

## I Produttori 造り手

**Piemonte**

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Saccoletto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria
- 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/Lubrianoi.Viterbo
- 23.Le Coste/Gradoli.Viterbo

**Campania**

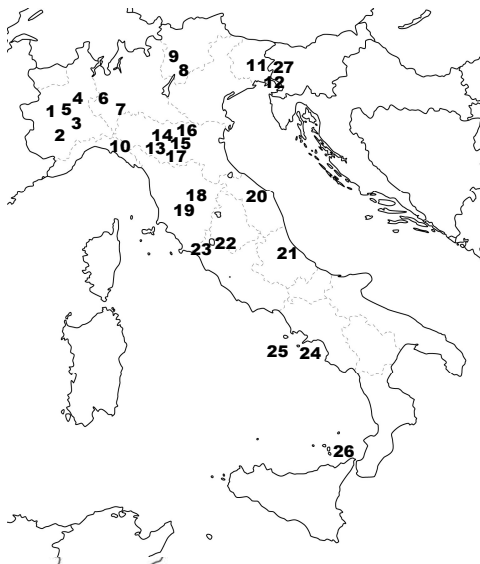
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**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ィーンより定温輸送、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・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.llc** 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** ロバルディ州プルーシャグサーゴ **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。グレッゴとチエラ-テリカの間にある標高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。協会に加入する数ヶ月前、限られた土地への介入を減らす。これまでの8年間、ただ一度も土地を耕したことはない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑から年々6000本以上のブドウを生産。醸造において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1年以上の歳月をかける。極度な糖分量(ブドウは自然に糖分量を加えて瓶内2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の量かち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抜けたいアレッサンドラの研究はまだまだ続きます。まだ28歳という若さと、一旦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	ブラントブランドサッジョ セロ 19	Bianco de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白泡	¥6,400	▲	
DIV0206	ニニ VDR ドサッジョ セロ 18	シャルドネ50%、ピノネーロ50%、(うちザヴァーグワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0403	ダディ VDR ドサッジョ セロ 18	Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、(うちザヴァーグワイン25%)	白泡	¥8,900	×	
DIV0305	ブランド ワールドサッジョ セロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネーロ100%	白泡	¥12,000	▲ 2本	
DIV0601	“ルラ” VDR ドサッジョ セロ	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 セロド ドサッジョ セロ(17)	Rose de Saignée ピノネーロ100% 一晚の浸漬	ロゼ泡	¥13,000	▲	
DIV0105	知ロゼ VDR ドサッジョ セロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノネーロ100%、(うちザヴァーグワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	

**7 Verdieri Corte Paqliare ヴェルディエリ** ロバルディ州マントヴァ-コンメッサジョ **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奇コンメッサジョ。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こそ、アウトラグ(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ていたのをピノ詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。

1994年、祖父の死去によってシマアグネーラ夫妻のワイナリーとともこの土地、コルテ・パクリアーレ ヴェルディエリに引き継がれた。農業にかかわる以前から、理髪や動物医に深い関心を持っていたシマ夫妻は、運営する農場すべてで完全農業、無肥料栽培を行う。徹底的に価格帯のなげと栽培を手助けし、畑で使用するものは銅と硫黄物、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ボトル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で極少量のみ使用。気圧は上がり、再醗酵が始まるまで待つ。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。ヴィアダネーザ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、果汁がたまり醗酵を行うロザート ヴェルディエリ、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサブピネータロツ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチョッタは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとグリュアム酸、豊かな果実と十分な糖量をもつ個性的な赤。その年ごとに起る現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く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	ロザート ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	×
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,200	×
VER0206	クエルクス サブピネータロツ2020	Quercus Sabbinetta Rosso	ランブルスコ サラミノ	赤	¥2,200	×
VER0901	アグロトルチエティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	パルマスコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガ-	¥4,500	×

**8 Rosi Eugenio ローズイ** トレンティーノ州アルト アデジエ州ロヴェレート-グラーノ **IGT**  
**厳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プロフィを持ち、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造り手。畑は大小10ha以上にある。マルツェミー(をはじめとし、カベルネやメルロー、ノイズオーラ、ピノピッコ、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、粘土土壌が中心。また標高750mにあるbarassaの畑(シャルドネ)やノイズオーラ、ピノピッコの畑は、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、ブドウ畑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。カンティエーでの作業、技術などはまだ磨けない樹上でその熟成を待つこととなる。

ワインそれぞれにプロフィを持ち、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ミノース。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーを、極限まで高めるとして表現されたため細やかさと繊細さを個性にまで高めたポイエー。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、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、飲み心地重視したブレソロ ローズイ。強い砂質の畑にて無肥料、不撓な栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼女の最大限の挑戦(リゾによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。トロンはマルツェミーの持つ繊細な甘味、芳醇さを表現。底きくことのない探究心こそ、エウジェニオの持つ強さといえる。

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	アニソス 2019	Anisos	ノイズオーラ80%、ピノピッコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎
ROS0110	リフレッソ ローズイ 2021	Rifresso Rosi	マルツェミー、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎
ROS0310	エゼジエ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つのヴィンテージ	赤	¥8,900	×
ROS0209	ポイエー 2019	Poiera	マルツェミー ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎
ROS0208	ポイエー 2018	Poiera	マルツェミー ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲ 12本
ROS0506	エゼジエ“リソコンド”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	トロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミー 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** トレンティーノ州アルト アデジエ州ポルツァーノ-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次醗酵シードル**

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、器、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ エググ。アデジエ川のはと川にある彼のリンゴ畑。土地は水はけのよい砂質、粘土質(トゥーア土壌)。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のリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強く糖度が低く、酸が強い品種は果実がすぐに酸化してしまうこと、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、オリ引きの回数も減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュールリ)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醗酵シードルを造ります。さらにさらに保菌することで、原酒自体が守られる一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。シンプルにリンゴが持つ造ったものほもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotogna)を投入したものや、リンゴ果汁にサンパガ(Sambucus)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います。リンゴの果汁のみで醗酵しきった爽快さ、そして全く個性のない香り、心地よくも繊細な味わい。歴史や伝統にないものの、フランツのこだわりと醸造観念によって生まれました。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22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0108	サイド コンコ-ニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0208	サイド コンフィオリ ディ サン-コ22	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンパガの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×
EGG0308	サイド コンゼン-ゼロ22	Sidoro allo 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 ロザ-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 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 コンペペロニョ	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	▲ 48本
EGG0901	サイド アル コルニョ-ロ22	Sidoro Barriato	リンゴ、コルニョ(セイヨウサユシ)、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-リコマッジョーレ VdT

チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロッソからリコマッジョーレまで、地中海に面した5つの町、平地がなく、土地も皆だて採いたチンクエ 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、その間に土砂利や砂を「土」として畑を造る。...



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. Lists wine varieties like Altorove, Carlaz, Harmoze, etc.

11 Damijan Podversic ダミアン フリュヴェネツィア州ヴェネツィア-ポルツィア IGT Venezia Giulia

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成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。...



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. Lists wine varieties like Ribolla Gialla, Malvasia, etc.

12 Skerli スケルリ フリュヴェネツィア州トリエステ-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。...



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. Lists wine varieties like Vitovska, Malvasia, etc.

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

当主であるマルコ ベルニーニは、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放棄地を手に入れた、ブドウ栽培を開始。...



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. Lists wine varieties like Gabian, Frizant Bianco, etc.

**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**

イル ファルネーの当主であるマルコ ベルターニが、新たに始めたワイナリー。2003年に醸造、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の意味であるフロッツァンテを通り越してきた当主のマルコ。徐々に軌道にのり始めたイル ファルネー、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。自分で醸造する設備を持たず、協同組合にブドウを売り出している。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも安い。これでは誰も農業をやろうと思わないし、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、勤怠で誠実なブドウ栽培者たちを支えていくには、レジンジョのワイン文化、価値を存続できなければならない。2020年より周辺の良質なブドウ栽培農家と協力したマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イル ファルネー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、よりリアルで自然に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。まさに嬉しいテーマワインが一つ追加されました！



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/モデナーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし	白	¥2,200	◎
RO0101	ビアンコ スティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トレッピアーノ/アブルツツェーゼ、トレッピアーノ/モデナーゼ、...	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 モデナーゼの生ける伝説、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独自のランブルスコやフロッツァンテ。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(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に落ちた枯葉や草を採取し、クローン選ばれる以前のランブルスコグラス/ロッサ、サラーノ、ソルバー、他にも貴重な地品種が畑に残っている。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ボング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比べるとまずヴィットーリオの手法は、醗酵が止まった時点で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首先にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリ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ロッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアーノとサッソオーロ。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもかなりハイセンスな醸造方法。そこは彼の「毎年リリースすることがなくなってしまい、特別なものだからこそ最高のものを造る」と、それで、いざお披露目になりかけてしまったワイン達は、そのまま新鮮醗酵させてイングリネーションにしてしまったりの後の姿。彼独自の哲学の元、常識と縛られない手法によって造られたワイン。必要な事は行い、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 ソラヴェント 22	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ/モナノロ、トレッピアーノ/デイスパニャ	白	¥4,300	×
GRA0108	スミルゾ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバー	ロゼ	¥3,500	×
GRA0213	ランブルスコ フォンタナ デイ ホスキ (22)	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラス/ロッサ、他	赤	¥4,000	○
GRA0504	ブルツスプリングスチン 19	Brutsprinstin	トレッピアーノ/モナノロ	白	¥5,500	×
GRA0310	タルビアーノ (19-2)	Tarbianzas	トレッピアーノ/モナノロ 果糖を注ぎ2か月以上	白	¥5,200	△
GRA0409	サッソスクロ (20)	Sassosuro	マルボ ジェンティール、他6種醸造の地ブドウ	赤	¥5,200	×
GRA1001	アチエト タルビアーノ (375ml)	Aceto Tarbianzinger	タルビアーノで造った白ワインブイネガー	ブイネガ	¥1,800	×
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクロで造った赤ワインブイネガー	ブイネガ	¥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ローマニャ-ヴァルサモツァ **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 モデナーゼの未来を担う新しい才能**

モデナ近郊フォルミナーネにあるブドウ畑。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 モデナーゼ、ランブルスコ グラス/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銘し、存続を決意したフラヴィオ レスタニ。彼は当時イル ファルネーにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル ファルネーで働き、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結果も悪い、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植え替えられてしまったトレッピアーノ モデナ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くまなく果実味は、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農薬と肥料のみ。初年度は2 haの畑より僅かに5tという少量で、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。イルリスオーネは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酵母添加を行わない、いかにトレッピアーノ モデナーゼのみで行った完全無添加のフロッツァンテ。瓶内二次醗酵のワインに比べて、中に残るオリは最高の状態を誇りそれそれ独自のタミングで飲むことができる。選ぶことができる。その可能性を確信したフラヴィオ。そのためフラヴィオは、ボトル本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴァリニャーニは樹齢60年のトレッピアーノ モデナーゼ、ベッルスツェーゼ、ベッルスツェーゼ仕立てのブドウ畑のみをさらに厳選し(遠慮したブドウから、除せず自由に出来るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。昔先までもオリ引きを行わずシュー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
K010403	"キメラ"フロッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ピネヨット主体 瓶内醗酵 オリ抜きなし	白	¥3,300	◎
K010005	"イッルス'イオ'ネ"スプマンテ(22)	Spumante "Ilusione"	トレッピアーノ/モデナーゼ オリと共に成長	白	¥4,000	◎
K010022	"グイス'イオ'ネ"スプマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバー、トレッピアーノ/モデナーゼ オリと共に成長	ロゼ	¥3,600	○
K010034	"ララブルスコ"ランブルスコ(22)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコ グラス/ロッサ主体	赤	¥3,200	◎
K010404	"キメラ"フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ピネヨット主体 発泡なし	白	¥3,000	×
K010502	"グド"ビアンコ(21)	Bianco "Cheto"	ピネヨット、モントラニ	白	¥3,200	△
K010602	"オルス'グ"ビアンコ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%トレッピアーノ/モデナーゼ40%	白	¥3,000	△
K010701	"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ローマニャ-ヴァルサモツァ **IGT Emilia**  
**ローマニャの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピネヨット**

ローマニャ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。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。畑はサマツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、多様な土壌ももたらす。複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農業や肥料を使わない独自の栽培方法を、近年バイオダイナミクスの栽培方法を取り入れた。自然環境を尊重し独自の栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピネヨット(クレット)。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年代よりこの地域で栽培されていた品種である。地品種はほぼ絶滅(収穫量 増減など)が激しく、大量生産の時代は生産意欲の高い国際品種に取ってかわれた。その経緯はジョルジョ。「ローマニャの平地でブドウを栽培するには、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望みがあれば、そこにブドウが自然に存在しない。しかし、ピネヨットはじまれば本来この土地で栽培されていたブドウ品種。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。その効果もあつたから、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持つブドウも少ない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えないと考え、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。中でもピネヨットは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、十分な熟成を経たワインがリリースする。ピネヨットらしい軽みややさしさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成を待たずに素晴らしい状態、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、時間を費やして作り出される最高のピネヨット。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
ER01002	スプマンテ "サレブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノドゾージュ	白	¥4,500	×
ER010102	クレット ジェンティール"バディアンム"2018	Grechetto Gentile	ピネヨット100%	白	¥3,800	×
ER010003	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/モデナーゼ、トレッピアーノ	白	¥3,300	×
ER02002	ロッソ エミリア"サモディア"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	×
ER03002	ネグレット"マリオス"2018	Negretto "Maolus"	ネグレット100%	赤	¥4,200	◎







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モンチ

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」と呼ばれるアルフィオリ北に7km、険しい山道の先にあるトラモンチ。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。...



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Bianco, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Bianco 20, Spurtiglione Bianco 2020, Rosato, Rosso Melogna, and Rosso.

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。...



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Bianco Foglia, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Bianco Foglia 17a, Bianco Foglia 20, Bianco in Tiano, and Rosso Baro.

26 Bonavita ボナヴィータ

シチリア州メッシーナ州アロッセロ

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をピンと見つけているカンティエラは彼を認めず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。...



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Rosato, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Rosato, Faro, and Nocera 'LINO'.

27 Anze Ivancic アンジェ 【新規取り扱い酒手】

スロヴェニア州ポルダールビヤナ

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プリオの可能性

プジョウの国境近く、スロヴェニア、ブルガ地域にて、2018年よりブドウ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穫制限によって生み出される「超厳選したブドウ」。...



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Rebula, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include Rebula, Sardonè, Josef, and Merlot.