

《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ィアーノの新ヴァンテージをご紹介します！

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て、今回最後のリリースとなるグリニョーノ、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。

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 Sopravento22 リーバ ディ ソブラヴェント 《新ヴァンテージ》

トッピアーノ モデナーゼにて造られ、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、慌ててはいけません。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たくない。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！



Lambrusco "Fontana dei Boschi" 22 ランブルスコ "フォンタナデイボスキ" 《新ヴァンテージ》

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ットーリオ。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 は猛暑のヴァンテージ。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せたヴィットーリオ。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。リーバ同様、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い。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。近年は猛暑が続く収穫に苦勞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。



★Brutsprintstin 19 ブルツスプリングスティン 《新ヴァンテージ》

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パマンテ。今回の中身は 2019 がベース。リーバ ディ ソブラヴェントの畑から、スパマンテに適したブドウをすべて自ら選別して収穫。生産量が極僅かのため、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ァ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(スポッカウーラ)、その後 2 年の熟成を経てリリースされたスパマンテ。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。スポッカウ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。



★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、そのままの状態が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ァンテージのみリリースされる特別なワイン。以前リリースした 2019 と同じヴァンテージながら、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詰まった、特別な白です。



★Sassoscuro20 サッソスクーロ <新ヴァンテージ>

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が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ヴァ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、これまでのヴァ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。



Sacchetto Daniele サッコレット ダニエーレ

ピエモンテーアレックスサンドリアーサンジョルジョ モンフェラート

モンフェラートの伝統、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！皆様にたいふ遅れてのご報告となりますが、2019年の収穫を最後に、ワイン造りをやめるといった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、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。

Grignolino "Il Cornalasca"17 グリニョーノ 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ピオーロを近隣に持つといわれているんだ。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ーノ。猛暑に見舞われた2017年、グリニョ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ァンテージだけに、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	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★Ripa di Sopravento リーパ ディ ソブラヴェント <新ヴァンテージ>	22	白 微泡	750ml	¥4,300 360本	トッピアーノ モデネーゼ、トッピアーノ 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。スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずリリース。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一言！とてもクリーンで柔らかな味わいを感じるヴァンテージ。
Lambrusco "Fontana dei Boschi" ランブルスコ "フォンタナ ディ ボスキ" <新ヴァンテージ>	22	赤 微泡	750ml	¥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。スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずリリース。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 ブルトスプリングスティン <新ヴァンテージ>	19	白泡	750ml	¥5,500 120本	トッピアーノ モデネーゼ、樹齢30年。リーパ ディ ソブ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 タルビアーナツ <新ロット>	19-2	白	750ml	¥5,200 360本	トッピアーノ 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、ハンチングダウンや濾入れを一切行わず、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」彼のセラールで時間を費やす白。強い果実とビーカーな酒質が、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	750ml	¥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、そこから収穫したブドウを足していく。約2か月果皮と共に醗酵を続けるという、突飛的な手法によって「樽の中で7つのブドウがひとつに」。压榨後、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。 ※複数のヴァンテージが注ぎ足されています。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<p>Grignolino "Il Cornalasca" グリニョリーノ・バイル コルナラスカ <再入荷・価格変更></p>	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。压榨後セメントやステンレスのタンクで 36 か月以上熟成。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。
<p>Freisa "Fiordaliso" フレイザ フィオルダリーゾ</p>	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压榨。タンク内で 24 か月程度の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。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。
<p>Barbera "Fornace" バルベーラ・フォルナーチェ</p>	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。