

I Produttori 造り手

Piemonte

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

Lombardia

- 6.Divella Alessandra/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.II 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

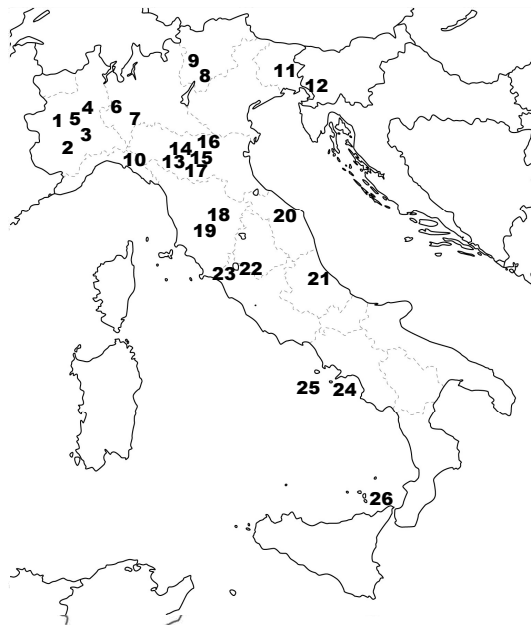
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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 | ▲・・・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 |

《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。在庫簿・欠品・ヴィンテージ変更等、あらかじめ確認いただけますと幸いです。

èVino.ltc 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ーロ **DOCG Roero**

古樹に注がれた新しい情熱、ロ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、強い情熱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の特徴とも異なる強い砂質は、崩れやすくもネッピオーロに特有な繊細さ(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むすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して作り、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ノ、古いワロン・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や骨格ある酒質。十分な厚みとオリイニ質感。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事ができる。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の中で2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの樽で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、アルペは決して見られない柔らかい繊細さ、ロ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球的に表現したローロ。



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 "テザヤ" 2019	Arneis Desaja	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 "ウイスカ" 21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,500	×
FOR0106	ローロ "ヴァルドヴァト" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	×
FOR0504	ローロ "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 砂質の強いローロ的な畑	赤	¥6,500	×
FOR0601	ローロ "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-トリアーノ **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

トリアーノ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(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トリアーノさを持つ。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。コロネットとして、畑との関わりは当然環境を重視したものの、バイオナミの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもちろん、銅や硫酸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、古くよりトリアーノに残るクローン(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、完熟した果皮でも果実の糖度もない。果実本来の役割ともいえる「種子の熟成」に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、樹上に完熟するほどの熟度と達したドルチェットの光量は、輝々たるものである。



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
SAN1002	コステ ディ ヴァランケ 2020	Coste di Valanche	リースリング80、トラミネーレ アロマティコ10%	白	¥5,000	◎
SAN0706	ラルバ ロサト2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネーレ アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200	◎
SAN0107	ヴァルディバ 2020 トリアーノ-DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	△
SAN0505	ヴィンゲドルチ 2020 トリアーノ-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 トリアーノ-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	△
SAN0409	アウス 2014 ランゲ DOG	Austi	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 DOG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0607	ミッレチンクエチエトヴァンタレ 2012 ランゲ DOG	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-カステイローネ 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 ヒロキさんと理事さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ駆けつけ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。目に見えないものではなく、強い思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、変わらない思いで畑に立ちワインを造る。新たな道に進む事を決意。

カステイローネ ティネッラは、DOC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、土地に負担をかけるない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとて強いことを明確に感じます。ブドウの完熟は対する「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。樹上で完熟を持ってから収穫。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て当然。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。」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ったのちボトル詰め。6か月の熟成期間を取ったからリリース。醗酵途中の「無防備なワインを守るゆかりか」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)が磨かれるという考え。収穫まで十分に熟成を待ち、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ぬ成熟した、果実と種子の両方から成る。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うとね。中半端なものを仕立てた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ワイン造りの意志を感じます。これらが非常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
LE0502	ピアノ センサツィオーネ20	Sensazione	モスカート60%コルテゼ40%	白	¥5,900	×
LE0601	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	×
LE0002	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 ビ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

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「自分で納得できるものだけをボトルに注ぐ」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択して収穫。樹上で完熟が始まるほど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きませんでした。「グリエーノは短期間の醸成しかつわず白ワインのよな強い歴史がある。それはグリエーノのセクタンクの質の違いを理解していないだけ。自分のグリエーノは50年近く果実を醸成しているけれど、一般的なグリエーノに感じる香りや厚みは全く失ってしまっている」。固定観念に捕らわれない彼のグリエーノには、他の生産者には感じない深みを持つブドウ。ブドウ本来の個性ももつかりと信じている。当然のことながら、それだけ果実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。ボトル詰めまでに熟成でも24か月以上、ワイン造りについては10年以上の期間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当然そのままだに、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/ニルコラナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリエーノ	赤	¥2,500	○
ACC0205	フレイザ "フイダリゾ" 17	Feisa Fioraliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎
ACC0502	バルベラ "トリアツィオーネ" 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 "クラシム" 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 ビエモンテアステイヴィアリージョ **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

アステイ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僅かに、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、グリニョーレを植樹、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、畑では一切の薬品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。そして果実、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、超熟したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を超えるほど、、、汗。この超熟したルケを果実と共に約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、溢れんばかりの熱情(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稚弱な面も多いですが、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	ルケヴィカスチニョーレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 100%	赤	¥4,800	◎	
CAS0201	ハロルド ハルベラ ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG ハルベラ100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラカッシネッタ リンボッティリオ (19)	L'Inbottiglio ハルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケヴィカスチ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 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ャグッサーゴ **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ーカの間、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。水回り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、そして原酒の豊かさ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ヴェを一切りせず、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たアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さで、一見造り手には見えにくいほどの華奢な彼女、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なく、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	ブランドランドダッジョゼロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0105	クロ クロゼ VDR ドッジョゼロ 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 ドッジョゼロ 18	Nini 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 ドッジョゼロ 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	ブランドノワール ドッジョゼロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼドセニエドッジョゼロ(16)	Rose de Saignee 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、アウトグレープ(加工式の缶)などで運送す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1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マザウエーロは夫のイメージともこの土地、コルテ・パリアーレ・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、醗酵する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貴重な伝統品種の栽培を手助けし、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。気温の上がり、再醗酵が始まるのを待つ。糖分と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。ヴァイナリー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、果汁だけ搾り取りコラーゲン、タンニン、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサブピネーターロン。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエローラは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとグロウニウム感、豊かな果実と十分な酸度をもつ個性的な赤。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、全く平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	ロサトヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	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 ヴァイナリーゼ	赤微泡	¥2,200	△	
VER0206	ケルクス サッピオネータ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミノ	赤	¥2,200	△	
VER0901	アグドルチエディモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto ハルサニコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガー	¥4,500	×	

8 Rosi Eugenio ローズイ トレンティーノ=アルト アディエジョロヴェート=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 ローズイ。ロヴェ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、ノズイオーラ、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)やジゴラ、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を整ったことで、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。果実が持つ個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高まることで表現された心地よい酸やささやかな繊細さを個性にまで高めたボイエマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感ずつつも、素晴らしい飲み口と余韻を持ったエゼジェジョ、ロザードが持つ不安定な白ドウの果実の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したラッソイ。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(シラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドローンはマルツェミーノの持つ繊細な酸味、野鳥を表現。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	アニーソス 2019	Anisos ノズイオーラ50%、ピノビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リフレッソ ローズイ 2021	Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニョン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0309	エゼジェジョイ2017	Esegesi カベルネソーヴィニョン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つのヴァリエーション	赤	¥7,500	×	
ROS0208	ボイエマ 2018	Poiema マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲	
ROS0506	エゼジェジョイ"リコントロ"2013	Esegesi L'incontro カベルネソーヴィニョン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
ROS1003	ドローン 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 トシティーニアルト アディエ州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次醸酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、醗、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッパル、アディエ州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ち、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はフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数も減らし、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次醸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ももちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メラ Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニトコ)の花を加えて一緒に醸酵させたものなど、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醸酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統がないものの、フランツのこだわり栽培・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醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0108	スイトロ コン コーニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カン)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	○
EGG0208	スイトロ コン フィオリ ディ サンブーカ22	Sidoro 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	スイトロ コン センゼロ22	Sidoro 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)、瓶内再醸酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	◎
EGG0703	スイトロ コン メンタ22	Sidoro 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	スイトロ コン ベーロンチノ22	Sidoro 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	スイトロ アル コルニョーロ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョーロ(セイヨウサシユコ)、瓶内再醸酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲ 2本

10 Walter de Batte' [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ [プリマテラ] リゲリア州 スペツィア-リオーマッジョーレ **VdT**

チンクエ テッレの偉大なる造り手ほどまどまどなく、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側のモンテロッソからリオーマッジョーレまで、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を砂と土として畑を作る、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くにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは「チンクエ テッレ」ではなく「チンクエ テッレ」の名前や肩書に左右されるものではない。リオーマッジョーレにある10haの畑と別に、「Primaterra」プリマテラとして新たに2haの畑とカンパレーナを立ち上げられた。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値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持たえ、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、リゲリアを代表する「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、アルパローラ、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 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	ピアンコ サラデーロ 19/20	Bianco Saladéro	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	¥7,500	▲ 36本
WBP0702	ロザト プリマテラ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	ヴィーノ ビアンコ デ ビエーレ 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	セッコ15	Cerico	グラナツチャ(グルナツジュ)80%、シラ-20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイローセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ ※賞味期限2024年12月	シロップ	¥3,800	△

11 Damijan Podversic ダミアン フリウリ-ヴェネツィア州ゴリアーノ-ゴリアーノ **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。畑では中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、果実の収穫制限。その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。コッソリ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポリアイス ノーベック(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポリアイスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な選抜と作業の過酷さは、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の除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60〜90℃を超える醗酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァーリアの持つ強烈なミネラル感、完熟した量かな果実、そして全く変わることのない骨太な酸。ここにはポリアイスの恩恵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	カプリア 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	Prellit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥7,000	◎
DAMO203	カプリア セレツィオーネ 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 セレツィオーネ 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 セレツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	×

12 Skerlj スケルリ フリウリ-ヴェネツィア州リエステーサレス **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求と、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。コッソリ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岩機で砕き、表土は近隣の点在する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。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、そして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み。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。果実の恩恵を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、そして全てを全く言っていない「強さ」というものを感じない。圧倒的ななややかさ、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、偉大な物というわけではなく、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ても、果実の味わいを感じた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。土地への強い愛護と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表します。

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
SKE0010	ヴィトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥6,300	○
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥6,300	◎
SKE0302	ヴィトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィトフスカ、石灰に醗酵・熟成	白	¥8,900	◎
SKE0208	テラーノ 2018 DOC	Terrano	テラーノ	赤	¥5,000	▲ 36本

13 II Farneto イル ファルネート エミリアローマニーヤ州レッジョエミリアカステッラノー IGT Emilia
果実そのままの純粋さと気高さ、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 ベルニーニは、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。幼業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、バイオダイナミクス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。ホルムン液についても、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ペルゴラは、とても身近なワインだった。だからこそテーブルにある、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、反対を言わばそんな当たり前の事さなかりかけている現実と、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、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、酸酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコック(煮詰めた果汁)を少量追加し瓶内二次酸酵を行う。その後ストップウォッチ(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醸成。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に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、素晴らしい気候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
ILF1302	ガビアン ピアノ(22)	Gabian	白ブドウのヴァニラチヤとホ、レモンで再酸酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎
ILF1501	ガビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴァニラチヤとホ、レモンで再酸酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎
ILF1601	“ゴッド セーブ ザ ワイン” 2022	God Save the Wine	マルガシヤ 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	◎
ILF0110	フリザン ビアノ	Frizant Bianco	スペルゴラ90%、ソヴィニョンブロン10%	白微泡	¥2,700	◎
ILF1003	フリザン ロザート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロツサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
ILF0605	フリザン ロッソ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロツサ、マエストリ主体、トレッピアノ他	赤微泡	¥2,100	◎
ILF0407	ブルト ナチュラル21	Brut Nature	ソヴィニョンブロン60%シャルドネ40% 瓶内二次酸酵、ホトサージュ	白発泡	¥3,600	◎
ILF0707	マルオボ モデナ21	Mary of Modena	ソヴィニョンブロン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	△
ILF0010	スペルグレ 2022	Spergle	スペルゴラ	白	¥3,000	◎
ILF0209	ベルツェミン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,400	◎
ILF1104	ジャンドン ビアノ2022	Giondon Bianco	マルヴァジア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	◎
ILF1401	ジャンドン ロザート2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスパロツサ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,400	◎
ILF0804	ジャンドン 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 エミリアローマニーヤ州モデナサッソオー 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 ベルニーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再酸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、徐々に軌道にのり始めたイル 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、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にしている。しかし、協同組合で買収価格があまりにも安い、)。これでは誰も農業をやらうと思わないし、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、組合で放棄されたブドウ栽培者たちを支えていかなければ、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的に寄り添う味わいを目指すというリョッカ。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
RI00001	ニュープレイヤーインタウン(21)	New Player in Town	トレッピアノ/モデネーゼ、瓶内再酸酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	◎
RI00101	ピアノ スティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トレッピアノ アブルツェーゼ、トレッピアノ/モデネーゼ、	白	¥2,400	◎

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリアローマニーヤ州モデナカステルヴェルトロディモディナ 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、この地域で最も早く土地の可能性、地産性の大切さに気づき、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 醸造において人間的な歩みを行わぬ、ブドウの味をいかに尊重した後のランブルスコやフリッツァンテ、畑では自然環境をイニに考え、不耕起、無肥料による単生栽培を実践。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して古樹より自ら苗木を取り、クローン選抜する以前のランブルスコやフリッツァンテ、サラミーノ、ソルバーラ、他にも貴重な地産性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ツブなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内酸酵のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、酸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酸酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリの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。瓶内酸酵であらながら、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、タリビアオーツとサッソスクオーロ、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をだけ」を、そして、いわばお許しにかりかけてしまったワイン達は、そのまま酢酸酸酵させてワインヴィネガーにしてしまおうという彼の深さ、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。必要な事だけ行い、自然環境を優先した栽培と、独創性豊かな醸造哲学、他に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 ソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアノ モンタナロ、トレッピアノ/デッパニャ	白微泡	¥3,500	×
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	×
GRA0212	ランブルスコ フォンタナ デイ ホスキ 20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロツサ、他	赤微泡	¥3,500	×
GRA0502	ブルツスプリングスチン 16	Brutsprintstin	トレッピアノ モンタナロ	白泡	¥4,600	×
GRA0308	タルビアナツツ(17-3)	Tarbianaz	トレッピアノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥4,900	×
GRA0407	サッソスケロ17	Sassoscuoro	マルボ ジェンティール、他6種醸造のブドウ	赤	¥3,700	×
GRA1001	アチエト タルビアナゲル (375ml)	Aceto Tarbianagher	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	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクエロ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 レスタニ エミリアローマニーヤ州ボローニャヴァルサモツァ IGT Emilia
偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアノ モデネーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルジニーネにあるブドウ畑。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、トレッピアノ モデネーゼ、ランブルスコ グラスパロツサ、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 レスタニ。彼は当時イル ファ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果も悪い、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くましい果皮は、強烈な粘土質を持つトレッピアノ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酸銅のみ。初年度は2.2haの畑より僅かという少量、ボトル詰め出来たのは400本も満たない量であったが、その醸造哲学は一切変換していません。

ランブルスコ系はSO2(亜硫酸酸)無添加、酵母添加、さらには瓶内酸酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッピアノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスパムツォ。[瓶内二次酸酵のワインにとて、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くれる。確かに抜捨すると共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ぞれが自分たちのタイムで飲むことができる。選ぶことができる。その可能性を開いた「なかつたんだ」]。そのためフラヴィオは、ボトル本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィニヤージュは樹齢60年のトレッピアノ モデネーゼ、ベッツスチン仕立てのブドウのみをさらに厳しく選別したブドウから、除酸せず自由に出来るモストイオーレ(フリーランジュース)のみで酸酵。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。エミリアローマニーヤの未来を背負い、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
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	“ランブルスクウイ”ランブルスコ(21)	Lambrosco Lambrosklyn	ランブルスコ グラスパロツサ主体	赤微泡	¥2,900	×
KOI0003	“イリュージョン”スパムツォ(20)	Spumante "Illusione"	トレッピアノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,600	×
KOI0202	“ヴィジヨ”スパムツォ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ、トレッピアノ 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	ビニョレット主体 発泡なし	白	¥3,000	×
KOI0502	“ホ”ビアコ(21)	Bianco "Cheto"	ビニョレット、モントウニ	白	¥3,200	◎
KOI0602	“オルス”ビアコ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%トレッピアノ/モデネーゼ40%	白	¥5,000	○

17 Erioli エリオール Emilia 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。畑はサモツギ川の右岸、豊かな土壌が中心で、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貫き、近年バイオダイナミクス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。地味な栽培効率(収穫量・糖度など)が悪く、大量生産の時代に生産効率低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家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。その非効率でもりながらも、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月下旬まで収穫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考えで、培養酵母や温度コントロール、ポップなど人為的な介入を行わず、オリと長期熟成することで、ワイン自体を守りたい考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にも関わらず、オリ引いたばかりの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軽みややさしさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を醸した素晴らしい状態。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 "サレブラ"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	グレット ジェンティール"バディアム"2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	▲ 6本
ERIO003	アリオンサ"マルヴェツツ"2019	Alionza"Malvezza"	アリオンサ80%、トレッピアーノ モデナーゼ、トレッピアーノ	白	¥3,300	×
ERIO202	ロッソ エリア"サモディ"2017	Rosso Emilia"Samodia"	カベルネ ソヴィニヨン80%、メルロー	赤	¥4,000	▲ 48本
ERIO302	ネグレット"マイオリス"2018	Negretto"Maiois"	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎

18 Podere Luisa ボデーレ ルイーザ Chianti 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すためにこれまでの重なりから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(1 Boschetto)、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。醸造に関しては妥協のないこだわりを垣間見える。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。ピアンコでさ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態でも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醸し、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遅げられるカベルネ、スプーの造りを踏襲したイル テオトロ、キアンティは、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。リゼルヴァは長い樽だけトルゲルめせずに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ペルソ、エセルキオシムかつ味への醸造の深さ、そして女性的な印象を持つツィン。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。そしてこのお楽しみを持つ味わい。キアンティという名前大切にしながら、思い描く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	Amnesia	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥3,200	×
LU1003	ミスダンナタ 2019	Miss Danata	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ	白	¥4,200	×
LU0609	オンブラ"デ"ロザ 2021	Ombra di 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 Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソヴィニヨン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	ジューノ 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"カステルペルソ" 2018	Castelperoso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800	▲
LU0704	ラ モライア 2017	La Moraia	カベルネソヴィニヨン	赤	¥3,300	▲ 6本
LU0503	EXV オリーブオイル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	○
LU0513	EXV オリーブオイル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 Montepulciano 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」グノーノ・ノビレ(ティンテラチアノ)、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentile」ブルネーロ・ロゼンティール」と名付けた。しかし、彼らの存在は、アールの始まる19世紀、「当時のワイン造りについて考えなくてはならない。現在ではアダモの孫に当たるマリアンジョ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(Lufa)の土壌。小石、石灰を多く含むことも特徴的。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下深(坑)、トンネルのようなカンティーナにて、昔から使っている大樽(30年、古いものは60年以上の現物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らのノビレは、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(罌粟)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、ロッソはノ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、なんと味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。日々のテラー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追いつかない、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 サンタエーゼ	Bianco S'Agnese	トレッピアーノ 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	トレッピアーノ 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 ティ 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・ティンテラチアノ"リゼルヴァ"2015	Vino Nobile di Montepulciano	ブルネーロ ジェンティール主体、カナイオーロ、	赤	¥3,600	△
FAN0701	"サント"バジルト(96) 375ml	Santo	トレッピアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサント	赤	¥8,500	△
FAN0901	EXVオリーブオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フランコイオ20%	オイル	¥1,800	△
FAN0911	EXVオリーブオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	※賞味期限2024年9月	オイル	¥2,900	▲

20 Apiua アピウア 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 イェージ」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。その際に出会った「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、クラマンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クラマンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、驚愕ながらマナーチーノ(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の質量が高く、基本耕すこともなく、雑草が茂って来た場合のみ、年に2~3回刈り取るのみ。自然環境、バランスを重視した栽培を行う。醸造についてはシンプルで繊細な経験。そして自身が感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは実と皮が全て」とを大切にしている。「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く、、、同じブドウとしても、隣合う樽それぞれで、酸酵の表情も違う結果も異なる。同じもの、同じ味から、何か添加物を加えたワイン造りとは違う。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先輩の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行こうとした。小さなカンティーナは、カージュを間借りしたもの。し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。彼らのこれらが本当に楽しみであり、まだまだ多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 フリザンテ 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 Reputaion	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 L.197	La Mauvaise Reputaion	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×

24 Monte di Grazia モンテ・ディ・グラツィア カンパーニャ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く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ラジエ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ペベッラなど、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されます。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、その味わいにこそ、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	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥3,900	◎	
MDG0101	ビアンコ スプルトイリオネ 2020	Sputiglione Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥4,800	◎	6本
MDG0201	ロザート 21	Rosato	ティントーレ90%、モッシヨ10%	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロニヤ 21	Rosso Melogna	ビエディロッソ60%、ティントーレ・ディトラモンティ30%、他	赤	¥3,900	△	
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントーレ90%、ビエディロッソ10%	赤	¥4,900	◎	

25 Bajola バイオラ 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ア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ピアンコレッラ、フォラステッラを植えずに、マルヴァジアア、ヴェルメンティエーノ、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエなど2001に植樹した。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、ピオディオニによる農法を行う。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。バイオ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エ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をおかしいし、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、醗酵が終われば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と清澄は行わず、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ク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。醸造についてはさまざまな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	ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥4,500	◎	
BAJ0103	ビアンコ イン ティア-19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥5,500	○	

26 Bonavita ボナヴィータ シリア メッシナーファロースベリオーレ **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をビン詰めしているカンティエーナは彼を含めわずか5つ。シリア最古の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、北向きの斜面はシリアの強すぎる日差しと高温と適度に果実を守り、メッシナー海峽より吹く北からの海風は、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 カブッチョ、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。醸造については、果実は一部除けせず、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、口当たりの柔らかなさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、種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、ネレロ カブッチョ、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、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎	