

《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。

4月の新入荷をご紹介します。エミリア＝ロマーニャの新しい波！完全無添加でありながらピュアでのスパマンテやフリッツァンテ KOI di Flavio Restani コイ、カンパーニャ州ナポリ湾に浮かぶイスキア島、畑の中で造られる驚きのワイン造り、Bojola バイヨラ、そしてレンティーノの Rosi Eugenio ローズィからは、エゼジェズィとカベルネフラン、それぞれ新しいヴィンテージをリリースいたします！

★少量入荷ワイン ご注文締切～4/13(木) 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。

4/14(金) 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。

KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジャ

完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン観を持つフラヴィオ、彼が表現するのは次世代のエミリア＝ロマーニャと言っても過言ではなくなってきました。各キュヴェ合わせて新しいヴィンテージをご紹介します！ようやく「暴発」イメージもなくなり、その魅力を見せ始めた完全無添加・オリ抜きなしのスパマンテ「Illusione イッルスィオーネ & Visio ヴィズィオ」に、完熟・凝縮でありながら酸を主体とした素晴らしい奥行きを持った 2021 のフリッツァンテ、そして昨年大好評いただきました 2 つの白「Cheto ケト & Orsu オルスウ」。さらに、ちょっと訳ありなワインも合わせてご紹介させていただきます！

“Illusione” Spumante (20) “イッルスィオーネ” スパマンテ 《新ヴィンテージ》

この地の伝統的な Berrusi (ベルッスィ) 仕立てで残る高樹齢のモデネーゼ。この畑を守るために、KOI を立ち上げたと言っても過言ではありません。1970 年以降、一気に大量生産に傾いたランブルスコの土地。機械収穫可能な、作業効率だけを追求した畑に変えられてきました。気温が高く、湿度の溜まりやすいフォルミーゼ近郊で、酸を維持したまま完熟したブドウを収穫するために、ベルッスィのような背の高い仕立ては不可欠であり、非常に理こなかったもの。そしてその「完熟し高い酸を両立したモデネーゼ」を証明するワイン。さらに言えば、「ブドウ以外何も加えない、スポッカウーラ(オリ抜き)を行わず、オリと共に半永久的にワインが成長する」というコンセプト。ブドウのみで表現する、フラヴィオのこだわりが詰まりに詰まったモード クラッシコです。



3 年目のヴィンテージとなる 2020、畑の土壌環境も整い始め、徐々に本来のポテンシャルを持ったブドウが収穫でき始めたと言語するフラヴィオ。そして昨年、エヴィーノ的には一番の難関で「セルフ スポッカウーラ」もしなくてよくなりました！フラヴィオ曰く「やはり開けるのが大変なワインは、みんな開けたがらないよね、」って(笑)。以前は瓶内に残るオリの影響で、吹き出すことも多かったこのワイン。オリの量が少なくなったこと、そしてガス圧が少し下がったこともあり、しっかり冷やしてもらえれば、安心して開けられるようになっております！2020 年は天候に恵まれ、完熟度が高い素晴らしいヴィンテージ。熟れたトッピアーノ・モデネーゼの魅力が詰まりつつも、ジューシーな酸と果実のバランスの高さを感じます。非常にクリアでいて、旨味の乗った素晴らしい味わい。吹き出す心配がなく飲めるのであれば、このワインの「中身の良さ」に、皆さん間違いなく気づいていただけたと思います！

“Visio” Spumante (20) “ヴィズィオ” スパマンテ 《新ヴィンテージ》

イッルスィオーネと同じベルッスィ仕立ての畑、トッピアーノ・モデネーゼとランブルスコ ソルバーラが混植されている区画のブドウを、そのまま合わせて収穫して造られるスパマンテ。上記のように栽培効率は悪いものの、高品質のブドウを栽培するには最適な Bellusi ベルッスィ仕立て。しかも樹齢 50 年以上、高樹齢の樹ということもあり、自然と収穫量も抑えられ、素晴らしい凝縮した状態で収穫されるトッピアーノ・モデネーゼとランブルスコ ソルバーラ。混植されている区画のブドウをまとめて収穫そのままプレス & 醸造を行う、まさに土地をそのまま切り取ったかのような醸造。フラヴィオが手入れをして 3 年目となる 2020 は、天候に恵まれたこともあり、果実味・酸どちらも豊かで収穫量にも恵まれた素晴らしいヴィンテージとなりました。



そしてこちらもイッルスィオーネと同じく、セルフ スポッカウーラの必要はありません。ちゃんと冷やしていただければ、安心して開けられるブドウのみのスパマンテ。瓶の底にはオリが溜まっているので、若干の濁りは出てしまいますが、オリがあることでワインが守られ、さらに抜栓するまでワインが成長し続けるという驚愕のコンセプトを持った瓶内二次醗酵。2020 はこれまでで一番果実を強く感じるヴィンテージ、今までにはなかったオリ由来の香りを少し感じますが、果実味と酸のバランスが良い、旨味のあるスパマンテです。

“Chi Mera” Frizzante (21) “キメラ” フリッツァンテ 《新ヴィンテージ》

モデネーゼの畑のあるフォルミーゼではなく、カンティーナの近くの畑より収穫する、ピニョレットをベースにしたフリッツァンテ。ピニョレットは酸が穏やかで果皮が厚い、タンニンを含めた白ブドウ。他のブドウ品種も一緒に収穫し、果皮と接触し酵母からの醗酵を見つづり搾。果汁のみで醗酵。2 次醗酵時には、イッルスィオーネと同じモデネーゼのモストを加えて、ビン内再醗酵を行います。スパマンテとの大きな違いは、加えるモストの量、こちらもブドウ以外何も加えないという徹底したコンセプトのフリッツァンテ。



2021 年は猛暑 & 乾燥だけでなく例年は見られない激しい気温差があったヴィンテージ。水不足の影響が大きく、ブドウをプレスしても、いつもの半分くらいしかモストが出なかったと驚くフラヴィオ。結果、ワインとしての生産量が 4 割減となりましたが、ブドウの凝縮が非常に感じられるヴィンテージなだけに、濃密な果実と熟れた酸、高次元でバランスする素晴らしい年となりました。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、例年にはない骨太な酸でバランスする素晴らしい飲み心地。これまでのキメラには感じ得なかった果実の強さと、ヴィンテージ由来の酸が融合した、魅力あるフリッツァンテ。オリがやや多めで濁りは強いですが、味わいは素晴らしいキレイで均整が取れた味わいです！

“Lambrooklyn” Lambrusco (21) “ランブルスクリン” ランブルスコ 《新ヴィンテージ》

トッピアーノ・モデネーゼと同じ樹齢 50 年を越える、ベルッスィ仕立てによって収穫されるランブルスコ グラス・ロッセッ。10 月を越えるまで樹上で成熟したグラス・ロッセッより造られる、ビン内再醗酵のランブルスコ。ブドウのキメ細やかさ、そして野性味を素直に表現するために、果皮との抽出を抑え、より繊細さ・エレガントさを意識しているフラヴィオ。



凝縮しつつも酸のある 2021、これまでのエレガントさそのままに、果実のレベルの高さを感じる素晴らしいヴィンテージ。「ランブルスコ」というと、イタリアだけでなく世界的にもあまり良いイメージがない、、、そんな人こそ、本当のランブルスコの魅力を知ってほしい」、そう話すフラヴィオ。コイのフィロソフィのままに、ブドウ果汁以外一切の添加を行わないランブルスコ。素晴らしいブドウの熟度と収穫量の少なさ、ソフトな果皮浸漬により引き出される繊細過ぎる味わい。今回のヴィンテージは、あのヴィットーリオ グラツィアーノにも引けを取らない素晴らしい味わい！「ランブルスコというだけで敬遠されることが多い、、、だからこそ、固定観念を吹き飛ばすような、イメージを払拭できるランブルスコを造りたい」、フラヴィオの強い信念と厳しいこだわりを感じる素晴らしいランブルスコです。

“Cheto” Bianco (21) “外” ピアノ<<新ヴァンテージ>>

ポローニャ側、カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫したピニョレットとモンテウニから造られる白。モンテウニは、モデナからポローニャにかけて残るブドウで、ピニョレットと同じ果皮が厚く、白ブドウでありながらタンニンを持つ珍しいブドウ。ただ、ピニョレットと違い酸が豊富で、昔はフリッツァンテに使われていたといえます。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレスし果汁のみで醗酵。果実味は決して強くはなく、酸を基調にややタンニンを持った味わい。

ブドウ以外何も加えない、という徹底したポリシーを持ちながらも、ワインとしては非常に健全で安定感のあるニュートラルな白。2021は収穫量が大幅に減ったものの、ブドウの密度・凝縮感が素晴らしいヴァンテージ。完熟しているというのに、酸を全く失っていない魅力的なヴァンテージ。「これで収穫量も多ければ最高なんだけどなあ、」と嘆くフラヴィオ。気が付けばボトルが空になってしまう、素晴らしい飲み心地の白ワインです！



“Orsu” Bianco (21) “オルスウ” ピアノ<<新ヴァンテージ>>

モスカートをベースに造られるオルスウ、2年目となる2021をリリース。高樹齢のモスカートは収穫量も少なく、完熟すると酸が落ちやすいこともあり、酸の高いトレッピアーノ モデネーゼと合わせて醸造。モスカートは果皮が完熟すると酸がどうしても少なくなってしまうが、その欠けた部分をモデネーゼが支える事で、バランスが取れると話すフラヴィオ。2021年は乾燥と水不足の影響で、モスが非常に少なかったため前回よりも果皮と触れている期間は短く、45日ほどでプレスをしたといえます。

しかし、凝縮しつつも酸を失わない特殊なヴァンテージという事もあり、果実と酸が高次元で調和しているポテンシャルを秘めた2021。フルーツが強くアロマティックなイメージのモスカートですが、果皮の要素や長期間の醗酵によって、他のモスカートとは感じ得ない複雑さや骨格を感じる味わい。改めてモスカートの可能性を感じるワインになりました！



“Chi Mera” Frizzante→Fermo (20) “キメラ” フェルモ <<新アイテム>>

こちらは新しいというワケではなく、2020のキメラと同じものになります。一番最後の収穫であり、最後にボトル詰めされたロット。他のキメラと全く同じ手法で、瓶内再醗酵を行いたいのですが、なぜこのロットだけほとんど発泡しなかったという結果に。「加えたモストも同じ、酵母もしっかり活動していたから残糖はほとんど残っていない、なのになぜかガスがほとんど生成されなかったんだ」、本人もこの事態に理解ができず、。当然、「泡のないフリッツァンテ」となれば、まず販売は非常に難しくなります、。

実際に飲ませてもらうと、開けてすぐに微かにガスの痕跡は見えますが、口当たりとしてはほとんど感じません、、、しかし味わいは非常に素晴らしい、全く残糖感はありません。むしろ酸の強さと果実のバランスが取れた魅力的な白ワイン。今回、こちらを販売させていただくにあたり、ヴァンテージやロットNOでの差別化ができないので、通常のエチケツト右上に「Fermo フェルモ(スティールワインの意)」とシールを付けて出荷させていただきます。



これはある意味、「失敗・不良品」と言われてしまうモノかもしれません。しかし、それは彼が挑戦し続けているからこそ起こりうる事態であり、その毎年のチャレンジの結果が、彼の造り手としての成長だと、身をもって実感しています。完全に何も添加せず瓶内二次醗酵を行う事の難しさ、そしてそれを乗り越えて造られるワインの純粋さ。ガスがない以外は全く持って欠点はありません。少々ややこしいワインではありますが、どうかご理解&お助けいただけますと幸いです！！

Bajola バイオラ

カンバーニャーナポリーイスキア島

ナポリの沖に浮かぶフレグレエ群島の一つ、イスキア島で生まれる「固定観念や常識」を吹き飛ばす造り手、「Bajola バイオラ」より新しいヴァンテージをリリースさせていただきます！2020年よりフランチェスコの娘アリーチェが、本格的にワイン造りに参加し始めたことで、これまでの課題だったブドウ畑の手入れが行き届き始めたバイオラ。ここ数年続いていた「不安定さ」を払拭するブドウのクオリティ。そして、今まで以上に挑戦的になったワイン造りによって、大きくイメージを変えた2020ヴァンテージ。そしてテラコッタの樽で熟成を行うティアーノは、これまでのヴァンテージを引き継ぎながら熟成し、更なる深みを感じるワインです。

Bianco Foglia 20 ピアノ フォリア <<新ヴァンテージ>>

初めからカンティーナ(醸造設備)が無かったこともあり、「新たに建てるより今あるものを利用する」という考えの元、ブドウ畑の中心にあった雨水の貯水槽を改造し、醗酵槽にしてしまったフランチェスコ。いわば、「Vino in Vigna 畑の中で造られるワイン」、新ヴァンテージをリリースさせていただきます！

ローマで舞台女優として活動していたアリーチェ、以前は収穫時期にフランチェスコと収穫&醸造を手伝うだけでしたが、コロナ渦で舞台の仕事がすべてなくなり、さらに移動制限でフランチェスコが畑に行けなくなったため、ロックダウン前にイスキア島に移住し、父の代わりにブドウ栽培を行い始めます。

これまでイスキアにいる親戚達が、自分たちの畑仕事の合間に見てくれる程度だった事もあり、ブドウ畑の手入れや土壌環境の改善など、どうしても目が行き届かないことが多かったと話すフランチェスコ。2020年より娘のアリーチェが、1年を通して畑での作業を担ったことで、樹の生育バランスや病気の発生が劇的に改善したと喜ぶアリーチェ。そして、そのアリーチェに惹かれて共にワイン造りに関わったロレンツォ。彼は醸造を学び他のワイナリーで働いた経験もある人物。醸造に疎いアリーチェをサポートしつつ、フランチェスコと共に新たな手法や繊細な作業まで担う存在です。

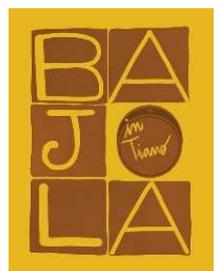
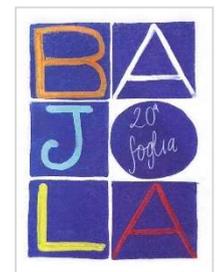
2020年は雨がほとんど降らず、乾燥が続いたヴァンテージ。前回の2019と同様に、果皮と共に翌年の春まで圧搾せずに畑の中のタンクで熟成を行いました。アロマティックな5種のブドウは7カ月に及ぶマセレーションの中で、表面的な香りだけでなく果皮の奥にある複雑さや繊細なタンニン、そして何よりワインが無防備になる状況を、「果皮や種子の力で守る」ことで、近年の不安定さや急激な変化、揮発酸も格段に抑えられています。

ただ、この2020に限って言えば、ワインに強く感じる鉱物的な香りや、燻製香に近いものを強く感じます。一見、還元香と捉えられなくもない香りですが、「半年近くともな雨が降らなかった結果、土地由来の土壌成分が強くワインに出ているのではないか、」、そう話すロレンツォ。活火山があり、イタリアでは数少ない温泉地として知られるイスキア島。その火山由来の香りと、強い潮風の影響を受けた塩分。元来の果実香も共存している複雑な香りと、硬質なミネラル分、これまでのバイオラとは一線を画す表現力と個性を感じる味わい。

そして何より、ここ数年続いていた強烈な揮発酸と、抜栓してからの不安定さ、、、汗。このヴァンテージに関しては全くと言っていいほど感じられなくなりました。1年を通してブドウ畑での作業、手入れがどれほど重要なのか、それを明確に感じる味わい。これまでも、ある意味飛びぬけた存在感ではありましたが、他にはない個性、イスキアのオリジナリティを見せる新生バイオラ！是非諦めないで(祈)、チャレンジしていただきたいワインです！

★Bianco in Tiano19 ピアノ イン ティアーノ <<新ヴァンテージ-360本>>

こちらまただいぶ久しぶりのリリースとなるもう一つの白！テラコッタ製の樽で熟成させたピアノ イン ティアーノ。畑の隣にある作業小屋を改装し、非常に狭いですが熟成スペースを造り、ベースのピアノコではできない2つのアイデアを加えた特別なワイン。テラコッタ製の樽で、木やステンレスのニュアンスを付けず、さらに酸素との接触も見込める容器での熟成、そしてウイヤーージュ(補酒)せず酸素に触れながらの熟成と、10%のワインを残し翌年の収穫に引き継がせる、樽の中で酵母とワインを受け継ぐことは、ヴァンテージを越えたブドウ、土地の表現ができるというフランチェスコの壮大なフィロソフィ。今回の2019で5年分のワインとオリを受け継いでいる事になります。ワイン自体がフール(産膜酵母)を出し、酸化から自己防衛する。「過去を受け継ぎ、未来を豊かにするワイン」と考えるフランチェスコ。液体の密度の高さ、そして何より想像以上の複雑さ、奥行き、立体感を持った味わい。常識や固定観念を、軽々飛び越えるかようなピアノ イン ティアーノ。全方位的に想像の斜め上を行くワイン、ぜひ一度お試しください！



トレンティーノというワインの産地としては恵まれない土地に生まれ、それでも強い想いを諦めず、もがき続けてきたエウジェーニオ ローズィ。ダミアンやレ コステのジャンマルコにも引けを取らない仕事量と、収穫するブドウへのこだわり、。キュヴェそれぞれ、全く異なるコンセプトや彼独自の哲学が詰まされたワイン。今回は欠品していたカベルネ・メルロー「Esegesi エゼジェズィ&L'incontro エゼジェズィ リンコント」、そして近年素晴らしい良くなっているカベルネフランと、新しいヴァンテージをご紹介させていただきます。

Esegesi 2016 エゼジェズィ <新ヴァンテージ>

国際品種という立ち位置が定着しているカベルネ ソーヴィニヨンとメルローですが、エウジェーニオのカベルネ・メルローは、「一般的なイタリアのイメージを払拭する、複雑さと繊細さを持ち合わせたワイン」と言っても過言ではありません。果皮が厚く、豊かなタンニン、ポテンシャルを持ったブドウ。この土地で根付いたカベルネだからこその特徴を、ハロー口の伝統的な醸造方法に着想を得たというエウジェーニオ。十分に成熟した果実と果皮から、長期間のマセレーションによってすべて抽出。そして木樽での長い熟成によって造り上げる、独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニヨン。2016はバランスの取れた気候という事もあり、果実的なボリューム感と酸や奥行きが取れた、魅力的な味わいとなっております。完熟しているからこそ生まれる成熟した酸と、詰まっていたながらも柔らかさを感じる果実。濃く重い、そうしたイメージを払拭する、繊細さと奥行きを持ち合わせたカベルネ・メルローです。



★Esegesi L'incontro 2013 エゼジェズィ <新ヴァンテージ>

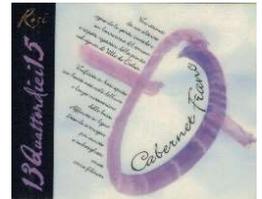
そして、エゼジェズィの中から一部ストックし、自分のセラーで数年熟成させてからリリースされるリンコント。長期熟成の可能性を感じたヴァンテージのみ、そしてエウジェーニオ自身が納得できるタイミングまで待ってからリリースするこだわり。エチケッタの2つの顔が「向き合う」という意味でのL'incontro リンコント(=邂逅)。「もちろん、通常のエゼジェズィも納得していないわけじゃない。自分で納得したものをリリースしている。ただエゼジェズィについては、ワイン自体の命が長い(長く熟成できる)からこそ、自分の中で最高と思えるタイミングを、皆が飲んだ時どう感じるのか、それを知りたい」、そう話していたエウジェーニオ。本当に、呆れるほど研究熱心な彼らしい考え方によって、リリースを遅らせてリリースされるエゼジェズィです。



ストックしている量は決して多くないので、入荷量もいつも極僅かになります。2013年は天候に恵まれて、ブドウの凝縮が素晴らしいヴァンテージ。当時のリリースから5年経ち、素晴らしい熟成を遂げております。入荷量が非常に少なく申し訳ありませんが、エウジェーニオ本人が感じたエゼジェズィの「完成形」。ぜひ体験していただきたいワインです。

★Cabernet Franc 16.17.18 カベルネ フラン <新ヴァンテージ>

ロヴェレート近郊の、砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニヨンとは違い、その繊細さ、柔らかさが特徴ともいえるブドウ。「エゼジェズィのように、マセレーションを長くする方法では、カベルネ フランの繊細さを包み隠してしまう、」、そこで彼がたどり着いたのはマルサーラやシェリーなどで行われているソラという手法。「果皮によってワインを守るのではなく、酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずにSO2にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェーニオ。压榨した16年のフランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵割合合わせオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の17年を加える。すると活動している17年の酵母によって、全体が活性化。2018の収穫でもう一度繰返し、合計3ヴァンテージで3年間の熟成をするという独創的すぎる醸造方法によって生まれるワイン。



十分に完熟したトレンティーノのカベルネ フラン。イタリアワインでみると、どうしても固定観念で「重い、強い」と意識しがちです。しかし、非常に繊細な果実と心地よい酸。複雑な味わいと相対する飲み心地の良さ！良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネ フランだと思います。特に今回の16.17.18は各ヴァンテージの天候の違いが、良い意味でワインに反映されていると思います。濃密でありながらもめらかな柔らかい、決して強くはない繊細さを失っていないカベルネ フラン。アプローチは奇抜過ぎますが、味わいは一切の不安定さのない完成度を持ったワインです。

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=ボローニャ=ヴァルサモツジャ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
"Illusione" Spumante イッルズィオーネ スプマンテ <新ヴァンテージ>	(20) LOT 01/2021	白泡	750ml	¥3,600	トレッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20年~30年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
"Visio" Spumante ヴィズィオ スプマンテ <新ヴァンテージ>	(20) LOT 03/2021	ロゼ泡	750ml	¥3,600	トレッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢 40年。モデナにあるベルッスィ仕立てのまま残る、様々なブドウが混植されている高樹齢のブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行う。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ <新ヴァンテージ>	(21) LOT 02/2022	白微泡	750ml	¥3,300	ピニョレット主体、トレッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢 30年~。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずにそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、醗酵が再開してからボトル詰め。瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)を行わずにそのままリリース。果皮が厚くタンニンを持つピニョレット、酸が豊富で香りの強いアリオンサ、果皮の色が濃く糖分の高いアルバーナ、それぞれの個性が混ざり合い、際立つ味わい深いフリッツァンテ。

“Lambroosklyn” Lambrusco ランブルッスクリン ランブルスコ <<新ヴァンテージ>>	(21) LOT 04/2022	赤微泡	750ml	¥2,900	ランブルスコ グラスパロツサ、樹齢 50 年〜。ベルッスイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロツサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は 2 度に分け、すべて除梗し 50%は破碎せず加え、3 日間果皮とともに醗酵を行う。压榨し、そのまま木樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロツサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOI のフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
“Chi Mera” Fermo キメラ フェルモ <<新アイテム>>	(20) LOT 02/2021	白	750ml	¥3,000	ビニョレット主体、トッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢 30 年〜。2020 年最後のロット、モストを加えてビン内で再醗酵を行ったはずが、全く発泡しなかったロット。フリッツァンテと書いてありますが、ガスはほとんどなくスティルワイン扱いとして販売させていただきます。残糖を感じない酸の心地よさと切れのある素晴らしい味わい。泡がない事以外は全く問題のない白ワイン、豪華ご容赦いただけますと幸いです。
“Cheto” Bianco ケト ビアンコ <<新ヴァンテージ>>	(21) LOT 06/2022	白	750ml	¥3,200	ビニョレット 60%、モンテウーニ 40%、樹齢 15〜30 年。ポローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いビニョレット、酸の高いモンテウーニ。2 つのブドウを合わせて収穫、除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約 6 カ月、ポトル詰め後 6 カ月の熟成。ニュートラルな果実味と、ほのかに感じるタンニン、そして心地よい酸と透明感。飲み心地の良さが際立つ白。
“Orsu” Bianco オルスウ ビアンコ <<新ヴァンテージ>>	(21) LOT 05/2022	白	750ml	¥5,000	モスカート 60%、トッピアーノ モデネーゼ 40%、樹齢 30〜40 年。ポローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、濃さずに 2 日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態 45 日。压榨し 6 カ月の熟成。ポトル詰め後 6 カ月の熟成。モスカートの果皮を持つポテンシャルを意識したワイン。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。モスカートの表面的な香りではなく、複雑さや奥行きを表現、モデネーゼともバランスも素晴らしい、ポテンシャルを感じる白ワイン。

Bajola バイヨラ

カンパーニャーナポリーイスキア島

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco Foglia ビアンコ フォツリア <<新ヴァンテージ>>	20	白	750ml	¥4,500	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジアア ディ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢 15 年。それぞれのブドウは完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に醗酵、そのまま翌 4 月まで熟成。压榨後、約 1 カ月タンクで静置し、オリ引きの後のポトル詰め。ほとんどの期間を果皮と共に過ごした驚きの白ワイン。醸造からポトル詰めまで、SO2 をはじめ一切の添加を行わない。
★Bianco in Tiano ビアンコ イン ティアーノ <<新ヴァンテージ>> 300 本	19	白	750ml	¥5,500	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジアア ディ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢 15 年。ピアンコ フォツリアのタンクより、醗酵が終わったワインを抜き取り、テラコッタ製の樽に注ぎ足す。約 10% これまでのヴァンテージのワインとオリを引き継ぎ、ワイヤージュ(補酒)せずに 10 カ月の熟成。途中フーロルに守られたり、微弱な酸化熟成を経たピアンコ。形式は違えど、「ラシシステム」に着想を得て、独自の手法でありながら、イスキアの火山性土壌や潮風、ミネラルをダイレクトに感じる味わい。醸造からポトル詰めまで、SO2 をはじめ一切の添加を行わない。

Rosi Eugenio ローズィ

トレンティーノ=アルト アディジェ=トローヴェオラーノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Esegesi エゼジェズィ <<新ヴァンテージ>>	2016	赤	750ml	¥5,200	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、樹齢 18〜20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫。果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 カ月、ポトル詰め後 36 カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。
★Esegesi L'incontro エゼジェズィ リンコント <<新ヴァンテージ>> 90 本	2013	赤	750ml	¥5,800	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、樹齢 18〜20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫。果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 カ月、ポトル詰め後 84 カ月の熟成。エウジェーニオ本人が「完成」と感じた時にリリースされる、特別なエゼジェズィ。ちょうど収穫より 10 年が経ってリリース。熟成香の深さと果実、酸の一体感が素晴らしい、非の打ちようがないカベルネ・メルロー。

★Cabernet Franc16.17.18

カベルネ フラン

IGT

◀新ヴィンテージ▶ 120本

-

赤

750ml

¥6,800

カベルネ フラン、樹齢 30 年、すべてピエ ディ フランコ(自根)で植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて約 2 週間、果皮と共に醗酵が始まる。2016.2017.2018 という 3 つのヴィンテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、醗酵期間(酵母の活動期間)を伸ばし、果皮でも SO2 でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナリティあふれるワイン。密でありながらなめらかで柔らかい、決して強くはない繊細さを失っていないカベルネ フラン。

Anisos

アニーソス

IGT

2018

白

750ml

¥5,000

ノズィオーラ 50%、ピノ ピアッコ 30%、シャルドネ 20%。様々な手法を用いて品種ごとに醸造。木樽にて 24 か月の熟成。ボトル詰め後、24 か月の熟成。部分的に 2 週間以上のマセレーション、ノズィオーラの半分は約 2 か月のアパッシメント(陰干し)を行っているが、そうした要素を前面に感じることはなく、複雑に構築される味わいの一つとして考えられている。

Poima

ポイエーマ

IGT

2018

赤

750ml

¥4,800

マルツェミーノ、樹齢 10~35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 15%のブドウは 4 週間のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 36 か月熟成。ポテンシャルを見出されないマルツェミーノに徹底的にこだわりの特徴を引き出したポイエーマ。

èVino

エヴィーノ

〒330-0064 さいたま市浦和区岸町4-11-11 TEL:048-799-3678 Mail:info@evino33.com