

《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。

3月の新入荷をご紹介します！長らく欠品しておりましたトスカーナ2つのワイナリー、ポデーレ ルイーザからは今年のリース&現地ストックの赤ワインが到着いたしました。ここ数年、ワインのクオリティが劇的に進化している Podere Luisa ポデーレ ルイーザ、現地に残っていた赤も時間がたち理想的な状態で再入荷いたしました。そして「古き良き」を地で行く、ヴィーノノービレの始祖 Fanettei ファネッティからは、先行して出荷しましたピアンコ&ロッソと別に、ロッソ ディ モンテプルチアーノ&ヴィーノ ノービレがそれぞれ再入荷。ノービレも戻って 2015、さらにロッソはまたもや 2004、一体いつになったら新しいヴィンテージにたどり着けるのでしょうか、汗。そして、ランブルスコ マントヴァーノという珍しい DOC を造るヴェルディエリからは、久しぶりにランブルスコ&サッピオネータ ロッソが入荷しました。そして僅かな入荷量ですが、自分たちのブドウで作ってもらったパルサミコのヴィネガーも入荷いたしました。

★少量入荷ワイン ご注文締切〜3/15(水) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

3/16(木) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱いは倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

出荷の混乱を避けるため、まとまったご注文より優先させていただきます。どうかご理解、ご協力お願いいたします。

Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカーナアレッツォーモンテヴァルキ

イタリアを代表するトスカーナのキャンティ、その本来の立ち位置である「食中酒」、「日常酒」を忘れない造り手、ポデーレ ルイーザ。近年のワインの成長を表すかのように、昨年エチケットも一新。新たなステージに到達したルイーザ。希少なピアンコ「アムネズィア」、2年目となる「ミス ダンナータ」など、新しいヴィンテージがそれぞれ入荷です。ジューノ 2016、カステルベルソ 2015 は現地に残っていたストック。十分に熟成期間を取ってすでに最高の状態で！しかし円安の影響が大きく、以前と同じ価格ではご用意ができません、、。申し訳ないです、、。

Amnesya2021 アムネズィア《新ヴィンテージ》

元 Macellaio(肉屋)という経歴をもつ当主のサウロが造る、サラーム トスカーナやプロシュート クレードのような味のしっかりした料理にも負けない、旨みのある白。2021 年は夏の猛暑と、収穫前の激しい寒暖差の影響で、非常に凝縮したヴィンテージとなっております。果実が完熟し、バランスが取れ梗まで完熟したブドウは除梗せず、果皮と共に2週間の醗酵。果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、そして全体をキュッと引き締めてくれるタンニン。塩を基調としたトスカーナの生ハムやサラームと均衡のとれる、味わいの強さとバランス感をもったトスカーナピアンコ。ただ、2021 年は収穫量が例年の3/4程度で、合わせて入荷量も少なくなりました。元から少ないので、本当に悲しいですが、その味わいには皆さん迷わず喜んでいただけたと思います。



★Miss Dannata2019 ミス ダンナータ 《新ヴィンテージ》

昨年に続き、アムネズィアより選別し造られるようになったもう一つの白、「Miss Dannata ミス ダンナータ」。以前からアムネズィアの可能性を模索していたサウロ。通常のアムネズィアは約12か月、セメントタンクや木樽で熟成していますが、さらに熟成期間を延ばすことで、もっとワインが成長する。アムネズィアの約3倍、36カ月木樽での熟成を取った特別なピアンコです。



非常に目を引く新しいエチケットですが、(笑)。これも娘のジュリアが描いた絵をベースにデザイン。良年(annata)であり、(試行錯誤)に苦しんだ(Dannato)という意味合い。香りの複雑さ、味わいの濃さ、奥行き、すべてにおいて数段上を行く味わい。醗酵の考え方、そして熟成期間の長さが、ワインにここまでの変化を与えることに驚かされます、汗。唯一残念な事は、生産量が極僅かしかない、という事でしょうか。

Ombra di Rosa2021 オンブラ ディ ローザ《新ヴィンテージ》

「日陰に咲くバラ」という意味合いでいつもは色調が濃く、果皮の要素を引き出したロザート。こちらも2021 年は素晴らしい凝縮したブドウという事もあり、高樹齢のカステルベルソの畑と、やや若い畑を合わせて醸造。例年通り、フレッシュ&フルーティとはかけ離れた、味わいの強い飲みごたえのあるロザートでしたが、昨年に続きフレッシュさを失ってならず、味わいが強く飲み心地の良い、キレイすぎる味わいになりました。ただただ造り手としての成長を感じずにはいられません！



良年として、「良い意味で」果実の強さ、フレッシュ感を持ち、現時点ですでに出来上がっている味わい。そして何より、食中酒としての顔もしっかりと持っています。食事の始まりには欠かせないロザート。ポデーレ ルイーザの進化を明確に感じる素晴らしい味わいです！

Il Ciottolo2020 イル チオットロ 《再入荷》

カンティーナの隣にある畑のサンジョヴェーゼとカベルネソーヴィニヨンから造られるテーブルワイン。畑の樹齢はまだ若く、キャンティなどほかのワインに比べると、奥行きや繊細さというより、果実味や飲みごたえのあるイル チオットロ。前回に続き2020 が再入荷。天候に恵まれたヴィンテージという事もあり、果実の凝縮と味わいの強さ、カベルネも加わっているので飲みごたえも十分にあります。まだ少し若さを感じるかと思いますが、かっちりとしたタンニンと心地よい酸は、旨味の強い肉料理や煮込みとの相性は抜群です！タンニンや酸は決してネガティブなものではなく、料理との組み合わせにおいて必要だと気づかせてくれる味わいです。



★Chianti Podere Luisa2019 キャンティ ポデーレ ルイーザ 《新ヴィンテージ》

父の代から造り続けてきたキャンティを、忠実に守り続けてきたサウロ。完熟を待ち収穫を行い、除梗せずに果皮と共に醗酵を行う。まさに1960年代のキャンティと変わらない手法。ただ、年を追うごとに上がるブドウのクオリティと、彼自身の成長によって、この数年でワインは劇的に進化してきました。除梗をしない伝統的な醸造方法を貫く代わりに彼が行ったのは、「未熟な果梗からネガティブな味わいや香りが出るのなら、果梗の完熟を待ってから収穫すればよい」という単純すぎるもの、汗。地域的にみても、カジュアルなワインが多い産地でありながら、彼らのサンジョヴェーゼの収穫はとび抜けて遅く、、。10月後半まで待つことも当然と語るサウロ。果実の完熟は当然、さらに果梗まで完熟するのを待ってから造られている、ポデーレ ルイーザのキャンティ。今まで以上に繊細さとバランス感を持った、もはや食中酒というには勿体ないキャンティになりました！

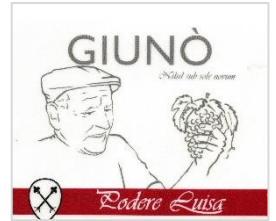


2018年はブドウの質、量的にも厳しく、ポトル詰めを行わなかったと話すサウロ。昨年2019のリリースとなりましたが、うちの引取りが遅れたことと、諸々のトラブルが重なった結果、...かなり少ない入荷数となってしまいました(スママセン!)。2019年は冷涼なヴィンテージという事もあり、酸と果実味のバランスが取れた、素晴らしい飲み心地。

入荷量が少ないことを、自分で呪いそう素晴らしい味わいです。ただ、昨年訪問時に次の2020を飲みましたが、2020は質も量も過去最高! まだ到着までは少し先となりますが、良い意味で期待を裏切る素晴らしいキャンティとなっております。

Giuno Chianti Riserva2016 ジューノ キャンティ リゼルヴァ <新ヴィンテージ>

キャンティを熟成している過程で1~2樽、よりポテンシャルの感じるものだけをさらに12か月熟成させたもの。特別な手法ではなく「リゼルヴァ」そのままの意味合いで造られているジューノ。ブドウのクオリティはもちろん欠かせませんが、熟成するための容器(樽)が、ワインにどれほど影響を与えるか、非常に重要な要素です。彼らの持つ樽の中で、最も良い熟成をするイタリア産の栗の木の大樽(1500L)。この中で36か月間熟成を遂げたワイン。エヴィーノとしても2015を販売するのにかなり長い時間を要してしまいました、汗。結果的にですが、約6年もの期間を経た今回のジューノ。味わい的には申し分のない素晴らしいクオリティとなっております。



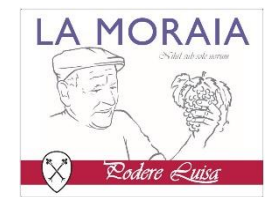
Castelperso 2015 カステルペルソ <再入荷>

彼らが持つ畑の中でも、最も古い樹齢70年を超えるサンジョヴェーゼの畑。この区画のブドウから、さらに選抜して造られる、キャンティとは違うサンジョヴェーゼの魅力を追ったワイン。樹齢が古いことで樹自体のバランス感が保たれており、そして結果するブドウの量は必然的に少なくなる。素晴らしい凝縮はもちろん、糖度と酸、ミネラルのバランスの取れた最高のサンジョヴェーゼ。「キャンティがよりストレートに果実、力強さ、骨格を伝えるものとしたら、カステルペルソは柔らかさ、香り、奥行きを強調したモノ」そう話すサウロ。今回1年戻りまして、2015が再入荷しました! キャンティに残っていた猛暑の2015、熟成が進み暑い年特有の妖艶で魅力的な香りあふれる、素晴らしいサンジョヴェーゼです。



La Moraia 2017 ラモライア <新ヴィンテージ>

そして、唯一造っているカベルネ ソーヴィニヨン100%の赤、ラモライア。今回2017が到着しております。この地域でカベルネ ソーヴィニヨンという、どうしてもマッチョでボリューム感のあるワインをイメージしてしまいます。しかし彼らの造り出すカベルネは、豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。彼らのワインの本質ともいえる「食中酒」として大切な、食べることを意識させてくれる稀有なカベルネだと思います。猛暑のヴィンテージでボリュームがありますが、酸もしっかりと残っているので野暮ったくなく、個味強いタンニンが壊れない味わい。まるでカベルネ フランのようなフレッシュさや繊細さを感じるワインとなりました。



Fanetti ファネッティ

トスカナーシエナ-モンテプルチアーノ

町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一族である造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他に存在しないのではないのでしょうか?

今回はそれぞれ再入荷なのですが、ヴィーノノービレは1年戻って2015、そして久しぶりの入荷となるロッソ ディ モンテプルチアーノ、ヴィンテージはまたもや2004、(汗)。もうすぐ20年前の収穫というワインが、まだ樽に残っていることに驚愕させられっぱなしです。しかしこうした造り方、保存方法が当時は当たり前であったことを思い出させてくれます。今までもこれからもファネッティは変わることなくワインを造り続けていきます(唯一の心配は気候変動かもしれませんが、...)。古き良きトスカナーノの伝統であるモンテプルチアーノのワインを、どうぞ皆さまよろしく願いたします。

Rosso di Montepulciano2004 ロッソ ディ モンテプルチアーノ <再入荷>

ヴィーノ ノービレの区画外で収穫したサンジョヴェーゼから醸造されるセカンドワイン。またもや2004が入荷しました! 「なぜこんな古いヴィンテージが残っているの! ?」と皆さん驚かれるのですが、このヴィンテージは現在販売していないワインでして、日本向けにポトル詰めしてもらったものです。ヴィーノノービレではないので、比較すると複雑さや奥行きは少し足りないかもしれません。しかし、これだけ長い期間熟成したこと、溢れるような熟成香と枯れていない生きた果実のバランス。テーブルワインとして料理に寄り添うには、これほどちょうど良いワインはないと思います。



今回為替レートの影響が大きく、価格を抑えることが出来ませんでした。しかしながら、こうした熟成したヴィンテージをコルクの心配もなく楽しめるこのロッソ。その価値は十分に感じていただける味わいだと信じております。

Vino Nobile di Montepulciano Riserva2015 <再入荷>

1915年より生まれたとされる、モンテプルチアーノの貴重なワイン「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノノービレディモンテプルチアーノ」。現当主エリザベッタは3代目にあたります。祖父が生み出し、父が守ってきたノービレの名前を、「変わることなく残したい」と語るエリザベッタ。彼女の純粋な思いによって、当時とほとんど変わらないワイン造りを行ってきた稀有な造り手です。



今回は2015年が再入荷となります。基本的には収穫より約5年で新しいヴィンテージがリリースするファネッティのノービレ。一度にヴィンテージすべてをポトル詰めしないので、ポトル詰めしたタイミングによって2015~2017をそれぞれ出荷しています。今回は2015、日照に恵まれたヴィンテージですが、標高の高いヴィーノノービレの畑では、適度な気温差と酸を維持したブドウという事もあり、凝縮した強い果実に劣らない酸のバランスが良く、タンニンのキメの細かいお手本のようなヴィーノノービレです。

Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディア-マントヴァ-サッピオネータ

イタリアの台所とも呼ばれるパドヴァ平野。その豊かな土地で、昔から親しまれてきた土地のワインを造り続ける、希少な存在ともいえるヴェルディエリ。川を挟んですぐにエミリア=ロマーニャのパルマ。「パルマではパルメジャーノ レッジャーノとランブルスコ、ポー川を越えて目と鼻の先にあるマントヴァでは、グラナパダーノとランブルスコ マントヴァーノに決まってるでしょ!」そう笑う当主のミンマ。生まれ育ったこの土地を愛してやまない彼女は、主婦であり家族の胃袋を支えるまさにイタリアのマム。唾液腺をくすぐる彼女のワインは、食事無くて語ることはできません。最強の食中酒、ランブルスコ マントヴァーノとサッピオネータロッソが新しいヴィンテージ、そして今回少量入荷したパルサミコのヴィネガー(!?)もご紹介いたします。

Ven Crud2020 ヴェンクルー <再入荷>

もともと色素の薄い黒ブドウ、ランブルスコ ソルバーラで造るロゼのフリッツァンテ。現地に残っていた2020が再入荷しました! 天候に恵まれた2020、果実と酸のバランスが良く切れ味抜群の仕上がりに。色調はかなり淡く、乾いた酸とガスがあり、飲み心地の良さを感じます。ソルバーラ特有の野性味、エレガントではなく素材のダイレクトさ、粗野で飾り気のない直球な味わい。飲むたび空腹感を呼び起こす気持ちの良い酸、食べすぎ注意なフリッツァンテです!



Lambrusco Mantovano2020 ランブルスコ マントヴァーノ <新ヴィンテージ>

マントヴァ周辺に残るランブルスコ ヴィアダナーゼで造られる、ビン内再醸酵のフリッツァンテ。平地で栽培されるにも関わらず、ブドウ自体の持つ酸が非常に高いこのブドウ。完熟してもしっかりと酸のあるワインは、まさに食事と共にある存在、いつもテーブルに置いておきたいワインです。2020は天候に恵まれてブドウが良く熟したヴィンテージ。もちろんこのブドウが「酸を失う」ことは考える必要がないので、。熟れた果実に負けない、旨味の乗った強い酸。ガス圧は気休め程度ですが、唾液腺が刺激される味わい。この酸があることで、まるで調味料の一つであるかのように食事を引き立てる、テーブルにはなくてはならない存在です。



Quercus Sabbioneta Rosso2020 クエルクス サッピオネータ ロッソ <新ヴィンテージ>

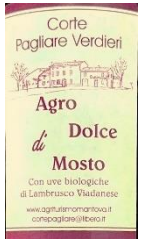
彼らが造るワインで唯一、樽熟成しているサッピオネータロッシ。醸酵が終わり切る前にボトル詰めすればフリッツァンテ、最後まで醸酵を終えればスティルワインという、。なんともシンプル過ぎる彼らのワイン造り(笑)。ブドウもランブルスコ サラミーノがベースになります。フリッツァンテに飽きたら飲む、。らしいのですが、ワインとしては非常に素晴らしい、熟れた果実と酸が両立した味わい。



こちらら 2020 年はブドウが良く熟したヴィンテージ。しかし、強い果実味やアルコールに偏ることなく、骨太な酸が全体を引き締める、飲み心地の良さを持った赤。このワインを飲んでみると、無性に食べ物が欲しくなる、。まさに食中酒と呼ぶべきワインの一つです。

★Agro Dolce di Mosto アチエート ディ モスト <新アイテム・ヴィネガー>

ワイン造りだけでなく、野菜や肉、その他自分たちの身の回りにあるものすべてに、こだわりを持っている当主のミンマ。今回入荷したのは彼らのブドウ、ランブルスコ ヴィアダナーゼを使って造ったヴィネガー(醸造方法はバルサミコとほぼ同じですが、認証がないので、)です。ただ、このヴィネガーを造ったのは Acetaia di San Giacomo(アチエタイア ディ サン ジャコモ)、モデナにある数少ない伝統的手法&クオリティにこだわっている醸造場です。「自分たちで作るには経験も知識もないし、でも食べるもの、カラダを造るものには妥協したくないの。」そう誇らしげに語るミンマ。ただ一つ、大きな問題がありまして、。一流の醸造場という事もあり、かかる費用も決して安くありません、。出来上がったヴィネガーはワインを遥かに越える価格となってしまいました、。(汗)。



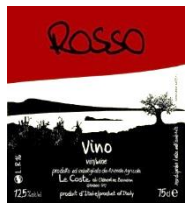
ただ、基本的に自分たちが消費することがメインで、その他友人や直接訪ねてきた人に販売する程度。今回も倉庫に残っていた分、たった4ケース程度の入荷となります。しかしながら、その味わいは本当に素晴らしい。しっかりと酸と果実のバランス感、バルサミコと言っても熟成期間の短い比較的軽やかなヴィネガーなので、サラダや煮込み料理など、幅広く使っていただけるヴィネガーです！

Le Coste レ コステ <ヴィンテージ変更>

ラツィオーヴィテルボークラード

Rosso 20 ロッソ <新ヴィンテージ> 750ml & 1500ml

2019 が先日ようやく完売しましたので、今回 2020 をリリースさせていただきます。2020 年は、冬の水不足から始まり春先の遅霜、。全体を通して乾燥した日が続いたこともあり、ブドウ自体の収穫量が落ちたヴィンテージ、そしてカビなどの被害がない理想的な収穫。特にグレグットについては果皮まできれいに成熟したヴィンテージ。醸酵自体も非常に安定していて、。前回の 2019 もほんとうにきれいだっただけなのですが、この 2020 もそのワイン自体のキレイさ & バランスの良さ、正直本当に驚かされます、。汗。個人的な感想になってしまいますが、昔のロッシという、危うさや緊張感を通り過ぎて、危機感さえ感じながら飲んでいたものですが(笑)、このロッシにはそんな不安は微塵も感じない、軽やかさ & エレガントさを持ち合わせたロッシ。最近のレ コステの進化には本当に驚かされますし、実は他にもご紹介したいキュヴェが少しあったのですが、。それはまた次の機会に、。



Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカナーアレッツォモンテヴァルキ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Amnesya アムネスィーア <新ヴィンテージ>	2021	白	750ml	¥3,200	トピアーノトスカノ 50%、マルヴァジアア ピアンカ 50%、樹齢 30~35 年。収穫後、一部は除梗せず、果皮と共に約 2 週間の醸酵。圧搾後セメントタンクにて 12 か月熟成。2021 年は夏の猛暑と、収穫前の激しい寒暖差の影響で、非常に凝縮したヴィンテージ。果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、そして全体をキュッと引き締めてくれるタンニン。塩を基調としたトスカノの生ハムやサラメと均衡のとれるトスカノ ピアンコ。
★Miss Dannata ミス ダンナータ <新ヴィンテージ> 300 本	2019	白	750ml	¥4,200	トピアーノトスカノ 50%、マルヴァジアア ピアンカ 50%、樹齢 40 年。カステルベルソの区画より選抜。収穫後、50%は除梗せず、果皮と共に 30 日間、醸酵が完全に終わるのを待つ。圧搾後、古樽にて 36 か月熟成。途中数か月は補酒をせず、空気との接触を行いながら熟成。アムネスィーアにはできなかった、彼らのアイデアを詰め込んだ特別な白。果皮からの完全な抽出、そして長期間の樽熟成によって生まれる一体感、奥行きを感じる味わい。エチケッとは愛娘ジュリアが描いたもの。
Ombra di Rosa オンブラ ディ ローザ <新ヴィンテージ>	2021	ロゼ	750ml	¥2,800	サンジョヴェーゼ、樹齢 60~70 年(カステルベルソの畑より)。収穫後果皮と共に 24 時間、その後果汁のみで醸酵、セメントタンクにて 12 か月の熟成。良年に恵まれた 2020、果実とタンニン、酸のバランスの取れた素晴らしい飲み心地。単なる軽やか・スムーズではない旨みと飲み応えを兼ね備えた素晴らしいロゼート。
Il Ciottolo Toscana Rosso イル チオットロ <再入荷>	2020	赤	750ml	¥2,200	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニオン 10%、樹齢 10~20 年。収穫後除梗せず、果皮とともに約 2 週間、野生酵母にて醸酵。圧搾後もセメントタンクにて 12 か月の熟成。サンジョヴェーゼに少しカベルネを加えた、飲み応えのあるテーブルワイン。
★Chianti キアンティ <新ヴィンテージ> 360 本	2019	赤	750ml	¥2,800	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノトスカノ、樹齢 45 年。収穫後、セメントタンクにて 3 週間の全房醸酵、野生酵母にて醸酵。圧搾後、大樽にて 24 か月熟成。飾り気のない素直な味わいは、まさにトスカノの食事と共にあるキアンティ。
"Giuno" Chianti Riserva "ジューノ" キアンティ リゼルヴァ <新ヴィンテージ>	2016	赤	750ml	¥3,300	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノトスカノ、樹齢 55~60 年。収穫後除梗せずに 3 週間、野生酵母による醸酵。圧搾後、栗の木の樽にて 36 か月熟成。現地セラーに残っていた最終ストック、熟成が進み最高の状態。

Castelperso カステルペルソ ◀再入荷・価格変更▶	2015	赤	750ml	¥3,300	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロニーノ樹齢 70 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バツクにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キャンティとほぼ同じセパージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キャンティにはない柔らかさや質感をもったワイン。
La Moraia ラ モライア ◀新ヴァンテージ▶	2017	赤	750ml	¥3,300	カベルネ ソーヴィニヨン、樹齢 15~20 年。カベルネソーヴィニヨン、樹齢 12~15 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。圧搾後古バツクにて 24 か月の熟成。カベルネのイメージを変える軽やかな酸と香りを持つ。
EXV Olive Oil エストラ ヴァージン オリーブオイル	2021	オイル	1000ml	¥5,000	ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢 30~40 年。 収穫は 11 月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。(酸度 0.22%)※750mlビンと混載可能

Fanetti ファネッティ トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Rosso di Montepulciano ロッソ ディ モンテプルチアーノ ◀再入荷・価格変更▶	2004	赤	750ml	¥2,900	ブルニョーロ(サンジョヴェーゼの亜種)、カナイオーロ、マンモーロ、樹齢 20 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20~30hl)にて 24 か月以上熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ ◀再入荷・価格変更▶	2015	赤	750ml	¥3,600	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20~30hl)にて 48 か月の熟成。現行の DOCG 規定ではなく、1915 年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァとなってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの貴重なワイン」です。
Bianco S' Agnese ピアンコ サンタニエーゼ	—	白	750ml	¥2,000	トピアーノ トスカーノ、マルヴァジアア ピアンカ、樹齢 30~40 年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま 12 か月の熟成。50 年以上全く変わらない手法のトスカナーピアンコ。
Bianco "Betty" ピアンコ "ベッティ"	(12)	白	750ml	¥2,500	トピアーノトスカーノ、マルヴァジアア ピアンカ主体、リースリング、樹齢 30 年~。樹齢の古い区画より収穫、ピアンコ サンタニエーゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされることなく、セメントタンクにて約 10 年の熟成。2022 年春にボトル詰め。
Rosso Fanetti ロッソ ファネッティ	—	赤	750ml	¥1,800	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジアア、トピアーノ、樹齢30年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。
Santo サント	—	白甘	375ml	¥8,500	トピアーノトスカーノ、マルヴァジアア ピアンカ。樹齢 30 年前後。 1996 年の収穫より、約 3 か月陰干しを行い圧搾。カラテツリ(50~100L の小型の木樽)に移し、完全に密封。2 階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも 10 年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテツリより、2022 年にボトル詰め。DOC を取っていないが、ヴァンサンとしての本質を完璧に表現した、本物のヴァンサン。

Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ ロンバルディアエーメントヴァーサッピオネータ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Vén Crüd ヴェン クルー ◀再入荷▶	2020	ロゼ 微泡	750ml	¥2,300	ランブルスコ ソルバーラ、樹齢 30 年。収穫後、約 12 時間、果皮と共に醗酵。途中オリ引きのみを行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後 12 か月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。
Lambrusco Mantovano ランブルスコ マントヴァーノ ◀新ヴァンテージ▶	2020	赤 微泡	750ml	¥2,200	ランブルスコ ヴィアダナーゼ、樹齢30年。収穫後、果皮と共に 5~6 日、醗酵が始まったのちに圧搾し大樽の中で醗酵。11 月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。
Quercus Sabbioneta Rosso クエルクス サッピオネータ ロッソ ◀新ヴァンテージ▶	2020	赤	750ml	¥2,200	ランブルスコ サラミーノ、樹齢30~40年。収穫後、果皮と共に 5~6 日、醗酵が始まったのちに圧搾し大樽の中で醗酵。その後、オリ引きを行い大樽にて 12 か月熟成。完全に醗酵が終わってからボトル詰めされた、スティルの赤。品種特有の強い酸と熟した果実味のバランスが取れた、味わい深いテーブルワイン。
★Agro Dolce di Mosto アグドルチェ ディ モスト ◀新ヴァンテージ▶ 48 本	—	ヴィネ ガー	500ml	¥4,500	ランブルスコ ヴィアダナーゼ 100%、加熱して煮詰めたモストをオーク樽に入れ、酢酸発酵、約 3 年間の熟成。アチェタイア ディ サンジャコモが醸造した、伝統的な手法で作ったバルサミコ風ヴィネガー。カラメル、ヴィネガー、その他一切の添加を行わないブドウのみで造られたヴィネガーです。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Rosso20 ロッソ <新ヴィンテージ>	20	赤	750ml 1500ml	¥3,700 ¥9,200	グレゲット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢30年前後。 高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3週間、压榨後栗の木の樽にて12か月熟成。 2020は乾燥によって収穫量が減ったものの、病気などの被害が少なく、醸酵も非常にスムーズできれいに仕上がったヴィンテージ。果実由来の味わいと香りが前に出た、キレイさ、安定感のある赤。
Moscato "Due M" モスカート "ドウエ エンメ"	19	白	750ml	¥8,800	モスカート、Le Costeの畑が中心で、もう一つの畑のモスカート(一部モスカートジャッコ)。完熟を待ってから収穫、2つのマセレーション(除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション(除梗し搾り入れを行う)。醸酵が終わってから压榨し、20か月間500Lの樽にて熟成。
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ	20	赤	750ml	¥3,000	サンジョヴェーゼ、シラー、メルロー。樹齢20~30年。 収穫後、果皮と共に3週間、野生酵母と共に醸酵。压榨後樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。
Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ	20/21	赤	750ml	¥3,400	アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ。ベースは2020の100%のロッソオロザート。タンクひとつだけ20g/L以上残糖があるまま醸酵が停止してしまったロット。翌年のヴィナッチャを加え再醸酵を行った。
Rosso de Coccio ロッソ デ コッチョ	20	赤	750ml	¥5,900	サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、バルベラ、樹齢30年~。 収穫後、除梗してテラコッタ製の開放タンクで3週間、果皮と共に醸酵を促す。压榨後もテラコッタのタンクの中で12か月の熟成。柔らかみ、果実の濃密さを感じる。他の赤には感じることのない特徴的、官能的なロッソ。
Gambrinus ガンプリヌス	17	赤	750ml	¥9,200	アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑&干ばつに見舞われた2017、Cruのアレアーティコ。2010とは反対の意味で成熟が遅れたヴィンテージ。イレギュラーな成熟を上げたブドウは除梗せずに3か月間、セミカルボニックの状態での浸漬、压榨後500Lの樽に移し、樽の中で醸酵が継続してゆく。完全に醸酵が終わるまで3年間の熟成。ボトル詰め後、約18か月の熟成。
Rosso Cru "Le Coste" ロッソ クリュ レ コステ	16	赤	750ml	¥9,200	グレゲット100%、Le Costeの畑2004年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、漬さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態2週間。その後搾り入れを行い1か月以上、醸酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。压榨後、500Lのフランス産樽に移し20か月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36か月の熟成。
Unatantum Riserva "Botte Scolma" ロウナタントウム リゼルヴァ "ボッテ スコルマ"	12	赤甘	375ml	¥14,000	アレアーティコ100%、樹齢45年~。樹上で限界まで熟成。さらに収穫後1か月の影干しを行う。除梗し果皮と共に3か月、压榨後古バリック(小樽)に入れ、地上の倉庫(夏・冬の気温差のある場所)で6年間、醸酵と熟成を繰り返す。途中目減りしても補酒(ウイヤー・ジュ)をせず、酸化熟成を行った特別なウナタントウム。