

《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。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

1月の新入荷ワインをご紹介します！イル ファルネートの当主、マルコが始めた新しいチャレンジとなるワイナリー「Rio Rocca リオ ロッカ」、フリザン ピアンコ以上のパフォーマンスを持ったフリツツァンテ。カッシーナ フォルナーチェからは、入荷の遅れたネッピオーロ「Visca ヴィスカ」と再入荷ワイン。昨年スタートのアピウアは2年目のヴィンテージ、天候に苦労したものの、ポテンシャルを秘めたヴェルディッキオ。そしてリグーリア、ヴァルテル デ バッテからは、各キュヴェ新しいヴィンテージと、実験的な醸造となる白をご紹介します！

★少量入荷ワイン ご注文締切～1/17(火) 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。

1/18(水) 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、また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、ご協力お願ひいたします。

Rio Rocca リオ ロッカ 【新規取り扱い生産者】

エミリア＝ロマーニャーモデナーサッスオーロ

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1haの土地を手に入れ、自身で植樹から始めたイル ファルネート。農薬や化学的な肥料を使用しない農業と、ブドウ自身が持つ酵母のみ、伝統を守るビン内再醗酵によるフリツツァンテ。味わいだけでなく、「常にテーブルにある食中酒」としてのレッジョ エミリアの土地伝統を表現したワインを造ってきました。年を追うごとに畑も増え、樹齢も重ね、躍進の原動力ともいえるマザーノのサポートもあり、徐々に軌道に乗りはじめました。

しかし、周囲のブドウ農家たちの状況は変わることなく、「むしろこの数年で、さらにひどい状況になりつつある」と言うマルコ。「周辺には今でも多くのブドウ畑が残っている。しかしその大半は放棄地や、放棄される寸前の状態にある。彼らの多くは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、価値を存続していけるのではないか？」

2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。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！

New Player in Town(21) ニュー プレイヤー イン タウン 《新アイテム》

リオ ロッカとして初めてのリリースとなるワイン。ブドウはレッピーアーノ モデナーゼ、サッスオーロからモデナにかけて2～3軒の栽培農家のブドウより。除梗せず直接プレスを行い、そのまま果汁のみの状態で醗酵。その後、保管しておいたモデナーゼのモストを加えてボトル詰め。ビン内再醗酵、オリ抜きしていないフリツツァンテ。ブドウ品種は異なるものの、いわばフリザン ピアンコの弟分的存在だと語るマルコ。モデナーゼ特有の酸と柔らかい果実味。そして飽きのこない小気味良い微発泡。何よりうれしいのは、その価格のリーズナブルさでしょうか、(汗)。この資材高、為替状況にもかかわらず、イル ファルネートをさらに下回る価格設定には、もう正直言葉も出ません、(焦)。「利益追求よりも土地の再興」と即答するマルコ。また違った意味で、尊敬に値する造り手だと思います！



Apiua アピウア

マルケーアンコーナークプラモンターナ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエージ」は、古くより可能性を見出された歴史を持ちながらも、質より量を重視したワイナリーが多く、イタリア国内でも「大量生産の代表格」として認知されている地域でもあります。しかしこのヴェルディッキオというブドウ、そしてクプラモンターナの可能性に興味を持ったのが、当主であるロベルト カスティニャーニ。彼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。フランスでワイン造りを学び、妻フランチェスカの故郷であるマルケ州、クプラモンターナに移住し、2018年よりワイン醸造を開始しました。

クプラモンターナは標高500mを超える土地で、勾配が激しく斜面に富んだ畑が多い。そして石灰質、粘土質が豊かで、石灰の影響で土地が白く見えるほど。最も有名なサン ミケール(San Michele)は石灰、粘土が大半で白亜質がみられることが特徴。標高が最も高く、日照に恵まれた土地。それに比べ、彼の畑のあるマンチャーノは斜面が多く、ポジションによって地質が複雑に変わるのが特徴。地質は同じ石灰が多く、砂質が多く入り、粘土質、マール(泥炭岩)、白亜質と複雑に入り混じった個性を持っています。

2年目のヴィンテージとなる2020が入荷しております。2020年は猛暑の影響で糖度が高く、タンクによって醗酵が進まない事態に陥ってしまったというロベルト。非常に残念ですが現時点でリリースされたのは、ピスタ ラスピのみとなります。

Pista Raspi2020 ピスタ ラスピ 《新ヴィンテージ》

1976植樹のヴェルディッキオより造られる、果皮の印象を強く与えていない白。果皮との接触は1日のみですが、それでも十分すぎる色素とタンニンの抽出があるという個性の強い品種。そして非常に高い酸を持ち、まるで火打石のようなミネラル分をもつ可能性を感じるヴェルディッキオ。

2年目となる2020ヴィンテージは、天候に恵まれブドウが素晴らしい完熟したヴィンテージ。醸造中に一切の添加を行わないロベルト、2018・2019と比較的冷涼な気候が続いていたこともあり、2020・2021という暑いヴィンテージでは同じように醗酵が進まず、一部のタンクで残糖を残して醗酵が止まるという結果に、、、もう一つの「ラ ムヴェイズ レピュタション」については、そのままタンクで醗酵が進むのを待っている状態。なので今回は、醗酵の終わったピスタ ラスピのみリリースとなりました。前回の2019とは対照的なヴィンテージという事もあり、味わいは全く異なる印象。酸を覆い隠すような豊富な果実とヴォリューム感、それでいて全体を引き締める柔らかい酸とタンニン、非常に強く複雑な香りを持っています。天候に恵まれた分2019よりも強いポテンシャルを持っている、そう感じさせる味わい。抜栓して時間が経つとともに香りの深さ、味わいの幅、複雑さを見せてくれるヴェルディッキオ。これからの変化が楽しみなワインです。



封建的なローロの土地。高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを行うエンリーコ。効率を重視する近代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かい、急斜面の機械が入らない畑をすべて手作業で行う徹底ぶり。今年から弟のエマヌエーレも本格的に働き始めたことで、今まで以上にワインの変化・成長を感じる楽しいフォルナーチェ。

今回は引取のタイミングが合わず、遅くなってしまったヴィスカの新ヴィンテージをご紹介します。その他、カンティーナに残っていた(残しておいた!?)デザヤ、ローロ リゼルヴァの2つも僅かですが再入荷しました!

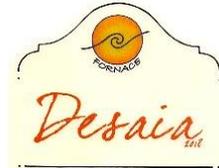
Nebbiolo "Visca" 2020 ネッピオーロ "ヴィスカ" 1000ml <新ヴィンテージ>

ローロでは使わない樹齢の若いネッピオーロ(と言っても十分な樹齢なんですけど、)から醸造される、飲み心地を重視した1リットル。だいぶ時間が経ってしまいましたが、新しいヴィンテージが入荷しております! 2020年は天候に恵まれたヴィンテージでしたが、その分タンニンやアントシアニンも強くなってしまふ事を選び、今まで以上に果皮との接触を柔らかくしたというエンリーコ。酸は穏やかでジュースのようなスムーズさと、ネッピオーロらしいほのかなタンニンのバランスが本心に心地よい。ローロには表現できない、ネッピオーロのフレッシュな香りや軽やかさを感じられるワイン。そして何より、抜栓してからゆづり楽しめる、ホットしています(笑)。



Arneis "Desaia" 2018 アルネイズ "デザヤ" <再入荷>

今年5月にリリースしましたデザヤ 2018。現地に残っていた最後のストックが入荷いたしました。この2018より熟成期間を長く取り、醸造についても果皮との接触期間は変えず、より繊細な抽出を心掛けたというエンリーコ。果皮までの完熟というよりも、酸と糖分、熟度のバランスを意識して収穫。果皮と共に約2日程度、果皮をモスト内に沈める「カペッロ ソンメルソ」を取り入れた浸漬を行います。压榨後、果汁だけの状態で醗酵。元来酸の弱いアルネイズですが、空気との接触を抑え、より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。今までのような強さやアロマティックさ、タンニンよりも、繊細さ、エレガントさを意識したアルネイズ。ワインごとに明確な立ち位置、考えができたカッシーナ フォルナーチェの成長を感じられるワインです。



★Roero Riserva "Sreja" 2016 ローロ リゼルヴァ "スレイヤ" <再入荷・60本>

樹齢70年にも迫る最も古い畑「Sreja スレイヤ」。エンリーコが借りる何十年も前から農業や化学肥料が使われず、土地の耕耘さえも行われなかったという、自然の微生物環境が完全に整った畑。この区画のネッピオーロだけで収穫&醸造、そしてボトル詰めしたローロ リゼルヴァ。5月の入荷も少なかったのですが、遅れて僅かですが再入荷しております、、、どうかご容赦下さい(汗)。



ベースのローロ(ヴァルドヴァート)と基本フォルムは同じですが、香りの深さ、繊細さ、余韻の長さは格段の差があるスレイヤ。2016年は非常に恵まれたヴィンテージ。砂質が多く、まさにローロらしい繊細な香り、華やかさを感じるネッピオーロ。タンニンに圧倒されることなく、それを越えるほどの果実はタンニンを驚くほど柔らかく感じさせてくれます。そして、ローロ特有ともいえるネッピオーロの繊細な香りの高さ。力強さとしなやかさが共存する、素晴らしいネッピオーロです!

★Roero Riserva "Medic" 2016 ローロ リゼルヴァ "メディク" <再入荷・60本>

そして、今年リリースされたもう一つのローロ リゼルヴァ「メディク」。ブロッコ デル メディクと呼ばれる樹齢は35~45年ほどのネッピオーロの畑より単一で醸造、ボトル詰めしたワイン。スレイヤと変わらず強い石灰質ではあるのですが、こちらは砂よりも粘土質が非常に強く、いわばランゲのような印象を持つと話すエンリーコ。2016年という素晴らしいヴィンテージ、粘土質特有の強い果実味と厚み、ローロというより、ランゲのような力強いネッピオーロを表現しています。繊細で香り高いスレイヤとは対極に位置する、果実の強さと骨格、奥行きを持ったローロ。繊細で美しいスレイヤとは全く違う表情を、ぜひ体感していただきたい味わいです。



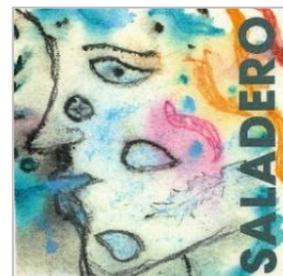
Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ プリマテッラ リグーリア州ラ スペツィア-リオマッジョーレ

リグーリア東部ラ スペツィア。チンクエ テッレを代表する造り手でありながら、その名前に捕らわれないワイン造り。本当の意味での土地を表現するべく、挑戦し続ける造り手。急斜面&岩盤質の過酷な環境にもかかわらず、徹底した栽培哲学と収穫量の制限。チンクエ テッレという土地で、これほど凝縮したブドウを収穫する事の難しさは、言葉では表しきれません。当然ながら安価という訳にはいきませんが、その価格をはるかに超えた仕事量と素材の質の高さは、まさに「価値を見出せる味わい」。

しかしその「徹底すぎた姿勢」、時にはワイナリーの存続さえ無視するほど、、、彼のワインは、チンクエ テッレという希少価値に関係なく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインであることに間違いありません。今回はヴァルテル デ バッテより、サラデーロの新しいヴィンテージと実験的な醸造となる白ワイン。そして、プリマテッラより、各キュヴェの新ヴィンテージをご紹介します!

Bianco Saladero 19/20 ビアンコ サラデーロ <新ヴィンテージ>

ヴァルテル デ バッテの代名詞ともいえるワイン「Altrove アルローヴェ」。チンクエテッレという枠に捕らわれず、もっと広く国を越え、いわゆる「地中海地域全体」を表現しようという、彼の強い想いを具現化したワインでした。そしてアルローヴェなき後、その思いと哲学を受け継いだワインが、このビアンコ サラデーロ。新しいヴィンテージ 19/20 をリリースさせていただきます。



エリア的にはチンクエ テッレのゾーンより少し離れ、傾斜もゆるく多少の表土もある土地。2016年より畑を管理しているヴァルテル。徐々に地力が回復し、収穫できるブドウのクオリティも徐々に上がってきたと話す彼。「気温が低く酸の高い2019と、気温が高くブドウの熟度が高かった2020。まだ土地の環境が整いきっていないから、年の気候によってブドウのクオリティは大きく左右されてしまう。2つのヴィンテージを合わせる事で、ワインとしてのバランスが取れる。造り手として毎年の特徴、ヴィンテージを表現したいという考えはあると思います。しかし、それ以上に彼を突き動かしているのは、このリグーリアのチンクエ テッレの土地を表現する事。それをヴァルテル流に表現した結果だと感じます。今回のヴィンテージ、ブドウの凝縮度、ヴォリュームを持ちながらも酸がしっかりと支えている。そして強烈なミネラル分と、潮風を感じさせるかのような塩分。アルローヴェやアルモジェが、真の意味でのチンクエ テッレだとするならば、過剰な凝縮ではない繊細さとエレガントさを感じる今回のサラデーロ。リグーリアという土地のポテンシャル、魅力を持った素晴らしいワインです。

Vino Bianco ヴィーノ ビアンコ <新アイテム>

そして今回実験的に造られた白が届きました。昨年カンティーナで飲ませてもらい、衝撃を受けたワインだったので、、、(汗)。事の発端は、知り合いの所有する樹齢の高いヴェルメンティーノの畑。2013年より栽培・醸造を頼まれていたヴァルテル。畑の自然環境を整え、収穫量を抑えたヴァルテル流の栽培によって、非常に凝縮したヴェルメンティーノ。結局2015年まで3度の収穫・醸造を行ったものの、当の持ち主が途中で畑を売却してしまったため、2015年はボトル詰めを行わない事態に、、、汗。そこでヴァルテル、2015年のブドウを買い取り、混植していたサンジョヴェーゼも直接プレスし、ヴェルメンティーノと共に醸造。そして、カンティーナに残っていた2020までのアルモジェ、アルローヴェ、サラデーロのオリ(オリ引きの際に取り除いた部分)を加えて、タンクの中で60カ月の熟成。瓶内で12カ月の熟成を行ったという、なんともやこしいワインが出



来上がりました、(焦)。「チンクエ テッレのエリアにあるヴェルメンティーノとサンジョヴェーゼ、黒ブドウを白ワインとして醸造することで、黒ブドウ由来の鋭く繊細なタンニンを持つ。さらには毎年元気なオリを足し続ける事で、酸化を恐れずにフレッシュな状態を維持しながら熟成を続けられた」、そう話す彼。根本的に畑も少なく、収穫量も抑え高品質なブドウを収穫する一方、オリでさえも無駄にはできない厳しい現実があります。それでも諦めず、その中でいかに良いものを生み出すか、。常に追求を続けるヴァルテル デ バッテ、飾りっ気のない白いエチケッットに「Vino Bianco」という、シンプル過ぎる名前には彼の正直さが垣間見えます、。

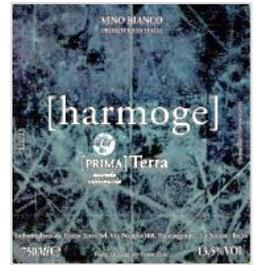
ヴェルメンティーノのアロマは、チンクエ テッレを感じる強いミネラルに締め付けられ、個性的で軽快なタンニン。そこに強い旨味と塩分を感じます。乾いた酸、香りはあるが決して華やかさだけではない硬質さ。想像しがたい難解な醸造方法とは対照的に、美しくエレガント。実験的なワインではありますが、アルモジェやサラデーロとは全く異なる魅力、ぜひ試していただきたいワインです！

★Harmoge (17) アルモジェ 《新ヴァンテージ・180本》

アルローヴェ亡き今、ヴァルテル デ バッテが表現する唯一のチンクエ テッレという存在となりました。もちろん DOC は申請していないので、チンクエ テッレという名前は付きませんが間違いなくこの土地、「チンクエテッレを表現したワイン」です。

こちら入港よりかなり日が立ってしまいましたが、2017 ヴァンテージを今回リリースさせていただきます。2017 年は暑さと水不足の影響で、ブドウの収穫量が非常に少ない、。そうでなくても根本的に収穫量の少ないヴァルテル。「今までにないほど凝縮したヴァンテージ」と話します。そのため、これまでよりも1年間、樽での熟成期間を延長し、ボトル詰めしてから1年以上。時間を費やしてからリリースされたヴァンテージとなりました。基本的にヴァンテージ表記を行っていない事もあり、この2017についてはロットNOとしての表記もできませんでした。

暑い年特有のヴォリューム感と、長期間オリと共に熟成した事による厚みと酒質。長い熟成によって一体感を持ち、剛健でありながら柔らかさ、複雑さを感じさせてくれます。そして濃厚でいて繊細、強いミネラル分はまさに沿岸地域特有の海を連想させる味わい。ポテンシャルを持ったブドウ、ワインには、相応の醸造、そして熟成期間が必要。その事実を証明するような素晴らしい情報量を持った白ワインです。



★Tonos17 トノス 《新ヴァンテージ・120本》

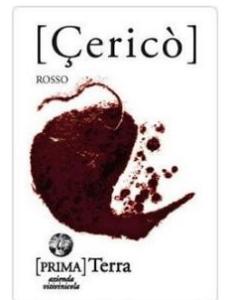
スバツィアからは少し離れたカッターラ近郊の畑。サンジョヴェーゼを中心に、ヴェルメンティーノ、ネーロ、カナイオーロ、メルロー、トスカーナとリグーリアの境目、そして二つの文化圏が混ざり合うルニジャーナ地方。海が近く砂の多い独特の個性を持った土地から生まれるサンジョヴェーゼを表現したワイン。2015 がもうすぐ完売を迎える事もあり、今回合わせてリリースさせていただきます。新入荷といひましても、入港よりすでに3年、。汗、猛暑の2017、しかし海岸沿い、強烈な砂質のため水不足となり、樹の生存本能が優先されたため、過熟というよりも早熟な印象を持ったヴァンテージ。到着したの頃感じた若々しさや青いタンニンも、この3年で驚くほど熟成しておりました。抜栓直後から素晴らしい状態、。長い間待っていた甲斐がありました。海の特徴を感じるサンジョヴェーゼ、ぜひ飲んでいただきたいワインです。



★Cericò15 セリコ 《新ヴァンテージ・120本》

黒ブドウの中で、彼が最も可能性を感じているグラナツチャ(グルナツシュ)とシラーより造られるワイン Cericò セリコ。海に切り立った標高 500m の土地に 2001 年に植樹。グラナツチャにとって必要不可欠な、海からの潮風と昼夜の気温差、その両方を持った特異な自然環境を持った畑。長い時間をかけて熟成した果実のみを収穫。そして果皮と共に 60 日を超える醗酵。そして木樽にて約 36 か月の熟成。

一つのワインを造るために、これほどこだわった栽培哲学、醸造からリリースまでに費やす時間、すべてにおいてケタ外れ、、、。2014 年はブドウ自体に納得できず醸造していませんので、今回 2015 年をリリースさせていただきます。こちら、入港より3年近い年月が経過しておりました、。2015 は日照に恵まれたヴァンテージという事もあり、この前の 2013 よりも果実が強く、土地由来の強いミネラルと気温差による酸。3つのバランスがとてよく取れている印象です、。そして、この3年間で、本当に素晴らしい熟成しました(汗)。リリースまでに時間がかかった結果、今非常に素晴らしい状態です。



Rio Rocca

リオ ロッカ 【新規取り扱い生産者】

エミリア＝ロマ

ニーチャーモデナーサッスオーロ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン 《新アイテム》	(21)	白 微泡	750ml	¥2,200	トレビアーノ モデナーゼ、樹齢20~30年。 収穫後、除梗せずそのままプレスし、果汁のみの状態で醗酵。醗酵が終わった後、冷蔵保管しておいたモスト(果汁)を加え、醗酵が始まってからボトル詰めし、瓶内で醗酵を終える。酵母は一切添加しない。 周辺の有機ブドウ栽培農家より買い取ったブドウを醸造することで、消えつつあるワイン造り、伝統を守る。そして再興を目標とするリオ ロッカのファーストヴァンテージ。 柔らかい果実と酸、オリはありますが嫌味は微塵もない、飲み心地抜群のフリッツァンテ。

Apiua

アピウア

マルケーアンコーナークプラモンターナ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Pista Raspi ピスタ ラスピ 《新ヴァンテージ》	2020	白	750ml	¥4,500	ヴェルディッキオ、樹齢 35~40 年。果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。 収穫後、除梗し 24 時間果皮と共にマセレーションを行う。圧搾ステンレスタンクにて醗酵を継続する。その後、オリの上で6カ月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2 など一切の添加を行わない。 2020 年は天候に恵まれ、果実実が強いヴァンテージ。果実のヴォリュームと味わいの強さ、酸はやや穏やかでありながら、しっかりと支えとなっている。時間が経つとともに、香りや奥行きを見せる、ポテンシャルのある白。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Nebbiolo "Viscà" ネッピオーロ "ヴィスカ" 《新ヴィンテージ》	2020	赤	1000ml	¥3,300	ネッピオーロ、樹齢25年〜。果皮と共に約4日、野生酵母による醗酵を促す。500Lの木樽にて12か月の熟成。醸造過程でSO2など一切添加を行わない。ネッピオーロの果実感を尊重した、飲み心地重視の赤。 2020は良年ではあるものの、果実味やタンニン、アントシアニンを抑える事を考えたエンリーコ。酸は穏やかでより果実な、飲み心地の良さを感じるヴィンテージ。
Arneis "Desaia" アルネイズ "デザヤ" 《再入荷》	2018	白	750ml	¥3,000	アルネイズ、樹齢45〜55年。果皮とともに2日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保つ。野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて10か月、ボトル詰め後12か月熟成。 果実や果皮の完熟よりも、バランスを意識して収穫したアルネイズ。昔のイメージとは全く異なる繊細さと軽やかさ。
★Roero Riserva "SREJA" ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" DOCG 《再入荷・60本》	2016	赤	750ml	¥5,500	ネッピオーロ、樹齢65〜70年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に20日間、セメントタンクにて醗酵。古バツクにて3年間、ボトル詰め後2年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。柔らかくも個気味良いタンニンを持ち合わせた、魅力的なロエーロ。
★Roero Riserva "MEDIC" ロエーロ リゼルヴァ "メディク" DOCG 《再入荷・60本》	2016	赤	750ml	¥5,500	ネッピオーロ、樹齢35〜45年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブルック デル メディクの畑。 収穫後、果皮と共に20日間、セメントタンクにて醗酵。古バツクにて3年間、ボトル詰め後2年間の熟成。ロエーロというよりもランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感を感じるネッピオーロ。同じ地域でも土壌の違いで、これほどの違いが生まれる事に驚かされます。
Roero Valdovato DOCG ロエーロ "ヴァルドヴァート"	2017	赤	750ml	¥3,600	ネッピオーロ、樹齢55〜60年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に2週間程度セメントタンクにて醗酵。压榨後、500L及び1000Lの木樽にて木樽にて24か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香り高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。

Walter de Batte[Prima Terra]

ヴァルテル デ バッテ

リグーリアーラ スペツィアーリアマツジョーレ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco Saladero ビアンコ サラデーロ 《新ヴィンテージ》	19/20	白	750ml	¥7,500	ボスコ40%、ヴェルメンティーノ30%、アルバローラ30%、樹齢20年前後。2016年に新たに借りた標高400mの海に面した畑。成熟する速度に合わせて、それぞれ完熟を待ってから収穫。果皮と共に7日間、緩やかに醗酵を行う。压榨後、開放状態でバナーージュを行いながら酸化的な環境で熟成を行う。その後オリ引きを行わずに24か月、シュール＝リーの状態にて熟成。2019は単一VTでのボトル詰めを行わず、2018・2020に分けてボトル詰め。良年の20年を強く感じる果実の凝縮と、芯の通った酸。海の味わいを感じるミネラル。畑の成長と共に奥行き、複雑さを持つようになりました。
Vino Bianco ヴィーノ ビアンコ 《新アイテム》	15	白	750ml	¥6,900	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%、樹齢30年ラ スペツィア近郊の畑。早熟なサンジョヴェーゼは収穫後、直接プレス。完熟を待って収穫したヴェルメンティーノを除根して加え、約4日間果皮と共に醗酵。压榨し醗酵が終わったタンクに、他の白ワインのオリを加えて12か月の熟成。オリを加える過程を2020年まで繰返し、約5年間オリと共に熟成を行ったワイン。土地由来のミネラル、塩味を持ったヴェルメンティーノにサンジョヴェーゼ由来の酸と軽いタンニン。オリ由来のうま味。仰天の手法により生まれる、複雑さとエレガントさを持ち合わせた、魅力的な白。
★Harmoge アルモジェ 《新ヴィンテージ》	(17)	白	750ml	¥7,300	ボスコ45%、ヴェルメンティーノ20%、アルバローラ20%、ロッセーゼ ビアンコ15%、樹齢20年。ブドウごとに完熟を待ってから収穫。それぞれ果皮と共に約5日の醗酵。压榨後500Lの木樽にて醗酵を終え、そのままオリと共にシュール＝リーの状態で36ヶ月、ボトル詰め後12か月の熟成。DOCはないものの、チンクエ テッレと同じブドウ、伝統を忠実に踏襲しつつも、華やかさ、美しさをもった、いわゆる世界から見られるチンクエ テッレという立ち位置を持ったワイン。暑い年特有のヴォリュームと、シュール＝リーによる厚みと酒質。長い熟成によって一体感、複雑さを感じる味わい。

★Tonos VdT

トノス

《新ヴァインテージ》

17 赤 750ml ¥5,500

サンジョヴェーゼ 75%、ヴェルメンティーノ ロッソ、カナイオーロ、メルロー、樹齢 20 年～30 年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。完熟したブドウを果皮と共に最大限抽出、期間は 60 日に及ぶ。压榨後 500L の木樽にて 24 か月の熟成。トスカーナのサンジョヴェーゼとは全く異なる、繊細さを持ったワイン。リグーリア、ルニジャーナの個性を表現。暑い年ながら酸もある早熟なヴァインテージ。熟成も進み、開けたてより熟成香が広がります。

★Cerico VdT

ゼリコ

《新ヴァインテージ》

15 赤 750mlc ¥7,000

グラナッチャ 80%、シラー 20%、樹齢 15～20 年。標高 500m、潮風を受ける特異な環境で栽培されるグラナッチャとシラー。10 月中旬～完熟を待ってから収穫。果皮の持つ要素をすべて抽出するため、果皮と共に 60 日以上、野生酵母にて醗酵。压榨後、古樽にて 36 か月の熟成。栽培環境、ブドウの個性、醸造に費やす時間、すべてにおいて徹底したこだわりを詰め込んだワイン。暑い年特有のブドウの完熟、そして時間をかけたことで生まれるエレガントさと複雑さ。魅力あふれる味わい。

Vigna delle Pietre Nere

ヴィーニャ デッレ ピエトレ ネーレ

17 赤 750ml ¥6,900

シラー 65%、メルロー 25%、チリエジョーロ 10%、樹齢 20 年前後。収穫後、除梗し果皮と共に約 70 日のマセレーション、野生酵母での醗酵。压榨後古バットにて 18 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。
2017 年は猛暑と水不足で非常にブドウの糖度が高くなったヴァインテージ。凝縮しているのももちろん、海由来の塩気を感じるかのような強い味わい。他の土地では表現しえない個性を感じるシラー。口に広がる塩気のようなミネラルとヴォリュームを感じ、染み出すような旨味と柔らかさ。個性が際立つ赤。