

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.Apulia/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

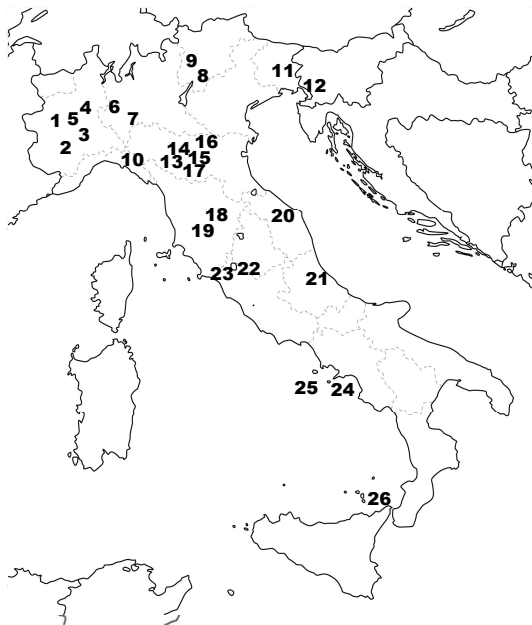
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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。在庫薄・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の特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌、樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込むすべて手作業。そのため後継者もいない放棄畑を、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を賞感、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内にて2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルペは決して見られない柔らかみと繊細さ、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 Desaia	アルネイズ	白	¥3,500	×
FOR0406	アルネイズ "ペダフォルム" 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 "ヴァルドヴァテ" 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、砂質やシル質の多いトリアーノしさを持っている。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。コンクリートと、畑との関係は重視したものの、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」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、収穫時期が遅くなり、樹上にて果実はばらみ、脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、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。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼々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トリアーノ(San Fereolo)。高次元まで熟成した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相当の年月が必要であることを、誰よりも考えている。そして生まれる圧倒的な存在感を持つドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在ahaの畑からわずか15000〜20000本しか採れない。素晴らしい果実の熟成とありながら、驚くほどの繊細な香り、決して強く感じないタンニンと酸があるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの賞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まれる白や赤でも、情熱と熱意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 ディ ヴァランケ 2020	Coste di Valanche	リースリング80、トラミネーロ アロマティコ10%	白	¥5,000	○
SAN0706	ラルバ ロサト2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネーロ アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200	◎
SAN0107	ヴァルディバ 2020 トリアーノ-ベロ 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 フロヴィンチヤレ 2017 ランゲネッピオーロ DOG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0607	ミツレ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橋渡し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、造り手の「情熱や魂」でした。目に見えないものだけではなく、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、DOGでいうMoscato d' Aesti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しさを明確に感じます。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。樹上にて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るが、すでに真実な視線を浴びているという事。汗、しほしほを返せば、「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トリブ詰め。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な成熟したワインとモスカートの意志。本人曰く(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といえ。中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し合いも、造り手の意志を感じます。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。彼が「自分で納得できるものだけをポトリする」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てきたものではあきませんでした。「クニエリョーラは短期間の醸成しかつわず自ワインのよきな強い歴史がある。それはクニエリョーラのセクタンニの質の悪い」を理解してないだけ。自分のクニエリョーラは50年ほど(果実を醸成している)けれど、一般的クニエリョーラに感じる香りや豊潤さは全く失ってないだろう。固定観念に捕らわれない彼のクニエリョーラには、他の生産者には感じない深みを持つブドウ。ブドウ本来の個性をもつからと信じている。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに熟成でも24か月以上、ワイン作りについては10年以上の長期熟成期間を取るといって驚かす。バルベラやクニエリョーラ、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	グニエリョーノ ニルコラナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グニエリョーノ	赤	¥2,500	△
ACC0205	フレイザ "フィオラリゾ" 17	Feisa Fioraliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎
ACC0502	バルベラ "トリアツィツィオーネ" 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 "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	×
ACC0704	バルベラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	×

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ ビモンテアスティヴァリアージ **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チニョレ モンフェラートの町。この土地に産る地産産物である黒ブドウ「Rucheルケ」DOCGを取ったことで一時話題を集めたが、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ます。当主であるジャンカルロ ボルドン氏は、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年にヴァリアージの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリンヨノを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業やワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」という強い思いのもと、畑では一切の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満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟化したルケは、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。この超熟化したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールでも、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(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きたい造り手です！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケデカスチニョレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferatt ルケ 100%	赤	¥4,800	○	
CAS0201	バルド・バルベラ・ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラカシネッタ リンボットテリオ (19)	L'Inbottiglio バルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケデカスチニョレモンフェラートR2016	Ruche di Castagnole Monferatt 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。グッサーゴとチエラーテカの中間に位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることが出来る土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまで8年間、ただ一度も土地を耕転したことは無く、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑がたった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は一切行わず、SO2についても一切加え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知れません。最高のワインを追い求め、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、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかも知れません。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ゼロ 19	Bianc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0206	ニニ VDR ドサッジョゼロ 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	▲	7本
DIV0403	ダディ VDR ドサッジョゼロ 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	▲	12本
DIV0305	ブランドノワルドサッジョゼロ(18)	Bianc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥12,000	▲	
DIV0601	ソラ VDR ドサッジョゼロ	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014〜2018までの収穫、ソラシステム	白泡	¥16,000	×	
DIV0502	ロゼドセニドサッジョゼロ(17)	Rose de Saignèè ピノネーロ100%一晩の浸漬	ロゼ泡	¥13,000	▲	
DIV0105	クロクロゼ VDR ドサッジョゼロ 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	▲	

7 Verdieri Corte Paqliare 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、アウトグレーヴ(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ピノ結晶、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。1994年、祖父の死去によってミマ ヴィニコリは夫のルイジとともにこの土地、コルテ・パクリアール・ヴェルディエリに引き継いだ。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、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。ヴィアダネーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うロザート・ヴェンクルー、醗酵後開放式の大樽にて1年以上と熟成しているサッピオネーラ・ロソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエッロは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとポリフェノール、豊かな果実と十分な体積をもつ個性のある赤。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	▲ 48本
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,200	▲
VER0206	ケルクス サッピオネーラ・トッパ2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	▲
VER0901	アグロドレチエモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	バルサミコと同じ手法で造られたワインヴェネガー	ヴェネガー	¥4,500	×

8 Rosi Euaenio ローゼイ トロンティーニオマルト アディエジョ州ヴェレット・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ーニオ 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ルを表現する、、、。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カ所以上に点在し、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)やノズイオーラ、ピノビアンコの畑は、畑が深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、技術などでは十分に磨きかけた上での熟成が、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ーニオ。白ブドウでのマゼラーション、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ノス。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ー。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジェジ、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果実の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッソ 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、彼なりの最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドローンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、芳気香を表現、尽きることのない探究心こそ、エウジェー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	アニーノス 2019	Anisot	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	エゼジェジ 2017	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS0407	カベルネフラン 17.18.19	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴァンテージ	赤	¥7,500	×
ROS0208	ボイエマー 2018	Poiera	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲ 48本
ROS0506	エゼジェジ"リノコト" 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。アディエ川のほとりにある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフオ土壤)、植物学の知識と経験をもち、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やすい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げることで、十分な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	サイドロ22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0108	サイドロ コン コーニャ22	Sidoro alla Cotagna	リンゴ80%、マルメロ(西洋ナシ)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0208	サイドロ 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	サイドロ 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	サイドロ ロザート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	サイドロ 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	サイドロ 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	サイドロ アル コルニョーロ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョーロ(セイヨウナシユコ)、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 スペツィアーリオマッジョーレ **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ヴァルテルの土地。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るにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<チンクエテ>としてのチンクエ テッレ。名前や肩書に左右されるものではない。リ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な2haの畑とカンパレ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、異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主を超え、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	▲ 24本
WBP0702	ロザート 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 テッレ ビエレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー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(グルナツジョ)80%、シラー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ロツィア-ゴロツィア **IGT Venezia Giulia**

常に進み続けることが当然！と言わんばかりの揺るがない強い意志と、積み重ねてきた経験

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫。大樽での長期間に及ぶマセラシオン(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 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。モンツァ 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果、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、ポリトリス ノーベック(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポリトリスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引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、そして全く変わらないような偉大な感。ここにはポリト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
DAMO011	リボッラジャッラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥7,500	◎
DAMO212	ピアンコ カプリア 2018 DOC	Kaplia	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストリアーナ	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 ソーヴィニヨン	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トリエステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

カルツ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

カルツ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ツでは、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。畑は代々引き継がれてきた樹齢の高い畑(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、表土は近隣の点在するDuline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週間のマセラシオン。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」というものを感ぜない。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、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルツを感じても、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	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、石樽にて醗酵・熟成	白	¥8,900	◎
SKE0208	テラーノ 2018 DOC	Terrano	テラーノ	赤	¥5,000	▲ 18本

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ アブルツォ州 テラーモ・ジュリアノーヴァ VdT

飾り気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

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年間教師として働いてきたエンリコ。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ことに気づき、2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5ha)のオーリーブの畑と、わずかな400㎡の畑を引き継いだ。現在は家族を手伝いながら、自家消費用のオーリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグリースの土壌で非常に豊か、深さは100m程度。海までわずか4km、強い海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られた樹齢40〜50年、肥料を与えず、必要なら剪定や除草、グリーンハウスの設置を行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考慮する時間を費やす。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。彼のワインの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ哲学というエンリコ。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はボトル詰めまで僅かに使用する程度、非常にシンプルでナチュラルな醸造哲学。

メーノ・ロッソは、いわばテラオスターロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッシは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと云ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感ずる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模がワイナリーと云うには驚くほど小さい、だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るといふエンリコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない楽しさを持ったワインです。



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
COL0008	ビアンコ21	Bianco	トッブアーノ70%、バッセリーナ25%、マルヴァジーア5%	白 ¥3,300	×	
COL0110	メノ・ロッソ 21	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ ¥3,300	×	
COL0308	ロッソ20	Rosso	モンテプルチアーノ	赤 ¥3,800	×	
COL0403	ロッシスイチモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤 ¥4,000	×	

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ ラツィオ州 ヴァルチボネ・ルピアーノ VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のペアリーチェ アルヴァイアーは1997年、ルピアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思っていた、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。他にもミニトマト、牛、馬、羊などの飼育を行い、野菜や果物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育てている。当然ながら彼女の畑では全て、新品や化学肥料をかわかず、自然環境を尊重した栽培を行っている。また、自家消費用のワインも造っている。ブドウは祖父の時代に植えられた樹齢40〜50年、肥料を与えず、必要なら剪定や除草、グリーンハウスの設置を行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考慮する時間を費やす。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。彼のワインの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ哲学というエンリコ。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はボトル詰めまで僅かに使用する程度、非常にシンプルでナチュラルな醸造哲学。

ペアリーチェは、いわばテラオスターロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッシは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと云ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感ずる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模がワイナリーと云うには驚くほど小さい、だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るといふエンリコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない楽しさを持ったワインです。



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
ORV0007	ビアンコ21	Bianco	トッブアーノトスカン、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白 ¥3,700	×	
ORV0702	アンバー20	Amber	グレット、果皮と共に2週間	白 ¥4,500	×	
ORV0603	ロザト21	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ ¥3,200	△	
ORV0106	ロセット21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,200	△	
ORV0404	ロッソ18	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,500	◎	
ORV0306	チリエジョーロ"チエレサ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤 ¥2,800	▲ 11本	
ORV0501	ポッツィオハステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤 ¥5,500	▲ 12本	

23 Le Coste レコステ ラツィオ州 ヴァルチボネ・グラード VdT

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

ジャンマルコ アントヌッチ、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だろうか。ヴァルチボネとシュレール、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だから」、奔放な造りで非常に真摯、強すぎる情熱は必ず畑に、カティアーナに向けられている。驚くほど多種類のワインもすべてがシンプルに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン、そしてたまたまのメッセージが込められている。カル・アラゴネのブドウ、チリ、ボル・ヘーナの群。周辺の土壌は火山性、凝灰岩、顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質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集落地帯を寄せ集めた2ha(約5畝)の畑が非常に多いと、2004年に初めてブドウ畑に植えられた樹齢が40〜50年、肥料を与えず、必要なら剪定や除草、グリーンハウスの設置を行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考慮する時間を費やす。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。彼のワインの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ哲学というエンリコ。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はボトル詰めまで僅かに使用する程度、非常にシンプルでナチュラルな醸造哲学。

ジャンマルコは、いわばテラオスターロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッシは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと云ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感ずる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模がワイナリーと云うには驚くほど小さい、だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るといふエンリコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない楽しさを持ったワインです。



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
LEC0011	小ロットオ ビアンコ2022 (1000ml)	Litrozso Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白 ¥3,900	◎	
LEC0207	小ロットオ ロザト2022 (1000ml)	Litrozso Rosato	アラエーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ ¥3,900	◎	
LEC0111	小ロットオ ロッソ2022 (1000ml)	Litrozso Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ	赤 ¥3,900	◎	
LEC2004	ピッツァンテ ビアンコ20	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白微泡 ¥4,200	▲	
LEC2106	ピッツァンテ ロザト20	Pizzicante Rosato	アラエーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡 ¥4,200	▲	
LEC2206	ピッツァンテ ロッソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡 ¥4,200	▲	
LEC0610	ビアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジーアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白 ¥5,300	◎	
LEC0511	ビアンケット2022	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディカンディア、モスカート	白 ¥4,300	◎	
LEC1209	ビアンコ エッレ2020	Bianco R	プロカーニコ100%	白 ¥8,500	▲ 50本	
LEC4103	コッチョト ビアンコ 2021	Cocciotto Bianco	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白 ¥6,500	△	
LEC3602	SOS ラゴ ビアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッロ100%	白 ¥6,300	▲ 11本	
LEC3903	ピノット 2021	Pinotto	ピノ ノワール70%、シラー30%	赤 ¥6,800	▲	
LEC1809	ロッソ ティ ガエター21	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤 ¥3,400	◎	
LEC1805	サンジョヴェーゼ "カルボ" 19	Carbo	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマゼレーション	赤 ¥6,000	◎	
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレット主体、チリエジョーロ、コロマー、カナオーロ、樹齢	赤 ¥3,700	◎	
LEC4002	ロッソ デ コッチョ 20	Rosso de Cocchio	グレット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤 ¥5,900	△	
LEC1407	ロッソ エッレ17	Rosso R	グレット、高樹齢の畑、果皮と長期醗酵	赤 ¥7,200	▲	
LEC1107	ロッソ クリュ "レ コステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレット(グレット100%)100% 自瓶の畑	赤 ¥9,200	▲	
LEC0311	ル プリムル22	Le Primeur	アラエーティコ100%	赤 ¥5,300	◎	
LEC1004	ウナタムリゼ ルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アラエーティコの甘口 選抜のみと酸化熟成 補酒なし	赤甘 ¥14,000	▲ 60本	
LEC9941	リアテッレ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉の pasta ~2024年10月	乾燥パスタ ¥1,900	▲	
LEC9951	フズリ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14pc	乾燥パスタ ¥1,900	▲	
LEC9961	カサッレ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MXセット = タリアッレ6pc フズリ3pc カサレッツェ 3pc	乾燥パスタ ¥1,900	▲	
LEC9011	EXVオリーブオイル22(500ml)	EXV Olio	モライオー口産中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月	オイル ¥4,400	◎	
LEC9024	EXVオリーブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カーニ一種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル ¥6,600	▲ 5本	
LEC9040	EXVオリーブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カーニ一種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル ¥18,000	▲ 16PC	
LEC2703	リパッツォ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の小ロットオビアンコ19年の小ロットオビアンコの果皮を浸漬	白 ¥2,900	×	
LEC3501	リパッツォ ロザト18/19	Ripazzo Rosato	2018の小ロットオビアンコ19年の小ロットオロザトの果皮を浸漬	ロゼ ¥2,900	×	
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の小ロットオロザト21の小ロットオロソの果皮を浸漬	赤 ¥3,400	×	
LEC1502	ラッボッカッポ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	白微泡 ¥4,200	×	
LEC2602	ボンブ・ユル11	Bomb'bu	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵	白泡 ¥6,000	×	
LEC1707	モスカート"ドゥエ エンマ"19	Moscato Due M	モスカート、樹齢10〜15年、ビエ ディ フランコ(自根)の畑	白 ¥8,800	×	
LEC0707	ビアンコ Cru"レ コステ"18	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジーア、自瓶の畑、フアラージュのみ	白 ¥8,800	×	
LEC4201	シャルドネ"ル ショ"20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白 ¥6,200	×	
LEC2305	パイン15	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白 ¥12,000	×	
LEC1306	レ ヴィーニエ ビウウエッキエ11	Le Vigne Più Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリース	白 ¥16,000	×	
LEC0808	ロザト20	Rosato	アラエーティコ	赤 ¥5,800	×	
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambirinus	アラエーティコ、レ コステの畑よりアラエーティコとは違う個性	赤 ¥9,200	×	
LEC4401	シラー"ルル"19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期醗酵	赤 ¥6,200	×	
LEC2802	ルスティコネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アラエーティコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ	赤 ¥2,900	×	
LEC3403	ニニ エルル19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤 ¥4,500	×	
LEC1905	アレア ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アラエーティコ、自瓶の畑が中心	赤 ¥6,200	×	
LEC9911	ファジョリ ジャッロニ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫、天日に長期乾燥	乾燥豆 ¥2,400	×	
LEC9912	ファジョリ ジャッロニ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫、天日に長期乾燥	乾燥豆 ¥3,800	×	
LEC9921	ファジョリ デル プルガトリー(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫、天日に長期乾燥	乾燥豆 ¥2,400	×	
LEC9922	ファジョリ デル プルガトリー(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫、天日に長期乾燥	乾燥豆 ¥3,800	×	
LEC9931	ファリナインテグラレ グラノテネロ ヴェルナ(1kg)	Farina Integrale Verna	古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月	小麦粉 ¥1,500	×	

24 Monte di Grazia モンテ・ディ・グライツィア 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レ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。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 スプルトリオリオーネ 2020	Sputriglione Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥4,800	×	
MDG0201	ロザート 21	Rosato	ティントレーレ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%、ティントレーレ・ディトラモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントレーレ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。エノログ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり親戚の残るイスキア島へ戻った際に見たイスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアに在る100%の造り手は、農業、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法ではない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい、そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。

畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるピアンコレッラ、フォラステッラを植えずに、マルヴァジーア、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、醗酵が終われば果柄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。

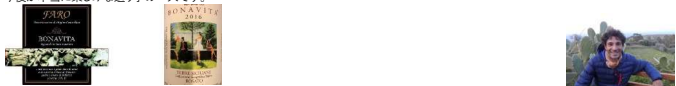


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
BAJ0005	ビアンコ フォリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥4,500	◎	
BAJ0103	ビアンコ イン ティア-19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥5,500	○	

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でありながら最長の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から適度に果実を守り、メッシナー海浜より吹続ける北からの海風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山林は、地域特有の南風シロコ(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、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ビン詰め後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)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	◎	