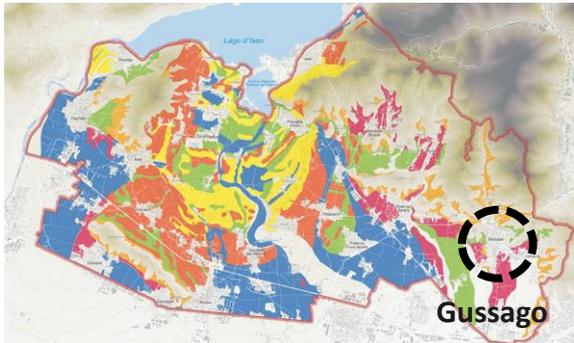


■ Divella Alessandra ディヴェッタ アレッサンドラ

フランチャコルタの地で、独学と自身の感性によって造られる最高峰のメトードクラッシコ

ロンバルディア州ブレシア、DOCGフランチャコルタと言えば、広く知られている高品質スパークリングワインの生産地域。その東部エリア、グッサーゴの町で、2012年よりワイン造りを始める。

2haのブドウ畑、醸造学校には通わず、近隣のワイナリーで働きながら学んだ事をベースに、独学と自身の感性によってワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のメトードクラッシコ（瓶内2次醗酵）。そこに介在するのは限りないブドウの素材の良さとキャラクター。そして造り手の感性を元にSO2を加えずに表現する可能性をもった造り手。



Gussago

グッサーゴという土地の特徴

グッサーゴとチェラーティカの中間に位置する標高350mの畑。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。畑にはシャルドネを中心にピノ・ネーロが植樹されている。アレッサンドラの考える栽培理念は、極力土地への介入を減らす事。基本的に表土を耕転することはなく、雑草についても不要であれば切ることがない。ブドウ樹を包み隠すほどに伸びた場合のみ、樹の周りだけ軽く切る。ピオディナミのように自然を尊重しつつも、土地自体の力を高めようというものとは違い、自然環境を最大に尊重した栽培方法といえます。



固定観念に捕らわれないワイン造り

ブドウの収穫は早いのですが、ブドウの完熟よりも果実のフレッシュ感、酸のバランスを意識して行っています。そのバランスを見極めるために、収穫は樹ごとに数回に分けて行っています。収穫したブドウは除梗せず、低い圧力でのプレス。圧搾したモストを木樽（バリック225L）に移し、ゆっくりと醗酵が進む。そのままバリックの中で熟成、原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかける。

数ある木樽の中ではウイヤーージュ（補酒）を行わず、酸化熟成、産膜酵母を帯びた熟成など様々な違いが生まれる。その違いを「個性・色」のように認識する彼女。それぞれのワインに対して自身の感性に従いブレンド、ビン内2次醗酵に望みます。ティラーージュに用いるのは極僅かな糖分（サトウキビ由来）と酵母。すべてのキュヴェで30～42カ月、それ以上の期間オリと共に熟成。オリ抜き（スポッカトゥーラ）を行います。



リリースするキュヴェは大きく分けて2種類。ブドウ品種、ヴィンテージを表現したもの（ブランドブラン、ブランド・ノワール、ロゼドセニエ）、そしてもう一つは、彼女の大切な存在（人）を表現したもの（ニーニ、クロクロ、ダディ）。表現の手段として、ブドウやヴィンテージ以外の要素、、、樽の中（熟成）で生まれる香りや要素をワインに加える事で、単一ヴィンテージでは感じ得ない香りや特徴を、それぞれの人物のイメージになぞらえる。誰かから習うのではなく、最高のワイン造りを求め最短距離を駆け抜けるような、アレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。ワインへのこだわりと信念はもちろん、独自の感性とセンスを持った魅力あふれる造り手です。



■Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

ランブルスコの歴史的背景

エミリア＝ロマーニャ州、モデナより南へ10km、丘陵地との境目にあるカステルヴェートロ ディ モデナ。広いランブルスコの生産地の中でもグラスパロッサを用いた「Modeneseモデネーゼ」と呼ばれるランブルスコの銘醸地。

1980年代に起きたランブルスコの変革、、、
当時は各農家がそれぞれ、自分の畑で収穫したブドウを、自身たちが醸造、ボトル詰めを行う。小規模でいて非常に家庭的なワイン造り。プロシュートやサラミ、ラルドといった豚肉を用いた料理が多いエミリアの郷土料理に酸とタンニンがあり、発泡し口当たりの良いランブルスコは不可欠な存在でした。丘陵地での栽培よりも広大な平野部を使い、手作業よりも機械化、大型のトラクターが入る大規模なブドウ畑、、、
ビン内再醗酵よりも、アウトグラウヴェ（加圧式タンク）での大量生産へ、、、
ランブルスコが世界的に知れ渡る一方、その価値は急落した出来事でした。
エミリアの伝統的なワイン造りが崩壊していく中、周囲のブドウ農家を回り、放棄されてゆくブドウ品種を集め、自身が手に入れた1haのブドウ畑に植樹。それから現在に至るまで、40年以上の歳月、ビン内再醗酵のランブルスコ、フリッツァンテを造り続けてきたグラツィアーノ。



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

ヴィットーリオのカンティーナはカステルヴェートロの南、小高い丘の上に位置。標高は200m～220m、カンティーナ周辺の1haと標高300mにある丘陵地4ha。周辺の土壌は非常に強い粘土質、そして石灰質を含む土壌。丘陵地特有の風に恵まれた土地という事もあり、夏場の高温と夜間の温度差は、酸の強いランブルスコに欠かせないもの。

畑の樹齢は20～30年、黒ブドウはランブルスコ系のグラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ。白ブドウそしてトレツビアーノ モデネーゼ、トレツビアーノ ディ スパーニャといった品種が中心。

栽培については、ヴィットーリオの考える「最低限必要な介入」、化学的な農薬や肥料は一切使わず、最小限の銅を使用。散布は必要な時に極僅か、肥料については数年に一度、自宅で飼育する鶏糞を元に醗酵・熟成した堆肥を、雑草不必要に刈り取らず最低限にとどめた栽培。大量生産のランブルスコとは比較にならない収穫量、そしてブドウのクオリティにこだわっています。

時代に左右されず、ランブルスコ本来の姿を守り続ける

醸造においてもその考えは一貫しており、培養酵母や温度管理を行わない手法にこだわっている。

収穫後、果皮と共にゆっくりと醗酵が始まり、ランブルスコは約1週間程度で圧搾。ベースとなるワインが熟成し、バランスを保ってからビン内再醗酵を行います。ブドウ以外の糖分は加えず酵母添加も基本的に行わない。



しかし、すべてのワインにおいて「単純なレシピはない」と言えるヴィットーリオのワイン観。その年の気候、ブドウのバランスに寄り添って、熟成にかかる時間、再醗酵の手法、リリースまで異なるヴィットーリオのワイン造り。毎年異なるブドウの味わいや特徴を、ヴィットーリオのイメージする味わいに近づけるような、膨大な経験値からくる多彩な表現方法、、、。そのすべてを言語化することは非常に難しいものの、出来上がりのワインの味わいを見れば、彼が求めているのはヴィンテージやブドウ品種ではない、土地の味、食文化、そして何よりも飲むことを楽しめるワイン。気が付くとグラスが空になっている、、そう錯覚してしまうかのような素晴らしい飲み心地。ランブルスコ本来の姿を守り表現し続けてきた、唯一であり最高の造り手の一人です。



NO	ワイン名	ラベル	種類	品種・醸造等	上代 (税別)	メモ
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			
1	★ Ripa di Sopravento リーパ ディ ソプラヴェント 22 «新ヴィンテージ»360本		白微泡	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。スポッカトゥーラ（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。	¥4,300	
2	★ Brutsprintstin ブルットスプリングスティン 19 «新ヴィンテージ» 120本		白泡	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。	¥5,500	
3	Lambrusco "Fontana dei Boschi" ランブルスコ "フォンタナ デイ ボスキ"22 «新ヴィンテージ»		赤微泡	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。	¥4,000	
4	★ Tarbianaaz タルビアナーツ 19-2 «新ロット»360本		白	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搾入れを一切行わず、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。	¥5,200	
5	★ Sassoscuro サッソスクーロ 20 «新ロット»120本		赤	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」。压榨後、木樽にて24か月の熟成。	¥5,200	
Divella Alessandra ディヴェッタ アレッサンドラ			ロンバルディアーブレシャーグッサーゴ			
6	Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランドブラン ドサッジョ ゼロ 19		白泡	シャルドネ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま30か月オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は23年1月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスパマンテ。	¥6,400	
7	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブランドノワール ドサッジョ ゼロ 18		白泡	ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみ、古バリックにて醗酵。そのまま約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま42か月、オリと共に熟成。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスパマンテ。ドサージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、、もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしい、美しさをもったスパマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるディヴェッタのトップキュヴェ。生産本数は960本	¥12,000	
8	Rose de Saignee Dosaggio Zero ロゼドセニエ ドサッジョ ゼロ 17		ロゼ泡	ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せずにピジャージュを行い、約12時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バリックにて醗酵。そのまま約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醗酵。そのまま54か月、オリと共に熟成。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わずSO2も添加しないスパマンテ。生産本数880本	¥13,000	
9	Ni Ni VDR Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ 18		白泡	シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま42か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)もSO2も一切添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う父(Agostiniアゴスティエーニ)のオマーージュとして造られるニーニ。これまでのニーニに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。	¥8,900 参考商品	
10	Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロクロ VDR ドサッジョ ゼロ 18		ロゼ泡	ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま42か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)もSO2も一切添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う母(Claudiaクローディア)のオマーージュとして造られるクロクロ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでのクロクロに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味、すべてにおいて増した印象。	¥8,900	
11	Dady VDR Dosaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ 18		白泡	シャルドネ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醗酵。そのまま42か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)もSO2も一切添加しないスパマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレッサンドラが慕う叔母(Danielleダニエッレ)をオマーージュした新しいスパマンテ。	¥8,900 参考商品	

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		
12	Freisa “Fiordaliso” フレイザ フィオルダリーゾ 17		赤	<p>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。このワイン自体は2020年に届いたもの。十分にボトル熟成も経て、味わいはまとまっております。一般的なフレッシュなフレイザではなく、長い熟成を経たフレイザには、どことなくネッビオーロに通じる印象があります。猛暑でありながら冷涼でフレッシュな果実を持った2017。文句のつけようがない素晴らしい味わいです。</p>	¥2,800
13	Grignolino “Il Cornalasca” グリニョリーノ “イル コルナラスカ” 17 《再入荷・価格変更》		赤	<p>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>	¥3,200
14	Barbera “Fornace” バルベーラ “フォルナーチェ” 14		赤	<p>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。</p>	¥3,000
Podere Luisaポデーレ ルイーザ			トスカーナ アレッツォー モンテヴァルキ		
15	EXV Olive Oil エスクトラ ヴァージン オリーブオイル 2022 上代より20%OFF		オイル	<p>ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢30～40年。収穫は11月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。2022年は5月～9月まで全く雨が降らず、オリーブのみが乾燥してしまうほど。21年に続き収穫量が激減したヴィンテージ。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、。(酸度0.3%) ※500ml・1000mlどちらも750mlビンと混載可能 賞味期限：2024年5月31日</p>	¥3,500 (500ml) 20%OFF ¥5,600 (1000ml) 20%OFF
★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。					
èVino www.evino33.com tel048-799-3678 ✉info@evino33.com					
					