

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Saccolletto 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.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

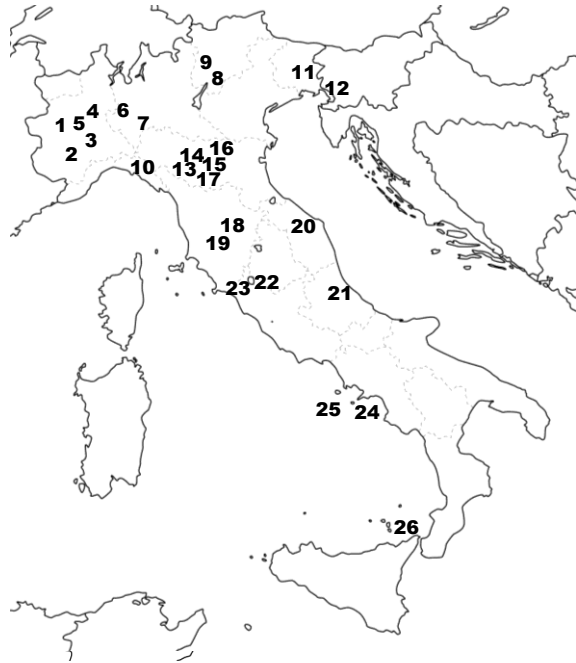
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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》

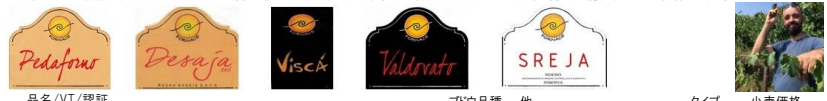
※取り扱っているワインは、人口酵母や亜硫酸(SO2)の添加を行わない、または極わずかな使用にとどめた造り手のものばかりです。そのため現地カンティナーより定温輸送、保存温度・環境に気を遣い輸入、保管した状態でお届けしております。商品到着後の保存・取扱いにも、ある程度気を付けていただく必要があるワインもございます。もし扱いなどに不安な点がある場合、下記連絡先までご相談いただけますと幸いです。
 ※また生産量も少なく、安定した取扱いの難しい商品もいくつかございます。在庫薄・欠品・ヴィンテージ変更等、あらかじめご確認いただけますと幸いです。

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 ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ **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。周辺に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のため、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、ピオティナ式の栽培方法を取り入れた途方もない努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ツさ、そんなイメージが定着しているブドウであるもの、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エーロ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」という。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醗酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがない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週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ持つ香気、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線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 "テサヤ" 2019	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,500	× 売切
FOR0406	アルネイズ "ヘタフォル" 2019	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年、果皮とともに 10 日間	白	¥4,500	×
FOR0309	ネッピオーロ "ヴィスカ" 21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,500	×
FOR0106	ロエーロ "ヴァルトヴァート" 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" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35〜40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	×

2 San Fereolo サンフェレオーロ ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ **DOCG Dogliani**
ドルチェットにこれほど愛情と情熱を注いだ造り手は、サンフェレオーロにおいて他に存在しないでしょう

ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウスド(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自然環境を重視したもので、ピオティナの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。また、サンフェレオーロの樹齢は50年を超えるものばかり。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(セクションマツサール)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かどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上に実果はしばらく、脱水まで始まるまでの熟度と達したドルチェットの光景は、静々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の木樽にて長期間のマセラシオン(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の熟成。現在収穫から7年の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、種子からゆくり抽出されたタンニン。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量はそれほど多くない。現在8haの畑からわずか15000〜20000本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り、決して強く感じないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と魅力を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。

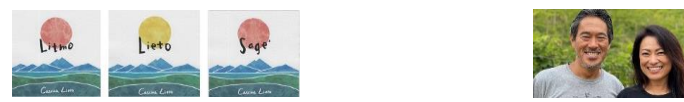


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SAN1002	コストティヴァランゲ 2020	Coste di Valanche	リースリング80、トラミネール、アロマティコ10%	白	¥5,000	◎ 新VT
SAN0706	ラルバ ロザ 2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネール、アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200	◎ 新VT
SAN0107	ヴァルティンバ 2020 ドリアーニ-ヘリオレDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	△
SAN0505	ヴィーニエドルチ 2020 ドリアーニDOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900	△
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアーニDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	△
SAN0409	アウスド 2014 ランゲDOCG	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DOCG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0607	ミルチンクエチエントヴァンタレ 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	◎ 新VT

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 ティネッラ **VdT**
イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性

ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロキさんと理恵さん。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って来た造り手たちと、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'Astiモスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテゼが残る希少な畑。栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響が最も強い畑(細部)に造られるという考え。収穫まで十分な時間を費やし、糖度も十分に熟したワイン観とも違っている。その意、本日本(彼が「ダミアン」や「ジャマンマルコ」)に飲ませて、恥ずかしくないワインを造らなうとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼は、心からの楽しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからの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
LIE0502	ピアコ センサツィオ-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	×
LIE0001	モスカートリエート19	Liero	モスカート、樹齢30〜50年の畑	白	¥4,800	×

4 Saccoletto Daniele サッコレット ピエモンテ州アレッサンドリア-サンジョルジョ モンフェラート **VdT**
モンフェラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベラ

ピエモンテの流儀"という、常識や固定観念といったものに全く左右されなく、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、多雨に強い湿度が強い、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをボリソングする」と言う。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きていくために種が完成してそ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、完熟したブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほど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もありませんでした。「クニエーノは短期間の醸ししか行わず白ワインのような扱いだった歴史がある。それはクニエーノの「タンニン」の質の違いを誤解してないだけ、自分のクニエーノは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なクニエーノに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろうか?」固定観念に捕らわれぬ彼のクニエーノには、他の生産者には感じない深みを持つ。ブドウ本来の個性もしっかりと認めている。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。ポル詰めまでに最低でも24日以上、ワインメーカーによっては4年以上の期間熟成期間を取るといふ徹底ぶり。バルベラやクニエーノ、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	クニエーノ/ノイコルナラスカ 19	Grignolino / Cornalasca	クニエーノ	赤	¥2,500	◎
ACC0205	フレイザ "フィオリタリ" 17	Feisa Fioridalso	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、高精度のブドウ、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 "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のポル詰め	赤	¥3,600	×
ACC0704	バルベラ アウルム 11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	▲ 11本

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ

ピエモンテ州アスティヴィアリージ

DOCG

経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスターニローレ 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たが、生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している連手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルトンは、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、ヴィニャーノを種穂、2013年より徐々にワイン醸造を開始。農業やワイン造りに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、ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独自なペースに一切のコム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管理、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、アルコールでもあっても、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、経験でも醸造テクニクでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感、、、久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ稚馴りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しください！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケイカスターニローレモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrat ルケ 100%	赤	¥4,800	◎	
CAS0201	ハロロ バルベラ ダスティ 2021	Barolo Barbera D' Asti DOCG/バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラ カッシネッタ リンボッティイオ (19)	L'Inbottiglio バルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケイカスターニローレモンフェッラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48ヵ月熟成	赤	¥5,500	×	

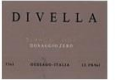
6 Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディア州ブレーシャーグッサーゴ

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、若き連手アレサンドラ ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレサンドラ。グッサーゴとチェラヴェイカの間にある標高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。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。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、「限りなく土地へへの介入を減らす」。これまでの8年間、ただ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はない。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本という少なさで生産。醸造において彼女は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2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさや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ません。最高のワインを造りたい、誰よりも最短距離を駆け抜けるアレサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ26歳という若さで、一見造り手には見えないうる華奢な彼女、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ジッジョ 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 ドサジッジョ 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 ドサジッジョ 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 ドサジッジョ 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	×	
DIV0304	ブランドノワール ドサジッジョ セロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノ・ネーロ100%	白泡	¥8,300	×	
DIV0501	ロゼド セニエドサジッジョ セロ(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ジッジョ

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

イタリア最大の教会地帯であるパナ平原、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ジッジョ。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、アウトグラーヴェ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、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 ヴィニョーラは夫のルイジとともにこの土地、コルテ パリアリアレ 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。貫徹した価値観のもと栽培を手掛け、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微量のみ使用。気温が上がれば、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も守っている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うロザート ヴェルクール、醗酵後開放式の木樽にて1年ほど熟成しているサビョネタ ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェッツェッラは、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積をもつ個性的な赤。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、全く酔わない彼女に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 ヴェルクール2020	Rosat Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	△	
VER0206	クエルクス サビョネタ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	△	
VER0901	アグロトルチエティモスト 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 ローゼイ

トレンティーノ州アルト アディジエ州ロヴェレットヴォラーノ

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る信念

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ニオ ローゼイ。ロヴェレッ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リティを表現する、、、言葉で語る以上に難しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所に点在し、マルツェミーノをはじめと、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)をノゾィオーラ。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、ブドウ樹を取り巻く自然環境を整えたことで、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ニオ。白ブドウでのマゼレーション、ある意味「安定した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーソス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高めることで表現されたきめ細やかさと繊細さを個性にまで高めたポイェマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感しつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジエリ。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ッソフ ローゼイ。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(ソ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ーノの持つ繊細な甘味、雰囲気。楽しめることのない探求心こそ、エウジニオの持つ魅力といえる。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ROS0010	アニーソス 2019	Anisos ノズィオーラ50%、ピノ・ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リッソフ ローゼイ 2021	Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0309	エゼジエリ 2017	Esesesi カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	売完
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	ポイェマ 2018	Poiema マルツェミーノ ジェンティール	赤	¥4,800	▲	
ROS0506	エゼジエリ リンコンド 2013	Esesesi 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 マルツェミーノ ジェンティール100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×	

9 Floribunda フロリバンダ トレンティノー=アルト アディジェ州ボルツァーノ=エーニャ Sidro 膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醱酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物学を主体に自然環境、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッゲル。アディジェ川に沿ってある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土土(フーフオ土壌)。植物学の知識と経験をもとに、農業や化学肥料が当たり前と言われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実現。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着目。

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ジ(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブカ(Sambuca=ニッコウ)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います。リンゴの果汁のみで醱酵しきった爽快感、そして全く嫌みのない香り、心地よく繊細な味わい。歴史や伝統は無いものの、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	ストロ コトニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カン)20%瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	○	¥2,900
EGG0208	ストロ コンフィオリティ サンフーコ22	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブカの花1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	△	¥2,900
EGG0308	ストロ コンセンゼロ22	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、シオンクワ1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	○	¥2,900
EGG0505	ストロ ロザ	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	ストロ コンヘンロンチナ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	ストロ アルコルニョ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョ(セイヨクサユヅ)、瓶内再醱酵、SO2無添加	赤シードル	▲	2本

10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] リグーリア州ラ スペツィア=リオマッジョーレ VdT チンクエ テッレの偉大な造り手とはどまることなく、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。平地が少なく、土地も岩だらけで貧しいチンクエ テッレの土地、人々は急斜面の傾いた岩盤を砕いて石垣を築き、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 テッレの畑、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、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を貫く。さらにはこれほど困難なブドウ栽培にもかかわらず、そこからさらなる収穫量を高め、高密度の果実を収穫する。完熟したブドウから表現される、チンクエテッレの個性。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、当時の時点で唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていたにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<テラ>としてのチンクエ テッレ、名前や前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の畑と別に、「PrimaTerra[PrimaTerra]」として新たに2haの畑とカンテ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実と逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、単なる希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエテッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現、リリースされるワインの少なさは驚か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、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッゼーゼピアンコ	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 Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	▲	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、ロッシ、他	ロゼ	×	¥4,800
WBP0801	ヴィーノ セッテ ヒエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ-65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%	赤	○	¥6,900
WBP0501	トリス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ、ロッシ、他	赤	▲	12本
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナッチャ(グルナツシュ)80%、シラ-20%	赤	▲	36本
WBP1001	シロップ デイロ=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 フリウリヴェネツィア州ジュリア=ゴリツィア IGT Venezia Giulia 常に進み続けることが当然！と言わ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ぼすマセラシオン(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 Graver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。フリウリ=カルヴァリアにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使用のみで、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。コソワ周縁特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテリス=ノーベレ(貴腐)の恩恵を受けることになる。そしてボリテリスをままと白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも受け入れがたい高さ。

貴腐化した果実を食むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60-90日を越える醱酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリアの持つ強烈なミネラル感、熟化した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸。ここにボリテ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な事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAM0011	リボッラ ジャッタ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッタ	白	◎	¥7,500
DAM0212	ピアンコ カプリア 2018 DOC	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア、イストラリアーナ	白	◎	¥7,000
DAM0110	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア、イストラリアーナ	白	◎	¥7,000
DAM0310	フリウラーノ ネカ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	◎	¥7,000
DAM0407	ピノ グリジョ 2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリジョ	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	カプリア セツィオーネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	×	¥8,500
DAM0002	リボッラ ジャッタ セツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッタ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	×	¥13,500
DAM0601	リボッラ ジャッタ セツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッタ 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ジュリア=エスチエ=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。コソワ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摯に取り組むマテス スケルリ。畑は畑々引き継いできた樹齢の高い畑(40~60年)が0.6ha、他には2006年、2008年と自ら切り開いた畑が各0.5ha、どちらも放棄地をゼロから開墾。地中にある厚い石灰岩層を削り捨て、表土は近隣の畑に点在するDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という造り手も作業を行いました。畑では一切の肥料、農薬を使わず、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を整え、あるいはブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。収穫した果実は除梗したのち、開放式の大樽に約2週間のマセラシオン。野生酵母による醱酵。圧搾後約24か月、大樽に熟成。果実の恩恵を受けたブドウ、マルヴァージア、そして全てを全くとって「濃さ」というものを感しない、圧倒的ななやわらかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の濃厚なミネラル分を持つつつも、圧倒的ななやわらかさ、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たい」と、経験値の少なさ、畑の小ささをものともせず、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	ヴォトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴォトフスカ	白	◎	¥6,300
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストラリアーナ	白	◎	¥6,300
SKE0302	ヴォトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴォトフスカ、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	▲	48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！
当主であるマルコ ベルーニは、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B&A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、バイオディナミ式の農



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Lists 18 wine products with their specifications and prices.

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ロ

VdT

周囲の栽培農家と共に始まる土地の再興、もう一つのイル ファルネート

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に種樹、ブドウの栽培。そして瓶内再熟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、徐々に軌道に上り始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周囲の小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に...「周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを売りに出している。しかし、協同組合で買い取る



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Lists 2 wine products from Rio Rocca.

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の可能性、地品種の大切さに気付く。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、ブドウ由来の味を尊重した彼のランブルスコフリッツァンテ。畑では自然環境をワインに考え、不耕種、無肥料による単年栽培を実践。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



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Lists 10 wine products from Vittorio Graziano.

16 Koi di Flavio Restani コイディフラヴィオ レスターニ

エミリア=ロマーニャ州ボローニャヴァルサモッジャ

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 モデネーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ グラス・ロッセ、ランブルスコ ソルバーが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル ファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担っていた人物。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く、生産効率の悪さから



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Lists 8 wine products from Koi di Flavio Restani.

17 Erioli エリオーリ エミリアローマニャ州ボローニャワインサモッジャ **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、ワイン造りを続けてきた。畑はサモッジャ川の右岸、豊かな土壌と粘土質、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。栽培については農業や肥料を多用しない独自の栽培方法を置き、近年ピニョレットの栽培方法を導入した。自然環境を尊重した栽培を徹底している。ボローニャ地域を代表するピニョレット(グレchetto)。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年代からこの地域で栽培されていた記録がある。地味な栽培方法(収穫量・糖度など)が高く、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、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本家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ていた。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る彼、培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリと長期間接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にも関わらず、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、十分な熟成を待ってワインをリリースする。ピニョレットらしい酸みや辛さを待ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成音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熱く、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。素晴らしい産地の一つである。



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
ERIO402	スファミテ "サレブラス" 2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醱酵、ノンチージュ	白	¥4,500	X
ERIO102	グレchetto ジェンティレ "ハチアヌム" 2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	▲ 12本
ERIO003	アリオンサ "マルヴェツァ" 2019	Alonza '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	X
ERIO202	ロッソ エミリア "サモディア" 2017	Rosso Emilia 'Samodia'	カベルネ ソーヴィニオン60%、メルロー	赤	¥4,000	▲ 60本
ERIO302	ネグレット "マイオルス" 2018	Negretto 'Maiolusa'	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎

18 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ トスカーナ州 アレッツォモンテプルキ **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くワイン造りを行ってきた農夫(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プルキのワイン造りを残すためにこれまでも量り売りから、自家ポル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(Boschetti)と、5~10年の畑を合わせ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、またピオアティナミ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。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセラシオンを行っている。ビンコでさらお湯半分は除梗せず、果皮そのままの状態を20日以上マセラシオン。十分に熟成した健全な果穂であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醱酵をサポートする。アマニエ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、マルヴェツァを半分除梗せず20日のマセラシオンを行い、ノンフィルターにて詰め、祖父の仕込み方を再現。コウを含まない少し混ぜられるカベルネ、スプーノの造りを踏襲したイルチチットロ。キアンティは、祖父の頃と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ポル詰めせず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)の畑より収穫したブドウで造るカステルベル、エルギンシュカ風味の醸造の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面ほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」を素晴らしい。そしてどこか親しみを覚える味わい。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
LUI0010	アムネズィア 2021	Amnesya	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴェツァ ピアスカ	白	¥3,200	X
LUI1003	ミスダンナタ 2019	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴェツァ ピアスカ	白	¥4,200	X
LUI0609	オンブラディローザ 2021	Ombrà di Rosa	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	X
LUI0904	ペンシエロ トスカナーッソ 2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LUI9004	ペンシエロ トスカナーッソ 2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	X
LUI0107	イルチチットロ 2020	Il Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニオン10%	赤	¥2,200	X
LUI0210	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	◎
LUI0408	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	◎
LUI0507	サンジョヴェーゼ "カステルベル" 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800	▲
LUI0704	ラモリア 2017	La Moria	カベルネソーヴィニオン	赤	¥3,300	▲ 12本
LUI5003	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	◎
LUI5013	EXV オリーブオイル 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 ファネッティ トスカーナ州 シェナーモンテプルキ **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ナー

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地で作られるワインを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィノ ノービレ ディ モンテプルキアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼと「Prugnolo Gentileブルニョーロ ジェンティレ」と名付けた人物。しかし、彼の存在は、ノービルの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを行う一つ々々として現在まで大切に守ってきた」事にこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるロリザベッティ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(Tufa)土壌。小石、石灰を含んだ岩の層も特徴的。畑の標高は340~400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農業についても機力使用しない、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週間ほどのマセラシオン。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルキアーノの地下深く深く、トンネルのようなカンティナーにて、昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠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年間というペースでリリースされるワインは、今のDOCGでもすべてリゼルヴァ表記となっており、そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルキアーノの町で昔から愛されている赤ワイン(黒い房のブドウ)の少量ながらポル詰め、野生酵母のみで醱酵を終えたピアンコ、ロソはノービレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成しており、なんとも味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、取捨できない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めることでは遅くはない、当たり前には美味い、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティナー。



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	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴェツァ ピアスカ	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、マルヴェツァ ピアスカ、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 モンテプルキアーノ 2006	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ	赤	¥3,000	◎
FAN0208	ヴィノノビレディモンテプルキアーノリゼルヴァ2015	Vno Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティレ主体、カナイオーロ	赤	¥3,600	▲
FAN0701	"サン" ハット(96) 375ml	Santo	トレッピアーノ、マルヴェツァ 伝統的ヴィンサント	赤	¥8,500	▲
FAN9001	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%フラントイオ20%	オイル	¥1,800	△
FAN9011	EXVオリーブオイル 2022 500ml	EXV Olive 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 Apiua アピウア マルク州 アンコーナクプラモンターナ **VdT**

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発酵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 イエーゼ」と言えば、イタリヤの中でも広くその名が知られた、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、唐突ながらマンチェア(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れた。畑は合計3ha、高樹齢のヴェルディッキオの残る貴重な畑。基本耕すことにはなく、雑草が育ってきた場合のみ、年に2~3度刈取るのみ。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、そして自身が感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは畑で造るもの」を大切にしている。「長い時間をかけた醸造の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続けている、...同じブドウでしても、隣り合う樽それぞれで、醱酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を入れたワイン造りは頭の中ではない。教わるだけでなく、自身の経験から学び、先人の言葉に信頼を持ち、迷わずワイン造りを行くこと。小さなカンティナーは、ガレージを間借りしたもの。しかしそこでは造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遙かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らの他はそれが本当に楽しみであり、まだまだ素晴らし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	¥4,200	◎
API0102	ラムヴェイズ レプユタシオン2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴェツァアーノ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	ラムヴェイズ レプユタシオン2019 L197	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 アブルツォオ州 テラーモ-ジョヴィアノーヴァ VdT

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノづくりの意志を持ったグレージワイナリー

この土地に生まれたエンリコ ガリナーロ。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(特に食べるという事において)、身を持って知った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオリーブの畑と、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家庭を手伝う傍らで、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。畑はサンサツの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は40〜50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除草、グリーンハーベストを行わない。ほとんどが手作りで、効率を考へず時間を費やす。単純な理屈ではあるが、それ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。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ独学というエンリコ。収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めの際に使用する程度。非常にシンプルでエンリコの醸造哲学。

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、ロゼと云うには十分な色合い、そして重厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォオとそのまわきと云っていい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい、わずかな塩、もちろん生産環境が作り手と云うことは驚くほど小さい。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云うエンリコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない爽しさを誇るワインです。



Table with 7 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include GOL0008, GOL0110, GOL0308, GOL0403.

22 Corva Goiala コルヴァ ジャッラ ラツィオ州 ヴィテルボ-グラード VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のベアドリーチェ アルヴァイターは1997年、ルビアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いていた、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立てる。当然ながら彼女の菜園は全て、糞肥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。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ロッセ、ジャンマルコ アントヌーティとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、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復の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造。そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したベアドリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを求めている彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO2も完全に無添加に醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにロッセと変わらない価値観。ピッコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティネを先に収穫し、果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バリエットに醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろ、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかの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リエジョーロ100%でボトル詰めされる Ceresa チェラ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持つワイン。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、ロッセの軽やかさは違う、オルヴィエート特有の重さの低さ。何とも興味深い造り手が誕生しました。



Table with 7 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include ORV0007, ORV0702, ORV0603, ORV0106, ORV0404, ORV0306, ORV0501.

23 Le Coste レ コステ ラツィオ州 ヴィテルボ-グラード VdT

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

ジャンマルコ アントヌーティ、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らどうか。ヴァレンティニニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造る道を選んだジャンマルコ。フランスのヴァンナ チュール生産者の元で働きながら学び、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラード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だから」、奔放なように非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティエリに向けている。驚くほど多種多様なワインもすべてがジャンマルコに表現し続けた結果、楽しみのあるワイン、そしてみんなのメタボに貢献するワインと決められている。砂質、火山灰と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m〜450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に多い)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。畑では農業はもちろん、羊飼いなど一切使わない農法を徹底。畑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)、果実を育て、単一的な環境ではない、より多様な環境のある畑。自然環境に近い状態を構えたい。「Le Coste」の畑は樹齢から立て、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することのみを考えた畑。まだ15年に満たない樹齢ながら、高樹齢の畑以上の良質なブドウを自然環境の構成、いわゆる「人」の構成、いわゆるチロネ(土地)のキャラクターが、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、Oruに造られている。ポテンシャルを秘めたブドウには最大の追求(挑戦)、また日常的なワインには毎日飲んでも楽しめることのない心地よさ、楽しみを持ったワインと、多様な中にもはっきりと個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」。自由さを持ちながらも、ゆるぎない覚悟を持ち、挑戦し続ける最高の造り手。



Table with 7 columns: コード, 品名/VT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include LEG0011, LEG0207, LEG0111, LEG2004, LEG2106, LEG2206, LEG0610, LEG3602, LEG1707, LEG1609, LEG1805, LEG0910, LEG4002, LEG01407, LEG01107, LEG0311, LEG1004, LEG09941, LEG09951, LEG09961, LEG09024, LEG09040, LEG0707, LEG3203, LEG4201, LEG4401, LEG4102, LEG00510, LEG2305, LEG0808, LEG0402, LEG1306, LEG2802, LEG3403, LEG2703, LEG3501, LEG1502, LEG2602, LEG1905, LEG1205, LEG09911, LEG09912, LEG09921, LEG09922, LEG09931.

24 Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア カンパニア州サレルノ・トラモンテ **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つたらモンテ。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Raglieraラジエラと呼ばれるような仕立ては、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。トラモンテに起源をもつティントーレやペペッラなど、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	白	¥3,900	◎	
MDG0101	ビアンコ スプルトイリオネ 2020	Sputiglione Bianco	白	¥4,800	▲	24本
MDG0201	ロザート 21	Rosato	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	Rosso Melogna	赤	¥3,900	△	
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	赤	¥4,900	◎	

25 Baiola バイオラ 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レ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。当主であるフランチェスコ イアーコは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノコ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり現職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。「イスキア島の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ツァ、フォラステッラを植え、マルヴァジーア、ヴェルメンティーン、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な、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。醗酵が終われば果物が沈み込んだタミグで圧搾を行う。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果汁によってワインが守られているから必要がない、と言い切る。醸造についてはすさまじい知識と情報量を持つフランチェスコ。しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要なものは、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	白	¥4,500	◎	
BAJ0103	ビアンコ イン ティアーノ19	Bianco in Tiano	白	¥5,500	○	

26 Bonavita ボナヴィータ シチリア州 マッジーナ・ファローサーベリオーレ **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ラーゼの魅力

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、マッジーナ海峡より吹き続ける北からの海風は、果実に十分な酸と骨格を、そして雨に降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、自然の恵み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ラーゼ、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、果実の一部を除く。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。本樽に移し12か月、ピン詰後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香りと、口当たりの柔らかさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、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。今後は本当に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
BON0010	ロザート2021	Rosato	ロゼ	¥3,500	◎	新VT
BON0108	ファロー2017	Faro	赤	¥4,800	◎	新VT