

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.Bologna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Bologna

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/Lubriano.Viterbo

- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno

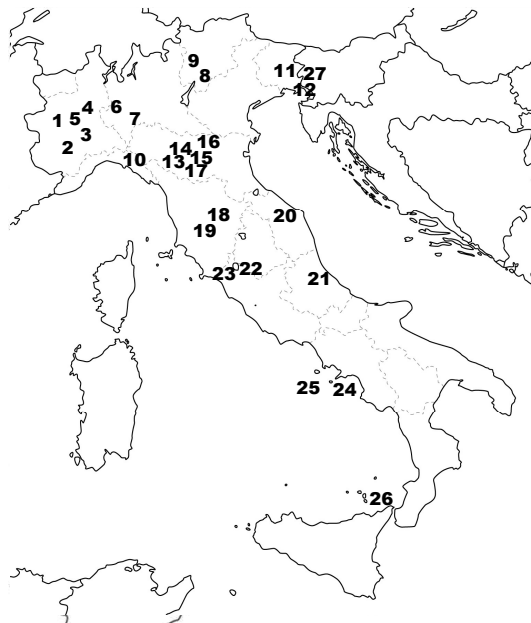
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

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
 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-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チニョレ モンフェッラトの町。この土地に産ぶ地産産物である黒ブドウ(Ruche)は、DOCGを取ったことで一時話題を集めました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は僅か、希少なエリアでもあります。...



Table with 8 columns: Code, Name/VT/Certification, Product Name, Grape Variety, Type, Price, Availability, Notes. Includes entries for Ruche di Castagnole Monferrato and Baroldo Barbera D'Asti.

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醸らせていたと語るアレッサンドラ。...



Table with 8 columns: Code, Name/VT/Certification, Product Name, Grape Variety, Type, Price, Availability, Notes. Includes entries for Blanc de Blanc Dosaggio Zero and Dady VDR.

7 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ

ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサジヨ

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に位置する町コンメッサジヨ。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、アウトグループ(加圧式のビン)などで造るの常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造り、醸造が途中で止まったワインを詰み、瓶内で醸造を終わらせる「瓶内再醸造」でした。

1994年、叔父の死去によってミンナ ヴェルディエリは夫のルイジとともこの土地、コルテ パイリアーレ 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ミンナは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。...



Table with 8 columns: Code, Name/VT/Certification, Product Name, Grape Variety, Type, Price, Availability, Notes. Includes entries for Rosato Ven Crud and Lambrusco Mantovano.

8 Rosi Eucenio ローゼイ

トレンティーノ州アルト 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ゼーニオ 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ど絶対に表現する。...」言葉で語ることがない、事を実践してきた造り手。...



Table with 8 columns: Code, Name/VT/Certification, Product Name, Grape Variety, Type, Price, Availability, Notes. Includes entries for Aniso, Rifresso Rosi, and Cabernet Franc.

9 Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ州アルト 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次醸造シードル

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 エッグル。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(トゥーフォ土壤)。植物学の知識と経験をもとに、農業と化学肥料が当たり前とされたリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。...



Table with 8 columns: Code, Name/VT/Certification, Product Name, Grape Variety, Type, Price, Availability, Notes. Includes entries for Sidro, Sidro alla Cotogna, and Sidro alla Sambuco.

10 Walter de Batte「Prima Terra」ヴァルテル デ バツテ【プリマテラ】 ヴァルテル デ バツテ【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コ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チンクエ 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、その際に出土した砂利や石を「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 バツテは、独自の栽培法、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も貴重と言われる環境の中、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当時、お洒落な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土地のチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない。」

| 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 |
|---------|-------------------|-------------------------|--------------------------------|------|--------|-------|
| 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、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ | 白 | ¥7,300 | ▲ |
| WBP0901 | ヴィーノピアンコ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 | X 完売 |
| 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 | ヴィーニャ デッレ ピエトレ 19 | Vigna delle Pietre Nere | シラ-65%、メルロー-25%、チリエジョ-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 | セリコ2015 | Cerico | グラナツチャ(グルナツチャ)80%、シラ-20% | 赤 | ¥7,000 | ▲ 36本 |
| WBP1001 | シロップ デイローゼ 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 フラウンヴェネツィア州 ヴェネツィア-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

樹上での熟成を追求し、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。オスラリエのJosko Gravnerヨスコ グラベルとの出会いから多様な学んだダミアン。「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。モンテカプラーノ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り取って砕き、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、という遠征的な作業を行いました。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を高めることを尊重した栽培法を行っています。

| 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 |
|---------|-----------------------|--------------------------|---------------------------------|------|---------|----|
| DAMO011 | リボツジャツラ2018 DOC | Ribolla Gialla | リボツ ジャツラ | 白 | ¥7,500 | × |
| DAMO212 | ピアンコ「カプリア」2018 DOC | Kaplja | シャルドネ、フリューラーノ、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 | フリューラーノ「ネカイ」 2018 DOC | Nekaj | フリューラーノ | 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 | Preliit | 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 セルツォーネ 2005 | Kaplja selezione | シャルドネ、フリューラーノ、マルヴァージア | 白 | ¥8,500 | × |
| DAMO002 | リボツジャツラ セルツォーネ 2005 | Ribolla Gialla selezione | リボツ ジャツラ 初めにリリースされた特別なリボツ | 白 | ¥13,500 | × |
| DAMO601 | リボツジャツラ セルツォーネ 2010 | Ribolla Gialla selezione | リボツ ジャツラ 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 フラウンヴェネツィア州 リエステ-サウス IGT Venezia Giulia

カルツと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない険しい土地環境。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来た樹齢の高い畑(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り取って砕き、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、という遠征的な作業を行いました。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を高めることを尊重した栽培法を行っています。

| 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 | ヴァイトスカ 2020 DOC | Vitovska | ヴァイトスカ | 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 | ヴァイトスカ "67" 2020 DOC | Vitovska67 | ヴァイトスカ、石樽にて醗酵・熟成 | 白 | ¥8,900 | ○ |
| SKE0208 | テッラーノ 2018 DOC | Terrano | テッラーノ | 赤 | ¥5,000 | × |

13 Il Farneto イル ファルネート エミリア-ロマーニャ州 レッジョエミリア-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(堆肥含む)も使用せず。ホルダー液についても、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ーノやスベルゴは、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。だから最初に栽培したワインを造ることも、当たり前になった風景や、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、反対を言えばそんな当たり前の事さなくなりかけている現実！、逆らうこと。これが彼を動かした原動力といえるだろう。

| 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 |
|---------|--------------------------|----------------------|------------------------------------|-------|--------|-------|
| ILF1302 | ガビアンピアンコ(22) | Gabian | 白ブドウのヴィンツァッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4% | 微泡 | ¥2,000 | ◎ |
| ILF1501 | ガビアンロソ(22) | Gabian | 黒ブドウのヴィンツァッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5% | 微泡 | ¥2,000 | ◎ |
| ILF1601 | "ゴッドセーブザワイン" 2022 | God Save the Wine | マルヴァージア ディ カンディア30%、ランブスコ マエストロ 他 | ロゼ泡 | ¥2,600 | ◎ |
| ILF0110 | フリザンピアンコ2022 | Frizant Bianco | スベルゴ90%、ソーヴィニヨンプラノ10% | 白微泡 | ¥2,700 | ◎ |
| ILF1003 | フリザンロソ2021 | Frizant Rosso | ランブスコ グラスパロツサ、サラミノー主体、スベルゴラ他 | ロゼ微泡 | ¥2,200 | ◎ |
| ILF0605 | フリザンロソ21 | Frizant Bianco | ランブスコ グラスパロツサ、マエストロ主体、トッピアーノ他 | 赤微泡 | ¥2,100 | ◎ |
| ILF0407 | ブルト ナチュラル21 | Bru Nature | ソヴィニヨンプラノ60%シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ | 白発泡 | ¥3,600 | ◎ |
| ILF0707 | マリョフモデナ21 | Mary of Modena | ソヴィニヨンプラノ70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10% | ◎泡 | ¥3,900 | ▲ 12本 |
| ILF0010 | スベルゴレ 2022 | Spergie | スベルゴラ | 白 | ¥3,000 | ◎ |
| ILF0209 | ヘルツメイン 2020 | Berzmein | マルツェーノ | 赤 | ¥2,400 | ◎ |
| ILF1104 | ジャンドンピアンコ2022 | Gandnon Bianco | マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間 | 白 | ¥2,900 | × |
| ILF1401 | ジャンドンロソ2021 | Gandnon Rosato | ランブスコ グラスパロツサ、他 スベルゴラ | ロゼ | ¥2,400 | ◎ |
| ILF0804 | ジャンドンロソ2021 | Gandnon Rosso | マルツェーノ主体、マルボジェンティーレ、他 | 赤 | ¥2,000 | ◎ |
| ILF9001 | "アセ"コンディメント ハルサニコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分・酵母・着色料無添加 ※賞味期限2027年12月 | ハルサニコ | ¥2,000 | ◎ |

14 Rio Rocca リオロッカ エミアロマーニャ州モデナ・サウスオーロ 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続け続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道に乗り始めたイル・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観的な状態に、「周囲の栽培農家の多くは放棄され、育前状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを売り先送りしている。しかし、協同組合で買い取る価格はありません。ここでは誰も農業をやろうと思わない。続けたいことが出来ない。だから手放さない。イル・ファルネートとして成功するわけでは、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くためには、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、栽培農家を協力始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培しても良い、市場が以前よりも高く買取り、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い呼び名であるRio Rocca(リオ ロッカ)。2021年の収穫よりワイナリー・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、よりリーズナブルに日常に寄り添う味わいを旨とするというロッカ。またもや嬉しいダ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 items like New Player in Town and Bianco "Still White".

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ・グラツィアーノ エミアロマーニャ州モデナ・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 モデネーゼの生ける伝説、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、醸造方法を学び続けたヴィットーリオ。地域の伝説に忠実であり、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、無肥料による専ら栽培を実践。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・グラスナ・ロッサ、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樽内にボトル詰め。気置の上昇に合わせて瓶内再醗酵を行っていくという独自の手法。原酒の性質、オリの力を見極め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。瓶内醗酵であんなながら、オリの本がデブな要素が一切認められない彼のフリッツァンテ。希少なステルワイン、タルビアーノとサッサウーロ。モチがに渡る伝説的な醸造のオマージュであり、どちらかよりハリスナな醸造方法。そこには彼の「毎年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」。それで、いわばお祈りにかけてしまったワイン達は、そのまま醗酵させてワイン・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。

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 items like Ripa di Sopravento, Smilzo, Fontana dei Boschi, Brutspintstin, Tarbianaz, Sassoscuero, Aceto Tarbianagher, Aceto Saxagher.

16 Koi di Flavio Restani コイ・ディアフラヴィオ・レスタニ エミアロマーニャ州ボローニャ・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、トレッピーアノ・モデネーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルジネーにあるブドウ畑。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、トレッピーアノ・モデネーゼ、ランブルスコ・グラスナ・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のは持ち主の息子フラヴィオ・レスタニ。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携っていた人。また若く経験を積み、いろいろな個性と美しさ、イル・ファルネートに学び、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、生産者の苦しさから1970年代以降、クローン開発されたトレッピーア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ピーアノ・モデネ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味とまじり果皮は、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。畑で使用するのも最小限の肥料と硫酸のみ。初年度は2.5tの畑より少ない。少なさ、ボトル詰め出来たの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。イル・ファルネートは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、いわばトレッピーアノ・モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマン。[瓶内二次醗酵のワイン中に、中に残るオリは単なるネガティブなものだけでなく、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る。確かに抜かすときに飲んでしまったり、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賣った人それぞれ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。その可能性を閉じたくなかったんだ。]そのためフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用の缶をつけて梱包。そしてヴィニエーチェルは樹齢60年のトレッピーアノ・モデネーゼ、ペルリッパ・シラウエのブドウのみをさらに厳しく選別したブドウから、除酸せず自然に生じたマトリフェーレ(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を行わない白ワイン。エミアロマーニャの未来を背負い、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 items like Frizzante Chimera, Spumante "Ilusione", Spumante Rose "Visio", Lambrusco Lambrooklynn, Frizzante Chimera, Bianco "Cheto", Bianco "Orsu", "Nami" Barbera.

17 Erioli エリオール エミ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

ボローニャはカペルネ・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。現当主であるジヨルジョ・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、砂利など多様な土壌も、複雑に混ざり合った土壌もある。栽培については農薬や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ピニョレットの栽培方法を取り入れた。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ニョレット(グレープ)。そ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ンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりの地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率(収穫量・糖度など)が悪く、大量生産の時代に生産効率の高い国際品種に取って代わられた。そう話すジヨルジョ。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地が肥沃で収穫量も認められるけど、そこにはオリアーノが存在しない。しかし、ピニョレットは本来の木本としての土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地に存在するために存在して来たんだ。その非効率ながらも、高品質なブドウの本質を引き出すために、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟待つつづいても少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に必要な手を加えたくない考え。培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリ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。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間をとり、十分な熟成を経てワインをリースする。ピニョレットは細く、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ニョレット。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 items like Spumante Sarebra, Grechetto Gentile, Alifonza "Malvezza", Rosso Emilia "Samodia", Negretto "Maiolus".

22 Corva Goiella コルヴァ ジャッラ ラツィオ州 ヴィテルボ-ルピアーノ VdT

ローマ出身のベアトリチェ アルヴァイアーは1997年、ルピアーノの郊外に約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。他にもミニトマト、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、農薬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 11 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Blend, Type, Price, Availability, Notes. Rows include Bianco, Rosso, and Rosato wines.

23 Le Coste レ コステ ラツィオ州 ヴィテルボ-グラード VdT

ジャンマルコ アントヌーヰ、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らうら。ヴァレンティニニやシュール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインの造り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がいたから」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティーナに注ぎ込まれている。驚くほど多種類のワインもすべてがジャンマルコに表現された結果、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 11 columns: Code, Name/VT/Certification, Grape Variety, Blend, Type, Price, Availability, Notes. Rows include various wine types like Bianco, Rosso, and Rosato, as well as oil and other products.

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、フィオケ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ラジエッタ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%、ペペッラ20% | 白 | ¥3,900 | △ |
| MDG0101 | ビアンコ スパルティリオーネ 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 カンパニア州 ナポリ県イスキア島 **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、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。バイヨ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、醸酵が終わる果箱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 | ¥6,500 | ○ |

26 Bonavita ボナヴィータ シチリア州メッシーナ州ファロースーペリオーレ **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い、緩やかに醸酵を行う。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、口当たりが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、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 スロヴェニア州 ブルダールビヤナ **【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。一部の区画はワイナリーで一番古い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熟成を望み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、美味しいう言葉だけでは全く足りない、そう自覚してしまふ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=Collo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 | レブーラ2020 | Rebula | リボツァ ジャッラ | 白 | ¥8,600 | × |
| ANZ0201 | サルドネ2020 | Sardonè | シャルドネ | 白 | ¥8,600 | × |
| ANZ0001 | ヨゼフ2020 | Josef | リボツァ ジャッラ70%、フリラーノ20%、シャルドネ10% | 白 | ¥8,600 | × |
| ANZ0401 | メルロ2020 | Merlot | メルロー | 赤 | ¥9,600 | × |