



《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。

9月の新入荷をご紹介します。長い欠品本当に申し訳ありませんでした！「Damijan Podversic ダミアン」より新しいヴィンテージ 2018 をリリースさせていただきます。トレンティーノの「Rosi Eugenio ローズィ」からも各キュヴェ新ヴィンテージをリリース、成長度だけでいえばダミアンをもしのぐと言っても過言ではないキュヴェもございます！そしてピエモンテ、ネイヴェ近郊でモスカートを中心にブドウ栽培&ワイン醸造を行う、佐々木夫妻の営むワイナリー「Cascina Lieto カッシーナ リエート」、新ヴィンテージをリリースさせていただきます。過酷なヴィンテージにも挫けず、こだわり抜いた初めてのリゼルヴァが登場です。

★少量入荷ワイン ご注文締切〜9/6(水) 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。

9/7(木) 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。

Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴロツィア

果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。

長らく完売のままでしたが、ようやく新ヴィンテージのご案内ができます！2018はダミアン曰く「豊かで寛大」、猛暑や冷夏といった強さや厳しさよりも、天候に恵まれたことで、柔らかさやバランス感を持った年。昼夜の気温差や収穫前の気温の変化はそこまでなく、果実の熟成と貴腐のバランスが取れた良質なヴィンテージ。貴腐の量はそこまで高くはないといいますが、それでも平均して全体の40%程度もある事に驚きます、汗。熟れた果実とポリタリス由来の奥行き、繊細さのバランスを持ったヴィンテージ。今年は現地の資材高騰だけでなく、円安の影響までも直撃してしまい、大幅な値上げとなってしまいました、。しかし、ワイン自体のクオリティ、バランス感、どちらを見ても明らかに成長を感じていただけると確信しております！

Ribolla Gialla 2018 リボッラ ジャッラ 《新ヴィンテージ》 750ml ★1500ml

以前ダミアンが語っていた言葉ですが、「ヴィンテージの特徴は1年間の気候に左右されるものではない、収穫前1カ月間の気候(気温差、雨、日照)によって色付けされる」。それを裏付けるように前回2017は、一般的には「暑い年」と言われますが、ダミアンにおいては正反対の「涼しさ、繊細さ」を感じるワインでした。2018は、貴腐の割合でいえば2017ほどではありませんが、果実の成熟、酸の柔らかさ、これまでのヴィンテージにはないバランス感をもった年だと思います。全体的には暑さよりも涼しさや雨の多いヴィンテージではありました。しかし収穫前の1カ月、例年より昼夜の気温差が少なかったこと、そして温度が高く全体の40%ほどに貴腐の恩恵があった事で、ダミアン的には「暑い年」、「寒い年」両方の表情を持ち合わせたヴィンテージだと考えると、非常にわかりやすいかと思えます。種子・果皮まで完熟し、さらに貴腐の恩恵も持っているリボッラ ジャッラ。貴腐由来の繊細でいて奥行きのある質と、果実由来のふくよかさやアロマ、余韻の長さは、例年に比べ非常にストレートで伝わりやすい、そして何より現時点で非常にバランスが取れている事に驚かされます。

これまでのダミアンで、リリースの時点でここまで均整がとれているのは珍しく、ヴィンテージの変化以上に、近年ワインのクオリティが上がっている事を実感しております。今年は円安の影響が直撃してしまい、昨年以上の値上げをせざる負えない状況となってしまいました。しかし、ワイン自体の完成度を見ていただければ、その価値は間違いなくあると納得していただけると信じております！まだまだ進化が止まらないダミアン、ぜひともよろしく願いいたします！

Kaplja 2018 カプリア 《新ヴィンテージ》 750ml ★1500ml

ダミアンの造るワインの中で唯一、複数の品種をブレンドした白。ダミアン曰く「リボッラ ジャッラに近い印象」という、奥行きを表現するシャルドネをベースに、広がりを持つ2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴(準しずく=Goccia イタリア語=Kaplja スロヴェニア語)という名を冠したワイン。

ワインの骨格となるシャルドネに、マルヴァジアのヴォリューム、フリウラーノの柔らかいアロマ。それぞれの品種の足りない部分を補い合うカプリアは、近年のヴィンテージを振り返ると、リボッラに並んで非常にポテンシャルが高い=リリースしては固く、少し時間がかかるという印象でした。しかし今回の2018年においては、例年のような強さよりも、それぞれのブドウの一体感をすでに感じる状態！ポテンシャルがないというより、すでに均整がとれているように感じます。いつもの「カプリアらしい」バランス感に加え、果実的な魅力、さらには繊細さ奥行きも兼ね備えた贅沢な味わい。奥行きだけでなく、ヴォリュームも兼ね備えているカプリア、他の白にはない圧倒的なバランス、完成美を持ったワインです。

Malvasia 2018 マルヴァジア 《新ヴィンテージ》 750ml ★1500ml

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジア イストウアーナ。アロマティックで糖度が上がりやすいブドウですが、2017以降のマルヴァジアは今までの印象とは大きく変わりつつあります。もちろんブドウの完熟という意味ではこれまでと変わらないのですが、単純に収穫量を落として凝縮すると、どうしても糖度ばかり上がりアンバランスになりがちなため、過剰な凝縮よりも「いかに長い期間、健全な状態を保ち樹上で熟成するか」、を重視しているといえます。糖度だけ上がるのではなく、果皮、種子はもちろん果実の熟成によって酸、タンニンも合わせた全体が凝縮することで、ヴォリュームや果実味がだけでなく、貴腐による複雑さ、奥行き、そして酸もしっかり残りバランスを感じる味わいとなっております。

昔に感じた強さやアンバランスさは一体どこへやら、、、。ヴォリュームだけではなく繊細さや奥行き、現時点でここまでバランス感を持っているのは、2014以来かもしれません！

Friulano "Nekaj" 2018 フリウラーノ ネカイ 《新ヴィンテージ》

この2018より、初めてブドウ品種を名付けることが出来るようになりました！しかしダミアン、「2007年くらいまで一度も名乗ることが出来なかった。でも、(自分がワイン造りを行う上で)何一つ(醸造方法など)変わった事はない。ただ周囲が変わっただけ」と話していました。なので、これまで名付けてきた「Nekaj ネカイ」の名もそのまま残っています。時代の流行や情勢に流されず、変わらないダミアンのスタンスには感服させられます。マルヴァジアと近く「女性的、横の広がり」を持ったフリウラーノ、ネカイもちろん、果実の完熟と貴腐が豊富に回った素晴らしいヴィンテージ。フリウラーノ特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、さらに貴腐由来の複雑さ、繊細さ。リボッラ ジャッラ、マルヴァジア、どちらにもないフリウラーノの個性を一段と感じるようになったかと思えます。

ダミアンの娘であるタマラが、2019年より加わりブドウ栽培だけでなく、醸造も手伝い始めたことで、これまでのダミアンに、「良い意味で」変化を感じるようになりました。特にこのネカイ、これからの進歩を感じさせる素晴らしい味わいです！



★Pinot Grigio 2020 ピノ グリージョ <新ヴィンテージ>

一般的には白ブドウという扱いはながら、色素を持ち完熟するとまるで黒ブドウのように色づくピノ グリージョ。今回 2020 ヴィンテージがリリースとなります。完熟を迎えると、白ブドウには見えないほどに色付き、まるで黒ブドウのように変貌。そのことから、他の白ブドウとは全く異なるアプローチで造られるピノ グリージョ。果皮と共に約 1 カ月の醗酵を行い、淡い赤やロゼのような色合いを持ったワイン。

2020 年は日照に恵まれながらも収穫前の気温差の大きかったヴィンテージ。果皮まで良く完熟したピノ グリージョは果実味、酸とバランスよく、さらに今年は繊細さやエレガントさを感じる素晴らしいクオリティ。貴腐の影響がない事が、これまでマイナスに考えてしまいがちでしたが、むしろ明るくストレートな美味しさこそが、このワインの魅力だと感じます。毎年のことですが生産量が少ないため、今年もやや少なめの入荷となっております。

★Preli 2018 プレリット <新ヴィンテージ>

ダミアンの造る、唯一の赤ワインであるプレリット。フリウリのメルローといえば、国際品種というより、馴染み深い土地のブドウ、そう言われても良いくらい土地に根付いたブドウでもあり、素晴らしい味わいと、他にはない個性が表現されています。2018 年は貴腐の影響がそこまで強くない＝貴腐の恩恵を受けづらい黒ブドウにとっては、フェノールの熟成に長けた良年と言えます。

ただ収穫前の気温差が少なかったこともあり、酸はやや穏やかでいて、果皮・種子まで完熟したメルローとカベルネの持つ完熟した香りも熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わいをもったプレリット。普段どうしても白ワインに注目が集まりがちですが、近年のプレリットの魅力が詰まった味わい、そのクオリティの高さを感じてもらえるワインです！



Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテ・クネオ・カステリオーネ・ティネツラ

世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カステリオーネ ティネツラにて、2017 年よりブドウ栽培、ワイン醸造を始めた佐々木 ヒロさんと理恵さん。1997 年よりイタリアに移住し、素晴らしいワインの造り手たちとの出会いを経て、自らワイン造りを始めるという異色の経歴を持つ人物です。

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。ワイン造りにおいても、「時間」を費やしてからリリース。現在収穫より 3 年のサイクルにてリリースしています。正式リリースとしては 2 年目となるリエート。今年リリースとなった 2020 ヴィンテージ各キュヴェをご紹介します。畑の面積もありますが、どのワインも生産量が少ないため、皆様にご案内できるのは以下 2 キュヴェとなります。

★Bianco "Sensazione" 20 ビアッコ "センサツィオーネ" <新ヴィンテージ>

モスカートとともに、混植された同じ樹齢 50 年前後のコレターゼとのブレンドで造られるもう一つの白ワイン。ピエモンテの地品種として古くより栽培されているコレターゼ。酸が強く、かつてはモスカートと混植することで、酸が低くなりやすいモスカートを補うような存在として混醸されてきた背景を持つブドウです。最近ではモスカート単一で醸造することが当たり前となり、近隣ではほとんど栽培されていないコレターゼ。樹齢 50 年にもなるこの畑を手入れし続け、素晴らしい状態で受け渡してくれた前オーナーへの敬意を込めたワインです！

リエートと同様に完熟を待ってから、モスカートと同じタイミングで収穫されたコレターゼ。コレターゼが入ることでよりバランス感、飲み心地の良さを感じます。モスカートの持つヴォリュームとアロマを、コレターゼが支える骨格によって立体的、奥行きを持った味わいに仕上がっています。雨の影響で非常に過酷な収穫だった 2020。しかし、果実のフレッシュさや繊細さ、バランスは本当に素晴らしい非の打ちようがありません。残念なことは一つ、生産量が少なすぎる事でしょうか、...



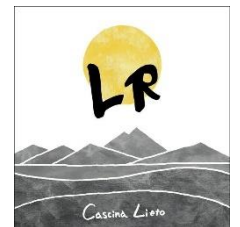
★Moscato "LR" 20 モスカート "リエート リゼルヴァ" <新アイテム>

ワイナリー名を冠したモスカート「Lieto リエート」。2020 年はその名でリリースされず「LR」、言い換えるならば「リエートのリゼルヴァ」という意味合いの名でリリースされました。樹齢 56 年という高樹齢のブドウ樹より造られる、完全醗酵のモスカート。収穫に当たり、ブドウの完熟を追求。周囲の生産者や糖度計などに左右されることなく、樹上で完熟を待ち、種子の完熟を見極めてから収穫。果皮と共に醗酵を終え、果皮や種子の持つ要素をすべて引き出すというコンセプトのリエート。

2020 年は 1 年を通して雨が多かったヴィンテージ。夏前に続いた長雨、そして 8~9 月と気温差はあったものの、雨の影響で白ブドウを中心に腐敗果が多く出始めたといえます。しかし、はたから見ればその惨憺たる光景は、ダミアンの畑で見るポリリス ノービレ(貴腐菌)が回った光景そのもの。収穫まで欠かさず毎日すべての房を目視し、腐敗、酢酸化した果実を粒単位で取り除く作業を 2 週間近く続け、成熟に耐えたブドウだけを収穫したという、想像を超えるこだわりよう、。最終的な収穫量は 2019 年の半分にも満たなかったといえます。しかし、貴腐が回ったブドウの割合は全体の約 30%程度。収穫量が激減したこともあり、ブドウ自体が非常に凝縮した状態だったといえます。醸造については基本変わらないものの、樽での熟成を長くとり 24 カ月、ボトル詰めてから 12 カ月費やしてリリース。

昨年のリエートと比べるまでもなく、コルクを抜いた瞬間に「全く別のワイン」と瞬間に感じられるほど異なった印象。液体の濃度の高さはもちろんですが、果皮・種子の強い印象、そして力強いタンニン、モスカートの象徴ともいえるヴォリュームとアロマは、遠く背景にまで迫りやられているような重厚さと複雑さ。モスカートというブドウで、これほどの存在感を感じたことは今まであったのだろうか？と言っても過言ではないくらい存在感。現時点でも心底驚かされるサイズ、奥行きのあるワインに間違いありませんが、本音を言えばまだこれからビンの中でさらに成長していくように感じました！

ただ、私自身ひっくり返りそうな衝撃的な価格でした、。(大汗)しかし、今後のリエートが進んでいく上での「試金石」であることは間違いないと直感しています。価格以外にも生産量も極僅か、何から何まで本当に申し訳ないですが、どうかご興味持っていただけますと幸いです！！



Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ=アルト アディジェーロヴェレート=ヴォラーノ

トレンティーノという、ワインの産地としては恵まれない土地に生まれたエウジェーニオ ローズィ。バローロやヴァルポリチェツラ、そしてフリウリのコッリオに出向き自ら学び、自分たちのブドウ栽培、ワイン造りを再構築。外を見た事で気付いた自身の土地が持つ魅力と個性。他にはないオリジナリティを持ったワインを造り始めたエウジェーニオ。欠品が続いておりましたリフレッソローズィをはじめ、各キュヴェ新ヴィンテージをご紹介します！

★Riflesso Rosi 2021 リフレッソ ローズィ <新ヴィンテージ>

果皮の成熟が弱い黒ブドウを用いて造られるロザート。そこにアニーゾスから压榨したヴィナッチャ(果皮や種子)を加えることで、「白ブドウの持つ要素でワインを守る」という独自のコンセプトより造られるワイン。香り高く繊細な果実に、全体を引き締める白ブドウ由来のタンニンと奥行きのある酸。繊細で柔らかなロザートに、白ブドウの果皮に残るエキスや旨みをプラスすることで、長い熟成にも耐えられるロザートになると考えたエウジェーニオ。色調も今年はとても美しく、果実由来の旨みと酸のバランス感、飲み心地を意識したロザートです。

2021 年は例年以上に気温差があったヴィンテージのため、完熟しつつも強い酸を持ったブドウが収穫できたというエウジェーニオ。醸造方法は基本

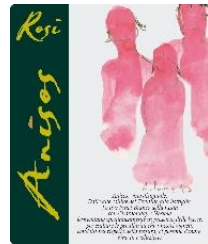


的に変わっておりませんが、2017年頃に植樹した白ブドウの畑からも収穫ができるようになったことで、加えるヴィナッチャの量自体が増えたといえます。白の比率が増えたことで、今まで以上に軽やかさや繊細さ。そして白ブドウの味わいを持ったロザートとなりました。

Anisos 2019 アニース <<新ヴィンテージ>>

トレンティーノには存在しない「偉大な白ワイン造り」と、そう信じて試行錯誤を繰り返してきたエウジェーニオ。20年間もの歳月を経て、ようやく自身の考える「完成」にたどり着いたというアニース。[2019は気温が低く、標高の高いシャルドネやノズィオーラでは、綺麗に酸が表現されている。2016、2017とどうしても気候的な個性が出てしまったが、前回の2018に近い印象で自分のイメージするアニース]と話すエウジェーニオ。

ワインの土台ともいえるシャルドネは種まで完熟し、香ばしさを感じるほどの熟成を遂げてから収穫。ノズィオーラも標高が高いと一般的な果実味よりも野性味、塩味を強く感じるという個性が垣間見えます。そして全体を包むようにバランスを見せるピノ ビアッコ。すべてのブドウにおいて、果皮・種子まで用いた醸造にも関わらず、マセレーションの印象はほとんど感じない事に驚かされます。より複雑さを追求めた結果、他のどのワインにもない一体感を見せるアニース。現時点で開けたては、まだ個々の特徴が際立っているように感じますが、抜栓して時間が経つごとに、その真価が感じられる素晴らしいクオリティを持った白です！



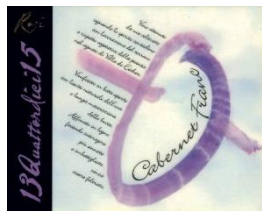
Esegesi 2017 エゼジェズィ <<新ヴィンテージ>>

一般的なカベルネ ソーヴィニオンとメルローのイメージを、良い意味で裏切るエウジェーニオのカベルネ・メルロー「Esegesi エゼジェズィ」。果皮が厚く、豊かなタンニン、ポテンシャルを持ったカベルネ。果皮はもちろん種子、果梗まで完熟するまで収穫を待ち、ハローロの伝統的な長期間のマセレーションにならない、長期間の果皮浸漬によって持てる要素をすべて抽出。そして木樽での長い熟成によって造り上げる、独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニオン。2017年は一般的な猛暑のイメージよりも、収穫前の低温、気温差の影響を感じると話すエウジェーニオ。2か月を超える長期間のマセレーション、そして醗酵期間も非常に長いことで、例年以上に複雑で奥行きのあるヴィンテージ。骨太な酸に支えられ、果実的なヴォリューム感と奥行きのバランスが取れた、エレガントさを感じる味わい。「濃い・重い」、そうしたイメージを払拭する、繊細さと奥行きを持ち合わせたカベルネ・メルローです。



★Cabernet Franc 17.18.19 カベルネ フラン <<新ヴィンテージ>>

ロヴェレート近郊の砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニオンとは違い、その繊細さ、柔和さが特徴ともいえるブドウ。その繊細さを表現するために取り入れたのが、マルサーラやシェーリなどで行われているソラという手法。「熟成の途中で新しいワイン(酵母)を加える事で、樽の中が一時的に活性化。酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずにSO2にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」。そう考えるエウジェーニオ。圧搾した17年のフランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせてオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の18年を加える、すると活動している18年の酵母によって、全体が活性化。2019の収穫でもう一度繰返し、3ヴィンテージで3年間の熟成をするという、誰も思いつかないような、独創的な醸造方法によって生まれるワイン。



十分に完熟したトレンティーノのカベルネ フラン。イタリアでフランのイメージは、どうしても「重い、強い」と考えがちです。しかし、非常に繊細な果実と心地よい酸。複雑な味わいと相反する飲み心地の良さ！良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネ フランだと思います。濃密でありながらもめらかなで柔らかい、決して強くはない繊細さを失っていないカベルネ フラン。アプローチは奇抜過ぎますが、味わいは一切の不安定さのない完成度を持ったワインです。

Damijan Podversic

ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Ribolla Gialla DOC リボツァ ジャツラ <<新ヴィンテージ>>	2018	白	750ml 1500ml 60本	¥7,500 ¥16,000	リボツァジャツラ、樹齢 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3か月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。繊細さと柔らかさ、今までにないバランス感をもった理想的なリボツァジャツラ。
Bianco "Kaplja" DOC カプリャ <<新ヴィンテージ>>	2018	白	750ml 1500ml 60本	¥7,000 ¥15,000	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジーア イストゥリアーナ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3か月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボツァと同じく骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジーアとフリウラーノ。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。これまでのような強さ、硬さよりも一体感、バランス感を強く感じるカプリャ。
Malvasia DOC マルヴァジーア <<新ヴィンテージ>>	2018	白	750ml 1500ml 60本	¥7,000 ¥15,000	マルヴァジーア イストゥリアーナ、樹齢 40~60 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3か月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。ヴォリュームやアロマが先行することなく、柔らかさや余韻の長さ、華やかな魅力溢れるマルヴァジーア。
Friulano "Nekaj" DOC フリウラーノ "ネカイ" <<新ヴィンテージ>>	2018	白	750ml	¥7,000	フリウラーノ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3か月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。DOCを通ったことで初めてブドウ品種を名乗ることが出来たネカイ。繊細さとアロマティックさのバランス。貴腐の恩恵は香りに複雑さと繊細さを加え、華やかでいて繊細な味わい。
★Pinot Grigio DOC ピノ グリージョ <<新ヴィンテージ>> 600本	2020	ロゼ?	750ml	¥7,000	ピノ グリージョ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約1か月の醗酵。圧搾後、大樽にて18か月、瓶内にて12か月の熟成。諸々の事情から、今回もDOCの認証を通ったピノグリージョ。非常に完熟しつつも酸とのバランスの良い2020。畑の面積が少ないため、入荷量は他の白よりも少なくなります。

Prelit プレリット 《新ヴァインテージ》	DOC					メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30~40 年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1カ月のマセレーション。压榨後大樽にて36か月、瓶内にて12か月以上の熟成。2018 は貴腐の影響が少なく、果実的なバランス感の良いヴァインテージ。ブドウ自体の完熟度、そして酸からの骨格、緻密さをもったプレリット。
		2018	赤	750ml	¥7,000	

Cascina Lieto カッシーナ リエート ピエモンテーケネオーカスティリオーネ ティネツラ

ワイン名	ヴァインテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★Bianco "Sensazione" ピアンコ "センサツィオーネ" 《新ヴァインテージ》 600本					モスカート60%、コルテーゼ40%。樹齢30~50年。収穫後、除梗し果皮と共に1カ月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で12カ月の熟成。ボウル詰めめのち約18カ月の熟成。高樹齢のモスカートとコルテーゼの畑より。収量を抑え果実の完熟を待つ、そして十分な熟成期間を取る。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。コルテーゼが入ることにより、よりバランス感、飲み心地の良さを感じる味わい。雨の影響で非常に過酷な収穫だった2020。しかし、果実のフレッシュさや繊細さ、バランスは本当に素晴らしい非の打ちようがありません。
	20	白	750ml	¥5,900	
★Moscato LR モスカート リエート リゼルヴァ 《新アイテム》 120本					モスカート、樹齢56年。収穫後、除梗し果皮と共に1カ月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で24カ月の熟成。ボウル詰めめのち約12カ月の熟成。 リエートの高樹齢の畑、9月下旬に収穫したモスカート。腐敗果を粒単位ですべて手作業で落としながら収穫。貴腐化したブドウが全体の30%に及ぶ。収穫量は例年の約半分となったが、今までに経験したことがない熟成を遂げたモスカート。通常のリエートではなく、リゼルヴァとしてリリース。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。
	20	白	750ml	¥14,800	

Rosi Eugenio ローズィ トントニーノ=アルト アディジェトレントオーヴォオラーノ

ワイン名	ヴァインテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Riflesso Rosi リフレッソ ローズィ 《新ヴァインテージ》					マルツェミーノ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、ポイエーマやエゼジェズィの畑より収穫したブドウ。黒ブドウより醸造したロゼに、白ブドウの果皮を加えて1カ月のマセレーション突飛的な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なロゼ。2021 は酸があまり凝縮したヴァインテージ。白のヴィナッチャの比率が増えたことも関係し、これまで以上に素晴らしい飲み心地。これまでのリフレッソローズィの中で、間違いなく一番のクオリティを持ったヴァインテージです。
	2021	ロゼ	750ml	¥3,800	
Anisos アニーソス 《新ヴァインテージ》					ノズィオーラ 50%、ピノ ピアンコ 40%、シャルドネ 10%。樹齢10~40年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わる前、段階的にアッサンプラージュを行い、木樽にて24か月、ボウル詰め後12カ月の熟成。 それぞれのブドウの個性を最大に表現しつつも、均衡のとれた味わいと繊細さ、特に2019 は酸のエレガントさを感じるヴァインテージ。抜栓して時間が経つほどに集中力を増す、素晴らしい白。
	2019	白	750ml	¥5,600	
Esegesi エゼジェズィ 《新ヴァインテージ》					カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20%。樹齢18~20年。樹上で限界まで遅らせてから収穫。果皮と共に約60日以上、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて24か月、ボウル詰め後36カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。それでいて驚くほど軽快な飲み心地、カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。
	2017	赤	750ml	¥5,800	
★Cabernet Franc17.18.19 カベルネ フラン 《新ヴァインテージ》 120本					カベルネ フラン、樹齢30年。すべてピエ ディ フランコ(自根)で植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて約2か月、果皮と共に醗酵を続ける。2017.2018.2019 という3つのヴァインテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、樽内で酵母の活動期間を伸ばし、果皮でもSO2でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナリティあふれるワイン。密でありながらなめらかで柔らかい、決して強くない繊細さを失っていないカベルネ フラン。
	-	赤	750ml	¥7,500	