

Listino dei Vini Selezionati イタリアワインリスト

Ver.2023.2a

I Produttori 造り手

Piemonte

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

Lombardia

- 6.Divella Gussago/Gussago.Brescia
- 7.Verdieri Corte Pagliare/Comessaggio.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.Borogna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Borogna

Toscana

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

Marche

- 20.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

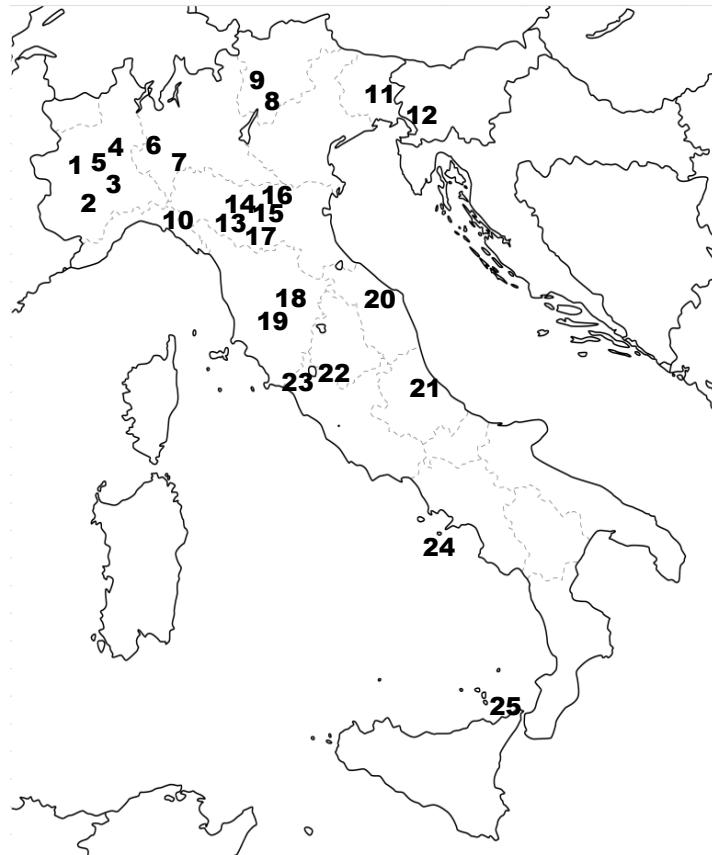
- 22.Corva Gialla/Lubriano.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 24.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 25.Bonavita/Faro Superiore.Messina



èVino

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あげください。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

▲…極少(50本以下か、早期完売)

○…やや少(250本以下か、2ヶ月以内)

✗…完売

△…少(100本以下か、1ヶ月以内)

■…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-サントステーフアノエロ

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、崩れやすさもネッビ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、粘土質土壤。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、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、農薬や肥料を使用しない農業、ビ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ボテンシャルを秘めたアルネイズとネッビ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コ。「古い呼び名はネッビオーロビアンコ、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。」といふ。

醸造は、ブドウの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醸酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りと骨格ある酒質。十分な厚みとオリーな質感、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。ネッビオーロは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、果皮と共に醸酵。熟成は500Lの木樽にて24ヶ月の熟成。ネッビ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さと繊細さ、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、ブドウの純粹さを直球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	X
FOR0405	アルネイズ“ペダフォルノ”2018	Arneis Pedaferno	アルネイズ 樹齢60年~、果皮とともに10日間	白	¥4,000	X
FOR0308	ネッビオーロ“ヴィスカ”20 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッビオーロ	赤	¥3,300	X 完売
FOR0104	ロエーロ“ヴァルドヴァード”2014 DOCG	Roero Valdovato	ネッビオーロ	赤	¥3,800	▲ 新VT
FOR0601	ロエーロリゼルヴア“メティグ”2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッビオーロ 樹齢35~40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	▲ 12本
FOR0503	ロエーロリゼルヴア“スレイヤ”2016 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッビオーロ 樹齢65~70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥5,500	▲ 6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た造り手は、サン フェレオーロを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を越える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしい土を持っています。これが「ネッビオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また這是、モンフルテ ダルバにも近く、部分的にモンフ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。ビ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、飼や疏糞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年を越えるものばかり。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(セレクションマッサラーによるもの)が多く残る。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、樹上にて果実はしほみ、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、錆々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、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年の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つドルチェット。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。同様にバルベーラ、ネッビ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人一人。



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 ルーハ ロザート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 ティヴィアランケ 2019	Coste di Rivalo	リースリング80%、トラミネール アロマティコ10%	白	¥4,800	▲ 12本
SAN0107	ヴァルティバ 2020 ドリアーニ-ヘリオーレDOCG	Doglani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	○
SAN0505	ヴィーニエ 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	○
SAN0409	アウストリ 2014 ランケDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッビオーロ	赤	¥4,800	○ 新VT
SAN0306	イル ブロヴィンチャーレ 2016 ランケDOC	Il Provinciale	ネッビオーロ	赤	¥4,400	▲
SAN0606	ミレーチンケエントヴァンタレ2011 ランケDOC	1593	ドルチェット、樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,600	X

3 Cascina Lieto カッシーナリエート

ピエモンテ州クネオ-カステイリオーネ ティニッラ

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クートの可能性

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懇親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。目に見えるものだけではなく、強い想いや搖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。

カステイリオーネ ティニッラは、DOCGでいう「Moscato d'Asti モスクート 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クート、コルテーゼが残る希少な畑。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、ダミアンの影響がとても強いことを認識します。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。比較的の収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスクート、樹上にて完熟を待てから収穫。周囲のモスクート生産者より、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るでしょう。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醸酵を行います。圧搾後、そのまま24ヶ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6ヶ月以上の熟成期間を取ってからリリース。醸造途中の「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、瓶の中でディティール(細部)が造られるという考え方。収穫まで十分成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間費やすことを怠らない成熟したワイン觀とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら(ダ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とね。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、心からの愉悦みと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからが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	モスクートリエート19	Liero	モスクート、樹齢30~50年の畑	白	¥4,800	X
LIE0501	ビアンコ センサツイオーネ19	Sensazione	モスクート60%、コルテーゼ40%	白	¥4,800	X

4 Saccoletto Daniele サッコレット

ピエモンテ州アレッサンドリア・サンジョルジョ モンフェッラート VdT

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ることなく、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、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く湿度が上がりにくい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをボーリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きる意味から紐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方を持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟しきっ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、モンフェッ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。

「グリニヨリーノは短期間の醸しかけ行わざ白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリニヨリーノの『タンニンの質の違い』を理解していないだけ。自分のグリニヨリーノは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニヨリーノに感じる香りや雰囲気は全く失っていないだろ?」。固定観念に捕らわれない彼のグリニヨリーノには、他の生産者には感じえない深みを持つつも、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、ヴィンテージによっては年以上の期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベーラやグリニヨリーノ、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままに、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たながら、あくまでも「モンフェッ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つた造り手です。



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	バルベーラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	赤	¥2,200	X	
ACC0106	グリニヨリーノ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	赤	¥2,500	○	
ACC0206	フレイザ "フィオリダリゾーヴ" 18	Feisa Fiordaliso	赤	¥2,500	▲ 36本	
ACC0502	バルベーラ "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベーラ、高糖度のブドウ、瓶内で醸酵を終える	赤	¥2,800	X 完売
ACC0301	バルベーラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベーラ、アスティのバルベーラ	赤	¥3,000	○
ACC0603	ネッビオーロ "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッビオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	▲
ACC0704	バルベーラ アウルム 11	Barbera Aurum	バルベーラ	赤	¥3,900	▲

5 La Cascinetta ラ カッシネットタ

ピエモンテ州アスティーヴィアリージ
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

DOCG

アスティの北東に位置するカスターイーレ・モンフェッラートの町。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ましたが、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、希少なエリアであります。当主であるジャンカルロ・ボルトリーニは、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年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畠を手に入れました。2009年にルケ、バルベーラ、グリニヨリーノを植樹、2013年より徐々にワイン化を開始。農業やワイン化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、畠では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畠で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独自をベースに一切のコントロール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話すジャンカルロ。カッシネットタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、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、それを補って余裕ある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試していただきたい造り手です!



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
CAS0001	ルケティカステニヨーレモンフェッラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ	赤	¥4,200	△	
CAS0002	ルケティカステニヨーレモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ	赤	¥4,200	○	
CAS0101	ルケティカステニヨーレモンフェッラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	▲ 48本	

6 Divella Gussago ディヴェッラ

ロンバルディア州フレーシャーヴィッサーゴ
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

VSQ

2012年よりスタートした、若き造り手アレッサンドロ・ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畠を購入。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ロ。グッサーゴとチエーラ・ティカの中間に位置する標高350mの畠。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つ素晴らしい土地。畠には樹齢20~30年のシャルドネ、ビノ・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転したことは無く、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の畠からたった6000本とい少なすぎる生産量。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ーサージュを一切行わず、SO2についても一切加える事がないという徹底したことだわり。もしも、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言つたほうが正しいかもしれません。

最高のワインを追求する、誰よりも最短距離を駆け抜けたアレッサンドロの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、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、若くも大なる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 セロ (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 セロ (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 セロ (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 セロ (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 ノワール ドサッジョ セロ (17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノ・ネーロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼドセニエドサッジョ セロ (16)	Rose de Saignee ピノ・ネーロ100%一晩の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×	

7 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディア州マントヴァ・コンメッサジヨ
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

DOC Lambrusco Mantovano

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ボーウ川の北岸位置する町コムッサジヨ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと共に、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在でこそ、アウグラー・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、醸酵が途中で止まつ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・ヴィニヨリーノは夫のルイージとともにこの土地、コレッタ・バッソアーレ・ヴェルディエリを引き継ぎました。農業にかかる以前から、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。貴重な価値観のもと栽培を手掛けており、畠で使用するのは銅と硫黄。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に関しては一切加える事がないという徹底したことだわり。

もしも、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言つたほうが正しいかもしれません。

最高のワインを追求する、誰よりも最短距離を駆け抜けたアレッサンドロの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、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、若くも大なる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
VER0009	ロザト ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crudi 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/2019	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,000	×	
VER0205	クエルクス サッピオネタ 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 フリッツアンテ14	Ancellotta 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
緘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。畠は大小10か所以上に点在し、マルツエミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズイオーラ、ビノビアンコ、シャルドネ等を栽培。畠の土壌は、この地域全般に言える砂質・粘土質土壤が中心。また標高750mにあるBarassaの畠(シャルドネ)やゾンターラ、ビノビアンコの畠は、細かく碎かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラリィに富んでいる。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。

ワインそれぞれにニヨソフを持ち、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ーネソス、果皮が薄く、個性がないと言われるマルツエミーノを、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ボイエーマ。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つエゼジエジ。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。強い砂質の畠にて無肥料、不耕起栽培の可能性をもつかベルネフラン、彼なりの最大限の挑戦(ソレラによる醸酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドーロンはマルツエミーノの持つ繊細な甘味、露風気を表現。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	アニーズ 2018	Anisos	ノズイオーラ50%、ビノビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	○
ROS0109	リフレッソ ローズイ 2020	Riflesso Rosi	マルツエミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,000	×
ROS0208	ホイエマ 2018	Poema	マルツエミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	○
ROS0307	エゼジエジ 2015	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	×
ROS0505	エゼジエジ "リントロ" 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	ドーロン 2015 (375ml)	Doron	マルツエミーノ ジェンティーレ100% 3ヶ月の陰干し	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ニヤ
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次醸酵シードル

Sidro

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畠(リンゴ畠)。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、酸が強く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つ収穫へと取り組む。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)を維持することで、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醸酵のシードルを作りだす。オリとともに保管することで、原酒 자체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リント(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニットコ)の花を加えて一緒に醸醉させたものなど、、、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醸醉した爽快さ、そして全く練みのない香りと、心地よく繊細な味わい。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	スドロ アッラ メーラ21	Sidro alla Mela	リンゴのみで瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0107	スドロ アッラ コトニヤ21	Sidro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリント)20%瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0207	スドロ アル サンブー21	Sidro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0307	スドロ アッロ ゼンゼロ21	Sidro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0504	スドロ ロザート21	Sidro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醸酵、完全無添加	ロゼシードル	¥2,500	×
EGG0702	スドロ アッラ メンタ21	Sidro alla Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0801	スドロ アル ベーレンチ-/21	Sidro al Peperoncino	リンゴ、ハラペニョ、瓶内再醸酵、完全無添加	シードル	¥2,500	×
EGG0603	スドロ アッラメーラ バッリカト21	Sidro Barricato	リンゴのみでバッリック醸酵、瓶内再醸酵、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]

チンクエ テッレの偉大なる造り手はどまることなく、さらなる表現を追求し続ける

リゲーリア州ラ スペツィアリオマッジョーレ

VdT

チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロソン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碎いて石垣を築き、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壤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。ただで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 テッレの畠。ワインを造るだけでも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、ブドウの自然バランスを尊重したブドウ栽培を重視。さらには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ましたにも関わらず、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、名前や肩書き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の畠と別に、「Primaterraプリマテッラ」として新たに2haの畠とカンティ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に逆らい、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まれるヴァルテル 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もつたワインです。チンクエテッレという枠を超えて、考え方抜かれた土地の表現。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、、リゲーリアを代表する「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	ロサート 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	カラツツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0204	アルモジエ(17)	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼビアンコ	白	¥7,300	▲ 36本
WBP0802	ヴィーノ 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	▲
WBP0603	ビアンコ サラデーロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルバローラ	白	¥7,500	○
WBP0801	ヴィニャ テッレ ピエトロ ネーレ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	トヌス17	Tonus	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	▲ 12本
WBP0501	トヌス15	Tonus	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	グラナッチャ(グレナッシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロッポ ディロセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×

11 Damijan Podversic ダミアン

常に進み続けることが当然！と言わんばかりの搖るがない強い意志と、積み重ねてきた経験

フリュリ=ヴェネツィアジューリア州リツィア-ゴリツィア

IGT Venezia Giulia

樹上の成熟を追求し、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ヨコスコ グラヴァ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はなく、より内面的な部分の方が自分にとって大きかった」話を。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。畑では年に必要な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葉と摘房、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、ボトリティス(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてボトリティ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を越える醸酵。大樽にて36ヶ月、瓶詰め後12ヶ月の熟成。モンテカルヴァー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、ここにボトリティ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	カブリヤ 2017	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,000	▲ 48本
DAM0109	マルヴァジーア 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	Prelit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥6,000	△
DAM0203	カブリヤ セレツィオーネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリースされた特別なりボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリース	白	¥30,000	×

12 Skerlj スケルリ

フリュリ=ヴェネツィアジューリア州トリエステ-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。畑は代々引き継ぎ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。地中にある分厚い石灰岩層を削岩機で碎き、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。基本的に畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、細かい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。野生酵母による醸酵。圧搾後約24ヶ月、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、それでいて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。土地由來の重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。マティスケルリ、「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、畑の若さをものもしない、マティスケルリの柔軟かつ、感覚的な栽培・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	マルヴァジーア 2019	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,300	× 完売
SKE0207	テッラーノ 2017	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,400	×
SKE0301	ヴィトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醸酵・熟成	白	¥7,000	×

13 Il Farneto イル フアルネート

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
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！

IGT Emilia

当主であるマルコ ベルトーニは、幼い頃から見え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、ビ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エーノやスベルゴラは、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よりも、当たり前にあった風景や、伝統を残していくといいたんだ。」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る、反対を言えばそんな当たり前のことではない。そこで、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、小さ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を使用するのみ。フリッタントンは、醸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、瓶内二次醸酵を行う。その後スピガトゥーラ(オリ抜き)せずにリース。マルツエーノは屋外にある大型のセメントタンクで醸酵、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エーノは、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奔放感。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
LF0109	フリサンピアンコ2021	Frizant Bianco	スペルゴラ100%	白微泡	¥2,400	○
LF1003	フリサンロサート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	○
LF604	フリサンロッソ20	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスバロッサ、マエストリ主体、トレッピアーノ他	赤微泡	¥2,100	○
LF1401	ジャンドン ロサート2021	Giandon Rosato	ランブルスコ グラスバロッサ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,200	○
LF0804	ジャンドン ロッソ2021	Giandon Rosso	マルツエーノ主体、マルボ ジエンティーレ、他	赤	¥1,800	○
LF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツエーノ	赤	¥2,100	○
LF0406	ブルット ナトゥーレ20	Brut Nature	ソーヴィニヨンブラン80%、シャルドネ20% 瓶内二次醸酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,000	×
LF0706	マリオブロモーナ20	Mary of Modena	ソーヴィニヨンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ	¥3,500	×
LF0009	スペルグレ 2021	Spergle	スペルゴラ	白	¥2,700	×
LF1103	ジャンドン ピアンコ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	×
LF0501	アゼ"コンティメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	バルサミコ	¥1,800	×
LF1301	ガビアン	Gabian	白のヴィナッチャと水、レモンで再醸酵 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-サッソオーロ
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 フアルネート

VdT

イル フア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、そして瓶内再醸酵の土地の味であるフリッタントンを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道にいり始めたイル フアルネート。しかし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。続けていくことが出来ない。だから手放すしかない、、。イル フア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畠、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貰い取る。そしてそのブドウから、イル フア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 フア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タウン(21)	New Player in Town	トレッピアーノ/モデネーザ、瓶内再醸酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	○

15	Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ	エミリア=ロマニャ州モデナ=カステルヴェートロディモーダ 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	IGT Emilia																																																																							
ランブルスコ モデネーゼの生けた伝説、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き、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レッサンテ。畠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。ブドウについても畠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 グラスパロッサ、サラミー、ソルバーラ。他にも貴重な地品種が彼の畠には残っている。																																																																										
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。一般的な瓶内醸酵のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、醸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醸酵を行つという独自の手法。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つても過言ではありません。瓶内醸酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフレッサンテ。希少なスタイルワイン、タルビアナーツとサッソスクリー、モーダ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スクな醸造方法。そこには彼の「毎年リースするところが叶わなくていい、特別なものだからこそ最高のものだけを」、それで、いわばお酢になってしまったワイン達は、そのまま酢酸醸酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の潔さ。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。必要な事だけ行う、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つたワイン。素晴らしい造り手の一人です。																																																																										
 																																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>コード</th> <th>品名/VT/認証</th> <th>ブドウ品種、他</th> <th>タイプ</th> <th>小売価格</th> <th>在庫</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GRA0013</td> <td>リーハ・ティ・ソープラヴェント 21</td> <td>Ripa di Sopravento</td> <td>トレッピアーノ モンターノ、トレッピアーノ ティスバーニ</td> <td>白微泡</td> <td>¥3,500</td> <td>△</td> <td>新VT</td> </tr> <tr> <td>GRA0108</td> <td>スマリオツ (20/21)</td> <td>Smilzo</td> <td>ランブルスコ ソルバーラ</td> <td>ロゼ微泡</td> <td>¥3,500</td> <td>△</td> <td>新VT</td> </tr> <tr> <td>GRA0211</td> <td>ランブルスコ"フォンタナ ティホ"スキ"20</td> <td>Fontana dei Boschi</td> <td>ランブルスコ グラスパロッサ、他</td> <td>赤微泡</td> <td>¥3,500</td> <td>○</td> <td>新VT</td> </tr> <tr> <td>GRA0502</td> <td>ブルットスプリングスティン 16</td> <td>Brutsprinttin</td> <td>トレッピアーノ モンターノ</td> <td>白泡</td> <td>¥4,600</td> <td>×</td> <td>予約完売</td> </tr> <tr> <td>GRA0308</td> <td>タルビアナーツ(17-3)</td> <td>Tarbianazz</td> <td>トレッピアーノ モンターノ 果皮を沈めず2か月以上</td> <td>白</td> <td>¥4,900</td> <td>×</td> <td>予約完売</td> </tr> <tr> <td>GRA0407</td> <td>サッソスクリー17</td> <td>Sassoscuoro</td> <td>マルボ、ジェンティーレ、他6種類の地ブドウ</td> <td>赤</td> <td>¥3,700</td> <td>△</td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRA1001</td> <td>アチエト タルビアナケル (375ml)</td> <td>Aceto Tarbianagher</td> <td>タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー</td> <td>ヴィネガ-</td> <td>¥1,800</td> <td>×</td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRA1002</td> <td>アチエト サクサケル (375ml)</td> <td>Aceto Saxagher</td> <td>サッソスクリーで造った赤ワインヴィネガー</td> <td>ヴィネガ-</td> <td>¥1,800</td> <td>○</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				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	GRA0013	リーハ・ティ・ソープラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンターノ、トレッピアーノ ティスバーニ	白微泡	¥3,500	△	新VT	GRA0108	スマリオツ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	△	新VT	GRA0211	ランブルスコ"フォンタナ ティホ"スキ"20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,500	○	新VT	GRA0502	ブルットスプリングスティン 16	Brutsprinttin	トレッピアーノ モンターノ	白泡	¥4,600	×	予約完売	GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianazz	トレッピアーノ モンターノ 果皮を沈めず2か月以上	白	¥4,900	×	予約完売	GRA0407	サッソスクリー17	Sassoscuoro	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 タルビアナケル (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 サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクリーで造った赤ワインヴィネガー	ヴィネガ-	¥1,800	○	
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																																																																				
GRA0013	リーハ・ティ・ソープラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンターノ、トレッピアーノ ティスバーニ	白微泡	¥3,500	△	新VT																																																																			
GRA0108	スマリオツ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	△	新VT																																																																			
GRA0211	ランブルスコ"フォンタナ ティホ"スキ"20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,500	○	新VT																																																																			
GRA0502	ブルットスプリングスティン 16	Brutsprinttin	トレッピアーノ モンターノ	白泡	¥4,600	×	予約完売																																																																			
GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianazz	トレッピアーノ モンターノ 果皮を沈めず2か月以上	白	¥4,900	×	予約完売																																																																			
GRA0407	サッソスクリー17	Sassoscuoro	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 タルビアナケル (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 サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクリー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 レスター二	エミリア=ロマニャ州ボローニャ=ヴァルサモジヤ 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 モデネーゼの未来を担う新しい才能	IGT Emilia																																																																							
モーダ近郊オルミジーネにあるブドウ畠。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畠であり、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 モデネーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、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畠。この畠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 レスター二。彼は当時イル ファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担当してきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル ファルネートで働き、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実も悪い、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、クローケ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 モデネ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ーダの土地個性に完全に適したブドウ。畠で使用するのは最小限の銅と硫黄物のみ。初年度は2.2haの畠より僅か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。イットリオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醸酵においても酵母添加を行わない、いわばレッピアーノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。「瓶内二次醸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ーバーウィンを守つていてくれる。確かにボトル詰めするときに吹いてしまったり、一部のワインを失ふことも考えられる。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。運ぶことができる。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 モデネーゼ、ペッルッスイ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、除梗せず自重にて出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醸酵。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。																																																																										
																																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>コード</th> <th>品名/VT/認証</th> <th>ブドウ品種、他</th> <th>タイプ</th> <th>小売価格</th> <th>在庫</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>KOI0402</td> <td>フレッサンテ"キメラ"(20)</td> <td>Frizzante Chimera</td> <td>ピニヨレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし</td> <td>白微泡</td> <td>¥3,000</td> <td>▲</td> <td></td> </tr> <tr> <td>KOI0302</td> <td>ランブルスコ"ランブルスクリン"(20)</td> <td>Lambrusco Lambroosklyn</td> <td>ランブルスコ グラスパロッサ主体</td> <td>赤微泡</td> <td>¥2,700</td> <td>▲</td> <td>48本</td> </tr> <tr> <td>KOI0002</td> <td>スプマンテ"イットリオーネ"(19)</td> <td>Spumante "illusione"</td> <td>トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長</td> <td>白泡</td> <td>¥3,300</td> <td>▲</td> <td>72本</td> </tr> <tr> <td>KOI0201</td> <td>スプマンテ ロセ"ヴィズィオ"(19)</td> <td>Spumante Rose "Visio"</td> <td>ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長</td> <td>ロゼ泡</td> <td>¥3,500</td> <td>△</td> <td></td> </tr> <tr> <td>KOI0501</td> <td>ビアンコ "ケト"(20)</td> <td>Bianco "Cheto"</td> <td>ピニヨレット、モントゥーニ</td> <td>白</td> <td>¥2,900</td> <td>×</td> <td></td> </tr> <tr> <td>KOI0601</td> <td>ビアンコ"オルスウ"(20)</td> <td>Bianco "Orsu"</td> <td>モスカート50%トレッピアーノモデネーゼ50%</td> <td>白</td> <td>¥4,500</td> <td>×</td> <td></td> </tr> <tr> <td>KOI0101</td> <td>ビアンコ"ヴィーニャエッレ"(18)</td> <td>Bianco "Vigna R"</td> <td>トレッピアーノ モデネーゼ</td> <td>白</td> <td>¥4,000</td> <td>×</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				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	フレッサンテ"キメラ"(20)	Frizzante Chimera	ピニヨレット主体 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 Lambroosklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,700	▲	48本	KOI0002	スプマンテ"イットリオーネ"(19)	Spumante "illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300	▲	72本	KOI0201	スプマンテ ロセ"ヴィズィオ"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	△		KOI0501	ビアンコ "ケト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニヨレット、モントゥーニ	白	¥2,900	×		KOI0601	ビアンコ"オルスウ"(20)	Bianco "Orsu"	モスカート50%トレッピアーノモデネーゼ50%	白	¥4,500	×		KOI0101	ビアンコ"ヴィーニャエッレ"(18)	Bianco "Vigna R"	トレッピアーノ モデネーゼ	白	¥4,000	×									
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	フレッサンテ"キメラ"(20)	Frizzante Chimera	ピニヨレット主体 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 Lambroosklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,700	▲	48本																																																																			
KOI0002	スプマンテ"イットリオーネ"(19)	Spumante "illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300	▲	72本																																																																			
KOI0201	スプマンテ ロセ"ヴィズィオ"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	△																																																																				
KOI0501	ビアンコ "ケト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニヨレット、モントゥーニ	白	¥2,900	×																																																																				
KOI0601	ビアンコ"オルスウ"(20)	Bianco "Orsu"	モスカート50%トレッピアーノモデネーゼ50%	白	¥4,500	×																																																																				
KOI0101	ビアンコ"ヴィーニャエッレ"(18)	Bianco "Vigna R"	トレッピアーノ モデネーゼ	白	¥4,000	×																																																																				
17	Erioli エリオーリ	エミリア=ロマニャ州ボローニャ=ヴァルサモジヤ 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、唯一無二のピニヨレット	IGT Emilia																																																																							
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。畠はサモジヤ川の右岸、豊かな堆積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌である。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、近年ビオダイ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ヨレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなくなってしま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、その話をジョルジョ。「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、ピニヨ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獲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、収穫時期を運営する。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、ボンブ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方を持っている。中でもピニヨレットは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ースする。ピニヨレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、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、その畠、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費して生み出される最高のピニヨレット。素晴らしい造り手の一人です。																																																																										
																																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>コード</th> <th>品名/VT/認証</th> <th>ブドウ品種、他</th> <th>タイプ</th> <th>小売価格</th> <th>在庫</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ERI0402</td> <td>スプマンテ "サレーブラ"2013 LOT2</td> <td>Spumante Sarebra</td> <td>アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ</td> <td>白泡</td> <td>¥4,500</td> <td>×</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ERI0003</td> <td>アリオンサ"マルヴェッザ"2019</td> <td>Alionza "Malvezza"</td> <td>アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ</td> <td>白</td> <td>¥3,300</td> <td>△</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ERI0103</td> <td>グレケット ジエンティーレ"パティアヌム"2013</td> <td>Grechetto Gentile</td> <td>ピニヨレット 6年以上の熟成 別ロット</td> <td>白</td> <td>¥3,900</td> <td>○</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ERI0201</td> <td>ロッソ エミリア"サモディア"2015</td> <td>Rosso Emilia "Samodia"</td> <td>カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー</td> <td>赤</td> <td>¥3,800</td> <td>×</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ERI0302</td> <td>ネグレット"マイオルス"2018</td> <td>Negretto "Maiolus"</td> <td>ネグレット</td> <td>赤</td> <td>¥4,200</td> <td>○</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				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	ERI0402	スプマンテ "サレーブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ	白泡	¥4,500	×		ERI0003	アリオンサ"マルヴェッザ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ	白	¥3,300	△		ERI0103	グレケット ジエンティーレ"パティアヌム"2013	Grechetto Gentile	ピニヨレット 6年以上の熟成 別ロット	白	¥3,900	○		ERI0201	ロッソ エミリア"サモディア"2015	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥3,800	×		ERI0302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット	赤	¥4,200	○																									
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																																																																				
ERI0402	スプマンテ "サレーブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ	白泡	¥4,500	×																																																																				
ERI0003	アリオンサ"マルヴェッザ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノド・サージュ	白	¥3,300	△																																																																				
ERI0103	グレケット ジエンティーレ"パティアヌム"2013	Grechetto Gentile	ピニヨレット 6年以上の熟成 別ロット	白	¥3,900	○																																																																				
ERI0201	ロッソ エミリア"サモディア"2015	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥3,800	×																																																																				
ERI0302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット	赤	¥4,200	○																																																																				

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(Contadino)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(I 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。そして何よりも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、またビオディナミ式の調剤も一部使用している。醸造に関しても妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除根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根せず、果皮もそのままの状態で20日以上のマセレーション。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、醸酵をサポートする。アムネジアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のリッピアーノ、マルヴァージアを半分除根せず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。コケを出すために少し混ぜられるカベルネ、スワゾーの造りを踏襲したイル チオット。キンティイは、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、そして出来上がるワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持てる味わい。キンティイという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキンティイの味わいをこれか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	ヘンスイエロ トスカーナロッソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	X
LUI0904	ヘンスイエロ 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	▲ 21PC
LUI0107	イル チオットロ2020	Il Ciotollo	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	X
LUI0208	キンティイ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	X
LUI0405	イ シュ-! 2015 IGT	I Giuno!	サンジョヴェーゼ主体 DOCの官能検査に落ちたロット	赤	¥2,600	X
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	X
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥2,700	X
LUI5002	EXV オリ-ウオイル2021 (500ml)	EXV Olio	ペンドリー、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥2,900	X
LUI5012	EXV オリ-ウオイル2021 (1000ml)	EXV Olio	ペンドリー、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥5,000	▲ 36本
LUI0009	アムネジア 2020	Amnesia	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥2,500	X
LUI1002	ミス ダンナータ 2018	Miss Dannaata	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥3,800	X
LUI0608	オンブラティローザ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	X

19 Fanetti ファネットィ

「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ーナ

DOCG Vino Nobile di Montepulciano

1921年、当主アダモ ファネットィによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulciano」ヴィノ・ノービーレ 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ブルニヨーロ・ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖といふ以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えることなく今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、農薬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、さらには徹底した手法を守っている。6000Lを越える大型のセメントタンクにて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。熟成はモンテブ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ーナにて。昔から使い続いている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠久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ースされる彼女のノービレは、今のDOCGではすべてゼルバージャ記録となってしまう。、。

そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテブルチアーノの町で昔から愛されているスフード(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、野生酵母のみで醸酵を終えたピアンコ、ロッソはノー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おり、なんとも味わい深く、どこか懐かしささえ感じる味わい。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。何かを突き詰めるこ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ーナ。



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 サンタニエーゼ	Bianco S'Agnone	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥2,000	○ 再入荷
FAN0601	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ、他	白	¥2,500	○
FAN0108	ロッソ ファネットィ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥1,800	○ 再入荷
FAN0303	ロッソ ティ モンテブルチアーノ 2004	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤	¥2,500	X
FAN0209	ヴィーノ ピレティ モンテブルチアーノ 2016	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニヨーロ ジエンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥3,500	▲
FAN0203	ヴィーノ ピレティ モンテブルチアーノ 2009	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニヨーロ ジエンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥4,900	× 完売
FAN0701	サン”ハッシ”(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴィンサンツ	赤	¥8,500	○
FAN0502	サン ジュゼッペ” VN ティ モンテブルチアーノ R1993	San Giuseppe	ブルニヨーロ ジエンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥9,200	X
FAN0501	サン ジュゼッペ” VN ティ モンテブルチアーノ R1990	San Giuseppe	ブルニヨーロ ジエンティーレ主体、カナイオーロ	赤	¥11,500	X

20 Apiaia アピウア

知名度だけではない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 カステッリ イエージー」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 カスティニヤーニは、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、ケブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、ケブラモンターナのボテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチヤーノ(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っています。醸造についてはフランスで育った経験、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。「長い時間をかけた醸酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いている。同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醸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はない。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、迷わずワイン作りを行ふロベルト。小さなカンティーナには、ガレージを間借りしたものの。そこからで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いボテンシャルを備え、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、まだあまり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	ビスター ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	○
API0201	ラ ムウェイズ レフュタシヨン 2019 L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	X
API0101	ラ ムウェイズ レフュタシヨン 2019 L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥4,800	X

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルツツオ州 テラモージュリアーノーヴァ

VdT

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノ作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 ガッリーナー。大学卒業後、アメリカで20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と感じる。当主のロベルト カスティニヤーニは、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、ケブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、ケブラモンターナのボテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチヤーノ(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っています。醸造についてはフランスで育った経験、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。「長い時間をかけた醸酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いている。同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醸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はない。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、迷わずワイン作りを行ふロベルト。小さなカンティーナには、ガレージを間借りしたものの。そこからで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いボテンシャルを備え、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、まだあまり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
COL0007	ピアンコ20	Bianco	トレッビアーノ70%、バッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,000	X
COL0109	メノロッソ 20	Meno Rosso	モンテブルチアーノ	ロゼ	¥3,000	X
COL0307	ロッソ19	Rosso	モンテブルチアーノ	赤	¥3,500	X
COL0403	ロッソイッスイモ 15	Rossissimo	モンテブルチアーノ	赤	¥4,000	X

22 Corva Goialla コルヴァ ジャッラ

ラツィオ州 ヴィテルボーリアーノ

VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畠より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のペアリーチェ アルヴィアーノは1997年、ルビアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いていた、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。他にもニワトリ、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、古くはブドウ畠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。隣町グーラードリの造り手レ コステ、ジャンマルコ アントヌーツ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す。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粹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つワインに心酔したペアリーチェ。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探めていた彼女、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、SO2も完全に無添加で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ーノを先に収穫し果皮と共に醸酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古パリックにて醸酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粹でながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畠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チレーラ。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つワイン。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 コステの軽やかさとは違う、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	
ORV0007	ピアンコ21	Bianco	トレッビアーノ/ストカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700	×	予約完売
ORV0702	アンバ-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	△	予約完売
ORV0603	ロサ-ト21	Rosato	モンテブルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	○	新VT
ORV106	ロッセッタ21	Rosetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	○	新VT
ORV0403	ロッソ17	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	×	予約完売
ORV0306	チリエジョーロ"チエレーザ"20	Cigliegiolo Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	△	
ORV0501	ボッジョバステ-ネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲	24本
ORV0501	ボッジョバステ-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 ヴィテルボーリアードリ

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、彼ほど合理的かつ感性的な造り手に出会ったことはあつただろうか。ヴァレンティーニやシユレール、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。フランスのヴァンチュール生産者の元で働きながら学び、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グーラードリのブドウ畠より栽培、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」、奔放なようですが非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カントリーに向かっている。驚くほど多種類のワインもすべてがシンプル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。

カルデラ型の湖ラーゴ ディ ボルセーナの畔。周辺の土壤は火山礫、凝灰岩、顆粒状の石が積み重なり形成されている。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、祖父の畠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、少しずつ土地を買いつし、現在は合計8ha。畠では農薬はもちろん、堆肥なども使わない農法を。畠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、より多様性のある畠、自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畠は樹植から仕立て、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することを考えた畠。まだ15年に満たない樹齢であつても、高樹齢の畠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ん大切だが、健全に年を重ねてきたかも大切。樹すべてを把握し、樹勢から結実、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畠でも始まっている。

レコステのフィロソフィともいえる、醸造からボトルリングに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれた畠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に、ベース的なワインを除き、Cruに造られている。ボンサ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、多様な中にもはつ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、挑戦を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	ピアンケト21	Bianchietto	プロカーニコ主体、マルヴァジアーダイカンディア、モスクート	白	¥3,900	×
LEC3203	リバッソロ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020年のリロッソロサートに21のリロッソロッソの果皮を漫漬	赤	¥3,400	▲
LEC1707	モスカト"ドゥエ エンメ"19	Moscato Due M	モスカート、樹齡10～15年。ビエ ディ フランコ(自根)の畠	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%、マルヴァジアーダイカンディア、自根の畠、フランジュースのみ	白	¥8,800	▲ 24本
LEC2305	ハイ-/15	Paino	プロカーニコ 樹齡60年以上の区画、果皮とともに醸酵	白	¥12,000	▲ 6本
LEC1107	ロッソ クリュ "レコステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畠	赤	¥9,200	△
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	アレアーティコ、レ コステの畠よりアレアヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	▲
LEC0110	リトロッソ 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、コリーニ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,500	× 完売
LEC4002	ロッソ テ ゴッチャ 20	Rosso de Coccio	グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成	赤	¥5,900	○
LEC1004	ウナタントゥムリゼルヴア ポッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 還摘み&酸化熟成 滷酒なし	赤甘	¥14,000	▲
LEC9010	EXVオリーブオイル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	▲ 48本
LEC9023	EXVオリーブオイル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オリーブオイル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	リトロッソ ピアンコ21 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジアーダイカンディア、他	白	¥3,600	×
LEC0206	リトロッソ ロサ-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	ピッズイカンテ ピアンコ19	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッポ主体、プロカーニコ 瓶内再醸酵	白微泡	¥3,900	×
LEC2104	ピッズイカンテ ロサ-ト19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醸酵	ロゼ微泡	¥3,900	×
LEC2204	ピッズイカンテ 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 瓶内再醸酵	赤微泡	¥3,900	×
LEC0309	ル プリム-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"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"コッチャ20	Bianco de Coccio	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成	白	¥6,200	×
LEC0609	ピアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアーダイカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥4,600	×
LEC0808	ロサ-ト20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800	×
LEC1804	サンジョヴェーゼ"カルボ"18	Carbo'	サンジョヴェーゼ、除梗せすカーボニッカマセレーション	赤	¥5,500	×
LEC1406	ロッソ エッレ16	Rosso R	グレケットロッソ、高樹齢の畠。果皮と4週間の醸酵	赤	¥6,500	×
LEC1306	レヴィ-ニエ ピウ"ヴェッキエ"11	Le Vigne Piu Vecchie	プロカーニコ 樹齡60年以上の区画 10年費やすてリース	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ンジュ	赤	¥2,900	×
LEC3403	ニニ エ ルル-19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤	¥4,500	×
LEC2703	リバッソロ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018年のリロッソロピアンコに19年のリロッソロピアンコの果皮を漫漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リバッソロ ロサ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018年のリロッソロピアンコに19年のリロッソロサートの果皮を漫漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC1502	ラップ'カテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醸酵が止まったロットを瓶内2次醸酵	白微泡	¥4,200	×
LEC2602	ホンビュ-ル11	Bomb'bulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醸酵	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、自根の畠が中心	赤	¥6,200	×
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジアーダイカンディア、高樹齢の畠	白	¥5,500	×
LEC9911	ファジョーリ ジヤッロ-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	ファジョーリ ジヤッロ-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	ファジョーリ デル プルガト-リオ(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	ファジョーリ デル プルガト-リオ(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	×

VdT

24 Baijola バイヨラ

カンパニーナ州 ナボリ-イスキア島

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

ナボ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エスコ イーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロゴ(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。「イスキアにいる100%の造り手は、農薬、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しかない。」と話すフランチエスコ。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に植樹した。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ビ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つて、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べき、そう考えたフランチエスコ。「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、醸酵・熟成を行うタンクに改造。完熟したブドウは、収穫直後にタンクの中へ緩やかに醸酵。圧搾するまで約1~2か月、醸酵が終わり果皮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。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醸酵槽に入れる、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、と言い切る。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エスコ、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 フォッリア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 ティアーノ	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

ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレッロマスカレーゼの魅力

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を認めたのは彼を含めわずか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ッロ マスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチエッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチエッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファーロの個性といつても過言ではない。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、緩やかに醸酵を行う。木樽に移し12か月、瓶詰め後6か月の熟成。ロゼートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醸酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロゼートの醸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ーロ、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
BON0009	ロザート2020	Rosato	ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチエッラ	ロゼ	¥3,300	◎ 新VT
BON0107	ファーロ2016	Faro	ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチエッラ	赤	¥4,800	○ 新VT