

《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します。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、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ソン ピアノコなど、それぞれ新しいヴァンテージ&再入荷！そしてリゲーリア、チンクエッセルの偉大なる造り手 **Walter de Batte 'ヴァルテル デ バッテ**からは、真のチンクエッセル「アルモジェ」の新ヴァンテージ&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。

Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロレノ

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ァンテージ。例年よりもリンゴの味わい、香りが強調された素晴らしい年となっております。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仲間入りです！

Sidro22 スイドロ 《新ヴァンテージ》

いろいろなエッセンスを感じるシードルは、もちろん楽しいです。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。いや、もう、鉄板の味わいと言ってもよいのではないのでしょうか？2022 年の収穫より醸造した新しいヴァンテージが到着いたしました！

2022 年は猛暑で乾燥したヴァンテージ。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。

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、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 スイドロ コン コーニャ 《新ヴァンテージ》

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ァンテージ」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となっております！

Sidro con Fiori di Sambuco22 スイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ 《新ヴァンテージ》

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ビンに造られたシードルです。

2022 年もトッパスとゴールドラッシュの 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 スイドロ コン ゼンゼロ 《新ヴァンテージ》

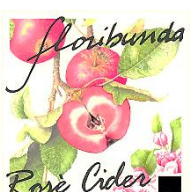
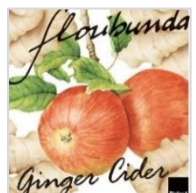
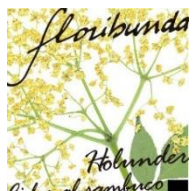
このシードルを飲むまで、ショウガとリンゴの相性がこんなに良いとは、想像しておりませんでした。今年の出来栄え、というかショウガのバランスは、もう絶妙です。強すぎず、後半にかけて感じるショウガの風味と爽やかさ！2 次醗酵の期間が長くなったことで、今まで以上に繊細で複雑さを持っているように感じます。醗酵が伸びたことで、瓶底に溜まるオリの量も少なくなっていると話す彼。リンゴの味わいにショウガの刺激と爽やかさ、香りの相性も素晴らしい。フランツの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードルです！

Sidro Rosato22 スイドロ ロザート 《新ヴァンテージ》

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、少し好みがか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(トッパスやゴー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！、、、いつの間にか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、それを的確にくり取り、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、今年はその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 スイドロ コン メンタ 《新ヴァンテージ》

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。また昨年を超える素晴らしいクオリティとなりました。



た！また、ミノ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くださいなればとおもいます！

★Sidro con Peperoncino22 スイドロ コン ペペロンチーノ <新ヴァンテージ>

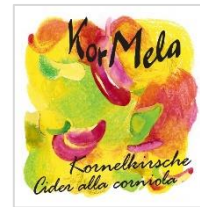
昨年に続き、あのシードルがまた造られてしまいました。、正直言いまして私、新津、辛い物があまり得意ではありません。、この唐辛子入りシードルは何度も止めてきたのですが、汗、昨年、皆様の反応が凄く良かった事、。あつという間になくなってしまった事を知ったフランス。そりやもう造らないわけにはいかない！という事になってしまっていて、。今年もちよっと少な目での入荷となります。

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、フランスの言葉を借りると、「辛みをまとった香り刺激より、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、一度ダメ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 スイドロ 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。完熟するとコーヒベリーのようになり、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。今回はポ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ス。「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発酵、オリ抜きをしておらず、瓶内にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

匂いにならないように抜栓する前に、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=レッジョ エミリア=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 ピアッコ、瓶内 2 次発酵のスパマンテ 2 種類、今年は遅れずフリザン ピアッ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！

Frisant Bianco 2022 フリザン ピアッコ <新ヴァンテージ>

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！！ビン内再発酵&オリ抜きなしの微発泡フリザン ピアッコが入荷です。2022 年は 21 年に続き夏場に雨が全く降らないヴァンテージでしたが、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、フリザンピアッコに関わらず、各キユーヴェ値上げとなってしまいました、。しかし、フリザンピアッコに限らず、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洗刺とした酸は、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！



Brut Nature ブルート ナトゥール & ★Mary of Modena 21 マリー オブ モデナ <新ヴァンテージ>

瓶内二次発酵のスパマンテ、ブルート ナトゥール。新しいヴァ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、ドサーージュといった二次発酵時の酵母添加や、出荷前の糖分添加を行わないこだわりのスパマンテ。二次発酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。ビン内再発酵は非常に難しく、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。

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ァンテージ。ドサー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ァンテージとなっております。



Giandon Bianco2022 ジャンドン ピアッコ <新ヴァンテージ>

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 ピアッコ。新しい 2022 ヴァ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ってしまったため、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。それもあって、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。

2022 年は夏場に雨が降らず、非常に乾燥したヴァンテージでしたが、そこまでも凝縮や収穫量の激減は起きなかったといえます。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クブルでいながら、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 <新ヴァンテージ>

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！)。今回のヴァンテージから、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、皆様にもしっかりと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ァンテージです！

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

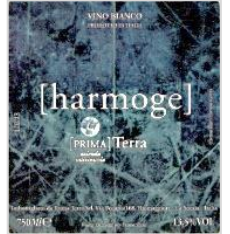
「チンクエ テッレ」と呼ばれる過酷な土地で、徹底したこだわりによってワイン造りを行うヴァルテル デ バッテ。急傾斜に岩盤を砕いてブドウ畑を作る、しかも過酷な環境を「言い訳」にせず、さらに厳しい栽培を徹底し、収量制限によって生まれる高密度のブドウ。そこからさらに醸造においても一切妥協しないヴァルテルのワイン造り。単に「高価なチンクエテッレ」ではない、真の意味での「価値のあるチンクエテッレ」を造り出す、稀有な造り手です！昨年に続き、ヴァルテルの奥様アンナが造るローズシロップ(2022 年収穫)が到着しました！ワインはストックしておりましたプリマテッラ、アルモジェの新しいヴァンテージをご紹介します！

★Harmoge (19) アルモジェ <<新ヴァンテージ>>

アルローヴェ亡き今、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 は申請していませんので、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。

新しいヴァンテージ 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質感、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 を取っていないことも、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！



Scioppo di Rose シロppo ディ ローゼ <<新ロット>>

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、種をまかす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ひます。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、ぜひ一度お試しください！シロップです。



Floribunda フロリバンダ トンティーノニアルト アディジェーボルツァーノーサロルノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Sidro サイドロ <<新ヴァンテージ>>	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(トッパス、ゴールドラッシュ)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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、果汁を加えてボウル詰め、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 サイドロ コン コーニャ <<新ヴァンテージ>>	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(トッパス 40%、ゴールドラッシュ 40%)、西洋カリン 20%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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ウル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(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 サイドロ コン フィオリ ディ サンプーコ <<新ヴァンテージ>>	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(トッパス)、サンブーカの花 1%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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、果汁を加えてボウル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(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 サイドロ コン ゼンゼロ <<新ヴァンテージ>>	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(ゴールドラッシュ 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纏に破碎。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(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、素晴らしい甘性のシードル。
Sidro Rosato サイドロ ロザート <<新ヴァンテージ>>	22	シードル ロゼ	750ml	¥2,900	リンゴ(トッパス 70%、オウーラ 20%、レッドラヴ 10%)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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、果汁を加えてボウル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(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よさ、暑い季節にたまらないシードル。
★Sidro con Menta サイドロ コン メンタ <<新ヴァンテージ>> 600 本	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾、醗酵が始まるタイミングで、同じ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、果汁を加えてボウル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(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 スイドロ コン ペペロンチーノ <<新ヴィンテージ>> 600本	22	シードル	750ml	¥2,900	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トップス 20%)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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。スポッカウーラ(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 スイドロ アル コルニョーロ <<新アイテム>> 400本	22	シードル 赤	750ml	¥2,900	リンゴ(ゴールドラッシュ、トップス)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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。スポッカウーラ(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＝ロマーニャーレージョ 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 ビアッコ <<新ヴィンテージ>>	2022	白 微泡	750ml	¥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)に加え、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	750ml	¥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、ドサーージュも行わないメードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスパマンテ。
★Mary of Modena マリー オブ モデナ <<新ヴィンテージ>> 600本	21	ロゼ泡	750ml	¥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)に加え、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、ドサーージュも行わない瓶内二次醗酵。
Giandon Bianco ジャンドン ビアッコ <<新ヴィンテージ>>	2022	白	750ml	¥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 カ月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッシと同じく、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	750ml	¥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、非割ゴドライで食べ物欲する、食中酒としてのロゼ。
Giandon Rosso ジャンドン ロッシ <<再入荷・価格変更>>	2021	赤	750ml	¥2,000	マルツェミーノ主体、マルボジェンティエーレ、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。
Spergle スペルグレ <<新ヴィンテージ>>	2022	白	750ml	¥3,000	スペルゴラ、樹齢 5~15 年。収穫後、除梗して圧搾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、醗酵が終わる 2 つを合わせてタンクにて 6 カ月熟成。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み、果実の凝縮感、味わい深い。
Gabian Bianco ガビアン ビアッコ	22	フレーバー ワイン 白 微発泡	750ml	¥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 ロッシ	22	フレーバー ワイン 赤 微発泡	750ml	¥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	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。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。
Frisant Rosso フリザン ロッシ	2020	赤 微泡	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、トッピーアーノ他白ブドウ。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	750ml	¥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(ノー)に移し 12 カ月の熟成。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 250ml ¥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 スペツィアーリアマッジョーレ

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 ピアスコ 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レーリーの状態で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、美しさを持ったワイン。
Scioppo di Rose シロップ ディ ローゼ 《新ロット》	—	シロップ	250ml	¥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 ピアンコ サラデーロ	19/20	白	750ml	¥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、開放状態でバクナージュを行いながら酸化的環境で熟成を行う。その後オリ月きを行わずに24か月、シュールレーリーの状態で熟成。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	750ml	¥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 ゼリコ	15	赤	750ml	¥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	750ml	¥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。圧搾後古バットにて18か月、ボトル詰め後24か月の熟成。 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じ、染み出すような旨味と柔らかさ。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