



《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。

2月の新入荷をご紹介させていただきます。ランブルスコを語る上で、絶対を外せない男ヴィットーリオ グラツィアーノより久しぶりのスミルツォ含む新ヴァンテージ！ラツィオのコルヴァジャッラは、2年目とのアンバー他各キュヴェ届いております。そしてエヴィーノ唯一のシチリア(汗)ボナヴィータより、十分に熟成期間を取り貯らせた2020&ファーロ2016と合わせてご紹介させていただきます！

★少量入荷ワイン ご注文締切～2/14(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。

2/15(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、ご協力をお願いいたします。

## Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア＝ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ランブルスコの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。マイペースな人柄からはそんな様子は微塵も感じません。しかし彼の造るランブルスコは、ビン内再醗酵にありがちな重さや嫌味のない、素晴らしい飲み心地をもつ最高のランブルスコ。今年は嬉しい事に、ロゼフリッツァンテ「スミルツォ」も久しぶりに入荷しております！

### Ripa di Sopravento21 リーバ ディ ソプラヴェント 《新ヴァンテージ》

昨年で70歳を迎えたヴィットーリオ。ワイン造りは変わらず続けておりますが、やはり体力的な限界もあって、生産本数がかなり少なくなっております。汗。今回もある程度の量は入荷しておりますが、決して多くないのが残念です。2021年は天候の影響もあり、収穫量自体が少なかったヴァンテージ。果実が凝縮し糖度が上がった結果、例年よりもボリュームがあり泡も元気です。果実は強く厚みを感じますが、非常にキレイな酸と香りが特徴的で、ネガティブな要素をほとんど感じません。現時点でも十分に美味しいですが、さらに熟成期間を取ってあげる事で、柔らかみや複雑さが出てくるように感じます。



### Smilzo(20/21) スミルツォ 《新ヴァンテージ》

2年ぶりのリリースとなるランブルスコ ディ ソルバーラで造るロゼフリッツァンテ。2019は極僅か、2020は醗酵がうまく進まずボトル詰め自体を見送る結果となりました。ヴィットーリオ曰く「オレは工場みたいに毎年同じワインを造るわけじゃない。毎年の天候、収穫の良し悪し、醸造だって毎年一緒ってワケには。オレもあと何回収穫に臨めるかわからないし、すべてが貴重な経験なんだ」、そんな、ちょっと寂しい発言も気になる最近のヴィットーリオです。今回のスミルツォは2021の収穫をベースに、ボトル詰めせずに保管しておいた2020を加えてボトル詰め。結果、2020の残糖を使って再醗酵がうまく進みました。どちらも天候に恵まれたヴァンテージという事もあり、果実味豊かであり、熟成による複雑さも感じられる味わい。久しぶりのスミルツォ、ぜひお楽しみいただけますと嬉しいです！



### Lambrusco"Fontana dei Boschi" 20 ランブルスコ "フォンタナデイボスキ" 《新ヴァンテージ》

一般的なシャルマー式ではなく、伝統的な瓶内再醗酵にて造られる本当のランブルスコ。1970年代、大資本化・大量生産の大きな流れに一人で立ち向かい、当時から今と変わらない自然回帰の農業と、伝統的なランブルスコを造り続けてきたヴィットーリオ。年の特徴をそのまま切り取りながらも、年ごとに異なる様々なアプローチによって生まれる、魔法のようなランブルスコ。2020は天候に恵まれ、良く熟した果実の印象が強いヴァンテージ。かといって過熟でワフルな表情ではなく、果実の柔らかさと酸のバランスが心地よい、素晴らしい味わいに仕上がっております。これほど繊細で複雑さを持ち、ランブルスコ本来の心地よさも忘れない、グラツィアーノのランブルスコ。皆様にご存知いただきたいワインの一つです。



### ★Brutsprintstin 16 フルツスプリングステイン 《新ヴァンテージ》

造りはじめはダジャレでしたが、ヴィットーリオが適していると感じるブドウが収穫できた時にだけ造られる、瓶内二次醗酵のスプマンテ。今回の中身は2016がベース。リーバ ディ ソプラヴェントの畑から、スプマンテに適したブドウをすべて自ら選別して収穫するという彼。生産量も極僅かのため、一般的には紹介されていないワインでもあります。



モデナ近郊では雨が多く、日照に恵まれなかった2016。酸が必要とされるスプマンテにとっては、理想的ともいえるヴァンテージだったと話すヴィットーリオ。瓶内で24か月以上、酵母の活動が完全に止まってからオリ抜き(スポッカウーラ)、その後2年の熟成を経てリリースされたスプマンテ。キメの細かい泡と心地の良いブドウ由来の甘み、そして酸のバランスが取れた理想的な味わい。今後も生産量はあまり考えていないヴィットーリオ。今回も入荷量は少ないですが、彼の「遊び心」を象徴したようなワイン、ぜひ楽しんでいただきたいワインです。

### ★Tarbianaaz (17-3) タルビアナーツ 《最終ロット》

モデナで行われていた祝祭用のワイン造りをモチーフに、醸造学の常識を完全無視したグラツィアーノ唯一の白ワイン。果皮と共に醗酵を行うのですが、浮き上がった果帽を崩さず、そのままの状態でも2か月以上。果帽によって密閉された液体は、酸欠状態に陥ることで、酵母の活動が抑制されます。緩やかでいてかなり危うい長期間醗酵に耐え、完全醗酵を迎えたヴァンテージのみリリースされる特別なワイン。2017最後のロットが少しいですが入荷しております。



自分のカンティーナで3年以上熟成期間を取ったタンク。他の樽とブレンドせずにボトル詰め、2年間のビン熟成を置いたもの。熟成することの大切さ、グラツィアーノという人間味溢れる造り手の魅力がけっつぱりと詰まった、素晴らしいタルビアナーツです。

## Corva Gialla コルヴァ ジャッラ

ラツィオーヴィテルボールピリアーノ

ラツィオとウンブリアの州境、オルヴィエーロにあるブドウ畑。都会での暮らしからセミタイアし、ワイン造りだけでなく、野菜作り、羊や鶏を育てる、自給自足の生活を求めて農園を営むベアトリーチェ。それぞれ新しいヴァンテージをリリースさせていただきます。昨年、実験的に醸造した白「Amber アンバー」も少量ですが入荷。スタート時点よりワイン造りをサポートしていたレ コステ、ジャンマルコの手を離れ、コルヴァ ジャッラとして独自の道を進み始めた2021ヴァンテージ。今まで以上に親しみやすさ、軽快さを感じるワインになりました！

## ★Bianco21 ピアノ 《新ヴァンテージ》

オルヴィエートの豊かな土壌環境で栽培された白ブドウより醸造されるピアノ。前回 2020 より、陶器製の醸酵桶(テラコッタ)よりも高い温度で焼成)の中で醸酵を行うようになりなつたことで、ワイン自体に柔らかさを感じるようになったと思います。2021 年は収穫量が少なく凝縮したヴァンテージ。やや高め揮発酸と豊かな果実味のバランス、味わいの強さはやはり土地由来の濃厚感、オルヴィエートの個性を感じる白です。もはやお約束になりつつありますが、抜栓してからは早めに飲み干していただきたいワインです、汗。

## ★AMBER20 アンバー 《新ヴァンテージ》

近くの農業学校の生徒たちが栽培したブドウから造られるアンバー。学校ではまだ醸造を行う設備がないこともあり、そのブドウを引き取り醸造したベアトリーチェ。「果皮が厚くタンニンのあるグレケットの個性を表現したかった」、そう話す彼女。これからの時代を担う若い学生達より受け取った大切なブドウ、あくまでも実験的な醸造のため、トナー2樽だけの醸造となりますが、除梗したブドウは果皮と共に木樽で約2週間、果皮や種子の要素を十分に引き出したワイン。2年目となる2020は、地域的にも天候に恵まれ、昨年よりも非常に凝縮、果実を強く感じる味わいとなりました。グレケット持つタンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ、奥行き。非常に興味深いワインだと思います。

## Rosato21 ロザート 《新ヴァンテージ》

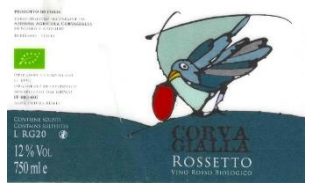
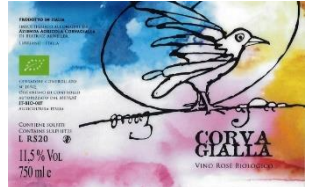
樹齢の若い区画の畑より収穫されたブドウより造られるロザート。2021は非常に凝縮したヴァンテージではありますが、ロザートはそこまでの凝縮や果実味よりも、口当たりの軽さ、飲み心地を感じるワインに。モンテブルチアーノは、ほとんど果皮と触れずに果汁のみで醸酵。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地良いロザートです。

## Rossetto21 ロッセット 《新ヴァンテージ》

小ぶりの赤という意味合いの軽やかさを持った赤ワイン。最近では毎年、ロツソとは違う立ち位置のワインとしてリリースされるようになりました。サンジョヴェーゼの畑で、標高の高いところより収穫される骨格のあるブドウから生まれるロツソ。対照的に、標高が低く果実が豊かに成熟するロッセットは、飲み心地を追求しています。2021は果実味の強さというより、しっかりとした酸とフレッシュな果実味、アンバランスな印象をほとんど感じない味わい。今までで一番スムーズで軽やかさを感じる味わいだと思います。

## ★Rosso17 ロツソ 《新ヴァンテージ》

コルヴァジャッラの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。緩やかな傾斜ですが、丘の上と下では決定的な違い「表土の厚さ」の違いがあります。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑では、豊かではあるものの、岩盤由来のミネラルの乏しい「簡単なワイン」になってしまいます。対照的に表土が薄く、土地が貧しい丘の上では、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にまで伸びる事で、火山性由来の軽やかでいて複雑なミネラルを豊富に感じるサンジョヴェーゼとなる、そう考えている彼女。前回2016年が非常に素晴らしく、しばらく欠品となっておりますが、今回合わせて2017をリリースさせていただきます。2017年は初夏の暑さ水不足となったヴァンテージ。樹齢の若い畑が中心のコルヴァジャッラでは、樹が干からびて死んでしまうほどの酷暑だったといえます。収穫量は例年よりもかなり少なくなりましたが、その分ブドウの凝縮は素晴らしくなりました。2016に引き続き、十分に熟成期間を取りましたので(汗)、熟成も進み非常に素晴らしい状態です！暑い年特有の香り強く、ヴォリュームも感じながらも複雑さ、繊細さ、バランスの取れた味わい。単なる飲み心地だけではなく魅力的な赤となっております。



## Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファロー スーペリオール

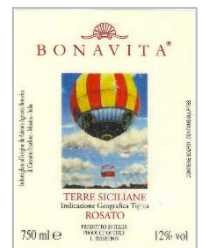
シチリアでありながら、その毛色は全く異なる独自性を持ったファロー。シチリア最北東に位置し、2つの海流が混ざることで常に風が吹き続ける。そして北向きの斜面ではシチリアでは失われがちな「酸」を保ったネレロ マスカレーゼ、そして土地のオリジナルであるノチューラは、他にはない強い酸と骨組みを与えます。シチリア最古であり最少のDOCでありながら、そのポテンシャルを知られた希少な土地。そして、小規模ながらそのファローの実力を証明し続けてきた「Bonavita ボナヴィータ」。ロザート、ファロー合わせて新しいヴァンテージをご紹介します。

## Rosato2020 ロザート 《新ヴァンテージ》

ファローと同じセバージュで造られる、決して早飲みではない「力」を秘めたロザート。現地でのリリースより2年ほど遅れておりますが、その分熟成を遂げて素晴らしく成長した2020。フレッシュさよりも果実の熟成、味わいを求めているジョバンニ。それはロザートであっても変わりません。果皮との接触は短時間ではありますが、元々酸もタンニンも豊富に含むネレロ マスカレーゼ、十分に強いタンニンや果皮のポテンシャルを感じさせます。そして熟成によって理想的なバランスを感じるロザート。ネレロ マスカレーゼ単体では表現できない、3つのブドウが合わさることで生まれる特有のハーブ香。滋味深くもリハリを感じる、複雑さを兼ね備えたロザートです。

## Faro2016 ファロー 《新ヴァンテージ》

こちらについても、現地のリリースからは大幅に遅れてしまっておりますが、今回2016をリリースさせていただきます。天候に恵まれた2016、平均気温の高いシチリアにありながら、北向きの斜面、海の潮風の影響もあり収穫を10月中〜下旬まで遅らせることが可能というネレロ マスカレーゼ。果実の熟度の高さはもちろん、熟れた果皮のもつ香ばしさ、タンニンに甘味さを感じるような状態。大樽で5週間以上、醸酵が完全に終わってからも続く長いマセレーションは、タンニンの強さというより余分なものを吸収し、よりワインに繊細さを残す、そう考えているジョバンニ。約4年近く遅れてのリリースとなってしまいましたが、その時間は無駄ではなかったと心底感じる味わいとなりました！



## San Fereolo サン フェレオーロ 《ヴァンテージ変更》

ピエモンテクネオードリアーニ

## Austri 2014 Langhe DOC Rosso アウストリ 《新ヴァンテージ》 750ml & ★1500ml

昨年のリリース時点でご紹介できませんでしたアウストリ、新しいヴァンテージ2014に切り替わりました！サン フェレオーロの畑の下部(標高400m〜420m)にあるバルベラーと、少量のネッピオーロ。ドルチェットに比べ、バルベラーの強い酸と果実味、そしてネッピオーロの骨格を持った、体格の大きさを感ずるアウストリ。先日完売となりました2013も非常に素晴らしかったのですが、今回の2014は、これまでのアウストリのイメージを吹き飛ばす存在感です。

2014年は夏の気温が低く雨が多いヴァンテージ、ドルチェットではニコレッタのイメージする成熟はとどろき着かず、、、サンフェレオーロは醸造自体行いませんでした。しかしバルベラー&ネッピオーロは、根本的に収穫時期がドルチェットより遅いこともあり、10月以降の日照を得られたことで、遅熟でしたがその分時間をかけて収穫ができたという、特別なヴァンテージ。熟成期間については言わずもがな(笑)ですが、抜栓直後からその香りの深さ、立体感、美しい酸と深い余韻に皆さん驚いていただけたと思います。個人的感想ですが、これまでのアウストリの中で、間違いなく1番となるヴァンテージだと思います！



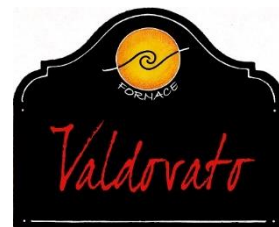
## Roero "Valdovato" 2014 ロエーロ "ヴァルドバート" &lt;&lt;新ヴィンテージ&gt;&gt;

先月ご紹介しましたカッシーナフォルナーチェ、ロエーロ 2017 がおかげさまで完売となりました！そこで今回新しいヴィンテージとして、ストックしておりました 2014 をリリースさせていただきます。ヴィンテージが逆転する事になってしまいますが、汗。

リリース当時、まだまだロエーロの販売に苦戦していたエンリーコ(もちろんエヴィーノもです、汗)。「2017 という比較的軽やかなヴィンテージを先にリリースすることで、良年と言えるヴィンテージのリリースを遅らせる、」、エンリーコがそう言いたしたときは正直驚きましたが、結果的に熟成期間を稼ぐことが出来ました。今後はこれまでストックしていたヴィンテージ 2014→2015→2016 と順番にリリースしていく予定です。

2014 は冷涼なヴィンテージではありますが、砂地の多いロエーロでは雨の影響が出にくいこともあり、遅熟ながら収穫を遅らせて非常に良いブドウが収穫できた年でもあります。非常に繊細でありながら凝縮したタンニンには、やはり時間が必要だったと話す彼。リリースする順番を変えたことで、4年近い熟成期間を遂げた 2014。抜栓してすぐにも溢れる華やかな香りと熟成による丸み、寒い年特有の繊細さ、複雑さ。それでいて、2017 とは違う骨格や存在感も併せ持つ、ポテンシャルを感じる素晴らしいネッピオーロとなりました。

白のアルネイズだけでなく、徐々にリリースされるワインのレベルが上がり始めたフォルナーチェ、今年のリリースはまだもう少し先となりますが、非常に期待できるワインばかり。今回入荷量が少なく申し訳ありませんが、ぜひ覚えていただきたいワインの一つです。



## Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア=ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Ripa di Sopravento</b> リーパ ディ ソプラヴェント <<新ヴィンテージ>>	21	白 微泡	750ml	¥3,500	トッピアーノ モデナーゼ、トッピアーノ ディ スパーニャ、樹齢 16~30 年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行いながら醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。凝縮した 2021、体格の大きさは感じるものの、飲み心地の良さは相変わらず。とてもクリーンでフレッシュさを感じるヴィンテージ。
<b>Smilzo</b> スミルツォ <<新ヴィンテージ>>	(20/21)	ロゼ 微泡	750ml	¥3,500	ランブルスコ ソルバーラ、他、樹齢 16~30 年。収穫後、果皮と共に醗酵が始まるのを待つ。压榨後も醗酵が進み、気温の低下とともに醗酵速度が止まる。そのまま春先までタンク内で熟成。3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰めを行い、瓶内で自然に醗酵がスタート。その後、スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。2019 は極僅か、2020 はリリースのなかった久しぶりのスミルツォ。凝縮した 2021 のモストに、やや残糖の残る 2020 を加えてビン内再醗酵という、ヴィットーリオらしさあふれるロゼ。
<b>Lambrusco "Fontana dei Boschi"</b> ランブルスコ "フォンタナ ディ ボスキ" <<新ヴィンテージ>>	20	赤 微泡	750ml	¥3,500	ランブルスコ グラス/ロッサ主体、樹齢 16~30 年。収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。味わいのバランスはヴィットーリオのみぞ知る、唯一無二のランブルスコ。
<b>★Tarbianaaz</b> タルビアーナーツ <<新ロット・180 本>>	(17)	白	750ml	¥4,900	トッピアーノ モンタナーロ、樹齢 16~30 年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、ハンチングダウンや搾入れを一切行わず、2 か月以上果皮と共に醗酵を行う特別な白。3 年前にリリースされた 2017、ヴィットーリオ自身が「納得できるまで」彼のセラーで密かにストックされていたロット。猛暑でピーキーな酒質が、熟成でこれほど素晴らしいことに驚かされます。
<b>★Brutsprintstin</b> ブルツスプリングスティン <<新ロット・200 本>>	16	白泡	750ml	¥4,600	トッピアーノ モデナーゼ、樹齢 30 年。リーパ ディ ソプラヴェントと同様に醗酵を進め、残糖が高い状態で、荒いオリを取り除いてボトル詰め。瓶内で 24 か月以上の熟成。緩やかに瓶内で醗酵が進み、やや糖分を残した状態で安定化。オリ抜き(デゴルジュマン)を行い 24 ヶ月の熟成。某有名ロックシンガーの名前から、ダジャレ好きのヴィットーリオらしいネーミング。穏やかな発泡と、心地の良い果実味、瓶内醗酵の極限ともいえる独自の手法で造られるスパマンテ！
<b>Saxagher</b> サクサゲル	-	赤ワイン ヴィネガー	375ml	¥1,800	マルボ ジェンティーレ、その他 6 種類の地ブドウで造られるワイン「サツノスクーロ」を醸造する過程で、揮発酸が高くなったものを酢酸醗酵させたもの。 ※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。

## Corva Gialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオーヴィテルボールピアーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>★Bianco</b> ピアンコ <<新ヴィンテージ・180 本>>	21	白	750ml	¥3,700	トッピアーノ トスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢 8 年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に 3 日間、その他のブドウはすぐに压榨し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、テラコッタ製のタンクにて醗酵・熟成。果実と酸のバランス、飲み心地を意識した白。

<b>★Bianco “Amber”</b> ビアンコ “アンバー” <<新ヴィンテージ・200本>>	20		750ml	¥4,500	グレケット、樹齢10～20年。近所の農業学校の生徒と共に栽培を行ったグレケットを引取り、実験的に醸造。収穫後、果皮と共に木樽にて14日間の醗酵。圧搾後500Lのトノーにて12か月、ボトル詰め後、約6カ月の熟成。果皮が厚くタンニン豊かなグレケットの個性を引き出した醸造。味わいの強さ、骨格を持った白。
<b>Rosato</b> ロザート <<新ヴィンテージ>>	21	ロゼ	750ml	¥3,200	モンテブルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%、樹齢5～8年。サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。圧搾後、直接プレスしたモンテブルチアーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6カ月の熟成。軽快で心地よいロゼ。
<b>Rossetto</b> ロッセット <<新ヴィンテージ>>	21	赤	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、樹齢8年。収穫したブドウを果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。木樽にて12カ月の熟成。意味合いとしては「小さなロツソ」という意味合い。ロツソとは対照的な「飲み心地、軽やかさ」を意識して造られる赤。ロツソにはない軽快さ、フレッシュさを感じる赤。
<b>★Rosso</b> ロツソ <<新ヴィンテージ・240本>>	17	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、木樽にて18カ月の熟成。猛暑のヴィンテージらしい香りどヴォリュームが、熟成したことで均衡を持つ。昨年に続き本当に素晴らしい味わい。入荷量が少なかったことが悔やまれます。。
<b>Cereza</b> チェレーザ	20	赤	750ml	¥2,800	チリエジョーロ、樹齢8年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態で45日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、圧搾後木樽にて12カ月の熟成。サンジョヴェーゼの補助品種として知られるブドウでありながら、その個性的な果実味、柔らかいタンニンを表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ、軽やかさ、ブドウの個性を明確に表現。
<b>Poggio Pastene</b> ポッジョ パステネ	14	赤	750ml	¥5,500	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。リゼルヴァに当たる赤。ロツソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれない年であったものの、ごくわずかには素晴らしい成熟を見せたサンジョヴェーゼのみを選抜して醸造したもの。木樽にて24カ月の熟成。

## Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーベリオーレ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Rosato</b> ロザート <<新ヴィンテージ>>	2020	ロゼ	750ml	¥3,300	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30～55年。収穫後果皮と共に12時間、醗酵が始まるのを待ってから圧搾。一部セメントタンクにて醗酵を行う。果皮のタンニン、エキスを持った熟成の可能性を感じるロゼ。リリースより2年の熟成期間によって、素晴らしい状態になりました。気温の高いシチリアで、収穫を10月中旬まで待てることにも驚きます。完熟した果皮の持つ香り、複雑さ。魅力的なロザート。
<b>Faro DOC</b> ファーロ <<新ヴィンテージ>>	2016	赤	750ml	¥4,800	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30～55年。収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で40日間、ゆっくりと醗酵が進む。圧搾後、そのまま12か月大樽にて熟成。セメントタンクに移し12か月、ボトル詰め後4年以上。熟成期間を経たことも相まって素晴らしい状態です。

## San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオードリアーニ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Austri Langhe DOC Rosso</b> アウストリ <<新ヴィンテージ>>	2014	赤	750ml 1500ml	¥4,800 ¥11,000	バルベーラ 85%、ネッピオーロ 15%、樹齢40年。サンフェレオーロの畑よりやや低い420mの畑。果皮とともに4週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。圧搾後、大樽にて24か月、ボトル詰め後60か月熟成。サン フェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。ドルチェットにはできなかった、10月中旬以降の遅い収穫によって生まれた尊大な香り奥行き、これまでのアウストリで間違いないトップと呼べる素晴らしい味わい。
<b>La Lupa</b> ラ ルーパ	2021	ロゼ	750ml	¥3,900	ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%。ドルチェットは収穫後、直接圧搾し果汁のみの状態で醗酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約2週間醗酵したものをアッサンプラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。
<b>Valdiba Dogliani Superiore</b> <b>DOCG</b> ヴァルディバ	2020	赤	750ml	¥3,500	ドルチェット、樹齢30～40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずドルチェットの素颜ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味ドリアーニらしいドルチェット。
<b>Vigne Dolci Dogliani DOCG</b> ヴィーニェ ドルチ	2020	赤	750ml	¥3,900	ドルチェット、樹齢3～40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。

<b>San Fereolo</b> Dogliani Superiore DOCG サン フェレオーロ	<b>2015</b>	赤	750ml 1500ml	¥4,800 ¥11,000	ドルチェット、樹齢50~70年。選ばれていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醸酵。压榨後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。
<b>Il Provinciale</b> Langhe DOC Rosso イル プロヴァンチアーレ	<b>2016</b>	赤	750ml	¥4,400	ネッピオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 3 週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醸酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバローロへのオマージュともいえるワイン

**Cascina Fornace** カッシーナ フォルナーチェ ピエモンテークネオーストステファノ ロエーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Roero Valdovato DOCG</b> ロエーロ"ヴァルドヴァート" 《新ヴィンテージ》	<b>2014</b>	赤	750ml	¥3,800	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醸酵。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の高さ、冷涼な 2014 らしい繊細さ、複雑さ。長い熟成期間を取ったことで、理想的な状態にたどり着きました。
<b>Nebbiolo "Viscà"</b> ネッピオーロ "ヴィスカ"	<b>2020</b>	赤	1000ml	¥3,300	ネッピオーロ、樹齢 25 年。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醸酵を促す。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。

**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