

I Produttori 造り手

Piemonte

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

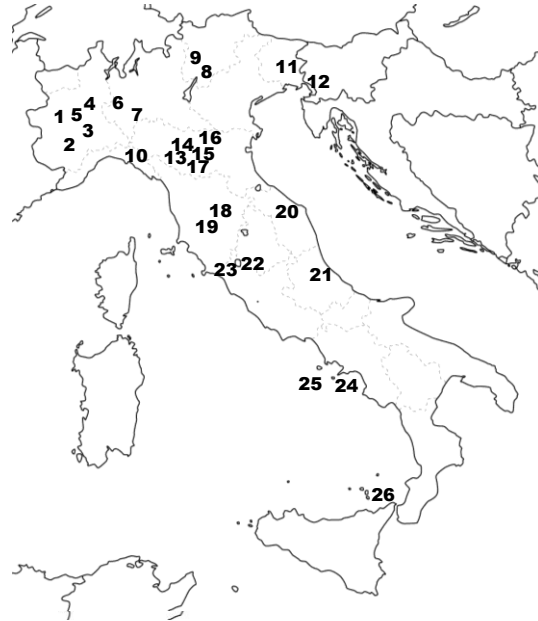
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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。もし扱いなどにご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社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/ロエロ **DOCG Roero**

古樹に注がれた新しい情熱、ロエ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、乾地地帯としては珍しく手つかずの森林が残る。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくてネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を熱く持たせる。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傾斜的なため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。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、農業用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造り手による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エノ、古いワンのアルネイズは、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ネ質感、これまで味わったことがない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2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木桶にて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さや繊細さ、ロエ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感的に表現したロエロ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FOR0206	アルネイズ "テザヤ" 2019	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,500	×
FOR0406	アルネイズ "ペダフォルノ" 2019	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年へ、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	ロエロ "ヴァルドヴァテ" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	×
FOR0504	ロエロ "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 砂質の強いロエロ的な畑	赤	¥6,500	×
FOR0601	ロエロ "リゼルヴァ メディク" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35~40年 粘土質の強いラング的な畑	赤	¥5,500	×

2 San Fereolo サンフェレオーロ ビエモンテ州クネオ-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、サンフェレオーロを置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トリア(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 ダルバノにも近く、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もので、バイオナミの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもたらさず、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(セレクトションマツァール)によるものも多く残る。また収穫においても徹底しており、完熟した果実は果皮でも果実の糖度もない。果実本来の役割とおいえる「種子の熟成」によって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて果実はしばみ、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。開放式の木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、木樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりといえる長期間の熟成。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ルチェット(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。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。これによって生まれる圧倒的な重み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2haの畑からわずか15000~20000本しか送られない。素晴らしい果実の熟成でありながら、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、持ち前の好奇心とビジョンにより生み出される白や黒や赤と、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 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 ロザト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 トリアーニ-バルベラ-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 トリアーニ-DOCG	Vinghe 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 トリアーニ-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	▲
SAN0409	アウストリア 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	ミルチンクエチエトヴァン外レ2012 ランゲ DOG	1593	ドルチェット:樹齢70年以上。農上級の表現	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、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働きをして活動してきました。彼が愛してきたのはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけでなく、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来た造り手たちと、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。

カステリオーネ ティネッラは、DOCGでいうMoscato d' Aestiモスカート ダステリ」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」といえる、ダメージの影響がとて強いにしても強い「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、しほり、裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して(軽い)早飲みではなく、強い香りやアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」と語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。圧搾後、そのまま24か月の熟成期間を取ったのちボトル詰め。6か月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備なワインをゆるやかに」守りかかとしての、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ぬ成熟したワイン観と造り手の意志。本人曰く(彼らが)ダステリやジャンマルコに飲ませても、恥ずかしくなくワインを造らぬこと。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、...。そう笑う彼らは、心からの楽しみと愛しいモノ造りの意志を感じます。これらが非常に愉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シア/ドリアーニ-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。彼は「自分で納得できるものだけをリリースする」と言う。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きて意味から経路解は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て熟し、完熟したブドウのみを個別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟したブドウから送られるワインは、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。「クニエーリは短期間の醸成しか行わず白ワインのような強い歴史がある。それはクニエーリへのクニエーリの質の悪い」を理解していないだけ。自分のクニエーリは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なクニエーリに感じる香りや芳醇気は全く失ってないだろうか?。固定観念に縛られない彼のクニエーリには、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、それだけ果実や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに最低でも24か月以上、ヴァンテージについては10年以上も長期熟成期間を取るといふ徹底ぶり。バルベラやクニエーリ、フレイザといったブドウの個性はもたらさずそのままに、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	グリーニョーノ イルコルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリーニョーノ	赤	¥2,500	△
ACC0205	フレイザ "フイオリダツ" 17	Feisa Fioridasio	フレイザ	赤	¥2,800	◎
ACC0502	バルベラ "トリアツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ。瓶内で醗酵を終える	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 アカム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	×

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ ビエモンテアステヴィアリージョ **DOCG**
経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスターニョレ モンフェッラートの町。この土地に残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ました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、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年にヴィアリーの土地、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、グリンニョーラを植樹、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」という強い想いのもと、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、超熟したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を超えるほど、、、汗。この超熟したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途中で止まってい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な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。ぜひ一度お試しいただきたい造り手です!



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケディカスターニョレモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 100%	赤	¥4,800	○	
CAS0201	ハロルド・バルベラ・ダスティ 2021	Barolo Barbera D'Asti DOCG バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	
CAS0301	ラカシネッタ リンボッティリオ (19)	L'Inbottiglio バルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケディカスターニョレモンフェッラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48か月熟成	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アグッサーゴ **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歳という若さで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ーテ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できる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水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」。これまでに8年間、ただの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の畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造においては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。そう言ってしまうの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たアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さ。一見造り手には見えないうるほど華奢な彼女。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くありません。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	Blanc 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	Nini VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	▲ 12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)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥12,000	▲	
DIV0601	ソララ 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 Saignee 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	Cio Cio 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 Pagliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァコンメッサッジョ **DOC Lambrusco Mantovano**
シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ことに直結した感覚こそが当然、疑う余地のないワイン造り

イタリア最大の穀倉地帯であるパダナ平原。この地を潤す偉大なポー川の北岸に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」でした。1994年、祖父の死去によってミマ ヴィニョーラは夫のレイジとともこの土地、コルテ・パリアーレ・ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミマは、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最少量のみに使用。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、果汁だけで醗酵を行うヴィアダナーゼ・ヴェルディエリ。醗酵後開放式の木樽にて1年後と熟成しているサブピオネター・ローソ。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(無)添加の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	▲ 36本
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	▲
VER0206	ケルクス サブピオネター・ローソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	▲
VER0901	アグロドルチエティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	ハルサマスコと同じ手法で造られたワインヴェナゲ	ヴェナゲ	¥4,500	×

8 Rosi Eugenio ローゼイ トロンティーネアマト アディジェ州コロヴェート・ウォラーノ **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。コロヴェート近郊には偉大なワイン文化、背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する、、、言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミノーをはじめ、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、この地域全般に富み砂質、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、銅が豊富に採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、最少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ畑を取り囲む自然環境が豊かとなったことで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、技術などではとどまり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ノス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミノーを、極限まで高めることで表現された繊細な味わいと複雑さを個性にまで高めたボイエマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感ずつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジェジ。ロザザザを持つ不安定さや白ブドウの果皮の持つ力を組み合わせることで、飲み心地豊かにしたリフレッソ 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ノーの持つ繊細な甘味、野間香を表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ROS0010	アニーノス 2019	Anisoz	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	マルツェミノー、カベルネソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎
ROS0309	エゼジェシ 2017	Esegisi	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 2018	Poema	マルツェミノー ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲ 48本
ROS0506	エゼジェシ"リコント" 2013	Esegisi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミノー 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 トシティノニアルト アデジエ州ボルツァーノエニャ **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、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッブル、アデジ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とに、農業や化学肥料が当たり前と見られるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践、リンゴは、酸が強く糖度が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げること、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、オリ引きの回数を減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュル・ル)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(メリア 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させた爽快感、そして全く嫌みのない香り、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、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 コトニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルスコ(西洋カン)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0208	サイドロ コトニャ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 コンゼンゼロ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 コンペペロニャ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 アルコルニョロ22	Sidoro Barriato	リンゴ、コルニョ(セイヨウサンショウ)、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] リグーリア州 スペツィア-リオマッジョーレ **VdT**

チンクエ テッレの偉大なる造り手ほどまどまどなく、さらなる表現を追求し続ける

チンクエ テッレと呼ばれる西側のモンテロッソからリオマッジョーレまで、地中海に面した5つの町。平地がなく、土地も岩だらけで貧しいチンクエ テッレの土地。人々は急斜面の固い岩を砕いて石垣を築き、その間に出土した砂利を「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なく貴重といわれる環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を貫く。さらにこれほど困難なブドウ栽培にもかかわらず、そこからさらに収穫量を抑え、高密度の果実を収穫する。完熟したブドウから表現される、チンクエテッレの個性。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、当時の時点で唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていたにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのはほくろフォル」を以てのチンクエ テッレ。名前や肩書に左右されるものじやない。リオマッジョーレにある0.7haの畑と、「Prima Terra」Prima Terraとして新たに2haの畑とカンテラテを立ち上げた。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貴といわれる現象に逆風。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持たえ、考え抜かれた土地の表現。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベルですが、リ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、ヴェルメンティノ、ロッセーゼアノコ	白	¥7,300	▲
WBP0901	ヴィーノ ビアノ15	Vino Bianco	ヴェルメンティノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×
WBP0603	ピアノ サラテロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティノ、アルパローラ	白	¥7,500	▲ 24本
WBP0702	ロザト プリマテラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティノ、ロッソ、他	ロゼ	¥4,800	×
WBP0801	ヴィーノ デッレ ピエレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ-65%、メルロー-25%、チリエージョ-10%	赤	¥6,900	○
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティノ、ロッソ、他	赤	¥5,500	▲ 12本
WBP0402	セッコ1015	Cerico	グラナツッチャ(グルナツジョ)80%、シラ-20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイローセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ ※賞味期限2024年12月	シロップ	¥3,800	△

11 Damijan Podversic ダミアン フリウリ-ヴェネツィア州 ヴェネツィア-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、貴腐化するほど熟したブドウを収穫。大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコ グラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン。「技術的な部分だけでなく、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葉と摘房、果実の収量制限。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。コリツィア周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリツィス(ノーベル(貴腐))の恩恵を受けることができる。そしてボリツィ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、非常に広い選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果実と共に60~90を越える醗酵。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、そして全く失われずともいえる骨太な酸。ここにボリツィ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
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	ピアノ カプリア 2018 DOC	Kaplia	シールドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	◎
DAMO110	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	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	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥7,000	◎
DAMO203	カプリア セルツィオネ 2005	Kaplia selezione	シールドネ、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 セルツィオネ 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 セルツィオネ 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 Skerli スケルリ フリウリ-ヴェネツィア州 ヴェネツィア-ゴリツィア **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。コリツィア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、そして石灰岩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岩機で砕き、表土は近隣の点に於けるDulineと呼ばれる場所より自己土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。畑では一切の肥料、雑草を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず。最低限の銅と硫黄物のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、そしてブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。収穫した果実は除梗したのみ、開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果実の恩恵を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、そして全て全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的ななややかさ、親しみやすさを持ったワイン。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というより、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、マティの柔軟かつ、感性的な栽培 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ます。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
SKE0010	ヴィトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥6,300	○
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,300	○
SKE0302	ヴィトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醗酵 熟成	白	¥8,900	◎
SKE0208	テラーノ 2018 DOC	Terrano	テラーノ	赤	¥5,000	▲ 24本

13 Il Farneto イル ファルネート EMILIA **IGT Emilia**

果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレッチョ エミリア日常のワイン！

当主であるマルコ ベルネーニは、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Bna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、ビオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず。ボトル一本についても、畑を開始した2001年よりほとんど変わらないことに驚愕する。「自分にとってマルツェミーノやスペルゴラは、とても身近なワインだった。だからこそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることも、当たり前になった風景や、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、反対を言えどそんな当たり前の事さなかりかけている現実、逆らうこと。これこそが彼を動かした原動力といえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコック(煮詰めた果汁)を少量追加し瓶内二次醗酵を行う。その後ボックワッソー(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醗酵。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、古くからこなされてきたワイン造りに忠実に守りながら生まれるマルツェミーノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ、素晴らしい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	ガビアンピアンコ(22)	Gabian 白ブドウのヴァニラチヤと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎	
ILF1501	ガビアン ロッゾ(22)	Gabian 黒ブドウのヴァニラチヤと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎	
ILF1601	“ゴッド セーブ ザ ウィン” 2022	God Save the Wine マルガツァン ディ カンディア30%、ランブルスコ マエストリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600	◎	
ILF0110	フリザン ビアコ 2022	Frizant Bianco スペルゴラ90%、ソヴィニョンブロン10%	白微泡	¥2,700	◎	
ILF1003	フリザン ロザート2021	Frizant Bianco ランブルスコ グラスパロツァ、サラミーノ主体、スペルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎	
ILF0605	フリザン ロッゾ21	Frizant Rosso ランブルスコ グラスパロツァ、マエストリ主体、トレッピアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎	
ILF0407	ブル ナチュレ 21	Brut Nature ソヴィニョンブロン60%、シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,600	◎	
ILF0707	マルオボ モデナ21	Mary of Modena ソヴィニョンブロン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	△	
ILF0010	スペルグレ 2022	Spergle スペルゴラ	白	¥3,000	◎	
ILF0209	ベルツェミーノ 2020	Berzmein マルツェミーノ	赤	¥2,400	◎	
ILF1104	ジャンド ビアコ 2022	Giandon Bianco マルヴァジーア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	◎	
ILF1401	ジャンド ロザート2021	Giandon Rosato ランブルスコグラスパロツァ、他 スペルゴラ	ロゼ	¥2,400	◎	
ILF0804	ジャンド ロッゾ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 ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico 糖分・酵母、着色料無添加 ※賞味期限2027年12月	ハルサミコ	¥2,000	◎	

14 Rio Rocca リオロッカ EMILIA **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 ベルネーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の味であるフリッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道にのり始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺の小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に、、(周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態に。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りしている。しかし、協同組合で買入る価格はあまりにも安い、、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。だから手放さずしない、、イル ファルネートで成功するだけでも、この地域を守る事はできない。この土地・地域に残っている、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えたい。レッチョのワイン文化、価値を存続できない)。2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イル ファルネートと同じ醸造コンセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イル ファルネートのある周辺地域の古い呼び名であるRio Rocca(リオ ロッカ)。2021年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、よりリーズナブルで日常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。またもや嬉しいテーブルワインが一つ加わりました！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
RI00001	ニュープレイヤーインタウン(21)	New Player in Town トレッピアーノ/モデナーゼ、瓶内再醗酵、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	◎	

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ EMILIA **IGT Emilia**

独自の感覚とこだわり、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。この地域で最も早く土地の可能性、地産物の大切さに気付く。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。畑では自然環境をイキに考え、不耕起、無肥料による健全な栽培を実践。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木を取り、クローン選択も以前のランブルスコやフリッツァンテ、サラミーノ、ソルバーラ。他にも貴重な地産物が彼の畑には残っている。

醸造においてもその考えは一貫しており、酵母添加や温度管理、ステンレスタンクやポンプなど人為的な介入をいかなる方法にこだわらぬ。一般的な瓶内醗酵のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、醗酵が止まった時点ですでにボトル詰めを行うのではなく、最低でも翌年の春、長いものはさらに12か月間タンクの中で熟成を行い、原酒として出た上がったものを春先にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリを見極められる彼だからこそできる方法と言っても過言ではありません。瓶内醗酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフリッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアーノとサッソスクーロ。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらかといえばハイリスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだけを」、そして、いわばお許しになりかけてしまったワイン達は、そのまま酢酸醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の潔さ。彼独自の哲学。そこ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、独自性豊かな醸造哲学。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 ディソヴラヴェント 21	Ripa di Sopravento トレッピアーノ/モンタナロ、トレッピアーノ/デシハニャ	白微泡	¥3,500	×	
GRA0108	スミゾ (20/21)	Smilzo ランブルスコソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,500	×	
GRA0212	ランブルスコ フォンタナ ディ ホスキ 20	Fontana dei Boschi ランブルスコグラスパロツァ、他	赤微泡	¥3,500	×	
GRA0502	ブルツプリントスチン 16	Brutsprintstln トレッピアーノ/モンタナロ	白泡	¥4,600	×	
GRA0308	タルビアナツ(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	サッソスクーロ 17	Sassoscuoro マルボ ジェンティール、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700	×	
GRA1001	アチエト タルビアナゲル (375ml)	Aceto Tarbianagher タルビアナツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	×	
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher サッソスクーロで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	◎	

16 Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスタニ EMILIA **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

モデナ近郊フォルジニーネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッピアーノ/モデナーゼ、ランブルスコ グラスパロツァ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスタニ。彼は当時イル ファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル ファルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。ブドウの成熟が遅く結果も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年以降、クローン開発されたトレッピアーノやランブルスコ茶品種へと植え替えられてしまったトレッピアーノ/モデナーゼとランブルスコ ソルバーラ。しかし果実由来の強い酸とたくましい果皮は、強烈な粘土質を持つモデナの土地個性に完全に適したブドウ。畑で使用するのは最小限の農薬と硫酸のみ。初年度は2.2haの畑とわずかといえる少量。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量であったが、その醸造哲学は一切変換していません。

ランブルスコはSO2(亜硫酸)無添加、酵母添加。さらには瓶内醗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/モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のランブルスコ。瓶内二次醗酵のワインに比べて、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってくれている。確かに抜捨すると共に吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイ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「なかつたんだ」。『そのためにフラヴィオは、ボトル本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィーニャレットは樹齢60年のトレッピアーノ/モデナーゼ。ベッパッスツ(仕立て)のブドウのみをさらに厳しく選果したブドウから、除梗せず自然に出るモトヴィン(フルーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュルレーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。EMILIA/ROMAの未来を背負う、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	“ランブルスコ”ランブルスコ(21)	Lambrosco Lambrosklyn ランブルスコ グラスパロツァ主体	赤微泡	¥2,900	×	
KOI0003	“イリュージョン”スパマンテ(20)	Spumante "Illusione" トレッピアーノ/モデナーゼ/オリと共に成長	白泡	¥3,600	×	
KOI0202	“ヴィジヨ”スパマンテ ロゼ(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”フルモ(20)	Frizzante Chimera ビニョレット主体 発泡なし	白	¥3,000	×	
KOI0502	“ホ”ピアノ(21)	Bianco "Cheto" ビニョレット、モンテウニ	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 エリオーリ エミアロ＝ロマーニャ州ポローニャ・ヴァルサモツジャ **IGT Emilia**
ポローニャの消えかけたワイン文化を守る稀少すぎる存在、唯一無二のピネレット

ポ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。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな土壌を中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農業や肥料を使わない独自の栽培方法を開発し、近年バイオダイナミクスの栽培方法を取り入れた。自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピネレット（グレケット）、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よに地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率（収穫量・糖度など）が悪く、大量生産の時代に生産効率低い国際品種に取って代わられた、そう話すジョルジョ。「ポ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。土地も肥力も収穫量も恵まれるけれど、そこにはオプティマは存在しない。しかし、ピネレットをはじめ本家の土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ」。その非効率でもあろうが、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ものも少なくない。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さない考えが、培養酵母や温度コントロール、ポンピングなど人為的な介入を行わず、オリと長期貯蔵することで、ワイン自体を守るといった考えを持っている。中でもピネレットは5年以上の熟成期間にもかわらず、リフリックは1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間をやり、十分な熟成を経てワインをリフーズする。ピネレットは少し軽しめやすきを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を醸した素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出されるピネレット、素晴らしい造り手の一人です。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ERIO402	スパマンテ “サレブラ”2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸成、アドサージュ	白	▲4,500	×
ERIO102	グレケット ジェンティール/ハディアム”2018	Grechetto Gentile	ピネレット100%	白	▲3,800	×
ERIO003	アリオンサ “マルヴェツツ”2019	Alionza “Malvezza”	アリオンサ80%、トロッピーアーノ モデネーゼ、トロッピーアーノ	白	▲3,300	×
ERIO202	ロッソ エミア/“サモツジャ”2017	Rosso Emilia “Samodia”	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー	赤	▲4,000	▲ 36本
ERIO302	ネグレット”マイオリス”2018	Negretto “Maiolisa”	ネグレット100%	赤	▲4,200	◎

18 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ トスカナ州 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ワイン造りを行ってきた農民（Contadino）であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残すためにこれまでの重りから、自家ポトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑（Voschetti）、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85mの上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。サウロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う。畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物。またバイオダイナミクスの調剤も一部使用している。醸造に関しては妥協のないこだわりを垣間見える。すべてがワインにおいて収穫後、一切除菌せずに長いマセレーションを行っている。ピエッコでは約半分は除菌せず、果実はそのままの状態です。20日以上のマセレーション。十分に熟成した健全な果実であれば、果実や種子とともにワインを保護し、醗酵をサポートする。アムネシアはその名の通り忘れ去られたワイン、高樹齢のピネレット、マルヴァジアを半分除菌せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め。祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し蒸らせるカベルネ、スーンの造りを踏襲したイル・チオトルロ、キャンティは、祖父の畑より変わらぬ謙虚さと飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い樽だけホルダグに12か月長熟成させたもの。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リ、エメルネージュからつくられた味豊かな構成の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事。そして出来るだけワインの持つ「香り」の素直さを。そしてこの郷土の味を伝えるカステルベルリ、キャンティといふ名前大切にしながら、思い描く時代のキャンティの味をこれから築いていける。

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
LU00010	アムネシア 2021	Amnesia	トルブアーノ トスカノー、マルヴァジア ピアスカ	白	▲3,200	×
LU11003	ミスタナタ 2019	Miss Danata	トルブアーノ トスカノー、マルヴァジア ピアスカ	白	▲4,200	×
LU0609	オンブラディ・ロサ 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	▲2,800	×
LU0904	ベンスイエロトスカナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	▲2,400	◎
LU0904	ベンスイエロトスカナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	▲5,200	×
LU01107	イル チオトルロ2020	Il Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニヨン10%	赤	▲2,200	×
LU02110	キャンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	▲2,900	◎
LU0408	ジューノ キャンティゼルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	▲3,500	◎
LU0507	サンジョヴェーゼ”カステルベルリ” 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	▲3,800	▲
LU0704	ラ モライア 2017	La Moria	カベルネソーヴィニヨン	赤	▲3,300	×
LU05003	EXV オリーブオイル2022(500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチャーノ、醸度0.22%	オイル	▲3,500	○
LU05013	EXV オリーブオイル2022(1000ml)	EXV Olio	※賞味期限2024年5月31日	オイル	▲5,600	▲

19 Fanetti ファネッティ トスカナ州 シェーナ＝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楽しむカンティーナ

1921年、当主アダム・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」ジョーノ・ビレ、ドミニコ・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」ブルーノ・ロ・ジェンティール」と名付けられた。しかし、彼の存在は、19世紀の地権と関係し、19世紀のワイン造りについていえる。現在でも家族で営むワイナリーに、現在でもアダムが父の理想に託したブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で見ても、砂質を含む粘土質（Tufo）土壌。小石、石灰を含んでいることも特徴的。畑の標高は340-400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず。農薬についても極力使用しない。手作業中心の栽培を貫いて、醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000Lを超える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの地下深く、トンネルのようなカンティーナにて、昔から使い続けている大樽（30年、古いものは60年以上に現役の樽もあるという話）による熟成と長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6年間のサイクルでリフレッシュされる彼々のノ・ビレは、今のDOCGですべてリゼルヴァ表記となってます。そう、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されていいるスーフ（罫り売りの罫印紙そのまゝのピエッコとロッシを、少量ながらポトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピエッコ、ロッシはブレンドに含まれない区画の果実を用いる。わずか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させる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい、何かを突き詰めるとは違う。美味い、当たり前の美味い、変わらないものの良さを再発見してくれるカンティーナ。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
FAN0009	ピエッコ サンタエーゼ	Bianco S'Agnese	トルブアーノ トスカノー、マルヴァジア ピアスカ	白	▲2,300	×
FAN0601	ピエッコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トルブアーノ トスカノー、マルヴァジア 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 ディ モンテプルチアーノ 2006	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤	▲3,000	◎
FAN0208	ヴァーノ・ビレ・ドミニコ・モンテプルチアーノゼルヴァ 2015	Vino Nobile di Montepulciano	ブルノーロ・ジェンティール主体、カナイオーロ、	赤	▲3,600	×
FAN0701	“サン”ハッシュ(96) 375ml	Santo	トルブアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサン	赤	▲8,500	△
FAN9001	EXVオリーブオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチャーノ40%モライオーロ40%フランティオ20%	オイル	▲1,800	△
FAN9011	EXVオリーブオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	※賞味期限2024年9月	オイル	▲2,900	▲

20 Apuia アピウア マルケ州 アンコーナ＝クラモンターナ **VdT**
知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエージュ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の産物」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 カステッリ・ニニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その際に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を積み、マルケ州、クラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、ク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、嘉突ながらマンチアーノ（Manicino）にある高樹齢の畑（3ha）を手に入れます。畑は合計3ha、高樹齢のアールディックオの残る農園は、基本耕起はしない。雑草が茂った場合は、年に2-3回刈取るのみ。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、そして自身も感じてきたものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは素晴らしい健全な」を大切にしている。「長い時間をかけた醗酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていて、... 同じブドウとしても、醸造や発酵や熟成によって、醗酵の表情も違っていく結果もある。決して同レベルで育っていくもの、はしはしから、何か添加物を加えたワイン造りではない、教わられなくても、自身の経験から学び、先輩の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行動し、小さなカンティーナは、カージュを間借りしたもの。しかしそこで造られるワインは、豊かなイノベーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遥かに超えた。初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからは本当に楽しみであり、まだまだ多い造り手が少ないマルケ州、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%	白炭酸	▲4,200	○
API0102	ラムヴェイズ’レputazione2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	▲5,200	◎
API0002	ピスタ ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	▲4,500	▲
API0201	ラムヴェイズ’レputazione2019.L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	▲4,800	×

24 Monte di Grazia モンテ・ディ・グラーツィア カンパーニャ州サレルノ・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くよりブドウ栽培を手伝ってきた。息子のフォルトゥナートが、2015年より父の後を引き継ぎ、ワイン造りを行っている。

先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haある畑は、厳しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラモンティの含めソレント半島では、その特異な火山性土壌の影響で、フィロキセラの影響を受けておらず、ギリシャ時代から残る地品種が、今も自根で栽培されている稀有な地域。地表から1.5〜1.7mほどの高さで放射線状に広がるRaggieraラジエラと呼ばれる棚のような仕立ては、斜面が多く貴重な平地(農地)を最大限に利用するために生まれたもの。樹齢は50年以上のものが多いと、中には100年を超える樹も少なくない畑は、3〜4t/haという収穫量の少なさ、トラモンティに起源をもつティントレ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、昇華させようと奮闘するフォルトゥナートのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない、その味わいにこそ、感じるべきもの。その核心がある魅力あふれるワイン。そして造り手です。

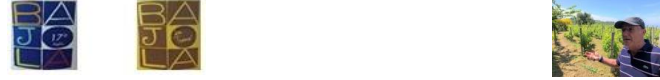


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
MDG0001	ビアンコ 20	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20%	白	¥3,900	◎	
MDG0101	ビアンコ スプルトリジョーネ 2020	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20%	白	¥4,800	×	
MDG0201	ロザート 21	ティントレーレ90%、モッショ10%	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	ビエディロッソ60%、ティントレーレ・ディートラモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロッソ 2014	ティントレーレ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・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、畑は放棄され多くの観光客で溢れていた。「イスキアに100%の造り手は、農業、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法しかない。」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ドンコレッラ、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、バイオダイナミクスによる農法を行う。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(非常によく古いもので、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、収穫すべく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、酸酵が終われば果実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。それは収穫してすぐに酸酵槽に入れる、そして瓶内に残ったオキ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進み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	ヴェルメンティエーノ、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-19	ヴェルメンティエーノ、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ーレーゼの魅力

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、そして南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 カプッチョ、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、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、緩やかに酸酵を行う。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、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	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎	
BON0108	ファロー2017	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎	