

《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。5月の新入荷をご紹介します。

昨年、大きな反響をいただきました Il Farneto イル ファルネートが手掛けたピケット「Gabian ガビアン」、今年はなんと2色に、、汗。ピエモンテ、近年目覚ましい進化を見せるロエーロの造り手 Cascina Fornace カッシーナフォルナーチェより、久しぶりのフルラインナップ！そして、久しぶりのレ コステからは、昨年入荷の未紹介キュヴェに合わせて 2022 年収穫のオリーブオイルを先にご案内させていただきます！

★少量入荷ワイン ご注文締切～5/18(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。

5/19(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。

**Il Farneto** イル ファルネート ※先行出荷 5/9(火)より エミリア＝ロマーニャーレージョエミリアーカステッララーノ

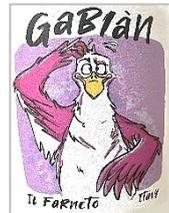
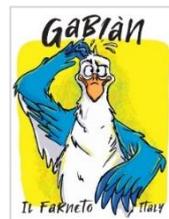
レージョ エミリアのテーブルワイン、カジュアルでありながらブドウのクオリティは譲らない。良心と誠実さを兼ね備えたイル ファルネート。昨年大好評いただいた、ブドウのヴィナッチャを再利用して造られるフレーバードフルツアンテ「Gabian ガビアン」、なんと今年は黒ブドウバージョンも登場です！

**Gabian Bianco & Rosso** ガビアン ビアッコ & ロッソ 《新ロット・フレーバードワイン》

イル ファルネートのポリシーとして、「リーズナブルで毎日飲めるようなワイン」を造り続けていますが、ブドウ畑での仕事はもちろん、ブドウのクオリティについても一切妥協していません。イル ファルネートの美味しさのバックボーンは、間違いなく素材の良さにあります。そこで昨年、スペルグレやジャンドン ピアッコを造る際、プレスしたヴィナッチャ(果皮と種子)を捨てるのではなく、「Piquette ピケット」と呼ばれるヴィナッチャと水を加えて再発酵させた、アルコール度数の低い飲み物として誕生したガビアン。その軽い飲み口と気軽さで大好評をいただきました！

その話を伝えたら、さらにやる気になってしまった当主のマルコ、、汗。フリザンロッソやベルツメインで使った、黒ブドウのヴィナッチャを使った赤バージョンに初挑戦！アルコールが4%～5%と低く、発酵由来の香りを抑えるレモンの爽やかさ、ワインとは全く異なる飲み口と軽やかさ！ピアッコは前回よりもさらに口当たりは軽く、ロッソはもう〇アントグラブのような口当たりとど越し、、。毎度ながら本当によくできた味わいです(笑)。

加えるのは水とわずかなレモンのみ、糖分も酵母添加も一切行いません。この理由はただ一つ、糖分を加える必要が全くない、彼らのヴィナッチャにはまだ糖分が残っている。だからこそガビアンを造ることが出来る。この素材力無くてこの素晴らしい味わいはあり得ません。諸々のコストが上がる中、昨年よりも若干の値上がりになってしまっていますが、気軽に飲める価格と味わい、初夏の遊び心の一つにお楽しみいただけますと幸いです。



**Cascina Fornace** カッシーナ フォルナーチェ ピエモンテ・クネオ・サントステファノ ロエーロ

封建的なロエーロの土地。高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを行うエンリーコ。効率を重視する近代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かい、急斜面の機械が入らない畑をすべて手作業で行う徹底ぶり。昨年より弟のエマヌエーレが本格的に加わったことで、各キュヴェのクオリティが劇的に上がっているカッシーナ フォルナーチェより、今年のリリースが一通り入荷いたしました！そしてデザヤ 2018 はカンティーナに残っていた最後の在庫も合わせてリリースさせていただきます。

**Arneis "Desaia" ★2018 & 2019** アルネイズ「デザヤ」《新ヴィンテージ》

前回1年遅れでリリースした 2018 のクオリティには、本当にビックリさせられました。今回その 2018 最後のストックと、新ヴィンテージ 2019 を合わせてリリースさせていただきます。2019 も漏れなく DOCG からは落ちているのでロエーロ アルネイズは名乗っていません(笑)。

2019 は寒暖差のバランスが取れたヴィンテージ、高樹齢のアルネイズを中心に十分な熟度もあり、バランス感を持ったブドウを収穫できたと話すエンリーコ。果皮までの完熟というよりも、酸と糖分、熟度のバランスを意識して収穫。果皮と共に約 2 日程度、果皮をモスト内に沈める「カペッコ ソンメル」を取り入れた浸漬を行います。圧搾後、果汁だけの状態で発酵。元来酸の弱いアルネイズですが、空気との接触を抑え、より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。今までのような強さやアロマティックさやタンニンよりも、繊細さやエレガントさを意識したアルネイズ。年を追うごとに素晴らしいデザヤ、2019 も皆様きっと喜んでいただける味わいだと確信しております！ ※デザヤ 2018 ですが、今回予想コスト&円安の影響を受け、価格変更とさせていただきます。



★**Arneis "Pedaforno" 2019** アルネイズ「ペダフォルノ」《新ヴィンテージ》

フォルナーチェの持つ畑の中で、最も標高の高い丘の頂点部分にある、高樹齢のアルネイズが植わる区画。最近のクローン選抜されたアルネイズとは全く違う個性を持ち、さらに非常に長い日照を得られるため、強い個性を持ったアルネイズが収穫できる。このブドウだけで醸造・ボトル詰めされた白となります。2019 年はデザヤよりも 2 週間近く収穫を遅らせ、十分な完熟を迎えられたペダフォルノの畑。徹底した選果、そして果皮と共に 10 日ほど木樽でマセレーションを行ったヴィンテージ。

こちらについても、ワイン自体からそれほど強い果皮の印象はなく、むしろ果皮由来の香りの深さ、奥行き、立体感を感じる味わい、デザヤとは明らかに異なる個性を持ったワインとなりました。唯一残念な点を挙げるならば、生産量があまりに少なすぎるという事くらいではないでしょうか。

強い果実と凝縮感、しかし非常にバランスを感じる今回のペダフォルノ。本来アロマティックさは皆無のアルネイズでありながら、「ワインに感じる強いアロマは、果皮が完熟することで生まれるのでは？」と話すエンリーコとエマヌエーレ。アルネイズの隠された個性が垣間見えるような、他にはないエレガントさと奥行き、生産量が少ないことが本当に悩ましい、、ぜひ飲んでいただきたいアルネイズです！

**Nebbiolo "Visca" 2021** ネッピオーロ「ヴィスカ」1000ml 《新ヴィンテージ》

ロエーロとは異なるもう一つのネッピオーロの表現方法。飲み心地を重視した1リットルのヴィスカ、2021 が到着です。2020 年に続き、天候に恵まれたヴィンテージ。さらに言えば、酸を失わなかった特殊なヴィンテージでもあります。ロエーロとの差別化のため果皮との接触を柔らかく、抽出を抑える一方で「ネッピオーロらしさを失わないように」と、ある程度のマセレーションによってタンニンをも持たせるといふ、絶妙なバランスを追求したというエマヌエーレ。昨年までのヴィスカの醸造に加えて、ヴァルドパートの畑 1 区画のネッピオーロを加える事で、単なる軽いだけではない「飲みごたえと飲み心地が共存」した今回のヴィスカ。個人的に 2021 は、これまでのヴィスカで NO1 なんじゃないでしょうか！？ジュースのようなスムーズさと、ネッピオーロらしい酸とタンニンのバランスが絶妙な、ロエーロには表現できないオリジナリティを手に入れたヴィスカ。1リットルが本当にうれしいワインになりました！



## Roero“Valdovato”2015 ロエーロ“ヴァルドバート” <新ヴィンテージ>

パローロやバルバレスコと異なり、強い砂質からの繊細さ、香り、軽やかさを持ったロエーロのネッピオーロ。他の2つに比べると歴史も浅く、ロエーロらしさとは一体どういうものなのか、それを探求してきたエンリーコ。果皮との長いマセレーションに長期間の熟成、、、いわゆる力強さを持つパローロ的な考えから解放され、繊細さや香り、軽やかさというロエーロという唯一の表現へ進み始めたエンリーコとエマヌエーレ。

2015年は猛暑で果実が完熟したパワフルなヴィンテージ。例年以上に色素・タンニンが強く出たこともあり、より長い熟成期間をかけようと、先に2017をリリースしたエンリーコ。一般的にはパローロでさえもう2019がリリースされているというのに、これから2015、2016をリリースする彼。その徹底したこだわりには脱帽です、汗。

前回の2017に比べ、力強さや重厚さを感じるものの、それを軽やかに包みこむ熟成香と柔らかさ。砂質特有の香り高いネッピオーロを、はっきりと感じさせる素晴らしい状態。パローロやバルバレスコのような「偉大さ」ではない、ロエーロの「繊細さ」を明確に感じるネッピオーロです。

## ★Roero Riserva“Sreja”2017 ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” <新ヴィンテージ>

樹齢70年にも迫る最も古い畑「Sreja スレイヤ」。何十年も前から農業や化学肥料が使われず、土地の耕転さえも行われなかったという、自然の微生物環境が完全に整った畑。この区画のネッピオーロだけで収穫&醸造、そしてボトル詰めしたロエーロ リゼルヴァ。

ロエーロらしい強い石灰と砂質に覆われたこの畑では、香りの深さ、繊細さ、余韻の長さは格段の差が生まれると話すエンリーコ。猛暑となった2017では、砂質の強いスレイヤの畑では水不足が深刻化、、、収穫量が例年の半分以下となりましたが、残ったブドウは素晴らしい状態。暑い年特有の妖艶な香りをまとった魅力的なネッピオーロとなっております。昨年リリースしたもう一つのリゼルヴァ「Medic メディック」は、醸造過程で少し問題が生じてしまったため、単一のボトル詰めを行いませんでした。そのため今回はスレイヤのみのリリースとなります。

ただ、ベースとなるロエーロ ヴァルドバートが2015に対して、リゼルヴァであるこのスレイヤが2017という逆転現象が起きており、混乱を招いてしまい申し訳なく思います、汗。しかし、それを置いても十分に魅力的なスレイヤ。ロエーロらしい繊細な香り、華やかさを感じるネッピオーロ。豊かで繊細な果実、タンニンを驚くほど柔らかく感じさせてくれます。力強さとしなやかさが共存する、素晴らしいネッピオーロです！



## Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそらくイタリア NO1 だと感じております、、、。いろいろな意味で唯一無二の造り手 Le Coste レ コステ(笑)！しかし、ワインを飲むといつも納得させられてしまう、口だけではなく決意と行動力、結果を出し続けるジャンマルコ。今年も続々とワインが到着しておりますが、ひとまずはオリヴオイルの新しい2022が届きましたので、先にご用意させていただきます。それと、昨年到着していましたが、これまでご案内できていなかったキュヴェを、今回ご紹介させていただきます。Cruの一部のブドウを使い、空気に触れない長期間のマセレーションを行う事で、他の赤にはない柔らかさと複雑さを表現した「Carbo カルボ」、それとは対照的に、トラディショナルなスタイルでの果皮浸漬と、長期間の樽熟成によってより深く表現する「Rosso R ロッソ エッレ」をリリースさせていただきます。

そして、これは本当に悩んだのですが、アレーア ヤクタ エストに使用される中で高樹齢のアレーアティコだけ、最高の収穫を迎えた時だけ別で収穫&醸造&長期間熟成を行ってから造られる、真正銘最高のアレーアティコ「Alea VV アレーア ヴェッキアヴィーニャ」、以前1度だけリリースされた2013に続く、2015がリリースされております、、、汗。

## Sangiovese“Carbo”19 サンジョヴェーゼ カルボ <新ヴィンテージ>

ブドウはCruと呼ばれる、ジャンマルコが2006年に植樹した畑(Il Poggio delle Coste)に植わっているサンジョヴェーゼ、中でも特に果皮の厚いものを選別し収穫。名前にもなっているカルボとは、カーボニックマセレーションの意。一般的には香りを出すため、タンニンの抽出を抑えるために行われる手法ですが、彼にとってはより長い時間、酸化のリスクなくマセレーションを行うための手法と考えています。今回は約3週間、無酸素の状態を醸酵を行い、その後そのまま搾り入れを行い、一般的な空気に触れるマセレーションのまま醸酵を終えるという方法。カーボニック由来の果実のフレッシュさに加え、立体感のあるタンニンと果実味、奥行き。2つのマセレーションを取り入れた最高のサンジョヴェーゼ。昨年2018より、これまでと印象が大きく変わりました。

2019は寒暖のバランスが良く、ワインとして出来上がるのが早いと話すジャンマルコ。フレッシュで香りのよい果実、そして美しい飲み心地となめらかな余韻。完璧なブドウが収穫できた年しか造らないカルボ、2018をさらに上回る素晴らしい味わいです！

## ★Rosso R 17 ロッソ エッレ <新ヴィンテージ>

2017年は猛暑と乾燥という非常に凝縮したヴィンテージ。高樹齢の畑からだけでなく、ジャンマルコが植樹したアルバレッコ仕立てのグレゲットと、合わせて醸造された今回のエッレ。この個性あるヴィンテージを表現しきるため、除梗し果皮とともに1カ月間のマセレーション、醸酵が終わるまで毎日フラウラ(搾り入れ)を行い、压榨後1000L、500Lの木樽にて24か月、そしてボトル詰めしたあと36か月もの長いビン熟成を行った特別なロッソ。暑い年由来の凝縮した果実と強いタンニンは、長い時間の中で柔らかく複雑に変化し、香りの深さを持った素晴らしい味わいとなっております。以前と違って各キュヴェを、自分で納得してからリリースするようになったジャンマルコ。価格は上がっておりますが、そのワインの完成度を見れば、早々文句のつけられないウオリティというところが本当に嬉しい、、、汗。上記のカルボとは対照的な手法でありながら、どちらも甲乙つけがたい素晴らしい赤ワインです！

## ★Alea VV15 MG アレーア ヴェッキア ヴィーニャ マグナム <新ヴィンテージ>

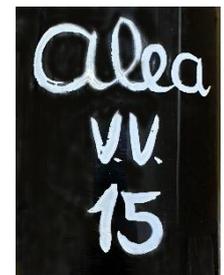
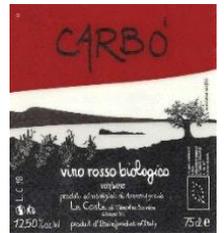
しばらく昔のことになりますが、「2013年はレ コステにとって間違いなく軌跡となるべきヴィンテージ。」という事で、2019年にリリースされた、唯一であり特別なアレーアティコ、「Alea V.V.13 アレーア ヴェッキアヴィーニャ」。なんとその次に続くヴィンテージが昨年リリースされておまして、、、

毎度のことではありますが、毎年毎年キュヴェが増えているレ コステ。私自身「もういい加減してよ、、、」という気持ちでいっぱいではありますが、、、泣。「単なる商業的な理由ではなく、各キュヴェに明確な理由とその結果としての味わいがある」という真面目な言葉に、どうにも納得させられてしまいます。

そういう意味で、2015年は猛暑であり「ラ テラツァ」と呼ばれる高樹齢のアレーアティコの畑では、当時想像できないほどの水不足による凝縮が起きたといえます。しかし樹齢の古い畑のため、樹が死んでしまうような事態にはならず、むしろ樹が付けられる最低限の結果、そしてそのブドウが樹上で干しブドウのような状態になるほどの成熟を見せたと語るジャンマルコ。「これは自分たち(人間)がどうこうして造れるブドウじゃない、むしろ自然がそれを望んで生み出した(ブドウ)。そして自分たちは、それをただ見守るだけ。今までもこれからまたどっしり着けないほどのブドウ。このワインに感じるアレーアティコは、他のどのワインでも表現しえない個性を表している」、そう珍しく神妙な発言をする彼。

それだけのポテンシャルを秘めたブドウを、通常と同じようにするわけがないのがレ コステ(ですよね、、、汗)。すべて除梗し、1か月以上の長いマセレーションを行います。トノーでの熟成は48か月、それ以降はボトル詰めしてから昨年まで約36か月、合計7年の熟成を経てからリリースされたアレーアティコ、やはり今回もマグナムのみのリリースとなります。

前回の2013年をご存じであれば、それに近い、、、いやそれ以上の味わいを持っている、最高のアレーアティコといって間違いのないワイン。しかし価格が、、、大変申し訳ありませんが、こちらに関しては、もうどうにもならない状態となってしまいました、、、泣。エヴィーノとして正直本意ではありますが、それでもその価値を問うに十分な素材&時間を費やしたものである事に間違いはありません。そう簡単に手が出せる代物ではありませんが、ぜひ何かの機会にお選びいただけることを、心から祈っております！！



## Olivo EXV Olive Oil 2022 エクストラ ヴァージン オリーブ オイル《新ヴァンテージ》 500ml(ビン) 1000ml(缶) 3000ml(BIB)

2022 年は久しぶりにオリーブにとって恵まれた気候と話すジャンマルコ。夏の猛暑はかなり過酷でしたが、9 月以降に降った雨によってバランスを持ち直し、果実的な熟成と収穫量を維持できたといえます。とにかく果実味が強く、苦みや辛みが例年より控えめという意味では、寒い年とは対照的な、旨味に直結する味わいを持ったオイルとなっております！

今年もそれぞれのオイルをテイस्टイングし、2 つにセレクトしたジャンマルコ。オイル単体の旨味を感じてもらいたい 500ml はモライオーロとレッチーノ主体で、カニーノの中でも最も早く収穫したフレッシュなものをブレンド。27 度以下の冷温抽出、フイルターでボトル詰め。味わいや柔らかさ、料理と共にとたくさん使う 1000ml、3000ml は収穫の後半、11 月に入ってから収穫したカニーノでボトル詰め。また今年も引き続き、酸化しにくく時間が経っても美味しく使えるようにフィルターをかけております。「量が多いと良い状態で使い切る前に、どうしても酸化が始まってしまいやすい。だから量の多いバツクに限ってフィルターをかけるようにしたんだ。できる事なら使い切るまで最高の状態で使い切してほしい。」

オリーブオイルのクオリティは、もはやワイン以上に皆さんご存じなのではないでしょうか！？500ml のクオリティの高さ、そして 1L、3L の美味しさと使い勝手の良さ。今年も価格が抑えきれず本当に申し訳ないのですが、食べていただければきっとご納得いただける素晴らしい味わいとなっております。



★少量入荷ワイン ご注文締切～5/18(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。

5/19(金) 頃より出荷

※一部先行出荷予定

## Il Farneto イル ファルネート **※先行出荷 5/9(火)より** エミリア＝ロマーニャーレージョエミリアーカステッララーノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Gabian Bianco</b> ガビアン ビアンコ 《新ロット》	—	フルーバー ワイン 微発泡	750ml	¥2,000	白ブドウのヴァイナツチャ(スペルゴラ、マルヴァジア ディ カンディア、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴァイナツチャのみで再び醗酵。蒸留水にレモンを浸漬し、醗酵中のモストに加え、そのまま醗酵。ボトル詰めの前に、保存しておいたモストを加え、ビン内再醗酵。アルコールは 4%、ヴァイナツチャから造られとは信じられない、素晴らしい飲み心地。
<b>Gabian Rosso</b> ガビアン ロッソ 《新アイテム》	—	フルーバー ワイン 微発泡	750ml	¥2,000	黒ブドウのヴァイナツチャ(ランブルスコ、マルツェミーノ、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴァイナツチャのみで再び醗酵。蒸留水にレモンを浸漬し、醗酵中のモストに加え、そのまま醗酵。ボトル詰めの前に、保存しておいたモストを加え、ビン内再醗酵。アルコールは 5%、ヴァイナツチャから造られとは信じられない、素晴らしい飲み心地。
<b>Frizant Rosato</b> フリザン ロザート	2021	ロゼ 微発泡	750ml	¥2,200	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。樹齢 10～15 年。黒ブドウは約 1 晩の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾醗酵。保存していたモストを加え瓶内再醗酵、オリ抜きせずリリース。
<b>Frizant Rosso</b> フリザン ロッソ	2020	赤 微発泡	750ml	¥2,100	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ、マエストリ主体。樹齢 10～15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、醗酵。冷蔵保存していたランブルスコのモスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。瓶内再醗酵、オリ抜きせずリリース。
<b>Giandon Rosato</b> ジャンドン ロザート	2021	ロゼ	750ml	¥2,200	ランブルスコ サラミーノ 50%、スペルゴラ 25%、他。樹齢 10～15 年。収穫後、黒ブドウは除梗し果皮と共に短時間のマセレーション。プレスを行い果汁のみで醗酵が始まる。途中スペルゴラのモストを加え醗酵、6 カ月の熟成。
<b>Giandon Rosso</b> ジャンドン ロッソ	2021	赤	750ml	¥1,800	マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスバロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵 熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
<b>Berzmein</b> ベルツメイン	2019	赤	750ml	¥2,100	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間のマセレーション。屋外に設置したセメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。その後冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(トノー)に移し 12 か月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。

## Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ ピエモンテーケネオーサントステーファノ ロエーロ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★ <b>Arneis“Desaia”</b> アルネイズ“デザヤ” 《再入荷・価格変更》 240 本	2018	白	750ml	¥3,300	アルネイズ、樹齢 45～55 年。果皮とともに 2 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保つ。野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 12 か月熟成。果実や果皮の完熟よりも、バランスを意識して収穫したアルネイズ。現地に残っていた最後のストック。
<b>Arneis“Desaia”</b> アルネイズ“デザヤ” 《新ヴァンテージ》	2019	白	750ml	¥3,500	アルネイズ、樹齢 45～55 年。果皮とともに 3 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 12 か月熟成。果実や果皮の完熟よりも、バランスを意識して収穫したアルネイズ。より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。

<b>★Arneis“Pedaforno”</b> アルネイズ“ペダフォルノ” <<新ヴィンテージ>> 240本	2019	白	750ml	¥4,500	アルネイズ、樹齢 60 年。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醸酵を促す。压榨後木樽にて醸酵。10カ月の熟成、ボトル詰め後 12 か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫、醸造したアルネイズ。気候のバランスの取れた 2019、完熟したアルネイズから生まれるアロマティックさと奥行きを感ずる、複雑さ、奥行きのある白。
<b>Nebbiolo“Viscà”</b> ネットビオーロ “ヴィスカ” <<新ヴィンテージ>>	2021	赤	1000ml	¥3,500	ネットビオーロ、樹齢 25 年。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醸酵を促す。そこにヴァルドバートのモストを一部加え、500L の木樽にて 12 か月の熟成。ネットビオーロの果実感を尊重した、飲み心地重視の赤。素晴らしい軽い飲み口はいつも通りですが、そこに絶妙なバランスで感じるネットビオーロの味わい深さ、これまでのヴィスカのイメージを変える魅力をもったヴィンテージ。
<b>Roero Valdovato DOCG</b> ロエーロ“ヴァルドバート” <<新ヴィンテージ>>	2015	赤	750ml	¥4,200	ネットビオーロ、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 36 か月の熟成。2015 年は猛暑で果実が完熟したパワフルなヴィンテージ。力強さや重厚さを感じるものの、熟成期間を長く取ったことが功を奏し、溢れる熟成香と柔らかさを持ったタンニン。砂質特有の香り高いネットビオーロをはっきりと感じさせる素晴らしい状態。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映されたロエーロ。
<b>★Roero Riserva“SREJA”</b> ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” DOCG <<新ヴィンテージ・100本>>	2017	赤	750ml	¥6,500	ネットビオーロ、樹齢 65~70 年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネットビオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に 20 日間、セメントタンクにて醸酵。古バリックにて 3 年間、ボトル詰め後 2 年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネットビオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。柔らかくも個気味良いタンニンを持ち合わせた、魅力的なロエーロ。

## Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードJ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Sangiovese “Carbo”</b> サンジョヴェーゼ“カルボ” <<新ヴィンテージ>>	19	赤	750ml	¥6,000	サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5~10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満し、約 3 週間のカーボニックマセレーション。その後、買入れを行い通常の空気に触れながらのマセレーションを行い醸酵を終える。压榨後、500L のトノーに移し醸酵が終わるのを待つ。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。
<b>★Rosso R</b> ロッソ エッレ <<新ヴィンテージ>> 240本	17	赤	750ml	¥7,200	グレゲット、高樹齢の畑と、2010 年に植樹した La Chiesa のアルベッロ仕立ての混醸。除梗し果皮と共に約 1 か月のマセレーションを行い、压榨後 1000L、500L の木樽にて 24 か月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 か月の熟成の後リリース。猛暑と乾燥の 2017、果実の個性を表現するために、十分な時間を費やそうと考えたジャンマルコ、5 年もの時間を費やして見えるようになった 2017 年の魅力。ぜひ体感していただきたい赤ワインです。
<b>★Alea V.V. MG</b> アーレア ヴェッキア ヴィーニャ マグナム <<新ヴィンテージ>> 60本	15	赤	1500ml	¥36,000	アラエーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗して1か月以上のマセレーションを行い醸酵。压榨後500Lの木樽にて48か月の熟成。ボトル詰め後のち36か月。合計7年を費やしてリリース。「これは自分たち(人間)がどうこうして造れるブドウじゃない、むしろ自然がそれを望んで生み出した(ブドウ)。そして自分たちは、それをただ見守るだけ。今までもこれからもたどり着けないほどのブドウ。このワインに感じるアラエーティコは、他のどのワインでも表現しえない個性を表している」、レ コステ史上最高のアラエーティコ。
<b>EXV Olive Oil</b> エクストラ ヴァージンオリーブオイル <<新ヴィンテージ>>			500ml	¥4,400	モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種、le Coste の畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブを厳選してブレンド&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlビン 1 番絞り(酸度 0.2)
	2022	オイル	1000ml	¥6,600	カニーノ種主体、le Coste の畑のオリーブ、収穫の後半 11 月に入ってから収穫したオリーブから压榨。大容量のため、使い切るまでどうしても酸化しやすかった 1L と 3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。(酸度 0.2)
			3000ml	¥18,000	1000ml 缶 1 ケース(12 本) 3000ml BIB 1 ケース 4 PC ※それぞれ混載可 (要問合せ)

<b>Due M</b> ドゥエ エンメ	<b>19</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥8,800</b>	モスカート、樹齢10～15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑が中心。2通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンブラージュ、木樽(500L)にて20か月、ボトル詰め後6か月の熟成。冷涼な2018、モスカートの別の一面を見せるヴァンテージ。フローラル、アロマティック、、というよりも繊細さ、香りの深さ、複雑さをもった偉大さを感じるモスカート。
<b>Rosso di Gaetano</b> ロッシ ディ ガエターノ	<b>20</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥3,000</b>	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、野生酵母と共に醗酵。压榨後大樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。2019は非常にバランスが良く、繊細さ、心地よさが最大に感じる年。素晴らしい飲み口に驚かされる味わいです。
<b>Rosso</b> ロッシ	<b>20</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥3,700</b>	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。2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴァンテージ。メリハリのあるタンニンと、果実味と酸のバランスが素晴らしい。輪郭のはっきりした印象をもつ赤。

**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](mailto:info@evino33.com)