

# Listino dei Vini Selezionati イタリアワインリスト

Ver.2023.10a

## I Prodotti 造り手

### Piemonte

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

### Lombardia

- 6.Divella Alessandra/Gussago.Brescia
- 7.Verdieri Corte Pagliare/Comessaggio.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

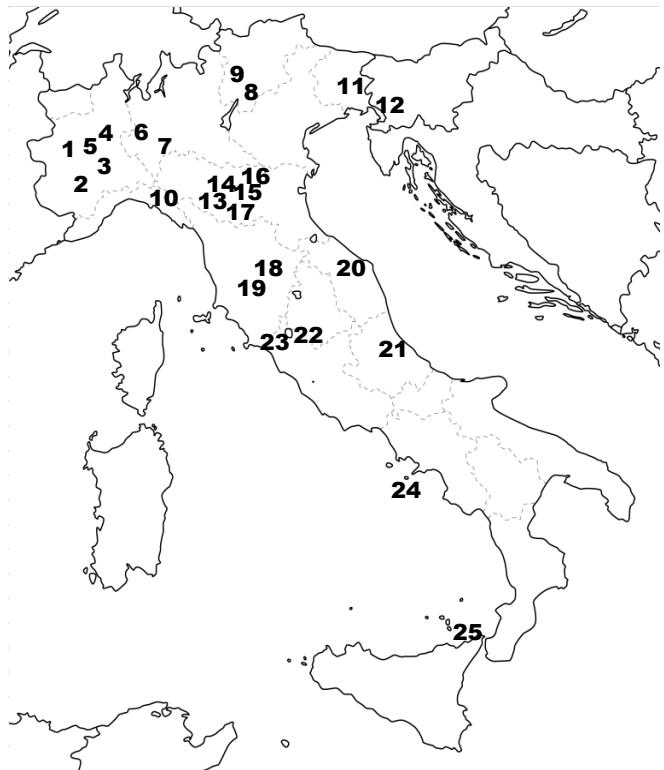
- 22.Corva Gialla/Lubriano.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

### Campania

- 24.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

### Sicilia

- 25.Bonavita/Faro Superiore.Messina



[WWW.evino33.com](http://WWW.evino33.com)

èVino

## 《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](mailto: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あなでください。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](mailto:info@evino33.com)**

## 《在庫状況 記号の目安》

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| ◎・・・余裕あり               | ▲・・・極少(50本以下か、早期完売) |
| ○・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内) | ×・・・完売              |
| △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)   | ■・・・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.Ilc 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-サントステーフアノエ一口		DOCG Roero					
古樹に注がれた新しい情熱、ロエ一口を表現するために挑戦し続ける若き造り手									
<p>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、崩れやすさも含め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、ビ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ボテンシャルを秘めたアルネイズとネッビ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。「古い呼び名はネッビオーロビアンコ、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。</p> <p>醸造は、ブドウの最も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醸酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りと骨格ある酒質。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。ネッビオーロは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、果皮と共に醸酵。熟成は500Lの木樽にて24ヶ月の熟成。ネッビ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さと繊細さ、ロエ一口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球的に表現したロエ一口。</p>									
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“デサヤ”2019	Arneis Desaya	白	¥3,500	○				
FOR0406	アルネイズ“ペタフォル”2019	Arneis Pedaferno	白	¥4,500	×				
FOR0309	ネッビオーロ“ヴィスカ”21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	赤	¥3,500	×				
FOR0106	ロエ-ロ ウアルトワード 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッビオーロ	¥4,200	×	完売			
FOR0504	ロエ-ロ リゼルヴァ“スレイヤ”2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッビオーロ 樹齢65~70年 砂質の強いロエ一口的な畑	赤	¥6,500	×			
FOR0601	ロエ-ロ リゼルヴァ“メディック”2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッビオーロ 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、サンフェレオーロをおいて他に存在しないでしょう									
<p>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い土壌を持っている。これがネッビオーロではなく、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。ビオディナミの栽培方法を徹底し、農薬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、画一化されたクロンではなく、古くよりドリアーニに残るクロン(セレクションマッサルによるもの)が多く残る。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でも果実ではない。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、樹上にて果実はしほみ、脱水まで始まるほどどの熟度に達したドルチェットの光景は、錆々たるものである。</p> <p>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、時間を費やす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年のというサイクルでリースされるサンフェレオーロドリアーニ「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数が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる不均一的な存在感を持つドルチェット。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度がありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く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。同様にバルベーラ、ネッビ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人。</p>									
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 ルハ ロザート2021	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トランネール アロマティコ10%	ロゼ	¥3,900	×			
SAN1001	コステ ディ ヴァランケ 2019	Coste di Rivalo	リースリング80、トランネール アロマティコ10%	白	¥4,800	×			
SAN0107	ヴァルティハ 2020 ドリアニスヘリオーロDOC	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	○			
SAN0505	ヴィニエ ドルチ 2020 ドリアニDOC	Vinie Dolci	ドルチェット アルランガの畑	赤	¥3,900	△			
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアニDOC	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	○			
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッビオーロ	赤	¥4,800	○			
SAN0307	イル ブロウインチャレー 2017 ランゲネッビオーロDOC	Il Provinciale	ネッビオーロ	赤	¥4,800	○			
SAN0606	ミレーチンクエチェントヴァンタトレ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-カステリオーネ ティニッラ		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									
<p>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、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけではなく、強い想いや掘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、これまで自分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。</p> <p>カステリオーネ ティニッラは、DOCでいう「Moscato d'Asti」モスクート ダステリイになるエアリという事もあり、畑には高樹齢のモスクート、コルテーゼが残る希少な畑。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」といえる、ダミニアンの感覚がとても強いためを感じます。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し、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識した栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスクート、樹上にて完熟を待つから収穫。周囲のモスクート生産者より、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クートは、決して『軽い早飲み』ではなく、強い香りと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。</p> <p>醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醸酵を行います。圧搾後、そのまま24ヶ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6ヶ月以上の熟成期間を取ってからリース。醸酵途中の「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方。収穫まで十分成熟を待ち、そして醸造から熟成、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創とモノ作りの意志。本人曰く「彼ら(ダミニアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしいワインを造らないよね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから。。。」そう笑う彼には、心からの倫理感と妥協しないモノ作りの意志を感じます。これからが非常に楽しみな造り手の一人です。</p>									
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 センサツイオーネ20	Sensazione	モスクート60%、コルテーゼ40%	白	¥5,900	×			
LIE0601	モスクートリエート リゼルヴァ20	Moscato LR	モスクート100%	白	¥14,800	×			
LIE0001	モスクートリエート19	Liero	モスクート、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 モンフェッラート

VdT

モンフェッ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ーラ

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ーレ・サッコレット。畠は約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、多雨に強く温度が上がりにくく、旱まれた環境。彼は自分で納得できるものだけをボトリングする」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だ」という考え方を持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟しきっ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、モンフェッ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。

「グリニヨーリーは短期間の醸しかけに行わざ白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリニヨーリーの『タンニンの質の違い』を理解していないだけ。自分のグリニヨーリーは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニヨーリーに感じる香りや雰囲気は全く失っていないだろ?」。固定観念に捕らわれない彼のグリニヨーリーには、他の生産者には思えない深みを持つつも、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。ボトル詰めまで最低でも24ヶ月以上、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う徹底ぶり。バルベーラやグリニヨーリー、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままに、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ながら、あくまでも「モンフェッ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	グリニヨーリー イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	赤	¥2,500	○	
ACC0205	フレイザ “フィオリタリーゾ” 17	Feisa Fiordaliso	赤	¥2,800	○	
ACC0502	バルベーラ “トラディツィオーネ” 16	Barbera Tradizione	赤	¥2,800	×	
ACC0301	バルベーラ “フォルナーチェ” 14	Barbera Fornace	赤	¥3,000	○	
ACC0603	ネッビオーロ“クラシス” 17	Nebbiolo Krasis	赤	¥3,600	×	完売
ACC0704	バルベーラ アウルム 11	Barbera Aurum	赤	¥3,900	▲	18本

#### 5 La Cascinetta ラ カッシネットタ

ピエモンテ州アスティーヴィアリージ

DOC

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ターイーレ・モンフェッラートの町。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ましたが、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・ボルトリノは、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のブドウ畠を手に入れました。2009年にルケ、バルベーラ、グリニヨーリーを植樹、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、畠では一切の薬品や化学肥料を使用せず、ブドウ畠で唯一、銅と硫黄粉を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独自をベースに一切のコントロール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。。。この超凝縮したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途中で止まっていた経験はほとんどないと話すジャンカルロ。カッシネット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、それを補って余る素晴らしい味わいと魅力的ルケ。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	ブドウ品種、、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケティカスターイーレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 100%	赤	¥4,800	○	再入荷10/13~
CAS0201	バルロド バルベーラ ダスティ 2021	Barolo Barbera D' Asti DOCG バルベーラ100%	赤	¥4,400	○	新商品10/13~
CAS0301	ラ カッシネットタ リンボッティオ (19)	L'Inbottiglio バルベーラ100%	赤	¥4,400	○	新商品10/13~
CAS0101	ルケティカスターイーレモンフェラート2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48ヶ月熟成	赤	¥5,500	×	

#### 6 Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディア州ブレーシャーグッサーゴ

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

VSp

2012年よりスタートした、若き造り手アレッサン德拉・ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畠を購入。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德拉。グッサーゴとチャーティーの中間に位置する標高350mの畠。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。氷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。畠には樹齢20~30年のシャルドネ、ビノーネーを栽培。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転したことは無く、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の畠からたった6000本という少ない生産量。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醗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二次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かな香と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とだり。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德拉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、若くも大なる魅力を持った造り手の人です。



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
DIV0005	ブランドブランドサッジヨセロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	○	新VT 10/13~
DIV0105	クロ クロ ロゼ VDR ドサッジヨセロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノネロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	新VT 10/13~
DIV2026	ニニ VDR ドサッジヨセロ 18	Nini VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	▲	新VT 10/13~
DIV0403	ダディ VDR ドサッジヨセロ 18	Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	▲	新VT 10/13~
DIV0304	ブランド フォルド ドサッジヨセロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼドセニエドサッジヨセロ(16)	Rose de Saignee ピノネロ100% - 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

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

DOC Lambrusco Mantovano

イタリア最大の穀倉地帯であるバダナ平野、この地を潤す偉大なるボーラ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、アトグラーヴ(加压式のタンク)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、醗酵が途中で止まつたワインを瓶詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内二次醗酵」でした。

1994年、叔父の死去によってミンマ・ヴィニヨーリーは夫のリュイーとともにこの土地、コルテ・パリリエーラ・ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかる以前から、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、無肥料栽培を行いました。貢献した価値觀のもと栽培を手掛けており、畠で使用するは飼料と硫黄物、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醗酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がり、再醗酵が始まると糖分や酵母の活性を一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っています。ヴィダネーゼだけで造られるランブルスコマントヴァー、ソルベーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行ラゴザート・ヴェンクルー、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサビオネータロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエロッタは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとボリューム感、豊かな果実と十分な体躯をもつ個性的な赤。その年ごとに起きた現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾りっ気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っています。



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
VER0009	ロサート ウエンクル-2020	Rosato Ven Crudi ランブルスコ ソルベーラ	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 ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,200	△	
VER0206	ケルクス サッピオネータロッソ2020	Quercus Sabbienna Rosso ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	△	
VER0901	アグロドルチエミスト 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	ヴィネガ-	¥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ート-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エニオ ローズイ。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<sup>となく</sup>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。畠は大小10か所以上に点在し、マルツエミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ビノビアンコ、シャルドネ等を栽培。畠の土壤は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌を中心。また標高750mにあるBarassaの畠(シャルドネ)やノゾイオーラ、ビノビアンコの畠は、細かく碎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、ブドウを取り巻く自然環境が整つたことで、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エニオ。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ーノス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツエミーノを、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ボイエーマ。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エジ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力を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。強い砂質の畠にて無肥料、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(ソララによる醸醉の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツエミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気を表現。尽きることのない探究心こそ、エウジエ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-ゾス 2019	Anisos	ノズィオーラ50%、ビノビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	○
ROS0110	リフレッソ ロ-ズイ 2021	Riflesso Rosi	マルツエミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	○
ROS0309	エゼジエスイ2017	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	▲ 36本
ROS0407	カベルネフラン 17.18.19	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥7,500	×
ROS0208	ボイエーマ 2018	Poema	マルツエミーノ ジエンティーレ	赤	¥4,800	▲
ROS0506	エゼジエスイ"リンクントロ"2013	Esegesi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツエミーノ ジエンティーレ100% 3ヶ月の陰干し	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-エニヤ

Sidro



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	スイドロ22	Sidro	リンゴのみで瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0108	スイドロ コンコトニヤ22	Sidro alla Cottogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋ガム)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0208	スイドロ コン フィオリ ティ サンプ-コ22	Sidro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0308	スイドロ コン センゼ-ロ22	Sidro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0505	スイドロ ロサ-ト22	Sidro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤い部分)を使用、瓶内再醸酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	○
EGG0703	スイドロ コン メンタ22	Sidro alla Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0802	スイドロ コン ヘーリンチ-22	Sidro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0901	スイドロ アル コルニヨ-ロ22	Sidro Barricato	リンゴ、コルニヨ-ロ(セイヨウサクショウ)、瓶内再醸酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲ 2本

## 10 Walter de Battie[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]

リゲーリア州ラスペツィアリオマッジョーレ

VdT

### チンクエ テッレの偉大なる造り手はとどまるところなく、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。人々は斜面の固い岩盤を碎いて石垣を築き、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 テッレの畠。ワインを造るだけでも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年代末には周辺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『テローラ』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の畠と別に、「Primaterra[プリマテッラ]」として新たに2haの畠とカンティーナを作りました。一つの畠から、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に逆ら、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まれるヴァルテル 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て、考え方を持った土地の表現。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、リゲーリアを代表する「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	ロサ-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	カルツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0205	アルモジエ19	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセゼビアンコ	白	¥7,300	▲
WBP0901	ヴィノビアンコ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	ビアンコ サラデ-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	▲ 48本
WBP0801	ヴィニヤ テ ッレ ビエトレ 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	○
WBP0501	トレス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	グラナッチャ(グルナッシュ)80%、シラー-20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シリoppo-ティロ-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

ブリュッケンツィアジューリア州ゴツィアーゴリツィア

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の学んだダミアン、「技術的なことだけでなく、より内面的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテカルヴァーリオにある高樹齢の畠を手に入れ、1998年より醸造を開始。畠では年により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、そして収穫は畠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、ボトリス(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてボトリスをまとった白ブドウを収穫。畠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に果皮と共に60~90を越える醸酵。大樽にて36ヵ月、瓶詰め後12ヵ月の熟成。モンテカルヴァーリオ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、ここにボトリ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こと、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・ジャッラ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ・ジャッラ	白	¥7,500	○
DAM0212	ピアコ・カブリア 2018 DOC	Kapila	シャルドネ、フリアーノ、マルヴァージア イストウリアーナ	白	¥7,000	○
DAM0110	マルヴァジ-ア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァジア イストウリアーナ	白	¥7,000	○
DAM0310	フリウーノ・ネカラ 2018 DOC	Nekaj	フリウーノ	白	¥7,000	○
DAM0407	ピノグリージョ 2020 DOC	Pinot Grigio	ピノグリージョ	淡赤	¥7,000	×
DAM0510	プレリット 2018 DOC	Prelit	メルロー主体、カベルネ、ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	○
DAM0203	カブリア セレツイオーネ 2005	Kapila selezione	シャルドネ、フリアーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラ・ジャッラ セレツイオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ・ジャッラ 初めてリースされた特別なりボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラ・ジャッラ セレツイオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ・ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリース	白	¥30,000	×

## 12 Skerlj スケルリ

ブリュッケンツィアジュー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実の及と、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。畠は代々引き継ぎしてきた樹齢の高い畠(40~60年)が0.6ha、他には2006年、2008年と自ら切り開いた畠が各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削機で碎き、表土は近隣に点在するDolineと呼ばれる場所より赤土を運び、という方法でない作業を行いました。畠では一切の肥料、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。基本的に畠の自然環境を整えることで土地自体のバランス感。少しある程度の自己管理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、野生酵母による醸酵。圧搾後約24ヵ月、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。土地由来の重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。マティスケルリ、「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け、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、畠の若さをものとしない、マティスケルリの柔軟かつ、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
SKE0010	ヴィトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥6,300	○ 新VT 10/13~
SKE0110	マルヴァジ-ア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァジア イストウリアーナ	白	¥6,300	○ 新VT 10/13~
SKE0208	テッラーノ 2018 DOC	Terrano	テッラーノ	赤	¥5,000	○ 新VT 10/13~
SKE0302	ヴィトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醸酵・熟成	白	¥8,900	○ 新VT 10/13~

## 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=カステッラーラー

IGT Emilia

果実そのままの純粋さと軽さ、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、幼い頃から見え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、ビ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。畠では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボトル水についても、畠を開始した2001年よりほとんど使わないと驚愕する。「自分にとってマルツェミーノやスペルゴラは、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、伝統を残していくたいんだ。」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、反対を言えばそんな当たり前の事態になりかけている現実に、逆らうこと。これこそが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、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。フレッシュアンテは、醸酵が終わった後にボトル詰め。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醸酵を行う。その後スッパカーラ(オリ抜き)せずにリース。

マルツェミーノは屋外に大型の木製タンクで醸酵、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雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ、晴れ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	フリサン ロッソ 21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスバッソ、マエストリ主体、トレッピアーノ他	赤微泡	¥2,100	○
ILF0209	ペルツメイン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,400	○
ILF1601	“ゴッドセーフザワイン” 2022	God Save the Wine	マルヴァジ-ア ディカンティア30%、ランブルスコ マエストリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600	○
ILF1302	ガビアンビアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再醸酵 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、レモンで再醸酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	○
ILF0110	フリサンビアンコ2022	Frizant Bianco	スペルゴラ90%、ソーヴィニヨンブラン10%	白微泡	¥2,700	○
ILF1003	フリサンロサート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスバッソ、サラミーノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	○
ILF0407	ブルットナトゥーレ21	Brut Nature	ソーヴィニヨンラン60%、シャルドネ40% 瓶内二次醸酵、ノンサ-ジュ	白発泡	¥3,600	○
ILF0707	マリオボディナ21	Mary of Modena	ソーヴィニヨンラン70%、シャルドネ20%、タルマーノ10%	ロゼ泡	¥3,900	○
ILF1104	ジャンドンビアンコ2022	Giandon Bianco	マルヴァジア ディカンティア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	○
ILF1401	ジャンドンロサート2021	Giandon Rosato	ランブルスコ グラスバッソ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,400	○
ILF0804	ジャンドンロッソ2021	Giandon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジエンティーレ、他	赤	¥2,000	○
ILF0010	スペルゲル2022	Spergle	スペルゴラ	白	¥3,000	○
ILF9001	“アセ”コンディメント パルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	バルサミコ	¥2,000	○

## 14 Rio Rocca リオロッカ

エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッソオーラ

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、そして瓶内再醸酵の土地の味であるフリツア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、協同組合で買いつぶしている。しかし、協同組合で買いつぶ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、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、この地域を守ることはできない。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畠、栽培農家と協力し始めたマル。健全で高品質なブドウを栽培してもらいたい。市場よりも高い価格で買いつぶる。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ースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、ヨ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タウン(21)	New Player in Town	トレッピアーノモネーゼ、瓶内再醸酵、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作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 モデネーゼの生ける伝説、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レッタント。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、サフミーノ、ソルバーラ。他にも貴重な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ボなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内醸酵のワインと一緒に画すヴィットーリオの手法は、醸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泰富にボトル詰め、气温の上昇に合わせて瓶内で再醸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。瓶内醸酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフレッタント。希少なスタイルワイン、タルビアナーツとサッソスコロ。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ともいい、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、そのまま酢酸醸酵させてワインヴィネガーナーにしてしまう彼の潔さ。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	リバ・ティソプラグエット 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナーロ、トレッピアーノ ティスハニヤ	白微泡	¥3,500	X
GRA0108	スマルツオ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	X
GRA0212	ランブルスコ"フォンタナ ティ ポスキ"20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,500	X
GRA0502	ブルットスプリング"ステイン"16	Brutsprintstain	トレッピアーノ モンタナーロ	白泡	¥4,600	X
GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianaz	トレッピアーノ モンタナーロ 果皮を沈めず2か月以上	白	¥4,900	X
GRA0407	サッソスコロ17	Sassosacco	マルボ、ジエンティーレ、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700	X
GRA1001	アチエト 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ハー	ヴィネガ-	¥1,800	X
GRA1002	アチエト サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスコロで造った赤ワインヴィネガーハー	ヴィネガ-	¥1,800	◎

## 16 Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスター二

エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモッジャ

### 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 モデネーゼの未来を担う新しい才能

IGT Emilia

モデナ近郊オルミジーネにあるブドウ畠。古くから形をえはずに残っている貴重な古ブドウ畠で、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 モデネーゼ、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畠。この畠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 レスター二。彼は当時イル ファルネートで働き、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、クロトン開発された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ていたレッピアーノ モデネ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。畠で使用するのは最小限の銅と硫黄物のみ。初年度は2.2haの畠より僅か5haという小さなボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量であらうが、その醸造哲学は一切妥協していません。

イットズイオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醸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 モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。「瓶内二次醸酵のワインにとって、中に残るオリは單なるネガティヴなだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオーバーウィンを守っていてくれる。確かに抜栓すると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そ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。その可能性を閉ざさなくなかったんだ。」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。そしてヴィニーヤエレは樹齢60年のレッピアーノ モデネーゼ、ベッルッスイ仕立てのブドウの穂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ピオーレ(フリーランジュース)のみで醸酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシユー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
KOI0403	"キメラ"フレッタント(21)	Frizzante Chimera	ビニヨレット主体、瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥3,300	◎
KOI0303	"ランブルスクリン"ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambroosklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,900	X
KOI0003	"イルズイオーネ"スプマンテ(20)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,600	△
KOI0202	"ウイスイオ"スプマンテ ロセ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,600	◎
KOI0404	"キメラ"フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ビニヨレット主体 発泡なし	白	¥3,000	X
KOI0502	"ケド"ビアンコ(21)	Bianco "Cheto"	ビニヨレット、モントゥーニ	白	¥3,200	◎
KOI0602	"オルス"ビアンコ(21)	Bianco "Orsu"	モスクート60%トレッピアーノ モデネーゼ40%	白	¥5,000	○

## 17 Erioli エリオーリ

エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモッジャ

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、唯一無二のビニヨレット

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 エリオーリは、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、ワイン造りを継続してきた。畠はサモジヤ川の右岸、豊かな土壌で中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌である。栽培については農薬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ビニヨレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなかった白ブドウのアリオナント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、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けれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ビニヨレットをじめ本州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。」その非効率であるが、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ないことを考へる。培養酵母や温度コントロール、ポンボ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方を持っている。中でもビニヨレットは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。ビニヨ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、その畠、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費して生み出された最高のビニヨレット。素晴らしい造り手の人です。



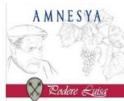
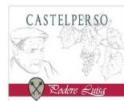
コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ERI0102	グレケット ジエンティーレ"ペティアヌム"2018	Grechetto Gentile	ビニヨレット100%	白	¥3,800	▲ 24本
ERI0202	ロッソ エミリア"サモディア"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	▲ 60本
ERI0003	アリオナント"マルヴェツツア"2019	Alionza "Malvezza"	アリオナント80%、トレッピアーノ モデネーゼ、トレッピアニーナ	白	¥3,300	X
ERI0302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎
ERI0402	スプマンテ "サレーブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオナント主体、瓶内二次醸酵、ノンサルス	白泡	¥4,500	×

## 18 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

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

## DOCG Chianti

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(I 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、またビオディナミ式の調剤も一部使用している。醸造に関しては妥協のないごだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せず長いマセレーションを行っている。ピアンコでえらぶ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態で20日以上のマセレーション。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、醸酵をサポートする。アムネシアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレビアーノ、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、スワゾーの造りを踏襲したイル チオットロ。キアントイは、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か月長く熟成させたもの。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ッリ、エネルギッシュ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。凡庸なほど丁寧な仕事、そして出来上がるワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持てる味わい。キアントイという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキアントイの味わいをこれからも楽しむことができる。



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
LUI0010	アムネシーア 2021	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥3,200	X	
LUI1003	ミスタンナータ 2019	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥4,200	X	
LUI0609	オンブランティーローザ 2021	オムブラ ディ ローザ	ロゼ	¥2,800	X	
LUI0904	ヘンスイエロトスカーナロッソ 2021 (750ml)	ペンシエロ	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	○
LUI9004	ヘンスイエロトスカーナロッソ 2020 (3000ml BIB)	ペンシエロ	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	X
LUI107	イル チオットロ 2020	イル チオットロ	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニヨン10%	赤	¥2,200	X
LUI0210	キアントイ 2020	キアントイ	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	○
LUI0408	ジューノ キアントイ リゼルヴァ 2019	ジューノ キアントイ リゼルヴァ	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,500	○
LUI0507	サンジョヴェーゼ "カステルヘルソ" 2018	カステルヘルソ	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800	△
LUI0704	ラモライア 2017	ラモライア	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥3,300	▲ 18本
LUI5003	EXV オリーヴオイル 2022 (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥3,500	○
LUI5013	EXV オリーヴオイル 2022 (1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥5,600	▲

## 19 Fanetti ファネットィ

「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ーナ

## DOCG Vino Nobile di Montepulciano

1921年、当主アダモ ファネット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ブルグニヨーロ・ジエンティーレ」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今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。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。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く、トンネルのようなカンティーナにて。昔から使い続いている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠久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ースされる彼女のノービレは、今のDOCGではすでに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に昔から愛されているスワゾー(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、野生酵母のみで醸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きかない、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ーナ。



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
FAN0009	ピアンコ サンタニエーゼ	bianco S'Agnese	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥2,300	▲
FAN0601	ピアンコ ヘッティ(12)	bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ、他	白	¥2,500	○
FAN0108	ロッソ ファネットィ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	X 完売
FAN0303	ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2004	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤	¥2,900	X
FAN0208	ヴィノーリビレッテ モンテプルチアーノリゼルヴァ 2015	Vino Nobile di Montepulciano	ブルドリオーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤	¥3,600	○
FAN0701	サンポニッセ(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサンタ	赤	¥8,500	△
FAN9001	EXVオリーヴオイル 2022 250ml	EXV Ovive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20%	オイル	¥1,800	△
FAN9011	EXVオリーヴオイル 2022 500ml	EXV Ovive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20%	オイル	¥2,900	▲

## 20 Apiaua アピウア

マルケ州 アンコナーカープラモンターナ

## 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 イエージー」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知れつつも、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。その後に出会った「ファン・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、ククラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、ククラモンターナのボテンシャルを感じ、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、基本耕さずではなく、雑草が茂った場合のみ、年に2~3度刈り取りのみの自然環境、バランスを意識した栽培を行います。醸造についてはフランスで育った経験、そして自分が畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ドウは美しさよりも健全さ」を大切にしています。「長い時間をかけた醸酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら繰り返していく。同じグラウドとしても、隣り合う樽それぞれで、醸酵の表情も違う結果が異なる。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はない」。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なうレベル。小さなカンティーナは、ガレージを間借りしたもの。そかしそこで造られるワインは、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。彼らのこれからが本当に楽しみであり、まだあまり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。



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
API0301	ナナ フリツツアンテ 2020	NaNa Frizzante	ヴェルディッキオ100%	白微泡	¥4,200	○
API0102	ラ ムヴェイス レフュタショナ 2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	○
API0002	ピスタ ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	△
API0201	ラ ムヴェイス レフュタショナ 2019 L.197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	X

## 21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

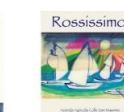
アブルッツォ州 テラモーニュリノーヴア

## VdT

飾り立つ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コ ガッリーナー。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と思った(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。畑はグランサンの麓に広がる土地、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。ドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は40~50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除葉、グリーンハーベストを行わない。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コ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のソフィオフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え方。醸造はほぼ独学といえるエンリコ、収穫したドウは小型のセメントタンクにて醸酵を促す。途中、酵母添加から温度管理は行わないのが当然。フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めに確かに使う程度、非常にシンプルなエンリコの醸造哲学。

メノロッソは、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言葉には十分な色合い、そして重厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツオソそのままで言ってもいい、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。



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
COL0008	ピアンコ21	Bianco	トレビアーノ70%、バセッリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,300	X
COL0110	メノロッソ 21	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,300	X
COL0308	ロッソ20	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,800	X

COL0403 ロッスイシモ 15 22 Corva Goialla コルヴア ジャッラ	Rossissimo	モンテブルチアーノ ラツィオ州 ヴィテルボーラビリーアーノ	赤 ¥4,000 VdT			
まるで箱庭のような菜園とブドウ畠より造られる、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。他にもニワトリ、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、農薬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、古くはブドウ畠として使われていたこともあり、将来的にはブドウ樹を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードの造り手 コステ、ジャンマルコ アントヌーティとの出会いによって、自身の思い描いた栽培法で栽培、ワイン醸造を始めることになります。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つ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た彼女。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。まさにコステと変わらない価値観。ビアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルモンティーノを先に収穫し果皮と共に醸す。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バリックにて醸す。熟成、非常に繊細。そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土由来の芯の強さを感じる純粋であながた個性を持った白。サンジョヴェーゼは畠のボ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キュベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチエジヨーロ100%でボトル詰めされるCeresaチエレーザ。実用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つワイン。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、ボルセーナ周辺 コステの軽やかさとは違う、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 ビアンコ21	Bianco	トレッピアーノ・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 ロサート21	Rosato	モンテブルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	○	
ORV106 ロッセッタ21	Rosetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	○	
ORV0404 ロッソ18	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	○	新 VT 10/13~
ORV0306 チエジヨーロ"チエレーザ"20	Cigliegiolo Ceresa	チエジヨーロ	赤	¥2,800	▲	
ORV0501 ホッジヨバステ-ネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲	12本
<b>23 Le Coste レコステ</b>				<b>ラツィオ州 ヴィテルボーグラードリ</b>		
揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレーントに「人」を表現する愉しみを持ったワイン				<b>VdT</b>		
ジャンマルコ アントヌーティ、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。ヴァレンティニやシュレーレー、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ、フランスのヴァンチューール生産者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、グラードのブドウ畠より栽培、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」奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畠に力が入る。驚くほど多種類の品種もすべてがシンボルに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン。そしてたくさんメッセージが込められている。						
カルデラ型の湖ラゴーデ、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、祖父の畠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、少しずつ土地を買い足し、現在は合計8ha。畠では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畠ではブドウ樹だけを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)、果実を混植。単一的な環境ではない、より多様性のある畠、自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畠は植樹から仕立て、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畠。まだ15年に満たない樹齢で、高樹齢の畠以上に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、健全年に重ねてきた大切さも大切。樹木すべてを把握し、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。彼の造酒はアントニエーナではなく娘でも始まっている。						
レコステのフィロソフィともいえる、醸造からボリングに至るまで、一切の品種類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれた畠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、Cruごとに造られている。ボテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)を、また日常的なワインには毎日飲んでも飽きることのない心地よさ、愉しさ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、挑戦を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 リトッソオ ビアンコ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジア、他	白	¥3,900	○	
LEC0207 リトッソオ ロサート2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	○	
LEC0111 リトッソオ ロッソ2022 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チエジヨーロ	赤	¥3,900	○	
LEC0004 ピッズイカンテ ビアンコ20	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッソ主体、プロカーニコ 瓶内再醸酵	白微泡	¥4,200	△	
LEC2106 ピッズイカンテ ロサート20	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醸酵	ロゼ微泡	¥4,200	○	
LEC2206 ピッズイカンテ ロッソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チエジヨーロ、メルロー 瓶内再醸酵	赤微泡	¥4,200	○	
LEC0311 ル プリムール22	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥5,300	○	
LEC9941 タリアテッレインテグラーリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉のパスタ ~2024年10月 ※注文単位 ウィンとの混載不可 1ケース=14pc	乾燥パスタ	¥1,900	○	
LEC9951 フジツリ インテグラーリ 500g	Fusilli Integrali	MIXセット! タリアテッレ6pc フジツリ3pc カサレッチャ 3pc	乾燥パスタ	¥1,900	△	
LEC9961 カサレッチャ インテグラーリ 500g	Casarecce Integrali		乾燥パスタ	¥1,900	△	
LEC0610 ビアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥5,300	○	
LEC3602 SOS ラ-コビアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッソ100%	白	¥6,300	▲	18本
LEC1609 ロッソ 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 モスカート"ドウエ エンメ"19	Moscato Due M	モスカート、樹齡10~15年、ビエ デ フランコ(自根)の畠	白	¥8,800	▲	36本
LEC0707 ビアンコ Cru"レコステ"18	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジア、自根の畠、フリーランズのみ	白	¥8,800	×	
LEC3203 リバッソオ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020年のリバッソオラードに21のリバッソオロッソの果皮を浸漬	赤	¥3,400	×	
LEC0910 ロッソ20	Rosso	グレケット主体、チエジヨーロ、コリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700	○	
LEC4002 ロッソ テ ッコッチャ 20	Rosso de Coccio	グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醸酵、熟成	赤	¥5,900	△	
LEC1805 サンジョヴェーゼ "カルホ"~19	Carbo'	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニッカマセレーション	赤	¥6,000	○	
LEC1407 ロッソ エッレ17	Rosso R	グレケッソッソ、高樹齢の畠、果皮と長期の醸酵	赤	¥7,200	▲	
LEC1107 ロッソ クリュ "レコステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畠	赤	¥9,200	△	
LEC1004 ウナタヌウムリゼルヴァ ボッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選摘み&酸化熟成 补糖なし	赤甘	¥14,000	▲	
LEC0911 EXVオリ-オブオリ22(500ml)	EXV Olio	モライオ-ロ中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月	オイル	¥4,400	○	
LEC9024 EXVオリ-オブオリ22(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600	▲	24本
LEC9040 EXVオリ-オブオリ22(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	▲	36PC
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 ビアンコ テ ッコッチャ20	Bianco de Coccio	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸酵、熟成	白	¥6,200	×	
LEC0510 ビアンケット21	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート	白	¥3,900	×	
LEC2305 バイ-ノ-15	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醸酵	白	¥12,000	×	
LEC0808 ロサート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800	×	
LEC0402 ガンブリヌス17	Gambrinus	アレアーティコ、レ コステの畠よりアレヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	×	
LEC1306 レヴィ-ニエ ピウ ウェッキエ11	Le Vigne Più Vecchie	プロカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア	白	¥16,000	×	
LEC2802 ルスティコ-ネ-17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、墨い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ット	赤	¥4,500	×	
LEC2703 リバッソオ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018年のリバッソオピアンコに19年のリバッソオリ20の果皮を浸漬	白	¥2,900	×	
LEC3501 リバッソオ ロサート18/19	Ripazzo Rosato	2018年のリバッソオリピアンコに19年のリバッソオロサートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×	
LEC1502 ラッポ"カッテッコ12(L.2.3)	L'abboccatedello	プロカーニコ、醸酵が止まったロットを瓶内醸酵	白微泡	¥4,200	×	
LEC2602 ボンビュ-ル11	Bomb'bulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醸酵	白泡	¥6,000	×	
LEC1905 アレア ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アレアーティコ、自根の畠が中心	赤	¥6,200	×	
LEC1205 ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジア主体 高樹齢の畠	白	¥5,500	×	
LEC9911 ファジョリ ジャッロ-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 ブルガト-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 ブルガト-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 フアリ-ナインテグラ-レ グラ-ノ-テ-ネロ ウエルナ(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 フアリ-ナインテグラ-レ グラ-ノ-テ-ネロ ウエルナ(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 Bajola バイヨラ

カンパニーニャ州 ナポリ-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エスコ イーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エゴゴ(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。」と話すフランチエスコ。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サ、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。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ビオディナミによる農法を行う。鉄と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由來のエッセンスなどを代用する方法で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、醸造を行なうカントリーが存在しなかった。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。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エスコ、「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、醸酵・熟成を行なうタンクに改造。完熟したブドウは、収穫直後に隣接するタンクの中で緩やかに醸酵。圧搾するまで約1~2ヶ月、醸酵が終わり果皮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醸酵槽に入れる、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、と言いつつある。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エスコ、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	ピアンコ フォリッタ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	ピアンコ イン ティアーノ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

### ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレッロマスカレーゼの魅力

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を引いています。カンティーナは彼を含めわずか5つ。シチリア最古のDOCでありながら最も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ッロ マスカレーゼ、ネレッロ カブッチャ、ノチエッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチエッラの強い個性(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、緩やかに醸酵を行なう。木樽に移し12か月、瓶詰め後6か月の熟成。ロゼートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醸酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロゼートの醸酵を非常に不安定させ、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人一人です。



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	ロサート2020	Rosato	ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチャ、ノチエッラ	ロゼ	¥3,300	× 完売
BON0107	ファーロ2016	Faro	ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチャ、ノチエッラ	赤	¥4,800	▲ 36本