラ、ピノピアンコの畑は、細かく砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティーナでの作業、技術などではたどり着けない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。

ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ、白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定」した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーゾス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミノを、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シ。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 ローズイ。強い砂質の畑にて無肥料、不耕栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼人の最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツェミノの持つ繊細な甘味、雰囲気表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ROS0009	アニーゾス 2018	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	◎
ROS0109	リフレッソ ローズイ 2020	Rifresso Rosi	マルツェミノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,000	▲ 36本
ROS0208	ポイエーマ 2018	Poema	マルツェミノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	◎
ROS0307	エゼジェシ 2015	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	×
ROS0505	エゼジェシ リンコトコ 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つのヴァンテージ	赤	¥6,500	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	▲ 3本

9 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(トゥーフオ土壤)。植物学の知識と経験をもとに、農薬や化学肥料が当たり前と言われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強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ます。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる=酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メラ 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感、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	サイドロ アツラ メラ21	Sidoro alla Mela	リンゴのみで瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0107	サイドロ アツラ コトニャ21	Sidoro 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	シードル	¥2,500	×
EGG0207	サイドロ アル サンブーカ21	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0307	サイドロ アツロ センゼロ21	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0504	サイドロ ロサート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	ロゼシードル	¥2,500	×
EGG0702	サイドロ アツラ メンタ21	Sidoro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0801	サイドロ アル ペペロンチーノ21	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハラペーニョ、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0603	サイドロ アツラメラ バリカト21	Sidoro Barricato	リンゴのみでバリック醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×

10 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なく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 Prima Terra」として新たに2haの畑とカンティエーナを立ち上げました。一つのワインから、土地を表現する。それだけでなく、もっと幅広い世界観を表現しようという活動を始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。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と逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、単なる希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。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	×
WBP0103	カラツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0204	アルモンジェ(17)	Harmoge	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,300	▲ 新VT
WBP0802	ヴィノ ピアンコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	○ 新アイテム
WBP0603	ピアンコ サラテロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	¥7,500	○ 新VT
WBP0801	ヴィンヤテッレ ピエトレ ネレ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	○
WBP0502	トノス17	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	▲ 新VT
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	▲ 24本
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナツッチャ(ガルナツッシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 新VT
WBP1001	シロップ ティロセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×

11 Damijan Podversic ダミアン フリュウヴェネツィアジュリア州ゴロツィア-ゴロツィア **IGT Venezia Giulia**
常に進み続けることが当然！と言わんばかりの揺るがない強い意志と、積み重ねてきた経験

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン、「技術的なことだけでなく、より肉感的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァーリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除草と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテイス ノービシ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテイスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60~90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、ここにボリテイ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
DAM0010	リボッラ ジャッラ2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥6,000	×
DAM0211	カプリヤ 2017	Kaplija	シャルドネ, フリュウラーノ, マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,000	○
DAM0109	マルヴァージア 2017	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,000	△
DAM0309	ネカイ 2017	Nekaj	フリウラーノ	白	¥6,000	○
DAM0406	ピノ グリージョ 2019 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥6,000	×
DAM0509	プレリット 2017	Preliit	メルロー主体, カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥6,000	△
DAM0203	カプリヤ セレツィオ-ネ 2005	Kaplija selezione	シャルドネ, フリュウラーノ, マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラ ジャッラ セレツィオ-ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラ ジャッラ セレツィオ-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	×

12 Skerlj スケルリ フリュウヴェネツィアジュリア州トリエステ-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ィ スケルリ。畑は代々引き継いできた樹齢の高い畑(40~60年)が0.6ha、他には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。地中にある厚い石灰岩層を崩壊機で砕き、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、そして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、それだけで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。土地由来の濃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。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」、経験値の少なさ、畑の若さをものともしない、マティの柔軟かつ、感性的な栽培・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
SKE0009	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥5,300	×
SKE0109	マルヴァージア 2019	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,300	▲
SKE0207	テラーノ 2017	Terrano	テラーノ	赤	¥4,400	×
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	×

13 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、ピオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、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ノやスペルゴラは、とても身近なワインだった。それこそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当たり前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでもテーブルワインとしての存在を求め、反対を言えばそんな当たり前前の事さえないくらいかけている現実に、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。

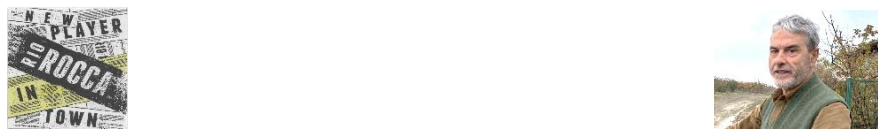
醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポッカトーラ(オリ抜き)せずリリース。マルツェミノは屋外にある大型のセメントタンクで醗酵、圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。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	◎
ILF1003	フリザン ロザト2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミノノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
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、トレッピアノ他	赤微泡	¥2,100	◎
ILF1401	ジャンドゥン ロザト2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,200	◎
ILF0804	ジャンドゥン ロッソ2021	Giandon Rosso	マルツェミノノ主体、マルボ ジェンティーレ、他	赤	¥1,800	◎
ILF0208	ベルツェメイン 2019	Berzmein	マルツェミノ	赤	¥2,100	◎
ILF0406	ブルット ナトゥレ20	Brut Nature	ソヴィニョングラン80%、シャルドネ20% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,000	×
ILF0706	マリ=オブ=モデナ20	Mary of Modena	ソヴィニョングラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,500	×
ILF0009	スペルグレ 2021	Spergle	スペルゴラ	白	¥2,700	×
ILF1103	ジャンドゥン ビアンコ2021	Giandon Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,500	×
ILF0501	“アゼ”コンディメント ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	ハルサミコ	¥1,800	×
ILF1301	ガビアン	Gabian	白のヴィナツァッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥1,900	×

14 Rio Rocca リオロッカ エミリア=ロマーニャ州モデナ-サッスオーロ **VdT**
周囲の栽培農家と共に始まる土地の再興、もう一つのイル ファルネート

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルトーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の味であるフリッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道に始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺の小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に...。「周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りしている。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも安い...。これでは誰も農業をやろうと思わないし、続けていくことが出来ない。だから手放すしかない...。イル ファルネートとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地・地域に残っている、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、レッジョのワイン文化、価値を存続できない」。2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イル ファルネートと同じ醸造コンセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イル ファルネートのある周辺地域の古い呼び名であるRio Roccaリオ ロッカ。2021年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、よりリーズナブルで日常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。またもや嬉しいテーブルワインが一つ加わりました！



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
RI00001	ニュープレイヤー=イントウン(21)	New Player in Town	トレッピアノ=モデネーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	◎ 新アイテム

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリア=ロマーニャ州モデナーカステルヴェートロディモデナ **IGT Emilia**
独創的な感覚とこだわり、ヴィットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味わいのランブルスコ

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切さに気付く、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 グラスハロッサ、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ツソスクーロ。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ソースな醸造方法。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深さ。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。必要な事だけ行い、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	リパ ディ ソプラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ティスバーニャ	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 グラスハロッサ、他	赤微泡	¥3,200	×	
GRA0308	タルビアナーツ17B	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥4,500	×	
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	ブルツスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡	¥3,600	×	
GRA0408	サツソスクーロ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	アチエト 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-	¥1,800	×	
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サツソスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ヴィネガ-	¥1,800	◎	

16 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ツジャ **IGT Emilia**
偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ モデナーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッピアーノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスハロッサ、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。彼は当時イリ フォルネード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、イリ フォルネードで働き、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果も悪い、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ピアーノやランブルスコ系品種へと植え替えられてしまったトレッピアーノ モデナ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。イリズイオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッピアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではない。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してくれる。確かに抜栓するとき吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる。選ぶことができる。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」そのためフラヴィオは、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年のトレッピアーノ モデナーゼ、ペルツィス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、除梗せず自重で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"(20)	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	○	
KOI0302	ランブルスコ"ランブルスクリン"(20)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスハロッサ主体	赤微泡	¥2,700	▲	
KOI0002	スパマンテ"イルズイオーネ"(19)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300	△	
KOI0201	スパマンテ ロゼ"ヴィズイオー"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	△	
KOI0501	ピアンコ"ケト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントゥーニ	白	¥2,900	×	
KOI0601	ピアンコ"オルス"(20)	Bianco "Orsu"	モスカート50%、トレッピアーノ/モデナーゼ50%	白	¥4,500	×	
KOI0101	ピアンコ"ヴィーニャエッレ"(18)	Bianco "Vigna R"	トレッピアーノ モデナーゼ	白	¥4,000	×	

17 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ツジャ **IGT Emilia**
ボローニャの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピニョレット

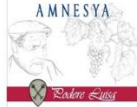
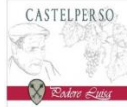
ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジョ エリオーリは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性を持ち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農薬や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ピオディナミ式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりこの地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率(収穫量・糖度など)が悪く、大量生産の時代に生産効率の高い国際品種に取って代わられた、そう話すジョルジョ。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望めるけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本来この土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ」。その非効率でありながらも、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと考える彼。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
ERIO402	スパマンテ "サレブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥4,500	×	
ERIO003	アリオンサ"マルヴェツァ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白	¥3,300	△	
ERIO103	グレケット ジェンティーレ"パティエラム"2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成 別口	白	¥3,900	○	
ERIO201	ロッソ エミリア"サモディア"2015	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニオン60%、メルロー	赤	¥3,800	×	
ERIO302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット	赤	¥4,200	◎	

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(Gontadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでの量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(1 Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い土壌、そして何より標高が高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、またバイオディナミ式の調剤も一部使用している。醸造に関してはこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態ですべて20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果梗であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醗酵をサポートする。アムネシアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレッピアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め、祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スフーゾの造りを踏襲したイル チオットロ、キアンティは、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ベルソ、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、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしい。そしてどこか親しみを持つ味わい。キア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アンティの味わいをこれ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
LUI0903	ペンシエロ トスカーナロッソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	×
LUI9004	ペンシエロ トスカーナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥4,800	▲ 60PC
LUI0107	イル チオットロ2020	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	¥2,200	× 完売
LUI0208	キアンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	×
LUI0405	イ ジュノ! 2015 IGT	I Giuno!	サンジョヴェーゼ主体 DOGの官能検査に落ちたロット	赤	¥2,600	×
LUI0506	サンジョヴェーゼ「カステルベルソ」2016	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,000	×
LUI0703	ラ モリア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥2,700	×
LUI5002	EXV オリヴオイル2021 (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥2,900	×
LUI5012	EXV オリヴオイル2021 (1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥5,000	▲ 36本
LUI0009	アムネシア 2020	Amnesya	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥2,500	×
LUI1002	ミス ダンナタ 2018	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥3,800	×
LUI0608	オンブラディロザ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	×

「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ナー

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ブルニョーロ・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、農業についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000Lを超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ナーにて。昔から使われている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠長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、、、。

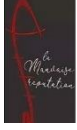
そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスフーゾ(量り売り)の雰囲気そのままのピアンコとロッソを、少量ながらボトル詰め、大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロッソはノビレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成してあり、なんと美味しく深く、どこか懐かしさを感じさせる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めるとでは辿り着かない、当たり前に美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティナー。



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	ピアンコ サンタエーゼ	Bianco S'Agnese	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥2,000	× 再入荷 2月上~
FAN0601	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ、他	白	¥2,500	◎
FAN0108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥1,800	▲
FAN0303	ロッソ ディ モンテプルチアーノ 2004	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ	赤	¥2,500	×
FAN0209	ヴィーノノビレディモンテプルチアーノ/リゼルヴァ2016	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥3,500	▲
FAN0203	ヴィーノノビレディモンテプルチアーノ/リゼルヴァ2009	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥4,900	▲ 36本
FAN0701	「サント」バツィン(96) 375ml	Santo	トレッピアーノ、マルヴァージア 伝統のヴィンサント	赤	¥8,500	○
FAN0502	「サン ジュゼッペ」VNディモンテプルチアーノ/R1993	San Giuseppe	ブルニョーロ 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	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥11,500	×

知名度だけではなく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 カステリ イエーゾ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。当主のロベルト カステリニアーニは、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、醗酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中にある。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うロベルト。小さなカンティナーは、ガレージを間借りしたもので、そちら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、まだまだ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
API0002	ピスタ ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	◎ 新VT
API0201	ラムヴェイズ レフュタシオン2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×
API0101	ラムヴェイズ レフュタシオン2019 .L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァージア10%	白	¥4,800	×

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

この土地に生まれたエンリコ 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コ。アメリカでの暮らしによって、改めて故郷の暮らしが素晴らしい(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はかりに樹齢は40~50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除草、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切な話ですエンリコ。化学的な肥料や農業は一切使わず、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はボトル詰めにも僅かに使用する程度。非常にシンプルなエンリコの醸造哲学。

メーノ ロッソは、いわゆるチエラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままとは言ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな畑、いわゆる生産規模もワイナリーと比べると驚くほど小さい。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コの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
COL0007	ピアンコ20	Bianco	トレッピアーノ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	ロッシイッソイモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオ州 ヴィテルボルピアーノ

VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のペアドリーチェ アルヴァイラーは1997年、ルピアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いてきた、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。他にもコブトリ、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)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した。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造、そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したペアドリーチェ。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る彼女。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、SQ2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。ピアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティ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、古バツクにて醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろみ。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テレーザ。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
ORV005	ピアンコ19	Bianco	トレピアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティノ、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"チェラ"20	Cigligiolo 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	×
ORV0701	アンバー19	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×
ORV0602	ロザート20	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,000	×
ORV0201	ロッソ デッレ グロッテ15	Rosso delle Grotte	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	×
ORV0501	ロッソバステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	△

23 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らうか。ヴァレンティニニやシュレール、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造る道を選んだジャンマルコ。フランスのヴァンナチュール生産者の元で働きながら、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラード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。驚くほど多様なワインもすべてがジャンマルコに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン。そしてたくさんのメッセージが込められている。

カルデラ型の湖ラゴ ディ 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って形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m~450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。その他、少しずつ土地を買ひ足し、現在は合計8ha。畑では農業はもちろみ、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、より多様な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み大切に、健全に年を重ねてきたか大切。樹すべてを把握し、樹勢から結果、果実の状態まですべてを見てワインを造る。彼の醸造はカンティーナではなく畑でもう始まっている。

レ コステのフィロソフィともいえる、醸造からボトルングに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り、細かく分かれた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール(土地)のキャラクターが違う。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
LEC0510	ビアンケット21	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディ カンティア、モスカート	白	¥3,900	▲
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020のワロツツオロザートに21のワロツツオロツの果皮を浸漬	赤	¥3,400	▲
LEC1707	モスカート"ドウエ エンマ"19	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	¥8,800	▲
LEC0707	ピアンコ Cru"レ コステ"18	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジーア、自根の畑、フランクジュスのみ	白	¥8,800	▲ 24本
LEC2305	ハイノ15	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	¥12,000	▲ 12本
LEC1107	ロッソ クリュ"レ コステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロツ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	△
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	アレアーティコ、レ コステの畑よりアレアマクタとは違う個性	赤	¥9,200	▲
LEC0110	ワロツツオ ロッソ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600	×
LEC1608	ロッソ ティ ガエターノ20	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ61%、メルロー、シラー	赤	¥3,000	○
LEC0909	ロッソ19	Rosso	グレケット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,500	▲
LEC4002	ロッソ テ" コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	¥5,900	○
LEC1004	ウナタントムリゼルヴァ"ボッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選摘み&酸度熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000	▲
LEC9010	EXVオリブオイル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オリブオイル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	×
LEC9039	EXVオリブオイル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	×
LEC0010	ワロツツオ ビアンコ21 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,600	×
LEC0206	ワロツツオ ロザート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	×
LEC2002	ピッツィカンテ ビアンコ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	×
LEC2104	ピッツィカンテ ロザート19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥3,900	×
LEC2204	ピッツィカンテ 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	×
LEC0309	ル プリムール21	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥4,900	×
LEC4201	シャルドネ"ル シャ"20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白	¥6,200	×
LEC4401	シラー"ルル"19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成	赤	¥6,200	×
LEC4102	ピアンコ テ" コッチョ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	×
LEC0609	ピアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジーアディカンティア、ヴェルメンティノ	白	¥4,600	×
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800	×
LEC1804	サンジョヴェーゼ"カルホ"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	グレケットロツ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤	¥6,500	×
LEC1306	レヴィーニエヒウヴェッキエ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	×
LEC2802	ルスティコネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ	赤	¥2,900	×
LEC3403	ニニ エルル19	Nimi e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤	¥4,500	×
LEC2703	リパッツォ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018のワロツツオビアンコに19年のワロツツオビアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リパッツォ ロザート18/19	Ripazzo Rosato	2018のワロツツオビアンコに19年のワロツツオロザートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC1502	ラッボッカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロツを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200	×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'ulle	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	×
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジーア主体 高樹齢の畑	白	¥5,500	×
LEC9911	ファジョリ ジャッロニ (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	×
LEC9912	ファジョリ ジャッロニ (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	×
LEC9921	ファジョリ デル プルガトリア(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	×
LEC9922	ファジョリ デル プルガトリア(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	×

24 Baijola バイヨラ

カンバーニャ州 ナポリーイスキア島

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は、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロコ(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100%の造り手は、農業、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はない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるピアンコレッラ、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年に植樹した。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ピ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、と言いつける。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 フォツリア19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、他	白	¥4,300	▲
BAJ0102	ビアンコ イン ティア-17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、他	白	¥5,500	×

25 Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシーナ-ファローサーペリオーレ

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ロマスカラーゼの魅力

100年前はシチリア有数のワイン生産地域であったにも関わらず、現在DOC Faroをピ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ロ マスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ビン詰め後6か月の熟成。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ロー、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	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000	×
BON0106	ファロー2015	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,500	×