

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/Montepluciano.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

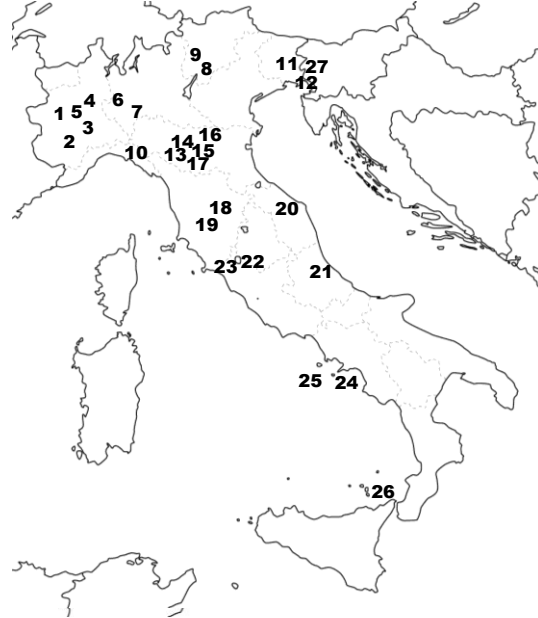
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

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
 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イナーより定温輸送・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》

1 Cascina Fornace カッシーナフォルナーチェ ピエモンテ州クネオ-サウスステーフノロエーロ **DOCG Roero**

古樹に注がれた新しい情熱、ロエーロを表現するために挑戦し続ける若き造り手
 当主のエンリコ カウダは独学で栽培・醸造を学ぶという、強い熱意と好奇心によって誕生したカッシーナフォルナーチェ。周辺は入り組んだ丘陵地が多く、純醸地としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすくてロエーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込まずすべて手作業。そのため後継者もいない放棄畑を、率先して借り、弟のマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農薬や肥料を使用しない農業、ピエゾナミ式の栽培方法を取り入れた途方もない労力によって生まれる素晴らしいポテンシャルを秘めたアルネイズとネッピオーロを栽培している。アルネイズはフレッシュなフルーティさ、そんなイメージが定着しているブドウであるものの、それは本来の姿ではないと話すエンリコ。「古い呼び名はネッピオーロピエゾ、古いロエーロのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」という。

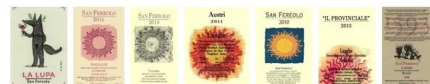
醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醸造を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオリブな質感、これまで味わったことがないような純粋なアルネイズを感じることができる。ネッピオーロは10月中旬〜下旬にかけて、収穫後セメントタンク内に2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルバでは決して見られない柔らかなみどりと繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の、そして古樹の持つ可能性、ブドウの純粋さを直球的に表現したロエーロ。



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
FOR0206	アルネイズ "テサヤ" 2019	Arneis Desaisa	アルネイズ	白	¥3,700 ▲	
FOR0406	アルネイズ "ヘタフォル" 2019	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年〜、果皮とともに 10 日間	白	¥4,500 X	
FOR0309	ネッピオーロ "ヴィスガ" 2021 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,800 ◎	
FOR0107	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2016 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,500 ◎	
FOR0504	ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" 2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65〜70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥7,300 ▲	
FOR0601	ロエーロ リゼルヴァ "メディク" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35〜40年 粘土質の強いラング的な畑	赤	¥5,500 X	

2 San Fereolo サンフェレオーロ ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ **DOCG Dogliani**

ドルチェットにこれほど愛情と情熱を注いだ造り手は、サンフェレオーロにおいて他に存在しないであろう
 ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウストリ(400-420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしさを持っている。これが「ネッピオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また畑は、モルフアルテ・タルルにも近く、部分的にモルフアルテのような強い石灰質も併せ持つ。ニエツェラにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したもの。ピエゾナミの栽培方法を徹底し、農薬や化学肥料はもちろなく、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。また、サンフェレオーロの樹齢は50年を超えるものばかり。この樹齢の古いニエツェラは、現在のように産量化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セグンダマッサ・サッサーノのもの)も多量に存在する。また収穫においても徹底しており、完熟した果皮でも果実の糖度もでない。果実本来の役割といえる「種子の熟成」によって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて果実をしぼみ、脱水まで始まるほどの熟成に達したドルチェットの光量は、輝々たるものである。醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシカックつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間の熟成。現在収穫から7年というサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ(San Fereolo)。高次元まで蓄積した果実と、種子からゆとり抽出されたタンニン。完成するまで一歩の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000〜20000本しか採れない。素晴らしい果実の蓄積でありながら、驚くほどの繊細な香り、決して強くないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と熱意を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。



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
SAN1002	コステ・ディ・ヴァランケ 2020	Coste di Valanche	リースリング80、トラミネーロ アロマティコ10%	白	¥5,000 △	
SAN0706	ラル・ルパ・ロザト2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネーロ アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200 ◎	
SAN0108	ヴァルティバ 2021 ドリアーニ-ス・ヘリオーロ-DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥4,300 ◎	
SAN0107	ヴァルティバ 2020 ドリアーニ-ス・ヘリオーロ-DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500 ▲	
SAN0506	ヴィンゲ・ドルチ 2021 ドリアーニ-ス・ヘリオーロ-DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥4,500 ◎	
SAN0505	ヴィンゲ・ドルチ 2020 ドリアーニ-DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900 ▲	
SAN0211	サンフェレオーロ 2016 ドリアーニ-ス・ヘリオーロ-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥5,600 ◎	
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲ DOC	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800 ○	
SAN0307	イル・プロヴィンチアル 2017 ランゲ・ネッピオーロ-DOCG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800 ▲	
SAN0607	ミッレチンクエチエトヴァン外レ2012 ランゲ DOC	1593	ドルチェット 樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥7,900 ○	

3 Cascina Lieto カッシーナリエート ピエモンテ州クネオ-カステリオーネ・ティネッラ **VdT**

イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性
 ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロキさんと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ橋渡しとして活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手の「情熱や魂」でした。目に見えないものだけでなく、強い思いや揺るがない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。彼らとの出会いによって、ワイン造りの僅れは勇つてゆきました。そして、これまで自身が思い違ってきた造り手たちと、変わらない思いで畑に立ち向かう決心を遂げた。

カステリオーネ・ティネッラは、DOCでいう「Moscato d' Aasiモスカート・ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテゼが残る希少な畑。栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ生かしながら、土地に負荷をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」といえる、ダミアンの影響がとて強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識したブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待つから収穫。周囲のモスカート生産者より、2〜3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われる。すでに異質な視線を浴びているという話も、...汗、少し暑さを返せば、完熟し、糖度の高まったモスカート、決して軽い早飲みではなく、強い骨格とアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」と語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。圧搾後、そのまま24か月の熟成期間を取ったものをボトル詰め。6か月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備なワインを守るゆかりごと」としての、果皮・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォーム(全体像)が形成され、瓶の中でティエール(細部)が形成されるという考え。収穫まで十分に成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない醸造家としての、ワイン観とも通じる意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませても、恥ずかしくないワインを造らないと。中途半端なことをしてはならぬから、...」そう笑う彼らは、心からの愉しみと愛しいモノ造りの意志を感じます。これらが非常に愉しみな造り手の一人です。



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
LE0502	ピアノ・センサツィオーネ20	Sensazione	モスカート60%コルテゼ40%	白	¥5,900 X	
LE0601	モスカートリエート・リゼルヴァ20	Moscato LR	モスカート100%	白	¥14,800 X	
LE0002	モスカートリエート19	Liero	モスカート、樹齢30〜50年の畑	白	¥4,800 X	

4 Saccoletto Daniele サッコレット ピエモンテ州アレッシア-ドリアーニ-サンジョルジョ・モンフェラート **VdT**

モンフェラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベラ
 ピエモンテの流儀"という、常識や固定観念といったものに全く左右されることなく、独自の考察と価値観をもつワイン造りを行ってきたダニエレ サッコレット。畑は約10ha、標高は200〜250mの小高い丘陵地で、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く湿度が上がりやすい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをリリースする」と言う。彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きていく意味から経緯れば種子の完成こそが果実としての到達点だといえる。果実を限界まで樹上に行き、完熟したブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブドウから造られるワインは、モンフェラートの伝統や慣習を守ったものではありませんでした。

「グリエーノは短期間の醸しが行わず白ワインのような歴史がある。それはグリエーノの「タニンの質の違い」を表現しているだけ。自分のグリエーノは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリエーノに感じる香りや雰囲気は全く失っているのではない？」。固定観念に縛られない彼のグリエーノには、他の生産者には感じない深みを持ちつつも、ブドウ本来の個性もしっかりと宿している。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに最低でも24か月以上、ワインテージによっては4年以上も期間熟成期間を取るといふ徹底ぶり。バルベラやグリエーノ、フレイザといったブドウの個性はもちろנםそのままに、果実の持つ深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えている。それだけの労と手間をかけているが、あくまでも「モンフェラートのテールワイン」という立ち振る舞い。素晴らしい個性をもった造り手です。



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
ACC0104	グリエーノ・イルコルナスカ 17	Grignolino Il Cornalasca	グリエーノ	赤	¥3,200 ○	
ACC0205	フレイザ "フイオリザ" 17	Feisa Fioridaiso	フレイザ	赤	¥2,800 ◎	
ACC0502	バルベラ "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800 X	
ACC0301	バルベラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベラ、アスティのバルベラ	赤	¥3,000 △	
ACC0603	ネッピオーロ "クラシス" 17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600 X	
ACC0704	バルベラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900 X	

5 La Cascinetta ラ カッシネッタ ビエモンテアステヴィアージ **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ターノレ モンフェラートの町。この土地に産する地産産物である黒ブドウ「Rucheルケ」、DOCGを取ったことで一時期話題を集めたが、生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルドン氏は、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアージュの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリーニョーノを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業やワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」と、強い思いのもと、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を超えるほど、汗。この超熟したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールでも、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感、。久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ短期間ですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しください！



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
CAS0002	ルケティカスターノレモンフェラート2020	Ruche di Castagnole Monferrat ルケ 100%	赤	¥4,800	×	
CAS0201	ハロルド ハルベラ ダスティ 2021	Baroldo Barbera D'Asti DOCG ハルベラ100%	赤	¥4,400	▲ 24本	
CAS0301	ラ カッシネッタ リンボッティエリ (19)	L'Inbottiglio ハルベラ100%	赤	¥4,400	◎	
CAS0101	ルケティカスターノレモンフェラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	×	

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ーグッサーゴ **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膨らませていたと語るアレッサンドラ。グッサーゴとチェーラティコの間にある標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。水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。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕転したことは無く、雑草については基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造においては彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醗酵が終わるのを待ち、木樽での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかけ、極僅かな糖分(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさや果実を最大限表現するため、すべてワインにおいてドジャージュを一切行わず、SO2についても一切加える事がないという徹底したこだわり。むしろ、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い。そう言ってしまうのが正しいのかも知れません。最高のワインを追い求め、誰よりも最短距離を駆け抜けたアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さ。一見造り手には見えぬほど華奢な彼女。しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかも知れません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



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
DIV0005	ブランドブランドサッジョゼロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	◎	
DIV0206	ニニ VDR ドサッジョゼロ 18	NNi VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0403	ダディ VDR ドサッジョゼロ 18	Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0305	ブランドノワルドサッジョゼロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥12,000	▲	
DIV0601	ソラズ VDR ドサッジョゼロ	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014〜2018までの収穫、ソラシステム	白泡	¥16,000	×	
DIV0502	ロゼドセニドサッジョゼロ(17)	Rose de Saignee ピノネーロ100% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥13,000	▲	
DIV0105	クロクロゼドサッジョゼロ 18	Cio Cio VDR Dosaggio Zero ピノネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	

7 Verdieri Corte Pagliare 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ッジョ **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ッジョ。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、アウトグラーヴ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」した。1994年、叔父の死去によってミマ ヴィニョーニは夫のレイジとともこの土地、コルテパリアーレ 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マは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貴重な価値観のもと栽培を手掛けており、畑で使用するのは銅と硫黄物。年によって差はあるものの毎年最低限しか使用しない。醸造に関してはは冬の低温で醗酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で最少量ののみ使用。気温が上がると、再醗酵が始まるのを待つ。糖分や酵母の添加は一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うロザート ヴェルディエリ、醗酵後開放式の木樽にて1年以上も熟成しているサッピオネター ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエッロは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとポリフェノール、豊かな果実と十分な体積をもつ個性的な赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全額リザーヴのない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



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
VER0009	ロサトヴェンクリ 2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	▲ 7本	
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	▲ 24本	
VER0206	ケルクス サッピオネター ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	×	
VER0901	アグロドルチエティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto ハルサマスコと同じ手法で造られたワインヴェネガー	ヴェネガー	¥4,500	×	

8 Rosi Eugenio ローゼイ トロンティーネアマト アディエジョ州ヴェルテロヴォーラーノ **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ジェニオ ローゼイ。ロヴェレッ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くオリジナリティを表現する。言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上を点在し、マルツェミノーをはじめ、カベルネやメルロー、ノズイオーラ、ピノビアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に富み砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やソッオーラ、ピノビアンコの畑は、銅が豊富に採れた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境が豊かになることで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、技術などではたどり着けない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーノス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミノーを、極限まで高めることで表現された繊細やかさと繊細さを個性にまで高めたボイエマー。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジエリ、ロザートを持つ不安定さや白ブドウの果皮の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッソ ローゼイ。強い砂質の畑にて無肥料、不耕起栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼なりの最大限の挑戦(シラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドローンはマルツェミノーの持つ繊細な甘味、野間香を表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。



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
ROS0010	アニーノス 2019	Anisot ノズイオーラ50%、ピノビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リフレッソ ローゼイ 2021	Maltrusce Minio, Cabernet Sauvignon, Merlot	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジエリ 2018	Esegesi カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥6,200	○	
ROS0408	カベルネフラン 18.19.20	Cabernet Franc カベルネフラン、3つのヴァンテージ	赤	¥8,900	×	
ROS0209	ボイエマー 2019	Poema マルツェミノー ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎	
ROS0208	ボイエマー 2018	Poema マルツェミノー ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲ 12本	
ROS0506	エゼジエリ「リコント」2013	Esegesi L'incontro カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
ROS1003	ドローン 2015 (375ml)	Doron マルツェミノー ジェンティーレ100% 3か月の熟成	赤甘口	¥5,000	×	

9 Floribunda フロリバンダ トシティーノアルト アデジエ州ボルツァーノ・エネーニャ **Sidoro**

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次醸酵シードル

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 エッブル、アデジエ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(トゥーフオ土壤)、植物学の知識と経験をもとに、農業や化学肥料が当たり前と見られるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践、リンゴは、酸が強く糖度が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げること、十分な糖度とバランスを持った収穫へと導く。

自ら収穫したリンゴを用いたシードルの醸造についてもほとんどが独学。探求心の強いフランツはフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数を減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュル・リール)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醸酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる=酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものももちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メリア Cotogna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニトコ)の花を加えて一緒に醸酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醸酵させた爽快感、そして全く嫌みのない香り、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわり栽培 醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードルです。



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
EGG0008	サイドロ22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 4本
EGG0108	サイドロ コトニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルスコ(西洋カンリ)20%瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0208	サイドロ コトニャ22	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0308	サイドロ コンセンゾ22	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 売完
EGG0508	サイドロ ロザ22	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醸酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	○
EGG0703	サイドロ メンタ22	Sidoro alla Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0802	サイドロ ペペロニャ22	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醸酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲
EGG0901	サイドロ アルコニャ22	Sidoro Barriato	リンゴ、コルニョ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醸酵、SO2無添加	赤シードル	¥2,900	▲

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-リオーマッジョーレ **VdT**

チンクエ テッレの偉大なる造り手ほどまどまどなく、さらなる表現を追求し続ける

チンクエ テッレと呼ばれる西側のモンテロッソからリオーマッジョーレまで、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壁を砕いて石垣を築き、その間に出土した砂利を「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、中世より著名なワインとして評価されてきた。ただささげ貴重で安いであるチンクエ テッレの中でも、徹底しこだわりの造り手、ヴァルテル デ バッテ。

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。ワインを造るだけでなく貴重といわれる環境の中、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はくろフォル」を以てのチンクエ テッレ。名前や肩書に左右されるものじやない。

リオーマッジョーレにある0.7haの畑と「Prima Terra」Prima Terra マッテラとして新たに2haの畑とカンテラを立ち上げた。一つのワインから、土地を表現する。それだけでなく、もっと幅広い世界観を表現しようという活動を含めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエテッレという名前だけで希少かつ高貴といわれる現象に逆らい、VdTとして徹底した栽培 醸造、ブドウのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、収穫する希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエテッレという持たえ、考え抜かれた土地の表現。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベルですが、リグーリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。



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
WBP0103	カラツ18	Carlaz	ヴェルメンティノ100%	白	¥5,000	▲
WBP0205	アルモジェ19	Harmoge	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティノ、ロッセーゼアンコ	白	¥7,300	▲
WBP0901	ヴィーノ ビアンコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	▲
WBP0603	ピアンコ サラテ19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティノ、アルパローラ	白	¥7,500	▲ 12本
WBP0702	ロザテ プリマテラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティノ、ロッソ、他	ロゼ	¥4,800	▲
WBP0801	ヴィーノ デッレ ピエレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%	赤	¥6,900	▲
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティノ、ロッソ、他	赤	¥5,500	▲ 12本
WBP0402	セッコ1015	Cerico	グラナツッチャ(グルナツッチャ)80%、シラ20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイローセ' 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 フリウリ-ヴェネツィア州トリエステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

常に進み続けることが当然！と言わ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レーション(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。「技術的な部分だけでなく、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葉と摘果、果実の収量制限。そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。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。コリコリ 周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリノリス ノービレ(貴腐)の意思を受け入れることができる。そしてボリノリスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造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、非常に広い選果を行ってからの除梗。縦型の開放式大樽の中に果実と共に60~90を越える醗酵。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、そして全く失われずの貴重な酸。ここにボリノリスの意思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。



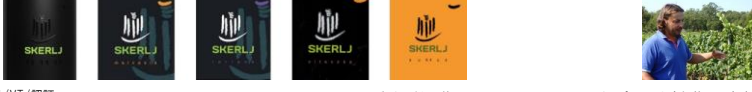
コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
DAMO011	リボ' ヴァラジャッラ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボ' ヴァラジャッラ	白	¥7,500	▲
DAMO212	ピアンコ カプリア 2018 DOC	Kaplia	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	▲
DAMO110	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000	▲
DAMO310	フリウラーノ 'ネカイ' 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎
DAMO407	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 ソーヴィニオン	赤	¥7,000	▲
DAMO203	カプリア セレツィオーネ 2005	Kaplia selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	▲
DAMO002	リボ' ヴァラジャッラ セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボ' ヴァラジャッラ 初めてリリースされた特別なリボ' ヴァラジャッラ	白	¥13,500	▲
DAMO601	リボ' ヴァラジャッラ セレツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボ' ヴァラジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥30,000	▲

12 Skerli スケルリ フリウリ-ヴェネツィア州トリエステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

カルツという土地個性に逆合しない純粋な果実の追及と、常識に囚われない感性豊かなワイン造り

カルツと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コリコリの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、そして石灰岩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ことで、表土は近隣の点に於けるDulineと呼ばれる場所より赤土を運び、という方法もやりました。畑では一切の肥料、雑草を使わない。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ていく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ち、開放式の大樽に約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果実の意思を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、そして全て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、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルツを感じつつも、果実の味わいもしっ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、感性的な栽培 醸造哲学。土地への強い愛情と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表します。



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	ヴィトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥6,300	▲
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,300	▲
SKE0302	ヴィトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醗酵 熟成	白	¥8,900	○
SKE0208	テラーノ 2018 DOC	Terrano	テラーノ	赤	¥5,000	▲

17 Erioli エリオーリ EMILIA = ロマーニャ州ポロニャーヴァルサモツジャ IGT Emilia

ポロニャーの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピネロット

ポロニャーはカベルネや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。...



Table with 8 columns: Code, Name/Vinification, Brand, Grape Variety, Type, Price, Availability, Remarks. Rows include Spumante Sarebra, Grechetto Gentile, Alonza Malvezza, Rosso Emilia Samodia, and Negretto Maiolus.

18 Podere Luisa ポデー ルイーザ Toscana州 アレッツォモンテヴァルチ DOCG Chianti

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わるこなくワイン造りにやってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫酸物以外一度も使ったことがない。



Table with 8 columns: Code, Name/Vinification, Brand, Grape Variety, Type, Price, Availability, Remarks. Rows include Amnesya, Miss Damata, Ombra di Rosa, Pensiero, Chianti, and EXV Oliu.

19 Fanetti ファネッティ Toscana州 シェナーモンテプルチアーノ DOCG Vino Nobile di Montepulciano

「変化しない」ということの良さ、歴史に裏付けられたワイン造りを貫き続けるカンティーナ

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」...



Table with 8 columns: Code, Name/Vinification, Brand, Grape Variety, Type, Price, Availability, Remarks. Rows include Bianco S'Agnese, Bianco Betty, Rosso Fanetti, Vino Nobile di Montepulciano, and EXV Olive Oil.

20 Apiua アピウァ Marche州 アンコーナクラモンターナ VdT

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「ヴェルディッキオ カステッリ イェーヅ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。



Table with 8 columns: Code, Name/Vinification, Brand, Grape Variety, Type, Price, Availability, Remarks. Rows include NaNa Frizzante, Pista Raspì, La Mauvaise Reputation, and La Mauvaise Reputation.

24 Monte di Grazia モンテ ディグライア カンパニア州サレルノ州トラモンティ **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つたらモンティ。標高500m~700mと非常に高いところに、伝統的な住んで残るブドウ畑。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。そんな父の姿を見ながら自らもブドウ栽培を手伝ってきた。息子のフォルトゥナートが、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、美しい魚釣り配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラ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礫のような仕立ては、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という収量の少なさ、トラモンティに起源をもつティントーレやペペッラなど、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ト。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、地域性と言われてきた強烈な酸が、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の心から尊敬し、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トのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない。その味わいにこそ、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	ピアノ 20	Bianco	ピアノカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20%	白	¥3,900	△
MDG0101	ピアノ スプルトリオリオネ 2020	Spurtiglione Bianco	ピアノカ 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	ティントーレ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%、ティントーレ・ディトラモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントーレ90%、ビエディロッソ10%	赤	¥4,900	○

25 Bajola バイオラ カンパニア州 ナポリーイスキア島 **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。エロロ(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。「イスキアに在る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。急斜面の上に開けた0.7haの畑。イスキア島の地ブドウであるピアンツェッラ、フォルステラを植え替い、マルヴァジーア、ヴェルメンティーン、ソヴィニオンブラン、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、ピオディ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はおかしい。何より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」直訳する小さな畑の中心にあった貯水槽(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。醸酵が終われば果実が沈み込んだタミングで圧搾を行う。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選り抜いた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と醸造哲学。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	ピアノ フォリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソヴィニオン ブラン、他	白	¥4,500	◎
BAJ0103	ピアノ イン ティア-19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソヴィニオン 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スベリオーレ **DOC Faro**
ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネッ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を品種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く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、自然の恵と煙を守ってくれる。

栽培されるブドウはネッロ マスカーレーゼ、ネッロ カブッチョ、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(酸が強く果皮の色が薄い)こそがファロの個性による過言ではない。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(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。当れんばかりの香り、口当たりは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、今後は本場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	ネッロマスカーレーゼ、ネッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎
BON0108	ファロ2017	Faro	ネッロマスカーレーゼ、ネッロ カブッチョ、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
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ッリオの可能性

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、徹底的な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、果実・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。樹齢は基本的に古く40年以上のものほとんど。一部の区画はビザンチンで一番古い58年というボツラ ジャッラも残っている畑。土壌は強烈なポスカ(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でブドウの根が深く伸び、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、樹上での凝縮と完全な追求。樹1つあたり4~6房、500g~700gという驚異的な低収量。この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」。そう考えたアンジェ。カンティーナの設備や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、何が「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、ヴァンニウムや余韻はもちろんです。液体の密度、情報量の多さ、美味いと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。ブルガリア、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Brdaブルダ=Collioコッリオ」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。間違なく覚えていただきたい「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	レバ-ラ2020	Rebula	リボツラ ジャッラ	白	¥8,600	×
ANZ0201	サルド-ネ2020	Sardonè	シャルドネ	白	¥8,600	×
ANZ0001	ヨセフ2020	Josef	リボツラ ジャッラ70%、フリウアーノ20%、シャルドネ10%	白	¥8,600	×
ANZ0401	メルロ-2020	Merlot	メルロー	赤	¥9,600	×