

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.Alessandria
- 5.La Cascinetta/Viarigi.Asti

Lombardia

- 6.Divella Alessandra/Gussago.Brescia
- 7.Verdieri Corte Pagliare/Commissaggio.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.II 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.Aplua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

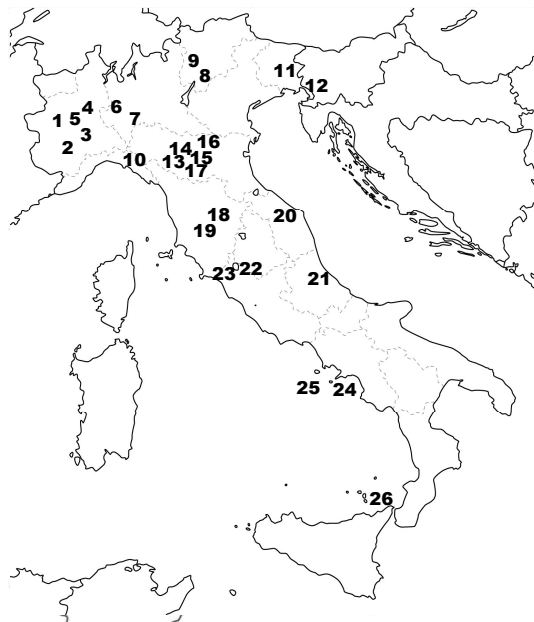
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 26.Bonavita/Faro Superiore.Messina



WWW.evino33.com

《在庫情報・入荷情報》

毎月2度の在庫情報・入荷案内などメール配信しております。登録アドレス: info@evino33.com

こちらのアドレスに貴社(店)名、TEL、メールアドレス、ご担当者様氏名を入力お送りください。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 | ▲・・・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ナーより定温輸送、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

ビエモンテ州クネオ・サントステファノ・ロエーロ

DOCG Roero

古樹に注がれた新しい情熱、ロエーロを表現するために挑戦し続ける若き造り手

当主のエンリコ・カウダは独学で栽培・醸造を学ぶという、強い熱意と好奇心によって誕生したカッシーナ・フォルナーチェ。周辺は入り船んだ丘陵地が多く、銘醸地としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込まずすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して借り、弟のエマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農業や肥料を使用しない農業、バイオダイナミ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なフルーティさ、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醸造を行う。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2週間静置。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、アルペでは決して見られない柔らかみと繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の、そして古樹の持つ可能性、ブドウの純粋さを直感的に表現したロエーロ。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FOR0206	アルネイズ “デ・サ・ヤ” 2019	Arneis Desaia	アルネイズ	白	¥3,500	×
FOR0406	アルネイズ “ヘダ・フォルム” 2019	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年〜、果皮とともに 10 日間	白	¥4,500	×
FOR0309	ネッピオーロ “ヴィスカ” 21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,500	×
FOR0106	ロエーロ “ヴァルド・ヴァート” 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	×
FOR0504	ロエーロ “リゼルヴァ” スレイヤ” 2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65〜70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥6,500	×
FOR0601	ロエーロ “リゼルヴァ” メディク” 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35〜40年 粘土質の強いラング的な畑	赤	¥5,500	×

2

San Fereolo サンフェレオーロ

ビエモンテ州クネオ・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 フェレオーロを置いて他に存在しないでしょう

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

醸造においては、ビ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。開放式の木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、木樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間のビン熟成。現在収穫から7年というサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ(San Fereolo)。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相当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2haの畑からわずか15000〜20000本しか造られない。素晴らしい果実の凝縮がありながら、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があるが、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・インスピレーションにより生み出される白や赤と比べ、情熱と魅力を感じさせる素晴らしい造り手の一。

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
SAN1002	コスト・ディ・ヴァランケ 2020	リースリング80、トラミネーロ アロマティコ10%	白	¥5,000	◎	
SAN0706	ラル・バ・ロザト2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネーロ アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200	◎
SAN0107	ヴァル・ディ・バ 2020 ドリアーニ・ベリ・オ・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・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・DOCG	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0307	イル・プロヴィンチアル 2017 ランゲ・ネッピオーロ・DOCG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0607	ミッレ・チンク・エチエ・ヴァンタレ 2012 ランゲ・DOCG	1593	ドルチェット 樹齢70年以上、最上級の表現	赤	¥7,900	◎

3

Cascina Lieto カッシーナリエート

ビエモンテ州クネオ・カステリオーネ・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、ビ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 ヒロユキと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ橋渡し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。目に見えないものだけではなく、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。彼らとの出会いによって、彼の原動力であったといえます。彼らとの出会いによって、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る。新たな道に進む事を決意。

カステリオーネ・ティネッラは、DOCGでいう「Moscato d' Aasti」モスカートの「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・ゼーが残る希少な畑。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。中でも彼のワイナリー造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとて強く感じます。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、種子の完熟を意図したブドウ栽培。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、すでに真実な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して「軽い早飲み」ではなく、強い香り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。」と語る彼。

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。圧搾後、そのまま24か月の熟成期間を取つてのちボトル詰め。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、瓶の中でティエール(細部)が漂いながらつくられ、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とモノづくりの意志。本人曰く彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らないとね。中途半端な感じをしないから怒られちゃうから、、、」そう笑う彼には、心からの楽しみと妥協しないモノづくりの意志を感じます。これらが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 センサツィオーネ20	Sensazione	モスカート60%コルテゼ40%	白	¥5,900	×
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	×
LIE0002	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

Saccolletto Daniele サッコレット

ビエモンテ州アレッシア・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

ビエモンテの流儀”という、常識や固定観念といったものに全く左右されなく、独自の考察と価値観のもとでワイン造りを行ってきたダニエーレ・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ボトルリングする」と言ふ。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きて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、完熟しきったブドウのみを選択して収穫。樹上で酸が殆ど完全に熟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。

「グリエーノは短期間の醸成しか行わず白ワインのような強い酸だった歴史がある。それはグリエーノのペ・ダ・タニンの質の悪い」を理解していないだけ。自分のグリエーノは50日近く果実を熟成しているけれど、一般的にグリエーノに感じる香りや野面積みは全失ってないだろう?」。固定観念に捕らわれぬ強い欲のグリエーノには、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置いている。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か月以上、グヴェンテ・ジ・ノッティによって4年以上の長期熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベラやグリエーノ、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままとし、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	グリエーノ・ノ・イル・コルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリエーノ	赤	¥2,500	○
ACC0205	フレイザ “フィオリダ・ジ” 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、瓶内で醗酵を終える	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 “クラジス” 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	×
ACC0704	バルベラ・アウルム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	▲ 10本

5

La Cascinetta ラ カッシネッタ

ビモンテ州アスティーヴィアリージ

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タンヨール モンフェラットの町。この土地に残る地品種である黒ドウ(Rucheルケ)。DOCGを取ったことで一時期話題を集めました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルドンは、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリニョーノを植樹、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」、という強い思いのもと、畑では一切の農薬や化学肥料を使用せず。ドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。

DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な気遣い。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、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコール度でも、今まで醗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、溢れんばかりの素朴(ドウ)への信頼感、、、。久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ、ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しいただきたい造り手です！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケディカスタンヨールモンフェラット2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 100%	赤	¥4,800	◎	
CAS0201	ハロルド バルベラ ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラ カッシネッタ リンボッティリオ (19)	L'Inbottiglio バルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケディカスタンヨールモンフェラットR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48カ月熟成	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シーヤグッサーゴ

VSQ

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

2012年よりスタートした、若き造り手アレッサンドラ ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのドウ畑を購入、醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサンドラ。グッサーゴとチェルヴェチカの間中に位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノ・ネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕転したことは無く、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次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の量かと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だわり。むしろ、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれない。

最高のワインを追い求め、誰よりも最短距離を駆け抜けられるアレッサンドラの研ぎ込まれた感性。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
DIV0005	ブランドブランドドサッジョ セロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0105	クロ クロ ロゼ VDR ドサッジョ セロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	
DIV0206	ニニ VDR ドサッジョ セロ 18	NNi VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	▲	18本
DIV0403	ダディ VDR ドサッジョ 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	▲	18本
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 Saignee ピノ ネーロ100% 一晚の浸漬	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ンサッジョ

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るポー川の北岸位置する町コンメンサッジョ。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、アウグーラズ(加工式のタンク)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、醗酵が途中で止まったワインを造り、詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。

1994年、叔父の死去によってミンマザニョーロは夫のルイーダとにもこの土地、コルテ・パグリアーレ ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貴重な低価格のもと栽培を手助けしており、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。気温が上がると、再醗酵が始まるのを待つ。糖分や酵母の添加は一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴァイ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、果汁だけで醗酵を行うロザート・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ッピオネター・ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェロッタは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴォリューム感、豊かな果実と十分な体を備もつ個性的な赤。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、全体的に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 ヴェンクルー-2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	60本
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ/2020	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴァイダナーゼ	赤微泡	¥2,200	△	
VER0206	ケルクス サッピオネター ロッソ/2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミノ	赤	¥2,200	△	
VER0901	アグド・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	ヴィネガ-	¥4,500	×	

8

Rosi Eugenio ローズィ

モンテネーロ・マール アディエ州ロヴェレート・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、マルツェミノーをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ピノ・ビアンコ、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)やノジオーラ、ピノ・ビアンコの畑は、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、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ドウ畑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、技術などではたして足り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ズ、果皮が厚く、個性がないと言われるマルツェミノーを、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ェジ、ロザートが持つ不安定さや白ブドウの果皮の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したフィロソフィ 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、彼らの最大限の挑戦(ノレラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドーロンはマルツェミノーの持つ繊細な甘味、野間気を表現、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	アニーソズ 2019	Anisos ノズィオーラ50%、ピノ・ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リフレッソ ローズィ 2021	Rifresso Rosi マルツェミノー、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0309	エゼジェジ2017	Esegesi カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
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	Poiema マルツェミノー ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲	
ROS0506	エゼジェジ"リコントロ"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	ドーロン 2015 (375ml)	Doron マルツェミノー ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×	

9Floribundaフロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ川ボルツァーノ=エーニャ

Sidoro

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次醱酵シードル

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 エッグル、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（トゥーフオ土壤）、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買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、酸が強く酸味が上がりやす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、十分な酸度とバランスを持った収穫へと導く。

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次醱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=ミント）の花を加えて一緒に醱酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醱酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわりの栽培・醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードルです。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
EGG0008	スイトロ22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0108	スイトロ コン コト=ニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋ガリン)20%瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0208	スイトロ コン ファオリ ディ サンブ=コ22	Sidor al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0308	スイトロ コンセンゼロ22	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0505	スイトロ ロザ=ト22	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醱酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	◎
EGG0703	スイトロ コン メンタ22	Sidoro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0802	スイトロ コン ベヘロンチ=ノ22	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0901	スイトロ アル コルニョ=ロ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョ=ロ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醱酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲ 2本

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

リグーリア州ラ スペツィア=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壁を砕いて石垣を築き、その間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、世より希少なワインとして評価されてきた。ただ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、さらにこれは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<テロワール>としてのチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない。」

リオマッジョーレにある0.7haの畑と別荘、「Primaterra」プリマテッラとして新たに2haの畑とカティナ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含めたヴァルテル 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象に逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウのこだわり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
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	ヴィーニヒアンコ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 サラテ=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	▲ 36本
WBP0702	ロザト 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	×
WBP0801	ヴィーニロ テッレ ビエト=ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ=65%、メルロー=25%、チリエージョ=10%	赤	¥6,900	○
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	グラナツァ(グラナツァ)80%、シラ=20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップデローセ 250ml	Scioppo di Rose	バラのシロップ ※賞味期限2024年12月	シロップ	¥3,800	△

11Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州ゴリツィア=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Joeko Gravnarヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン、「技術的なことだけでなく、より肉感的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァーリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年に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草と摘房。果実の収量制限。そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッゾ 周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリリス=ノーベリ(貴腐)の意思を受け手ができる。そしてボリリスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引きを取らないだろう。

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て果皮と共に60〜90℃を超える醱酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した量かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸。ここにボリリスの意思を受けた彼のワインは、豊かさや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
DAMO011	リボッラジャッラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥7,500	◎
DAMO212	ピアンコ'カプリア'2018 DOC	Kaplia	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	◎
DAMO110	マルヴァージア=2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	◎
DAMO310	フリウラーノ'ネカイ' 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎
DAMO407	ピノグリージョ2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥7,000	×
DAMO510	プレリット2018 DOC	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	◎
DAMO203	カプリア セルツィオ=ネ 2005	Kaplia selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAMO002	リボッラジャッラ セルツィオ=ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAMO601	リボッラジャッラ セルツィオ=ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	×

12Skerlj スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州トリエステ=サレス

IGT Venezia Giulia

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

カルソと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コッゾ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ワ、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)、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。地中にある分厚い石灰岩層を削ぎ壊すことで土地自体のバランス感、そしてブワ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み、開放式の木樽に約2週間のマセレーション。野生酵母による醱酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果皮の意思を受けたヴィツフスカ、マルヴァージア、そしていて全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的ななやかさ、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、圧倒的ななやかさ、親しみやすさを持ったワイン。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」、経験値の少なさ、畑の若さをもとめない、マティの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SKE0010	ヴィツフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィツフスカ	白	¥6,300	○
SKE0110	マルヴァージア= 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,300	◎
SKE0302	ヴィツフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィツフスカ、石樽にて醱酵・熟成	白	¥8,900	◎
SKE0208	テッラーノ 2018 DOC	Terrano	テッラーノ	赤	¥5,000	▲ 36本

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！			

当主であるミナモト 邦雄には、幼い頃から見てきた山に強い情懷を持っていた。2000年・18年（平成）には八景地区に地元、下ノ宮郷を舞台、故郷を想った近代的な風景をテーマにした、あまてり手作を中心とし、ビデオメディアの農業を取入れたこと、自然環境を尊重した造形美の追求を怠る。畑には一畝の農薬、肥料（化学肥料）を使わず、ボムレ一液についで、畑を燃焼した2001年と2012年とをんなとてここに響得する。1自分とここのテーマ／ユース／スペース／ボムレとは、とても身近な山だった。それこそ常にテーマにある、そんな存在、だから無為に燃焼したワジンを造ることも、当たり前であった風景や、伝統を残していきたいだ。」そう話後、あぐでも「ボムレ／ワジン」としての存在を求め、反対を言えるような山だった事ならいける現実だ、逆にと、これら無為を動かし原動力といえらる。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、 unnecessary 酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリュッツァンデは、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ロコ(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内に醗酵を行す。その後オットーラ(ラゲリ)法を主としてリリース。マジェーレは意外に大きなサイズのセント・ジョーゼフ・醗酵、圧搾機まで、外販の業者を利用してフリュッツァンデを行きながら、どこかにあるなれてきたフリュッツァンデを忠実に守りながら生まれるマジェーレは、驚くほど純粋でシンプルな味わい。そして、すべての仕込みに共通する大きな醸造美学的な要素。醸造の工程と生産者の心とにかならずと、素晴らしい信念と情熱を持って造り出す。

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
ILF1302	ガビアン ビアッコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再酸酵 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、レモンで再酸酵 Alc.5%	微泡 ¥2,000	◎	
ILF1601	“ゴッド セーブ サ’ ワイン” 2022	God Save the Wine	マルヴァジーア ディ カンディア30%、ラッパルスコ マエストロ 他	ロゼ?微泡 ¥2,600	◎	
ILF0110	フリザン ビアッコ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%、ソーヴィニョンブラン10%	白微泡 ¥2,700	◎	
ILF1003	フリザン ロザ+2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッツァ、サマージノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡 ¥2,200	◎	
ILF0605	フリザン ロッソ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロッツァ、マエストロ主体、トレッピアアーノ他	赤微泡 ¥2,100	◎	
ILF0407	ブルト ナチュラル21	Brut Nature	ソーヴィニョンブラン60%、シャルドネ40% 瓶内二次酸酵、ノドサージュ	白発泡 ¥3,600	◎	
ILF0707	マリョフ モデナ21	Mary of Modena	ソーヴィニョンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡 ¥3,900	△	
ILF0010	スベルクレ 2022	Spergle	スベルゴラ	白 ¥3,000	◎	
ILF0209	ベルツメイン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤 ¥2,400	◎	
ILF1104	ジャントン ビアッコ2022	Giondon Bianco	マルヴァジーア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白 ¥2,900	◎	
ILF1401	ジャントン ロザ+2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスパロッツァ、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 ジェンティール、他	赤 ¥2,000	◎	
ILF9001	“アゼ” コンディメント ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加 ※賞味期限2027年12月	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＝サッスオーロ	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・フルネットの当主であるスルコ・ペロニー氏は、新設されたフナリール、2003年に穂穂、7月の栽培、そして前年収穫したのちの味であるフナリールを愛用してまた当主のムラノ、徐に軌道に上り始めたイル・フルネット、しかしこの20年で、周知のしなやかなフナリール栽培の実績は著しい状態に……。『周知のフナリール栽培の多さは数えられるほどの町に育ちあがった。自分と逢達するのを栽培を待たず、顔組組に合うフナリールを量り売りしては、しかし、顔組組で買取り、価格はあまりにも安い……。これでは最も農業者をうらやましながら、価値に定まることが出来ない、だから手放すしかない……。イル・フルネットとして成功するだけでは、この地域で育つ事では無い、この土地、地域に育つことで、動物と農業者が支え合い、生きていくなくては、レジオンの文化、価値を続けていく……。2020年とフナリールの良質なフナリール、栽培農業者に協力し始められたムラノ、健康で高品質なフナリールを栽培していく、市場に求められ高価格で買取り、そしてそのブドウから、イル・フルネットと共に醸造されたフナリールを造る。フナリール名は、イル・フルネットであるの周辺地域栽培の古い呼び名であるRio Roccajaッッッ。2021年の収穫はフナリールととなります。自分たちでフナリール栽培をしていない方、よりフナリールで日常に寄り添う味方を目指すというフナリール。また、やはりフナリールファンがより加わり続ける。

コード	品名/VT/認証	 	フラウ品種、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	トリッパアーノ/モデーネーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	◎	
RIO0101	ビアンコ スティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トリッパアーノ/アブルツェーゼ、トリッパアーノ/モデーネーゼ、。	白	¥2,400	◎	

15	Vittorio Graziano	ヴィットーリオ グラツィアーノ	エミリア・ロマーニャ州モデナ・カステルヴェートロディモデナ	IGT Emilia
独創的な感覚とこだわり、ヴィットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味わいのランブルスコ				

[illegible]

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 21	トッパ・アノ・モンナ・ロ、トッパ・アノ・ディ・スバーニャ	白微泡	¥3,500	×	
GRA0108	スミツオ (20/21)	ランブルスコ・ルバハラ	ロゼ微泡	¥3,500	×	
GRA0212	ランブルスコ・フォンタナ・ディ・ボスキ*20	ランブルスコ・グラスバロッサ、他	赤微泡	¥3,500	×	
GRA0502	ブルツスプリング・スティン 16	トッパ・アノ・モンナ・ロ	白泡	¥4,600	×	
GRA0308	タルビ・アナツツ (17-3)	トッパ・アノ・モンナ・ロ 果糖をためず2か月以上	白	¥4,900	×	
GRA0407	サツスコーク17	マルボ・ジェンティール、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700	×	
GRA1001	アチェト・タルビ・アナゲル (375ml)	タルビ・アナツツで造った白ワイン・ヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	×	
GRA1002	アチェト・サクザゲル (375ml)	サツスコークで造った赤ワイン・ヴィネガー	ヴィネガー	¥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=ヴァルサッゾジャ 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

[illegible]

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”フリッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ビニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡 ¥3,300	◎	
KOI0303	“ランブルッスクリン”ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスバコッサ主体	赤微泡 ¥2,900	×	
KOI0003	“イッルス・イオーネ”スプマンテ(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	×	
KOI0202	“ヴィズィオ”スプマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose “Visio”	ランブルスコルバーラ、トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ泡 ¥3,600	◎	
KOI0404	“キメラ”フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ビニョレット主体 発泡なし	白 ¥3,000	×	
KOI0502	“カト”ビアンコ(21)	Bianco “Cheto”	ビニョレット、モントゥーニ	白 ¥3,200	◎	
KOI0602	“オルスグ”ビアンコ(21)	Bianco “Orsu”	モスカート60%、トレッピアーノ モデナーゼ40%	白 ¥5,000	○	

17

Erioli エリオーリ

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・エリオールは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモッジャ川の右岸、豊かな水積土壌が中心で、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もある。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書き、近年バイオディナミ式の栽培方法を導入入れた、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(グレナット)、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、そう話すジョルジョ。「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、そこにはオリアイは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本来この土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ」。その非効率でありながらも、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと考え、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る。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい爽しみややささを持ちながらも、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
ERIO402	スプマンテ “サレプラ”2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次発酵、ノドサージュ	白泡	¥4,500	×
ERIO102	グレケット ジェンティール“バティアム”2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	▲ 6本
ERIO003	アリオンサ“マルヴェツァ”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	×
ERIO202	ロッソ エミリア“サモディ”2017	Rosso Emilia“Samodia”	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	▲ 48本
ERIO302	ネグレット“マイオルス”2018	Negretto“Maiulus”	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎

18

Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカナ州 アレッツォ＝モンテヴァルキ

DOCG Chianti

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わることな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。彼の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き丘の上にあるため、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は不耕起、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こだわりが垣間見える。すべて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。ピアンコでさ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態で20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果実であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、酸酵をサポートする。アムネシアはその名の通り忘れ去られたワイン、高樹齢のトレッピアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め。祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し思えられるカベルネ、スプーンの造りを踏襲したイル・チオットロ、キアンティは、祖父の頃より変わらぬ懐かしさや飲み心地のよさを持つ。リゼルグリアは良い樽だけボトル詰めせず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)の収まりの良いうで造るカステルベルゾ、エメルヤシムかつ味がのる醸造の良さ、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。そして出来るワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持つ味わい。キア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アンティ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
LU0010	アムネシア 2021	Amnesya	トビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥3,200	×
LU1003	ミスタナタ 2019	Miss Dannata	トビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥4,200	×
LU0609	オンブラディローザ 2021	Ombradi Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,800	×
LU0904	ペンシエロ トスカナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LU0904	ペンシエロ トスカナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	×
LU0107	イル チオットロ2020	Il Ciotto	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	×
LU0210	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	◎
LU0408	ジュノ キアンティリゼルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,500	◎
LU0507	サンジョヴェーゼ“カステルベルゾ” 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800	▲
LU0704	ラ モライア 2017	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥3,300	▲ 6本
LU0503	EXV オリヴァイル2022(500ml)	EXV Olio	ペンディーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥3,500	○
LU0513	EXV オリヴァイル2022(1000ml)	EXV Olio	※賞味期限2024年5月31日	オイル	¥5,600	▲

19

Fanetti ファネッティ

トスカナ州 シェーナ＝モンテプルチアーノ

DOCG Vino Nobile di Montepulciano

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

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentileプルニョーロ ジェンティール」と名付けた人物。しかし、彼の存在は、父の先祖という事の上、「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り続けてきた」事にこそ驚異と誇りを抱きたい。現在はアダモの孫娘に当たる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、砂質な粘土質(Ufo)土壌、小石、石灰質などであることも特徴的。畑の標高は340〜400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農薬についても極力使用しない。手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。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(続)、トンネルのようなカンティーナにて、昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年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リースされる彼々のノービレは、今のDOCGですべてリゼルヴァ表記となっています。。。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フーゾ(量り売り)の雰囲気そのままのピアンコとロッソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで酸酵を終えたピアンコ、ロッソは一レレに含まれない区画の果実を用いる。わずか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は迫り着かない、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 ベッティ(12)	Bianco Betty	トビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ、他	白	¥2,500	◎
FAN0108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	◎
FAN0304	ロッソ ディ モンテプルチアーノ 2006	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤	¥3,000	◎
FAN0208	ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ2015	Vino Nobile di Montepulciano	プルニョーロ ジェンティール主体、カナイオーロ、	赤	¥3,600	△
FAN0701	“サン”バッシュ(96) 375ml	Santo	トビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサント	赤	¥8,500	△
FAN9001	EXVオリヴァイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フランシオ20%	オイル	¥1,800	△
FAN9011	EXVオリヴァイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	※賞味期限2024年9月	オイル	¥2,900	▲

20

Apiua アピウア

マルケ州 アンコーナ＝クプラモンターナ

VdT

知名度だけではなく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 カスティヤニーニは、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、クプラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クプ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、豊実ながらマンチアーノ(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株を豊富に含む。基本耕すことなく、雑草が生える場合のみ、年に2〜3度刈り取るのみ。自然環境、バランスを重視した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、そして自身が憧れ感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しくそして健全さ」を大切にしている。「長い時間をかけた酸酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いている。。。同じブドウだとしても、隣合う樽それぞれで、酸酵の表情も違いく結果も異なる。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誰の中にもない。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うロベルト。小さなカンティーナは、カージュを間借りしたもの。そして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。彼らのこれらが本当に楽しみであり、まだまだ若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 フリッツァンテ 2020	NaNa Frizzante	ヴェルディッキオ100%	白微泡	¥4,200	○
API0102	ラムグエイズ レプュタシオン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	ラムグエイズ レプュタシオン2019 L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×

メーノ・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、ロゼと言うには十分な色合い、そして重厚な味わい。ロッソは、モンテプルチャーノ ダブルツツオそのままと言ってもいい、モンテプルチャ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。

22	Corva Goialla コルヴァ ジャッラ	ラツィオ州 ヴィテルボ-ルビニアノ	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			

23	Le Coste	レ コ ス テ	ラツィオ州 ヴィテルボ=グラード	VdT
----	----------	---------	------------------	-----

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」、奔放なようで非常に

24 Monte di Grazia モンテ・ディ・グラツィア

カンパニア州サレルノ県トラモンティ

IGT Campania

山間に夕日が沈む秘境の地に残された伝統、父子の継承を経てさらなる次の表現へ

世界遺産にも登録された、「世界一美しい海岸」と呼ばれるアマルフィより北に7Km。険しい山道の先にあるトラモンティ。標高500m〜700mと非常に高いところに、伝統的な仕立てで残るブドウ畑。当主のアルフォンソ アルビーノは、ホームドクターとして人々の健康を管理しながら、土地に残る伝統的なブドウ栽培とワイン造りを守ってきた。そんな父の姿を見ながら幼いころよりブドウ栽培を手伝ってきた、息子のフォルトゥナートが、2015年より父の後を引き継ぎ、ワイン造りを行っている。

先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haある畑は、厳しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラモンティの含めソレント半島では、その特異な火山性土壌の影響で、フィロキセラの影響を受けておらず、ギリシャ時代から残る地品種が、今も自根で栽培されている稀有な地域。地表から1.5〜1.7mほどの高さで放射線状に広がるRaggieraラッジェラと呼ばれる棚のような仕立ては、斜面が多く貴重な平地(農地)を最大限に利用するために生まれたもの。樹齢は50年以上のものが多いと、中には100年を超える樹も少なくない畑は、3〜4t/haという収穫量の少なさ、トラモンティに起源をもつティントーレやベベッラなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ樹が50年を超える高樹齢と自根で残る環境。

そして、父であるアルフォンソの意志を受け継ぎ、特異な環境、個性あるブドウの本質を表現するため「ワイン造り」を開始したフォルトゥナート。白ワインで3年、赤においては5年以上の熟成期間を取ることで、地域性と言われてきた強烈な酸が、時間と共に丸みを帯びる。酸の中に旨味、さらには甘味さえ感じる事に驚かれます。父であるアルフォンソを心から尊敬し、守ってきたものをより磨き上げ、昇華させようと奮闘するフォルトゥナートのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない、その味わいこそ、感じるべきもの。その核心がある魅力あふれるワイン。そして造り手です。

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
MDG0001	ビアンコ 20	Bianco	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベッラ20%	白	¥3,900	◎
MDG0101	ビアンコ スプルトリリオ・ネ 2020	Sputriglione Bianco	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベッラ20%	白	¥4,800	▲ 6本
MDG0201	ロザート 21	Rosato	ティントーレ90%、モッショ10%	ロゼ	¥3,600	◎
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	Rosso Melogna	ビエディッロソ60%、ティントーレ・ディートラモンティ30%、他	赤	¥3,900	△
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントーレ90%、ビエディッロソ10%	赤	¥4,900	◎

25 Bajola バイョラ

カンパニア州 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 イアーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロギ(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。「イスキアに在る100%の造り手は、農業、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法ではない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるビアンコレッラ、フロラステッラを植えずに、マルヴァジーア、ヴェルメンティアーノ、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。バイョ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、醗酵が終わる果梗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、と言いつける。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、楽しみあふれ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 フォッリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティアーノ、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 ティアーノ19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティアーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500	○

26 Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシーナ・ファローソーベリオーレ

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適度に果実を守り、メッシーナ海峡より吹続ける北からの海風は、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 マスカーレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、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)、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香りと、口当たりの柔らかなさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、程やかな意思表現を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。年々着実に進歩していく彼のファロー、今後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
BON0010	ロザート2021	Rosato	ネレロマスカーレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎
BON0108	ファロー2017	Faro	ネレロマスカーレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎