

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Saccolletto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria
- 5.La Cascinetta/Viarigi.Asti

Lombardia

- 6.Divella Gussago/Gussago.Brescia
- 7.Verdieri Corte Pagliare/Commessaggio.Mantova

Trentino=Alto Adige

- 8.Rosi Eugenio/Volano.Trento
- 9.Floribunda/Egna.Bolzano

Liguria

- 10.Walter de Batte'[Prima Terra]/Riomaggiore.La Spezia

Friuli=Venezia Giulia

- 11.Damijan Podversic/Gorizia
- 12.Skerlj/Sales.Trieste

Emilia=Romagna

- 13.Il Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- 14.Rio Rocca/Sassuolo.Modena
- 15.Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- 16.Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Borogna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Borogna

Toscana

- 18.Podere Luisa/Montevarchi.Arezzo
- 19.Fanetti/Montepulciano.Siena

Marche

- 20.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

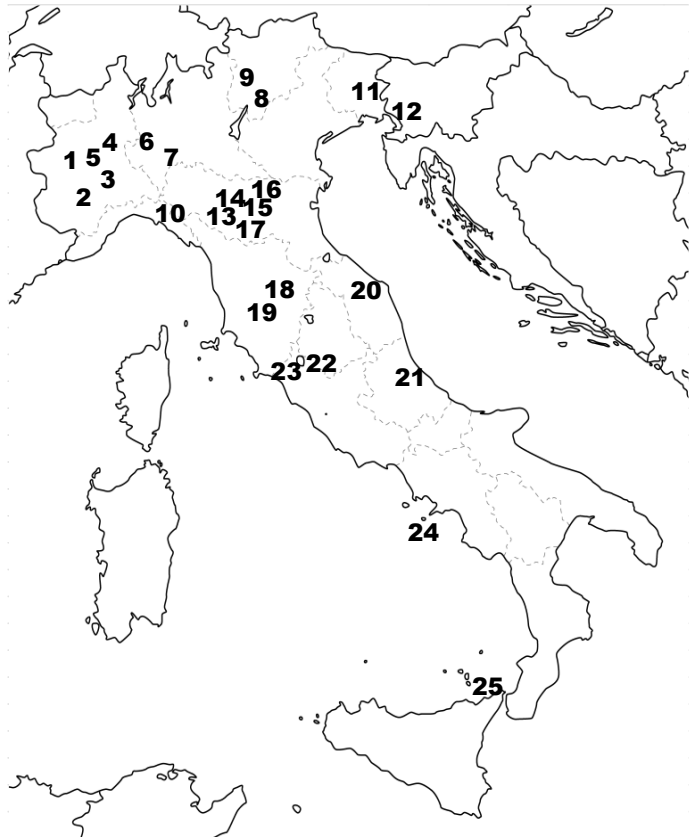
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 24.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 25.Bonavita/Faro Superiore.Messina



WWW.evino33.com



《在庫情報・入荷情報》

毎月2度の在庫情報・入荷案内などメール配信しております。登録アドレス: info@evino33.com
 こちらのアドレスに貴社(店)名、TEL、メールアドレス、ご担当者様氏名を入力しお送りください。登録完了後、確認のメールをお送りさせていただきます。
 ※その他、確認等問い合わせにつきましては、下記連絡先までお問い合わせください。

Tel:048-799-3678 FAX:048-611-7167 Mail:info@evino33.com

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内)
- △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)
- ▲・・・極少(50本以下か、早期完売)
- ×・・・完売
- ・・・今回欠品したもの

《注意事項》

※取り扱っているワインは、人口酵母や亜硫酸(SO2)の添加を行わない、または極わずかな使用にとどめた造り手のものばかりです。そのため現地カンティーナより定温輸送、保存温度・環境に気を遣い輸入、保管した状態でお届けしております。商品到着後の保存・取扱いにも、ある程度気を付けていただく必要があるワインもございます。もし扱いなどにご不安な点がある場合、下記連絡先までご相談いただけますと幸いです。
 ※また生産量も少なく、安定した取扱いの難しい商品もいくつかございます。在庫薄・欠品・ワインテージ変更等、あらかじめ確認いただけますと幸いです。

èVino.llc エヴィーノ イタリアワイン輸入・卸売

《浦和事務所》埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11 1F
 《営業時間》 月～金 9:00～18:00 《定休日》土・日・祝日
 《本店所在地》埼玉県さいたま市南区辻3丁目3番2号

《お酒は20歳になってから》

1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエロ **DOCG Roero**
古樹に注がれた新しい情熱、ロエーロを表現するために挑戦し続ける若き造り手

当主のエンリコ カウダは独学で栽培・醸造を学ぶという、強い熱意と好奇心によって誕生したカッシーナ フォルナーチェ。周辺は入り組んだ丘陵地が多く、銘醸地としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して借り、弟のエマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農業や肥料を使用しない農業、バイオダイナミクの栽培方法を取り入れた途方もない労力によって生まれる素晴らしいポテンシャルを秘めたアルネイズとネッピオーロを栽培している。アルネイズはフレッシュさフルーティさ、そんなイメージが定着しているブドウであるものの、それは本来の姿ではないと話すエンリコ。「古い呼び名はネッピオーロピアンコ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」という。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醗酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがないかのような純粋なアルネイズを感じることができる。ネッピオーロは10月中旬~下旬にかけて、収穫後セメントタンク内にて2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルバでは決して見られない柔らかなみと繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の、そして古樹の持つ可能性、ブドウの純粋さを直線的に表現したロエーロ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FOR0206	アルネイズ "テ"サヤ" 2019	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,500	◎
FOR0406	アルネイズ "ペ"ダフォルノ" 2019	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年~、果皮とともに 10 日間	白	¥4,500	×
FOR0309	ネッピオーロ"ヴィスカ"21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,500	×
FOR0106	ロエーロ"ヴァルドヴァト"2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	△
FOR0504	ロエーロ リゼルヴァ"スレイ"2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65~70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥6,500	×
FOR0601	ロエーロ リゼルヴァ"メ"ディク"2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35~40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	×

2 San Fereolo サンフェレオーロ ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ **DOCG Dogliani**
ドルチェットにこれほど愛情と情熱を注いだ造り手は、サンフェレオーロにおいて他に存在しないでしょう

ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウストリ(400-420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしさを持っている。これが「ネッピオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また畑は、モンフォルテ ダルバにも近く、部分的にモンフォルテのような強い石灰質も併せ持つ。ニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したもの。バイオダイナミクの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。また、サンフェレオーロの樹齢は50年を超えるものばかり。この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セレクションマッサールによるもの)も多く残る。また収穫においても徹底しており、完熟とは果実でも果実の糖度でもない。果実本来の役割ともいえる「種子の熟成」。よって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて果実はしぼみ、脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、錚々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間のビン熟成。現在収穫から7年というサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ「San Fereolo」。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000~20000本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と魅力を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SAN0705	ラルーバ"ロザ"ト2021	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%	ロゼ	¥3,900	▲
SAN1001	コステ ディ ヴァランゲ 2019	Coste di Riavolo	リースリング80、トラミネール アロマティコ10%	白	¥4,800	×
SAN0107	ヴァルディハ" 2020 ドリアーニ-ヘリオールDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎
SAN0505	ヴィーニェト"ルチ 2020 ドリアーニ=DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランゲの畑	赤	¥3,900	○
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアーニ=DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベラ78%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0307	イル プロヴィンチアル 2017 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0606	ミッレチンクエチエント"ヴァンタレ"2011 ランゲ DOC	1593	ドルチェット 樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,600	×

3 Cascina Lieto カッシーナリエート ピエモンテ州クネオ-カスティオーネ ティネッラ **VdT**
イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性

ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロさんと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけではなく、強い思いや揺るがない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。彼らとの出会いによって、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る、新たな道に進む事を決意。

カスティオーネ ティネッラは、DOCでいう「Moscato d' Aastiモスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテセが残る希少な畑。栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2~3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して《軽い早飲み》ではなく、強い香りやアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。压榨後、そのまま24か月の熟成期間を取ったのボトル詰め、6か月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る"ゆりかご"としての、果皮・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でディテール(細部)が造られるという考え。収穫まで十分に成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない成熟したワイン観とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らないとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼は、心からの愉しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからの非常に愉しみな造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
LIE0001	モスカートリエート19	Liero	モスカート、樹齢30~50年の畑	白	¥4,800	×
LIE0501	ピアンコ センザツィオーネ19	Sensazione	モスカート60%コルテセ40%	白	¥4,800	×

4 Saccoletto Daniele サッコレット ピエモンテ州アレッシェ/サンジョルジョ モンフェラート **VdT**

モンフェラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベラー

ピエモンテの流儀"という、常識や固定観念といったものに全く左右されることなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りを行ってきたダニエレ サッコレット。畑は約10ha、標高は200〜250mの小高い丘陵地で、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く湿度が上がりにくく、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものをボトリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ドウ樹が生きる意味から紐解けば種子の完成こそが果実としての到達点という考えを持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟しきったドウのみを個別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したドウから造られるワインは、モンフェラートの伝統や慣習を守ったものではありませんでした。「グリニオーロ」は短期間の醸しが行わず白ワインのような扱いはなかった歴史がある。それはグリニオーロの「タンニンの質の違い」を理解していないだけ。自分のグリニオーロは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニオーロに感じる香りや雰囲気は全く違ってないか？」。固定観念に捕らわれない彼のグリニオーロには、他の生産者には感じない深みを持ちつつも、ドウ本来の個性もしっかりと宿している。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに最低でも24ヵ月以上、ヴィンテージによっては4年以上の期間熟成期間を取るといって徹底ぶり。バルベラーやグリニオーロ、フレイザといったドウの個性はもちろそのままだに、果実のもつ奥深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えている。それだけの労と手間をかけているが、あくまでも「モンフェラートのテーブルワイン」という立ち振る舞い。素晴らしい個性をもった造り手です。



コード	品名/VT/認証	ドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
ACC0106	グリニオーロ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニオーロ	赤	¥2,500	◎	
ACC0205	フレイザ "フィオリタリブ" 17	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎	
ACC0502	バルベラー "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラー、高糖度のドウ、瓶内で醸酵を終える	赤	¥2,800	×	
ACC0301	バルベラー "フォルナチエ" 14	Barbera Fornace	バルベラー、アスティのバルベラー	赤	¥3,000	◎	
ACC0603	ネッビオーロ "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッビオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	▲	12本
ACC0704	バルベラー アウムム 11	Barbera Aurum	バルベラー	赤	¥3,900	▲	24本

5 La Cascinetta ラカシネッタ ピエモンテ州アスティ/ヴィアリージ **DOCG**

経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスチニョーレ モンフェラートの町。この土地に残る地産地消の黒ドウ「Rucheルケ」、DOCGを取ったことで一時期話題を集めたが、生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルドリンは、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラー、グリニオーロを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業とワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」、という強い想いのもと、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟成したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を軽く超えるほど、、、汗。この超凝縮したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醸酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醸酵が途中で止まった経験はほとんどないと言ふジャンカルロ。カシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニクでもない、溢れんばかりの素材(ドウへの信頼感、、、)。久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しいただきたい造り手です！



コード	品名/VT/認証	ドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0001	ルケ デイカスタニョーレモンフェラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	×	
CAS0002	ルケ デイカスタニョーレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	×	
CAS0101	ルケ デイカスタニョーレモンフェラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 木樽にて48ヵ月熟成	赤	¥5,500	▲	12本

6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ ロンバルディア州ブレジャー/グッサーゴ **VSQ**

型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性

2012年よりスタートした、若き造り手アレッサンドラ ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサンドラ。グッサーゴとチェラーテカの間位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノ ネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕したことは無く、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造において彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醸酵が終わるのを待ち、木樽での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかけ、極僅かな糖分(サトウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醸酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさを実感を最大限表現するため、すべてのワインにおいてソーサージュは一切行わず、SO2についても一切加える事がないという徹底したこだわり。むしろ、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれません。最高のワインを追い求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがなく、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
DIV0004	ブランド ブランド サッジョーゼロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	△	
DIV0104	クロ クロ ロゼ VDR ドサッジョーゼロ(17)	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,300	×	
DIV0205	ニニ VDR ドサッジョーゼロ(17)	NiNi VDR Dosaggio Zero	シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,900	×	
DIV0402	ダディー VDR ドサッジョーゼロ(17)	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,900	×	
DIV0304	ブランド ノール ドサッジョーゼロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼド セニエドサッジョーゼロ(16)	Rose de Saignèè	ピノ ネーロ100% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×	

7 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァ/コンメッサージョ **DOC Lambrusco Mantovano**

シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」に直結した感覚こそが当然、疑う余地のないワイン造り

イタリア最大の穀倉地帯であるパダナ平野、この地を潤す偉大なポー川の北岸位置する町コンメッサージョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在でこそ、アウトグレーブ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醸酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醸酵を終わらせる「瓶内再醸酵」をした。1994年、叔父の死去によってミンマ ヴィニョーリは夫のルイジとともにこの土地、コルテ パグリアーレ ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貫徹した価値観のもと栽培を手掛けており、畑で使用するのは銅と硫黄物、年によって差はあるものの毎年最低限しか使用しない。醸造に関しては冬の低温で醸酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醸酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がると、再醸酵が始まるのを待ち、糖分や酵母の添加を一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに搾搾、果汁だけで醸酵を行うロザート ヴェルディエリ、醸酵後開放式の木樽にて1年ほど熟成しているサッピオネータ・ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエロータは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴォリューム感、豊かな果実と十分な体積をもつ個性的な赤。その年ごとに変化する現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾りつきのない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



コード	品名/VT/認証	ドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0009	ロザート ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	△	
VER0108	ランブルスコ マントヴァ-2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	△	
VER0206	ケルクス サッピオネータ-2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミノー	赤	¥2,200	△	
VER0901	アグロドルチェディモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ワインガ-	¥4,500	×	

8 Rosi Eugenio ローズイ トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレット=ヴォラーノ **IGT**

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りを目指すエウジェニオ ローズイ。ロヴェレット近郊には偉大なワイン文化・背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する、、、言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ピノ ビアッコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やノズィオーラ、ピノ ビアッコの畑は、細かく砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティーナでの作業、技術などではたどり着けない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。

ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定」した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーソス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高めることで表現されたきめ細やかさと繊細さを個性にまで高めたポイエマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジェジ、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッソ ローズイ。強い砂質の畑にて無肥料、不耕起栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼なりの最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ROS0009	アニーソス 2018	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノ ビアッコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	× 完売
ROS0109	リフレッソ ローズイ 2020	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,000	×
ROS0208	ポイエマ 2018	Poieima	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	△
ROS0308	エゼジェジ2016	Esegisi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	×
ROS0506	エゼジェジ「リコントロ」2013	Esegisi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS0406	カベルネフラン 16.17.18	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥6,800	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×

9 Floribunda フロリバンダ トレンティーノ=アルト アディジェ州ボルツァーノ=エーニャ **Sidro**

膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醗酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッゲル。アディジェ川のほとりにある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフォ土壌)。植物学の知識と経験をもとに、農薬や化学肥料が当たり前と言われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強く糖度が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げることで、十分な糖度とバランスを持った収穫へと到着。

自ら収穫したリンゴを用いたシードルの醸造についてもほとんどが独学。探求心の強いフランツはフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数を減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・リー)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醗酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる=酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニワコ)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、、、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醗酵させた爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわりの栽培・醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードルです。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
EGG0008	ストロQ22	Sidro	リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	◎ 新VT
EGG0108	ストロ コン コトニャ22	Sidro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	◎ 新VT
EGG0208	ストロ コン フィオリ ディ サンブーカ22	Sidro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	◎ 新VT
EGG0308	ストロ コン センゼーロ22	Sidro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	◎ 新VT
EGG0505	ストロ ロザート22	Sidro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	◎ 新VT
EGG0703	ストロ コン メンタ22	Sidro alla Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 新VT
EGG0802	ストロ コン ペペロンチノ22	Sidro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△ 新VT
EGG0901	ストロ アル コルニョーロ22	Sidro Barricato	リンゴ、コルニョロ(セイヨウサンシュユ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲ 新アイテム

10 Walter de Batte' [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ [プリマテッラ] リグーリア州ラ スペツィア=リオマッジョーレ **VdT**

チンクエ テッレの偉大な造り手はとどまることなく、さらなる表現を追求し続ける

チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロッツからリオマッジョーレまで、地中海に面した5つの町。平地がなく、土地も岩だらけで貧しいチンクエ テッレの土地。人々は急斜面の固い岩盤を砕いて石垣を築き、その際に出た砂利や砂を「土」として畑を作る、という非常に過酷な環境。潮風とミネラル豊富な土壌から生まれるチンクエテッレのワインは、中世より希少なワインとして評価されてきた。ただでさえ貴重なワインであるチンクエ テッレの中でも、徹底したこだわりを持つ造り手、ヴァルテル デ バッテ。

貧しい土地、栽培の過酷さ、決して多くの収穫を見込めないチンクエ テッレの畑。ワインを造るだけでなく貴重といわれる環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を貫く。さらにこれほど困難なブドウ栽培にもかかわらず、そこからさらに収穫量を抑え、高密度の果実を収穫する。完熟したブドウが表現される、チンクエテッレの個性。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、当時の時点で唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていたにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<テロワール>としてのチンクエ テッレ、名前や肩書きに左右されるものじゃない」。

リオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「Primaterraプリマテッラ」として新たに2haの畑とカンティーナを立ち上げました。一つのワインから、土地を表現する。それだけでなく、もっと幅広い世界観を表現しようという活動を始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエテッレという名前だけで希少かつ高価といわれる現実と逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、単なる希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエテッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベルですが、、、リグーリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
WBP0702	ロザート プリマテッラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他	ロゼ	¥4,800	×
WBP0103	カラツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0205	アルモシェ19	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,300	△ 新VT
WBP0901	ウーノピアンコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×
WBP0603	ピアンコ サラデーロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルバローラ	白	¥7,500	▲
WBP0801	ウーニャ テッレピエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー65%、メルロー25%、チリジオーロ10%	赤	¥6,900	○
WBP0502	トス17	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他	赤	¥5,500	×
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他	赤	¥5,500	▲ 12本
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナツチャ(ガルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップティローゼ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,800	△ 新VT

11 Damian Podversic ダミアン フリュウ・ヴェネツィア・ジュリア州・ゴリアー・ゴリアー **IGT Venezia Giulia**

常に進み続けることが当然！と言わんばかりの揺るがない強い意志と、積み重ねてきた経験

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫、大樽での長期間に及ぶマセーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン。「技術的なことだけでなく、より肉感的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年に1回必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除葉と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテイス ノービシ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテイスをまとった白ブドウを収穫、畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中で果皮と共に60~90を越える醗酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、熟化した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにボリテイスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはももちろんの事、他にいかなるワインとも異なる個性を持つ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAM0010	リボッラ ジャッラ 2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥6,000	×
DAM0211	カプリャ 2017	Kaplja	シャルドネ, フリュラーノ, マルヴァージャ, イストゥリアーナ	白	¥6,000	×
DAM0109	マルヴァージャ 2017	Malvasia	マルヴァージャ イストゥリアーナ	白	¥6,000	×
DAM0309	ネカイ 2017	Nekaj	フリウラーノ	白	¥6,000	×
DAM0406	ピノ グリージョ 2019 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥6,000	×
DAM0509	プレリット 2017	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥6,000	×
DAM0203	カプリャ セレツィオ・ネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ, フリュラーノ, マルヴァージャ	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラ ジャッラ セレツィオ・ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めにリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラ ジャッラ セレツィオ・ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	×

12 Skerlj スケルリ フリュウ・ヴェネツィア・ジュリア州・トリエステ・サレス **IGT Venezia Giulia**

カルソという土地個性に迎合しない純粋な果実の追及と、常識に囚われない感性豊かなワイン造り

カルソと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コッリオのように強いミネラル分と果実を両立することが難しい、というより不可能なカルソでは、酸が高い、そして石灰質由来のミネラルの豊富なワインになることが当然！でもそこに妥協せず、しっかりと果実を感じるブドウ、ワインを造ることに真剣に取り組むマティ スケルリ。畑は代々引き継ぎできた樹齢の高い畑(40~60年)が0.6ha、他に2006年、2008年と自ら切り開いた畑が各0.5ha。どちらも放棄地をゼロから開墾。地中にある分厚い石灰岩層を削り機で砕き、表土は近隣に点在するDulineaと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。畑では一切の肥料、堆肥を一切使用せず、最低限の銅と硫黄物のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、そしてブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。

収穫した果実は除梗したのち、開放式の大樽にて約2週間のマセーション。野生酵母による醗酵。圧搾後約2か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたワイトフスカ、マルヴァージャ、それでいて全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の濃厚なミネラル分を持ちつつも、圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」。経験値の少なさ、畑の若さをもとめない、マティの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SKE0009	ワイトフスカ 2019	Vitovska	ワイトフスカ	白	¥5,300	×
SKE0104	マルヴァージャ 2014	Malvasia	マルヴァージャ イストゥリアーナ	白	¥4,800	×
SKE0204	テラーノ 2014	Terrano	テラーノ	赤	¥4,000	×
SKE0301	ワイトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ワイトフスカ、石樽にて醗酵・熟成	白	¥7,000	×

13 Il Farneto イル ファルネート エミリア・ロマーニャ州・レッジョ・エミリア・カステッラノー **IGT Emilia**

果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレッジョ エミリア日常のワイン！

当主であるマルコ ベルトーニは、幼い頃から見てきたワイン造りに強い憧れを持ってきた。2000年に8ha放棄地を手に入れ、ブドウ栽培を開始。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、ピオディナミの農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農業、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボルドー液についても、畑を開始した2001年よりほとんど使わないことに驚愕する。「自分にとってマルツェミノやスペルゴラは、とても身近なワインだった、それこそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当たり前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼、あくまでもテーブルワインとしての存在を求め、反対を言えはそんな当たり前の事をさえないなりかけている現実と、逆らうこと。これこそ彼を動かした原動力といえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スーパーカウラー(オリ抜き)をせずにリリース。マルツェミノは屋外にある大型のセメントタンクで醗酵。圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ILF1302	ガビアン ビアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎
ILF1501	ガビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎
ILF0110	フリザン ビアンコ2022	Frizant Bianco	スペルゴラ90%、ソーヴィニオンブラン10%	白微泡	¥2,700	◎ 新VT
ILF1003	フリザン ロッサート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
ILF0604	フリザン ロッソ20	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロッサ、マエストリ主体、トッピアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎
ILF0407	ブルット ナトゥレ21	Brut Nature	ソーヴィニオンブラン60%、シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,600	◎ 新VT
ILF0707	マリ・オブ・モデナ21	Mary of Modena	ソーヴィニオンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリナーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	◎ 新VT
ILF1104	ジャント ビアンコ2022	Giandon Bianco	マルヴァージャ ディ カンティア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	◎ 新VT
ILF1401	ジャント ロッサート2021	Giandon Rosato	ランブルスコ グラスパロッサ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,400	◎ 再入荷
ILF0804	ジャント ロッソ2021	Giandon Rosso	マルツェミノ主体、マルボ ジェンティアーレ、他	赤	¥2,000	◎ 再入荷
ILF0010	スペルグレ 2022	Spiergale	スペルゴラ	白	¥3,000	◎ 新VT
ILF0208	ベルツェミン 2019	Berzmein	マルツェミノ	赤	¥2,100	△
ILF0501	「アゼ」コンディメント ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	ハルサミコ	¥2,000	◎

14 Rio Rocca リオ ロッカ エミリア・ロマーニャ州・モナ・サッソーロ **VdT**

周囲の栽培農家と共に始まる土地の再興、もう一つのイル ファルネート

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルトーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の味であるフリッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道に乗り始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺の小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に。、「周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りしている。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりに安い。これでは誰も農業をやろうと思わない、続けていくことが出来ない、だから手放すしかない。」。イル ファルネートとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地、地域に残っている、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、レッジョのワイン文化、価値を存続できない。2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イル ファルネートと同じ醸造コセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イル ファルネートのある周辺地域の古い呼び名であるRio Roccaリオ ロッカ。2021年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、よりリーズナブルで常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。または楽しいテーブルワインが一つ加わりました！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
RI00001	ニュープレイヤー・イントウン(21)	New Player in Town	トッピアーノ・モデナー・セ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	◎

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリア=ロマーニャ州モデナ=カステルヴェートロディモデナ **IGT Emilia**

独創的な感覚とこだわり、ヴィットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味のランブルスコ

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切に付き、栽培、醸造方法を守り続けたヴィットーリオ。地域の伝統に忠実であり、さらに栽培・醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わいを尊重した彼のランブルスコやフリッツァンテ。畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による草生栽培を実践。人為的な介入を最小限に抑えることで、ブドウそれぞれの持つ個性(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に残っていた古樹より苗木を取り、クローン選抜された以前のランブルスコ グラスパロッサ、サラミノ、ソルバーラ。他にも貴重な地品種が彼の畑には残っている。醸造においてもその考えは一貫しており、酵母添加や温度管理、ステンレスタンクやボンプなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内醗酵のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、醗酵が止まった時点ですぐにボトル詰めを行うのではなく、最低でも翌年の春、長いものはさらに12か月間タンクの中で熟成を行い、原酒として出来上がったものを春先にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内で再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリの力を見極められる彼だからこそできる方法と言っても過言ではありません。瓶内醗酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフリッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアナーツとサッソスクーロ。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもかなりハイリスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだけ」を、それで、いわばお酢になりかけてしまったワイン達は、そのまま酢醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の潔さ。彼独自の哲学の元、常識に縛られない手法によって造られたワイン。必要な事だけ行う、自然環境を優先した栽培と、独創性豊かな醸造哲学。他にはない個性と圧倒的な味わいを持ったワイン。素晴らしい造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
GRA0013	リパ・ディ・ソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ デイサバーニャ	白微泡	¥3,500	×	
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	×	
GRA0211	ランブルスコ「フォンタナ デイ・ボスキ」20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,500	▲	36本
GRA0502	ブルツスプリングスティン 16	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡	¥4,600	×	
GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianaa	トレッピアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥4,900	×	
GRA0407	サッソスクーロ17	Sassoscuro	マルボ ジェンティール、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700	×	
GRA1001	アチェト タルビアナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー	ワインゲ-	¥1,800	×	
GRA1002	アチェト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ワインゲ-	¥1,800	◎	

16 Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツジャ **IGT Emilia**

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ モデナーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッピアーノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル フォルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル フォルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。ブドウの成熟が遅く結実も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年以降、クローン開発されたトレッピアーノやランブルスコ系品種へと植え替えられてしまったトレッピアーノ モデナーゼとランブルスコ ソルバーラ。しかし果実由来の強い酸とたくましく果皮は、強烈な粘土質を持つモデナの土地個性に完全に適したブドウ。畑で使用するのは最小限の銅と硫黄物のみ。初年度は2.2haの畑より僅か5tという少量。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協していません。イッルスィオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッピアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってしてくれる。確かに抜栓するときに吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる。選ぶことができる。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」そのためにフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィーニャエッレは樹齢60年のトレッピアーノ モデナーゼ、ペルッスィイバ立上りのブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウから、除梗せず自重にて出るモストイオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュルリーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリア=ロマーニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思います。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
K0I0403	「キメラ」フリッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内醗酵 オリ抜きなし	白微泡	¥3,300	◎	
K0I0303	「ランブルスクリン」ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,900	▲	
K0I0003	「イッルスィオーネ」スパマンテ(20)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,600	○	
K0I0202	「ウァイスィオー」スパマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,600	◎	
K0I0201	「ウァイスィオー」スパマンテ ロゼ(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	▲	36本
K0I0404	「キメラ」フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 発泡なし	白	¥3,000	▲	
K0I0502	「ケト」ビアンコ(21)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントゥーニ	白	¥3,200	◎	
K0I0602	「オルスウ」ビアンコ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%トレッピアーノモデナーゼ40%	白	¥5,000	◎	

17 Erioli エリオール エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツジャ **IGT Emilia**

ボローニャの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピニョレット

ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジュ エリオールは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモツジャ川右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性を持ち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農業や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ビオディナミ式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりこの地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率(収穫量・糖度など)が悪く、大量生産の時代に生産効率の高い国際品種に取って代わられた、所謂「ジョルジュ」。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望めるけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本家この土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ。その非効率でありながらも、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと思える彼。培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリと長期間接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引きはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を纏った素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。素晴らしい造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
ERI0402	スパマンテ「サレブラ」2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥4,500	×	
ERI0003	アリオンサ「マルヴェツァ」2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白	¥3,300	▲	
ERI0103	グレケット ジェンティール「パティアシム」2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成 別ロット	白	¥3,900	×	
ERI0201	ロツツ エミリア「サモディア」2015	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥3,800	×	
ERI0302	ネグレット「マイオルス」2018	Negretto "Maiouls"	ネグレット	赤	¥4,200	◎	

18 Podere Luisa ポデーレイザ

トスカーナ州 アレッツォーモンテヴァルキ

DOCG Chianti

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでの量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い土壌、そして何より標高が高丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。サウロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う、畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物、またバイオナミ式の調剤も一部使用している。醸造に関しても妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行い、ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮そのままの状態です。十分に熟成した健全な果実であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醗酵をサポートする。アムネシアの「忘れられた」ワイン、高樹齢のトレッピアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め、祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スプーゾの造りを踏襲したイル チオットロ。キャンティは、祖父の頃より変わらない懐かしさと飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い樽だけボトル詰めせずに12か月長熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60~70年)の畑より収穫したブドウで造るカステルベルノ、エメルキッユかつ味わいの構造の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持つ味わい。キャンティという名前を大切にしながら、思い描いた時代のキャンティの味わいをこれからも楽しむことができる。



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Amnesia 2021, Miss Dannata, Ombra di Rosa, Pensiero, Castelperso, Giuno Chianti Riserva, La Moraia, EXV Oli.

19 Fanetti ファネッティ

トスカーナ州 シエーナモンテプルチアーノ

DOCG Vino Nobile di Montepulciano

「変化しない」ということの良さ、歴史に裏付けられたワイン造りを貫き続けるカンティエーナ

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentileプルニョーロ・ジェンティール」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えることなく現在まで大切に守ってきた」事にこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるエリザベッタによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、小石、石灰を強く含んでいることも特徴的。畑の標高は340~400m、畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農薬についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。600Lを超える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの町の地下深く、トンネルのようなカンティエーナにて。昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年という上現役の樽もあるという話)による悠長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない10年間というサイクルでリリースされる彼女のノービレは、今のDOCGではすべりゼルヴァ表記となってしまう、、、。そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスプーゾ(量り売りの雰囲気そのままのピアンコとロッソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロッソはノービレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成しており、なんと味わい深く、どこか懐かしささえ感じる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい、何かを突き詰めることでは迫りかない、当たり前に美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティエーナ。



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Bianco S'Agnese, Bianco Betty, Rosso Fanetti, Rosso di Montepulciano, Vino Nobile di Montepulciano, Santo, EXV Olive Oil.

20 Apiua アピウア

マルケ州 アンコーナクブラモンターナ

VdT

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエーゾ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。当主のロベルト カスティニャーニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を積み、マルケ州、クブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クブラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチャーノ(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れます。畑は合計3ha、高樹齢のヴェルディッキオの残る貴重な畑、基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2~3度刈り取るのみ。自然環境、バランスを意識した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、そして自身が畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しくも健全さ」、を大切にしている。「長い時間をかけた醗酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていく、、、同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醗酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中にある」。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うロベルト。小さなカンティエーナは、ガレーズを間借りしたもの。しかしそこ造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遥かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからの本場に楽しみであり、まだまだ良い造り手が少ないマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。

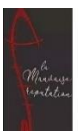


Table with columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Pista Raspi, La Mauvaise Reputation, Coll'e San Massimo Rosso.

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルツォ州 テラーモ・ジュリアノーヴァ

VdT

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

この土地に生まれたエンリーコ ガリナーノ。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として勤めてきたエンリーコ。アメリカでの暮らしによって、改めて故郷の暮らしが素晴らしい(特に食べるという事において)、身を持って知った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオリーブの畑と、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグランサッソの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い潮風によって涼しさを保っている。ブドウは祖父の時代に植えられたものばかりで樹齢は40~50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除草、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切な造り手エンリーコ。化学的な肥料や小型スプレー。農業中の肥料や雑草、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のフィロソフィの根幹にある「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ独学というエンリーコ。収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。産中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰め前に僅かに使用する程度、非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。

メーノ ロッソは、いわゆるセラサオーロ(ロゼ)として造られたもの。ロゼと言いつつは十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォオそのままと言ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな畑、もちろん生産規模もワイナリーと言いつつは驚くほど小さい。だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るというエンリーコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない爽しさを持ったワインです。

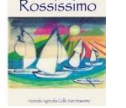


Table with columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Bianco, Meno Rosso, Rosso, Rossissimo.

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ ラツィオ州 ヴィテルボル・ビアノー VdT

ローマ出身のペアドリーチェ アルヴァイラーは1997年、ルビリアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いていた、自然に囲まれた暮らしのためである。ローマから車で1時間半、オルヴィエートの町まで30分足らずでありながら、周囲は手付かずの森に囲まれている理想的な環境。そこで彼女は菜園で野菜を育て、様々な果樹を植える。他にもゴブリ、牛、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、野菜や果実はもちろん卵やミルクまで、自分達の食べるものは自ら作り育てている。当然ながら彼女の菜園では全て、薬品や化学肥料をつかわず、自然環境を尊重した栽培を行っている。



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Bianco, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include wine codes like ORV0007 and ORV0702.

23 Le Coste レコステ ラツィオ州 ヴィテルボル・グラードリ VdT

ジャンマルコ アントヌーツイ、彼ほど合理的かつ感性的な造り手に出会ったことはあっただろうか。ヴァレンティニヤシエー、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワイン造りの道を選んだジャンマルコ。フランスのヴァンナチュール生産者の元で働きながら学び、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラードリのブドウ畑より栽培、ワイン造りを開始した。なぜフランスで学んだか？それは「自分が最も好きなワインの造り手達がいから、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティエーナに向けられている。驚くほど多様な種類のワインもすべてがジャンマルコに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン。そしてたくさんのお客さんが込められている。



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Bianco, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include wine codes like LEC0610 and LEC3602.

24 Baijola バイヨラ

カンパニア州 ナポリーイスキア島

VdT

現代的な醸造に一石を投じる想像力と感性、イスキア島に唯一残った希望

ナポリ湾西部に浮かぶフレグレ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。当主であるフランチェスコ イアーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロジ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり親戚の残るイスキア島へ戻った際に見たイスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアにいる100%の造り手は、農業、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法ではない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるビアンコレラ、フォラステッラを植えずに、マルヴァジア、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエなど2001年に植樹した。畑では一切の農業や化学肥料を使わずに、バイオナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。バイヨラには小さな作業小屋はあったものの、醸造を行うカンティエーナが存在しなかった。この土地の景観を変えてまでワインを造るのはおかしし、何よりも今ある環境を最大限に活用するべき、そう考えたフランチェスコ。「Vino in Vigna」直訳すると畑のワイン、畑の中心にあった貯水槽(非常に古いもので、農業用水を貯めるために作られた)を、醗酵・熟成を行うタンクに改造。完熟したブドウは、収穫しすぐに隣接するタンクの中で緩やかに醗酵。压榨するまで約1~2か月、醗酵が終わり果帽が沈み込んだタイミングで压榨を行う。そのまま屋外のタンクで12か月の熟成。瓶内で6か月の熟成。当然ながらフィルターや清澄は行わず、一切のSO2を添加していない。それは収穫してすぐに醗酵槽に入れる、そして瓶内に残ったオリによってワインが守られているから必要がない、と言い切る。醸造についてはすさまじい知識と情報量を持つフランチェスコ、しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要なのは、知識でも技術でもない「自然と対峙する意志」と、状況を受け入れる「柔軟性」。イスキアという特殊な土地環境を生かした無理のない柔軟な価値観と醸造哲学、イスキアのイメージを覆す、楽しみある造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
BAJ0005	ビアンコ フォリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥4,500	◎
BAJ0103	ビアンコ イン ティア-19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500	○

25 Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシーナ-ファーロ-スーペリオーレ

DOC Faro

ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレロマスカラーゼの魅力

100年前はシチリア有数のワイン生産地域であったにも関わらず、現在DOC Faroをピン詰めしているカンティエーナは彼を含めわずか5つ。シチリア最古のDOCでありながら最少のDOCという複雑な背景を持つ地域。2005年にスタートしたボナヴィータ、当主のジョバンニは僅か1haの畑からスタートし、トラクターも使用しない手作業中心のブドウ栽培を開始。標高は約300m、北向きの斜面はシチリアの強すぎる日差しと高温から適度に果実を守り、メッシーナ海峡より吹き続ける北からの潮風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山林は、地域特有の南風シロッコ(アフリカ大陸から海を越えてやってくる、砂と水分を含んだ熱風。シチリアの農作物に多大な被害を与えることで有名)から、自然の盾として畑を守ってくれる。

栽培されるブドウはネレロ マスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ピン詰め後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香りと、口当たりの柔らかなさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、穏やかな意思表現を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。年々着実に進歩していく彼のファロー、今後に楽しみある造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
BON0009	ロザート2020	Rosato	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,300	▲
BON0107	ファロー2016	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	△