

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

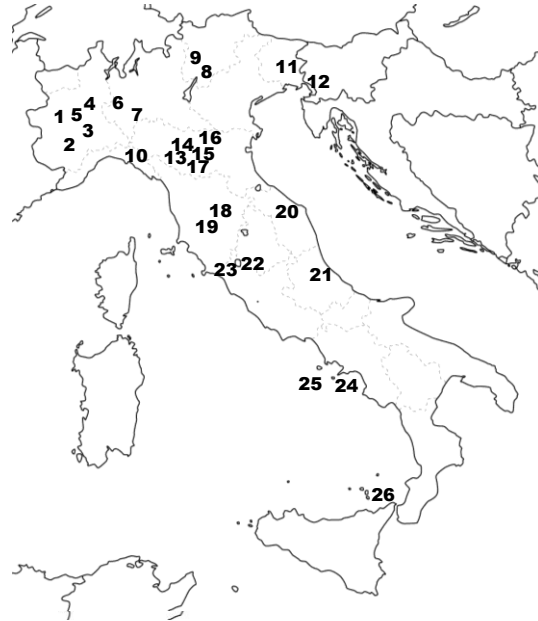
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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、乾燥地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。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、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ノ質感、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い繊細さ、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〜、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て持つ。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、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(セクションマッサーリ)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、完熟後も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量は、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リアーニ(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2haの畑からわずか15000〜20000本しか送られぬ。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、持ち前の好奇心とイノベーションにより生まれ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-ペリオ-ドDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	△
SAN0505	ヴィンニエドルチ 2020 トリアーニ-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 トリアーニ-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	▲ 36本
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 プロヴィンチヤレ 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後、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「無防備なワインを守る」が"ゆかり"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のフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でティエール(細密)が凝られるという考え。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で知らぬ間に成熟したワインと造り手の意志。本人曰く(彼らがダミアやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしく無い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-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解け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、完熟させ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ししか行わず白ワインのよな強い歴史がある。それはクニエーリノの木のタンニンの質の違い」を理解していないが、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苦味は全く失ってないだろうか?。固定観念に拘われないダニエレクニエーリは、他の生産者には感じない深い味を持つ。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当然そのままだ。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」といふ立ち振る舞い。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	グニエーリノ イルコルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グニエーリノ	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ーヴァーリ 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ノレ 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年にヴィーヴァーリの土地、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、グリニョーノを植樹、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、超熟成したルケは、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。この超熟成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	ルケデカスターノレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrat ルケ 100%	赤	¥4,800	○	
CAS0201	バルド バルベラ ダステイ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	48本
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	ルケデカスターノレモンフェラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48ヶ月熟成	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ジャーグッサーゴ 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。グッサーゴとチェラーティカの間にある標高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転したことは無く、雑草については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、極端な糖分(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26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	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	NIN 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	×	完売
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	▲	3本
DIV0305	ブランドノールドサッジョゼロ(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	ロゼドセニエドサッジョゼロ(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	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 Paigliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァ県マッサツジョ 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マッサツジョ。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、アウトグレープ(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、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。1994年、叔父の死去によってミニマ ヴィニョーラ(夫のレイジととも)この土地、ムルテ パリリアレ 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ニマは、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ち、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。ヴィアダナーだけで造られるランブルスコ マントヴァ。ソルベラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うコザート ヴェンツェル、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッビオネータ ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエッロツォは、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、全クオリティの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	ロザトヴェンツェル2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルベラ	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	ケルクス サッビオネータ 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	ワインガ	¥4,500	×

8 Rosi Eugenio ローゼイ トロンティーノアルト アディジョ州グレートヴォラーノ 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旨とするエウジェニオ ローゼイ。グレートヴォラーノ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リティを表現する、、、。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、マルツェミオをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、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)やノズィオーラ、ピノビアンコの畑は、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。カンティーナでの作業、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ノス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミオを、極限まで高めることで表現された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エリ、ロザートが持つ不安定さと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(シ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オの持つ繊細な甘味、雰囲気表現、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	Anisos	ノズィオーラ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	マルツェミオ、カベルネソーヴィニオン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎
ROS0309	エゼジエリ 2017	Esegesi	カベルネソーヴィニオン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	Poema	マルツェミオ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲
ROS0506	エゼジエリ「リコントロ」2013	Esegesi L'incontro	カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS1003	ドローン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミオ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤白口	¥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、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、オリ引きの回数も減らし、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%、マルコロ(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 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22	Sidoro Barricato	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	×

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とどろくことなく、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。ただささげ貴重で安いであるチンクエ テッレの中でも、徹底しこだわりの造り手、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はくろフォル」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の畑として「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	ヴェルメンティノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×
WBP0603	ピアンコ サラテ19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティノ、アルパローラ	白	¥7,500	▲ 12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%、チリエジョーロ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ゴリアーノ-ゴリアーノ **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果、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。コリッポ 周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリノリス(貴腐)の意思を受けられることができる。そしてボリノリスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底した選抜と作業の過酷さは、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の除梗。縦型の開放式大樽の中に果実と共に60~90を越える熟成。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。ここにボリノリスの意思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' ヴァラジャッタ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボ' ヴァラジャッタ	白	¥7,500	◎
DAMO212	ピアンコ' 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 セルツォーネ 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' ヴァラジャッタ セルツォーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボ' ヴァラジャッタ 初めてリリースされた特別なリボ' ヴァラジャッタ	白	¥13,500	×
DAMO601	リボ' ヴァラジャッタ セルツォーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボ' ヴァラジャッタ 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。コリッポのより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。畑は年代を引き継いできた樹齢の高い畑(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ぎ落とすことで、土地は近隣の点に於けるDulineと呼ばれる場所より自己土を運び、という方法も作業を行いました。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ち、開放式の大樽に約2週間のマセレーション。野生酵母による醸酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果実の意思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、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、石樽にて醸酵 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、これこそレージョ 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年よりほとんど使わないことに驚愕する。「自分にとってマルツェミーノやスベルゴラは、とても身近なワインだった。それ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。スベ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 白ブドウのヴァニッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎	
ILF1501	ガビアン ロッゾ(22)	Gabian 黒ブドウのヴァニッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎	
ILF1601	“ゴッド セーブ ザ ワイン” 2022	God Save the Wine マルゴアシア 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	フザン ビアコ2022	Frizant Bianco スベルゴラ90%、ソヴィニョンブロン10%	白微泡	¥2,700	◎	
ILF1003	フザン ロザート2021	Frizant Bianco ランブルスコ グラスパロツサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎	
ILF0605	フザン ロッゾ21	Frizant Rosso ランブルスコ グラスパロツサ、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	スベルグレ 2022	Spergle スベルゴラ	白	¥3,000	◎	
ILF0209	ベルツェミーノ 2020	Berzmein マルツェミーノ	赤	¥2,400	◎	
ILF1104	ジャントン ピアンコ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	ジャントン ロザート2021	Giandon Rosato ランブルスコグラスパロツサ、他 スベルゴラ	ロゼ	¥2,400	◎	
ILF0804	ジャントン 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、自分で醸造する設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りにしている。しかし、協同組合で買ってい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、イル ファルネートとして成功するだけではなく、この地域を守る事でもできる。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。レージョのワイン文化、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ず、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ニに考え、不耕起、無肥料による健全栽培を実践。人為的な介入を最小限に抑え、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、クローン選択栽培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、他にも貴重な地産種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をだけを」、そして、いわばお許しになりかたしなかったワイン達は、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。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/デスハニャ	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サ、他	赤微泡	¥3,500	×	
GRA0502	ブルツァンスタイン 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

モナ近郊フォルミジ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堆肥のみ。初年度は2.2haの畑と僅かといえる少量。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 モデナーゼは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。いわゆるトレッピアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンツ。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り続けてくれる。確かに抜栓すると空気に吹いてしまったリ、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作って梱包。そしてヴィニヤールは樹齢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ローマニーヤの未来を背負う、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)	Lambrusco Lambrusklyn ランブルスコ グラスパロツサ主体	赤微泡	¥2,900	×	
KOI0003	“イリュージョン”スパマンツ(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	“ヴィジオ”スパマンツ 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、モントウニ	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 エリオール

エミリア=ロマーニャ州ボローニャサモツジャ

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。...



Table with columns: 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

18 Podere Luisa ボデー ルーイザ

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ワイン造りを行ってきた農員(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。...



Table with columns: 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

19 Fanetti ファネッティ

トスカーナ州 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貫き続けるカンティーナ

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地で作るワインを「Vino Nobile di Montepulciano」に昇格させ、現在ではドクメンタルな歴史を持つ。...



Table with columns: 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

20 Apiua アピウア

マルケ州 アンコーナ=クラモンターナ

VdT

知名度だけではなく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」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。...



Table with columns: 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

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年近く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いた。...



Table with columns: コード, 品名/VIT/認証, 品名/VIT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ ラツィオ州 ヴァルテッポレ・リビアノ VdT

まるで箱庭のような菜園と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 アルヴァイラーは1997年、ルビアーノの郊外に約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。...



Table with columns: コード, 品名/VIT/認証, 品名/VIT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考

23 Le Coste レコステ ラツィオ州 ヴァルテッポレ・グラード VdT

振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つたらうか。ヴァレンティニやシユレー、...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。...



Main table with columns: コード, 品名/VIT/認証, 品名/VIT/認証, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考

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。

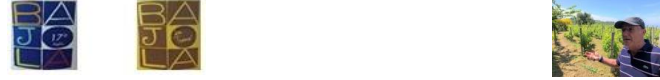


コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
MDG0001	ビアンコ 20	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥3,900	◎	
MDG0101	ビアンコ スプルトイリオ・ネ 2020	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥4,800	×	
MDG0201	ロザト 21	ティントーレ90%、モッショ10%	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロソ ムロニャ 21	ビエディロソ60%、ティントーレ・ディートラモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロソ 2014	ティントーレ90%、ビエディロソ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	◎	