**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 7月≫** 7.2023

≪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。

7月の新入荷をご紹介させていただきます。アルト アディジェで生まれる、研究家フランツのピュアなリンゴの表現、**Floribundaフロリバンダ**。今年は何とか種類は増えませんでしたが、入れ替わりで新たに赤いシードルが、、、驚。今年もお待たせしました**Il Farnetoイルファルネート**、ビン内2次醗酵のブルット ナトゥーレやジャンドン ビアンコなど、それぞれ新しいヴィンテージ＆再入荷！そしてリグーリア、チンクエテッレの偉大なる造り手**Walter de Batte‘ヴァルテル デ バッテ**からは、真のチンクエテッレ「アルモジェ」の新ヴィンテージ＆奥様アンナ手作りのローズシロップも入荷いたしました！

**Il Farneto イルファルネート 7/6（木） より先行出荷 ※受注順に分散出荷となります**

★**少量入荷ワイン** ご注文締切**～7/13(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。**

**7/14(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。

**Floribunda** フロリバンダ トレンティーノ＝アルト アディジェーボルツァーノーサロルノ

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造り手フランツの独創的な発想から生まれる多彩なシードル。フロリバンダより2022年収穫のシードルが一挙に到着いたしました。2022は水不足の影響でリンゴの糖度が非常に高くなったヴィンテージ。例年よりもよりリンゴの味わい、香りが強調された素晴らしい年になっております。そして昨年より、娘のマダレーナも、フランツと共に本格的に加わり、2022年は収穫も含め、彼女が中心となってシードル造りを行っています！そして、相変わらず研究熱心なフランツ、今年も新しいシードルが出来上がっております！ミントやペペロンチーノに続き、コルニョーロと呼ばれる木の実を加えて造られる赤いシードル！またもや奇抜なシードルが仲間入りです！

**Sidro22 スィドロ** ≪新ヴィンテージ≫

いろいろなエッセンスを感じるシードルは、もちろん愉しいです。しかし、そのすべての「基本」、であるリンゴだけで表現されたシンプルなシードルこそが、フランツやマダレーナが一番重点を置いている部分なんですよね。いや、もう、、鉄板の味わいと言ってもよいのではないでしょうか？2022年の収穫より醸造した新しいヴィンテージが到着いたしました！

2022年は猛暑で乾燥したヴィンテージ。例年に比べ、トッパスが非常に完熟し糖度高くなったこともあり、一番完熟したトッパスをベースにして造ったと話していたフランツ。「リンゴだけで表現するからこそ、素材となるリンゴは最も高品質のものを使う」、彼のこだわりを感じるシードルです。

花瓶に生けられたチューリップ

自動的に生成された説明味わいについてはもう、、非の打ちようがありません！フレッシュなリンゴ本来の香りや果実を大切にした、軽やかで均整の取れた味わい。醸造についても2次醗酵の際にカンティーナの扉を開け、冷たい外気を取り込んだ結果、いつもより長い時間をかけてゆっくりと醗酵が進んだといいます。結果、非常に繊細で複雑な味わいになったと話すフランツ、、毎年研究を欠かさない彼だからこそ造れる魅力的なシードルです！

**Sidro con Cotogna22 スィドロ コン コトーニャ** ≪新ヴィンテージ≫

花の絵と文字の加工写真

低い精度で自動的に生成された説明ブドウにあってリンゴには無いという「タンニン」を補うため、カリンを砕いて浸漬させるという「ワイン」を意識して造られるシードル。今までも非常に完成度は高かったと思いますが、今回は瓶内2次醗酵の際、完熟したカリンのモストを加える事で、今まで以上にカリンの風味を持たせることが出来たといいます。

「2022がリンゴの味わいが強いヴィンテージ」というだけでなく、カリンのジュースを加えたことで、昨年までの「熟成してからの美味しさ」だけでなく、リリース直後のフレッシュな状態でもカリンの香りや奥行きを感じる素晴らしい仕上がりとなっております！

**Sidro con Fiori di Sambuco22 スィドロ コン フィオリ ディ サンブーコ** ≪新ヴィンテージ≫

フルーツと野菜

中程度の精度で自動的に生成された説明彼の農園で咲くサンブーカ（エルダーフラワー）の花を加えて醗酵させたシードル。その個性的な組み合わせは、自家消費用のワインの中にサンブーカの花を入れて飲んだという、地元で親しまれてきた土地の味わいをヒントに造られたシードルです。

2022年もトッパスとゴルドラッシュの2種類で仕上げています。サンブーカの香りを生かすため、加えるリンゴ果汁を多くすることで、リンゴの自然な甘みを生かすようにしているというフランツとマダレーナ。リンゴのフレッシュで自然な甘味、アクセントとなるサンブーカの爽やかな香りをもった、オリジナリティ溢れるシードルです！

**Sidro con Zenzero22 スィドロ コン ゼンゼロ** ≪新ヴィンテージ≫

ダイアグラム

自動的に生成された説明このシードルを飲むまで、ショウガとリンゴの相性がこんなに良いとは、想像もしておりませんでした。今年の出来栄え、、というかショウガのバランスは、もう絶妙です。強すぎず、後半にかけて感じるショウガの風味と爽やかさ！2次醗酵の期間が長くなったことで、今まで以上に繊細で複雑さを持っているように感じます。醗酵が伸びたことで、瓶底に溜まるオリの量も少なくなっていると話す彼。リンゴの味わいにショウガの刺激と爽やかさ、香りの相性も素晴らしい。フランツの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードルです！

**Sidro Rosato22 スィドロ ロザート** ≪新ヴィンテージ≫

カラフルな絵

中程度の精度で自動的に生成された説明ロゼワインのように色のついたシードルを造りたい、、そんなフランツの探求心から、果肉が赤く染まる品種「レッド ラヴ」を用いて造られた、珍しすぎるシードル！非常に酸の高いレッド ラヴなだけに、完成したシードルも非常に酸が高く、、、。去年までは、少し好みが分かれていたように感じます。そこでフランツ、フランスのシードル用品種のリンゴを加える（トッパスやゴルドラッシュに比べて酸が低く糖度が高い）ことで、強すぎる酸を抑え、今まで以上のバランス感を感じる味わいになりました！、、、いつの間にそんな品種を植えてたんだろう、、と毎回呆れてしまいますが、、汗。毎年、皆さんからいただく感想や意見を、彼らに直接伝え続けてきましたが、それを的確にくみ取り、毎年調整＆研究を続けているフランツとマダレーナ。その成果を近年強烈に感じます。非常にキレのある酸と繊細な香り、今年はそこに強いフルーツもある。暑い季節にピッタリの飲み心地抜群の味わいです。

**★Sidro con Menta22 スィドロ コン メンタ** ≪新ヴィンテージ≫

今年もやや少なめですが入荷しています。「ミントのフレッシュな香りを失わずに、シードルに残すのがとても難しい」、そう話していたフランツ。2022年からは自分の畑のあるミント以外にも、標高1000mを越えた土地にあるミントもブレンド（奥さんの実家の庭だそうですw）。フランツ曰く、「高原に叢生しているミントは、土壌の違いもあり香りがシャープで非常に強い」。ミントを加える方法やタイミング、バランスを考え直し造られた今年のメンタ。また昨年を越える素晴らしいクオリティとなりました！また、ミント入りのシードルは日本限定（特に頼んだ覚えはないんですが、、汗）らしいので、ぜひ皆様一度お試しいただければとおもいます！

**★**リンゴのロゴマーク

自動的に生成された説明**Sidro con Peperoncino22 スィドロ コン ペペロンチーノ** ≪新ヴィンテージ≫

昨年に続き、あのシードルがまた造られてしまいました、、。正直言いまして私、新津、辛い物があまり得意ではありません、、。この唐辛子入りシードルは何度も止めてきたのですが、、、汗。昨年、皆様の反応が凄く良かった事、、、。あっという間になくなってしまった事を知ったフランツ。そりゃもう造らないわけにはいかない！という事になってしまいまして、、。今年もちょっと少な目での入荷となります。

フルーツ, 食品 が含まれている画像

自動的に生成された説明基本的な造り方は昨年と同じ、ただ加えている唐辛子が「ハバネロ」になったという事でしょうか!?昨年以上に辛みをまとった香りに驚かされます。辛い物が苦手な方は、香りだけでも刺激を感じるほど、、、。辛い物が苦手な自分にとっては、正直オススメするべきか尻込みするレベルですが、フランツの言葉を借りると、「辛みをまとった香りと刺激により、リンゴ本来の甘みや爽やかさが際立つシードル！」、だそうです。確かに言われる通り、辛味を感じる以上にリンゴ本来の香りや果実味をダイレクトに感じます。そして何より後引く辛さ(笑)、どうしても気になって何度も飲んでしまう自分がいました。あくまでも興味本位からかもしれませんが、ぜひ皆様、一度ダマされた気になってお試しいただきたい、遊び心のあるシードルです！

**★Sidro al Corniolo22 スィドロ アル コルニョーロ** ≪新アイテム≫

そして今年、新しく仲間入りしたシードルがこちら！コルニョーロと呼ばれる木の実（和名セイヨウサンシュユ）を加えて造られた赤いシードル。完熟するとコーヒーベリーのように赤くなり、強い酸と果皮にはタンニンを持つコルニョーロ。一般的にはジャムやリキュールに漬け込み、薬用酒として親しまれている果実です。今回ははボルツァーノにある中世の古城「Castel Juvalカステルユヴァル」とのコラボレーションとして造られたシードル。標高1000mの絶景に立つユヴァル城、そこに植えられているコルニョーロを用いてシードルを醸造したフランツ。「コルニョーロは非常に色素とタンニンが強く、リンゴにはない特徴を秘めている。カリンのように、タンニンによって熟成することが出来る、シードルの赤ワイン的存在」と考えているそうです。2021年に実験的に造ったものを含めると、2度目の醸造となるコルニョーロ。他のシードルに比べ、味わいに複雑さや奥行きを感じます。まるでサイズが一回り大きくなったような、、。シードルのベースにコルニョーロの持つタンニンと酸、骨格、幅広さを感じるまさに赤ワインのような存在かもしれません！

**※すべてのシードルが瓶内醗酵、オリ抜きをしておらず、瓶底にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティヴさを与えるモノではありません。**

**気にならなければ抜栓する前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがより強く感じられます。**

**Il Farneto** イル ファルネート **※7/6より先行出荷** エミリア＝ロマーニャーレッジョ エミリアーカステッララーノ

ブドウ畑での労働を心より愛する経営者であり、好奇心の塊な当主マルコ。レッジョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、今年のリリースが到着いたしました！しばらく欠品していたスペルグレにジャンドン ビアンコ、瓶内2次醗酵のスプマンテ2種類、今年は遅れずフリザン ビアンコも入荷しております！

昨今の円安＆資材不足の影響もあり、価格がどうしても抑えられなくなっております、、。しかしながら、単なる価格上昇だけでなく、当主のマルコがスタートしたもう一つのワイナリー「Rio Roccaリオロッカ」の存在によって、これまで以上にクオリティを追求しているイル ファルネート。価格上昇以上の味わいと満足度だと自負するマルコ、飲んでいただければご納得いただける味わいだと信じております！

食品, マグカップ, シャツ が含まれている画像

自動的に生成された説明**Frisant Bianco 2022 フリザン ビアンコ** ≪新ヴィンテージ≫

大変お待たせいたしました、湿度の高い日本の夏には欠かせない存在！！ビン内再醗酵&オリ抜きなしの微発泡フリザン ビアンコが入荷です。2022年は21年に続き夏場に雨が全く降らないヴィンテージでしたが、かえって病気やカビの被害が少なく、21年ほど収穫量が減ることもなかったと語るマルコ。出来上がったワインも、凝縮というより果実と酸のバランスが良い、すでに飲み頃と呼べる状態です！

昨年より資材の高騰の影響を受けてきましたが、今年に入っても状況は変わらず、、、。さらに過酷な円安の影響もあり、フリザンビアンコに関わらず、各キュヴェ値上げとなってしまいました、、。しかし、フリザンビアンコに限らず、これまで以上にクオリティを意識してブドウ栽培＆ワイン醸造を行っているマルコ。果価格が上がってしまった代わりとして、もう一つのワイナリー「Rio Roccaリオ ロッカ」があるので、どうか皆様ご容赦いただけますと幸いです。

しかしながら、やはりこのスペルゴラの溌剌とした酸は、他の何にも代えがたい夏の風物詩だと直感できる味わいです！**テキスト が含まれている画像

自動的に生成された説明ボックス が含まれている画像

自動的に生成された説明**

**Brut Natureブルット ナトゥーレ & ★Mary of Modena 21 マリー オブ モデナ** ≪新ヴィンテージ≫

瓶内二次醗酵のスプマンテ、ブルット ナトゥーレ。新しいヴィンテージが到着しております！スパークリングワインの製造上、一般的に行われるティラージュ、ドサージュといった2次醗酵時の酵母添加や、出荷前の糖分添加を行わないこだわりのスプマンテ。2次醗酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。ビン内再醗酵は非常に難しく、失敗するリスクも高いのですが、マルコ曰く「そこはブドウのクオリティの高さと、付着する酵母の状態も良くなければできない」、いう前提のもと、素材＆仕事のクオリティが両立しているからこそ生まれるという事に、マルコの徹底したこだわりを感じます。

挿絵 が含まれている画像

自動的に生成された説明**挿絵 が含まれている画像

自動的に生成された説明**2021年は収穫量が少なかったものの、ブドウの凝縮を感じる可能性を秘めたヴィンテージ。ドサージュせずにこれほどの果実が残っている、原酒の味わいの強さには本当に驚かされます。今回もマリーオブモデナは、生産量が少ないため今回限りの入荷となります。例年通りの酸の美しさはもちろん、果実、香り、非常にバランス感を持った魅力的なヴィンテージとなっております。

**Giandon Bianco2022 ジャンドン ビアンコ** ≪新ヴィンテージ≫

**Giandon Rosato & Giandon Rosso 2021 ジャンドン ロザート ＆ ジャンドン ロッソ** ≪再入荷・価格変更≫

昨年も多くのリクエスト、問い合わせをいただきましたジャンドン ビアンコ。新しい2022ヴィンテージが無事入荷いたしました！入荷量は昨年と同じくらい、とりあえずは潤沢にありますので、安心していただければと思います。2021年までは畑を借りて栽培・収穫していましたが、昨年畑の持ち主が売りに出してしまったため、マルコが買い取り自分たちの畑として管理するようになりました。それもあり、2022年は土地環境の改良も行い、将来的には樹齢を重ねて、ブドウのクオリティも上がると期待するマルコ。

挿絵 が含まれている画像

自動的に生成された説明2022年は夏場に雨が降らず、非常に乾燥したヴィンテージでしたが、そこまでも凝縮や収穫量の激減は起きなかったといいます。ブドウ自体も非常にバランスが取れていて、前回の21に比べると柔らかさ、飲み心地の良さを感じます。まだ到着して間もないですが、すでに十分バランスが取れているように感じます。果皮の厚いカンディアの良点である香りやアロマティックさと、飲み心地のバランス感、、。素晴らしい状態です！

そして、合わせて入荷しましたロザートとロッソ！どちらも非常にドリンカブルでいながら、フルーツを感じる素直な味わい！まだ現地に在庫が沢山ありますので、ぜひこの機会に合わせてお飲みいただけますと非常にありがたいです！！

**Spergle2022 スペルグレ** ≪新ヴィンテージ≫

骨太な酸をもつブドウ「スペルゴラ」で造られる白。少しずつ植樹はしておりますが、植えてから最低3年は収穫を行わず、樹の成長を優先しているマルコ。収穫量よりもクオリティを重視した姿勢、手間や努力を惜しみません（そこがイル ファルネートの魅力なんですよね！）。今回のヴィンテージから、樹齢4～5年の畑の収穫分を加えて醸造が出来たと喜ぶマルコ。ほんの少しですが入荷量も増え、皆様にもしっかりご紹介できるようになりました。

前回21年のような凝縮や強いポテンシャルというよりも、スペルゴラ特有のフレッシュ感、酸の心地よさ、そしてストレートな果実味のバランスが取れた味わい。かといって、一般的に言われるような「酸っぱすぎるスペルゴラ」ではなく、「豊かな果実味をまとめ上げる酸」とでも言いましょうか。暑い季節にはたまらないフレッシュな酸と果実味のバランスを持った飲み心地抜群のヴィンテージです！

**Walter de Batte [Prima Terra]** ヴァルテル デ バッテ （プリマテッラ） リグーリア州ーラ スペツィアーリオマッジョーレ

マップ

自動的に生成された説明「チンクエ テッレ」と呼ばれる過酷な土地で、徹底したこだわりによってワイン造りを行うヴァルテル デ バッテ。急傾斜に岩盤を砕いてブドウ畑を作る、、しかも過酷な環境を「言い訳」にせず、さらに厳しい栽培を徹底し、収量制限によって生まれる高密度のブドウ。そこからさらに醸造においても一切妥協しないヴァルテルのワイン造り。単に「高価なチンクエテッレ」ではない、真の意味での「価値のあるチンクエテッレ」 を造り出す、稀有な造り手です！昨年に続き、ヴァルテルの奥様アンナが造るローズシロップ（2022年収穫）が到着しました！ワインはストックしておりましたプリマテッラ、アルモジェの新しいヴィンテージをご紹介いたします！

**★Harmoge （19） アルモジェ ≪新ヴィンテージ≫**

アルトローヴェ亡き今、ヴァルテル デ バッテが表現する唯一のチンクエ テッレという存在となりました。もちろんDOCは申請していないので、チンクエ テッレという名前は付けられませんが、間違いなくこの土地、「チンクエテッレ」を表現したワインです。

新しいヴィンテージ2019をリリースさせていただきます。基本的に自分が納得した収穫が出来なかった年は、醸造さえ行わずにブドウを売ってしまいます。とにかく素材（ブドウ）へのこだわりは途轍もないヴァルテル、、、。2018年はほとんどのキュヴェで収穫したブドウを売ってしまったという残念な事態でした。2019年はやや雨が多かったものの、日照、ブドウの凝縮共にバランスが取れたと話すヴァルテル。

ブドウの圧倒的な凝縮と、長期間オリと共に熟成した事による厚みと酒質、強いミネラル分はまさに沿岸地域特有の海を連想させる味わい。もはやミネラルというより、塩気さえ感じるワインは間違いなくこのエリアの個性、DOCを取っていなくとも、間違いなくチンクエ テッレを表現したワインに間違いありません！

**Sciroppo di Rose シロッポ ディ ローゼ** ≪新ロット≫

**男性の絵

低い精度で自動的に生成された説明**現在チンクエ テッレの地域では、許可なくブドウ樹を植えることが禁じられている事、さらに登録上はブドウ畑であったとしても、放棄されてブドウ樹がゼロになってしまった畑に、再びブドウを植えることが出来ないという現実、、、。プリマテッラのカンティーナがあるカンピーリアの土地、以前はブドウ畑であった土地ですが、すでにブドウ樹は残っておらず、新たにブドウを植えることが出来ませんでした、、。カンピーリアの土地は奥様アンナの生家。彼女が幼いころ、ブドウ樹と家庭菜園、そして母の好きなバラに埋め尽くされていたという土地。ブドウ樹が失われた後も、種をまかずとも自生していた当時のバラ品種が自然と咲いていたといいます。そのバラを栽培し花びらから作るシロップ。レシピはアンナのお母さんが作っていた当時のモノで、キビ糖とバラの花びら、レモン以外何も使わない手作業で作る純粋なローズシロップです。私自身、バラのシロップについてあまり知識がないのですが、一般的なローズシロップよりも強い香りと繊細な甘さ、そして天然の色合いに驚かされます。果実はもちろん、バラなどの花の栽培でも知られるチンクエ テッレ。デザートに使ったり、炭酸水で割ったり、料理で使う事をオススメというアンナ。すべて手作りなので、入荷数は決して多くありませんが、ぜひ一度お試しいただきたいシロップです。

**Floribunda** フロリバンダ トレンティーノ＝アルト アディジェーボルツァーノーサロルノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Sidro**  スィドロ  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（トッパス、ゴルドラッシュ）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。SO2を一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。2022年はトッパスが中心となります。 |
| **Sidro con Cotogna**  スィドロ コン コトーニャ  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（トッパス40％、ゴルドラッシュ40％）、西洋カリン20％、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2完全無添加。リンゴにはないタンニンを、カリンから補い、長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めたシードル。 |
| **Sidro con Fiori di Sambuco**  スィドロ コン フィオリ ディ サンブーコ  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（トッパス）、サンブーカの花1％、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2完全無添加。サンブーカの花の甘い香りと清涼感、個性溢れるシードル。 |
| **Sidro con Zenzero**  スィドロ コン ゼンゼロ  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（ゴルドラッシュ99％）、ショウガ1％。収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガを一緒に破砕。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2完全無添加。リンゴの風味にショウガの爽やかさ、素晴らしい相性のシードル。 |
| **Sidro Rosato**  スイドロ ロザート  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | シードル  ロゼ | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（トッパス70％、ナトゥーラ20％、レッドラヴ10％）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。果肉の赤いリンゴ（レッドラヴ）が加わることでロゼのシードルに。突き抜ける酸の心地良さ、暑い季節にたまらないシードル。 |
| **★Sidro con Menta**  スィドロ コン メンタ  ≪新ヴィンテージ≫ 600本 | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（ゴルドラッシュ80％、トッパス20％）、ミントの葉1％、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じく畑に自生しているミントの葉を加え醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感が高相性の組み合わせ。 |
| **★Sidro con Peperoncino**  スィドロ コン ペペロンチーノ  ≪新ヴィンテージ≫ 600本 | **22** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（ゴルドラッシュ80％、トッパス20％）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。  醗酵の始まったモストに、フレッシュの唐辛子2種（スイートチリ、ハバネロ）を加え、醗酵が終わるのを待つ。遅れて収穫したリンゴ果汁を加えてボトル詰め。瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。唐辛子の辛みが、リンゴの甘みを引き立ててくれる、個性的なシードル、、。 |
| **★Sidro al Corniolo**  スィドロ アル コルニョーロ  ≪新アイテム≫ 400本 | **22** | シードル  赤 | **750ｍ**ｌ | **\2,900** | リンゴ（ゴルドラッシュ、トッパス）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、カステルユヴァルより収穫したコルニョーロ（セイヨウサンシュユ）を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。コルニョーロの強い色素とタンニンを持ったまるで赤ワインのようなシードル。 |

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ エミリアーカステッララーノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Frisant Bianco**  フリザン ビアンコ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | 白  微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,700** | スペルゴラ90％、ソーヴィニヨン ブラン10％、樹齢10~15年。除梗せずに圧搾、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。冷蔵保存していたスペルゴラのモスト(果汁)加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵を終える。オリぬきせずにリリース。  キレのある酸と豊かな果実、フレッシュでいて味わい深いフリッツァンテ。 |
| **Brut Nature**  ブルット ナトゥーレ  ≪新ヴィンテージ≫ | **21** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | ソーヴィニヨンブラン60％、シャルドネ40％、樹齢10～15年。除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内12カ月の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わないメトードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスプマンテ。 |
| **★Mary of Modena**  マリー オブ モデナ  ≪新ヴィンテージ≫ 600本 | **21** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,900** | ソーヴィニヨンブラン75％、シャルドネ15％、テルマリーナ10%、樹齢10～20年  除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存しておいたテルマリーナラのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12カ月以上の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わない瓶内二次醗酵。 |
| **Giandon Bianco**  ジャンドン ビアンコ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥2,900** | マルヴァジア ディ カンディア100％、樹齢30年。友人より借りた畑。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に1週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。圧搾後、そのまま6か月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッソと同じく、気兼ねなく飲まれる土地の味わい。 |
| **Giandon Rosato**  ジャンドン ロザート  ≪再入荷・価格変更≫ | **2021** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥2,400** | 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、タンク内で6カ月の熟成。  軽いタンニンと強めの色調、非常にドライで食べ物を欲する、食中酒としてのロゼ。 |
| **Giandon Rosso**  ジャンドン ロッソ  ≪再入荷・価格変更≫ | **2021** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,000** | 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パロッサほか。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。 |
| **Spergle**  スペルグレ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,000** | スペルゴラ、樹齢5～15年。収穫後、除梗して圧搾しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10％程度)は果皮と共に木樽にて1カ月、醗酵が終わり2つを合わせてタンクにて6か月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。非常に酸の高いスペルゴラというブドウの個性はもちろん、果実の凝縮感、味わい深い白。 |
| **Gabian Bianco**  ガビアン ビアンコ | **22** | フレーバー  ワイン 白  微発泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,000** | 白ブドウのヴィナッチャ（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ィナッッチャのみで再び醗酵。ボトル詰めの前にモストを加えビン内再醗酵。アルコールは5%のスムーズすぎる口当たり。 |
| **Gabian Rosso**  ガビアン ロッソ | **22** | フレーバー  ワイン 赤  微発泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,000** | 黒ブドウのヴィナッチャ（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ィナッッチャのみで再び醗酵。ボトル詰めの前にモストを加えビン内再醗酵。アルコールは5%のスムーズすぎる口当たり。 |
| **Frisant Rosato**  フリザン ロザート | **2021** | ロゼ  微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,200** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他。樹齢10~15年。白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。ランブルスコのモストを加えビン内再醗酵。古典では白ブドウを加えていたという、ランブルスコの原点ともいえるロゼ。 |
| **Frizant Rosso**  フリザン ロッソ | **2020** | 赤  微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,100** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッビアーノ他白ブドウ。樹齢10~15年。黒ブドウは約2日の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。ランブルスコのモストを加え、ビン内再醗酵。飲み心地抜群のランブルスコ。 |
| **Berzmein**  ベルツメイン | **2019** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,100** | マルツェミーノ、樹齢15年。除梗して約2週間果皮と共に醗酵。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。タンニンが少なく、テーブルワインとして親しまれているマルツェミーノ。 |
| **“AZÉ”**  **Condimento Balsamico**  コンディメント バルサミコ | **―** | バルサミコ | **250ｍ**ｌ | **￥2,000** | マルツェミーノ60%、スペルゴラ20％、カベルネ ソーヴィニヨン20%。  5年熟成をベースに、3年、7年とブレンド。糖分や酵母、保存料、着色料無添加。ブドウ以外何も加えられていないバルサミコ。 |

**Walter de Batte [Prima Terra]** ヴァルテル デ バッテ （プリマテッラ） リグーリア州ーラ スペツィアーリオマッジョーレ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 商品名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **★Harmoge**  アルモジェ  ≪新ヴィンテージ≫ 240本 | **(19)** | 白 | **750ml** | **￥7,300** | ボスコ45％、ヴェルメンティーノ20％、アルバローラ20％、ロッセーゼ ビアンコ15％、樹齢20年。ブドウごとに完熟を待ってから収穫。それぞれ果皮と共に約5日の醗酵、圧搾後500Lの木樽にて醗酵を終え、そのままオリと共にシュール＝リーの状態で36ヶ月、ボトル詰め後12か月の熟成。DOCはないものの、チンクエ テッレと同じブドウ、伝統を忠実に踏襲しつつも、華やかさ、美しさをもったワイン。 |
| **Sciroppo di Rose**  シロッポ ディ ローゼ  ≪新ロット≫ | **―** | シロップ | **250ｍ**ｌ | **\3,800** | バラ（ロサ ケンテフォリア40% ,ガリカ ローズ30%,- ダマスク ローズ30%）  の花びら、蒸留水、白キビ糖、レモン。5～6月に収穫、すべて手作業、  添加物不使用。アンナの母が作っていた50年前のレシピを再現。  **賞味期限 2024年 12月** |
| **Bianco Saladero**  ビアンコ サラデーロ | **19/20** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥7,500** | ボスコ40％、ヴェルメンティーノ30％、アルバローラ30％、樹齢20年前後。2016年に新たに借りた標高400mの海に面した畑。成熟する速度に合わせて、それぞれ完熟を待ってから収穫。果皮と共に7日間、緩やかに醗酵を行う。圧搾後、開放状態でバトナージュを行いながら酸化的な環境で熟成を行う。その後オリ引きを行わずに24か月、シュール＝リーの状態にて熟成。2019は単一VTでのボトル詰めを行わず、2018・2020に分けてボトル詰め。良年の20年を強く感じる果実の凝縮と、芯の通った酸。海の味わいを感じるミネラル。畑の成長と共に奥行き、複雑さを持つようになりました。 |
| **Tonos VdT**  トノス | **17** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥5,500** | サンジョヴェーゼ75％、ヴェルメンティーノ ロッソ、カナイオーロ、メルロー、樹齢20年～30年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。完熟したブドウを果皮と共に最大限抽出、期間は60日に及ぶ。圧搾後500Lの木樽にて24か月の熟成。トスカーナのサンジョヴェーゼとは全く異なる、繊細さを持ったワイン。リグーリア、ルニジャーナの個性を表現。暑い年ながら酸もある早熟なヴィンテージ。熟成も進み、開けたてより熟成香が広がります。 |
| **Çerico VdT**  セリコ | **15** | 赤 | **750ｍ**ｌｃ | **￥7,000** | グラナッチャ80％、シラー20％、樹齢15～20年。標高500m、潮風を受ける特異な環境で栽培されるグラナッチャとシラー。10月中旬～完熟を待ってから収穫。果皮の持つ要素をすべて抽出するため、果皮と共に60日以上、野生酵母にて醗酵。圧搾後、古樽にて36か月の熟成。栽培環境、ブドウの個性、醸造に費やす時間、、すべてにおいて徹底したこだわりを詰め込んだワイン。暑い年特有のブドウの完熟、そして時間をかけたことで生まれるエレガントさと複雑さ。魅力あふれる味わい。 |
| **Vigna delle Pietre Nere**  ヴィーニャ デッレ ピエトレ ネーレ | **17** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥6,900** | シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10％、樹齢20年前後。  収穫後、除梗し果皮と共に約70日のマセレーション、野生酵母での醗酵。圧搾後古バリックにて18カ月、ボトル詰め後24カ月の熟成。  2017年は猛暑と水不足で非常にブドウの糖度が高くなったヴィンテージ。凝縮しているのはもちろん、海由来の塩気を感じるかのような強い味わい。他の土地では表現しえない個性を感じるシラー。口に広がる塩気のようなミネラルとヴォリュームを感に、染み出すような旨味と柔らかみ。個性が際立つ赤。 |

**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