

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.Skerj/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/Monteverchi.Arezzo
- 19.Fanetti/Montepulciano.Siena

Marche

- 20.Apia/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

- 22.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

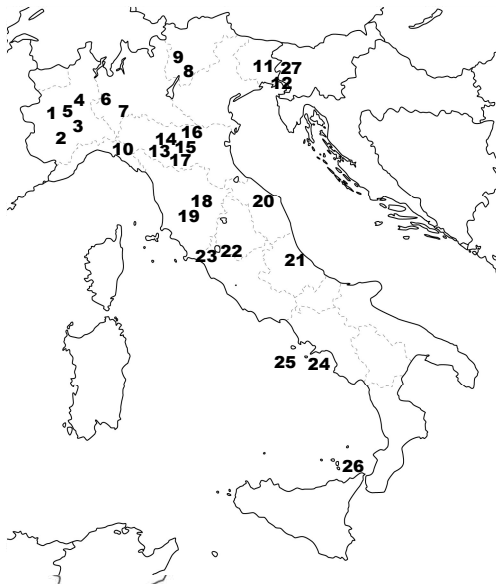
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 26.Bonavita/Faro Superiore.Messina

Slovenia / Brda

- 27.Anze Ivancic



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) | ×・・・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ナナより定温輸送、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・ワインテージ変更等、あらかじめご確認いただけますと幸いです。

èVino.lc 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》

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ジャーグッサーゴ **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磨き上げてきたと語るアレッサンドラ。グッサーゴとテララーテイカの間位置する標高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。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したことは無く、雑草についても基本切ることはない。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。醸造において彼女は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1年以上の歳月をかけ、様々な糖分(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と果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサージュを一切行わず、SO2についても一切加え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。そう言ったほうが正しいのかも知れません。最高のワインを造り求め、誰よりも最短距離を駆けつけるアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女。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」サッジョーゼロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白	¥6,400	△	
DIV0206	ニニ VDR「サッジョーゼロ」18	NiNi 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	¥8,900	×	
DIV0403	ダディ VDR「サッジョーゼロ」18	Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白	¥8,900	×	
DIV0305	ブランド「ノワール」サッジョーゼロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白	¥12,000	▲ 2本	
DIV0601	「ソラ」VDR「サッジョーゼロ」	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014~2018までの収穫、ソラシステム	白	¥16,000	×	
DIV0502	ロゼ「ド」セド「サッジョーゼロ」(17)	Rose de Saignee ピノネーロ100% 一晩の浸漬	ロゼ	¥13,000	▲	
DIV0105	クロ「クロ」VDR「サッジョーゼロ」18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ	¥8,900	▲	

7 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァ県メッサジョ **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野。この地を潤す偉大なポー川の北岸位置する町コンメッサジョ。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も、アウトグラーヴェ(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、醗酵途中で止めたワインをビン詰し、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」もした。1994年、叔父の死去によってコンメッサジョのルイーダとともこの土地、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いる。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。醸造に関しては冬の低温で醗酵が止まりバル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で極少量のみ使用し、再醗酵が出来るのを待つ。糖分や酸味の添加は一切行わない伝統的な醸造方法を今ももっている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ「ソラ」ヴィアダナーゼは収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行く「ヴェルディエリ」醗酵後熟成の大幅に1年以上も熟成している「サッジョーネ」ネーラ・ソラ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチエロータは、果実が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴォリューム感、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。言葉を通り、全飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よさの両方が口で待っている。



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 ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud ランブルスコ ソラバー	ロゼ微泡	¥2,300	×	完売
VER0108	ランブルスコ マントヴァ-2020	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	×	完売
VER0206	クエルクス サッビオネタ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミー	赤	¥2,200	×	
VER0901	アグロ「ド」チエティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガー	¥4,500	×	

8 Rosi Eugenio ローズイ トレンティーノ州アディジェ州エラート・ヴォラー **IGT**
緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見る土地の強い個性。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・ローズイ。ロヴェレット近郊には偉大なインペイン文化、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ルを表現する。...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か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめ、カベルネメルロー、ノズィオーラ、ピピアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やノズィオーラ、ピピアンコの畑は、細かく砕か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を整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティエラでの作業、技術などではたとえ驚かされ、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。白ブドウでのマレリゼーション、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ネーゾス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高めることで表現されたきめ細やかさと繊細さを個性にまで高めたボイエマ。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ェジョ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力を組み合わせることで、飲み心地を劇的にソフトにしたローズイ。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ラン。彼なりの最大限の挑戦(ソラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気表現。尽きることのない好奇心こそ、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	アネーゾス 2019	Anisos ノズィオーラ50%、ピピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎	
ROS0110	リフレッシュ ローズイ 2021	Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ、ノズィオニ、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジェジョ 2018	Eseggesi カベルネメルローヴィンコン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つのヴィンテージ	赤	¥8,900	×	
ROS0209	ボイエマ 2019	Poima マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎	
ROS0208	ボイエマ 2018	Poima マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲ 12本	
ROS0506	エゼジェジョ「リ」コント「ロ」2013	Eseggesi L'incontro カベルネメルローヴィンコン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×	

9 Floribunda フロリバンダ トレンティーノ州ボルツァーノ州エーニャ **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次醗酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物学を主体に自然環境、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ・エッゲル。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(トーフオ土壌)。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言われるリンゴ栽培を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で、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、オリ引きの回数も減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・リウ)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醗酵のシードルを造ります。オゾンにも曝露することで、原酒自体が守られる状態に保つておく。という考えのもと造られたシードル。シードル(リンゴ)だけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambucusニホコ)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、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醗酵させた爽快さ、そして全く飲みたくない香りと、心地よさも兼ね備わった。歴史や伝統はないものの、フランツのこだわりの栽培・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醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲ 2本	
EGG0108	サイドロ コン コトニャ22	Sidoro alla Cotogna リンゴ80%、マルメロ(西洋カン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×	
EGG0208	サイドロ コン フィオリ ディ サンブーカ22	Sidoro al Sambuco リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×	
EGG0308	サイドロ コン ゼンゼロ22	Sidoro alla Zenzero リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×	
EGG0505	サイドロ ロザート22	Sidoro alla Mela Rose' リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、SO2無添加	ロゼシードル	¥2,900	△	
EGG0703	サイドロ コン メンタ22	Sidoro alla Menta リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×	
EGG0802	サイドロ コン ペペロニョ22	Sidoro al Peperoncino リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	▲	
EGG0901	サイドロ アル コルニョーロ22	Sidoro Barricato リンゴ、コルニョ(セイヨウシヤユ)、瓶内再醗酵、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-リオマッジョーレ **VdT**

チンクエ テッレの偉大な造り手はとどまることなく、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端のモンテロッツ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、土地も若くは貧しいチンクエ 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、その際に出た砂利や砂を「土」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も貴重な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。完全に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ながらも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地とテロワール」としてのチンクエ テッレ。名前や階層に左右されるものがない。

リオマッジョーレにある0.7haの畑を別荘、「PrimaTerraプリマテラ」として新たに2haの畑とカニファレーナを立ち上げました。一つのアインから、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始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、獲れた土地、チンクエテッレという名前だけで物がかつる価値といわれる現象に逆らい、VdTに所属した栽培 醸造、ブドウへ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、単なる希少価値ではなく、それに見合った表現力を持ったワインです。チンクエテッレという枠を超え、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驚異を過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
WBPO003	アルロ-ヴェ17/18	Aitorove	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティナー、ロッセーゼピアンコ、他	白	¥9,500	▲ BV 4/17~
WBPO105	カラツ21	Carlaz	ヴェルメンティナー100%	白	¥7,500	◎ 新VT 4/17~
WBPO205	アルモジェ19	Harmoge	ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティナー、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,300	▲
WBPO901	ヴェーノピアンコ15	Vino Bianco	ヴェルメンティナー80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×
WBPO604	ピアンコ サデーロ 21	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティナー、アルバローラ	白	¥9,200	◎ 新VT 4/17~
WBPO702	ロザト プリマテラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティナー、ロッソ、他	ロゼ	¥4,800	×
WBPO801	ヴェーニャ デッレ ピエレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラ-65%、メルロー-25%、チリエージョ-10%	赤	¥6,900	×
WBPO503	トノズ20	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティナー、ロッソ、他	赤	¥7,000	△ 新VT 4/17~
WBPO402	セリコ 2015	Cerico	グラナッチャ(グルナツッ)80%、シラ-20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイロ-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 フリウリヴェネツィア州 ヴェネツィア-ゴロツィア **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

樹上での成熟を追求し、養分化するほど成熟したブドウを収穫。大樽での長期熟成とぶかセレーン(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。オスティアエの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 カルヴェー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樹液と肥料を使うのみで、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草と摘果、果実の収量制限。そして収穫は樹上にて極限まで熟し熟成を促す。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。コソル周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテリス ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテ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、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に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。モンテカルヴェリアの持つ強烈なミネラル感、完成した豊かな果実、そして全く失われることのない青木酸。ここにボリテリスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと旨みはもちろんの事、他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
DAM0011	リボツラジャツラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボツラ ジャツラ	白	¥7,500	×
DAM0212	ピアンコ カリア 2018 DOC	Kaplia	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストリアーナ	白	¥7,000	▲
DAM0110	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	×
DAM0310	フリウラーノ ネカイ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	◎
DAM0407	ピノ グリージョ 2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	赤赤	¥7,000	×
DAM0510	プレイト 2018 DOC	Prellt	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	▲
DAM0203	カリア セレツィオ-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	×
DAM0002	リボツラジャツラ セレツィオ-ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボツラ ジャツラ 初めリリースされた特別なリボツラ	白	¥13,500	×
DAM0601	リボツラジャツラ セレツィオ-ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボツラ ジャツラ 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 ヴェネツィア-エステ-サレス **IGT Venezia Giulia**

カルソという土地個性に迎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

カルソ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。コソル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ソでは、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たブドウ、ワインを造ることに真剣に取り組むマテス 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崩壊して砕き、表土は近隣の山に運ぶDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。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。最低限の網と収穫のみ。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、あるいはブドウの自己管理能力を高める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、開放式の大型のマセレーン、野生酵母による醗酵。圧搾後約24時間、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたブドウは、マルヴァージア、そして全てを言っているほど「酸さ」というものを感しない、圧倒的な旨みと、軽みやすさを持ったワイン。土地由来の豊富なミネラル分を持ちつつも、圧倒的な旨みと、軽みやすさを持ったワイン。すべてを「自分にとってのワイン」として、偉大な果実というよりも、もっと言えば身近にあったもの、そしてその味わいを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい、経験者の少なさ、畑の若さをものともない、マテスの柔軟かつ、感情的な栽培・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	ヴェトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴェトフスカ	白	¥6,300	△
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥6,300	△
SKE0302	ヴェトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴェトフスカ、石礫にて醗酵 熟成	白	¥8,900	◎
SKE0208	テツラーノ 2018 DOC	Terrano	テツラーノ	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譲らなず、あくまでも手作業を中心とし、バイオダイナミクス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(堆肥さえも)を使用せず。ボルドー液についても、畑を開始した2001年よりほとんど使わないことと誓っている。「自分にとってマルツェミニやスベルゴは、とても身近なワインだ。それこそテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることはいくらでも、当たり前にあった風景や、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、反対を言えはそんな当たり前の事さななく受け付けている現実と、逆らうこと。これこそ彼を動かした原動力といえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理は行うものの、不必要な酵母添加は行わず、ごく最低限の亜硫酸酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボレル詰め、スベルゴから造ったモストコート(果糖汁)を少量添加し高内二次醗酵を行う。その後スベルゴから取り出すマルツェミニは、異なる大型のセメントタンクで醗酵。圧搾後着床で、外気の寒さを利用してザリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りに忠実に守りながら生まれるマルツェミニは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造した未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ、素晴らしい信念と情熱を持った造り手。

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
LF1302	ガビアンピアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナツァッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	◎
LF1501	ガビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィナツァッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎
LF1601	"ゴッド セーブ ザ ワイン" 2022	God Save the Wine	マルヴァージア デイ カンディア30%、ランブルスコ マエストロ 他	ロゼ微泡	¥2,600	◎
LF10110	フリザン ビアンコ2022	Frizant Bianco	スベルゴ90%、ソーヴィニヨン10%	白微泡	¥2,700	◎
LF1003	フリザン ロザト2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスハロッツァ、サミアン主体、スベルゴ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
LF0605	フリザン ロッソ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスハロッツァ、マエストロ主体、ドレツィアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎
LF0407	ブルツ ナトゥレ21	Brut Nature	ソーヴィニヨン60%シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,600	◎
LF0707	マリ-オブ-モテナ21	Mary of Modena	ソーヴィニヨン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	▲ 10本
LF0010	スベルグレ 2022	Spergle	スベルゴ	白	¥3,000	◎
LF0209	ベルツェミン 2020	Berzmein	マルツェミニ	赤	¥2,400	◎
LF1104	ジャンドゥン ビアンコ2022	Giondon Bianco	マルヴァージア デイ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	×
LF1401	ジャンドゥン ロザト2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスハロッツァ、他 スベルゴ	ロゼ	¥2,400	◎
LF0804	ジャンドゥン ロッソ2021	Giondon Rosso	マルツェミニ主体、マルボ ジェンティレレ、他	赤	¥2,000	◎
LF9001	"アゼ" コディメント ハルサマコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加 ※賞味期限2027年12月	ハルサマコ	¥2,000	◎

14 Rio Rocca リオロッカ エミリアローマニャ州モデナ-サッソオーロ **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造り続けてきた当主マルコ。徐々に軌道にのり始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に、「周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを置り売りにしている。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも安い、これでは農業をやろうと思わない、続けていくことが出来ない、だから手放すしかない、イル ファルネートとして成功するだけでは、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、勤労で誠実なブドウ栽培者たちを支えていくには、レゾナのワイン文化、価値を存続できない」、2020年より周辺の良質なブドウ、栽培農家と協力し始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培しても、市場に高い価格で買収する、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でワインを造る。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年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていないが、より一歩進んで日常的に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ、またもや嬉しいテーブルワインが一つ加わりました！



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
RO0001	ニュープレイヤーインタウン(21)	New Player in Town	トレッピアーノ モデネーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし	白微泡	¥2,200	◎
RO0101	ピアーノ スティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トレッピアーノ アブルツゥーゼ、トレッピアーノ モデネーゼ、	白	¥2,400	◎

15 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ エミリアローマニャ州モデナ-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、地品種の大切さに関心、栽培、醸造方法を守り続けたヴィットーリオ。地域の伝統に忠実であり、さらに栽培 醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わい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、無肥料による単生栽培を実践。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(風味)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 選択される以前のランブルスコ グラツィアーノ、サブミーン、ソルバー。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が貫かれており、酵母添加や温度管理、ステンレスタンクやポ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ブレッツァの手法は、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事前にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内で再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オノの力を見極められ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。瓶内醗酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のフリッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアナーツとサッソオーロ、モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらかよりハイセンスな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叫びたくて、特別なものだからこそ最高のものだけを」、そして、いわばお祈りばかりかしてしまっただけのワイン達は、そのまま醗酵させておいてワインメーカーに任せてしまいういぶるの潔さ、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。



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
GRA0014	リパ ディ ソプラヴェント 22	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ デイハバニヤ	白微泡	¥4,300	×
GRA0108	スミルゾ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバー	ロゼ微泡	¥3,500	×
GRA0213	ランブルスコ フォンタナ デイ ボスキ (22)	Fontana dei Boschi	ランブルスコ クラスハロッサ、他	赤微泡	¥4,000	○
GRA0504	ブルツァスプリングステイン 19	Brutsprintin	トレッピアーノ モンタナロ	白	¥5,500	×
GRA0310	タルビアナーツ (19-2)	Tarbianazz	トレッピアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥5,200	△
GRA0409	サッソスクーロ (20)	Sassocuro	マルボ ジェンティール、他6種類のブドウ	赤	¥5,200	×
GRA1001	アチエト タルビアナーツ (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー	ウイネガ	¥1,800	×
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクーロで造った赤ワインヴィネガー	ウイネガ	¥1,800	○

16 Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスタニ エミリアローマニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ **IGT Emilia**
偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ モデネーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジエにあるブドウ畑。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、トレッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ グラスハロッサ、ランブルスコ ソルバー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時からその魅力に感動し、存続を志したフラヴィオ 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担った人物。また若くは経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル ファルネートで働き、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(実味も悪い)、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年以降、クローン開発されたトレッピアーノやランブルスコ系品種へと替えられしまったトレッピアーノ モデネーゼとランブルスコ ソルバー。しかし果実由来の強い酸とたくましく厚い果皮は、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。畑で使用するのは最小限の肥料と堆肥のみ。初年度は22haの増やし運からいっしょに少ない、ボトル詰め出来たのは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。イギリス・オーストラリアはSO2(亜硫酸)無添加、酵母添加、さらに瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわゆるトレッピアーノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。1瓶内二次醗酵のワインとして、中に残るオリは単なるネガティブな成分ではない。SO2を使用しない代わりに、酸のバランスから作りワインを守っている。樽中に残すままに飲み、一部は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買った人、そして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。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。そのためフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィネーネエの状態に熟成、収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリアローマニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思います。



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
KOI0403	"キメラ"フリッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥3,300	◎
KOI0005	"イリス"イオネ"スパマンテ(22)	Spumante "Ilusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥4,000	◎
KOI0202	"ウイニョ"イオネ"スパマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバー、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	ロゼ泡	¥3,600	◎
KOI0304	"ランブルスクイ"ランブルスコ(22)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコ グラスハロッサ主体	赤微泡	¥3,200	◎
KOI0404	"キメラ"フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 発泡なし	白	¥3,000	×
KOI0502	"カ"ビアンコ(21)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モンローニ	白	¥3,200	○
KOI0602	"オルス"ビアンコ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%トレッピアーノモデネーゼ40%	白	¥5,000	△
KOI0701	"ナミ"バルベラ(21)	"Nami"Barbera	バルベラ主体	赤	¥3,700	△

17 Erioli エリオール エミリアローマニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ **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ローロ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。現当主であるジョルジョ エリオールは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながら、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモツァ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土、砂質、砂利など多様な土壌も、複雑に混ざり合った土壌でもある。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、近年ピオ デイノミの栽培方法を導入した。自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウ地域を代表するピニョレット(グレネット)、そしてほぼ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年代以前にこの地域で栽培されていた品種がある。地品種は栽培効率が(収穫量・種量)が強く、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。そう語るジョルジョ。「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。土地に肥沃な収穫量も望めるけれど、そこにはクオティは存在しない。しかし、ピニョレットは土地本来の土地で栽培されたブドウ品種。この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ。その非効率でもありながら、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的な不要な手を加えたくないと考える彼。培養酵母や温度コントロール、ポ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、オリ引きはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリと長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい飲みやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を醸した素晴らしい状態。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。



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
ERI0402	スパマンテ "サレブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥4,500	×
ERI0102	グレネット ジェンティール"パティエラ"2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	×
ERI0003	アリオンサ"マルヴェツァ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ80%、トレッピアーノ モデネーゼ、トレッピアーノ	白	¥3,300	×
ERI0202	ロッソ エミリア"サモディア"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カペルネ ソーヴィニョネ60%、メルロー	赤	¥4,000	×
ERI0302	ネグレット"マイオス"2018	Negretto "Maiosu"	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎

18 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ トスカーナ州 アレッツォ-モンテヴァルキ **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

造り手であるサロの父は、昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワインを残していたためにこれまでの量産型から、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(1 Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が少量の土壌。そして何より標高が高(丘の上)にあるため、日当たりよきと風吹き続ける条件。サロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う。畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物、またバイオダイナミクスの調剤も一部使用している。醸造に関しては妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピアンコでさえ半分は除梗せず、果実もそのままの状態です。20日以上のマセレーション。十分に熟成した健全な果実であれば、果皮や種子とワインを醸し、醗酵をサロとする。アムネシアはその名の通り忘れられたワイン。高樹齢のトッペア、マルヴァジアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、シラフルーにて醸造。祖父の仕込み方を再現、コクを出すために少し澄ませられるベネルネ。スフーの造りを登壇したイル・チオオロ。キアンティは、祖父の頃より変わらない醸造法と飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い醸造法と熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60~70年)の最も収穫したブドウで造るカステルベルリ、エネルギッシュかつ味わいの構造の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしさ、そしてどこか親しみを持って味わい。キアンティという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキアンティの味わいをこれからも楽しむことができる。

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
LU0010	アムネシア 2021	Amnesya	トッペアノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥3,200	×
LU1003	ミスターナタ 2019	Miss Damata	トッペアノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥4,200	×
LU0609	オンブラディローザ 2021	Ombradi Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,800	×
LU0904	ペンシエロ トスカーノ 2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LU0904	ペンシエロ トスカーノ 2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	×
LU0107	イルチオオロ 2020	Il Ciccio	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニオン10%	赤	¥2,200	×
LU0210	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	◎
LU0408	ジュノ キアンティリゼルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,500	◎
LU0507	サンジョヴェーゼ"カステルベルリ" 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800	×
LU0704	ラモライア 2017	La Moria	カベルネソーヴィニオン	赤	¥3,300	×
LU1101	サンジョヴェーゼ"フオロソ" 2017	Sangiovese "Fuoriso"	サンジョヴェーゼ	赤	¥4,500	◎
LU5003	EXV オリヴオイル 2022(500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%	オイル	¥3,500	△
						※賞味期限2024年5月31日 ※ケース特価 1ケース: 値上げ率 -12% / 3ケース: 値上げ率 -20%
LU5013	EXV オリヴオイル 2022(1000ml)	EXV Olio		オイル	¥5,600	▲ 1本

19 Fanetti ファネッティ トスカーナ州 シエーナ-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エーノ

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」ブドウ品種「モンテプルチアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentile」ブルニョーロ・ジェンティール」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノビレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えずに今も残している」という点にこそ驚かされ、称賛を送りたい。現在はアダモの孫に当たるエンゲッティによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tuffi)土壌。小石、石を含まないことも特徴的。畑の標高は340~400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず。農薬についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000を越える大木のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの町の下家(トンネル)のようなカンティエーノにて。昔から使われている大樽(30年、古いものは60年以上)現役の樽もあるという話)による熟成といえる長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6年間というラウカールでリースされる彼らのリースは、今のDOCGですべてリゼルヴァ表記となってしまう。...
そして、もう一つの魅力といえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスフー(量り売り)の野鳥とそのまのピアンコとロッソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロッソはノビレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成しており、なんとも味わい深く、どこか懐かしさを感じる味わい。日々のテールを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めることでは逆り着かない、当たり前に美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティエーノ。

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
FAN0009	ピアンコ サンタエーゼ	Bianco S'Agnese	トッペアノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥2,300	×
FAN0601	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トッペアノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥2,500	▲ 17本
FAN0108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	◎
FAN0304	ロッソ デイ モンテプルチアーノ 2006	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ	赤	¥3,000	▲ 48本
FAN0209	ヴーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・ルゼルヴァ 2016	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティール主体、カナイオーロ	赤	¥3,800	◎
FAN0701	"サント"ハッシュ(96) 375ml	Santo	トッペアノ、マルヴァジア	白甘	¥8,500	△
FAN8001	EXVオリヴオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20%	オイル	¥1,800	▲
						※賞味期限2024年9月
FAN9011	EXVオリヴオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil		オイル	¥2,900	×
						※最小注文単位(ワイン)本分換算) 250ml=4本 / 500ml=2本

20 Apiaia アピウア マルケ州 アンコーナ-ケラマランター **VdT**

知名度だけではなく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 イエージ」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。当主のロベルト カステリニャーニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りに飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を積み、マルケ州、ケラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、ケラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチアーノ(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れます。畑は合計3ha。高樹齢のヴェルディッキオの残る貴重な畑。基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2~3度刈り取るのみ。自然環境、バランを意図した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、そして自身が産で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの」を大切にしている。「長い時間をかけた醗酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていく...同じブドウだとしても、陣亡する種それぞれで、醗酵の表情も味も異なる。決して同じ醗酵を加えずにワイン造りは頭の中だけで終わるのではなく、自身の体感から学び、自身の体感から学び、先人の造る言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うべし。小さなカンティエーノは、カラーズを問はずのもの。そしてそこで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遥かに超え、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれらが本当に楽しくあり、まだまだ良い造り手が少ないマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。

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
API0301	ナナ フリッツァンテ 2020	NaNa Frizzante	ヴェルディッキオ100%	白微泡	¥4,200	△
API0002	ピスタ ラスピ 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	▲ 48本
API0102	ラムヴエイズ レプュタシオン 2021	La Mauvaise Reputaion	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	◎
API0201	ラムヴエイズ レプュタシオン 2019 L197	La Mauvaise Reputaion	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ アブルツォ州 テラーモ-ジュリアノーヴァ **VdT**

飾りっ気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

この土地に生まれたエンリコ ガッリナーロ、大学卒業後、アメリカで20年近く教師として働いてきたエンリコ。アメリカでの暮らしによって、改めて故郷の暮らしが素晴らしいことに気づいた(特に食べるという事において)。身を持って知った後、2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオリーブの畑と、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家業を手伝う傍ら、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグランサンクスの間に広がる土地。粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は40~50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除葉、グリーンハーベストを行わない。ほとんどが手作業中心。効率を考えず時間を費やす。単純な理屈ではあるが、それが最も大切だと話すエンリコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼の「プロフェットの根柢にある。自分たちが家族が愛する、故郷のものを造る」という考え。醸造はほぼ独学というエンリコ。収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めから使用しない。非常にシンプルなエンリコ。醸造哲学。
モノ・ロッソは、いわゆるチアラオ・ロ(ロゼ)として造られたもの。ロゼと言には十分な色合い。そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままとも言ってもいい。モンテプルチアーノの個性ははっきりと感ずる味わい。わずかな畑、もちろん生産規模もワイナリーと言には驚くほど小さい。だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るというエンリコの価値観。温味深く、飲み飽きることのない優しい味わいを持ったワインです。

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
COL0008	ピアンコ 21	Bianco	トッペアノ70%、パルセーノ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,300	×
COL0110	メー・ロッソ 21	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,300	×
COL0308	ロッソ 20	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,800	×
COL0403	ロッソ・スィス・イモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22 Corva Goialla コルヴァ ジャツラ ラツィオ州 ヴィテルボルジア VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のベアトリッチェ アルヴァーニは1997年、ルビアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いていた、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、オルブエートの町まで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。他にもウサギ、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、野菜や果実はもちろん卵やミルクまで、自分達で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には全て、薬品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。

そして家の脇にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ樹を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードの造り手レオステ、ジャンマルコ アントヌーツィとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、ワイン醸造を始めることになりました。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造。そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに酔ったベアトリッチェ。元来、人工的な手法やコントロールも、ナチュラルなものを求めていた彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO2も完全に無添加で醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。またレオステと変わらない個性。ピアンゴは、唯一収穫時期の早いブルガンティーラを主に収穫し果実と共に醸造。そこに仕入れた他のブドウを混ぜ、古ブドウにて醸造。熟成、非常に繊細。そして飲者の口当たりはもちろし、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのキュベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるサンジョヴェーゼ100%でボトル詰めされる Ceresa チェレーザ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼは全く違う雰囲気を持ったワイン。造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートもありハッキリと表現される地域的な個性。ボルセーナ周辺レオステの軽やかさは違う、オルブエート特有の重さの低さ、何とも興味深い造り手が誕生しました。



コード	品名/VT/説証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ORV0007	ピアンゴ21	Bianco	トレッピアーノトスカニーノ、フロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700	×
ORV0702	アンパ-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×
ORV0603	ロザ-21	Rosato	モンチナルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	▲
ORV0106	ロッセッ21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	▲
ORV0404	ロツ18	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	◎
ORV0306	チリエジョーロ"チェレーザ"20	Cigleggiolo Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	▲ 5本
ORV0501	ポツィョハステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲ 12本

23 Le Coste レコステ ラツィオ州 ヴィテルボグラード VdT

揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する愉しみを持ったワイン

ジャンマルコ アントヌーツィ、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か、ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りたいと決めたジャンマルコ。フランスのヴァンナ チュール生産者の元で働きながら半年、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達(イタリア)から、奔放なように非常に真摯、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティエリに向かっている。驚くほど多様なワインもすべてラツィオに表現し続けている結果、愉しみのあるワイン、そして(自分のワイン)が決められている。カルテラ型のボラゴ ディ ボルセーナの群、周辺の土壌は火山岩、炭灰岩、顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄が多く、石灰質とブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高は350m~450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(樹齢が非常に高い)、と2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。その他、少しずつ土地を買い足し、現在は合計8ha。畑では農業はもちろし、垣根なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけ栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)、果実を混植。単一的な環境ではない、より多様な環境。自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は樹齢から立派で、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することのみを考えた畑。また15年に満たない樹齢でありながら、高樹齢の畑以上の良質なブドウを付ける。樹齢が古いという事はもちろん大切だが、健全に年を重ねてきたも大切。樹齢すべてを把握し、樹勢から結果、果実の状態ですべてを見てワインを造る。彼の造り手カンティエリはなにか(畑)が決められている。レコステのワインにもいえる。醸造からボトルングに至るまで、一切の薬品、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分けた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味のバリエーション(土地)のキアラクタが違ふ。その違いを最大限に表現して造るため、ベース的なワインを造る。Cruごとに造られている。ポテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)を、また日常的な飲み心地も兼ねることのなる心地よさ、愉しみを持ったワインと、多様な中にもっとも個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」、自由さを持ちながらも、ゆるぎない覚悟を持ち、挑戦し続ける最高の造り手。



コード	品名/VT/説証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
LEC0011	リトッソ ピアンゴ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	フロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,900	×
LEC0207	リトッソ ロザ-2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	◎
LEC0111	リトッソ ロツ2022 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ	赤	¥3,900	◎
LEC2004	ピツィカント ピアンゴ20	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッロ主体、フロカーニコ 瓶内再醸造	白	¥4,200	×
LEC2106	ピツィカント ロザ-20	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醸造	ロゼ	¥4,200	△
LEC2206	ピツィカント ロツ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醸造	赤	¥4,200	◎
LEC0610	ピアンゴ21	Bianco	フロカーニコ、マルヴァジーア、カンティエリ、ヴェルメンティーノ	白	¥5,300	▲
LEC0511	ピアンゴ2022	Bianchetto	フロカーニコ主体、マルヴァジーア、カンティエリ、モスカート	白	¥4,300	◎
LEC1208	ピアンゴ エッレ19	Bianco R	フロカーニコ100%	白	¥8,500	△
LEC1708	モスカート"ドゥエ エメ"20	Moscato Due M	モスカート、樹齢10~15年、ビエ ディ フランコ (自根)の畑	白	¥11,000	▲
LEC2306	ハイ-16	Paino	フロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醸造	白	¥16,000	×
LEC4103	コッチュト ピアンゴ 2021	Cocciuto Bianco	フロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸造・熟成	白	¥6,500	▲
LEC0809	ロザ-21	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥8,500	×
LEC2406	ピ-エヌティ18	PNT	ピノ ワール	赤	¥22,000	×
LEC3903	ピント 2021	Pinotto	ピノ ワール70%、シラー30%	赤	¥6,800	▲
LEC1609	ロツ ティ ガエター-21	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥3,400	▲
LEC1805	サンジョヴェーゼ"カルボ"19	Carbo	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション	赤	¥6,000	◎
LEC0910	ロツ20	Rosso	グレゲット主体、チリエジョーロ、コロニーノ、カナイオーロ、	赤	¥3,700	◎
LEC4003	コッチュト ロツ 21	Cocciuto Rosso	サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー	赤	¥6,500	△
LEC1407	ロツ エッレ17	Rosso R	グレゲットロツ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醸造	赤	¥7,200	▲
LEC1107	ロツ クリュ"レコステ"16	Rosso Cru Le Coste	グレゲット(グレゲットロツ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
LEC0311	ル プリム-22	Le Primer	アレアーティコ100%	赤	¥5,300	×
LEC1004	ウナタナムリ"セルヴァ" ホツスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 濃縮み&酸熟成 補遺なし	赤甘	¥14,000	▲ 48本
LEC0941	タリアテッラ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉の"スタ" ~2024年10月	乾燥パスタ	¥1,900	▲
LEC0951	ファンツィ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの連携不可 1ケース=14pc	乾燥パスタ	¥1,900	▲
LEC0961	カザレッチェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MIXセット = タリアテッラ6pc フズィッリ3pc カザレッチェ 3pc	乾燥パスタ	¥1,900	▲

モリアーノ口産中心、専らボルドー 賞味期限 ~2024年6月
※賞味期限2024年 6月30日
※ケース特価
1ケース = 割付け率 -5% / 3ケース = 割付け率 -10%
5ケース = 割付け率 -16%

LEC0911	EXVオリブオイル22(500ml)	EXV Olio		オイル	¥4,400	▲
LEC0924	EXVオリブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600	×
LEC0940	EXVオリブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド3L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	×
LEC2703	リハッソ ピアンゴ18/19	Ripazzo Bianco	2018年のリハッソピアンゴに19年のリハッソピアンゴの果皮を浸漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リハッソ ロザ-18/19	Ripazzo Rosato	2018年のリハッソピアンゴに19年のリハッソピアンゴの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC3203	リハッソ ロツ20/21	Ripazzo Rosso	2020年のリハッソピアンゴに21年のリハッソピアンゴの果皮を浸漬	赤	¥3,400	×
LEC1502	ラッポカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	フロカーニコ、醸造が止まったロットを瓶内醸造	白	¥4,200	×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'ulle	フロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醸造	白	¥6,000	×
LEC3602	SOS ラゴピアンゴ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッロ100%	白	¥6,300	×
LEC0707	ピアンゴ Cru"レコステ"18	Bianco Cru Le Coste	フロカーニコ60%、マルヴァジーア、自根の畑、アラランジュスのみ	白	¥8,800	×
LEC4201	シャルドネ"ル シャ"20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢60年	白	¥6,200	×
LEC1306	レヴィニエ"ドゥ ウェッキエ11	Le Vigne Più Vecchie	フロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしリーヌ	白	¥16,000	×
LEC0402	ガムブリニス17	Gambrinus	アレアーティコ、レコステの畑よりアレアーティコとは違う個性	赤	¥9,200	×
LEC4401	シラー"ルル"19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成	赤	¥6,200	×
LEC2802	ルステイコ-ネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、若い年の樽をアッサンブラージュ	赤	¥2,900	×
LEC3403	ニニ エルル-19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエテケット	赤	¥4,500	×
LEC1905	アレアーティコ エスト16	Alea Jacta Est	アレアーティコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200	×
LEC0911	ファジョリ ジャッロ-ニ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×
LEC0912	ファジョリ ジャッロ-ニ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×
LEC0921	ファジョリ テル ブルガト-リ(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400	×
LEC0922	ファジョリ テル ブルガト-リ(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800	×
LEC0931	ファリ-ニンテグラレ"クラター-ネロ ヴェルナ(1kg)	Farina Integrale Verna	古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月	小麦粉	¥1,500	×

24 Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア カンパニア州サレルノトラモンティ **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るトラモンティ。標高500m〜700mと非常に高いところに、伝統的な仕立てで残るブドウ畑。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。息子フオコットの父が、2015年より父を引き継ぎ、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、断崖の急勾配と、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、フィロキセラの影響を受けておらず、キリヤ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種のような仕立ては、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年以上のものが多い畑は、3〜4t/haという収穫量の少ない、トラモンティに起源をもつティントレーやペペツラなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ畑が50年を超える高樹齢も自根で残る環境。

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に「ワイン造り」を開始したフオコット。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こと、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、酸の中に旨味、さらには甘味を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オコットのフィロソフ。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	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペツラ20%	白	▲	¥3,900
MDG0101	ピアノ スプルトイオネ 2020	Spurtiglione Bianco	ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペツラ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	ピエディロッソ60%、ティントレー・ディトラモンティ30%、他	赤	◎	¥3,900
MDG0401	ロッソ 2014	Rosso	ティントレー90%、ピエディロッソ10%	赤	○	¥4,900

25 Baijola バイヨラ カンパニア州 ナポリイスキア島 **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エ群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、元来は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 イアコは、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しかない。」と話すフランチェスコ。この完全な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コ、フオラステラを植え、マルヴァジーア、ヴェルメンティン、ソヴィニオンブラン、ヴィオニエなど200以上に樹木。畑では一切の農業や化学肥料を使わずに、ピオディミミによる農法を行う。銅と硫酸銅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、醸造を行うタンクがなかった。この土地の景観を壊さず、ワインを造るのにおかしいし、何よもや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」直訳すると畑の中の畑、畑の中心にあった貯水槽(非帯行)を、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や清澄は行わず、一切のSO2を添加していない。それは収穫してすぐに醸造槽に入れる。そして瓶内に残ったオゾンによってイガが守られているから必要がない、と言いつつ。醸造については素晴らし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造りたい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築き、楽しみあふれる造り手です。



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
BAJ0002	ピアノ フォリア17a	Bianco Foglia	ヴェルメンティン、ヴィオニエ、ソヴィニオン ブラン、他	白	◎	¥3,900 BV 4/17~
BAJ0005	ピアノ フォリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティン、ヴィオニエ、ソヴィニオン ブラン、他	白	◎	¥4,500
BAJ0103	ピアノ イン ティアノ19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティン、ヴィオニエ、ソヴィニオン ブラン、他	白	◎	¥5,500
BAJ0201	ロッソバロ(21)	Rosso Baro	アリアニコ100%	赤	◎	¥4,200 新アイテム 4/17~

26 Bonavita ボナヴィータ シチリア メッシーナファーローズベリオーレ **DOC Faro**
ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレロマスカラーゼの魅力

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をピン詰しているカンティ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き続ける北からの海風は、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たと有名から、自然の盾として働いてくれる。

栽培されるブドウはネレロ マスカラーゼ、ネレロ カブツォ、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(果皮の色が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造については、果実の一部を除く。大樽にて3週間以上の長いマゼレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ピン詰め後6か月の熟成。ロザトは約1日のマゼレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分な色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザトの醗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。流れんばかりの香りと、口当たりの柔らかさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、種や草など意外な表現を持ちつつ、自身の美観と考案から生まれる、確かな自信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ー、今後は本当に楽しみあふれる造り手です。



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
BON0010	ロザト2021	Rosato	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブツォ、ノチェッラ	ロゼ	◎	¥3,500
BON0108	ファロー2017	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブツォ、ノチェッラ	赤	◎	¥4,800
BON0201	ノチェライルノ2019	Noceira "ILNO"	ノチェラ100%	赤	▲	¥5,000 新アイテム 4/17~

27 Anze Ivancic アンジェ スロヴェニア プルダールピャーナ **【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、若さとバイタリティ溢れるコッリオの可能性

プリアの国境近く、スロヴェニア、プルダ地域にて、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、素晴らしい経験を積み重ね、徹底したブドウ栽培と厳しい収穫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、樹齢基本的に古(40年以上のものが多い)。一部の区画はピャーナで一番古い58年というリボツァ ジャッラも残っている。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だ、磨けるやすい驚異的な酸性土壌。彼のもっとも特出すべき点でも、一部の樹から徹底的に収穫量を抑え、樹上での栽培と完全な追求。樹1つあたり4〜6房、500g〜700gという驚異的な低収穫量。クランハーヴェストで全体の70%程度を落とすという、徹底的な収穫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根し開放機の中(4〜5週間)のマゼレーション(果実液漙)を行いながらアルコール醗酵。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5%を越えるものが多い。2020年のブドウは1%にも達せず。しかし、「アルコール」度数が高いだけでなく、それ以外の要素も同様、い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対して、何が「足りない」と思われるものは皆無、そう本心で感じます。果実、ブドウや余韻はもちろんです、液体の密度、情報量の多さ、美味しいという言葉だけでは全く足りない、そう自覚してしまつたほどの圧倒的な味わい。プリア、スロヴェニアという枠を超えて表現される「Brida」ブドウ「Collio」コッリオのポテンシャル。これら先の時代を担うアンジェの可能性、間違いなく覚えたいだい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	レパラ2020	Rebula	リボツァ ジャッラ	白	×	¥8,600
ANZ0201	サルドネ2020	Sardone	シャルドネ	白	×	¥8,600
ANZ0001	ヨセフ2020	Josef	リボツァ ジャッラ70%、プリアラノ20%、シャルドネ10%	白	×	¥8,600
ANZ0401	メルロ2020	Merlot	メルロー	赤	×	¥9,600