



《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。

8月の新入荷といえばもう定番になってきました**Le Coste** レ コステ！飲み心地最高の1リットル「Litorozzo リトロッツォ」、「Pizzicante ピッツィカンテ」、それぞれ3色とプリムール、それぞれ新しいヴァンテージがリリース。あと6月にご紹介した小麦粉ですが、今回バスタになって再登場しました！マルケの新しい波**Apiua** アピウアからは、日本初入荷となるヴェルディッキオの微発泡「NaNa ナナ」と、「La Mauvaise Reputation ラ ムヴァイズ レピュタシヨ」の新ヴァンテージ。エミリア ロマーニャからは、まだ全容をつかみきれないこだわりの漢**Erioli** エリオールから、ピニョレット&カベルネ・メルローの新ヴァンテージ。そして、前回7月の案内に間に合わなかった**Il Farneto** イル ファルネートより、彼らが抱える問題を、斬新な発想で解決させる新しいロゼ(?)「God Save the Wine ゴッドセーブザワイン」をご紹介させていただきます！

◆一部先行出荷 8/2(水) より ※受注いただいた順に出荷させていただきます。

★少量入荷ワイン ご注文締切～8/4(金) 12:00 ※締め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。

8/8(火) 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。

Le Coste レ コステ

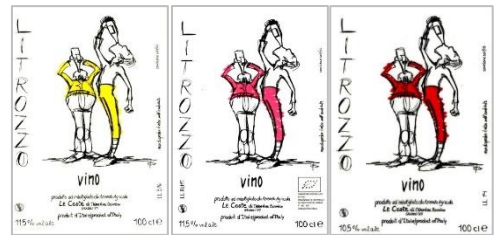
ラツィオーヴィテルボークラード

今年も夏の風物詩レ コステより、リトロッツォ 3種&プリムール 2022 ヴァンテージが入荷いたしました！2021に続いて夏の猛暑、雹の被害だけでなく、収穫途中で暴風雨に見舞われたという悲惨すぎるヴァンテージ。一部のブドウは収穫が間に合わなかったという事ですが、収穫出来たブドウのクオリティは、決して悪くないと話すジャンマルコ。近年、ピン熟成を長くとるようになったピッツィカンテは2020が到着。エチケッタとはいい意味で味わいがかけ離れてきています！そして、前回ご紹介させていただいた小麦粉ですが、今回なんとバスタに加工されました！タリアッテ、フズィツリ、カサレッチェと3種類が入荷です！！

◆Litorozzo Bianco & Rosato & Rosso 22 《新ヴァンテージ》 先行出荷 8/2より

リトロッツォ ビアッコ & ロザート & ロッソ

今年もようやく到着しました、暑い夏に喉を潤す最高の飲み心地！「リトロッツォ」2022ヴァンテージ。今年も3色揃ったのリリースとなります！ジャンマルコ曰く、「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」。レ コステの畑のブドウを使うのではなく、周辺のブドウ栽培農家、特に有機・無農薬に取り組む若い栽培農家より、市場よりも良い条件で引取ったブドウから造られています。「自分達だけが利益を得ている、このヴィテルボの農業、食文化を守り続ける事はできない、。」ジャンマルコとクレメンティーヌの考えに、賛同してくれるブドウ栽培農家と協力し、ヴィテルボ全体に向けた活動の一端を担うようになったリトロッツォ。



2022年は、2021と同様に暑く乾燥したヴァンテージ。ボルセナ湖の水面が1メートル以上下がったという、干ばつにも等しい気候だったと話す彼。そして、何とか猛暑の影響を凌いで収穫を目前に控えたある日、雹による被害を受けてしまいました。しかし、この年はそれだけでは終わらず、収穫期間中に暴風雨に見舞われるという事態に、、、雨に降られる前に終わらせようと、収穫の速度を大幅に上げたものの、すべて終わらせることはできなかったと聞きました。昨今の異常気象は、日本もイタリアも変わりません、、、以前では考えられなかった酷暑や集中豪雨が、当たり前のように起きる現在。しかしこうした気候であっても、畑での努力を惜みず、ワインを造り続けてくれる事に心より感謝したいと思います！

ビアッコはプロカーニコが中心で、マルヴァジアやモンテフィアスコーネ地域のブドウが混ざっています。今回も昨年と同じ数日果皮と醸してから压榨したので、少し色調は強めですが、味わいは変わらず素晴らしい飲み心地です。ヴァンテージの特徴なのか、やや酸よりもフルーツが前に出ているような印象。そして、「今年もいつも通りのリトロッツォ ビアッコ、汗」という事でご容赦いただけますと幸いです、、、ロザートはアレアーティコを数日マセレーション(果皮浸漬)したモストがベース。サンジョヴェーゼとメルローは直接プレスして果汁だけで醗酵。果実由来の香りと、澁刺とした酸が印象的！飲み心地の良さといえば、ビアッコ以上の心地よさではないでしょうか!? あと、開けてからの安心感もビアッコ以上です(笑)。ロッソはサンジョヴェーゼとメルロー、果皮とのマセレーションを短く、果汁だけの醗酵。毎年飛躍的に良くなっているのは感じていましたが、今年は歴代最高を更新すると言ってみたいな、熟れた果実と爽やかな酸が相まった、ジューシーな飲み心地！あまり寝たかたはないのですが、改めてジャンマルコの凄さを感じるクオリティだと思います。

今年は生産量、入荷量共にたいぶ余裕がありますので、出荷の集中を避けるため、先行して出荷させていただきます！

★Pizzicante Bianco & Rosato & Rosso 20

ピッツィカンテ ビアッコ & ロザート & ロッソ 《新ヴァンテージ》

その名の通り、「弾けるような飲み心地」の微発泡フリッツァンテ！今年も続けて3色合わせたのリリースとなりました！未だにこのエチケッタを見ると、昔のやんちゃぶりが蘇えるのは私だけでしょうか！?



昨年リリースした2019から、ブドウ自体のクオリティはもちろん、ビン内再醗酵からの熟成、スポッカウーラ(オリ抜き)後の熟成と、かなりの時間を費やすようになったこともあり、味わいは劇的に良くなっております！

ジャンマルコ曰く、「ビン内で再醗酵する場合、オリ抜きによるワインへの衝撃、そしてそこに足されたワインと一体感が出るためには、時間が必要。」とのこと。このワインはメード アンセストラルのため、途中で糖分や酵母添加を行っていません。前回2019も素晴らしい味わいでしたが、今回の2020は同じ、いやそれ以上の素晴らしいクオリティを感じます。特にオリがない事による液体の透明感、そして全体のバランスの良さ。ビン内醗酵、熟成期間を長くする事、落ち着いたワインからキレイにオリを抜く事、そして、注ぎ足されたワインが瓶内で完全に一体感を得るまで待つ事、、、言葉にするのは簡単ですが、それを理解し実践する「経験」と「技術」、そして「時間」が不可欠です。

これだけ沢山のキュヴェがあり、なかなかどうしてすべてのワインを見る事なんて、、、そう私自身思っていました、近年のレ コステはどのキュヴェをとっても、妥協や手抜きのない、手間とこだわりを感じるワインになっていると感じます。今回のピッツィカンテの味わいの深さ、余韻、複雑さを見ると、このカジュアルなエチケッタと中身が、あまり合わなくなっているように感じるのは私だけでしょうか、、、?

ビアッコは今回モスカート ジャッロのみで醸造、ブドウ由来のアロマティックさはもちろんですが、そこからさらに香ばしさや香りの複雑さ、華やかな香りや味わい。ロザートはアレアーティコ100%、香りの華やかさ、繊細な果実、酸の心地よさは素晴らしい、さらに熟成による変化も感じられます。そしてロッソはサンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。タンニンもあるのですがそこまで強くなく、心地よさと両立する絶妙なバランス感をもったフリッツァンテです！

★Le Primeur22 ル プリムール《新ヴァンテージ》

マルタとカミツラ、2人の愛娘の成長を描き続けてきたエチケット、レ コステのワインの中でもファンが多いプリムール。2022 ヴァンテージが入荷いたしました！2022年の出来事は、やはり雹と暴風雨でしょうか、泣。確か2021も雹のイラストでした、これは続いてほしくなかった、というのが本音です。悲しそうなマルタとカミツラの表情に泣けてきます、。しかしながら、2人の娘も本当に大きくなりました。エチケットの中で2人の成長が良くわかります！

2022は暴風雨の影響もあって収穫を急いだことも関係しているのか、果皮の成熟という部分では「軽いヴァンテージ」と話すジャンマルコ。それもあって、例年よりも果皮とのマセレーションも短く、ブドウに合わせた醸造を行ったといいます。2022は例年よりも軽い仕上がりととなったプリムール。しかし、その味わいは文句の言いようがないくらい素晴らしい、。果実的であり繊細、濃度や強さというより、柔らかさや飲み心地の良さを感じる、個人的には前回の21よりも好みな味わいでした！

毎年のように異常気象が続く中、同じ味わいには決してならなくとも、いつも魅力的な表情を見せてくれるプリムール。今年は例年よりも多めに届いておりますので、振分けは必要ないかと思いますが、念のため締切期間を設けさせていただきました。

Pasta Secca di grano verna integrale パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラレ 《新アイテム・パスタ》

【 Tagliatelle タリアテッレ & Casarecce カサレッチェ & Fusilli フズィッリ 】3種類

有機栽培を行う上で輪作の必要があったため、白いんげん豆の翌年に栽培した、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、含有タンパク質は日本の基準という強力粉と同等です。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。

前回は製粉し全粒粉としての販売でしたが、今回からパスタに成形されての販売となりました！理由はいくつかあるそうですが、ジャンマルコ曰く「小麦粉のままだと劣化が早く、管理が難しい。製粉する機械がないから、まとめて製粉しなければいけない。しかし製粉後、時間が経つほど香りや風味が落ちてしまう。そこでパスタに加工することで、ある程度の期間保存ができるし、製造方法を調整することで、より特徴を生かしたパスタにすることが出来た」との事。

製造は前回と同じ製粉を手掛けたトスカーナ、ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカーである「Mulino Val D'Orcia ムリーノ ヴァルドルチア」。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温・長時間乾燥により、ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタに仕上げました。

ロングパスタとしてタリアテッレ、ショートパスタ2種類がフズィッリとカサレッチェ。ショートパスタはゆで時間が短く、記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急激に柔らかくなりますので、ゆで時間通りに引き上げ、ソースと合えながらお好みのかたさに仕上げてくださいと良いかもしれません。全粒粉のため、通常のパスタとは食感異なりますが、小麦自体の香りを強く感じ、粉のうま味を良く感じる味わい深いパスタです。「ワインよりもオリーブオイルが美味しい！」なんて言われることも多いレ コステです(笑)、パスタにおいても同じことが言えるような、。とにかく一度お試しください！



・パスタのご注文&出荷ロットについて

パッケージサイズが大きく、ワインとの混載は崩れてしまう可能性が高いため、基本的にワインなどと混載不可、以下2パターンでの出荷とさせていただきます。

1. ケース出荷 (各種 14pc 入)

2. MIX 出荷 1 ケース(タリアテッレ 6pc フズィッリ 3pc カサレッチェ 3pc)

※ヤマト運輸 常温便での出荷となります ※リファースシステム配送の場合もあり

Apiua アピウア

マルケアンコーナークプラモンターナ

イタリアを代表する白ワイン生産地、マルケ州クプラモンターナにて孤軍奮闘するアピウア。当主のロベルトはフランス パリでワインに目覚め、ゼロからワイン造りの世界に飛び込んだ人物。アピウアの考えるワインとは「ブドウに適した土地、可能性を持った品種、そしてブドウ以外何も加えないワイン造り」。2019年がファーストヴァンテージでありながら、すでに悟ったかのような哲学と、周囲に流されない強い意志を持った造り手です。以前、ピスタラスピのみ先行して出荷しましたが、少し遅れて入荷した2つのキュヴェ、ビン内再醸酵のフリッツァンテ「Nana ナナ」、高樹齢のヴェルディッキオを果皮と共に醸酵を行った白「La Mauvaise Reputation ラ ムヴァイズレピュタシオン」をご紹介します！

NaNa 2020 ナナ 《新アイテム》

非常に酸が高く、どれほどの猛暑でも酸を失わないといわれるヴェルディッキオ。しかも果皮も厚く、アロマティックさよりも骨格や奥行きを持っている、そう話すロベルト。ストレートに表現するピスタラスピ、果皮の可能性を追求するラ ムヴァイズ レピュタシオン、そしてヴェルディッキオの持つ酸の強さを表現するフリッツァンテがこのナナ、ネーミングはイェジに住んでいた祖母、そして愛娘のアンナより。

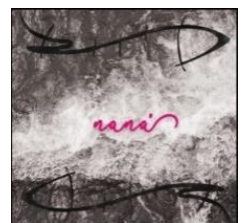
2019も実験的に造っていたのですが、出会った段階ですでに完全状態だったため、今回の2020が初めての入荷となりました。「果皮が厚くタンニンも持っているが、非常に酸も強く、特徴的な香りに奥行きもある。このブドウの可能性と、土地の力を感じたから、マルケでチャレンジしようと思ったんだ。でも残念なことに、ヴェルディッキオのポテンシャルや可能性を証明している造り手はまだほとんどいない。だから手探りでも自分で追求している」と考えている、そう話すロベルト。ブドウは区画の中でも一番標高が高い部分、樹齢の若いブドウを選び、ピスタラスピやムヴァイズの収穫よりも、やや早めに行ったという彼。ヴェルディッキオの果皮よりも、酸を意識して収穫、醸酵、熟成までは一切コントロールを行わない醸造方法。

2020年はロベルト自身ワイン造りをスタートし、初めて経験した猛暑の年という事もあり、果実的な強さやボリューム感が強く、醸酵に苦しんだヴァンテージ。やや強く感じる揮発酸と詰まった果実味が物語っています。しかし、他の2つのワインにはないヴェルディッキオの個性的な香りとフレッシュさ、オリジナリティを感じる味わいです。

La Mauvaise Reputation 2021 ラ ムヴァイズ レピュタシオン 《新ヴァンテージ》

高樹齢の畑のヴェルディッキオで造られる「ラ ムヴァイズ レピュタシオン」。ヴェルディッキオの個性を最大に表現するため、果皮と共に醸酵を行ったワイン。压榨するタイミングは「果皮の要素が最大限に抽出された時」と話すロベルト。2020年は醸酵が進まなかったこともあり、ボトル詰め自体を遅らせた関係で、2021が先リリースされることとなりました。前回2019はヴェルディッキオ単一のロットと、混植されているマルヴァジーアを混醸したロット、別々にボトル詰めを行いましたが、今回からはマルヴァジーア混醸したもののみリリースとなります。「それぞれ別でボトル詰めした結果、骨格となるヴェルディッキオにマルヴァジーアが良い意味で肉付けをしているような一体感を感じた。1960年に植樹された最も古いヴェルディッキオの区画に、2列だけ植えられたマルヴァジーアは、先人たちが意図的に行ったという事が理解できた。」そう話すロベルト。近年、ブドウ品種を単一で醸造することが主流のように感じますが、古くは気候の変化がダイナミックで、品種同士の組み合わせを考えて植樹をしていた。ある意味現代よりテクノロジーがない分、よりブドウ樹の個性や特徴を理解していたんじゃないか、そう考えているロベルト。

ヴェルディッキオの持つ厚いタンニンと酸、ミネラルはワインに大きな骨格をもたらす、そこにマルヴァジーアのアロマ、ボリューム感が肉付けされている。奥行きとアロマのバランス感



が素晴らしいワイン。時間と共に奥深く開いてゆく中に、ある種の「偉大さ」のような、素晴らしい奥行きを感じます。ブドウの持っている特徴をそれぞれ表現した3つのキュヴェ、同じブドウでありながらこれほどの違い、個性、複雑さを見せてくれるヴェルディッキオの可能性、そしてその可能性を信じるアピウア。まだまだ粗削りで、表現しきれない部分も多いですが、これからの真価が事情にゆきまな造り手、ワインだと信じております！

Erioli エリオーリ

エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジヤ

エミリア＝ロマーニャといっても、ロマーニャのボローニャ側にあたるエリオーリ。地域的な特徴だけでなく、それ以上に唯一無二の人間性(笑)をもつ、稀有な造り手でもあります。今回はストックしておりましたピニョレット 2018、そしてカベルネ・メルローのサモディア 2017 ヴィンテージをリリースさせていただきます！

Grechetto Gentile "Badianum" 2018 グレケット ジェンティーレ バディアヌム <新ヴィンテージ>

「ピニョレットの本質は完熟と長期熟成」、そう言い続けてきたジョルジョ、長らく続きました 2013 が遂に完売という事で、2018 ヴィンテージをリリースさせていただきます。「なんでこんなにヴィンテージが空くの？」と、疑問に思われるかもしれませんが、造り手であるジョルジョにも経済的&スペースの問題がありました。「すべてのワインをボトル詰めしても、ストックするスペースもない。だからここ最近では自分で本当に残したいと思うヴィンテージ以外はボトル詰めをしない、、」、そんな話を聞いておりました。自分の立場からすると、「そんなのもったいない！」と反射的に言ってしまいましたが、イタリア国内の需要が見込める有名銘醸地や、海外での需要がある有名生産者のような、一部だけがたまたまの例外であって、むしろマイナーな地域、造り手達にとっては、むしろ当たり前のような状況という事が身に染みた話でした。。

エヴィーノとして、誠実な畑仕事とワイン造りを続けるジョルジョのような造り手が、少しでも正しく評価してもらえるようにと、常日頃考えているのですが、、飲むことが出来なかったヴィンテージを思うと、本当に悔しいですが、ジョルジョと出会う以前の出来事のため、どうすることもできません。。今後、彼が毎年ボトル詰め出来る環境に少しでも近づけるように、気持ちを締めつけて頑張りたいと思います！

長くなってしまいましたが、2018 年は雨の多い難しいヴィンテージでした。しかし、近年の暑すぎる年よりも気温差があり、酸の残ったブドウが収穫できると話していたジョルジョ。ブドウのバランスを考えると、どうしても収穫量の話とつながってしまいますが、非常にバランス感のあるブドウが収穫できたヴィンテージ。いつも瓶詰めが遅く、(引取の連絡が来てからボトル詰めするなんて話も、、汗)、なかなか正体のつかめなかったエリオーリ。この 2018 は昨年夏に入港し、日本で 1 年以上ストックしたこともあり、到着直後からは想像もつかないほどの表現力を感じる状態になりました。改めて、ピニョレットの魅力を感じる素晴らしい白です！

Rosso Emilia "Samodia" 2017 ロッソ エミリア "サモディア" <新ヴィンテージ>

DOC コッリ ボローニャーの中心的ブドウでもあるカベルネ ソーヴィニオン。国際品種であり、日照も気温も高いボローニャでは納得のいくクオリティのカベルネは収穫できない、そう考えているジョルジョ。特に 2017 年の猛暑というヴィンテージ、素人目に見ても過熱でアルコール的な重いカベルネ、、という印象を持ってしまいました。しかし昨年、カンティーナを訪れた際、「もちろん暑い年、寒い年でブドウの酸が変化するのはわかる。でもブドウに酸が残る理由は天候や早摘みよりも大切なことがある。土地のポテンシャル、樹のバランス、そして何より適した収穫量が重要」、そう話していたジョルジョ。実際の猛暑の 2017 であっても、10 月上旬まで収穫を遅らせたという彼。ブドウによっては樹上で、干しブドウのようになってしまった、そう笑っていた顔が印象的でした(笑)。

樹上で成熟させた、房からこぼれ落ちそうな完熟を見せるカベルネ ソーヴィニオンとメルローを、長い時間をかけて果皮から完全抽出。強も高熱度の果皮からは全くのネガティブさや青さを感じません。むしろ果皮由来の熟れた果実香に溢れています。カベルネ・メルローというあまりにオーソドックスな組み合わせでありながら、他には感じ得ない素晴らしい魅力をもったサモディア。改めて驚かされる味わいです。

Il Farneto イル ファルネート

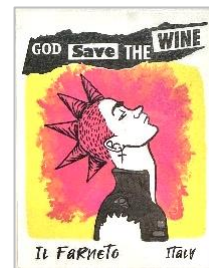
エミリア＝ロマーニャーレツジョエミリアーカステッララーノ

レツジョ 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。7 月にフルラインナップでご紹介したばかりで忍びないのですが、、汗。入港のタイミングが遅れてしまい、追いかけてご紹介させていただきます！これまでもスポット的に醸造してきたワインですが、日本へは今回初入荷となる、その名も God Save the Wine ゴッドセーブザワイン(笑)。半分冗談のような名前ですが、彼らの抱える課題をなんとかするための新しい試みなので、どうかお付き合いいただけますと幸いです！

◆ God Save the Wine ゴッド セーブ ザ ワイン <新アイテム> 先行出荷 8/2 より

この数年、私自身も非常に強く感じる事ではありますが、白ワインの需要が格段に増えたと思います。それは日本に限った話ではないらしく、イタリアを含め世界的な流行なのではないか、そう話していたマルコ。彼らはやはり「ランブルスコの土地」であって、黒ブドウであるランブルスコをなしには考えられない。「Rio Rocca リオ ロッカ」という、もう一つのワイナリーの運営やバルサミコの製造など、イル ファルネートだけではなく、周囲の農家、さらにはレツジョ エミリア全体の食文化をも守りたいと考えているマルコ。こうした彼の強い想いと、ちょっとした遊び心から生まれたワインです。

白ブドウを果皮と共に長く醗酵し、黒ブドウは対照的に短くすることで、「白ワインでも赤ワインでもない存在」を意識したといいます。確かに色だけを見ればロゼに見えなくもないのですが、味わいは全くの別物。マルヴァジアの果実味と厚みのあるタンニンに、ランブルスコ由来の酸と繊細さ、ビン内で再醗酵し微妙にガスを持たせることで、堪らない飲み心地、、汗。「ああ神よ、ワイン(ランブルスコ)をお救い下さい。」という意味合いになるのでしょうか、、(笑)。パンキッシュな見た目とは裏腹に素直なブドウの味わい、白ブドウ、黒ブドウ、どちらの魅力も生かした個性的な味わいです！



Le Coste レ コステ

レ コステ

ラツィオーヴェテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
◆ Litrozzo Bianco リオツォッピオ <新ヴィンテージ> 先行出荷 8/2	22	白	1000ml	¥3,900	ブローカーニコ主体、マルヴァジア、その他ヴェルデッロ、ロツジエト、ロマネスコといったモンテフィアスコネの地ブドウが中心。除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まるから圧搾。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。
◆ Litrozzo Rosato リオツォッロザート <新ヴィンテージ> 先行出荷 8/2	22	ロゼ	1000ml	¥3,900	アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレアーティコのみ短時間果皮と接触。サンジョヴェーゼ、メルローはプレスした果汁のみ加えて醗酵。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さはピアンコ以上かもしれません。
◆ Litrozzo Rosso リオツォッロ <新ヴィンテージ> 先行出荷 8/2	22	赤	1000ml	¥3,900	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短くし、バランス感を意識して醸造。タンニンはあるものの、非常に軽やかで心地よい。果実にあふれた丸みのあるロツ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感がたまりません！

<p>★Pizzicante Bianco</p> <p>ピッツィカンテ ビアノコ</p> <p>◀新ヴィンテージ▶</p>	20	白微泡	750ml 800本	¥4,200	<p>モスカート ジャッポ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わりきる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で12か月、その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。</p> <p>モスカート ジャッポのアロマティックさとフルーツを前面に感じる味わい。オリ抜きと補酒の衝撃が無く、ワインのバランスが取れるまでに1年以上費やしてからリリースされる渾身のフリッアンテ。質の高さと安定感、そして素晴らしい飲み心地です。</p>
<p>★Pizzicante Rosato</p> <p>ピッツィカンテ ロザート</p> <p>◀新ヴィンテージ▶</p>	20	ロゼ微泡	750ml 800本	¥4,200	<p>アレアーティコ100%、除梗し軽く入れをしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約2週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。2020はアレアーティコのみ、さらにはフリーランという贅沢さ。冷涼な年ならではの繊細な香りと豊かな酸。味わいの輪郭がはっきりと出来上がっている、素晴らしいロザートです。アレアーティコ由来の甘い香りが堪りません！</p>
<p>★Pizzicante Rosso</p> <p>ピッツィカンテ ロッソ</p> <p>◀新ヴィンテージ▶</p>	20	赤微泡	750ml 800本	¥4,200	<p>サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し8日間、果皮と共に醗酵を始め、途中で圧搾。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。鮮烈なフルーツの強さと香り、乾いた酸とタンニンが堪らない飲み心地抜群の赤。</p>
<p>★Le Primeur</p> <p>ル プリムール</p> <p>◀新ヴィンテージ▶</p>	22	赤	750ml 900本 1500ml 90本 3000ml 12本	¥5,300 ¥13,000 ¥29,000	<p>アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 10 日程度、圧搾後モスだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。2022 年は雹&暴風雨の影響で軽やかさを感じるヴィンテージ。バラやイチゴのようなフレッシュでいて香り高く、繊細でスムーズに広がる柔らかい口当たり。果実的ながらジュューシーで繊細、柔らかさや飲み心地の良さは驚かされます。</p> <p>※1500mlは6本1ケース、3000mlは1本より出荷(送料込)</p>

<p>Pasta Secca di grano verna integrale</p> <p>Tagliatelle</p> <p>タリアテッレ</p>	2022	パスタ	500g	¥1,900	<p>◀新アイテム・パスタ▶</p> <p>古代小麦ヴェルナ種、全粒粉のパスタ、2022年収穫。</p> <p>レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦を、トスカーナ州ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカー「Mulino Val d'Orcia ムリーノ ヴァルドルチア」にて製粉&製造されたパスタ。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、フロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタに仕上げました。</p> <p>記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急激に柔らかくなりますので、時間通りに茹でてソースと合えながらお好みのかたさでお召し上がりください。賞味期限 2024年10月</p> <p>※パスタのご注文&出荷について</p> <p>ワインなどの混載不可、以下2パターンでの出荷となります。</p> <p>1. ケース出荷 (各種 14pc 入)</p> <p>2. MIX 出荷 1 ケース(タリアテッレ 6pc フズィツリ 3pc カサレツェ 3pc)</p>
<p>Casarecce</p> <p>カサレツェ</p>					
<p>Fusilli</p> <p>フズィツリ</p>					

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<p>Apia</p> <p>アピウア</p> <p>マルケーアンコーナークプラモンターナ</p>					
<p>NaNa</p> <p>ナナ</p> <p>◀新アイテム▶</p>	2020	白微々泡	750ml	¥4,200	<p>ヴェルディッキオ、樹齢35~40年。より樹齢が若くフレッシュなブドウ、収穫後除梗し果皮と共に短時間、醗酵が始まってから圧搾を行う。冷凍保存しておいたヴェルディッキオのモスを加え瓶詰め、ビン内再醗酵を行う。そのまま 18 か月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わず、オリを残したままリリース。2020年はロベルト自身、初めて経験した猛暑のヴィンテージという事もあり、果実的な強さやヴォリューム感が強く、醗酵に非常に苦しんだヴィンテージ。やや強く感じる揮発酸と詰まった果実味が物語っています。しかし、他の2つのワインにはないヴェルディッキオの個性的な香りとフレッシュさ、オリジナリティを感じる味わいです。</p>
<p>La Mauvaise Reputaion</p> <p>ラ ムヴェイズ レピュタシオン</p> <p>◀新ヴィンテージ▶</p>	2021	白	750ml	¥5,200	<p>ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア 10%、樹齢60年程度。</p> <p>収穫はマルヴァジーアも合わせて行い、除梗して果皮と共に7日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6か月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーアの果実味とアロマ、バランスを感じる味わい。</p>

Pista Raspi

ピスタ ラスピ

2020 白 750ml ¥4,500

ヴェルディッキオ、樹齢 35~40 年。果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。収穫後、除梗し 24 時間果皮と共にマセレーションを行う。压榨ステンレスタンクにて醗酵を継続する。その後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2 など一切の添加を行わない。
2020 年は天候に恵まれ、果実実が強いヴィンテージ。果実のヴォリュームと味わいの強さ、酸はやや穏やかでありながら、しっかりと支えとなっている。時間が経つとともに、香りや奥行きを見せる白ワイン。

Erioli エリオーリ

エミリア=ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジャ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Grechetto Gentile Badianum グレケット ジェンティーレ バディアヌム 《新ヴィンテージ》	2018	白	750ml	¥3,800	ピニョレット(グレケット)100%、樹齢 15~25 年。収穫後、除梗し果皮とともに浸漬。醗酵が始まってから压榨を行う。小樽(225L)にて 12 か月、その後 700L の木樽やセメントタンクなどに移し 24 カ月の熟成。「長期熟成こそピニョレットの本質」その意味を体現できるポテンシャルを持ったワイン。
Rosso Emilia "Samodia" IGT ロッソ エミリア "サモディア" 《新ヴィンテージ》	2017	赤	750ml	¥4,000	カベルネ ソーヴィニヨン 60%、メルロー、樹齢 20~25 年。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10 月上~)。除梗し、果皮とともに 3 週間程度セメントタンクにて醗酵。小型の木樽にて 24 か月、その後 700L の木樽に移し 12 か月の熟成。ボトル詰め後約 12 か月の熟成。果実の香りの強さ、完熟したことが容易に想像できる香りと味わい。
Bianco "Malvezza" ピアンコ "マルヴェツァ" 2019	2019	白	750ml	¥3,300	アリオンサ 80%、トレッピアーノ モネーゼ、トッピアーノ 樹齢 20 年。1300 年代よりボローニャ近郊で栽培されてきた記述のあるブドウ。非常に酸が高く、果皮が厚くタンニンが豊か。収穫後、除梗し果皮とともに醗酵が始まってから压榨。ステンレスタンクにて 24 か月の熟成。骨格となる酸と柔らかく豊かな果実、個性的な香りを持つ。
Negretto "Maiolus" IGP ネグレット "マイオルス" 2018	2018	赤	750ml	¥4,200	ネグレット、樹齢 20 年。コッリ ボローネーゼとしてもっと古い記述の残るブドウ(1300 年~)。栽培が非常に困難で、現在ではほとんど残っていない希少なブドウ。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10 月下~)。除梗し、果皮とともに 30 日程度開放式の木樽にて醗酵。その後 700L の木樽に移し 24 か月の熟成。果実由来の複雑な香りと、甘味を感じるタンニン。一般的な黒ブドウとは異なる質感と飲み心地を持った個性的な味わい

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
◆ God Save the Wine ゴッド セーブ ザ ワイン 《新アイテム》 先行出荷 8/2	2022	ロゼ? 微泡	750ml	¥2,600	マルヴァジーア ディ カンディア 30%、ランブルスコ マエストロ、ランブルスコ サラミーノ、ランブルスコ マラーニ、樹齢 20~40 年。収穫後、白ブドウは果皮と共に 10 日程度、黒ブドウは 2~3 日、別々に果皮と共に醗酵を始める。压榨後にアッサンプラージュ、醗酵を終える。冷蔵保存しておいた、スベルゴラのモストを加えてボトル詰め。ビン内再醗酵。ランブルスコをはじめ赤ワイン消費の落ち込みに対して、独自のアプローチで挑戦した新しい飲み心地と気軽さを意識した弱発泡ワイン。白ブドウのタンニンに黒ブドウのフレッシュさ、そしてガスは控えめで素晴らしい飲み心地! なんと新しい味わいのブリッツァンテ。

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