

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Sacchetto 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.Bologna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Bologna

Toscana

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

Marche

- 20.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

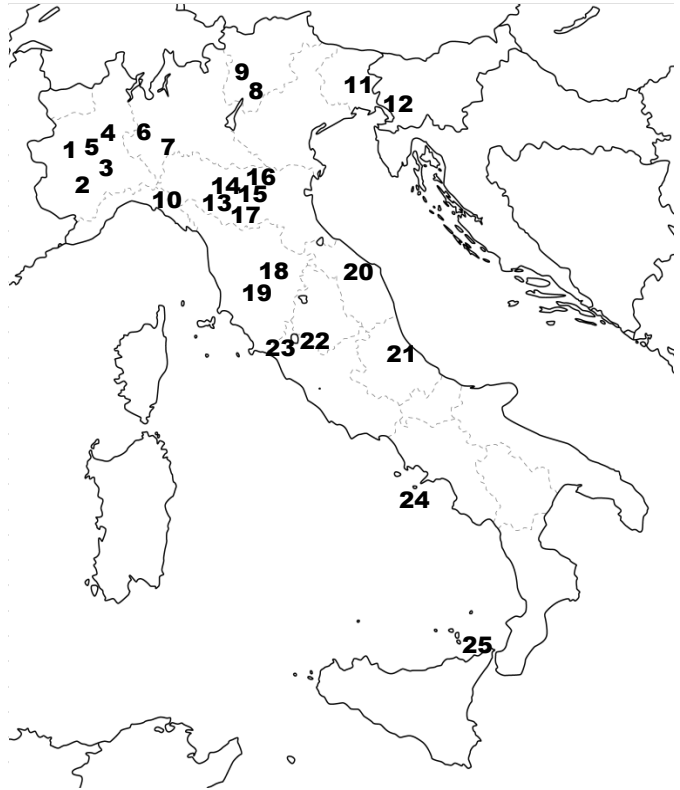
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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
 ご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・ヴィンテージ変更等、あらかじめご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、鉾蔵地としては珍しく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、農薬や肥料を使用しない農業、ピオディナミ式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みと繊細さ、ロエ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 "タ・フォル" 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	ロエロ "ヴァルドヴァト" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	▲	60本
FOR0504	ロエロ リゼルヴァ "スレイヤ" 2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65～70年 砂質の強いロエロ的な畑	赤	¥6,500	×	
FOR0601	ロエロ 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を越える高地であり、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のも、ピオディナミ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年を越えるものばかり。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(セレクトマッサーノ)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、完熟とは果皮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、樹上にて果実はほみ、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ピン熟成。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、種子からじ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" 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	ヴァルティバ 2020 ドリアーニ-DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎	
SAN0505	ヴィーニエドルチ 2020 ドリアーニ-DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	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 85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎	
SAN0307	イル プロヴァンチャレ 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 ヒロさんと理想さん。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、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見るものだけでなく、強い想いや揺るぎ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しんを造る、新たな道に進む事を決意。

カスティオーネ ティネッラは、DOCG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、コルテゼが残る希少な畑。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るが当然。すでに異なる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ちボトル詰め。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、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...。」そう笑う彼らは、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。これからは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
LIE0502	ピアンコ センサツィオ-ネ20	Sensazione	モスカート60%コルテゼ40%	白	¥5,900	▲	新VT 9/7～
LIE0601	モスカート リエート リゼルヴァ20	Moscato LR	モスカート100%	白	¥14,800	▲	新アイテム 9/7～
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	×	

4 Saccoletto Daniele サッコレット ピエモンテ州アレッサンドリア-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

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やすい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをポテリングする」と言う。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きていく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だという考えを持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟させたブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブ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。「グリニョーロは短期間の醸ししか行わず白ワインのような抜いた歴史がある。それはグリニョーロの《タンニンの質の違い》を理解していないだけ。自分のグリニョーロは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的にグリニョーロに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろうか？。固定観念に捕らわれぬ彼のグリニョーロには、他の生産者には感じない深みを持ちつつも、ブ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カ月以上、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徹底ぶり。バルベラやグリニョーロ、フレイザといったブドウの個性はもろろんそのままに、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ながら、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	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
ACC0106	グリニョーロ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,500	◎	
ACC0205	フレイザ "フィオラタリソ" 17	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎	
ACC0502	バルベラ "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で醸酵を終える	赤	¥2,800	×	
ACC0301	バルベラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベラ、アスティのバルベラ	赤	¥3,000	◎	
ACC0603	ネッピオーロ "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	▲	12本
ACC0704	バルベラ アウルム 11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	▲	24本

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ 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。この土地に残る地品種である黒ブドウ「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 ボルトンには、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のブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリニョーロを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業や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。ブドウ畑で唯一、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。この超熟成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話すジャンカルロ。カッ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ックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)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。ぜひ一度お試しください！



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
CAS0001	ルケデ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カ月熟成	赤	¥5,500	×	

6 Alessandra Divella アレッシェンドラ 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、フランチャコラの土地に生まれた新しい感性

2012年よりスタートした、若き造り手アレッシェンドラ ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畑を購入。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シェンドラ。グッサーゴとテラヴェーディカの間位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコラ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果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサージュを一切行わず、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シェンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さ、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い、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。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	ブドウ品種、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 セロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	×	
DIV0104	クロ クロ セ "VDR ドサッジョ セロ" (17)	Cio Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちザザグワイン25%)	ロゼ泡	¥6,300	×	
DIV0205	ニニ VDR ドサッジョ セロ (17)	Nini VDR Dosaggio Zero	シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちザザグワイン25%)	白泡	¥6,900	×	
DIV0402	ダディ VDR ドサッジョ セロ (17)	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちザザグワイン25%)	白泡	¥6,900	×	
DIV0304	ブランド "ノール" ドサッジョ セロ (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 セロ (16)	Rose de Saignée	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-コンメッサッジョ **DOC Lambrusco Mantovano**

シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」こと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ッジョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコ、[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」でした。1994年、叔父の死去によってミマ ヴィニョーリは夫のルイーダとともにこの土地、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。気温が上がり、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圧搾、果汁だけで醸酵を行うロザート ヴェルディエリ、醸酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているシャルドネ-タロツ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェッタは、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ウム感、豊かな果実と十分な体躯をもつ個性的な赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が特徴である。



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
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 マントヴァーノ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 サッピオーネタ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミノ	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	ヴェネガ	¥4,500	×	

8 Rosi Eugenio ローズィ トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート=ヴォーラノ **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 ローズィ。ロヴェレー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、ピノピアンコ、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、ピノピアンコの畑は、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、極少量の銅と硫酸、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シ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力を含ませることで、飲み心地意識したリフレッソ ローズィ。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(シ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
ROS0010	アニーソス 2019	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎ 新VT 9/7~
ROS0110	リフレッソ ローズィ 2021	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎ 新VT 9/7~
ROS0309	エゼジェシ 2017	Esegessi	カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	◎ 新VT 9/7~
ROS0407	カベルネフラン 17.18.19	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴァンテージ	赤	¥7,500	▲ 新VT 9/7~
ROS0208	ポイエマ 2018	Poieima	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	△
ROS0506	エゼジェシ/リコントロ 2013	Esegessi L'incontro	カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
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、農業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たどり着く。

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ます。リンゴの果汁のみで醗酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香り、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	サイドロ22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	◎
EGG0108	サイドロ コン コトニャ22	Sidoro 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	◎
EGG0208	サイドロ コン フィオリ ティ サンブーコ22	Sidoro 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	◎
EGG0308	サイドロ コン センゼロ22	Sidoro 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	◎
EGG0505	サイドロ ロザート22	Sidoro 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	◎
EGG0703	サイドロ コン メンタ22	Sidoro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0802	サイドロ コン ペペロンチノ22	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0901	サイドロ アル コルニョロ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョロ(セイヨウササゲ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲ 5本

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 スペツィア=リオマッジョーレ **VdT**
チンクエ テッレの偉大なる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ソ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、その際に出土した砂利や砂を「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。完熟したブドウから表現される、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<テラ>としてのチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものではない。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	カラッツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0205	アルモジェ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	▲
WBP0901	ヴィーノピアンコ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	▲ 60本
WBP0801	ヴィーニャ テッレ ピエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ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(ケルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ ティローセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,800	△

11 Damijan Podversic ダミアン フリウーヴェネツィアジュリア州ゴロツィア-ゴロツィア **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レーション(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、より肉体的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァリアにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により最も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草と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極度に残し熟成を促す。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。ゴロツィア周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポトリティス ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポトリティ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、どんな道り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を食むため、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に果皮と共に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。モンテカルヴァリアの持つ強烈なミネラル感、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポトリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと旨みはもちろんの事、他の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
DAM0011	リボッラジャッパ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッパ	白	¥7,500	◎ 新VT 9/7~
DAM0212	ピアンコカプリア2018 DOC	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストウリアーナ	白	¥7,000	◎ 新VT 9/7~
DAM0110	マルヴァージア2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストウリアーナ	白	¥7,000	◎ 新VT 9/7~
DAM0310	フリウラーノネカイ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎ 新VT 9/7~
DAM0407	ピノグリジョ2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリジョ	淡赤	¥7,000	▲ 新VT 9/7~
DAM0510	プレリット2018 DOC	Prelit	メルロ-主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥7,000	◎ 新VT 9/7~
DAM0203	カプリア セレツィオ-ネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラジャッパ セレツィオ-ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッパ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラジャッパ セレツィオ-ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッパ 最高のヴァンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	×

12 Skerlj スケルリ フリウーヴェネツィアジュリア州リエステ-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。ゴロツィア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。畑は代々引き継いできた樹齢の高い畑(40~60年)が0.6ha。他には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、地中にある厚い石灰岩層を削り壊して砕き、表土は近隣に点在するDoline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、堆肥を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず、最低限の銅と硫黄物のみ。基本的に畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、あるいは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週間のマセレーション。野生酵母による醗酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、それでいて全くと言っていいほど「強さ」というものを感しない。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、畑の若さをもとしない、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	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥5,300	×
SKE0104	マルヴァージア 2014	Malvasia	マルヴァージア イストウリアーナ	白	¥4,800	×
SKE0204	テラーノ 2014	Terrano	テラーノ	赤	¥4,000	×
SKE0301	ヴィトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴィトフスカ、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=ロマーニャ州レージョエミリア-カステッララーノ **IGT Emilia**

果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレージョ 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、ピオディナミ式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。畑では一切の農薬、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ーノやスベルゴラは、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も、当たり前になった風景や、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る、反対を言えどそんな当たり前の事さえなかりかけている現実、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。スベルゴラから造ったモストコクト(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。マルツェミー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ーノは、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芳醇。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
ILF0605	フリザン ロッソ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロッサ、マエストリ主体、トレビアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎ 新VT
ILF0208	ヘルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100	▲ 24本
ILF1601	“ゴッド セーブ サ ワイン” 2022	God Save the Wine	マルヴァージア ディ カンディア30%、ランブルスコ マエストリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600	◎
ILF1302	ガビアン ピアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィンチッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎
ILF1501	ガビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィンチッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎
ILF0110	フリザン ピアンコ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%、ソーヴィニオンブラン10%	白微泡	¥2,700	◎
ILF1003	フリザン ロサート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
ILF0407	ブルト 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	◎
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%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	◎
ILF1104	ジャントン ピアンコ2022	Giondon Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	◎
ILF1401	ジャントン ロサート2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ、他 スベルゴラ	ロゼ	¥2,400	◎
ILF0804	ジャントン ロッソ2021	Giondon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティアーレ、他	赤	¥2,000	◎
ILF0010	スベルグレ 2022	Spergle	スベルゴラ	白	¥3,000	◎
ILF9001	“アセ”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=ロマーニャ州モデナ-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、徐々に軌道に始まり始めたイル 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も安い、。これでは誰も農業をやろうと思わないし、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、レージョのワイン文化、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ン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日常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。またもや嬉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
RIO0001	ニュープレイヤー-イントウン(21)	New Player in Town	トレビアーノ/モデナーゼ、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ー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わいのランブルスコ

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、地品種の大切さに気付かせ、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自ら苗木を取り、クローン選抜される以前のランブルスコ グラスパロッサ、サラミノー、ソルバー。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ポ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ツスクーロ。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」と、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深さ。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・ソブラヴェント 2l	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ディスパニャ	白微泡	¥3,500	×
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバー	ロゼ微泡	¥3,500	×
GRA0212	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	×
GRA0502	ブルツスプリングス・ステイン 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)	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンタナロ 果槽を沈めず2か月以上	白	¥4,900	×
GRA0407	サツスクーロ17	Sassoscuoro	マルボ ジェンティーレ、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	¥1,800	×
GRA1002	アチェト サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サツスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ワイン	¥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 フア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 フアルネートで働き、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。しかし果実由来の強い酸とたくましい果皮は、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という少なさ。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。イッルスゾーネは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吹き出てしまったリ、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。その可能性を開きたくなかったんだ。」そのためフラヴィオは、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、パルツィッティ立仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選別したブドウから、除梗せず自重によるモストフィオーレ(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
K010403	”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	◎
K010303	”ランブルスククリン”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	× 完売
K010003	”イッルスゾーネ”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	△
K010202	”ウイズイオ”スパマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバー、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,600	◎
K010201	”ウイズイオ”スパマンテ ロゼ(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバー、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,500	▲ 12本
K010404	”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	×
K010502	”ケト”ヒアコ(21)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントウーニ	白	¥3,200	◎
K010602	”オルスグ”ヒアコ(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 エリオリー

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ョ エリオリーは、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。畑はサモツジャ川の右岸、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、近年バイオダイ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。そつ話すジョルジョ。「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来的な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する彼、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、十分な熟成を経た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
ER10102	グレケット ジェンティーレ”ハティエアヌム”2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	▲ 60本
ER10202	ロツ エミリア”サモディア”2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニオン60%、メルロー	赤	¥4,000	▲
ER10003	アリオンサ”マルヴェツツァ”2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ80%、トレッピアーノ モデナーゼ、トレッピアーニナ	白	¥3,300	× 完売
ER10302	ネグレット”マイオルス”2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎
ER10402	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、ノオサージュ	白泡	¥4,500	×

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(1 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く丘の上にあるため、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、またバイオダイナミクスの調剤も一部使用している。醸造につい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っている。ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮そのままの状態にて20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果梗であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、酸質をサポートする。アムネシヤはその名の通り忘れ去られたワイン、高樹齢のレッピアーノ、マルヴァ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、スプーノ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、エネルギーが強い構造の深さ、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帯びた味わい。キャンティという名前を大切にしながら、思い描く父の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。

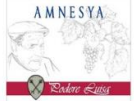
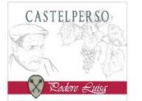


Table with columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Lists various wine products like Amnesya, Miss Dannata, Ombra di Rosa, Pensiero, Il Ciottolo, Chianti, Giunò Chianti Riserva, Castelperso, La Moraia, EXV Olii.

「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ナー

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ブルニョーロ・ジェンティーレ」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、農業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。6000L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層(トンネルのようなカンティナー)にて、昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠長ともいえる長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6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ですべてリ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ノ(量り売りの雰囲気そのままのピアンコとロッシ、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、ロッシも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、なんとも味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。日々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はやり難い、当たり前美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティナー。



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. Lists wine products like Bianco S'Agnese, Bianco Betty, Rosso Fanetti, Rosso di Montepulciano, Vino Nobile di Montepulciano, Santo, EXV Ovive Oil.

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 イエージ」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、ブドウは畑で最も健全さ、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。小さなカンティナーは、アレルギーを間借したもので、そこ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、想像を遙かに超えた。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気で楽しみであり、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. Lists wine products like NaNa Frizzante, La Mauvaise Reputaion, Pista Raspi, La Mauvaise Reputaion.

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年近く教師として働いてきたエンリーコ。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。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代から自家消費用の樹齢は40~50年。肥料を与えず、 unnecessary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だと話すエンリーコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄物についてもほとんど使用していない。彼のフ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。途中、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はボトル詰めの際に使用する程度、非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。メーノ ロッシは、いわばチェスナオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッシは、モンテプルチアーノ ダブルツォ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うには驚くほど小さい。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優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. Lists wine products like Bianco, Meno Rosso, Rosso, Rossissimo.

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオ州 ヴィテルボルディアノ

VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のベアトリーチェ アルヴァイラーは1997年、ルビアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いてきた、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。そして家の脇にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ畑を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードリの造り手レ コステ、ジャンマルコ アントヌーツイとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、ワイン醸造を始めることとなります。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造。そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したベアトリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを求めている彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO2も完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにレ コステと変わらない価値観。ピアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティーノを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バツクにて醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土地由来の芯の強さを感じるCeresaチエレーザ、個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのチェブに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチリエジョーロ100%でボトル詰めされるCeresaチエレーザ、果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートもありハッキリと表現される地域的な個性、ホルセーナ周辺レ コステの軽やかさは違う、オルヴィエート特有の重心の低さ。何とも興味深い造り手が誕生しました。



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
ORV0007	ピアンコ21	Bianco	トレッピーアノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700	×
ORV0702	アンバ-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×
ORV0603	ロザ+21	Rosato	モンテブルチャーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	○
ORV0106	ロゼット21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	○
ORV0403	ロソ17	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	×
ORV0306	チリエジョーロ"チエレザ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	▲
ORV0501	ホツジョバステ-ネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲ 12本

23 Le Coste レコステ

ラツィオ州 ヴィテルボ-グラードリ

VdT

揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する楽しみを持ったワイン

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つたらうか。ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造る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たから」、奔放な造り手達に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティエーノに注がれている。驚くほど多様なワインもすべてがシンプルに表現し続けた結果、楽しみのあるワイン、そしてたくさんのお客様が込められている。カルデラ間の湖ラゴ ディ ボルセーナの畔。周辺の土壌は火山礫、凝灰岩、顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m~450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。その他、少しずつ土地を買ひ足し、現在は合計8ha。畑では農業はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけが栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)、果実を混ぜ。単一的な環境ではない、より多様な環境。自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は植樹から仕立て、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することのみを考えた畑。まだ15年に満たない樹齢でありながら、高樹齢の畑以上の良質なブドウを付ける。樹齢が古いという事はもちろん大切だが、健全に年を重ねてきたかも大切。樹すべてを把握し、樹勢から結果、果実の状態まですべてを見てワインを造る。彼の醸造はカンティエーノではなく畑でもう始まっている。レ コステのワインともいえる。醸造からボトル詰めに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール(土地)のキャラクターが違う。その違いを最大限に表現して造るため、ベース的なワインを除き、Crucに造られている。ボテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)、また日常的なワインには毎日飲んでも構わない心地よさ、楽しみを持ったワインにと、多様な中にもはっきりと個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」。自由さを持ちながらも、ゆるぎない覚悟を持ち、挑戦し続ける最高の造り手。



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
LEC0011	リトッソピアンコ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,900	◎
LEC0207	リトッソ ロザ+2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレーテコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	◎
LEC0111	リトッソ ロソ2022 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ	赤	¥3,900	◎
LEC2004	ピツィカント ピアンコ20	Pizzicante Bianco	モスカト ジャッポロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白微泡	¥4,200	◎
LEC2106	ピツィカント ロザ+20	Pizzicante Rosato	アレーテコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥4,200	◎
LEC2206	ピツィカント ロソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡	¥4,200	◎
LEC0311	ル プリム-ル22	Le Primeur	アレーテコ100%	赤	¥5,300	◎
LEC9941	タリアテッレ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉の pasta ~2024年10月	乾燥パスタ	¥1,900	○
LEC9951	フジリ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14pc	乾燥パスタ	¥1,900	△
LEC9961	カサレツェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MXセツトミタリアテッレ6pc フズイリ3pc カサレツェ3pc	乾燥パスタ	¥1,900	△
LEC0610	ピアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジーアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥5,300	▲ 再入荷有り 9/8 ~
LEC3602	SOS ラ-ゴピアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカト ジャッポロ100%	白	¥6,300	▲ 24本
LEC1609	ロソ ティ ガエタノ21	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥3,400	◎
LEC1707	モスカト"ドゥエ エム"19	Moscato Due M	モスカト、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑	白	¥8,800	▲ 36本
LEC0707	ピアンコ Cru"レ コステ"18	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60、マルヴァジーア、自根の畑、フリランジュスのみ	白	¥8,800	×
LEC3203	リパツォ ロソ20/21	Ripazzo Rosso	2020年のリトッソロザ+21のブドウの果皮を漬漬	赤	¥3,400	×
LEC0910	ロソ20	Rosso	グレケット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700	◎
LEC4002	ロソ ティ コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	¥5,900	△
LEC1805	サンジョヴェーゼ"カルボ"19	Carbo'	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション	赤	¥6,000	○
LEC1407	ロソ エッレ17	Rosso R	グレケットロソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵	赤	¥7,200	▲
LEC1107	ロソ クリュ"レ コステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	△
LEC1004	ウナタムミゼルヴァ ホツテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolima	アレーテコの甘口 遅摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000	▲
LEC9011	EXVオリーブオイル22(500ml)	EXV Olio	モライオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月	オイル	¥4,400	◎
LEC9024	EXVオリーブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600	▲ 24本
LEC9040	EXVオリーブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	▲ 40PC
LEC4201	シャルドネ"ル シャ"20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白	¥6,200	×
LEC4401	シラー"ル"19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成	赤	¥6,200	×
LEC4102	ピアンコ ティ コッチョ20	Bianco de Coccio	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白	¥6,200	×
LEC0510	ピアンケット21	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディ カンディア、モスカト	白	¥3,900	×
LEC2305	パイノ15	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	¥12,000	×
LEC0808	ロザ+20	Rosato	アレーテコ	ロゼ	¥5,800	×
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	アレーテコ、レ コステの畑よりアレーヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	×
LEC1306	レヴィニエビウ"ヴェッキエ"11	Le Vigne Piu Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース	白	¥16,000	×
LEC2802	ルスティコネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレーテコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ	赤	¥2,900	×
LEC3403	ニニ エ ルル-19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケツ	赤	¥4,500	×
LEC2703	リパツォピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018年のリトッソピアンコに19年のリトッソピアンコの果皮を漬漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リパツォ ロザ+18/19	Ripazzo Rosato	2018年のリトッソピアンコに19年のリトッソロザ+21の果皮を漬漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC1502	ラッホツカテッロ12(L2,3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200	×
LEC2602	ボン"ブル"11	Bomb'bulle	プロカーニコ、モスカトの果汁で瓶内2次醗酵	白泡	¥6,000	×
LEC1905	アレー ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アレーテコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200	×
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジーア主体 高樹齢の畑	白	¥5,500	×
LEC9911	ファジョリ ジャッポロニ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×
LEC9912	ファジョリ ジャッポロニ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×
LEC9921	ファジョリ テル フルガト-リオ(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×
LEC9922	ファジョリ テル フルガト-リオ(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×
LEC9931	ファリ-ナインテグラレ-ラ-テ-ネロヴェルナ(1kg)	Farina Integrale Verna	古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月	小麦粉	¥1,500	×
LEC9931	ファリ-ナインテグラレ-ラ-テ-ネロヴェルナ(1kg)	Farina Integrale Verna	古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月	小麦粉	¥1,500	×

24 Baijola バイヨラ

カンパーニャ州 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リエ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、農薬、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しかない。」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ピアンコレッタ、フォラステッタを植えずに、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。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、バイオダイ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いし、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。圧搾するまで約1〜2か月、醗酵が終わり果帽が沈み込んだタイミングで圧搾を行う。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 インティアノ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-ファーロスベリオーレ

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ーレーゼの魅力

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をピン詰めているカンティ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過度に果実を守り、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 マスカーレーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッタと呼ばれる地域特有の品種。このノチェッタの強い個性（酸が強く果皮の色素が薄い）こそがファーロ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、ビン詰め後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ーロ、今後が本当に楽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
BON0009	ロザート2020	Rosato	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッタ	ロゼ	¥3,300	▲	36本
BON0107	ファロ2016	Faro	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッタ	赤	¥4,800	▲	