

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

11月の新入荷をご紹介します。4月に会った2人の造り手、まず1人目となりますカンパーニャ州サレルノ、有名なアマルフィ海岸にほど近い、トラモンティで伝統的なブドウ栽培、ワイン醸造を行ってきた「**Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア**」。父から子へ受け継がれ、素晴らしい成熟と変革を見せる造り手です！エミア＝ロマーニャ、イル・ファルネートが始めたもう一つのワイナリー「**Rio Rocca リオロッカ**」からは、待望のスティルワインが！シチリアからは「**Bonavita ボナヴィータ**」、到着してから十分に時間をかけたファーク、それ以上にワインの成長を感じます！そして、「**San Fereolo サン フェレオーロ**」、今年のリースの一部、2年目となるアルタランガの白コストディヴァランケは、樹齢の若さを感じない素晴らしい重厚感。ロザートのラルーバは、強すぎないちょうどいい飲み心地！そして、1593は現在のサンフェレオーロのスタイルに至るまでのマイルストーンともいえるヴィンテージ2012。もはやドルチェットであることを忘れてしまいそうです、、、汗。

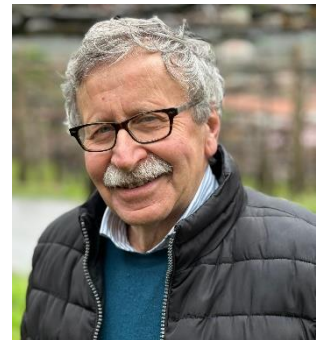
★少量入荷ワイン ご注文締切～11/9(木) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

11/10(金) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア 【新規取り扱い生産者】 カンパーニャ州サレルノトラモンティ

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の町。アマルフィ海岸より直線距離で僅か5kmでありながら、町の中心部の標高でさえ400mを越えます。ブドウ畑は500m～700mと非常に標高の高いところにあります。当主であるアルフォンソ アルピーニは、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るため、ワイナリーを営んできた人物。そんな父の姿を見て育った息子であるフォルトゥナート。幼いころより父の傍についてブドウ栽培を手伝ってきたこともあり、トスカーナ州ピサの大学で農業を専攻し、2015年よりアルフォンソより引き継ぎ、ワイン造りを行っています。



厳しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。決して豊かとはいえないこの土地で暮らす人々が、暮らしの中で生み出してきた農業、そして生きるためのワイン造り。先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haのブドウ畑。地表から1.5～1.7mほどの高さで放射線状に広がる棚仕立て、Raggiera ラッジェラ仕立てと呼ばれる棚仕立ては、樹の中心や合間から日光が地表に当たるため、果実自体の生育が良いのはもちろん、地表でも他の野菜の栽培ができる伝統的な手法です。

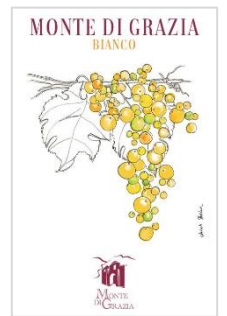
一般的に棚仕立てというと、新梢も多く結実も多い、結果、収穫量が非常に多い印象がありますが、樹齢50年以上、中には100年を越える樹も少なくない彼らの畑では、棚仕立てとは思えないほどの収穫量の少なさ。畑によって多少違いはありますが1haあたり3tと聞けば、その少なさには驚いていただけたと思います。「根より離れた位置で結実するこの仕立て、常識的に考えてもグイヨーのような低い仕立てに比べ、土地のエネルギーが果実に届きにくい。さらに土地に溜まった日照、熱が果実に伝わらずブドウの熟度が上がりにくいと言われてきた。でもこの10年～15年で平均気温も上がり、むしろ長い時間をかけて果実が熟成させることが出来るようになった。」そう話すフォルトゥナート。例年猛暑が続いていても、収穫は10月下旬～11月まで続くことも少なくないといいます、。

個性的な土壌、伝統に倣った仕立てだけでなく、このトラモンティの独自性は、オリジナルのブドウ品種についても知っていただく必要があります。黒ブドウであるテントーレ、ギンジャ時代より残ると言われているブドウでレント半島、このトラモンティ近郊に飲み残っているとされるブドウ。他にも白ブドウであるペペツラなど、3方を海で囲まれ、残り1方もヴェスヴィオ火山由来の強い火山性土壌(軽石、砕石、砂を強く含む)によって、フィロキセラの被害を免れた特殊な土壌環境を持っています。実際、モンテディグラツィアの持つ高樹齢の畑においては、そのほとんどがピエディフランコ(自根)の状態が残っています。結実が悪く収穫量が基本的に少ない、そして成熟の遅いテントーレやペペツラ。他にはない独自の個性を持ったブドウと、樹齢100年を越える古いブドウ畑を守ってきた父、アルフォンソの意志を受け継ぎ、その個性的なブドウ品種の特徴を表現するための醸造を考え始めたフォルトゥナート。2010年頃より、醸造において培養酵母の添加や、醗酵中の温度コントロールを段階的に行わなくなったアルフォンソ。しかし、専門的な知識や経験値の無さから、どこか確認がなかったと漏らすアルフォンソ。しかし農学を学んできたフォルトゥナートが加わったことで、畑での作業の質、土壌環境の改善だけでなく、醸造においても明確な意思を持つようになった直感しました。フォルトゥナート曰く「テントーレは非常にマイナーで個性的でありながら、まだその本質を伝えるようなワイン造りが行えていなかった。晩熟であるこの果実が、その本来の姿を見せるためには、圧倒的に【時間】が足りなかった。」

父であるアルフォンソを心から尊敬し、父が守ってきたものをより磨き上げ、形を大幅に変えるのではなく昇華させるかのようなフォルトゥナートのワインへのフィロソフィ。テントーレの可能性と性質を読み解き、ワイン造りには時間が必要と結論付けた彼。今まで以上に時間を費やしたワイン造り。そして、新しい世代ならではの価値観やアイデアによって生まれた新しいキュヴェ。改めてもう一度、この小さなワイナリー「モンテ ディ グラツィア」について知っていただきたい。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。

Bianco20 ピアノ 《新アイテム》

トラモンティの地品種にて造られる白、中でもアマルフィ&トラモンティに起源を持つペペツラ。結実がまばらで完熟しても半数の粒は大きくなり、胡椒粒のように小さく、酸が高い粒が残るといった個性をもつ。果皮も厚く味わいにも特徴があるこのブドウのみ、果皮と共に約1日の醗酵を行います。それから3つのブドウを合わせて醗酵&熟成。古くから3つのブドウを合わせて造られてきた土地の味わい。「土地・ブドウ由来の強い酸が、この土地の個性だと信じられてきた。でもそれは真実ではなく、強い酸に包み隠れているブドウの特徴を引き出すには、やはり時間をかけることが重要」、そう話すフォルトゥナート。タンクの中で1年、ボトル詰めしてから1年、現時点で約2年の熟成期間を取ったことで、澆刺とした酸と個性的な果実味、一般的な白ブドウには感じ得ないスパイスの感触は他の地域、ブドウでは感じ得ない味わいとなりました。非常に爽やかでいて、あとから味わいが追いかけてくるような幅の広さを感じる白ワインです！



★Bianco Spuritiglione20 ピアノ スプルティグリオネ 《新アイテム》

ペペツラというブドウに非常に可能性を感じると話していたフォルトゥナート。アルフォンソのスタイルを守りつつも、実験的な醸造を行ったワイン。果皮が厚く特徴のあるペペツラだけを、果皮と共に約1週間の醗酵を行ってから、3つのブドウで醗酵・熟成を行った白。スプルティグリオネ Spuritiglione はナポリの方言でゴウモリの意(pipistrello ゴウモリ)。通常のピアノコに比べ、標高が100mほど高い畑のブドウが中心となっていることもあり、より強く酸を感じつつも、ペペツラからの果皮のニュアンスによって、丸み、厚みを感じる非常に個性的な味わい。標高が高いだけでなく、樹の仕立てが高いことも重なり、昨今の猛暑の影響を受けず、ブドウの収穫を遅らせても、糖度が上がり過ぎる事がなく、10.5%ALCという低さ。火山性土壌由来のミネラル、ス



パイプや柑橘のニュアンスを強く感じます。現時点ではまだまだ粗削りなイメージも感じますが、香りの広がり、味わいの幅広さ、とても可能性を感じるワインだと思います！

Rosato21 ロザート <新アイテム>

果皮だけではなく、果肉にも色素があるティントーレ。その個性を生かし、果皮との接触時間を取らず直接プレスして造られるロザート。それでも十分な色合いを持っていることに驚かされます。その色合いだけでなく、澁刺とした酸にも驚かされるロザート。背筋を正されるような鋭さ、そしてアセロラや柑橘を思わせる骨太な酸。そして土壌由来のミネラル分を舌先に感じます。一見「ただ酸っぱいだけ」と思われがちですが、早摘みの未熟さからくる酸味ではない、完熟した果実の持つ酸。酸味の奥にある甘味、味わい深さを感じていただけるワインだと思います。これほどの酸を持ったワイン、やはりワイン単体よりも、強く食べ物を要求するワインであることは間違いありません！土地の名産でもあるマトとの相性は言うまでもないですね！！

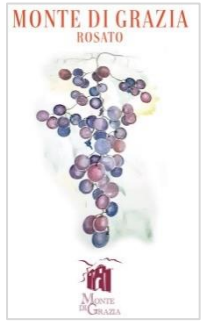
★Rosso Meglona2021 ロッソ メローニャ <新アイテム>

通常のロッソとは違った切り口で、フォルトゥナートが実験的に造り始めた赤。標高 600m 樹齢 30 年、5 年ほど前に手に入れたブドウ畑より収穫。ピエディロッソはトラモンティのオリジナルではないですが、この土地の標高と特徴的な気候環境で栽培されたピエディロッソは、他の地域のそれとは明らかに異なる個性を見せます。ベースとなるピエディロッソに、ティントーレなど地品種も合わせて醸造。マセレーションの期間も短く、熟成した後の魅力を表現するのではなく、若々しさ、飲み心地を意識した赤ワイン。果実のフレッシュさ、飲み心地はもちろん素晴らしいのですが、タンニンが非常に果实的、硬さがあります。が全く嫌味ではない特徴的な味わい。まだまだ実験的な生産ではありますが、これからが非常に楽しみなワインです！

Rosso 2014 ロッソ <新アイテム>

そして今回、最も驚かされたワインは、間違いなくこちらでしょう。ティントーレという土地古来のブドウ品種を中心に造られる赤。果皮は薄くデリケートでありながら、果肉に強い色素を持つという個性的なブドウ。成熟が遅く収穫は平均しても 10 月以降になるという晩熟の黒ブドウ。父であるアルフォンソも、このティントーレに強い可能性を感じていました。しかしこのティントーレ、驚くほどに酸度が高く糖度が上がりづらいブドウ。標高が高いトラモンティでは、昼夜の気温差もあるため、より酸が強く残る。さらに糖度が上がらないため、酸だけ飛びぬけた非常にアンバランスなワインになってしまう事が多い印象でした。「ティントーレの本当の魅力は、酸の奥にある果実の甘み、そして香りの複雑さ。他の黒ブドウにはないオリジナリティを持っている。でもそれをワインに感じるためには、長期間の熟成によって酸が和らぐのを待つしかない」、そう考えていたフォルトゥナート。タンクの中で 2 年、ボトル詰めしてから 4 年。現在 6 年のサイクルでリリースされるようになったロッソ。その表現力は昔とは比べようがありません！

そして今回、4 月にワイナリー訪問した際、飲ませてもらった 2014 ヴィンテージを先にリリースさせていただくことにしました！2014 は天候に恵まれず冷涼なヴィンテージでした。それも、例年以上に高い酸、。当時リリースを見送り、これまでセラーの中で熟成を続けてきたヴィンテージ。トータル 9 年にもなる長い熟成期間によって、鋭い酸は素晴らしく丸みを持ち、酸の中に甘味を感じるほど、汗。柔らかい酸の奥より複雑で繊細な香り口当たり。これまで飲んできたどんな赤ワインにも感じ得ない繊細さと個性、旨味を感じる驚きの赤。マイナーな地域、マイナーなブドウ品種、。そうした言葉では伝えきれない唯一の個性を表現した赤ワイン。ぜひ一度飲んでいただきたいワインです。



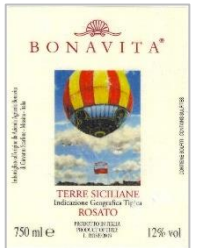
Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファール スーペリオール

シチリアでありながら、その毛色は全く異なる独自性を持ったファール。シチリア最北東に位置し、2 つの海流が混ざることで常に風が吹き続ける。そして北向きの斜面ではシチリアでは失われがちな「酸を保ったネレッロ マスカレーゼ、そして土地のオリジナルであるノチューラは、他にはない強い酸と骨組みを与えます。シチリア最古であり最少の DOC でありながら、そのポテンシャルを知られた希少な土地。そして、小規模ながらそのファールの実力を証明し続けてきた「Bonavita ボナヴィータ」。ロザート、ファール合わせて新しいヴィンテージをご紹介します。

Rosato2021 ロザート <新ヴィンテージ>

ファールと同じセパージュで造られる、熟成することで本領を発揮するロザート。おかげさまで少しずつリリースが追い付いてきました。今回の 2021 は昨年春のリリース。熟成することで魅力を感じるロザートではありますが、その時間が年を追うごとに短くなっているように感じます。2021 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果実の凝縮を感じますが、すでにバランスが取れている状態。フレッシュさよりも果実の熟成、味わいを求めているジョバンニ。それはロザートであっても変わりません。果皮との接触は短時間ではありますが、非常にエキスが濃く濃厚な果実味、しかし後から酸が土台を支える。タンニンは丸みを帯び、オレンジの果皮のニュアンス。ロザートとは思えないサイズの大きさ、ファールに負けないくらい奥行き & エレガントさを秘めたワインです！



ネレッロ マスカレーゼ単体では表現できない、3 つのブドウが合わさることで生まれる特有のハーブ香。滋味深くもメリハリを感じる、複雑さを兼ね備えたロザートです。

Faro2017 ファール <新ヴィンテージ>

そしてロザート以上に時間を費やしております、汗。ファール、今回 2017 をリリースさせていただきます。平均気温の高いシチリアにありながら、北向きの斜面、海の潮風の影響もあり収穫を 10 月中～下旬まで遅らせることが可能というネレッロ マスカレーゼ。果実の熟度の高さはもちろん、熟れた果皮のもつ香ばさ、タンニンに甘味さえ感じるような状態。大樽で 5 週間以上、醗酵が完全に終わってから続く長いマセレーションは、「醗酵の過程で抽出され過ぎた余分なものを、ヴァイナッチャが吸収し、ワインに複雑さ、繊細さをもたらす」、そう考えているジョバンニ。詰まった果実とタンニンは時間によって柔らかく甘味さえ感じるほど。ややざらつくタンニンも心地よく、ネレッロ マスカレーゼの妖艶さが素晴らしい。しかしワインに暑さを感じない、シチリアのワインでありながら、非常に冷涼さ、まるで北のワインを飲んでいるような感覚に陥ります。リリースより約 4 年経過してからリリースする事にはなりましたが、その味わいの素晴らしさを見れば、その時間は無駄ではなかったと感じております！



Rio Rocca リオ ロッカ

エミリアーロマーニャーモデナーサッスオーロ

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルトーニが始めた新しい試み。周囲のブドウ栽培農家を取り囲む環境は、決して簡単なものではありません。後継者不足はもちろん収穫したブドウの価格は驚くほど安い、。質の良いブドウを作っても全く変わらず、量のみを求められる現状。大量に肥料を使い、それによって発生する病気や虫害を農薬によって制御する現代のブドウ栽培。この「負のスパイラル」から、周囲の生産者、さらにはレッジョ エミリアの農業を変えたい！というマルコの熱い想いによって活動を始めたリオ ロッカ。ニュープレイヤーインタウンに続いて、新しいワインがようやく出来上がりました！

Still White 22 スティルホワイト <新アイテム>

ニュープレイヤーインタウンと同じく、モデナ近郊の栽培農家より収穫されたトレッピアノで造られた白。果皮が厚く味わいの強いトレッピアノを引き出す意味で、1 週間ほど果皮と共に醗酵を行ったワイン。ランブルスコやフリッツァンテを飲むのが日常のレッジョ エミリアだから、単なる白ワインというわけにいかず、汗。スティルの状態でも味わいを持たせることで、サラメやプロシュートに負けない旨味を与えようという発想から造られたワイン。果皮由来のタンニンも強すぎ



ず、飲みごたえと心地よさのバランスがちょうどよい、この円安のど真ん中でありながら、やはり安定のコストパフォーマンス、涙(マルコさんいつもありがとうございます！)。

San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオドリアーニ

ドルチェットといえば、反射的にサン フェレオーロを思い出してもらえるようになってきたのではないのでしょうか!? ドルチェットの最高表現、サン フェレオーロ。今年のリリースも無事に到着しております。ひとまず完売となっていたキュヴェの新ヴィンテージをご案内させていただきます。新しく手に入れた「アルタ ランガ」の畑から収穫したドルチェット、白ブドウを用いて造られるロゼと白「La Lupa ラ ルーパ」、「Coste di Valanche コステディヴァランケ」、そしてサンフェレオーロの最高峰のドルチェットとして、遂に確立された「1593 ミッレチンクエチエントヴァンタレ」の新しいヴィンテージです!

Rosato "La Lupa" 2022 ロザート "ラ ルーパ" <新ヴィンテージ>

2015 年頃より、新たに手に入れたアルタ ランガの畑。標高がサンフェレオーロの畑よりも 100m 以上高く、粘土質よりも砂質、マールの多い土壌。このアルタ ランガのドルチェットをベースに、トラミネールを加えて造られる。繊細で酸の高いドルチェットに、トラミネールのアロマとボリューム感、そしてほんのり感じるタンニン、個性的と心地よさが共存したロザートです。

2022 は収穫前に雹が降り、ドルチェットを中心に大きな被害を受けたヴィンテージ。その影響もあり、ドルチェット、トラミネールの量が足りず少しリリースリング、ネッピオーロ、バルベーラも加えているという、いつもとは一味違うヴィンテージ。その影響もあってか、原酒であるロゼの味わい自体がいつも以上に力強く感じます。ただ、白ブドウのおかげと言ってもはなませんが、その力強さを打ち消すようなきれいな酸。ぎゅっと果実を感じつつも、非常にエレガントなバランスを保ってくれている今年のラ ルーパ。前回の 2021 に比べると、現時点で非常に整っている非の打ちようがない味わい! エチケットはニコレッタがこのワインに感じるイメージ、「狼のようなワイルドさと、ちょっぴりのセクシーさ」を表わした可愛らしい牝狼のイラスト。昔のワイルドさより、今年はエレガントさの方が感じるようになったのではないのでしょうか!

Bianco "Coste di Valanche" 2020 ビアッコ "コステ ディ ヴァランケ" <新アイテム>

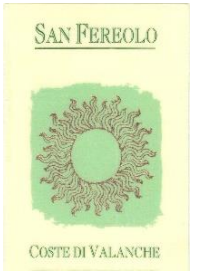
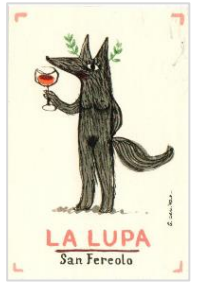
昨年よりリリースされました新しい白。アルタランガの中でも、標高の高いロッカチリエの畑に植えられたリースリングとトラミネール。標高 600m にもなるロッカチリエの畑は、ドリアーニに比べ白亜質が多く、大きな塊のチョークが転がり、砂質、シルトの混ざり合った土地。水はけもよく土地のカロリーが低いので、果実味よりも香りを持ったブドウが収穫できると語るニコレッタ。まだ今年で樹齢 4 年という若さですが、酸が美しく繊細さ、エレガントさを十分に感じる素晴らしい味わい。この年はシカの被害も少なく、トラミネールが 20~25% 程度と増えていることもあり、全体の印象としては非常にバランスが取れ始めています。

ドリアーニでは感じなかった線の美しさ、エレガントさ、そして何よりも香りの高さ、複雑さ。コステ ディ リアーヴォロとは、全く違うイメージと表現に驚かされます。ニコレッタがイメージしている、「これからのサン フェレオーロ」を感じる魅力あふれるワインです。

Langhe "1593" 2012 "ミッレチンクエチエントヴァンタレ" 750ml & ★1500ml <新ヴィンテージ>

「地元ドリアーニに記録が残る、ドルチェットが醸造されたといわれる最古のヴィンテージ」。サンフェレオーロの畑の中でも、もっとも古い区画(第二次大戦前に植えられた樹齢 80 年近いブドウ樹)、その半分以上のブドウ樹はピエディ フランコ(台木を使わずに自根にて栽培)として残っている畑。ここから選別した最高のブドウのみを収穫、ブドウの持つ高いポテンシャルを表現しきるため、伝統的なバローロの造り手のような繊細かつ長い時間をかけた醸造方法。抽出をより繊細に行うため、Capello Sommerso カペッロ ソンメルソ(=果帽を崩さず、中蓋で液面に浮か上らせなくする手法)を取り入れ、長期間のマセレーション。強く抽出をせず、優しくゆつくりと引き出された果皮の要素は、複雑味と繊細さ、エレガントさを数段押し上げております。

2012 は夏の暑さはあったものの、それ以降の低温、収穫前の雨と非常に気難しいヴィンテージだったと話すニコレッタ。ブドウの果皮の完熟した強い香りを持ちつつも酸の高さ、タンニンにきめ細かさ、どちらの表情も持っていることに驚かされます。このヴィンテージから、本格的にカペッロソンメルソを取り入れています。さらに言えば、長期間の果皮浸漬を行った分、樽での熟成期間も長くとる必要があると感じた彼女。大樽にて 6 年、ボトル詰めして 4 年、合わせてなんと 10 年という歳月を費やしてリリースされた、まさに最高のドルチェット。「ドルチェット(というブドウ)は早飲み、ポテンシャルがない」、という言葉が間違いだという事を完璧に証明してくれる、凄まじすぎるドルチェット。猛烈なボリューム感と香りの複雑さ、妖艶さ、濃密でいてなめらか、存在感のあるタンニン。そして熟成香と相まって柔らかくも長く続く余韻。収穫から 10 年を越えた熟成を経て、もはやドルチェットであることはもちろん、その存在を越え「素晴らしいピエモンテの赤」という次元に到達している、そう言った方が伝わりやすいように感じてしまいます、汗。一つのブドウ品種を愛し、固定観念を越えたサン フェレオーロ、ニコレッタの探求心を形にした素晴らしいドルチェットです!



Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア

【新規取り扱い生産者】

カンパーニャーサレルノートラモンティ

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|--|--------|----|-------|--------|--|
| Bianco ビアッコ <新アイテム> | 20 | 白 | 750ml | ¥3,900 | ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペペッラ 20%、樹齢 15~60 年。ブドウ品種ごとに収穫を行う。収穫の遅いペペッラのみ、果皮と共に約半日のマセレーションを行う。压榨後、果汁だけの状態で醗酵。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。洗刺とした酸と個性的な果実味、、、 |
| ★Spurtiglione Bianco スプルティリオーネ ビアッコ <新アイテム 120 本> | 20 | 白 | 750ml | ¥4,800 | ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペペッラ 20%、樹齢 60 年~標高 600m の畑の収穫が中心。ペペッラのみ果皮と共に 5 日間の醗酵。他のブドウは压榨し果汁のみの状態で醗酵を行う。その後ステンレスタンクで 24 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。ナポリの方言でコウモリを意味する名前。果皮が厚い上質な酸があるペペッラの特徴が前面に表現された白。 |
| Rosato Campania IGT ロザート <新アイテム> | 21 | ロゼ | 750ml | ¥3,600 | ティントーレ 90%、モッショ 10%、樹齢 30~120 年。収穫したブドウは直接プレスを行い、果汁だけの状態で醗酵を行う。果肉に色素を持つティントーレの特徴を生かした、フレッシュさと鮮やかな酸と果実味を持ったロザート。 |
| ★Rosso Melogna ロッソ メローニャ <新アイテム 240 本> | 21 | 赤 | 750ml | ¥3,900 | ピエディロッソ 60%、ティントーレ・ディトラモンティ 30%、モスキオ 4%、オリヴェラ 3%、スキアシノーソ 3%、樹齢 30 年標高 600m の畑。収穫したブドウを果皮と共に 6 日間のマセレーション、压榨しステンレスタンクで醗酵を終える。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。 |

| | | | | | |
|--|-------------|---|--------------|---------------|---|
| Rosso Campania IGT ロッソ ◀新アイテム▶ | | | | | <p>ティントーレ 90%、ピエディロッソ 10%、樹齢 30~120 年。標高 300~600mにある高樹齢の畑。</p> <p>収穫したブドウは果皮と共に 2~3 週間の醗酵。圧搾し一部を地元の栗の木樽にて 36 カ月の熟成、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。</p> <p>トラモンティ独自のブドウ、長期間の熟成によって、本来の特徴が明確に見えるようになったティントーレ。果実的なタンニンと鋭くも特徴的な酸。アルコールに偏らない複雑味を持った個性ある赤。</p> |
| | 2014 | 赤 | 750ml | ¥4,900 | |

Rio Rocca リオ ロッカ 【新規取り扱い生産者】

エミリア=ロマーニャーモデナーサッスオーロ

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|---|-------------|---------|--------------|---------------|--|
| Bianco "Still White" ピアンコ スティルホワイト ◀新アイテム▶ | | | | | <p>トレッピアーノ アブルツェーゼ、トレッピアーノ モデナーゼ、。樹齢 20~30 年。モデナ近郊の有機栽培農家より持ち込んだブドウ。収穫後、除梗し果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵を行う。圧搾後、そのままセメントタンクにて醗酵、熟成。周辺の有機ブドウ栽培農家より買い取ったブドウを醸造することで、消えつつあるワイン造り、伝統を守る。そして再興を目標とするリオ ロッカスティルワイン。果皮由来のタンニンも心地よく、気軽さと味わい深さのバランスが素晴らしいテールワイン。</p> |
| | (22) | 白 | 750ml | ¥2,400 | |
| New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン | | | | | <p>トレッピアーノ モデナーゼ、樹齢 20~30 年。</p> <p>収穫後、除梗せずそのままプレスし、果汁のみの状態で醗酵。醗酵が終わった後、冷蔵保管しておいたモスト(果汁)を加え、醗酵が始まってからボトル詰めし、瓶内で醗酵を終える。酵母は一切添加しない。</p> <p>周辺の有機ブドウ栽培農家より買い取ったブドウを醸造することで、消えつつあるワイン造り、伝統を守る。そして再興を目標とするリオ ロッカのフリツツァンテ。柔らかい果実と酸、オリはありますが雑味は微塵もない、飲み心地抜群のフリツツァンテ。</p> |
| | (21) | 白 微泡 | 750ml | ¥2,200 | |

Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーペリオーレ

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|--------------------------------------|-------------|----|--------------|---------------|---|
| Rosato ロザート ◀新ヴィンテージ▶ | | | | | <p>ネレッコ マスカレーゼ、ネレッコ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢 30~55 年。</p> <p>収穫後果皮と共に 12 時間、醗酵が始まるのを待ってから圧搾。一部セメントタンクにて醗酵を行う。果皮のタンニン、エキスを持った熟成の可能性を感じるロゼ。リリースより 2 年の熟成期間によって、素晴らしい状態になりました。気温の高いシチリアで、収穫を 10 月中旬まで待てることにも驚きます。完熟した果皮の持つ香り、複雑さ。魅力的なロザート。</p> |
| | 2021 | ロゼ | 750ml | ¥3,500 | |
| Faro DOC ファーロ ◀新ヴィンテージ▶ | | | | | <p>ネレッコ マスカレーゼ、ネレッコ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢 30~55 年。</p> <p>収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で 40 日間、ゆっくりと醗酵が進む。圧搾後、そのまま 12 か月大樽にて熟成。セメントタンクに移し 12 か月、ボトル詰め後 4 年以上、熟成期間を経たことも相まって素晴らしい状態です。</p> |
| | 2017 | 赤 | 750ml | ¥4,800 | |

San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオードリアーニ

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|---|-------------|----|---------------|------------------------|--|
| La Lupa ラ ルーパ ◀新ヴィンテージ▶ | | | | | <p>ドルチェット 90%(少量のバルベーラ、ネッピオーロ)、トラミネール アロマティコ 10%(少量のリースリング)。ドルチェットは収穫後、直接圧搾し果汁のみの状態で醗酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約 2 週間醗酵したものをアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。</p> |
| | 2022 | ロゼ | 750ml | ¥4,200 | |
| Bianco "Coste di Valanche" ピアンコ "コステ ディ ヴァランケ" ◀新ヴィンテージ▶ | | | | | <p>リースリング 90%、トラミネール 25%、樹齢 4 年~。</p> <p>リースリングは果皮とともに 1 週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加える。圧搾後そのまま木樽にて 12 カ月熟成。瓶内で 24 カ月以上の熟成期間をとる。</p> <p>アルタランガに植えたリースリング、トラミネールより初めて収穫したブドウより醸造。石灰質、砂質の強い土壌は、今までのピアンコとは大きく印象の異なる、繊細さ、香り、奥行きをもった白。</p> |
| | 2020 | 白 | 750ml | ¥5,000 | |
| "1593" Langhe DOC Rosso ミッレチンクエチエントノヴァン外レ ◀新ヴィンテージ▶ | | | | | <p>ドルチェット、樹齢 70~80 年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑のみ。良年のみ単独で醸造、ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に 60 日(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか? そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。</p> |
| | 2012 | 赤 | 750ml | ¥7,900 | |
| | | | 1500ml | ¥18,000 ★30本 | |

| | | | | | |
|--|------|---|-----------------|-------------------|---|
| Valdiba Dogliani Superiore DOCG ヴァルディバ | 2020 | 赤 | 750ml | ¥3,500 | ドルチェット、樹齢30~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。サンフェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずにドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドアースらしい」ドルチェット。 |
| Vigne Dolci Dogliani DOCG ヴィーニェドルチ | 2020 | 赤 | 750ml | ¥3,900 | ドルチェット、樹齢3~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタランガのドルチェット。サンフェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。 |
| San Fereolo Dogliani Superiore DOCG サンフェレオーロ | 2015 | 赤 | 750ml | ¥4,800 | ドルチェット、樹齢50~70年。選ばれていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディフランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醗酵。压榨後大樽にて約2年間の熟成、ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。2015は6月に猛烈な雹の影響を受けた厳しいヴィンテージ。その後は天候に恵まれ、素晴らしい完熟と凝縮。熟した果実、果皮の香りからくる妖艶さ。質感の良さを感じる素晴らしい味わい。 |
| Austri Langhe DOC Rosso アウストリ | 2014 | 赤 | 750ml 1500ml | ¥4,800 ¥11,000 | バルベーラ85%、ネッピオーロ15%、樹齢40年。サンフェレオーロの畑よりやや低い420mの畑。果皮とともに4週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。压榨後、大樽にて24か月、ボトル詰め後60か月熟成。サンフェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。 |
| Il Provinciale Langhe DOC Rosso イルプロヴァンチアーレ | 2017 | 赤 | 750ml 1500ml | ¥4,800 ¥11,000 | ネッピオーロ、樹齢40年。果皮と共に3週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて24か月、ボトル詰め後36カ月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良き「ローロへのオマージュともいえるワイン。2016は非常に安定した緩やかな気候、収穫まで十分に時間を取ることができた年。果実と酸のバランスが良く、長期熟成のポテンシャルを持ったヴィンテージ。 |