



《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。

6月の新入荷をご紹介します。毎年皆さんに忘れられていないか心配です、**Colle San Massimo** コッレ サン マッシモ。遅くなりましたが、変わらず癒しの味わいで入荷いたしました！**Le Coste** レ コステからは、今年リリースのピアンコなどのワイン以外にも、白いんげん豆が再入荷！また今回初挑戦の小麦粉も実験的に販売させていただきます！トスカーナの良心**Podere Luisa** ポデーレ ルイーザからはやとキアンティが到着しました！ペンシエロやオイルもあわせて入荷です。そして、モンテプルチアーノの変わらない味わい**Fanetti** ファネッティからはピアンコ&ロッソの新しいロツが入荷、そして今まで今回オーヴオイルも初入荷です！

★少量入荷ワイン ご注文締切～**6/15(木) 12:00** ※締切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。

6/16(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。

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルツォオーテラーモージュリアノーヴァ

モンテプルチアーノの偉大なる大地、自家消費用の菜園とオリーブの畑と僅か 0.8ha のブドウ畑。祖母より受け継いだこの土地を誰よりも愛し、まるで趣味のようにじっくりと時間をかけ、畑仕事とワイン造りを行うエンリーコ ガツリナーロ。ブドウの収穫はもちろんですが、剪定から除葉、畑に植わるブドウ樹のすべてを自らの手でやりたいという強い意思、偉大なる土地のポテンシャルを感じつつも、彼の温厚な人柄をダイレクトに感じるコッレ サン マッシモのワイン。いつも欠品でリストに残ることがほとんどない、エヴィーノでも希少な造り手の一人です。汗。今年も各キュヴェ無事に到着しております！一部のワインは少なすぎでのご案内できないものもありますが、地域的にチェラスオーロ ダブルツォ、モンテプルチアーノ ダブルツォに当たる「Meno Rosso メーノロツ」、「Rosso ロツ」をご紹介します。

★Meno Rosso21 メーノ ロツ 《新ヴァンテージ》

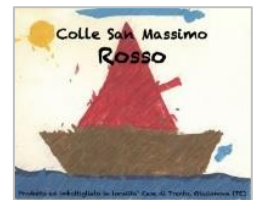
(meno=色が少ない)という意味合いのロゼ、土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルツォ、2021 ヴァンテージが到着です。2021 は天候に恵まれた素晴らしいヴァンテージ。完熟した果実はもちろん、酸も全く失っていないため、素晴らしいバランス感！昨年以上に素晴らしい飲み心地を感じます。「一人でワイン造りを始めて 15 年ほど経つけれど、ようやくチェラスオーロの造り方が分かってきた」そう語るエンリーコ。「ちょっと時間かかり過ぎじゃ!」、なんて思われるかもしれませんが、単純な醸造方法という意味ではなく、彼の畑で収穫されるブドウの性格と、それに適したアプローチ、毎年の気候の違いも経験したうえで、エンリーコ自身が納得できるチェラスオーロができるようになった。そういう意味なのだと思います。

まさにその言葉通り、これまでのメーノ ロツとはからりと雰囲気が変わり、明らかにサイズが違うワインとなりました。今までのメーノ ロツが、「優しく心地よい、寄り添う味わい」だとするならば、2021 は、そこに明確に「土地の偉大さ」を加えたワインだと感じました。DOCはありませんが、間違いなく偉大なチェラスオーロ ダブルツォの輪郭を備えたワインになったと直感する味わいです！



★Rosso20 ロツ 《新ヴァンテージ》

シンプル名前ですが中身はモンテプルチアーノ ダブルツォ。DOC を申請していないため名乗っておりません。2020 は気候のバランスが良く、果実と酸の均整がとれた魅力的なヴァンテージ。果実の密度、酸、甘味を感じるタンニンと、素晴らしい飲み心地、体格の良いモンテプルチアーノでありながら、全く重さや強さを感じない親しみやすさを持った赤。モンテプルチアーノという、ブドウのポテンシャルをストレートに感じつつも、決して気張らない柔らかい果実味。土地の力強さや液体の濃さ、存在感に疲れを感じることなく、スムーズで癒し溢れる飲み心地。このワインにはエンリーコ自身の穏やかさ、優しさに溢れていると直感できる味わいです！



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。今年リリースとなるピアンコ 2021 ヴァンテージをはじめ、入荷しましたキュヴェの一部をリリースさせていただきます！また、昨年より始まりました白いんげん豆も少量ながら再入荷！そして今年新たに小麦粉を製造したレ コステ！白いんげん豆の輪作として、古代小麦の栽培、収穫、石臼挽きで製粉した小麦粉。実験的な入荷量ですが合わせてご紹介させていただきます！

Bianco 21 ピアンコ 750ml & ★1500ml 《新ヴァンテージ》

2021 年は冬の水不足から始まり、春から初夏にかけて非常に乾燥した気候が続きました、「その時点では 2021 はあまりよくないヴァンテージになると想像していた」、そう語るジャンマルコ。8 月に入ってから続いた雨によって、ブドウ樹に不足していた水分が補われたことで、急激に果実の熟成が始まったといえます。病気の被害も少なく、気温差による酸と均整の取れた果実を持ち、フェノールの熟成も素晴らしいヴァンテージになりました。

非常にポテンシャルを持ったブドウという事もあり、果皮と共に約 2 週間の醗酵を行ったピアンコ。完熟した果皮の香りはあるものの、決して固いと感じるわけではない、いつも以上の飲み心地。特に 21 は醸造的なニュアンスよりも、果実的な香りや味わいを強く感じます。ワイン全体に感じる清潔さ、最近のピアンコのクオリティには本当に驚かされてばかりですが、本当に複雑さと繊細さを持ち合わせた、素晴らしい飲み心地となりました！

★SOS Lago Bianco 20 エスオーエス ラーゴ ピアンコ 《新ヴァンテージ》

地元グラードリの町の隣にある「Lago di Bolsena ボルセーナ湖」、活火山の上にある湖という事もあり、数年前より地熱発電所の建設計画が進んでおりました。一般的に考えれば、大地の熱を利用して発電する、いわゆる「再生可能エネルギー」として注目されている地熱発電ですが、それは必ずしも自然を守るとは言いきれないといえます。「建設のために大量の重機、建設資材の持ち込み、工事に伴う大気や水の汚染。そして地中深くに水を送るため 1000m 以上深い掘削は、地下水脈が複雑に張り巡らされた岩盤を破壊し、地下水の流れを変え、時には止めてしまう事にもなる。火山性土壌は一般的な体積土壌よりもより複雑で繊細に入り組んでいるため、この建設が与える環境被害は人知の及ぶものではない。」こうした声によって、周辺地域で発電所の建設反対運動が始まりました。この運動に協力するため、ジャンマルコとクレメンティーヌが手掛けたこのワイン。2021 年に 1 度リリースさせていただいたワインではありますが、今回新しいヴァンテージがリリースされました。



前回リリースの後、反対運動の成果もあり開発計画は現在中断されているという話ですが、完全に中止になった訳ではなく、いつ再開されてもおかしくない状況だというジャンマルコ。

イタリアのみならず、EU 全体から建設に向けた支援も出ているらしく、計画が白紙になるにはまだ多くの問題があるといえます。レ コステとして、開発計画が完全に中止になるまで協力を続けていくと語る 2 人。今回もワインの利益は、地熱発電所の反対運動への支援金として寄付される予定です。

ブドウは建設予定地にあたるボルセーナ湖畔、モンテフィアスコーネの畑より譲り受けたモスカート ジャッコ。2 回目となる今回はピアノコのみになります。ジャンマルコとクレメンティーヌのメッセージ、「このボルセーナの土地、自然環境を子供たちへ、さらにその先の世代へ残すために伝えたい」、そのための活動となります。モスカートジャッコのアロマティック&トロピカルな特徴を、最大限に表現した醸造方法。前回以上のフルーツの広がり、やや揮発酸も感じる飲み心地。この危うさとフレッシュさのバランス感、どうにも癖になってしまう味わい、汗。ある意味、ジャンマルコの本領発揮ともいえるようなジュシー&スムーズな 1 本です！今回は輸送コスト、為替もろもろに加え、反対運動の寄付金という事も加味されているため、だいぶ割高になってしまいましたが、。どうか皆様、ご協力よろしく願います！

Rosso di Gaetano21 ロッソ ディ ガエターノ 《新ヴァンテージ》

ご近所さんであるガエターノの畑から、収穫したブドウで造られていた赤。2020 が完売となりましたので、新しいヴァンテージをリリースさせていただきます！残念ながら、ガエターノは高齢のため畑を手放してしまい、彼のブドウは使えなくなってしまいました。悲。しかしジャンマルコは、「彼への感謝と敬意として、これからもこのキュヴェを造り続ける」と話していました。普段は自己中心的なジャンマルコですが(笑)、ガエターノへの敬意は今も変わりません。

話はワインに戻りまして、。2021 年は非常に乾燥したものの、水不足には陥らず理想的な収穫となったヴァンテージ。2021 はブドウの凝縮感を強く感じる味わい。果皮が成熟し色調も強く、果実とタンニンがつまりつつも、飲む時の心地よさを忘れないガエターノ。抜栓して時間が経った方が、開いて柔らかさや飲み心地が良くなっていきます。レ コステの赤で「時間が経って」と言っても皆さん信用してもらえないかもしれませんが、(汗)。近年のレ コステの赤は、それほどキレイで安定感がある事を、ぜひこの機会に体感していただきたいワインです！

★Fagioli del Purgatorio ファジョーリ デル プルガトーリオ 《再入荷・白いんげん豆》

昨年入荷しました白いんげん豆ですが、現地に残っていたプルガトーリオのみ再入荷となります！

2003 年にフランスから戻り、このヴィテルボに移り住んだジャンマルコとクレメンティーヌ。当時はまだ残っていた伝統的な農業や養鶏、チーズ作り。それがこの 20 年でゆくりと、でも確実に失われつつあります。「自分たちがワインを造っているだけでは守れない、このヴィテルボに存在する固有種や農作物が徐々に消えてゆくことで、食文化も衰退してゆく。このまま何もしなければ、ただ消えてゆくだけの土地の伝統や食文化を、少しでも次の時代(世代)に残す事、これは自分達の使命だと思っている。」こうした想いから始まった、新しい活動の第 1 弾であるファジョーリ(白いんげん豆)の生産。畑での作業はブドウ畑と全く同じコンセプト。すべて手作業で行い、当然ながら化学的な肥料や農薬は一切使用せず、長期間の天日乾燥で作られる白いんげん豆。粒の小さいプルガトーリオはグラードリの伝統品種、皮が薄く柔らかいのが特徴。浸水せず弱火でじっくり煮るだけ！とても使いやすく、豆の持つ旨味が非常に強いのが特徴です。そして一番驚くのは、豆の煮汁が素晴らしい美味い、。今回も量的には少ないですが、ぜひお召し上がりいただきたいと思っております！

★Farina integrale di grano tenero Verna ファリーナ インテグラレ ディ グラノ テネーロ ヴェルナ 《新アイテム・小麦粉》

そして今回、第 2 弾として登場したのはなんと小麦粉！有機栽培を行う上で、輪作(続けて同じ作物を植えず、作物を年ごとに変えて栽培する事)をしなければいけない事もあり、白いんげん豆の収穫が終わった畑で、トスカーナ南部の伝統的な古代小麦(Grano Tenero Verna ヴェルナ種)。品種としては軟質小麦にあたりますが、含有タンパク質は強力粉と同等です。しかしグルテンの含有量が少なく、独特の香味と味わい深さが特徴です。このヴェルナ種を、伝統的な石臼挽にて製粉した全粒粉となります。

エヴィーノとしても小麦粉の輸入は初めてでして、汗。初回は実験的な輸入となります。ただ、今後は原料の小麦粉としてではなく、乾燥バスタに加工したものがメインになるという事です。タンパク質の総量としては強力粉→中力粉に当たり、製パンなどにも向いていると思いますが、粉の味わいが一番ダイレクトに出るのは、やはり手打ちバスタでしょうか!?個人的にも何度か試作させていただきましたが、シンプルな調理法でも、十分に生地(小麦)の味わい、香りが感じられる、シンプルに美味しいと感じました！ただ、調理や使い方は皆さん次第という事もあり、何とも申しませんが、もしよかったですらぜひ一度お試しください！と思っております！あと、小麦粉としての入荷は、おそらく最初で最後となりますので(手続きが本当に大変でした、泣)、ご興味ある方はぜひともよろしく願います！

Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカーナアレッツォモンテヴァルキ

イタリアを代表するワインの銘醸地、「Chianti キャンティ」にて、父より受け継いだブドウ畑と小さなカンティーナ。「コンタディーノの暮らしを現代にも、農業とワイン造りを守ろう」というポデーレ ルイーザ。元肉屋という肩書きの当主サウロ、自ら仕留めたシカやイノシシで作る、伝統のサラミやプロシュート クールドに間違いなく合点トスカーナロソ。『最強の食中酒』と言っても過言ではないルイーザのワイン。諸々の事情でコンテナが大幅に遅れてしまい、長い事欠品とさせてしまいましたが、ようやく赤が入荷いたしました！

“Pensiero”2020 &2021 IGT “ペンシエロ”トスカーナ ロッソ 750ml &3000ml BIB 《新ヴァンテージ》

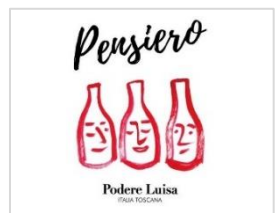
サウロの誠実な仕事は、キャンティというワインが本来持っていた、「食中酒」という存在意義を再確認させてくれるような、飾らない素朴さと飽きの来ない飲み心地を持ったワイン。2020 年のコロナ渦、地元消費量の量り売りワインが大量に余ってしまい、この事態を打開するために生まれたペンシエロ。今年もようやく到着いたしました！

現地に残っていた 2020 は BIB に、新しい 2021 をすべて 750ml と分けてボトル詰め。2020 は天候にも恵まれた理想的なヴァンテージという事もあり、果実と酸のバランスの良い魅力的な味わい。熟成も進みましたが BIB らしいフレッシュさも生きています。それに比べ 2021 は収穫量が少なかったもの、ブドウの凝縮度と酸が共存したポテンシャルのあるヴァンテージ。基本果実味がしっかり、タンニンもあるものの軽やかに心地よく、非常にスムーズな飲み心地！間違いのない食中酒だと思います！どちらも甲乙つけがたい味わい。シチュエーションに合わせてお選びいただくとありがたいです！

Chianti 2020 DCG キャンティ 《新ヴァンテージ》

ルイーザの造るキャンティは、いわゆる「現代的なキャンティ」ではなく、土地の地酒であり食中酒としてのキャンティだと、常日頃感じております。飾り気はありませんが、心地よい酸とタンニンによって、食欲をかき立てられる赤。それがサウロの求めているこの土地のキャンティ。1970 年代の手法である「除根しないワイン造り」を行う上で、梗のネガティブさがワインに感じないため、果実のみならず果梗まで完全に熟成してから収穫するストイックさ！地域的にはカジュアルなワインが多い産地でありながら、彼らのサンジョヴェーゼの収穫はとび抜けて遅く、。10 月後半～11 月に入ることも少なくありません、汗。それほどまでに素材(ブドウ)質の高さが確立されたキャンティ。

前回 2019 年は、私の手違いで極僅かしか入荷しなかったため、だいぶ長く欠品させてしまいましたが、今回 2020 は天候に恵まれ「質も量も過去最高」と名高いヴァンテージ。十分すぎる量が届いております、焦。ブドウの果皮が完熟することで生まれる、官能的な香りはもちろん、フレッシュさと軽やかさ、そして最後に舌を引き締めるタンニンと心地よい酸。飲むだけでお腹が鳴ってしまうような、まさに食欲が湧いてくるワイン。これこそ本当の「キャンティらしさ」と言えるのではないのでしょうか。お恥ずかしながら今回はまだ到着して日が浅く、若干落ち着きのなさを感じる部分もありますが、抜栓して時間が経つほど、本領発揮してくれる。素晴らしい味わいです！



Castelperso 2018 IGT Toscana カステルペルソ <新ヴァンテージ>

彼らが持つ畑の中でも、最も古い樹齢70年を越えるサンジョヴェーゼの畑。この区画のブドウからさらに選抜して造られる、キアンティとは別角度でサンジョヴェーゼの魅力を追ったワイン。樹齢が古いことで樹自体のバランス感が保たれており、そして結実するブドウの量は必然的に少なくなる。素晴らしい凝縮はもちろん、糖度と酸、ミネラルのバランスの取れた最高のサンジョヴェーゼ。キアンティが、ストレートに果実、力強さ、骨組みを伝えるものだとしたら、カステルペルソは「柔らかさ、香りの繊細さ、ヴォリューム」を表現したものだと言えるサウロ。

2018は天候不良もそうですが、諸々の事情のためほとんどのワインをボトル詰めしなかった年。それもあって、厳選されたサンジョヴェーゼだけで極僅かに醸造&ボトル詰め、という希少なワインでもあります。雨が多く難しいヴァンテージではありましたが、例年以上に収穫を遅らせ、梗まで完璧に熟成したサンジョヴェーゼからの繊細さと香りの深さ。食事との相性を求めるキアンティとは違う、熟成による柔らかさや香り高さ、女性的な印象を持ったカステルペルソ。非常に魅力的な仕上がりになっております！



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 & 1000ml)

オリーブオイルも合わせて入荷しております。2022は5月～9月まで全く雨が降らず、オリーブの実が乾燥してしまうほどだったと嘆くサウロ。前回の2021に続き収穫量が激減したヴァンテージです。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です。トスカナーらしい辛みとスパイス感に、今年は特に旨味を強く感じます。そして何より、ワインだけでなくオイルの価格も非常に良心的なポデーレ ルイーザ！ニュートラルで癖のない味わいは、家庭料理でたっぷり使っていたら嬉しそうです！

Fanetti ファネッティ <一部先行出荷 6/5より>

トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一族である造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？

今回はピアンコ&ロッソの新しいロットが入荷しました！そして今回初入荷となるEXV オリーブオイルも到着しております！

Bianco S'Agnese & Rosso Fanetti ピアンコ サンタニエーゼ & ロッソ ファネッティ <新ロット-価格変更> ※6/5～

1915年にエリザベッタの祖父、アダモが造っていたテーブルワインを、一切の変化なく造り続けているピアンコとロッソ。エリザベッタ曰く、「もう100年以上経って、当時とは気候も気温もだいぶ変わってしまったけれど、畑とカンティーナの仕事は、何一つ変えてないの。私はお祖父と父の築き上げてきたものを忠実に守り続けるだけ」、そう話していたエリザベッタ。

この2つのワインは単一ヴァンテージではありませんが、基本的にヴァンテージは表記していません。一応、今回入荷分より白が2022の収穫、赤は2020年に収穫したブドウとなります。味わいについてはもう言わずもがなではありますが、今回輸送コストの値上がりも、為替の影響を受け値上げとさせていただきます。しかしながら、それでも価格以上の味わいと飲みごたえを持った、トスカナーのテーブルワインだと思います！



EXV Olive Oil 2022 エクストラヴァージン オリーブオイル <新アイテム> (250ml & 500ml)

そして今回、実は初めての輸入となる彼らのオリーブオイルが入荷いたしました。実はブドウ畑よりも広大なオリーブ畑を持っているファネッティ。基本的にほとんど地元消費で消えてしまうので、これまで輸入という話がありませんでした。、汗。

今回は2022年の収穫、品種はレッチェーノとモライオーロが中心で樹齢は40年を越える樹が多く、収穫量は1本で僅か10Kg。そこから1Lの搾油量という少なさ。トスカナーのオイルらしい香り高さや軽やかさ、バランスの良い苦みと辛みのしっかりしたオリーブオイル。地元ではワイン以上に人気だと笑うエリザベッタ。標高の高いモンテプルチアーノらしい酸と繊細さを持ったトスカナーのオイルは、調味料としても魅力的。そして何よりワインと同じく、素晴らしいコストパフォーマンス！本当に嬉しいオイルです。



★少量入荷ワイン ご注文締切～6/15(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。

6/16(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。

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★Meno Rosso メーノ ロッソ <新ヴァンテージ> 500本	2021	ロゼ	750ml	¥3,300	モンテプルチアーノ100%、樹齢40～50年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。最後に残ったヴィナッチャを、強い圧力で絞り切り、強く色素が出たモストも一部加える事で、果実味だけではなく奥行きや複雑さを持つという考え。その後セメントタンクにて10か月の熟成。チェラスオーロという考えで造られたロゼ。天候に恵まれた2021、果実の熟度だけでなく酸も非常に高く、バランスが取れたヴァンテージ。今まで通りの魅力あふれる飲み心地に、今まで感じなかった土地の持つ尊大さ、奥行きや骨格を感じる、まさにチェラスオーロと呼べる味わい。現時点でも十分魅力的ですが、熟成の魅力も安易に想像できる素晴らしい味わいです。
★Rosso ロッソ <新ヴァンテージ> 500本	2020	赤	750ml	¥3,800	モンテプルチアーノ100%、樹齢40～50年。粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、セメントタンクにて12か月、ボトル詰め後12か月の熟成。天候に恵まれた2020、豊かな果実と成熟した酸。そして濃密でありながら全く重さを感じない素晴らしい飲み心地。これほどスムーズで飽きの来ない赤ワインは、他で飲んだことがありません。日常のテーブルにいつも置いておきたい、そう思われる赤です。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco ピアンコ 《新ヴィンテージ》	21	白	750ml	¥5,300	ブローカーニコ 70%、マルヴァジーア ディ カンディア、ヴェルメンティーノ、他。樹齢 10~40 年。収穫後、果皮と共に 2 週間、压榨後も大樽の中で醗酵。そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。完全した果皮の香りはあるものの、決して固いと感じるわけではない、いつも以上の飲み心地。特に 21 は醸造的なニュアンスよりも、果実的な香りや味わいを強く感じます。ワイン全体に感じる清潔さ、最近のピアンコのクオリティには本当に驚かされてばかりですが、本当に複雑さと繊細さを持ち合わせたピアンコ。
			1500ml ★60 本	¥13,000	
★SOS Lago Bianco エスオーエスラーゴ ピアンコ 《新ヴィンテージ》 300 本	20	白	750ml	¥6,300	モスカート ジャッロ 100%、樹齢 15 年程度。ボルセーナ湖畔、発電所開発の進む地域、モンテフィアスコーネのブドウを引き取り醸造したワイン。直接プレスし、果汁のみの状態で約 1 か月間、オリと共に醗酵を行う。その後 6 か月の熟成。地熱発電所の建設反対運動に協力するために生まれたワイン。 ※赤上の一部は活動費用として寄付されています。
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ 《新ヴィンテージ》	21	赤	750ml	¥3,400	サンジョヴェーゼ 50%、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。 天候に恵まれた 2021、素晴らしい骨格とフレッシュさ、果実味を持ち力強くも心地よさを忘れない、魅力的なヴィンテージとなっております。
★Fagioli del Purgatorio ファジョーリ デル プルガトーリオ 《再入荷》 150PC	-	乾燥白 いんげん豆	1000g	¥3,800	白いんげん豆(Fagiolo Purgatorio 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。 1000(1 ケース/12PC) ワインと混載可 賞味期限:2024 年 7 月 長時間の浸水が必要ないヴィテルボ県、グラードJ の伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 60 分ほど下茹で、最後に塩で味を調べてください。皮が薄く粒の小さい品種で調理しやすく、繊細な味わいが特徴。
★Farina integrale di grano tenero Verna ファリーナ インテグラレ ディ グラーノ テネーロ ヴェルナ 《新アイテム》 120PC	-	小麦粉	1000g	¥1,500	全粒粉(石臼挽き)、レ コステのブドウ栽培と同じ哲学で栽培されたトスカーナの古代小麦(ヴェルナ種)を自社畑で栽培。伝統的な製粉所ムリーノ ヴアルドルチャ(トスカーナ)にて石臼挽きで製粉。 (1 ケース/12PC) ワインと混載可 賞味期限:2024 年 1 月 31 日
Due M ドゥエ エンメ	19	白	750ml	¥8,800	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。
Rosso ロッソ	20	赤	750ml	¥3,700	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ィンテージ。
Sangiovese "Carbo" サンジョヴェーゼ"カルボ"	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の後通常の空気に触れながらのマセレーションを行う。压榨後、500L のトノーに移し醗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時のみ造られる特別なワイン。
Rosso R ロッソ エッレ	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 のアルベレッロ仕立ての混醸。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、セラにて 36 か月の熟成の後リリース。猛暑と乾燥の 2017、5 年もの熟成期間を費やしてリリース。
EXV Olive Oil エクストラ ヴァージンオリーブオイル			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 4PC ※それぞれ混載可(要問合せ)

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
"Pensiero" IGT ペンスイエロ <<新ヴィンテージ&再入荷>>	2021	赤	750ml	¥2,400	サンジョヴェーゼ主体、樹齢 10~20 年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に 4 週間、緩やかに醗酵が進む。压榨後そのままセメントタンクにて 12 か月の熟成。地元のレストランや個人向けのスフーズ(量り売)でしたが、コロナウイルスにより、地元消費が停止したことから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。 BIBは 1ケース=6pc での出荷(混載可)。
	2020	赤	3000ml <<BIB>>	¥5,200	
Chianti DOCG キアンティ <<新ヴィンテージ>>	2020	赤	750ml	¥2,900	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コローノ、トッピアーノ トスカーノ、樹齢 45 年。収穫後、セメントタンクにて 3 週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。压榨後、大樽にて 24 か月熟成。昔のキアンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。そのために果実の熟成が速く、果梗まで完熟するのを待ってから収穫するという、スティックすぎるこだわりで造られるルイーザのキアンティ。
	2018	赤	750ml	¥3,800	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コローノ樹齢 70 年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キアンティとは同じセパージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかい味や質感をもったワイン。
EXV Olive Oil エストラ ヴァージン オリーブオイル <<新ヴィンテージ>>	2022	オイル	500ml	¥3,500	ベンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティノー、樹齢 30~40 年。 収穫は 11 月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。2022 年は 5 月~9 月まで全く雨が降らず、オリーブのみが乾燥してしまうほど。21 年に続き収穫量が激減したヴィンテージ。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、(酸度 0.3%) ※500ml・1000ml どちらも 750ml ビンと混載可能
			1000ml	¥5,600	
"Giuno" Chianti Riserva "ジューノ" キアンティ リゼルヴァ	2016	赤	750ml	¥3,300	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コローノ、トッピアーノ トスカーノ、樹齢 55~60 年。収穫後除梗せずに 3 週間、野生酵母による醗酵。压榨後、栗の木の樽にて 36 か月熟成。 現地セラーに残っていた最終ストック、熟成が最も最高の状態。
	2017	赤	750ml	¥3,300	カベルネ ソーヴィニオン、樹齢 15~20 年。カベルネソーヴィニオン、樹齢 12~15 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。压榨後古バリックにて 24 か月の熟成。カベルネのイメージを変える軽やかな酸と香りを持つ。

Fanetti ファネッティ **※一部先行出荷 6/5 より**

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco S'Agnese ビアンコ サンタニェーゼ <<新ロット・価格変更>> ※6/5~	(22)	白	750ml	¥2,300	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ、樹齢 30~40 年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。压榨後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま 12 か月の熟成。50 年以上全く変わらない手法の外スカナーナピアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。
	(20)	赤	750ml	¥2,000	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジア、トッピアーノ、樹齢 30 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカナーノの日常的ワイン。
EXV Olive Oil エストラ ヴァージン オリーブオイル <<新アイテム>>	2022	オイル	250ml	¥1,800	レッチーノ 40%、モライオーロ 40%、フラントイオ 20%、樹齢 30~40 年。 実はワイン造りだけでなく、オリーブの栽培 オイルも作り続けてきたファネッティ。収穫は 11 月下旬より、すべて手摘みで 1 本の樹からの搾油量がとても少ない。 2022 年は水不足&乾燥の影響で収穫量が激減したものの、対照的にオイルの質が素晴らしいヴィンテージ。レッチーノ種のスパイスのニュアンスにモライオーロの力強さ、フラントイオの辛味と、食事とのバランス感を考えたブレンドは、地元ではワイン以上に評判というオリーブオイル。(酸度 0.21%) ※ワインと混載可
			500ml	¥2,900	
Bianco "Betty" ビアンコ "ベッティ"	(12)	白	750ml	¥2,500	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ主体、リースリング、樹齢 30 年。樹齢の古い区画より収穫、ピアンコ サンタニェーゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされることなく、セメントタンクにて約 10 年の熟成。ブドウの質が良かった分熟成にも耐えました。忘れられていたとは思えない素晴らしい表情と飲み心地を合わせたピアンコ。

**Vino Nobile di
Montepulciano Riserva**

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ
リゼルヴァ

2015 赤 750ml ¥3,600

ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて48か月の熟成。現行のDOCG規定ではなく、1915年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァになってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの高貴なワイン」です。

Santo

サント

— 白甘 375ml ¥8,500

トッピアーノトスカーノ、マルヴァジア ピアンカ。樹齢30年前後。
1996年の収穫より、現当主エリザベッタの父、ジュゼッペ ファネッティが醸造。この年に故エリザベス2世に贈呈した際に、記念として造られたエチケッタを復元。収穫後、約3か月陰干しを行い压榨。カラテッリ(50~100Lの小型の木樽)に移し、完全に密封。2階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも10年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテッリより、2022年にボトル詰め。DOCを取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。

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