

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.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.Il 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**

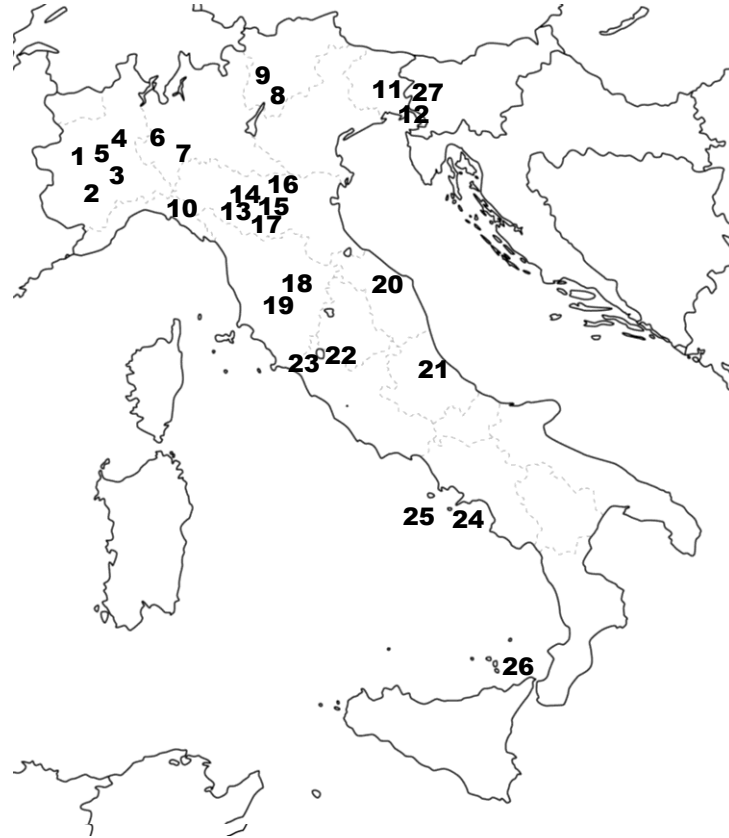
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**Sicilia**

- 26.Bonavita/Faro Superiore.Messina

**Slovenia / Brda**

- 27.Anze Ivancic



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辻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** ピエモンテ州アスティ・ヴァリアージ **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**

アスティの北東に位置するカスタンニョーレ・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ました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ・ボルトリンは、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年にヴァリアージの土地、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、グリニョーロを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業やワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」という強い想いのもと、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。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	ルケデカスタニョーレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 100%	赤	¥4,800	×	
CAS0201	バルド・バルベラ・ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG バルベラ100%	赤	¥4,400	▲	24本
CAS0301	ラカッシネッタリンボットィリオ(19)	L'Inbottiglio バルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケデカスタニョーレモンフェラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48カ月熟成	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カの間位置する標高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。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耘したことは無く、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るアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、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く、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多くありません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DIV0005	ブラン・ブラン・ド・サジッジョ・ゼロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0206	ニニ VDR ドサジッジョ・ゼロ 18	NiNi VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノ・ネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0403	ダディ VDR ドサジッジョ・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・ノワール・ド・サジッジョ・ゼロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノ・ネーロ100%	白泡	¥12,000	▲	48本
DIV0601	ソラ・ソラ VDR ドサジッジョ・ゼロ	Solera Dossaggio Zero シャルドネ100% 2014〜2018までの収穫、ソラシステム	白泡	¥16,000	×	
DIV0502	ローズ・ド・セニエ・ド・サジッジョ・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・ローズ VDR ドサジッジョ・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・コンメッサジッジョ **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ジッジョ。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、アウトグラヴェ(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、叔父の死去によってミンマ・ヴィニョーリは夫のルイージとともにこの土地、コルテ・パツィアレー・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ンマは、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つ。糖分や酵母の添加を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・ヴェンクルー、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フェッロッタは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとボリューム感、豊かな果実と十分な体躯をもつ個性的な赤。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、全く飾りつき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	ロザート・ヴェンクルー-2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲	20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	▲	48本
VER0206	クエルクス 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	▲	24本
VER0901	アグロ・ドルチェ・ティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガー	¥4,500	×	

**8 Rosi Eugenio ローゼイ** トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート・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目指すエウジェニオ・ローゼイ。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、マルツェミーノをはじめとし、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)やノゾィオーラ、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。カンティナーノの作業、技術などではたどり着か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ソス。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ェジョ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つつらさ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、彼らの最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドーロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、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	アニーソス 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 マルツェミーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジェジョ 2018	Esegesi カベルネ・ソーヴィニヨン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	Poima マルツェミーノ・ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎	
ROS0208	ポイエーマ 2018	Poima マルツェミーノ・ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲	24本
ROS0506	エゼジェジョ・リコントロ 2013	Esegesi L'incontro カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
ROS1003	ドーロン 2015 (375ml)	Doron マルツェミーノ・ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×	

9 Floribunda フロリバンダ トレンティーノ=アルト アディジェ州ボルツァーノ=エーニャ Sidro

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次醱酵シードル

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 エッゲル。アディジェ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(トゥーフォ土壌)。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言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で、十分な糖度とバランスを持った収穫へたどり着く。

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の添加を行わない瓶内2次醱酵のシードルを造りだす。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はもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニワトコ)の花を加えて一緒に醱酵させたものなど、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醱酵しきった爽快さ、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醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	△
EGG0108	サイドロ コン コトニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 10本
EGG0208	サイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ22	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	× 完売
EGG0308	サイドロ コン ゼンゼロ22	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0505	サイドロ ロザート22	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醱酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	○
EGG0703	サイドロ コン メンタ22	Sidoro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醱酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0802	サイドロ コン ペペロンチーノ22	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醱酵、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(セイウサンシュユ)、瓶内再醱酵、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「プリマテッラ」 リグーリア州ラ スペツィア=リオマッジョーレ VdT

テックエ テッレの偉大なる造り手はとどまることなく、さらなる表現を追求し続ける

テックエ テッレと呼ばれる西端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テックエ 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、その際に出た砂利や砂を「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テックエ 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。ただささ貴重ワインであるテックエ 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テックエ テッレの畑。ワインを造るだけでも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、テックエテッレの個性。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テックエ 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土地《テロワール》としてのテックエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない」。リオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「PrimaTerraプリマテッラ」として新たに2haの畑とカンティーナを立ち上げました。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始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。テッ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実に逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへ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。テックエテッレという枠を超え、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	カラッツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0205	アルモシエ19	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼビアンコ	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	ビアンコ サラテロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルバローラ	白	¥7,500	▲ 12本
WBP0702	ロザート プリマテッラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他	ロゼ	¥4,800	×
WBP0801	ヴィーニャ テッレ ピエトレ 17	Vigna delle Pietre Nere	シラー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 ロッソ、他	赤	¥5,500	▲ 12本
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナッチャ(グルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ ティロセ 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 フリュリ=ヴェネツィア=ジュリア州ゴリツィア=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、貴腐化するほど成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房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コッリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポトリティス ノーベレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポトリティスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60~90を越える醱酵。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、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポトリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはもちろんの事、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
DAM0011	リボッラ ジャッタ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッタ	白	¥7,500	×
DAM0212	ビアンコ カプリア 2018 DOC	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	○
DAM0110	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	▲
DAM0310	フリウラーノ ネカイ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎
DAM0407	ピノグリジョ 2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥7,000	×
DAM0510	プレリット 2018 DOC	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	△
DAM0203	カプリア セレツィオネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラ ジャッタ セレツィオネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッタ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボッラ ジャッタ セレツィオネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッタ 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 フリュリ=ヴェネツィア=ジュリア州トリエステ=サレス IGT Venezia Giulia

カルソ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

カルソ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。コッリ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ソでは、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イ 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。地中にある分厚い石灰岩層を削り機で砕き、表土は近隣に点在する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ち、開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醱酵。压榨後約24か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたヴァイトフスカ、マルヴァージア、それでいて全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない、圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の重厚なミネラル分を持つつつも、圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。マテイ曰く、「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。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいを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、畑の若さをものともしない、マテイの柔軟かつ、感覚的な栽培・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たい。



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
SKE0010	ヴァイトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴァイトフスカ	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	ヴァイトフスカ 67 2020 DOC	Vitovska67	ヴァイトフスカ、石樽にて醱酵・熟成	白	¥8,900	○
SKE0208	テッラーノ 2018 DOC	Terrano	テッラーノ	赤	¥5,000	× 完売

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ーノやスペルゴラは、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よりも、当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、反対を言えどもその当たり前の事さへなかりかけている現実を、逆らうこと。これこそが彼を動かした原動力といえるだろう。醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコット(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポッカウーラ(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、古くからおこなわれてきたワイン造りを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。



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. Includes entries for IlF1302, IlF1501, etc.

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量り売りしている。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも安い。これ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・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周囲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的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！



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. Includes entries for RIO0001, RIO0101.

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。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切さに気付く、栽培、醸造方法を守り続けたヴィットーリオ。地域の伝統に忠実であり、さらに栽培・醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わいを尊重した彼のランブルスコやフリッツァンテ。畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による草生栽培を実践。人為的な介入を最小限に抑えることで、ブドウそれぞれの持つ個性(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に残っていた古樹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 グラスパロッサ、サラミノー、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ボボン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ぐ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、原酒として出来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で再醗酵を行うという独自の手法。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。希少なスティールワイン、タルビアーナツとサッソスクーロ。モデナに残る伝統的な醸造のオーマージュであり、どちらもかなりハイリスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだけを」と、それで、いざお酢になりかけてしまったワイン達は、そのまま酢醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の深さ。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。必要な事だけ行う、自然環境を優先した栽培と、独自性豊かな醸造哲学。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。



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. Includes entries for GRA0013, GRA0108, etc.

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッビアーノ モデナーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミ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、トレッビアーノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、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 レスターニ。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ビアーノやランブルスコ系品種へと植え替えられてしまったトレッビアーノ 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物のみ。初年度は2.2haの畑より僅か5tという少量。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協していません。イットルズイオーネは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。いわゆるトレッビアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。「瓶内二次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だけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってくれてくれる。確かに抜栓すると共に吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる。選ぶことができる。その可能性を開きたくなくなった。」そのためフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィーニャエッレは樹齢60年のトレッビアーノ モデナーゼ。ペルッスィイ仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選んだブドウから、除梗せず自重に出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュールリーの状態で熟成。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。エミリア=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います。



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. Includes entries for KOI0403, KOI0005, etc.

17 Erioli エリオーリ エミリア=ロマーニャ州ボローニャヴァルサモツジャ 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、DOCG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、豊かな体積土壌が中心で、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



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Other, Type, Price, Stock, Remarks. Rows include Spumante Sarebra, Grechetto Gentile, Alionza Malvezza, Rosso Emilia Samodia, and Negretto Maiolus.

18 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ 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の量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(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く丘の上にあるため、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



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Other, Type, Price, Stock, Remarks. Rows include Amnesia, Miss Dannata, Ombra di Rosa, Pensiero, Sangiovese, Chianti, and Sangiovese Furiso.

19 Fanetti ファネッティ トスカーナ州 シエーナ-モンテプルチアーノ DOCG Vino Nobile di Montepulciano

「変化しない」ということの良い、歴史に裏付けられたワイン造りを貫き続けるカンティナー

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ブルニョーロ・ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを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、石灰を強く含むのも特徴的。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、手作業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。6000Lを越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地下深く、トンネルのようなカンティナーにて。昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠久とも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DOCGではすべてリゼルヴァ表記となってしまう、、、



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Other, Type, Price, Stock, Remarks. Rows include Bianco S'Agnese, Bianco Betty, Rosso Fanetti, and EXV Olive Oil.

20 Apiua アピウア マルケ州 アンコーナ-クプラモンターナ 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年の経験を積み、マルケ州、クプラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クプラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、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、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2~3度刈り取るのみ。自然環境、バランスを意識した栽培を行う。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、ブドウは美しさよりも健全さ」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いく、、、同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醗酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中れない。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うロベルト。小さなカンティナーは、ガレージを間借りしたもの。そちら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。彼らのこれらが本当に楽しみであり、まだまだ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。



Table with 7 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Other, Type, Price, Stock, Remarks. Rows include Nana Frizzante, Pista Raspi, and La Mauvaise Reputation.

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ーレージワイナリー

この土地に生まれたエンリーコ 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ことに気づき、身を持って知った。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオリブ畑と、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リブオイル、ワインを醸造している。畑はグラサンツォの麓に広がる土地、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もので樹齢は40〜50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除草、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理由ではあるが、そこそこ最も大切に話すエンリーコ。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、飲むものを作る」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、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めには完全に使用せず。非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。

ローマ出身のペアドリーチェ アルヴァイアラーは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きた、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。他にもコウリ、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。



Table with 8 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. Contains 4 rows of wine data for Colle San Massimo.

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 アルヴァイアラーは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きた、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。他にもコウリ、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。



Table with 8 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. Contains 8 rows of wine data for Corva Goialla.

23 Le Coste レ コステ ラツィオ州 ヴィテルボ-グラードリ 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 アントヌーティ、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だろうか。ヴァレンティニヤシュレール、、、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。フランスのヴァンナチュ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、グラードリ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」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティナーに向けている。驚くほど多量量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、そしてたくさんのメッセージが込められている。



Table with 8 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. Contains 64 rows of wine data for Le Coste.

**24 Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア** 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いころ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ラッ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ツラなど、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&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	Bianco	白	¥3,900	○	
MDG0101	ビアンコ スプルトイリオネ 2020	Spurtiglione Bianco	白	¥4,800	×	
MDG0201	ロザート 21	Rosato	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	Rosso Melogna	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	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レエ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、元来は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 イアーコリは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノグ(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、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアにいる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ビアンコレッタ、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はおかし、何よりも今ある環境を最大限に活用するべき、そう考えたフランチェスコ。「Vino in Vigna」直訳すると畑のワイン、畑の中心にあった貯水槽(非常に古いもので、農業用水を貯めるために作られた)を、醗酵・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醗酵。圧搾するまで約1~2か月、醗酵が終わる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醗酵槽に入れる。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、と言い切る。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造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	白	¥4,500	◎	
BAJ0103	ビアンコ インティア-19	Bianco in Tiano	白	¥5,500	○	

**26 Bonavita ボナヴィータ** シチリア メッシーナ・ファーロー・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ラーゼの魅力**

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をピン詰め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潮風が、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。

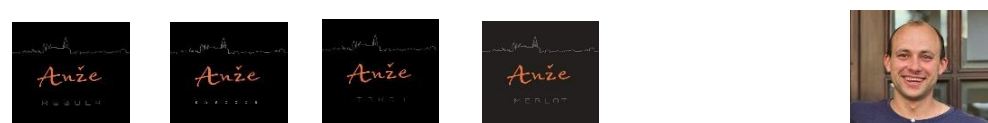
栽培されるブドウはネレロ マスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種、このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファーローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ビン詰め後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれろザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香りと、口当たりの柔らかさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、穏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ーロー、今後に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	Rosato	ロゼ	¥3,500	◎	
BON0108	ファーロー2017	Faro	赤	¥4,800	◎	

**27 Anze Ivancic アンジェ** スロヴェニア アーブルダ - ビリャーナ **【新規取り扱い造り手】**  
**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ッリオの可能性**

フリウリの国境近く、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、素晴らしい経験を積み重ね、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、果皮・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、樹齢は基本的に古く40年以上のものが多いと。一部の区画はビリャーナで一番古い58年というリボツラ ジャツラも残っている畑。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にブドウ樹の根が深く伸び、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、樹上での凝縮と完熟を追求。樹1つあたり4~6房、500g~700g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桶の中で4~5週間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醗酵。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年のフリウラーノは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こそアルコールに感じない」、そう考えているアンジェ。カンティエーナの設備や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いと考えています。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対して、何か「足りない」と思われるものは皆無、そう本心で感じます。果実、ヴォリュームや余韻はもちろんですが、液体の密度、情報量の多さ、美味しいと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。フリウリ、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Bridaブルダ=Collioコッリオ」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。間違いないと覚悟を込めていた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	レブーラ2020	Rebula	白	¥8,600	△	
ANZ0201	サルドネ2020	Sardone	白	¥8,600	×	完売
ANZ0001	ヨーゼフ2020	Josef	白	¥8,600	▲	
ANZ0401	メルロー-2020	Merlot	赤	¥9,600	×	完売