

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

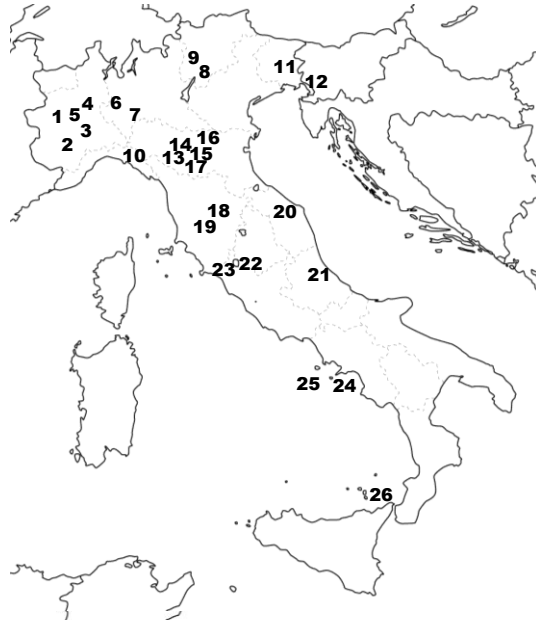
- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

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、乾照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、ビオディ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、古いワローンのアルネイズは、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の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の本樽にて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	¥3,700	◎ 再入荷
FOR0406	アルネイズ "ヘダフォルム" 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	×
FOR0308	ネッピオーロ "ウイスカ" 20 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,800	▲ 再入荷
FOR0107	ロエロ "ヴァルドヴァテ" 2016 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,500	◎ 新VT
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	¥7,300	▲ 再入荷
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な畑	赤	¥5,000	×

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スト(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 ダルバニにも近く、部分的にモンフォルテのような強い石灰質も併せて。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。ビオディ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量は、輝々たるものである。

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、大樽にて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があるが、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エモンテに生まれ育ち出される自然の恵み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	ヴィンエドルチ 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	▲ 18本
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	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DOC	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 DOC	1593	ドルチェット樹齢70年以上。農上級の表現	赤	¥7,900	◎

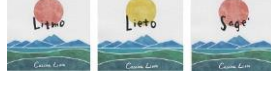
3 Cascina Lieto カッシーナリエート ビエモンテ州クネオ-カステリオーネ ティネッラ **VdT**

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と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。目に見えないだけではない、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「Moscato d' Aestiモスカート ダステ」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、ダミアンの影響がとて強いに感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。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、強い骨格とアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」と語る彼。

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で完成したワインと造り手の意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくなくワインを造らねえ。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残し、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。「クニエーラ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った。それはクニエーラの本質のクニエーラを醸成してはいけない。自分のクニエーラは50年近く果皮を醸成しているけれど、一般的なクニエーラに感じる香りや骨格は全く失ってないだろう」。固定観念に拘われないダニエレクニエーラには、他の生産者には感じない深い思いを持つ。ブドウ本来の個性も大切にしている。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ラ、フレイザといったブドウの個性はもたらさず、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	グリーニョーノ イルコルナスカ 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 Aium	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

アステの北東に位置するカスティーニョレ・モンフェラートの町。この土地に残る地品種である黒ブドウ「Rucheルケ」。DOCGを取ったことで一時期話題を集めたが、生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。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年にヴィアージュの土地、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、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も満たない低収量。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短期間ですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しください！



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
CAS0002	ルケティカスティーニョレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferatt ルケ 100%	赤	¥4,800	▲	
CAS0201	ハロルド ハルベラ ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG ハルベラ100%	赤	¥4,400	▲	36本
CAS0301	ラカシネッタ リンボッティエリ(19)	L'Inbottiglio ハルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケティカスティー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	X	

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。グッサーゴとチェーラーティ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、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造において彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醗酵が終わるのを待ち、木樽での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかけ、極僅かな糖分(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさや果実を最大限表現するため、すべてワインにおいてドレッシングを一切行わず、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岐にわたります。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 ドサジジョゼロ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	X	
DIV0403	ダディ VDR ドサジジョゼロ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	X	
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	ソラリス VDR ドサジジョゼロ	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014〜2018までの収穫、ソラリスシステム	白泡	¥16,000	X	
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 ドサジジョゼロ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野。この地を潤す偉大なポー川の北岸位置する町コンメッサツジョ。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し、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」した。1994年、叔父の死去によってミマ・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。貴重な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。醸造に関しては冬場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ロザート・ヴェルディエリ、醗酵後開放式の木樽にて1年以上も熟成しているサッピオネター・ヴェルディエリ。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的な赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0009	ロサトヴェルディエリ2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	24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 サッピオネター ロツツ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 ハルサニ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	X	

8 Rosi Eugenio ローゼイ トロンティーニオマルト アディエジョ州ヴェルヴェートヴォラーノ **IGT**
緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りを目指すエウジェニオ ローゼイ。ロヴェレ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リティを表現する。言葉で語る以上に奥深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、マルツェミーノをはじめ、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)やソッオーラ、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、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豊かになることで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、技術などではたどり着けない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。

ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーノス。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ポイエマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジエリ。ロザート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)が求められる驚異的な赤。ドローンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、芳幽気表現。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	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	Maltuzemino, Cabernet Sauvignon, Merlot	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジエリ 2018	Esegesi カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥6,200	◎	新VT
ROS0408	カベルネフラン 18.19.20	Cabernet Franc カベルネフラン、3つのヴァンテージ	赤	¥8,900	X	
ROS0209	ポイエマ 2019	Poema マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎	新VT
ROS0208	ポイエマ 2018	Poema マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲	24本
ROS0506	エゼジエリ「リコント」2013	Esegesi L'incontro カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	X	
ROS1003	ドローン 2015 (375ml)	Doron マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の熟成	赤甘口	¥5,000	X	

9 Floribunda フロリバンダ トシティーノニアルト アデジエ州ボルツァーノ・エネーニャ **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 エッパル、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・リ）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（meia Cotogna）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と、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%、マルネロ(西洋リンゴ)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 48本
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	▲ 24本
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 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 コトニャ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 アルコニャ22	Sidoro Barriato	リンゴ、マルネロ(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-リオーマッジョーレ **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ーマッジョーレまで、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盤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、中世より著名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まだ「プロフェッショナル」としてのチンクエ テッレ。名前や肩書に左右されるものじゃない。」

リオーマッジョーレにある0.7haの畑と「Prima Terra」プリマテラとして新たに2haの畑とカンテラテオを立ち上げた。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価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、収穫す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	▲ 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 テッレ ビエレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ-65%、メルロー-25%、チリエジョ-10%	赤	¥6,900	△
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、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 ティローセ' 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草と摘果、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（貴腐）の意思を受け入れることができる。そしてボリツィスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底した選果と作業の過酷さは、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残った骨太な酸。ここにボリツィ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	シラドネ、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 セリツォーネ 2005	Kaplia selezione	シラドネ、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 セリツォーネ 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 セリツォーネ 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 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逆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り壊して砕き、表土は近隣の点に点在する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。野生酵母による醗酵。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。土地由来の濃厚なミネラル分を持ちつつも、圧倒的ななややかさ、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。そしてそ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	▲ 18本

17 Erioli エリオーリ エミリアローマニャ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希少すぎる存在、唯一無二のピニョレット

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、豊かな土壌が中心で、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貫き、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ニョレット(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年以上の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の高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。土地も肥沃で収穫量も豊かだけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本家の土地で栽培されたブドウ品種は、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」。その効率で劣るながらも、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ブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的には不要な手を加えたくないと考えている。培養酵母や温度コントロール、ポロニャ人独自の介入は、オリと長期熟成することで、ワイン自体を守りながら考えられている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引上げはたった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待つワインをリリースする。ピニョレットはいい飲みやすさを持ちながらも、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最高のピニョレット。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
ERI0402	スプマンテ "サレブラ" 2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸成、ノドサージュ	白泡	¥4,500	×
ERI0102	グレケット ジェンティレ"ハディアム" 2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	×
ERI0003	アリオンサ "マルヴェツツ" 2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ80%、トロピアーノ モネーゼ、トロピアーノ	白	¥3,300	×
ERI0202	ロッソ エミリア "サモツジャ" 2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	▲ 7本
ERI0302	ネグレット "マイオリス" 2018	Negretto "Maiolus"	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 アレッツォーモンテヴァルキ **DOCG Chianti**

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農夫(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでずっと重なりながら、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(1 Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い土壌。そして何より標高が高丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。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が垣間見える。すべての存在において収穫後、一切除菌せずに長いマセレーションを行っている。ピニョコでさ約半分は除菌せず、果皮そのままの状態を20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果実であれば、果皮や種子とともにワインを醸成し、醸成をサポートする。Amnesiaはその名の通り忘れられた「アムネシア、高樹齢のトピアーノ、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煮られるカベルネ、スプーの造りを踏襲したイル チオットロ、キアンティは、祖父の頃より変わらない傑出した飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは長い樽持たせに12か月熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60~70年の畑)より収穫したブドウを産出カステルベル、エネルキシムかつ味の醸造の意、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。そして出来る上回るワインの持つ「香りの素晴らしい。そしてここ親しみを持つ味わい。キアンティという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキアンティの味わいをこれらも楽しむことができる。



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
LU0010	アムネシア 2021	Amnesia	トピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアノカ	白	¥3,200	×
LU1003	ミスダンタ 2019	Miss Danata	トピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアノカ	白	¥4,200	×
LU0609	オムブラデロサ 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,800	×
LU0904	ペンシエロ トスカナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LU0904	ペンシエロ トスカナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	×
LU0107	イル チオットロ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	×
LU0210	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	◎
LU0408	ジュー キアンティリゼルヴァ 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" 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	×
LU5003	EXV オリヴオイル2022(500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥3,500	○
LU5013	EXV オリヴオイル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できるワインを「Vino Nobile di Montepulciano」ヴィノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentile」プルニョロ ジェンティレと名付けた人物。しかし、彼の存在は、ノビレの殆どは殆ど以上、「当時のワイン造り何一つ変えることなく(現在まで大切に守ってきた)事にこそ賢さと情熱を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるリザベッタによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、石灰石を多く含むこと、標高の低いこと、畑の標高は340~400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農業についても極力使用しない。手作業中心の畑を行っている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000Lを超える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。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町の下深(ドゥル)トンネルのようなカンティーナにて、昔から使っている大樽(30年、古いものは60年以上の歴史の樽もあるという話)による熟成といえる長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6年間というサイクルでリリースされる彼らのノビレは、今のDOCGですべてリゼルヴァ表記となつてしまふ...。そして、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るスプー(罌粟)の雰囲気そのままのピニョコとロソッ、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醸成を終えたピニョコ、ロソッはノビレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成してあり、なんととも味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。日々テーブルを彩る存在ともいえるこの2つ、気取らない旨みと染み出す味わい、何かを突き詰めることは当たり前でない、当たり前美味い、変わらないものの良さを再発見させ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	ピアノ サンタニエーゼ	Bianco S'Agnesa	トピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアノカ	白	¥2,300	×
FAN0601	ピアノ ベッティ(12)	Bianco Betty	トピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアノカ、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	◎
FAN0209	ヴィノノビレディモンテプルチアーノリゼルヴァ2016	Vino Nobile di Montepulciano	プルニョロ ジェンティレ主体、カナイオーロ、	赤	¥3,800	◎ 新VT
FAN0701	"サント"ハッシト(96) 375ml	Santo	トピアーノ、マルヴァジア 伝統のヴィンサント	白甘	¥8,500	△
FAN9001	EXVオリヴオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フランティオ20% ※賞味期限2024年9月	オイル	¥1,800	▲
FAN9011	EXVオリヴオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4樽 / 500ml=2樽	オイル	¥2,900	×

20 Apiua アピウア マルケ州 アンコーナクプラモンターノ **VdT**

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発酵力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエーージ」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。当主のペルト カスティニャーニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らし始めました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を得、マルケ州、プラモンターノに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、プラモンターノ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(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れます。畑は合計3ha、高樹齢のヴェルディッキオの深き貴重な畑。基本耕起はせず、雑草が茂ることで、雑草が腐って土壌を豊かにし、年に2~3回刈取るのみ。自然環境、バラ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、そして自身が畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは果実より健康を」と大切にしている。「長い時間をかけた醸成の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていく...。同じブドウであっても、隣り合う樽それぞれで、醸成の表情も違えば結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじから、何か添加物や加工したワイン造りは頭の中にある。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先輩の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを30年ほど。小さなカンティーナは、カラージを間借りしたもので、そこから造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遥かに超えた。初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれらが本道に楽しみであり、まだまだ素晴らしい造り手が少ないマルケ州に、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%	白微泡	¥4,200	△
API0102	ラム ヴェイズ レプユタシオン2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	◎
API0002	ヒスタ 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 レプユタシオン2019 L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ アブルツォナテラ ヲモジュリアノヴァ **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 ガッリナーロ、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と感じた(特に食べるという事において)、身を持って知った彼、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0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオーリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグラッパの畑に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km、強い潮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ばかりで樹齢40〜50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除害、グリーンハウエースを行わない。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。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ独学というエンリコ、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はボトル詰め前に僅かに使用する程度。非常にシンプルでエンリコの醸造哲学。

メノ ロッソは、いわばチエジョーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、ロッシは、モンテプルチアーノ ダブルツォオそのままとも言ってもいい。モンテプルチアーノの個性をしっかりと感ずる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模もワイナリーと一言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言うエンリコの価値観、滋味深く、飲み飽きらない優しい個性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	トッピアーノ70%、バッセリーナ25%、マルヴァージア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	ロッソイッサイモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22 Corva Goialla コルヴァ ジャッラ ラツィオ州 ヴィテルボ-ルビアーノ **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

ローマ出身のペアドリーチェ 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。以前から思い描いていた、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。他にミニトマト、牛、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、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。当然ながら彼女の菜園では全て、薬品や化学肥料をつかわず、自然環境を尊重した栽培を行っている。

そして家の庭にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ畑を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードの連り手リコステ、ジャンマルコ アントヌーツィとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、ワイン醸造を始めることになりました。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造、そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したペアドリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを好む彼女は、すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を極力避け、自然の力で醸造を進めたいと考えています。まさにコストが変わらない価値観。ビアンコは、唯一収穫時期の早いヴァルメンティナーを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古リッパに醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろんです。そこに土地由来の芯の強さを感じる経路でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのキュベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチエジョーロ100%でボトル詰めされるCeresiaチエジョーロ。果実的なタンニンと繊細な、軽やかな、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。連り手としての経験値は、まだまだ足りないものの、ジャンマルコのサポートもありハッピーと表現される地域的な個性、ホルセーナ周辺リコステの軽やかさは違わず、オルヴィエート特有の重心の低さ、何とも興味深い造り手が誕生しました。



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
ORV0007	ビアンコ21	Bianco	トッピアーノトスカニー、ブローコニコ、ヴァルメンティナー、他	白	¥3,700	×
ORV0702	アンバー 20	Amber	グレケット、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"チエラザ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	▲ 6本
ORV0501	ホッジオハステネ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 ヴィテルボ-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 アントヌーツィ、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らどうか。ヴァルメンティナーとシュペール、... 要する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りたい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いた経験が、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達にいたから」、奔放ながらも非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティナーに向けられている。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、そしてたさんのメッセージが込められている。カメラ型の湖ラゴ ディ ボルセーナの畔、周辺の土壌は火山性、凝灰岩、凝灰岩、凝灰岩の石が積み重なった形で形成されている。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の間で位置し、祖父の畑や周囲の小な農地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。その他、少しずつ土地を買い足し、現在は合計8ha。畑では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない醸造を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオーリーブ(一部は販売用に生産)、果実を産廃。単一的な環境ではない、より多様な環境である畑、自然環境に近ける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は種樹から仕立て、手入れまで、一切の妥協なく最高のブドウを収穫することを考えた畑。また近年は「人」の個性があらわになり、高樹齢の畑以上の良質なブドウを付ける。樹齢が古いという事はもちろん大切だが、健全に育ち果実が落ちるまで大切に育て、樹齢から結果、果実の状態までを見てワインを造る。彼の醸造はワイナリーではなく畑で始まっている。

レ コステのフィロソフィといえる、醸造からボトルに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わずに、細かく分けた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール(土地)のキャラクターが違う。その違いを最大限に表現して造るため、ベース的なワインを除き、Oùにこだわられている。ポテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)、また日常的なワインには毎日飲んでおきたい心地よさ、愉しみを持ったワインにと、多様な中にもっとも心地よく個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」、自由さを持ちながらも、ゆるぎない賢悟を持ち、挑戦し続ける最高の造り手。



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
LEC0011	小ロット白 ビアンコ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	ブローコニコ主体、マルヴァージア、他	白	¥3,900	△
LEC0207	小ロット白 ロザト2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアテコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	◎
LEC0111	小ロット白 ロッソ2022 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ	赤	¥4,900	◎
LEC2004	ピッツィカント ビアンコ20	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッポロ主体、ブローコニコ 瓶内再醗酵	白微泡	¥4,200	▲ 48本
LEC2106	ピッツィカント ロザト20	Pizzicante Rosato	アレアテコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥4,200	○
LEC2206	ピッツィカント 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	ブローコニコ、マルヴァージアディカンティナー、ヴァルメンティナー	白	¥5,300	△
LEC0511	ビアンケット2022	Bianchetto	ブローコニコ主体、マルヴァージア ディ カンティナー、モスカート	白	¥4,300	◎
LEC1209	ビアンコ エッレ2020	Bianco R	ブローコニコ100%	白	¥8,500	× 完売
LEC4103	ココチート ビアンコ 2021	Cocciotto Bianco	ブローコニコ主体、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 ジャッポロ100%	白	¥6,300	▲ 2本
LEC3903	ピノット 2021	Pinotto	ピノ ノワール70%、シラー30%	赤	¥6,800	▲
LEC1609	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、除梗せずブローコニコマセレーション	赤	¥6,000	○
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレケット主体、チリエジョーロ、コロロ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700	◎
LEC4002	ロッソ ティ コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレケット主体、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	グレケットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期醗酵	赤	¥7,200	▲
LEC1107	ロッソ クル レ コステ 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	△
LEC0311	レ プリムール22	Le Primeur	アレアテコ100%	赤	¥5,300	× 完売
LEC1004	ウァタナカマリゼルヴァ ボッテスコルマ12 (375ml)	Antantium Botte Scolma	アレアテコのみ 選抜み&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 全粒粉のバスター2024年10月	乾燥バスター	¥1,900	△
LEC9951	フジッテ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの選別不可 1ケース=14ポ MIXセット = タリアテッレ6ポ フズィッリ3ポ カサレッツェ 3ポ	乾燥バスター	¥1,900	▲
LEC9961	カサレッツェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali		乾燥バスター	¥1,900	▲
LEC9011	EXVオリーブオイル22(500ml)	EXV Olio	モライオーロ中心、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	カニョー種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600	× 完売
LEC9040	EXVオリーブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カニョー種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	▲ 2PC
LEC2703	リパッソ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロットビアンコ19年の外ロットビアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リパッソ ロザト18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロットビアンコ19年の外ロットビアンコの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC3203	リパッソ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロットロッソに21の外ロットロッソの果皮を浸漬	赤	¥3,400	×
LEC1502	ラッボッカタッパ12(L2.3)	L'abboccatello	ブローコニコ、醗酵が止まったロットを瓶内2次醗酵	白微泡	¥4,200	×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'bulle	ブローコニコ、モスカートの果汁を瓶内2次醗酵	白泡	¥6,000	×
LEC1707	モスカート"ドゥエ エン"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	ブローコニコ60%、マルヴァージア、自根の畑、フランジエスのみ	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	ハイネ15	Paino	ブローコニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	¥12,000	×
LEC1306	レヴィニエ ビウ ヴェッキエ11	Le Vigne Più Vecchie	ブローコニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース	白	¥16,000	×
LEC0808	ロザト20	Rosato	アレアテコ	ロゼ	¥5,800	×
LEC0402	ガンブリウス17	Gambrinus	アレアテコ、レ コステの畑よりアレアヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	×
LEC4401	シラー"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、アレアテコ、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	アレアテコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200	×
LEC9911	ファンジョリ ジャッポロニ (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	ファンジョリ ジャッポロニ (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	ファンジョリ 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	ファンジョリ 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 グラノーテネロ 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・グラーツィア カンパニア州サレルノ県トラモンテ **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。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自らも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、驚しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラモンテの含めシレント半島では、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ラジエッタと呼ばれる礫のような仕立ては、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、トラモンテに起源をもつティントレーやペペッラなど、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れます。父であるアルフォンソを心から尊敬し、守ってきたものをより磨き上げ、昇華させようと奮闘するフォルトゥナートのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない、その味わいこそ、感じるべきもの。その核心がある魅力あふれるワイン、そして造り手です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
MDG0001	ビアンコ 20	Bianco	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 スプティリオ・ネ 2020	Spurtiglione Bianco	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	Rosato	ティントレー90%、モッショ10%	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロ・ニャ 21	Rosso Melogna	ビエチロッソ60%、ティントレー・ディ・トラモンテ30%、他	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントレー90%、ビエチロッソ10%	赤	¥4,900	○	

25 Bajola バイオラ カンパニア州 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ッジ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ました。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。エノロジ(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。急斜面の上の開けた0.7haの畑。イスキア島の地ブドウであるピアンコレッタ、フォルラステッラを植えずに、マルヴァジーア、ヴェルメンティーン、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、ピオディナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。バイオラには小さな作業小屋はあったものの、醸造を行うカンティ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はおかししい、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、醸酵・熟成を行うタンクに改造。完熟したブドウは、収穫すぐに隣接するタンクの中で緩やかに酸酵。圧搾するまで約1〜2か月、酸酵が終われば果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。醸造については十分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選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、楽しみあふれる造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他		タイプ	小売価格	在庫	備考
BAJ0005	ビアンコ フォリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティーン、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	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーン、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 シチリア州メッシーナ・ファロ・スーペリオレ **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をビン詰しているカンティ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つける北からの潮風は、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、自然の恵として畑を守ってくれる。

栽培されるブドウはネレロ マスカーレーゼ、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(果皮の色素が薄い)こそがファロ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、今後は本当に楽しみあふれ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	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	◎	