

## 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**

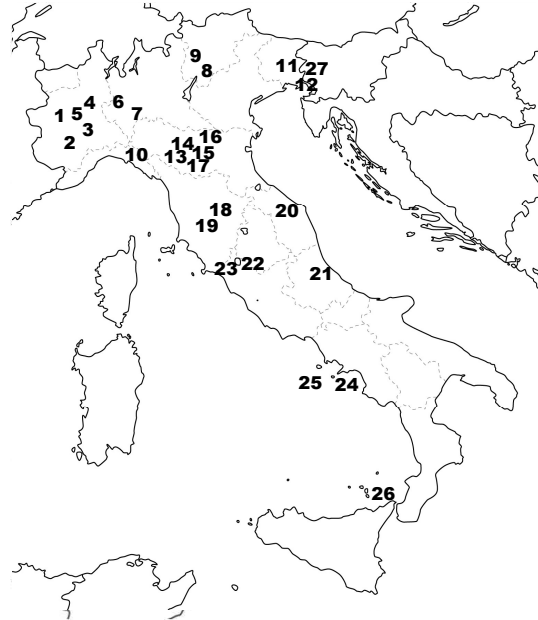
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**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》





9 Floribunda フロリバンダ トンティノーニアルト アディエ州ボルツァーノエーニャ Sidoro

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、醸、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エッセル、アディエ川沿いの彼らのブドウ畑、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のブドウ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践、ブドウは、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、十分な糖度とバランスを持った収穫へと導く。



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, Sidoro, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Sidoro, Sidro alla Cotogna, Sidor al Sambuco, Sidro allo Zenzero, Sidro alla Mela Rose', Sidro ala Menta, Sidro al Peperoncino, Sidro Barricato.

10 Walter de Batte' [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ [プリマテラ] リグーリア州 スペツィア-リオマッジョーレ VdT

チンクエ テッレ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。

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。ワインを作るだけでなく貴重といわれる環境の中、薬品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「チンクエテッレ」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。」



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, Carlaz, Harmoge, Vino Bianco, Bianco Saladero, Rosato Primaterra, Vigna delle Pietre Nere, Tonos, Cerico, Scropo di Rose. Rows include Carlaz, Harmoge, Vino Bianco, Bianco Saladero, Rosato Primaterra, Vigna delle Pietre Nere, Tonos, Cerico, Scropo di Rose.

11 Damijan Podversic ダミアン フリュリ-ヴェネツィア州トリエステ-サレス IGT Venezia Giulia

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ラシオン(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果、果実の収量制限。そして収穫は樹上に極限まで残熟を促す。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。コッソリ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポリアリス ノーベヒ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてポリアリスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な選抜と作業の過酷さは、どんな選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℃を超える醗酵。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、そして全く変わることのない骨太な酸。ここにはポリアリ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な事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, Ribolla Gialla, Kaplja, Malvasia, Fruilarano, Pinot Grigio, Prellit, Kaplja selezione, Ribolla Gialla selezione, Ribolla Gialla selezione. Rows include Ribolla Gialla, Kaplja, Malvasia, Fruilarano, Pinot Grigio, Prellit, Kaplja selezione, Ribolla Gialla selezione.

12 Skerlj スケルリ フリュリ-ヴェネツィア州トリエステ-サレス IGT Venezia Giulia

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。コッソリ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ィ スケルリ。畑は代々引き継がれてきた樹齢の高い畑(40〜60年)が0.6ha、他には2006年、2008年と自ら切り開いた畑が各0.5ha、どちらも放棄地をゼロから開墾。地中にある厚い石灰岩層を削ぎ落とす。表土は近隣の点在するDolite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週間のマセラシオン。野生酵母による醗酵。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、そして全てを全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的ななややかさ、親しみやすさを持ったワイン。マティ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じても、果実の味をしつ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、感覚的な栽培・醸造哲学、土地への強い愛護と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。



Table with columns: コード, 品名/VT/認証, Vitovska, Malvasia, Vitovska67, Terrano. Rows include Vitovska, Malvasia, Vitovska67, Terrano.

13 Il Farneto イルファルネート エミリア州ローマニーャ州レッジョエミリア州カステッラーノ IGT Emilia 果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレッジョ 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、ピオデ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。だから無為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。あくまでもテーブルワインとしての存在を求め、反醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、不必要な酵母添加は行わず、ごく微量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レル詰め、スペルゴラから造ったモストコート(黄詰めた果汁)を少量追加し瓶内二次醗酵を行う。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醗酵、圧搾後専らで、外気の寒さを利用してオリ引きを行なうなど、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豊潤さ。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材よき、素直だし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. Lists various wine products like 'ガビアン ピアッコ(22)', 'ゴッド セブ サ ワイン 2022', etc.

14 Rio Rocca リオロッカ エミリア州ローマニーャ州モデナ州サッソーロ 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リッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道にのり始めたイルファルネート。しかしこの20年で、周辺の小き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。これでは何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ない、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、レッジョのワイン文化、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いく。市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イルファルネートと同じ醸造コンセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イルファルネートのある周辺地域の古く呼ばれていた名であるRio Rocca(リオロッカ)。2021年の収穫よりワイナリー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が、より一層ブドウで日常に寄り添う味わいを目指すというリオロッカ。またもや嬉しいテーブルワインが一つ追加されました!



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. Lists wine products like 'ニュープレイヤーイントウン(21)', 'ピッコ スティルホワイト(22)'.

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリア州ローマニーャ州モデナ州カステルヴェートロディモデナ 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。この地域で最も早く土地の可能性、地産性の大切さに気づき、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、無肥料による単生栽培を実施。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 グラスパロウサ、サラミーノ、ソルバーラ。他にも貴重な地産品が彼の畑には残っている。醸造においてもその考えは貫いており、酵母添加や温度管理、スタ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レル詰めを行うのではなく、数日も経年させる。長いものはさらに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レル詰め。気通しの上部に合わせて瓶内で再醗酵を行なう独自の手法。原酒の性質、オの力を見極めながら彼が自ら考案する醸造方法と温度管理、瓶内醗酵で必要な、オの発酵を助ける。希少なスティルワイン、タルビアーノ、サッソーロ。モザイクに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらかといえばハリハスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくていい。特別なものだからこそ最高のものをだけを」。そして、いわばお祈りなりのこだわりを持ったワイン造り。そのまますべてを醗酵させてワインに作り込んでしまおうという彼の姿。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、独創性豊かな醸造哲学。他にない個性と圧倒的な味わいを持ったワイン。素晴らしい造り手の一人です。



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. Lists wine products like 'リッパ ディソラヴエンテ 22', 'スマルツァ (20/21)', etc.

16 Koi di Flavio Restani コイディフラヴィオ レスターニ エミリア州ローマニーャ州ローマニーャ州サッソーロ IGT Emilia 偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トリッピアノ 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ナーレにあるブドウ畑。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、トリッピアノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスパロウサ、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思えたフラヴィオ。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リッピアノやランブルスコ品種へと植え替えられてしまったトリッピアノ 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、強力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亜硫酸と硫黄物のみ。初年度は2.5haの畑より少ないながら、ボレル詰め後は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。イルツェミノはSO2(亜硫酸)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。いわばトリッピアノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスマンツァ。「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だけではない。SO2を使わない代わりに、酸化のリスクがオリを守ってくれる。確かに検査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認めた。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、ボレル本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてワイニヤットは樹齢60年のトリッピアノ モデナーゼ、ソルバーラ、サッソーロ(在立元のブドウ畑のみをさらに厳選したブドウから、除根せず自然にできるモスト・フォーレ(ブドウ汁)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で熟成。収穫からボレル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリア州ローマニーャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思えます。



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. Lists wine products like 'キメラフリッツァンテ(21)', 'イルツェミノ イリュージョン(22)', etc.





**24 Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア** カンパニヤ州サレルノ県トランモンティ **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ンモンティ。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ぶ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。トラン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、フィヨク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年以上のものほとんど、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、トランモンティに起源をもつティントレーやペベッラなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ樹が50年を超える高樹齢 & 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、地域性と言ってきた強烈な酸が、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%、ペベッラ20%	白	¥3,900	△
MDG0101	ビアンコ スプルトリオリオ-ネ 2020	Spurtiglione Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペベッラ20%	白	¥4,800	×
MDG0201	ロザト 21	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	ビエディロッソ60%、ティントレー-ディトランモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントレー90%、ビエディロッソ10%	赤	¥4,900	○

**25 Bajola バイオラ** カンパニヤ州 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見たイスキア島へ戻った大きな姿を愛し、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年に植樹した。畑では一切の農業や化学肥料を使わずに、バイオダイ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ナが存在しなかった。。。この土地の景観を変えてまでワインを造るのをおかしいし、何よりも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、醸酵が終わる果実が沈み込んだラジエラで圧搾を行う。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「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	¥6,500	○

**26 Bonavita ボナヴィータ** シチリア メッシーナ-ファローサーペーロ **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は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手かずの山林は、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 カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種。このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマ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 カプッチョ、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 カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎

**27 Anze Ivancic アンジェ** スロヴェニア - 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リオリの可能性**

ブルガリアの国境近く、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。樹齢は基本的には40年以上のものほとんど。一部の区画はビリャーナで一番古い158年というリボツァ ジャツァラも残っている畑。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隙に樹木の根が深く伸び、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このアルコールに感じない」、そう考えているアンジェ。カンティナへ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驚かされ、将来的にはもっともっと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、ヴァンキュムや余韻はもちろんですが、液体の密度、情報量の多さ、美味しさ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。フィロソ、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Brdaブルダ=Collio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。間違いないと覚悟していたきた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-ラ2020	Rebula	リボツァ ジャツァラ	白	¥8,600	×
ANZ0201	サルド-ネ2020	Sardonè	シャルドネ	白	¥8,600	×
ANZ0001	ヨセフ2020	Josef	リボツァ ジャツァラ70%、フィラナーノ20%、シャルドネ10%	白	¥8,600	×
ANZ0401	メルロ-2020	Merlot	メルロー	赤	¥9,600	×