

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。本年もどうぞよろしくお願いたします。

2024年始めの入荷アイテムをご紹介します。

引取のタイミングが合わず、しばらくの間期間売となっておりましたピエモンテ、「Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ」より、各キュヴェ新ヴィンテージ&再入荷。エミリア＝ロマーニャ、「KOI di Flavio Restani コイ」は、ビン内二次醗酵オリ抜きなし！近年は本当に開けやすくなったイッルスズーネ、ランブルスコに加えて新しい赤ワインも登場。アニーゾス、リフレッツ ローズも、近年ワインが劇的に良くなっておりますレンティーノ、「Rosi Eugenio ローズイ」より、この季節に不可欠な3つの赤、新ヴィンテージをリリース。そしてトスカーナ、モンテプルチアーノの変わらない伝統「Fanetti ファネッティ」より、ヴィーノ ノービレ 2016 が再入荷です！

★少量入荷ワイン ご注文締切～1/16(火) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

1/17(水) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

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

Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

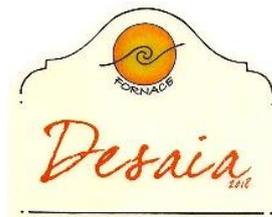
ピエモンテ・クネオ・サントステファノ ロエーロ

封建的なロエーロの土地。高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを行うエンリーコ。効率を重視する近代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かい、急斜面の機械が入らない畑をすべて手作業で行う徹底ぶり。2022より弟のエマヌエーレが本格的に加わったことで、各キュヴェのクオリティが劇的に上がっているカッシーナ フォルナーチェ!! 各キュヴェより再入荷&ロエーロは新しいヴィンテージをリリースいたしました。今回円安の影響が直撃しており、価格変更を余儀なくされております、、、しかしながら、デザヤ&ヴィスカは現地に残っていたバックヴィンテージ。十分な熟成期間を経ていることで、素晴らしい状態です！そしてロエーロリゼルヴァ「スレイヤ」も2017が再入荷しました！強烈な砂質が生むロエーロの個性が、樹齢70年を越えたネッピオーロで表現されるという衝撃的なロエーロです！

Arneis "Desaia" 2019 アルネイズ「デザヤ」《再入荷・価格変更》

昨年欠品となっていましたデザヤですが、現地に残る2019が再入荷いたしました！以前はDOCGロエーロ アルネイズの認証を取ってききましたが、果皮の厚いアルネイズの個性を表現するために始めたマセレーション(果皮浸漬)によって、DOCGの検査をパスできなくなりましたと話すエンリーコ。昨年末、私も現地で目の当たりしてきましたが、地元のエノテカやレストランでは、まだまだ固定観念やイメージが強かったです、、、デザヤのような果皮を感じる色調やタンニン、味わいというだけで敬遠されてしまう、、、。現実はまだ根深いものがあります。

それでもエンリーコ、「まあ熟成期間が長くとれるから、ワインにとってはいい事さ、、、。非常に残念な事は変わりませんが、エンリーコの言葉にウツはありませんでした！熟成が進み、前回よりさらに良くなった2019。寒暖差のバランスが取れたヴィンテージという事もあり、十分な果実の熟度と酸、タンニンもある。そして2018より取り入れた、果皮と共に約2日程度、果皮をモスト内に沈める「カペッロ ソンメルソ」。压榨後、果汁だけの状態で醗酵。元来酸の弱いアルネイズですが、空気との接触を抑え、より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。力強さと繊細さを兼ね備えたデザヤ、今素晴らしい状態です！



Nebbiolo "Visca" 2020 ネッピオーロ「ヴィスカ」1000ml 《再入荷・価格変更》

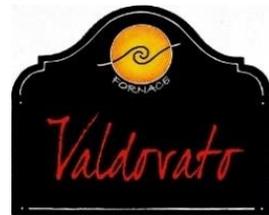
ロエーロとは異なるもう一つのネッピオーロの表現方法。飲み心地を重視した1リットルのヴィスカ、前回2021をリリースしたのですが、なんとカンティーナに残っていた(!?)2020が、今回入荷しております！2020年は天候に恵まれたヴィンテージでしたが、その分タンニンやアントシアニンも強くなってしまふ事避けるため、今まで以上に果皮との接触を柔らかくしたというエンリーコ。酸は穏やかでジュースのようなスムーズさと、飲み心地を最大限に意識したスタイル。ロエーロには表現できない、ネッピオーロのフレッシュな香りや軽やかさを感じられるワイン。1リットルと容量が多いのですが抜群の安定感！！抜栓してから慌てずゆっくりと飲める2020です。この1年の熟成でも本来のフレッシュさはそのまま！むしろ柔らかさ&飲み心地が増した印象。ドンカブルな1リットルになっております。前回の21はもう少しネッピオーロらしさ(タンニンや香り、酸)を感じるワイン、対照的に20はフレッシュ&スムーズ。対照的なヴィンテージです！



Roero "Valdovato" 2016 ロエーロ「ヴァルドバート」《新ヴィンテージ》

バローロやバルバレスコと異なり、強い砂質からの繊細さ、香り、軽やかさを持ったロエーロのネッピオーロ。他の2つに比べると歴史も浅く、ロエーロらしさとは一体どういうものなのか、それを探求してきたエンリーコ。果皮との長いマセレーションに長期間の熟成、、、。いわゆる、力強さをイメージするバローロ的な考えから、「繊細さや香り、軽やかさ」というロエーロらしさの表現を探求し始めた2人。

2015年は猛暑で果実が完熟したパワフルなヴィンテージ。例年以上に色素・タンニンが強く出たこともあり、より長い熟成期間をかけようと、先に2017をリリースしたエンリーコ。2016は寒暖のバランスも良く、果実の凝縮と酸、ポテンシャルを秘めたヴィンテージ。現在はバローロでも2019がリリースされている中、今から2016がリリースされているという事実。本当に素晴らしいです！ネッピオーロの個性はもちろん、さらに言えば砂質の多いロエーロならではの香り高さ。さらに熟成により生まれた香り。力強さや重厚さを感じるものの、それを軽やかに包みこむ熟成香と柔らかさ。バローロやバルバレスコのような「偉大さ、力強さ」ではない、ロエーロの「エレガントさ、繊細さ」を明確に感じるネッピオーロです。



★Roero Riserva "Sreja" 2017 ロエーロ リゼルヴァ「スレイヤ」《再入荷・価格変更》

前回極少量でのご案内だったロエーロ リゼルヴァ スレイヤ。なんとこちらもカンティーナにまだ残っていました。エンリーコとエマヌエーレ、在庫管理の「ゆったり感」には困ったものです、、、汗。というワケで2017が再入荷しております！

樹齢70年にも迫る最も古い畑「Sreja スレイヤ」。何十年も前から農薬や化学肥料が使われず、土地の耕転さえも行われなかったという、自然の微生物環境が完全に整った畑。この区画のネッピオーロだけで収穫&醸造、ロエーロの地域にはCruの表記はできませんが、この畑の土壌個性を120%表現したロエーロ リゼルヴァです。ロエーロらしい強い石灰と砂質に覆われたこの畑では、香りの深さ、繊細さ、余韻の長さは格段の差が生まれますと話すエンリーコ。猛暑となった2017では、砂質の強いスレイヤの畑では水不足が深刻化、、、。収穫量が例年の半分以下となりましたが、残ったブドウは素晴らしい状態。暑い年特有の妖艶な香りをまとった魅力的なネッピオーロとなりました。



ベースになるヴァルドバートも、今回ヴィンテージが変わりましたがまだ2016、、、リゼルヴァの方が未だに若いという逆転現象はまだ解消されませんが、それを差し引いても余りある香りの妖艶さ、繊細さ。十分すぎる魅力をもったスレイヤ。ローエーらしい繊細な香り、華やかさを感じるネッピオーロ。豊かで繊細な果実は、タンニンに驚くほど柔らかく感じさせてくれます。昨年のリリースより瓶内での熟成期間も加わったスレイヤ。昨今のバローロの価格高騰を考えれば、間違いなくそれ以上の魅力と価値が見える素晴らしいネッピオーロです！

KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア＝ロマーニャーバローニャーヴァルサモツジヤ

完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン造りがモットーのフラヴィオ。ヴィットーリオ グラツィアーノ、ジョルジョ エリオールが第1世代だとするならば、彼が表現するのは次世代のエミリア＝ロマーニャーと言っても過言ではありません。完売となっていたキュヴェ、それぞれ新しいヴィンテージをご紹介します！

ようやく「暴発」イメージもなくなり、その魅力を見せ始めた完全無添加・オリ抜きなしのスパマンテ「Illusione イッルスズィオーネ」に、ジューシーかつ繊細、隠れた人気を持つランブスルコ「Lambroocklyn ランブルックリン」、そして地域的には珍しいバルベーラから造られた赤「Nami ナミ」をご紹介します！

“Illusione” Spumante (22) “イッルスズィオーネ” スパマンテ <新ヴィンテージ>

この地の伝統的な Berrusi (ベルッスィ) 仕立てで残る高樹齢のモデネーゼ。この畑を守るために、KOI を立ち上げたと言っても過言ではありません。1970 年以降、大量生産に傾いたランブルスコの土地。作業効率だけを追求した畑はすべて植え替えられ、生産効率の良いクローンへと変わり、樹齢の古い樹やクローンが消滅していく中、わずかに残ったベルッスィ仕立ての畑を手に入れたフラヴィオ。気温が高く、湿度の溜まりやすいフォルミーゼ近郊で、酸を維持したまま完熟したブドウを収穫するためには不可欠であり、非常に理こなかったもの。そして完熟し高い酸を両立したモデネーゼから、「ブドウ以外何も加えない、スポッカウーラ(オリ抜き)を行わず、オリと共に半永久的にワインが成長する」というコンセプトを持つ、フラヴィオのこだわりが詰め込まれたビン内 2 次醸酵。



2022 は日照に恵まれたヴィンテージ。水不足の心配もありましたが、粘土質の多いフラヴィオの畑ではそこまで大きな問題にはならず、熟度の高い収穫となりました。さらに「ビン内 2 次醸酵 & オリ抜きなし」を保ちながらも、ガス圧を調整することで、安心して抜栓することが出来る。本当に嬉しい限りです！(昔は開けるのが大変なスパマンテでしたので、汗)

結果的にガス田は少し低めではありますが、非常に熟れたモデネーゼの果実味と、ブドウ由来の酸と骨格、ヴォリュームを感じる味わい。非常にクリアでいて不安要素は皆無、旨味の乗った素晴らしいスパマンテです。

“Lambroocklyn” Lambrusco (22) “ランブルックリン” ランブルスコ <新ヴィンテージ>

トッピアーノ モデネーゼと同じ樹齢 50 年を超える、ベルッスィ仕立てによって収穫されるランブルスコ グラスノロッサ。10 月を超えるまで、樹上で成熟したグラスノロッサから造られるビン内再醸酵のランブルスコ。ブドウのキメ細やかさ、そして野性味を素直に表現するために、果皮との抽出を抑え、より繊細さ・エレガントさを意識。「ランブルスコという、イタリアだけでなく世界的にもあまり良いイメージがない、、、そんな人こそ、本当のランブルスコの魅力を知ってほしい」という想いを込めたフラヴィオ。



日照に恵まれ完熟し豊かな収穫と言える 2022、これまで通りのエレガントさはそのままに、より果実の柔らかさや飲み心地を感じるヴィンテージ。コイのフィロソフィのままに、ブドウ果汁以外一切の添加を行わないランブルスコ。わかりやすくも単調ではない、果実の奥行きや複雑さは、樹齢 50 年を超えるベルッスィ仕立ての畑でしか表現できない。素晴らしいブドウの熟度と収穫量の少なさ、ソフトな果皮浸漬により引き出される繊細過ぎる味わい。ランブルスコの固定観念を塗り替える、フラヴィオの強い信念と厳しいこだわりを感じるランブルスコです。

★ “Nami” Barbera (21) “ナミ” バルベーラ <新アイテム>

そして今回、あくまで実験的ではありますがボトル詰めを行った赤。ケヤオルスウの畑に混植されていたバルベーラ、今までは収穫量が少なかったこともありボトル詰めをせずに自家消費用として醸造を行っていたフラヴィオ。(毎年 150~200L ほどのワインを 1 年もたずに飲んでしまうフラヴィオのお父さん、笑)。2021 年ある程度恵まれた収穫を迎えたこともあり、今回少量だけボトル詰めすることとなりました！醸造はランブルスコに近く、果皮と約 5 日程度、醸酵途中で圧搾を行いセメントタンクにて熟成を行った、シンプルなバルベーラ。シンプルなだけに素材をダイレクトに感じる味わい。その節々にはフラヴィオの几帳面さや誠実さを感じる醸造。ランブルスコにも通じるような、透き通った味わいに小気味良いタンニン、圧巻の飲み心地！名前の由来は、鯉の養殖を営んでいた日本好きの父の好より。穏やかな「波」のように柔らかく心地よい味わい、とのこと(笑)。バルベーラの畑が僅かな事、そして実験的な生産のため入荷量はあまり多くありませんが、ぜひ一度試していただきたいワインです。



Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ＝アルト アディジェーロヴェレート＝ヴァローノ

トレンティーノという、ワインの産地としては恵まれない土地に生まれたエウジェーニオ ローズィ。バローロやヴァルポリチェッラ、そしてフリウリのコッリオに出向き自ら学び、自分たちのブドウ栽培、ワイン造りを再構築。外の生産地域を見る事で、改めて気付く自身の土地が持つ「個性」と「魅力」。他にないオリジナリティを持ったワインを造り始めたエウジェーニオ。欠品していました赤、3 種合わせてご紹介させていただきます。

Poima 2019 ポイエーマ <新ヴィンテージ>

マルツェミーノというブドウの「本当の魅力」を表現しようと経験を重ねてきたエウジェーニオ。多産で果皮は薄く、果汁の多く取れるブドウであり、高品質なワインというよりも、量り売りやテーブルワインに用いられることが多いマルツェミーノ。一般的にはあまり可能性を見出されないブドウですが、その見えない可能性に気づき、エウジェーニオは栽培から醸造方法まで、徹底的に考え抜いてきました。タンニンもアントシアニンも少ないマルツェミーノを、徹底した収量制限とアパッシメント(陰干し)、凝縮を感じつつもとても軽やかで、他のワインにはない透明感を持った赤。繊細さとバランス感、細くも非常に長い余韻には、本当に驚かされます。



2019 はこれまでに最も素晴らしい収穫だった、そう話すエウジェーニオ。収穫まで完熟が難しいマルツェミーノ、一部を約 1 カ月のアパッシメント。単に「凝縮させ、精度をあげる」意図ではなく、収穫してから時間を費やすことで、果実や種子の成熟を意識しているエウジェーニオ。「マルツェミーノというブドウが持つ青さ。これは単にマイナスではなくこのブドウの個性でもある。ただ多すぎれば青く嫌味を感じてしまう。でもそのバランスを抑えることが出来れば、凝縮や熟成感の中にもある種のフレッシュさや果実の印象を残すことが出来る」、私自身、アパッシメントと聞くとどうしても過熟や凝縮といったイメージを持っていますが、このポイエーマを飲んでいただければ、エウジェーニオの表現したいことを感じていただけたと思います。凝縮感の中にある果実のフレッシュさ、繊細さや奥行きを映し出したマルツェミーノ。熟成香にも似た印象とほのかな青み、果実を連想させる柔らかい酸と飲み心地の良さ。このなんとも言えないバランス感、、、まさにアニーゾスやエゼジェズィと同様の「一体感・バランス感」、をもったワインだと感じます。ようやくエウジェーニオ的にも完成を迎えたポイエーマ、フレッシュさと熟成、きめ細やかさのバランスが素晴らしい。重いけど重くない。軽やかさと複雑さ、マルツェミーノの個性を上質極まりなく表現した、まさに唯一無二のマルツェミーノであることに間違いありません！

Esegesi 2018 エゼジェズィ <新ヴァンテージ>

一般的なカベルネ ソーヴィニオンとメルローのイメージを、良い意味で裏切る「Esegesi エゼジェズィ」。果皮が厚く、豊かなタンニン、ポテンシャルを持ったカベルネ。果皮はもちろん種子、果梗まで完熟するまで収穫を待ち、バローロの伝統的な醸造方法にない、長期間の果皮浸漬によって持てる要素をすべて抽出。そして木樽での長い熟成によって造り上げる、独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニオン。

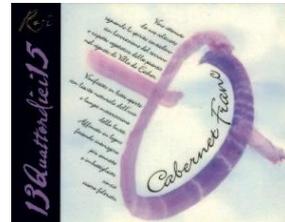
2018は天候に恵まれず雨の多かったヴァンテージ、ただ、必ずしも細いヴァンテージにはなりえないと話すエウジェーニオ。「近年はむしろ暑い年の方が難しい、、、。ブドウが過熟してしまうと、どうしても収穫時期を遅らせることが出来なくなってしまふ。しかし2018は気温が低かったけれど、収穫前の天候に恵まれた。結果的に収穫時期を遅らせることができ、果皮はもちろん部分的には梗まで完熟したカベルネ ソーヴィニオンを収穫することが出来た。」

前回リリースした2017は猛暑のヴァンテージと言われていますが、むしろ2018の方が果実の成熟を感じてしまいます。緻密できめの細かいタンニンとヴォリューム感、重心が低い厚みのある味わい。抜栓して時間が経つほどに現れる複雑さと繊細さ、そして柔らかさを感じる、ポテンシャルを秘めたヴァンテージです。

★Cabernet Franc 18.19.20 カベルネ フラン <新ヴァンテージ>

ロヴェレート近郊の砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニオンとは違い、その繊細さ、柔らかさが特徴ともいえるブドウ。その繊細さを表現するために取り入れたのが、マルサーラやシェリーなどで行われているソラという手法。「熟成の途中で新しいワイン(酵母)を加える事で、樽の中が一時的に活性化。酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずにSO2にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェーニオ。压榨した2018のカベルネ フランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の2019を加える、すると活動している2019の酵母によって、全体が活性化する。2020の収穫でもう一度繰り返し、3ヴァンテージで3年間の熟成をするという、誰も思いつかないような、独自の醸造方法によって生まれるワイン。

十分に完熟したモンティエーノのカベルネ フラン。イタリアでフランのイメージは、どうしても「重い、強い」と考えがちです。しかし、非常に繊細な果実と心地よい酸。複雑な味わいとは相反する飲み心地の良さ！良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネ フランだと思います。濃密でありながらもめらかなで柔らかい、決して強くない繊細さを失っていないカベルネ フラン。アプローチは奇抜過ぎますが、味わいは一切の不安定さのない完成度を持ったワインです。



Fanetti

ファネッティ

トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

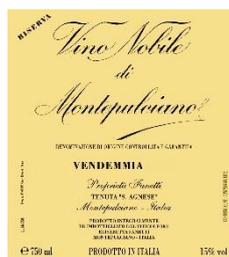
町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一族である造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？

今回は完売となった2015のノービレに続いて2016が再入荷しています。古き良きトスカナーの伝統であるモンテプルチアーノのワインを、どうぞ皆さまよろしくお願いたします。

Vino Nobile di Montepulciano Riserva2016 ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ <再入荷・価格変更>

1915年より生まれたとされる、モンテプルチアーノの高貴なワイン「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノノービレディモンテプルチアーノ」。現当主エリザベッタは3代目にあたります。祖父が生み出し、父が守ってきたノービレの名前を、「変わることを残したい」と語るエリザベッタ。彼女の純粋な思いによって、当時とほとんど変わらないワイン造りを行ってきた稀有な造り手です。

今回も再入荷となります2016、一向に新しいヴァンテージに進んでおらず困惑されるかもしれませんが、汗。1500~3000Lというサイズの大樽で熟成を行っているファネッティ。1ヴァンテージのノービレを、一度にボトル詰めすると、ボトルのストックするスペースがない事もあり、1度に1~2樽ずつボトル詰めしています。一度にヴァンテージすべてをボトル詰めしないので、ボトル詰めしたタイミングによって2015~2017をそれぞれ出荷しています。今回は2016、天候的にもバランスが良くノービレらしいエレガントで繊細なサンジョヴェーゼの魅力あふれる味わい。まさに教科書のようなヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ。ワインを飲むと、頭の中に食べたいものが自然と浮かんでくるような、、決して忘れてほしくないトスカナー伝統の味わいです。



Cascina Fornace

カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテークネオーサントステーファノ ロエーロ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Arneis "Desaia" アルネイズ "デザヤ" <再入荷・価格変更>	2019	白	750ml	¥3,700	アルネイズ、樹齢45~55年。果皮とともに3日、果房が浮かべられないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて10カ月、ボトル詰め後12か月熟成。果実や果皮の完熟よりも、バランスを意識して収穫したアルネイズ。より繊細な抽出を行う事で、ワイン全体のエレガントさを表現。
Nebbiolo "Viscà" ネッピオーロ "ヴィスカ" <再入荷・価格変更>	2020	赤	1000ml	¥3,800	ネッピオーロ、樹齢25年~。果皮と共に約4日、野生酵母による醗酵を促す。500Lの木樽にて12か月の熟成。醸造過程でSO2など一切添加を行わない。ネッピオーロの果実感を尊重した、飲み心地重視の赤。2020は良年ではあるものの、果実味やタンニン、アントシアニンを抑える事を考えたエンリーコ。酸は穏やかでより果実な、飲み心地の良さを感じるヴァンテージ。
Roero Valdovato DCG ロエーロ "ヴァルドバート" <新ヴァンテージ>	2016	赤	750ml	¥4,500	ネッピオーロ、樹齢55~60年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に2週間程度セメントタンクにて醗酵。压榨後、500L及び1000Lの木樽にて木樽にて24か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがあらながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴァンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。
★Roero Riserva "SREJA" ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" DOCG <再入荷・価格変更> 120本	2017	赤	750ml	¥7,300	ネッピオーロ、樹齢65~70年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に20日間、セメントタンクにて醗酵。古ノックにて3年間、ボトル詰め後2年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。魅力とポテンシャルを持ったワイン。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
"Illusione" Spumante イッルズィオーネ スプマンテ <<新ヴィンテージ>>	(22) LOT 01/2023	白泡	750ml	¥4,000	トッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20 年~30 年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。 2022 は日照に恵まれたヴィンテージ。ガス圧を調整することで、安心して抜栓することが出来ます。結果的にガス圧は少し低めですが、非常に熟れたモデネーゼの果実味と、ブドウ由来の酸と骨格、ボリュームを感じる味わい。非常にクリアでいて不安要素は皆無、旨味の乗った素晴らしいスプマンテ。
"Lambrooklyn" Lambrusco ランブルスクリン ランブルスコ <<新ヴィンテージ>>	(22) LOT 04/2023	赤微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスパロツサ、樹齢 50 年~。ベルッスィ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロツサ。収穫時期を遅らせ熟したブドウのみ収穫。収穫後 2 週に分け、すべて除梗し 50%は破碎せず加え、3 日間果皮とともに醗酵を行う。压榨し、そのまま木樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロツサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOI のフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味、女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
★ "Nami" Barbera ナミ バルベーラ <<新アイテム>> 240 本	(21) LOT 07/2022	赤	750ml	¥3,700	バルベーラ主体、樹齢 20~30 年。Cheto の畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベーラ。自家消費用としてこれまで造ってきたものの、2021 年という素晴らしい収穫のため、熟成期間を取ってから少量のみボトル詰め。鯉の養殖を生業としてきた日本好きの父から、「波」を意味する名を付けたワイン。バルベーラは果皮と共に 5 日程度、セメントタンクにて醗酵&熟成。ボトル詰めを行い、12 カ月熟成。他のキュヴェと同じく、醸造~ボトル詰めまで SO2 は一切加えない。
"CHI MERA" Frizzante キメラ フリッツァンテ	(21) LOT 02/2022	白微泡	750ml	¥3,300	ビニョレット主体、トッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢 30 年~。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、醗酵が再開してからボトル詰め。瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)を行わずにそのままリリース。
"Visio" Spumante ヴィズィオ スプマンテ	(20) LOT 03/2021	ロゼ泡	750ml	¥3,600	トッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢 40 年。モデナにあるベルッスィ仕立てのまま残る、様々なブドウが混植されている高樹齢のブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行う。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵、スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
"Cheto" Bianco ケト ビアンコ	(21) LOT 06/2022	白	750ml	¥3,200	ビニョレット 60%、モンテウニ 40%、樹齢 15~30 年。 ポローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いビニョレット、酸の高いモンテウニ。2 つのブドウを合わせて収穫。除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。
"Orsu" Bianco オルスウ ビアンコ	(21) LOT 05/2022	白	750ml	¥5,000	モスカート 60%、トッピアーノ モデネーゼ 40%、樹齢 30~40 年。 ポローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに 2 日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態です 45 日。压榨し 6 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Poima IGT ポイエーマ <<新ヴィンテージ>>	2019	赤	750ml	¥5,800	マルツェミーノ、樹齢 10~35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 40%のブドウは約 1 カ月のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 36 か月熟成。タンニンもアントシアニンも少ないマルツェミーノを、徹底した収量制限とアパッシメント(陰干し)。凝縮を感じつつもとても軽やかで、他のワインにはない透明感を持った赤。繊細さとバランス感、細くも非常に長い余韻を持つ、個性際立つマルツェミーノ。

Esegesi エゼジェズィ 《新ヴァンテージ》	IGT	2018	赤	750ml	¥6,200	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20%、樹齢 18~20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 60 日以上、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。それでいて驚くほど軽快な飲み心地、カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。
★ Cabernet Franc 18.19.20 カベルネ フラン 《新ヴァンテージ》 120 本	IGT	-	赤	750ml	¥8,900	カベルネ フラン、樹齢 30 年、すべてピエ ディ フランコ(自根)で植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて約 2 か月、果皮と共に醗酵を続ける。2018.2019.2020 という 3 つのヴァンテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、樽内で酵母の活動期間を伸ばし、果皮でも SO2 でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナリティあふれるワイン。密でありながらなめらかで柔らかい、決して強くない繊細さを失っていないカベルネ フラン。
Riflesso Rosi リフレッソ ローズィ	IGT	2021	ロゼ	750ml	¥3,800	マルツェミーノ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、ポイエーマやエゼジェズィの畑より収穫したブドウ。黒ブドウより醸造したロゼに、白ブドウの果皮を加えて 1 か月のマセレーション突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なロゼ。2021 は酸が凝縮したヴァンテージ。
Anisos アニーソス	IGT	2019	白	750ml	¥5,600	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアッコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10~40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンプラージュを行い、木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。それぞれのブドウの個性を最大に表現しつつも、均衡のとれた味わいと繊細さ。
Poima ポイエーマ 残 48 本	IGT	2018	赤	750ml	¥4,800	マルツェミーノ、樹齢 10~35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 15%のブドウは 4 週間のアバッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 36 か月熟成。ポテンシャルを見出されないマルツェミーノに徹底的にこだわりの特徴を引き出したポイエーマ。

Fanetti ファネッティ トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ 《再入荷・価格変更》	2016	赤	750ml	¥3,800	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて 48 か月の熟成。現行の DOCG 規定ではなく、1915 年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァとなってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの高貴なワイン」です。
Bianco "Betty" ピアンコ "ベッティ"	(12)	白	750ml	¥2,500	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ主体、リースリング、樹齢 30 年。樹齢の古い区画より収穫、ピアンコ サンタニエーゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされることなく、セメントタンクにて約 10 年の熟成。2022 年春にボトル詰め。
Rosso Fanetti ロッソ ファネッティ	—	赤	750ml	¥2,000	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジーア、トッピアーノ、樹齢30年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。
Santo サント	(96)	白甘	375ml	¥8,500	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ。樹齢 30 年前後。1996 年の収穫より、約 3 か月陰干しを行い压榨。カラテッリ(50~100L の小型の木樽)に移し、完全に密封。2 階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも 10 年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテッリより、2022 年にボトル詰め。DOC を取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。