**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 4月≫** 4.2023

≪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させていただきます。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プ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、そしてトレンティーノの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ッジャ

手紙 が含まれている画像

自動的に生成された説明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させていただきます！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・オリ抜きなしのスプマンテ「Illusioneイッルズィオーネ＆Visioヴィズィオ」に、完熟・凝縮でありながら酸を主体に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オルスゥ」。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)”イッルズィオーネ” スプマンテ ≪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いきました。気温が高く、湿度の溜まりやすいフォルミージネ近郊で、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、非常に理にかなったもの。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、スボッカトゥーラ（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メトード 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語るフラヴィオ。そして昨年から、エヴィーノ的には一番の難関でした「セルフ スボッカトゥーラ」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。熟れたトレッビ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ると思います！

**ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明“Visio” Spumante (20)”ヴィズィオ” スプマンテ ≪新ヴィンテージ≫**

イッルズィオーネと同じベルッスィ仕立ての畑。トレッビ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プマンテ。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、素晴らしく凝縮した状態で収穫されるトレッビアーノ 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しそのままプレス＆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ズィオーネと同じく、セルフ スボッカトゥ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プマンテ。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、旨味のあるスプマンテです。

**手紙 が含まれている画像

自動的に生成された説明“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ジネではなく、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、タンニンを秘めた白ブドウ。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つ圧搾。果汁のみで醗酵。2次醗酵時には、イッルズ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。スプ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、味わいは素晴らしくキレイで均整が取れた味わいです！

**“Lambroosklyn” Lambrusco (21)”ランブルッスクリン” ランブルスコ ≪新ヴィンテージ≫**

**テキスト が含まれている画像

自動的に生成された説明**トレッビアーノ モデネーゼと同じく樹齢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 グラスパロッサ。10月を越えるまで樹上で成熟したグラスパロッサより造られる、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はそのままに、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、、。そんな人にこそ、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。素晴らしすぎる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”ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明Bianco (21) “ケト” ビアンコ≪新ヴィンテージ≫**

ボローニャ側、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トゥーニから造られる白。モントゥーニは、モデナからボローニャにかけて残るブドウで、ピニョレットと同じく果皮が厚く、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います。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ィンテージ。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ィンテージ。「これで収穫量も多ければ最高なんだけどなぁ、、」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”ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明Bianco (21) “オルスゥ” ビアンコ≪新ヴィンテージ≫**

モスカートをベースに造られるオルスゥ、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、酸の高いトレッビアーノ 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いますが、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、モスト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います。

しかし、凝縮しつつも酸を失わない特殊なヴィ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、他のモスカートに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！

**手紙 が含まれている画像

自動的に生成された説明“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、瓶内再醗酵を行ったらしいのですが、なぜか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、開けてすぐは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く、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、ヴィンテージやロットNOでの差別化ができないので、通常のエチケット右上に「Fermoフェルモ（スティルワインの意）」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ビン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バイヨラ** カンパ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バイヨラ」より新しいヴィ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ヨラ。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ヴィンテージ。そしてテラコッタの樽で熟成を行うティアーノは、これまでのヴィ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。

図形

中程度の精度で自動的に生成された説明**Bianco Foglia 20 ビアンコ フォッリア** ≪新ヴィンテージ≫

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」、新ヴィ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。

これまでは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、ブドウ樹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加わったロレンツォ。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、乾燥が続いたヴィンテージ。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、「半年近くま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、これまでのバイヨラとは一線を画す表現力と個性を感じる味わい。

アイコン

自動的に生成された説明そして何より、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。このヴィ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ヨラ！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 ビアンコ イン ティアーノ** ≪新ヴィンテージ・360本≫

こちらも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ビアンコ 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、ベースのビアンコではできない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、ヴィ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。ワイン自体がフロール（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ビアンコ イン ティアーノ。全方位的に想像の斜め上を行くワイン、ぜひ一度お試しいただきたいワインです。

**Rosi Eugenio** **ローズィ**  トレンティーノ＝アルト アディジェートレントーヴォラーノ

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つぎ込まれたワイン。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 リンコントロ」、そして近年素晴らしく良くなっているカベルネフランと、新しいヴィンテージをごご紹介させていただきます。

タイムライン

自動的に生成された説明**Esegesi 2016 エゼジェズィ** ≪新ヴィンテージ≫

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、バローロ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、果実的なヴォリューム感と酸や奥行きのバランスが取れた、魅力的な味わいとなっております。完熟しきっているからこそ生まれる成熟した酸と、詰まってい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。

テキスト, 食品 が含まれている画像

自動的に生成された説明**★Esegesi L’incontro 2013 エゼジェズィ** ≪新ヴィンテージ≫

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ロ。長期熟成の可能性を感じたヴィンテージのみ、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リンコントロ（=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、皆が飲んだ時にどう感じるのか、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が、2013年は天候に恵まれて、ブドウの凝縮が素晴らしかったヴィンテージ。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。

**★**テキスト

低い精度で自動的に生成された説明**Cabernet Franc 16.17.18 カベルネ フラン** ≪新ヴィンテージ≫

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、柔和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レラという手法。「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。圧搾した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、醗酵に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、全体が活性化する。2018の収穫でもう一度繰り返し、合計3ヴィンテージで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。複雑な味わいとは相反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は各ヴィ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。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＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 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  ≪新ヴィンテージ≫ | **(20)**  LOT  01/2021 | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | トレッビアーノ 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ボッカトゥーラ（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  ≪新ヴィンテージ≫ | **(20)**  LOT  03/2021 | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | トレッビアーノ 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ボッカトゥーラ（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  ≪新ヴィンテージ≫ | **(21)**  LOT  02/2022 | 白微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,300** | ピニョレット主体、トレッビアーノ 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。スボッカトゥーラ（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  ≪新ヴィンテージ≫ | **(21)**  LOT  04/2022 | 赤微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,900** | ランブルスコ グラスパロッサ、樹齢50年～。ベルッスィ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロッサ。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％は破砕せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。圧搾し、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ッ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 | **750ｍ**ｌ | **￥3,000** | ピニョレット主体、トレッビアーノ 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  ≪新ヴィンテージ≫ | **(21)**  LOT  06/2022 | 白 | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | ピニョレット60%、モントゥーニ40％、樹齢15～30年。  ボローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモントゥーニ。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、ボトル詰め後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**  オルスゥ ビアンコ  ≪新ヴィンテージ≫ | **(21)**  LOT  05/2022 | 白 | **750ｍ**ｌ | **\5,000** | モスカート60%、トレッビアーノ モデネーゼ40％、樹齢30~40年。  ボ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、潰さずに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、そのままの状態で45日。圧搾し6カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。モスカートの果皮の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 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Bianco Foglia**  ビアンコ フォッリァ  ≪新ヴィンテージ≫ | **20** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\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、マルヴァジーア ディ リーパリ、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。圧搾後、約1カ月タンクで静置し、オリ引きの後のボトル詰め。ほとんどの期間を果皮と共に過ごした驚きの白ワイン。醸造からボトル詰めまで、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  ≪新ヴィンテージ≫ 300本 | **19** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\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、マルヴァジーア ディ リーパリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年。ビアンコ フォッリアのタンクより、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％これまでのヴィンテージのワインとオリを引き継ぎ、ウイヤージュ（補酒）せずに10カ月の熟成。途中フロールに守られたり、微弱な酸化熟成を経たビアンコ。形式は違えど、「ソレラシステム」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。醸造からボトル詰めまで、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 アディジェートレントーヴォラーノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Esegesi IGT**  エゼジェズィ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2016** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\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。圧搾後、木樽(500L)にて24か月、ボトル詰め後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 リンコントロ  **IGT**  ≪新ヴィンテージ≫ 90本 | **2013** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\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。圧搾後、木樽(500L)にて24か月、ボトル詰め後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 | **750ｍ**ｌ | **\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 IGT**  アニーゾス | **2018** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\5,000** | ノズィオーラ50％、ピノ ビアンコ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ヵ月の熟成。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。 |
| **Poiema IGT**  ポイエーマ | **2018** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\4,500** | 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。圧搾後、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、そ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