

## I Produttori 造り手

**Piemonte**

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Sacchetto Daniele/S.Giorgio monferrato.Alessandria
- 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.Apiua/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

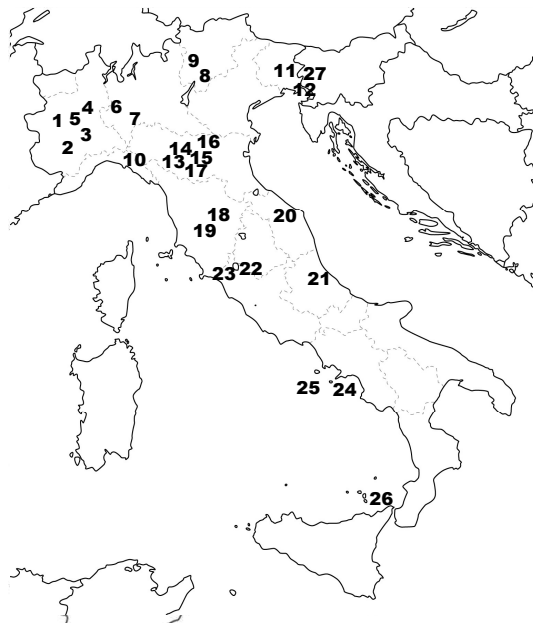
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**Sicilia**

- 26.Bonavita/Faro Superiore.Messina

**Slovenia / Brda**

- 27.Anze Ivancic



**èVino**

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](mailto: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) | X・・・完売              |
| △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)   | ■・・・今回欠品したもの        |

## 《注意事項》

※取り扱っているワインは、人口酵母や亜硫酸(SO2)の添加を行わない、または極わずかな使用にとどめた造り手のものばかりです。そのため現地カンティーナより定温輸送、保存温度・環境に気を遣い輸入、保管した状態でお届けしております。商品到着後の保存・取扱いにも、ある程度気を付けていただく必要があるワインもございます。もし扱いなどに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.ilc** 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庄3丁目3番2号  
 《お酒は20歳になってから》



**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ターニョレ 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 ボルドリンは、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、グリーニョーノを植栽、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%を軽く超えるほど、、、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、アルコールでも、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと語るジャンカルロ。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粗削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	ルケディカスターニョレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrat ルケ 100%	赤	¥4,800	×	
CAS0201	ハロルド ハルベラ ダステイ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG ハルベラ100%	赤	¥4,400	▲ 24本	
CAS0301	ラ カッシネッタ リンボッティグリオ (19)	L'Inbottiglio ハルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケディカスターニョレモンフェラート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。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、そう言ったほうが正しいのかもしれない。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ような華奢な彼女、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しれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DIV0005	ブランドブランドサッジョゼロ 19	Bianc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0206	ニニ VDR ドサッジョゼロ 18	NNi VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
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	×	
DIV0305	ブランドノワルドサッジョゼロ(18)	Bianc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥12,000	▲ 36本	
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 Saignèè ピノネーロ100%一晩の浸漬	ロゼ泡	¥13,000	▲	
DIV0105	クロクロゼ VDR ドサッジョゼロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	

**7 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ** ロンバルディア州マントヴァコンメッサッジョ **DOC Lambrusco Mantovano**  
**シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ことに直結した感覚こそが当然、疑う余地のないワイン造り**

イタリア最大の穀倉地帯であるパダナ平原、この地を潤す偉大なポー川の北岸位置する町コンメッサッジョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在でこそ、アウトグレーヴ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、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シマ ヴィニョーラは夫のルイジとともにこの土地、コルテ パイリアレ 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シマは、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極少量のみ使用。気温上がり、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、ソルバール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、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッピオネター ロソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエッロは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとポリフェノール、豊かな果実と十分な体積をもつ個性のある赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
VER0009	ロサト ヴェルディエリ-2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバール	ロゼ微泡	¥2,300	▲ 12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	▲ 36本	
VER0206	ケルクス サッピオネター ロソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	▲ 12本	
VER0901	アグロドレチエモスト 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	×	

**8 Rosi Euenio ローズイ** トレンティーノ州ロヴェレート・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 ローズイ。ロヴェレ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、、、言葉で語る以上に驚くべき事を実現してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズイオーラ、ピノピッコロ、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)やグッサーゴ、ピノピッコロの畑は、畑が深く砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境を整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、技術などではまだ十分に磨きかけたものの熟成が、俄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。白ブドウでのマゼレーション、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繊細な個性にまで高めたポイエーマ。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、ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果実の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッソ ローズイ。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、彼女の最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドローンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、芳野園を表現、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	Anisot ノズイオーラ50%、ピノピッコロ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リフレッソ ローズイ 2021	Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジエリ 2018	Esegesi カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20%	赤	¥6,200	○	
ROS0408	カベルネフラン 18.19.20	Cabernet Franc カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥8,900	×	
ROS0209	ポイエーマ 2019	Poema マルツェミーノ ジェンティール	赤	¥5,800	◎	
ROS0208	ポイエーマ 2018	Poema マルツェミーノ ジェンティール	赤	¥4,800	▲ 12本	
ROS0506	エゼジエリ「リコント」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 マルツェミーノ ジェンティール100% 3か月の醸干し	赤甘口	¥5,000	×	



9 Floribunda フロリバンダ トシティーニョアルト アディエ州ボルツァーノ-エーニャ **Sidoro**

膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醸酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、醗、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッパル、アディエ川のほとりにある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーフオ土壤)、植物学の知識と経験をもち、農業や化学肥料が当たり前と買われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践、リンゴは、酸が強く糖度が上がりやすい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げること、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(シュール・リー)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わずに瓶内2次醸酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる=酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものももちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メラ Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニトコ)の花を加えて一緒に醸酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醸酵しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統がないものの、フランツのこだわりの栽培・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 コトゴニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ/西洋ガリン20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	× 完売
EGG0208	サイドロ コンフェイロ ディ サンブーカ22	Sidor 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 Barricato	リンゴ、コルニョロ(セイヨウサシユコ)、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] リゲリア州 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マッジョーレまで、地中海に面した5つの町。平地がなく、土地も岩だらけで貧しいヴァルテルの土地。人々は急斜面の固い岩壁を砕いて石垣を築き、その間に出土した砂利を砂と土として畑を作る、という非常に過酷な環境。潮風とミネラル豊富な土壌から生まれるチンクエテッレのワインは、中世より希少なワインとして評価されてきた。ただ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るにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<チンクエテ>としてのチンクエ テッレ。名前や肩書に左右されるものではない。リマッジョーレにある10haの畑と別に、「Primaterra」プリマテラとして新たに2haの畑とカンテラータを立ち上げられた。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も始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエテッレという名前だけで希少かつ高値といわれる現象に逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウのこだわりのこだわりによって生まれるヴァルテル デ バッテのワインは、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、リゲリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
WBP0103	カラツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0205	アルモジェ19	Harmoge	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,300	▲
WBP0901	ヴィーノ ビアンコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×
WBP0603	ピアンコ サラデーロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、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、ヴェルメンティーノ、ロソ、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%、チリエージョ-10%	赤	¥6,900	△
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ、ロソ、他	赤	¥5,500	▲ 12本
WBP0402	セッコ15	Cerico	グラナツチャ(グルナツシユ)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。「技術的なことだけでなく、より肉感的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンツァ カルヴァリアにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除草と摘果、果実の収穫制限。そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッジオ 周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテイス ノーベヒ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテイスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってからの除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60〜90℃越える醸酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリアの持つ強烈なミネラル感、完熟した量かな果実、そして全く変わらないような骨太な酸。ここにはボリテイスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはもちろんの事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAMO011	リボッラ ジャッラ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥7,500	×
DAMO212	ピアンコ カプリア 2018 DOC	Kaplia	カプリネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストリアーナ	白	¥7,000	△
DAMO110	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥7,000	▲
DAMO310	フリウラーノ ネカイ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎
DAMO407	ピノ グリージョ 2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥7,000	×
DAMO510	プレリット 2018 DOC	Prellit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	△
DAMO203	カプリア セレツィオーネ 2005	Kaplia selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAMO002	リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAMO601	リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴァンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	×

12 Skerlj スケルリ フリウリ-ヴェネツィア州リエステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

カルツという土地個性に迎合しない純粋な果実の追及と、常識に囚われない感性豊かなワイン造り

カルツと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コッジオのように強いミネラル分と果実を両立することが難しい、というより不可能なカルツでは、酸が高い、そして石灰質由来のミネラルの豊富なワインになることが当然！でもそこに妥協せず。しっかりと果実を感じるブドウ、ワインを造ることに真剣に取り組むマティ スケルリ。畑は代々引き継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岩機で砕き、表土は近隣の点在するDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。畑では一切の肥料、堆肥を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず。最低限の銅と硫黄物のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、そしてブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。

収穫した果実は除梗したのみ。開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醸酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、そして全てを全く言っていない「強さ」というものを感じない。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、偉大な物という場合も、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルツを感じても、果実の味わいもしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」、経験値の少なさと、畑の若さをもとめない、マティの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛と、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	×

**13 Il Farneto イルファルネート** EMILIA=ロマーニャ州レージョ Emilia=カステッラーノ **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 ベルトーニは、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8ha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、あくまで手作業を中心とし、ピオディナミ式の農業を取り入れた。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、ボルドー液についても、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ノやスペルゴラは、とても身近なワインだった、それに常にテーブルにある、そんな存在。だから無難に凝縮したワインを造ることも、当たり前であった風景や、伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでテーブルワインとしての存在を求め、反響を言えはそんな当り前の事さえななかけている理髪に、造らうこと。これこそが彼が求める理想のワインだといえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理はするもの、 unnecessary酵母添加を行わず、ごく微量の亜硫酸を使用するのみ、フジツツアンテは、醸造が終わったのちにボル詰め、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醸造を行う。その後スウェットカーブ(オリ抜き)せずにリリース。マルツェミノは屋外にある大型のセントタンクで醸造。圧搾後専まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行なう。古くからおこなわ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よき、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	白ブドウのヴィンヤッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	白	◎	¥2,000
ILF1501	ガビアンロツツ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィンヤッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	白	◎	¥2,000
ILF1601	“ゴッドセーブザワイン”2022	Malgova/Ashina/ディカンディア/30%、ランブルスコ マエストロ	他	ロゼ/白	◎	¥2,600
ILF0110	フリザンピアンコ2022	Frizant Bianco	スペルゴラ90%、ソヴィニョンブラン10%	白	◎	¥2,700
ILF1003	フリザンロツツ2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスハロツツ、サラミノ/主体、スペルゴラ他	ロゼ	◎	¥2,200
ILF0605	フリザンロツツ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスハロツツ、マエストロ/主体、トレッピアーノ他	赤	◎	¥2,100
ILF0407	ブルト ナチュレ21	Brut Nature	ソヴィニョンブラン60%シャルドネ40% 瓶内二次醸造、ノドサージュ	白	◎	¥3,600
ILF0707	マリオモデナ21	Mary of Modena	ソヴィニョンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ	▲	¥3,900 36本
ILF0010	スペルゴラ	Spergle	スペルゴラ	白	◎	¥3,000
ILF0209	ベルツェイム 2020	Berzmein	マルツェミノ	赤	◎	¥2,400
ILF1104	ジャントピアンコ2022	Gianton Bianco	マルガヴァシーア ディカンディア、果皮と共に1週間	白	×	¥2,900
ILF1401	ジャントピアンコ2021	Gianton Rosato	ランブルスコグラスハロツツ、他、スペルゴラ	ロゼ	◎	¥2,400
ILF0804	ジャントロツツ2021	Gianton Rosso	マルツェミノ/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 ハルザミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加 ※賞味期限2027年12月	白	◎	¥2,000

**14 Rio Rocca リオロッカ** EMILIA=ロマーニャ州モデナ/カステッラーノ **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 ベルトーニが、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ジツツア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、周辺の小規模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ある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを賣り売りにしている。しかし、協同組合で買取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、続けたいことが出来ない。だから手放すしかない...、イルファルネートとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地に地帯に根を張り、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、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たい。市場よりも高い価格で買取る。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く美しい名であるRio Rocca(リオロッカ)。2021年の収穫はリヴィンガリノスとなります。自分たちでブドウ栽培をしていないが、より一層ブドウと日常に寄り添う味わいを目指すというリヴィンガリノス。またもや嬉しいテーブルワインが一つ追加されました！



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トウン(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	◎	¥2,200
RI00101	ピアンコスティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トレッピアーノ アブルツツエーゼ、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=ロマーニャ州モデナ/カステッラーノ/ロディモデナ **IGT Emilia**

**独創的な感覚とこだわり、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。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切さに気づき、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ジツツアンテ。畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による単生栽培を実践。人為的な介入を最小に抑えることで、ブドウそれぞれの個性(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に残っている古樹より自ら苗木を取り、クローン選抜される以前のランブルスコ グラスハロツツ、サラミノ、ソルバーラ。他にも貴重な地品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しない方法にこだわる。一般的な瓶内醸造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ぐにボル詰めを行うのではなく、数日も経たずのうちに12か月間タンクの中で醗酵を行い、蒸留して出されたものを再びボル詰め。気流の上昇に合わせて瓶内でも再醗酵を行なう独自の手法。原酒の性質、オリの力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。瓶内醸造でありますが、オリの抜きや酵母添加は一切行わずに自然に熟成させる伝統的な醸造のオナーズジュであり、どちらかといえばハルツェイムに近い醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくていい、特別なものだからこそ最高のものを造りたい」という思いが込められてきた。そして、いわばお祈りに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ェイナギーにしてしまおうという彼の深き、彼独自の哲学の元、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、独創性豊かな醸造哲学。他には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/モナナロ、トレッピアーノ/デイスパニャ	白	×	¥3,500
GRA0108	スミルツァ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ	×	¥3,500
GRA0212	ランブルスコフォンタナ デイボスキ”20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスハロツツ、他	赤	×	¥3,500
GRA0502	ブルツァプリングステイン 16	Burtsprintstein	トレッピアーノ/モナナロ	白	×	¥4,600
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaz	トレッピアーノ/モナナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	×	¥4,900
GRA0407	サツスクーロ17	Sassoscuero	マルボ ジェンティール、他6種類の白ブドウ	赤	×	¥3,700
GRA1001	アチエト タルビアナゲル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナツで作った白ワインヴェイナギー	ワイン	×	¥1,800
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サツスクーロで作った赤ワインヴェイナギー	ワイン	◎	¥1,800

**16 Koi di Flavio Restani コイディフラヴィオ レスターニ** EMILIA=ロマーニャ州ローナー/ヴァルサモツジャ **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 グラスハロツツ、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、存続を決定したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イルファルネートで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学んだフラヴィオ。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銅と硫黄のみ。初年度は2.5haの畑より僅かという小さな、ボル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学に一切妥協していません。

イルツェイムはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、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スパマン。瓶内醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものではない。SO2を使わない代わりに、酸化のリスクがオリを守ってしてくれる。確かに発酵するとき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掴んだ、そ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。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」そのためフラヴィオは、ボル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてワイニャッツェルは樹齢60年のハルツェイム/モデナーゼ、ケッパッス/モデナーゼ(在立地のブドウ畑のみをさらに厳選したブドウから、除梗せず自然に熟成させたランブルスコ(フラーラ/ラジュース)のみを醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュルリーの状態を熟成。収穫からボ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=ロマーニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思えます。



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”フジツツアンテ(21)	Frizzante Chimera	ピニョレット/主体 瓶内発酵、オリ抜きなし	白	◎	¥3,300
KOI0005	“イルツェイム”イリュージョン(22)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ/モデナーゼ、オリと共に成長	白	◎	¥4,000
KOI0202	“ヴィズイオ”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	◎	¥3,600
KOI0304	“ランブルスコ”ランブルスコ(22)	Lambrosco Lambrosklyn	ランブルスコ グラスハロツツ/主体	赤	◎	¥3,200
KOI0404	“キメラ”フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ピニョレット/主体 発泡なし	白	×	¥3,000
KOI0502	“カト”ピアンコ(21)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントゥーニ	白	◎	¥3,200
KOI0602	“オルスク”ピアンコ(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
KOI0701	“ナミ”ハルバーラ(21)	"Nami" Barbera	ハルバーラ/主体	赤	△	¥3,700

**17 Erioli エリオール** エミリア州ローマニャ州ローマニャ・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。現当主であるジョジョ・エリオールは、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、ワイン造りに専念。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質・砂質・礫質など多様性をもち、雑種に富み、排水性も高い。独自の栽培方法を考案し、近年ピネレットの栽培方法を輸入した。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(クレナツ)と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ナサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年より前に地域で栽培されていた記録がある。地味けれど、そこにはオリエントは存在しない。しかし、ピネレットをはじめ本家系の土地で栽培された白ブドウ品種は、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ていた。その不効率でありながらも、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不要な手を加えないと考える。培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的介入を行わず、オリーブと長期接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピネレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリエントはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリエントにも長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピネレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りや繊細さ、何よりも熟成香を纏った素晴らしい状態。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ネレット。素晴らしい造り手の一入です。



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	スプマンテ「サレブラ」2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオナサ主体、瓶内二次醸成、ノドサシ	白泡	¥4,500	×
ERIO102	グレchetto ジェンティール「バティアム」2018	Grechetto Gentile	ピネレット100%	白	¥3,800	×
ERIO003	アリオナサ「マルヴェツァ」2019	Alionza Malvezza	アリオナサ80%、トレッピーアーノ モデナーゼ、トレッピーアーノ	白	¥3,300	×
ERIO202	ロッソ エミリア「サモディア」2017	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	×	完売
ERIO302	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の最大の売り手から、自家ブランドの醸造を開始した。畑は2.5haの高齢樹の畑(Boschi)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。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。畑で使用するものは最低限の銅と硫黄物。またピネレット式の銅網も一部使用している。醸造に関しては独自のこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピネレットは必ず半分は除梗せず。果実そのままの状態ですべて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保護し、醗酵をサポートする。アマネシアはその名の通り、忘れ去られたワイン。高樹齢のトッピーアーノ、マルヴァジアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、ノルヴァターにて瓶詰め、祖父の足踏み車を再現。コウを出すために少し混ぜられるカベルネ、スプーの造りを踏襲したイル チオトル。キャンティは、祖父の頃より変わらぬように大切に育てられ、リゼルヴァは良い樽だけおためしに12ヶ月長く熟成させたもの。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ゾ。エネルギーがつかず味の構造の深さ、そして女性的な印象を持つ。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「香りの素晴らしさ」。そしてどこか親しみを持つ味わい。キャンティという名前が大切にしてながら、思い描く父の時代のキャンティの味わいをこれからは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	アマネシア 2021	Amnesya	トッピーアーノ トスカノ、マルヴァジア ピアノカ	白	¥3,200	×
LU1003	ミスタナタ 2019	Miss Damata	トッピーアーノ トスカノ、マルヴァジア ピアノカ	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	ペンシエロ トスカノロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LU0904	ペンシエロ トスカノロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	×
LU0107	イル チオトル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「カステルベルゾ」 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	×
LU1101	サンジョヴェーゼ「フオリソ」2017	Sangiovese Fuoriso	サンジョヴェーゼ	赤	¥4,500	◎
LU0503	EXV オリヴァイル2022(500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチャーノ、酸度0.22%	オイル	¥3,500	△
LU0513	EXV オリヴァイル2022(1000ml)	EXV Olio	<b>※賞味期限2024年5月31日</b> <b>※上代より20%OFF</b>	オイル	¥5,600	▲ 24本

**19 Fanetti ファネッティ** トスカナ州シエ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エーナ**

1921年、当主アダモ ファンネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノ 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 プルニョーロ ジェンティール」と名付けた人物。しかし、彼の存在は、一瞬の光輝に過ぎず、当時のワイン造りを行って来た人々から受け継がれたことにこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるエ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。小石、石灰を強く含むことも特徴的。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。農業についても極力使用しない。手作中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。8000L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(緑)、トンネルのようなカンティエーナにて。昔から使われていた大樽(30年、古いものは60年以上現役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女のノービレは、今のDOCですべてセルヴァ表記となっており、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(量り売り)の豊田発そのまのピネレットとロッソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピネレットは、何かが突き詰めることで辿り着かない、また前にも美味し、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティエーナ。



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	ビアンコ サンタエーゼ	Bianco S'Agnese	トッピーアーノ トスカノ、マルヴァジア ピアノカ	白	¥2,300	×
FAN0601	ビアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トッピーアーノ トスカノ、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 ティ 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	ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・ゼルヴァ 2016	Vino Nobile di Montepulciano	プルニョーロ ジェンティール主体、カナイオーロ	赤	¥3,800	◎
FAN0701	「サント」ハッシト(96) 375ml	Santo	トッピーアーノ、マルヴァジア 伝統のヴィンセント	白甘	¥8,500	△
FAN9001	EXVオリヴァイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチャーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※賞味期限2024年9月	オイル	¥1,800	▲
FAN9011	EXVオリヴァイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	※農小注文単位(ワイン1本分換算) <b>250ml=4缶 / 600ml=2缶</b>	オイル	¥2,900	×

**20 Apiua アピウア** マルケ州アンコーナクブラモンターナ **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 イェージ」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「大量生産の代表格」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、パリで暮らしていた。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年の経験を経て、マルケ州、クブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クブラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りに決意。2018年、唐突ながらマンチャーノ(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残る貴重な畑。基本耕すことはなく、雑草が茂って来た場合のみ、年に2~3度刈り取るのみ。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、ブドウは美しくも健康さ」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、、、。同じブドウとしても、隣り合う畑それぞれで、醗酵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。はじめから、何かを添加物に加えたワイン造り(頭の中)にない」。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行うロベルト。小さなカンティエーナ、カラーンを簡易化したもの。しかしそこで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遙かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからの本道に楽しみであり、またあまり良い造り手が少ないマルケに、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 フリザンテ 2020	Nana Frizzante	ヴェルディッキオ100%	白炭酸	¥4,200	△
API0002	ピスタ ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	▲ 60本
API0102	ラム ヴェイズ レプュタシオン2021	La Mauveuse Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	◎
API0201	ラム ヴェイズ レプュタシオン2019 L197	La Mauveuse 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ーコ ガリナーロ。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として勤めてきたエンリーコ。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、わずかに0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家族を手伝う傍で、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。畑はグランサンツの間に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い風風によって冷涼な気候となっている。ブドウは祖父の時代から種をのびのびと育ち、樹齢が40〜50年。肥料を与えず、必要なら剪定や除草、グリーンハーベストを行わない。ほとんどが手作業中心。効率を考えると時間がかかるが、それが最も大切に話すエンリーコ。化学的な農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のブドウ畑の標高がある。「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ーコ。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、フィルターや清酒も行わない。SO2はボトル詰め後に僅かに使用する程度、非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。

メーノ・ロッソは、いわばチネラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして豊潤な味わい、ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと云ってもいい、モンテプルチアーノの個性をしっかりと感じる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模もワイナリーと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いうエンリーコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
COL0008	ピアンコ21	Bianco	トレッピアーノ70%、パッセーナ25%、マルヴァジーア5%	白	¥3,300	×
COL0110	メノ ロッソ 21	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,300	×
COL0308	ロッソ20	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,800	×
COL0403	ロッソツィイモ 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 ヴァテルボ-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

ローマ出身のペアトリチェ 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。他にもゴブリ、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は全て、薬品や化学肥料をつかず、自然環境を尊重した栽培を行っている。

そして菜園の隣にある1haの土地、古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。隣町グラトリの造り手 コステ、ジャンマルコ アントヌツィの出会いによって、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酔ったペアトリチェ。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求めたい彼女。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排し、SO2を完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにレ・コステと変わらぬ価値観。ピアンコは、唯一収穫時期の早いモンテプルチアーノ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、小分けにて醗酵、熟成、非常に繊細。そして抜群の口当たりはもちろぬ、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋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テンシャルによって成熟するブドウ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。非常に個性の強いチネジョーロ100%でボトル詰めされるCereszaチネジョーロ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ。サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートもありハキと表現される個性、ホルセーナ周辺レコステの軽やかさは違ふ、オルヴァイラー特有の重心の低さ、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	ピアンコ21	Bianco	トレッピアーノトスカン、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700	×
ORV0702	アンバー-20	Amber	グレイブ、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	ロッセト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"チレサ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	▲ 5本
ORV0501	ボッジョハステ-ネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,800	▲ 12本

**23 Le Coste レ コステ** ラツィオ州 ヴァテルボ-グラトリ **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つたらうか。ヴァンティニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自分ワインの造り手を選んだジャンマルコ、フランスのヴァンチニョール生産者の元で働きながら、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ 北部、グラトリのブドウ畑より栽培、ワイン醸造を開始した。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がいたから」、奔放なようで非常に真摯、強すぎる情熱がすべて畑に、カンティニに向かっている。驚くほど多種のワインもすべてカンティニに表現し続けた結果、飽きみのあるワイン、そしてたきんのカンティニが込められている。カルデアの海岸-ロザ、チ、ホルセーナの赤。周辺の土地は火山灰、凝り、顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m〜450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた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3ha。畑では農薬はもちろぬ、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(一部は販売用にも生産)、果実を混ぜ、単一の環境ではない、より多様なものがある畑。自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は樹齢からして、手入れまで、一切の薬品類、温度管理、清酒、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれ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、ロゼに造られている。ボテンシャルを秘めたブドウは最大限の追求(挑戦)を、また日常的なワインには毎日飲むでも超えることのない心地よさ、愉しみを持ったワインにと、多様な中にもはつきり個性を秘めたワイン。そしてすべて共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」。自由さを持ちながらも、ゆるぎない寛裕を持ち、挑戦を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
LEC00011	小ロットオピ ピアンコ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,900	×
LEC0207	小ロットオピ ロザ-ト2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーテコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	◎
LEC0111	小ロットオピ 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	¥3,900	◎
LEC2004	ピツィカンテ ピアンコ20	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白	¥4,200	▲ 36本
LEC2106	ピツィカンテ ロザ-ト20	Pizzicante Rosato	アレアーテコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ	¥4,200	○
LEC2206	ピツィカンテ ロッソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤	¥4,200	○
LEC0610	ピアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジーアチンチア、ヴェルメンティーノ	白	¥5,300	△
LEC0511	ピアンコ2022	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、モスカート	白	¥4,300	◎
LEC1208	ピアンコ エッレ19	Bianco R	プロカーニコ100%	白	¥8,500	△ 3/5〜出荷
LEC1708	モスカート"ドゥエ エン"20	Moscato Due M	モスカート、樹齢10〜15年。ピエ ティ フランコ(自根)の畑	白	¥11,000	△ 3/5〜出荷
LEC2306	パイ-16	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	¥16,000	△ 3/5〜出荷
LEC4103	コッチュト ピアンコ 2021	Cocciuto Bianco	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白	¥6,500	▲
LEC0809	ロザ-ト21	Rosato	アレアーテコ	ロゼ	¥8,500	△ 3/5〜出荷
LEC2406	ピエヌティ18	PNT	ピノ ノワール	赤	¥22,000	▲ 3/5〜出荷
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-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 "カルホ" 19	Carbo'	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニクスレーション	赤	¥6,000	○
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレイブ主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ	赤	¥3,700	◎
LEC4003	コッチュト ロッソ 21	Cocciuto Rosso	サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー	赤	¥6,500	△ 3/5〜出荷
LEC1407	ロッソ エッレ17	Rosso R	グレイブ・ロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵	赤	¥7,200	▲
LEC1107	ロッソ グリュ "レ コステ" 16	Rosso Cru Le Coste	グレイブ(グレイブ・ロッソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
LEC0311	ル プリム-ル22	Le Primeur	アレアーテコ100%	赤	¥5,300	×
LEC1004	ウナタノムリセルヴァ ボツツコルマ12 (375ml)	Unantam Botte Scolma	アレアーテコの甘口 選抜のみ酸化熟成 補酒なし	赤	¥14,000	▲ 48本
LEC9941	列アテッレ 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 ~2024年10月	赤	¥1,900	△
LEC9951	フズリ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14po	赤	¥1,900	▲
LEC9961	カサレツェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MIXセット = タリアテッレ6po フズリ3po カサレツェ 8po	赤	¥1,900	▲
LEC09011	EXVオリブオイル22(500ml)	EXV Olio	モライオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月	赤	¥4,400	◎
LEC09024	EXVオリブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L缶 賞味期限 ~2024年7月	赤	¥6,600	×
LEC09040	EXVオリブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド3L 缶 賞味期限 ~2024年7月	赤	¥18,000	×
LEC2703	リパッゾ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロットピアンコ19年の外ロットピアンコの果皮を浸漬	赤	¥2,900	×
LEC3501	リパッゾ ロザ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロットピアンコ19年の外ロットピアンコの果皮を浸漬	赤	¥2,900	×
LEC3203	リパッゾ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロットピアンコ21の外ロットピアンコの果皮を浸漬	赤	¥3,400	×
LEC1502	ラッボカッテロ12(L.2)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	赤	¥4,200	×
LEC2602	ボンビュレ11	Bomb'ulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵	赤	¥6,000	×
LEC3602	SOS ラコピアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッロ100%	赤	¥6,300	×
LEC0707	ピアンコ Cru"レ コステ"18	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジーア、自根の畑、フリランジュのみ	赤	¥8,800	×
LEC4201	シャルドネ"ル ショ"20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	赤	¥6,200	×
LEC1306	レヴィーニエ ヒウヴェウッキエ11	Le Vigne Piu Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリース	赤	¥16,000	×
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	アレアーテコ、レ コステの畑よりアレ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、長期間の熟成	赤	¥6,200	×
LEC2802	ルスチーノ17	Rustione	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーテコ、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	アレアーテコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200	×
LEC9911	ファジョリ ジャッロ-ニ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日に長期乾燥	赤	¥2,400	×
LEC9912	ファジョリ ジャッロ-ニ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日に長期乾燥	赤	¥3,800	×
LEC9921	ファジョリ デル プルガトリオ(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日に長期乾燥	赤	¥2,400	×
LEC9922	ファジョリ デル プルガトリオ(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日に長期乾燥	赤	¥3,800	×
LEC9931	フリナインテグラレ グラネーネロ 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	赤	¥1,500	×

**24 Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア** カンパニア州サレルノ県トロンティ **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ロンティ。標高500m~700mと非常に高いところに、伝統的な佇まいで残るブドウ畑。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。そんな父の姿が思いがけいみよブドウ栽培を手伝ってきた。息子のフォルトゥナーが、2015年より父の後を引き継ぎ、ワイン造りを行っている。

先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haある畑は、厳しい急勾配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トロ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層のような土壌は、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、トロンティ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。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と、地域性と言わなければならない酸が、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、昇華させようとするフォルトゥナーのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない、その味わいにこそ、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	Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20%	白	¥3,900	△
MDG0101	ビアンコ スルティリオーネ 2020	Spurtiglione Bianco	ピアンカ 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	ビエディロンソ60%、ティントレー・ディトロンティ30%、他	赤	¥3,900	▲
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントレー90%、ビエディロンソ10%	赤	¥4,900	○

**25 Bajola バイオラ** カンパニア州 ナポリーイスキア島 **VdT**  
**現代的な醸造に一石を投じる想像力と感性、イスキア島に唯一残った希望**

ナポリ湾西部に浮かぶフレ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た。当主であるフランチェスコイアーノは、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イスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアに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ビアンコレッツァ、フォラステッラを植え替い、マルヴァジーア、ヴェルメンティーン、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエなど2001に植樹した。畑では一切の農業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をおかしい、何よりも今の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、畑の中心にあたる貯水槽(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、収穫しすぐに隣接するタンクの中で緩やかに醸酵。圧搾するまで約1~2か月、醸酵が終わる果柄が沈み込んだタンクで圧搾を行う。そのまま屋外のタンクで12か月の熟成。瓶内で6か月の熟成。当然ながらフィルターと清澄は行わず、一切のSO2を添加していない。それは収穫しすぐに醸酵槽に入れる。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、と言いつつ。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やりたいワインに必要なのは、知識でも技術でもないV 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、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥4,500	◎
BAJ0103	ビアンコ イン ティア-19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥5,600	○

**26 Bonavita ボナヴィータ** シチリア州メッシーナ州ファローサーペリオーレ **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を産み出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、自然の恵と畑を守ってくれる。

栽培されるブドウはネレロ マスカーレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種。このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマゼレーションを行う。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日のマゼレーションを行い、野生酵母による醸酵。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醸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、種やか意思表現を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。年々着実に進歩していく彼のファロー、今後が本当に楽しみ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	ロザト2021	Rosato	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎
BON0108	ファロー2017	Faro	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎

**27 Anze Ivancic アンジェ** スロヴェニア州 ブルダールビヤナ  
**唯一無二の師のもとで学んだ、徹頭徹尾ブレのないフィロソフィ、若さとバイタリティ溢れるコリオリの可能性**

ブリュッセルの国境近く、スロヴェニア、ブルダ地域にて、2018年よりワイナリーを立ち上げたアンジェ イヴァンチッチ。まだ31歳という若さながら、素晴らしい経験と積み重ね、徹底したブドウ栽培と厳しい収量制限によって生み出される「超凝縮したブドウ。最高のブドウだからこそ、果実・種子すべてを表現したワイン。畑は自宅からすぐ近くの約2ha、樹齢は基本的には40年以上のものが多いと。一部の区画はビヤナラで一番古い58年というリボツァ ジャッラも残っている畑。土壌は強烈なポンカ(Ponca堆積岩が風化した土壌)に覆われており、強いミネラルはもちろん、崩れやすい岩石の間でブドウの根が深く伸び、保水性も非常に高い土壌。彼のもっとも特出すべき点でもある。1本の樹から徹底的に収穫量を抑え、樹上での凝縮と熟成を追求。樹1つあたり4~6房、500gという驚異的な低収量。、グリーンハーヴェストで全体の70%程度を落とすという、徹底的な収量制限には驚愕の一言。醸造については非常にシンプル。収穫したブドウを除梗し開放槽の中で4~5週間のマゼレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醸酵。圧搾し、木樽にて24か月の熟成。強烈に凝縮したモストは非常に糖度が高いため、アルコール度数も15%を軽く超えるものが多く、2020のブドウからは16%にも迫るほど。しかし、「アルコール度数が高いだけではない、それ以外の要素も同様、いやそれ以上に凝縮しているからアルコールに感じない」、そう考えているアンジェ。カンティーナの設備と生産方法の問題もあり、年間3000本程度の生産量、熟成期間も約2年間。素材のポテンシャルを鑑みれば、将来的にはもっと長い時間を費やしたと考えています。しかし、現時点でリリースされているアンジェのワインに對して、何か「足りない」と思われるものは皆無、そんな本心で感じます。果実、ヴァン・ド・ムや余韻はもちろんですが、液体の密度、情報量の多さ、美味しいう言葉だけでは全く足りない、そう自覚してしまうほどの圧倒的な味わい。ブリュッセル、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Brdaブルダールコリオリ」のポテンシャル。これから先の時代を担うアンジェの可能性。間違えなく覚えていたきたい原石のような造り手です!



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
ANZ0101	レブ-ラ2020	Rebula	リボツァ ジャッラ	白	¥8,600	▲
ANZ0201	サルド-ネ2020	Sardone	シャルドネ	白	¥8,600	×
ANZ0001	ヨセフ2020	Josef	リボツァ ジャッラ70%、ブワラノ20%、シャルドネ10%	白	¥8,600	× 売完
ANZ0401	メルロ-2020	Merlot	メルロー	赤	¥9,600	×