**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 3月 Part2≫** 3.2024

≪お取引先各位≫

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

3月は生産者の来日の影響もあり、2つに分けてのご案内となっております。前回のLe Costeレ コステに続き、来日を予定しておりますDivella Aressandraディヴェッラ＆Vittorio Grazianoヴィットーリオ グラツィアーノより、久しぶりの入荷となるグラツイアーノの新ヴィンテージをご紹介！

そして、こちらは少し悲しいご報告となります。ピエモンテの造り手、サッコレット ダニエーレ。すでにご存じの方もいるかと思いますが、2019年の収穫を最後に、ワイン造りをやめてしまいました、、、。ストックしてきたワインもいよいよ底をつきはじめまして、今回最後のリリースとなるグリニョリーノ、イル コルナラスカ2017をご紹介させていただきます。

★**少量入荷ワイン** ご注文締切**～3/15(金) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。**

**3/19(火)** 頃より出荷 **※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。**

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

**Vittorio Graziano** ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリア＝ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ランブルスコの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。半世紀近く前にこの地域の工業化、大量生産化を危惧した彼。古い地品種を保護し、伝統的なワイン造り、ビン内再醗酵を後世に残すことを決意。御年72歳となるヴィットーリオ、40回以上の収穫とワイン造りを行ってきた、彼のセンスと膨大な経験から生み出される、なんとも心地よく愉しみあふれるランブルスコとフリッツァンテ。マイペースな人柄から、そんな様子は微塵も感じさせない、自然体のワイン造り。

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明そんなヴィットーリオがこの度、遂に日本に来日してくれる事になりました！近年は諸々の事情もあって、なかなか入荷が少ないグラツィアーノ。今回来日に合わせて、昨年末に入荷している各キュヴェを合わせてご紹介させていただきます！

**★Ripa di Sopravento2****2リーパ ディ ソプラヴェント**≪新ヴィンテージ≫

トレッビアーノ モデネーゼにて造られ、ビン内再醗酵のフリッツァンテ。昨年で72歳を迎えたヴィットーリオ。ワイン造りは変わらず続けておりますが、やはり体力的な限界もあり、生産本数はかなり少なくなっております。今回は例年の半分以下の入荷量、、非常に残念です。

猛暑の影響でブドウ樹の生育がストップしてしまうほどだったという2022。しかしヴィットーリオ、「糖度ばかりが上がってしまう中、酸を失うという考えに捕らわれて、慌ててはいけない。早く熟しているわけじゃない、むしろ完熟するのは遅くなる。9月以降気温が落ち着き、ブドウ樹、果実が成熟するのを待ち、果実がバランスを取り戻してから収穫を行う事が出来た。」実際に収穫を行ったのは10月に入ってからだったといいます。出来上がったワインを飲む限り、全く持って猛暑や過熟な印象は皆無。豊かに熟れた果実香、酸とのバランスも良く、気が付くとグラスが空になってしまう心地よさ！「近年は天候がもうジェットコースターのよう。毎年同じ収穫、同じ味わいにはなりっこない。その中でどういった接し方でワインを造るか。人（造り手）として自然と付き合うことがワインを造るという事。」、多くの経験と、他の誰にも真似できないヴィットーリオならではのワイン造り。素晴らしい味わいの2022、入荷数が少ないことが本当に悔しい、、、。素晴らしい味わいです！

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明**Lambrusco”Fontana dei Boschi” 22ランブルスコ “フォンタナデイボスキ”** ≪新ヴィンテージ≫

一般的なシャルマー式ではなく、伝統的な瓶内再醗酵にて造られる本当のランブルスコ。1970年代、大資本化・大量生産の大きな流れに一人で立ち向かい、当時から今と変わらない自然回帰の農業と、伝統的なランブルスコを造り続けてきたヴィトーリオ。年の特徴をそのまま切り取りながらも、年ごとに異なる様々なアプローチによって生まれる、魔法のようなランブルスコ。

上記の通り2022は猛暑のヴィンテージ。しかし、樹の成長が止まるほどの暑さに、果実はむしろ全く熟していない様子を見たヴィットーリオ。白ブドウと同様に、収穫を10月中旬以降にまで遅らせ、果実が完熟するのを待ってから収穫。リーパ同様、暑い年特有のヴォリューム感や強さよりも、ブドウの完熟を感じる熟れたタンニンと果実香の素晴らしさ。酸も決して少ないわけではなく、柔らかくもバランスを感じる味わい。近年は猛暑が続き収穫に苦労していたヴィットーリオ。しかし、2022のワインの出来上がりを見れば、やはり彼の生み出すワインの魅力。ノーストレスの飲み心地に驚かされます。これほど繊細で複雑さを持ちながらも、食事と共にあるランブルスコらしい厚みとタンニン、そしてスムーズな飲み心地を両立したグラツィアーノ。他のキュヴェに比べて量はまだありますが、決して多くはありません。特別な何か、、というよりも、常にテーブルに置いておきたいワインとでも言いましょうか、、素晴らしいランブルスコです。

ダイアグラム

自動的に生成された説明**★Brutsprintstin 19 ブルットスプリングスティン** ≪新ヴィンテージ≫

造りはじめはダジャレでしたが、ヴィットーリオが適していると感じるブドウが、収穫できた年だけ造られる瓶内二次醗酵のスプマンテ。今回の中身は2019がベース。リーパ ディ ソプラヴェントの畑から、スプマンテに適したブドウをすべて自ら選別して収穫。生産量も極僅かのため、一般的には紹介されないワインでもあります。

モデナ近郊では日照と寒暖差のバランスが良く、素晴らしい収穫を迎えた2019。果実と酸のバランスが高次元で保たれた理想的なヴィンテージだったと話すヴィットーリオ。瓶内で24か月以上、酵母の活動が完全に止まってからオリ抜き（スボッカトゥーラ）、その後2年の熟成を経てリリースされたスプマンテ。キメの細かい泡と心地の良いブドウ由来の甘み、そして酸のバランスが取れた理想的な味わい。スボッカトゥーラもすべて手作業で行っているだけに、ボトル詰めされる本数も極僅か、今後も生産量はあまり考えていないヴィットーリオ。彼の「遊び心」を象徴したようなワイン、ぜひ楽しんでいただきたいワインです。

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明**★Tarbianaaz 19-2 タルビアナーツ** ≪新ロット≫

モデナで行われていた祝祭用のワイン造りをモチーフに、醸造学の常識を完全無視したグラツィアーノ唯一の白ワイン。果皮と共に醗酵を行うのですが、浮き上がった果帽を崩さず、そのままの状態で2か月以上、、。果帽によって密閉された液体は、酸欠状態に陥ることで、酵母の活動が抑制されます。緩やかでいてかなり危うい長期間醗酵に耐え、完全醗酵を迎えたヴィンテージのみリリースされる特別なワイン。以前にリリースした2019と同じヴィンテージながら、別のロットが入荷しております。

かなりリスクの高い醸造方法でもあり、果実やヴォリュームだけでなく、揮発酸の高さも特徴的。カンティーナで3年以上熟成期間を取ることで、全体的なバランスと複雑さを感じるようになりました。熟成することの大切さ、グラツィアーノという人間味溢れる造り手の魅力がたっぷりと詰まった、素晴らしいタルビアナーツです。彼の考えでは、「フリッツァンテ以外のワインは、必ず毎年リリースすると決めている訳じゃない。オレのような小規模なワイン生産者は、何のためにワインを造るのか？それはビジネスではない、自分自身が納得したものである必要がある」。熟成することの大切さ、グラツィアーノという人間味溢れる造り手の魅力がたっぷりと詰まった、特別な白です。

**★**テキスト, 手紙

自動的に生成された説明**Sassoscuro20** **サッソスクーロ ≪新ヴィンテージ≫**

もう50年近く昔の話ですが、当時20歳だったヴィットーリオ。放棄されていく近隣のブドウ畑を回り、この土地の地品種を残すために自分で苗木を作り、自分で手に入れた1haの畑に植樹。その畑が「Sassoscuroサッソスクーロ」であり、植樹された7種類のブドウの大半は現在、彼の畑以外で見ることはできないという事実、、。

それほど早い時期から現在と変わらない哲学を持ち、「工業的なランブルスコ」と戦い続けてきたヴィットーリオ。この7種類のブドウはどれも非常に個性的、、、。糖分・色素が濃いマルボや、どれほど暑い年でも酸を失わないサラミーノ、収穫する時期にしても1か月以上違いがあります。早い段階で完熟するブドウから収穫し、果皮と共に醗酵。その後2～3回に分けて収穫したブドウを段階的に加えていく、、、。収穫時期は毎年異なるので、必ずではありませんが、「7種のブドウが１つの樽で醗酵する」という考えによって造られる、特別な赤ワイン。今回は2020ヴィンテージがリリースとなりました。完熟したブドウの多様な香り、これまでのヴィンテージに比べるとやや酸は穏やかで濃密で丸みを持った印象。強い酒質を感じさせない複雑さ、香りの深さを持ちつつも、非常にスムーズな口当たりを感じる味わいです。

**Saccoletto Daniele サッコレット ダニエーレ** ピエモンテーアレッサンドリアーサンジョルジョ モンフェッラート

モンフェッラートの伝統、そしてブドウ品種を愛するあまり、地域の慣習や流れに従わず、自分の想いのままにワインを造り続けてきたサッコレット　ダニエーレ。すべてのボトルがスクリューキャップでありながら、その中身のクオリティには毎度驚かされてしまいます！皆様にはだいぶ遅れてのご報告となるのですが、2019年の収穫を最後に、ワイン造りをやめるという選択をしたダニエーレ。サッコレットの所有しているブドウ畑が約10haもあり、そのほとんどの仕事を一人で続けてきましたが、75歳を越え、体力的な限界を感じつつも、何とかワイン造りを続けてきました。しかし、コロナ渦という特殊な状況下、さらに後継者がいないダニエーレにとって、「一つの区切り」という結論に達してしまいました。

これまでは、彼の貯め込んだストックよりリリースを続けてきましたが、そのストックもいよいよ最後が近づいてまいりました。

**テキスト

自動的に生成された説明Grignolino “Il Cornalasca”17 グリニョリーノ イル コルナラスカ** ≪再入荷≫

2019がようやく完売となりましたので、最後にカンティーナに残っていた2017を今回再リリース。3年ほど前に入荷したものと、根本的には同じロットになりますが、この3年間で熟成も進み非常に素晴らしく変貌を遂げておりました。

グリニョリーノというブドウは、元来色素が薄いため、早飲みとして醸造されることが多いブドウ。実際に先日完売した2019もそうしたスタイルで醸造していたダニエーレ。しかし。「このブドウの持つ強い酸と、種子からの力強いタンニンを持つ、フレイザと共にネッビオーロを近縁に持つといわてるんだ。だから、早飲みとして造るよりも、種子まで完熟を待ち、果皮と共に時間をかけた醸造を行う事が、グリニョリーノに本当に適したスタイルじゃないか。」そう話していたダニエーレ。

一般的な造り手と比較すると、1か月以上遅く収穫し、完熟したグリニョリーノを50日に及ぶ浸漬と醗酵。ある意味「土地の慣習を完全無視」したサッコレットのグリニョリーノ。猛暑に見舞われた2017年、グリニョリーノとは思えないほどの色素と果実味、そして力強いタンニンを持ったワイン。それだけのポテンシャルを持っていたヴィンテージだけに、この3年間の熟成によって、本当に素晴らしく熟成しました！彼のグリニョリーノとしては最後の紹介となる2017、フィナーレを飾るにふさわしい味わいだと思います！

**Vittorio Graziano** ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリア＝ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **★Ripa di Sopravento**  リーパ ディ ソプラヴェント  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | 白  微泡 | **750ｍ**ｌ | **\4,300**  **360本** | トレッビアーノ　モデネーゼ、トレッビアーノ　ディ　スパーニャ、樹齢16～30年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行いながら醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スボッカトゥーラ（オリ抜き）は行わずにリリース。猛暑の2022でありながら非常に繊細さ、バランス感のある味わい。完熟を感じる素晴らしい果実香と、エレガントさ。飲み心地の良さは素晴らしいの一言！とてもクリーンで柔らかな味わいを感じるヴィンテージ。 |
| **Lambrusco**  **”Fontana dei Boschi”**  ランブルスコ “フォンタナ デイ ボスキ”  ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | 赤  微泡 | **750ｍ**ｌ | **\4,000** | ランブルスコ　グラスパロッサ主体、樹齢16～30年。  収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スボッカトゥーラ（オリ抜き）は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。これほど繊細で複雑さを持ちながらも、食事と共にあるランブルスコ本来の厚み、タンニン、飲みごたえも両立したグラツィアーノらしいランブルスコ。 |
| **★Brutsprintstin**  ブルットスプリングスティン  ≪新ヴィンテージ≫ | **19** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **\5,500**  **120本** | トレッビアーノ モデネーゼ、樹齢30年。リーパ ディ ソプラヴェントと同様に醗酵を進め、残糖分が高い状態で、荒いオリを取り除いてボトル詰め。瓶内で24か月以上の熟成。緩やかに瓶内で醗酵が進み、やや糖分を残した状態で安定化。オリ抜き（デゴルジュマン）を行い24ヶ月の熟成。某有名ロックシンガーの名前から、ダジャレ好きのヴィットーリオらしいネーミング。 |
| **★Tarbianaaz**  タルビアナーツ  ≪新ロット≫ | **19-2** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\5,200**  **360本** | トレッビアーノ　モンタナーロ、樹齢16～30年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、パンチングダウンや櫂入れを一切行わず、2か月以上果皮と共に醗酵を行う特別な白。ヴィットーリオ自身が「納得できるまで」彼のセラーで時間を費やす白。強い果実とピーキーな酒質が、熟成とともに変化していく白。 |
| **★Sassoscuro**  サッソスクーロ  ≪新ロット≫ | **20** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\5,200**  **120本** | グラスパロッサ、マルボジェンティーレのほか5種類、計7種類のモデナ近郊に残る地ブドウ、樹齢40年。収穫時期の異なる7種のブドウを果皮と共に醗酵がスタート、そこに後から収穫したブドウを足していき、約2か月果皮と共に醗酵を続けるという、突飛な手法によって「樽の中で7つのブドウがひとつに」。圧搾後、木樽にて24か月の熟成。 |
| **Saxagher**  サクサゲル | **-** | 赤ワイン  ヴィネガー | **375ml** | **\1,800** | マルボ ジェンティーレ、その他6種類の地ブドウで造られるワイン「サッソスクーロ」を醸造する過程で、揮発酸が高くなったものを酢酸醗酵させたもの。  ※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。 |

**Saccoletto Daniele**サッコレット ダニエーレ ピエモンテーアレッサンドリアーサンジョルジョ モンフェッラート

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Grignolino “Il Cornalasca”**  グリニョリーノ“イル コルナラスカ”  **≪再入荷・価格変更≫** | **17** | 赤 | **750ｍｌ** | **￥3,200** | グリニョリーノ、樹齢20年。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに50日。圧搾後セメントやステンレスのタンクで36カ月以上熟成。瓶内で36か月熟成。果皮の要素を完全抽出したグリニョリーノ。  猛暑の2017らしい強いヴィンテージ。グリニョリーノとは思えないほどの色素と果実味、そして力強いタンニンを持ったワイン。そのポテンシャルを持っていたヴィンテージは、熟成によって素晴らしい状態になりました。 |
| **Freisa “Fiordaliso”**  フレイザ フィオルダリーゾ | **17** | 赤 | **750ｍｌ** | **￥2,800** | フレイザ、樹齢30～50年。カンティーナの横にある畑に咲き乱れる矢車草の意。  収穫後、除梗し果皮・種子と共に醗酵、40日を越える長い浸漬を行ってから圧搾。タンク内で24カ月程度の熟成。ボトル詰め後6カ月以上の熟成。  雨の多い2018年、収穫を遅らせ完熟を待ったものの、色素（アントシアニン）が少なく、長いマセレーションの過程で早い褪色が起きたヴィンテージ。  進みの早さを感じるものの、果実のフレッシュさを失うことなく、より複雑さ、柔らかさを両立した個性あふれるフレイザ。 |
| **Barbera“Fornace”**  バルベーラ“フォルナーチェ” | **14** | 赤 | **750ｍｌ** | **￥3,000** | バルベーラ、樹齢30年。畑はバルベーラ　ダスティのエリアにあり、非常に強い石灰質が特徴。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。果皮、種子とともに50日と長期間醗酵、木樽にて24か月、瓶内で48か月熟成。サッコレットのバルベーラにある「果実的な柔らかさ」というより、酸の美しさ、余韻を感じる、オーセンティックなバルベーラ。 |

**èVino エヴィーノ**　 〒330-0064　さいたま市浦和区岸町4－11－11 TEL：048-799-3678 Mail：[info@evino33.com](mailto:info@evino33.com)