

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/Viavigi.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**

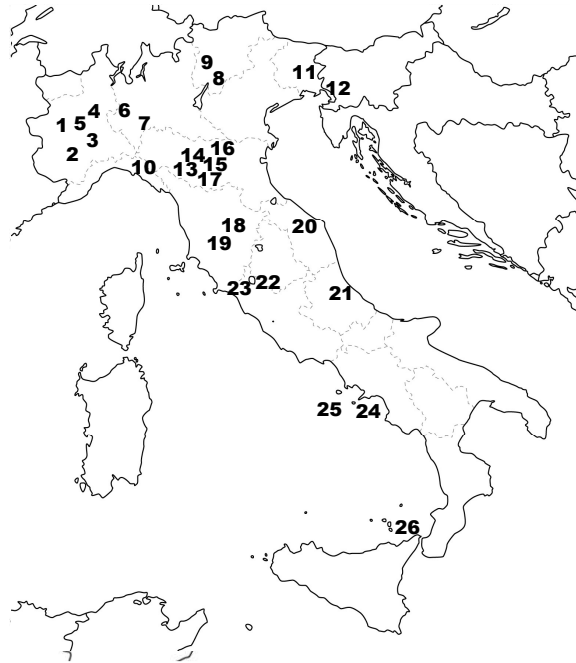
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

**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・ワインテージ変更等、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 カウダは生物学で栽培・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、バイオアミ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さフルーティさ、そんなイメージが定着しているブドウであるもの、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、古いブドウのアルネイズは、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か月熟成。ネッピオーロの持つ持ち味、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なみどりと繊細さ、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接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 Valdivato	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** 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の如く自然環境を重視した。バイオア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)も多く残っている。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し、脱水まで始まるまでの熟成に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、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。開放式の木樽にて発酵(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、彼のこだわりともいえる長期熟成の熟成。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、種子からゆと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恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000〜20000本が造られる。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	コステ ヴァランケ 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	ラルーバ ロザー 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	ヴァルディバ 2020 ドリアーニ-ネッピオーロDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	△
SAN0505	ヴィンゲドルチ 2020 ドリアーニDOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランゲの畑	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	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 リエーロ** ビエモンテ州クネオ-カステイローネ ティネツラ **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 ヒロキさんと理想さん。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。

カステイローネ ティネツラは、DOCG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、コレ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、ダミアンの影響がとてもしっかり感じます。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て当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、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。」という話も。

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、そのまますぐ24月の熟成期間を取ったのポル・詰め、6か月以上の熟成期間を取ってリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る「ゆかりごと」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ルム(全体像)が形成され、瓶の中でティネツラ(細部)が造られるという考え。収穫まで十分成熟を待ち、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観とモスカートの意志。本々目く彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませて、恥ずかしくないワインを造らなといね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。そう笑う彼には、心からの楽しみと愛溢した造り手の意志を感じます。これからが非常に楽しみな造り手の一人です。



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	ピアノ センサツィオネ 20	Sensazione	モスカート60%、コレテゼ40%	白	¥5,900	×
LIE0601	モスカート リエト 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ることなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りを行ってきたダニエレ サッコレット。畑は約10ha、標高は200〜250mの小高い丘陵地帯。表土は豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強(湿度が上がりにくい)、恵まれた環境。彼が「自分で納得できるものだけをポリングする」と言う。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生き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ふ考えを持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟させたブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブドウから造られるワインは、モンフェ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。

「グリーニョーロは短期間の醸し出しを行わず白ワインのような長い歴史がある。それはグリーニョーロの《タンニン》の質の違いを理解していないだけ。自分のグリーニョーロは50日ほど果皮を醸しているけれど、一般的なグリーニョーロ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ない彼のグリーニョーロには、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宿している。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ポル・詰めまで最低でも24月以上、ウィンターによって4年以上の期間熟成期間を取るといふ徹底ぶり。バルベラやグリーニョーロ、フレイゼといったブドウの個性はもちろそのままに、果実の持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。それだけの勢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	グリーニョーロ ニルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリーニョーロ	赤	¥2,500	○
ACC0205	フレイザ "フィオリタリ" 17	Feisa Fioralisco	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 "クラシ" 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・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあり。当主であるジャンカルロ ボルトリは、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た。2009年にルケ、ハルペーラ、グリンゴリーネを種植、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。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年より独学でペーネーに一切のコントロールをしない醸造方法を始めた。DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収穫。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徹底。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%を軽く超えるほど、、、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、アルコールでも、今まで醗酵が途中で止まらな経験はほとんどないと言ったジャンカルロ。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	ルケデカスタニョレモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrat ルケ 100%	赤	¥4,800	◎	
CAS0201	ハロルド ハルペーラ ダスティ 2021	Baroldo Barbera D' Asti DOC(ハルペーラ)100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラ カッシネッタ リンボッテリオ (19)	L'Inbottiglio ハルペーラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケデカスタニョレモンフェッラート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

ロンバルディア州プレーシャッサーゴ

VSQ

型に囚われない自由な発想とストリートな自己表現、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ッサンドラ。グッサーゴとチェラヴェチカの間にある標高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ッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女。しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされるほど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%、(うちザグワイン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%、(うちザグワイン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%、(うちザグワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0304	ブランドブランド 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 Saigne 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

イタリア最大の教会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、アウトグレーブ(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」した。1994年、叔父の死去によってミンマ ヴィニョーリは夫のレイジーとともにこの土地、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。貫徹した価値観のもと栽培を手掛けており、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、果汁だけを醗酵を行うロザート ヴェルクス、醗酵後開放式の犬棚にて1年ほど熟成しているサッジョネータ ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンジェロッタは、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、全く飾り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 ヴェルクス 2020	Rosato 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 サッジョネータ 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=アルト アディジェ州ロヴェレート=ヴォラーノ

IGT

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りを目指すエウジェニオ ローゼイ。ロヴェレート近郊には偉大なワイン文化・背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する、、、。言葉で語る以上に繊細な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し、カベルネやメルロー、ノズイオーラ、ピノピアンコ、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)やゾジョーラ、ピノピアンコの畑は、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が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、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。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定」した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーソス。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ボイエマ。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イ、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力と組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッシュ 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(リト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、雰囲気表現。できるだけ少ない探究心こそ、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%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎
ROS0110	リフレッシュ ローゼイ 2021	Rifresco 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	エゼジェイ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	ボイエマ 2018	Poiema	マルツェミーノ ジェンティール	赤	¥4,800	▲
ROS0506	エゼジェイ「リコンド」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。アディジェ川沿いの彼らのリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフソイル)。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、オリキの回数減らし、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一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シメラ(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブカ(Sambuca=ニワコ)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させた爽快感、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	ストロ22	Sidro	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 コン コトニャ22	Sidro 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 サンプ=コ22	Sidor 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	Sidro allo Zenzero	リンゴ、シヨウガク1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	△	¥2,900
EGG0505	ストロ ロザ=ト22	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(赤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 メンダ22	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 ベヘロンチ=22	Sidro 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	Sidro Barriato	リンゴ、コルニョ(セイヨウサンシュユ)、瓶内再醱酵、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。人々は急斜面の若い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、そこからさらに収穫量を抑え、高密度の果実を収穫する。完全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の畑と別に、「PrimaTerraプリマテッラ」として新たに2haの畑とカンティ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	カラツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	×	¥5,000
WBP0205	アルモシエ19	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセ=ゼビアンコ	白	▲	¥7,300
WBP0901	ヴィーノ ビアッコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェ=ゼ20%	白	×	¥6,900
WBP0603	ピアッコ 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=ゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他	ロゼ	×	¥4,800
WBP0801	ヴィーネッレ デ ピエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ=65%、メルロー=25%、チリエジョ=10%	赤	○	¥6,900
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェ=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	グラナツチャ(グルナツシュ)80%、シラ=20%	赤	▲	¥7,000 36本
WBP1001	シロップ ティロ=セ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	△	¥3,800

**11 Damijan Podversic ダミアン** フリウリ=ヴェネツィア州ゴリア=ゴリア **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オスコ 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のみ、さらには一部の肥料、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果、果実の収量制限、そして収穫は樹上に残果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。コソッロ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテリス=ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテ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、どんな造り手にも受けがたいだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60~90日を経る醱酵。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、完全熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸。ここにボリテリ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。

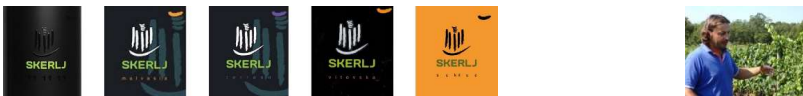


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAM0011	リボ=ツラジャ ヌッラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボツラ ジャッラ	白	◎	¥7,500
DAM0212	ピアッコ カプリア 2018 DOC	Kaplia	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストウリアーナ	白	◎	¥7,000
DAM0110	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストウリアーナ	白	◎	¥7,000
DAM0310	フリウラーノ=ネカ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	◎	¥7,000
DAM0407	ピノ グリジョ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
DAM0002	リボ=ツラジャ ヌッラ セルツィオ=ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボツラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボツラ	白	×	¥13,500
DAM0601	リボ=ツラジャ ヌッラ セルツィオ=ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボツラ 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=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。コソッロ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 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、表土は近隣の点在するDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という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ち、開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醱酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果実の恩恵を受けたワイツァ、マルヴァージア、そして全てを占めているほど「強さ」というものを感しない、圧倒的ななやみかさ、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ちつつも、圧倒的ななやみかさ、親しみやすさを持ったワイン。マテ曰く、「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、果実の味わいも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	グイトフスカ 2020 DOC	Vitovska	グイトフスカ	白	◎	¥6,300
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストウリアーナ	白	◎	¥6,300
SKE0302	グイトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	グイトフスカ、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	▲	¥5,000 48本

**13 Il Farneto イル ファルネート** エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッララーノ **IGT Emilia**

**果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレッジョ エミリア 日常のワイン！**

当主であるマルコ ベルターニは、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)を使用しない「ゼロ」の畑に育て、畑を始めた2001年よりほとんど使わないことに徹する。「自分にとってマルツェミーノがベストな品種は、とても身近なワインだから、それを常にテーブルにある、そんな存在、だから無闇に凝視したワインを造ることもない。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、反対を言えぬそんな当たり前の事さなきなりかけている現実、逆らわず、これこそが彼を動かし続け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、 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、フリッツァンテは、酸酵が終わったのちにホル詰め、スベルゴラから造ったモスコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次酸酵を行う。その後スポウカウラ(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酸酵、圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミーノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ILF1302	ガビアン ピアノ(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 ザ ワイン” 2022	God Save the Wine	マルツェミーノ デイ カンディア30%、ランブルスコ マスドイ 他	ロゼ?微泡 ¥2,600	◎	
ILF0110	フリザン ビアノ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%、ソヴィニオンブラン10%	白微泡 ¥2,700	◎	
ILF1003	フリザン ロッサ2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスハロッサ、サラミーノ主体、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 グラスハロッサ、マエドイ主体、トレッピアーノ他	赤微泡 ¥2,100	◎	
ILF0407	ブルト ナチュレ21	Brut Nature	ソヴィニオンブラン60%シャルドネ40% 瓶内二次酸酵、ノドサージュ	白微泡 ¥3,600	◎	
ILF0707	マリ-オブ モデナ21	Mary of Modena	ソヴィニオンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡 ¥3,900	△	
ILF0010	スベルゴラ 2022	Spergle	スベルゴラ	白 ¥3,000	◎	
ILF0209	ハルツェミン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤 ¥2,400	◎	
ILF1104	ジャント ビアノ2022	Giandon Bianco	マルツェミーノ デイ カンディア、果皮と共に1週間	白 ¥2,900	◎	
ILF1401	ジャント ロッサ2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスハロッサ、他 スベルゴラ	ロゼ ¥2,400	◎	
ILF0804	ジャント ロッソ2021	Giandon 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 ハルツェミ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	ハルツェミ ¥2,000	◎	

**14 Rio Rocca リオロッカ** エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッソオーロ **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 ベルターニが、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出している。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ろうと思わないし、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・地域に拠っている、勤労と誠実な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年より周囲の良質なブドウ畑、栽培農家と協力したマルコ、健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場より高い価格で買い取る。そしてそのかわり、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 ファルネートの異なる周囲の地域の名を呼ぶ名である 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常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ、またもや嬉しい一歩が加わりました！



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	トレッピアーノ/モデナーゼ、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"	トレッピアーノ アブルツェーゼ、トレッピアーノ/モデナーゼ、...	白 ¥2,400	◎	新アイテム

**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**

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地産品の大切さに気づき、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・醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わいを尊重した彼のランブルスコやフリッツァンテ。畑では自然環境を大切に考え、不耕種、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っていた古樹より自ら苗木を取り、クローニ選抜される以前のランブルスコ グラスハロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。他にも貴重な地産品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、スベルゴラやポンツォなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内再酸酵のワインと線を描くヴィットーリオの手法は、酸味が止まった時点ですぐにホ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先にホル詰め、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、オウの力を見極め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。瓶内酸酵でありながら、オウ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。稀少なスティルワイン、タルビアナーツとサッソオーロ、モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもかなりハイリキな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが出づらく、特別なものだけにこそ最高のものだけ」。そして、いわばお祈りなりのワイン造り、そのまますべてのワイン造りをしていく彼の深さ、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 ティソラウヴェト 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ デイスバーニャ	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“Fontana ティホスキ”20	Fontana dei Boschi	ランブルスコグラスハロッサ、他	赤微泡 ¥3,500	×	
GRA0502	ブルツァンティン 16	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡 ¥4,600	×	
GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianaz	トレッピアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白 ¥4,900	×	
GRA0407	サッソオーロ17	Sassoscuro	マルボ ジェンティール、他6種類の地下ブドウ	赤 ¥3,700	×	
GRA1001	アチェト タルビアナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴェネガー	ヴェネガ- ¥1,800	×	
GRA1002	アチェト サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソオーロで造った赤ワインヴェネガー	ヴェネガ- ¥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=ヴァルサッモジャ **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**

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 モデナーゼ、ランブルスコ グラスハロッサ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決心したフラヴィオ 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きた人物。また若くして幾多の個性と誠実さ、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、素晴らしい環境を創り出したフラヴィオ。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、クローニ 開発されたトレッピアーノやランブルスコ系品種へと種を替えられてしまったトレッピアーノ モデナーゼはランブルスコ ソルバーラ、さらには果実由来の強い酸とたくましい果皮、少ない果皮と土壌個性に完全に適ったブドウ。畑で使用するのは最小限の酸と炭素のみ、初年度は2.2haの畑がほとんどが1500未満、ホル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協し、いっせん。イルスターニの本はSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内再酸酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッピアーノ モデナーゼのみで仕上げた完全無添加のスパマン。瓶内二次酸酵のワインとして、中に残るオウは単なるネガティブなものだけでなく、SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオウがワインを守ってしてくれる。確かに投捨するときに吹いてしまった、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ミングで飲むことができる、選ぶことができる。その可能性を開いたなにかんだ。そのためフラヴィオは、ホル1本ごとに専用のケースをかけて梱包。そしてヴェーニエツェは年齢60年のトレッピアーノ モデナーゼ、ベリッテス(仕立)のブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウから、除梗せず自ら仕立てるモストフィオーレ(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。収穫からホル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリア=ロマーニャの未来を背負い、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	“ランブルスクリノ”ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスハロッサ主体	赤微泡 ¥2,900	×	
KOI0003	“イルスターニ”スパマンテ(20)	Spumante "Ilustre"	トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡 ¥3,600	×	完売
KOI0202	“ヴィンズ”イオ”スパマンテ (20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ、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	“キト”ピアノ(21)	Bianco "Ocheto"	ビニョレット、モンツァーニ	白 ¥3,200	◎	
KOI0602	“オルス”ピアノ(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 エリオール

エミリアローマニャ州ボローニャ州ヴァルサモッジャ

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ュ エリオールは、音楽や絵画など多様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、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様な土壌をもち、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使わない独自の栽培方法を貫き、近年ピニョレット式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。...



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety/Other, Type, Small Price, Stock, Remarks. Rows include Spumante Sarebra, Grechetto Gentile, Alionza Malvezza, Rosso Emilia Samodia, and Negretto Maiuolo.

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くワイン造りを行ってきた農人(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでも量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(Boschetti)で、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。...

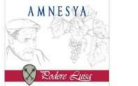
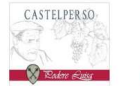


Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety/Other, Type, Small Price, Stock, Remarks. Rows include Amnesya, Miss Dannata, Ombra di Rosa, Pensiero, Castelperso, Giunò, and others.

19 Fanetti ファネッティ

トスカーナ州 シェナー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ナー

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 ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えることなく(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。現在アダモの孫娘に当たるエリザベッタによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、小石、石灰を多く含むこと特徴的。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、農業についても極力使用しない、手作りに近い栽培を貫いている。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。...



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety/Other, Type, Small Price, Stock, Remarks. Rows include Bianco S'Agnese, Rosso Fanetti, Rosso di Montepulciano, and others.

20 Adiuva アヂウヴァ

マルケ州 アンコーナクラモントナー

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 イエージ」といえば、イタリヤンの中でも大き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せん。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、クラモントナーに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クラモントナー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残る貴重な畑。基本耕すことはなく、雑草が育ってきた場合のみ、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学んだ経験、そして自身畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しいのも健全さ」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いている、...同じブドウとしても、降り合う樽それぞれで、醸造の表情も違うし結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物や加えたワイン造りは頭の中になく、教わるだけでなく、自身の体験から学び、先人の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行くべし。小さなカンティナーは、ガレージを借りたもの。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。彼らの地元の人が本当に楽しんでおり、まだまだ良い造り手が少ないマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。」



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety/Other, Type, Small Price, Stock, Remarks. Rows include NaNa Frizzante, La Mauvaise Reputation, Pista Raspi, and La Mauvaise Reputation.



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、ギリヤ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ラジエッタと呼ばれる樹のような仕立ては、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年以上のものがかほとんど、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	Spurtigione Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥4,800	▲ 24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	ビエティッソ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%、ビエティッソ10%	赤	¥4,900	◎

25 Bajola バイオラ

カンパニア州 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レエ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。当主であるフランチェスコ イアーコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エロロ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり現成の残るイスキア島へ戻った際に見たイスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアにいる100%の造り手は、農業、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、フォラステッラを植え、マルヴァジーア、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエなど2001に植樹した。畑では一切の農業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、酸酵・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酸酵。圧搾するまで約1~2か月、酸酵が終われば果糖が沈み込んだタ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酸酵槽に入れる。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	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥4,500	◎
BAJ0103	ビアンコ イン ティアノ19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500	○

26 Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシ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、メッシ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、自然の恵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、果実は一部除種せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに酸酵を行う。本樽に移し12か月、ピン詰め後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、野生酵母による酸酵。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酸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、権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	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎ 新VT
BON0108	ファロー2017	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎ 新VT