**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 10月≫**10.2024

≪お取引先各位≫

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。10月の新入荷をご紹介させていただきます。

**「Damijan Podversicダミアン」**より、新しいヴィンテージの出荷準備ができました。気候にも恵まれた2019、特筆すべきはこのヴィンテージより、新しいカンティーナで醸造したものになります。その変化、進化は十分に感じていただける素晴らしい味わい。アブルッツォ、エヴィーノで付き合う造り手の中でも1～2を争う小ささ、、汗。いつも欠品ばかりで申し訳ない**「Colle San Massimoコッレサンマッシモ」**、十分に休息期間を取りまして新しいヴィンテージ2022をリリース。今回も少量入荷のワインが多く、皆様にご案内できるのは2キュヴェのみとなります。そして、こちらも長らく完売となっておりましたエミリア=ロマーニャ、グラツィアーノと肩を並べるもう一人のレジェンド**「Erioliエリオーリ」**、各キュヴェそれぞれ入荷いたしました！

通常アイテム**10/8(火)** より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

★少量入荷アイテム ～10/10（木）　締切　　　10/15(火)より順次出荷

**Damijan Podversic**  ダミアン フリウリ＝ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

**ダイアグラム

低い精度で自動的に生成された説明**果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。  
　新しいヴィンテージも夏前に入港しまして、十分な休息期間を取ってからリリースさせていただきます！2019は何より、ダミアンの夢であった「自分のカンティーナ」で初めて醸造を行った年。自分の畑に隣接しているため、収穫したブドウをすぐに運び入れることができる。そして広い空間は醸造～熟成での作業性もよく、そして衛生面でもダミアンが理想としてきた環境が整っています。  
　2019年は春先の遅霜、収穫前に雹の被害を受けました。生産量は例年よりも少なくなったものの、バランスの良い天候と収穫前の乾燥と気温差によって、種子だけではなく梗まで完熟し、非常に洗練された2019ヴィンテージ。　骨格＆奥行きの**「Ribolla Giallaリボッラジャッラ」**、骨組みとアロマティックさの**「Malvasiaマルヴァジーア」**、近年素晴らしい進化を見せる**「Friulano“Nekaj”フリウラーノ** **ネカイ」**、そして最高のバランス感**「Kapljaカプリャ」**。あと、いつも白ばかり注目され隠れがちですが、近年そのレベルの高さに驚かされる赤**「Prelitプレリット」**、そして畑の面積が少なく、生産量が最も少ない、白ワインとは思えない色合いの**「Pinot Grigio2021ピノグリージョ」**、すべてのワインに通ずるエレガントさと繊細さ、これまでのダミアンのワインとは一線を画す透明感も感じる素晴らしい味わいです。

**Ribolla Gialla 2019 リボッラ ジャッラ** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &★1500ml**

****　以前ダミアンが語っていた言葉ですが、「ヴィンテージの特徴は1年間の気候に左右されるものではない、収穫前1カ月間の気候（気温差、雨、日照）によって色付けされる」。2019年は一般的にはそれほど暑くなく、バランスの取れたヴィンテージですが、収穫前の1カ月は日照に恵まれ非常に乾燥していたことで、果皮が成熟しフェノールの熟成がよく見られた年。その分湿度が上がらず、貴腐の影響があまり見られなかった年でもあります。ダミアン曰く、「貴腐の多いヴィンテージは複雑さ、奥行きを強く感じる。対照的に貴腐が少なく日照に恵まれたヴィンテージは、果実の成熟・凝縮が強く、表情豊かで、ポジティヴさを持つ。」、相反しつつも、それぞれ異なった魅力を持っているダミアンのワイン。彼が栽培するブドウの中で、最も収穫の遅いリボッラ ジャッラ。8月の雹によって収穫量が減ってしまったものの、残ったブドウは非常に健全な状態で成熟し、果皮や種子だけでなく、果梗まで栗色に変わるほどの熟成を見せた2019。さらに昼夜の気温差によって酸も豊富な状態で収穫を迎えたといいます。そして何よりこの2019から、彼の畑のあるモンテ カルヴァリオ、畑の隣に建てたカンティーナで醸造。

全体に感じる透明感とエレガントさ、これまでのダミアンを悪く言うつもりはないですが、明らかに異なること透き通った印象に本当に驚かされました。この味わいを知っていただくと、やはり醸造する場所や設備の大切さに改めて気づかされます。1998年から始まり、20年を経てようやく自身のカンティーナを手に入れたダミアン。「ようやく自分の夢が一つ叶った」そう感慨深い彼の表情に、嬉しくなります。そしてこれからさらなる進化を見せるダミアン、その序章ともいうべき2019。ぜひ皆さんに体感していただきたいワインです！

**Kaplja 2019 カプリャ** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &★1500ml**

**ダイアグラム

低い精度で自動的に生成された説明**ダミアンの造るワインの中で唯一、複数の品種をブレンドした白。ダミアン曰く「リボッラ ジャッラと近い印象」という、奥行きを表現するシャルドネをベースに、広がりを持つ2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴（雫しずく＝Gocciaイタリア語＝Kapljaスロヴェニア語）という名を冠したワイン。ワインの骨格となるシャルドネに、マルヴァジーアのヴォリューム、フリウラーノの柔らかいアロマ。それぞれの品種の足りない部分を補い合うカプリャ。前回の2018につづき、現時点ですでに出来上がった素晴らしい状態です。

いつもの「カプリャらしい」バランス感に加え、果実的な魅力、さらには繊細さ奥行きも兼ね備えた贅沢な味わい。奥行きだけでなく、ヴォリュームも兼ね備えているカプリャ、他の白にはない圧倒的なバランス、完成美を持ったワインです。

**Malvasia 2019 マルヴァジーア** ≪新ヴィンテージ≫ **750ml &★1500ml**

**花, 植物 が含まれている画像

自動的に生成された説明**果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジーア イストゥリアーナ。アロマティックで糖度が上がりやすいブドウですが、近年の彼のマルヴァジーアは、繊細さや複雑さも兼ね備えたバランスの良さを感じます。日照に恵まれた2019ですが、。糖度だけ上がるのではなく、果皮、種子の熟成、特に収穫前の気温差、乾燥による果皮の成熟、フェノールの熟成も見られた年。ヴォリュームや果実味だけでなく、香りの複雑さ、奥行き、そして全体を支える力強い酸を感じる素晴らしい味わいとなっています。

**Friulano “Nekaj” 2019 フリウラーノ ネカイ** ≪新ヴィンテージ≫

昨年に続き、「フリウラーノ」とブドウの名を記載できるようになったネカイ。白ブドウの中では最も収穫が早く、果皮も薄いため、ダミアン的には「一番シンプルでわかりやすいブドウ」、という立ち位置でした。しかし2019年より娘のタマラが本格的に畑、カンティーナで働くようになり、彼女の挑戦としてフリウラーノの可能性を追求し始めました。

タマラ曰く、「確かに果皮はデリケートで収穫時期もリボッラにくらべたら早い。でもそれはリボッラとは異なる魅力に気づけていないんじゃないかな？」、天候に恵まれ果皮がとても健全な状態で成熟した2019。フリウラーノの一区画において、収穫を最大限に遅らせ、果皮、種子、さらにその先にある果梗の完熟を遂げてから収穫を行ったというタマラ。粒が房から落ちてしまうほど完熟したフリウラーノの持つ香り、丸く熟したタンニン。フリウラーノのもつポテンシャルに気づくきっかけとなったヴィンテージとなりました。実際に彼女の新しいアプローチが取り入れられるのは次のヴィンテージからなのですが、フリウラーノ特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、さらに完熟することで見える複雑さや繊細さ。リボッラ ジャッラ、マルヴァジーア、どちらにもないフリウラーノのオリジナリティを、今まで以上に感じられる魅力的な味わいです。

**テキスト

自動的に生成された説明★Pinot Grigio 2021 ピノ グリージョ** ≪新ヴィンテージ≫

一般的には白ブドウという扱いながら、色素を持つくピノ グリージョ。完熟を迎えると、白ブドウには見えないほどに色付き、まるで黒ブドウのように変貌。そのことからも、他の白ブドウとは全く異なるアプローチで醸造を行っているダミアン。果皮と共に約1カ月の醗酵を行い、ロゼのような強い色調を持ったワイン。

2021年は夏の猛暑、水不足がみられたものの、8月以降気温が下がりダミアン的には「寒いヴィンテージ」と呼ばれています。貴腐の恩恵がみられないピノ グリージョですが、例年以上に厚みのある成熟した果皮と高い熟度を持った状態で収穫。いつも以上に強く熟れた、甘みのあるタンニンと酸、旨味の強さはこれまでで一番かもしれません！リボッラやマルヴァジーアとは異なる個性を持ったピノ グリージョですが、むしろ明るくストレートな味わいが魅力だと感じます。毎年のことですが生産量が少ないため、他の白に比べると少なめの入荷となります。

**テキスト

低い精度で自動的に生成された説明Prelit 2019プレリット** ≪新ヴィンテージ≫

ダミアンの造る、唯一の赤ワインであるプレリット。フリウリのメルローといえば、国際品種というより、馴染み深い土地のブドウ、そう言われても良いくらい土地に根付いたブドウでもあり、素晴らしい味わいと、他にはない個性が表現されています。

2019年は貴腐の影響が少ない年、つまり黒ブドウにとっては非常に理想的なヴィンテージとなりました。果皮が健全に熟成し、酸を失わずフェノールの熟成に恵まれました。現時点ではまだ少し力強さが目立ちますが、重厚感、味わいの強さ、そして酸とともに続く余韻の長さ、将来性を感じる魅力的なヴィンテージです。果皮・種子まで完熟したメルローとカベルネの持つ完熟した香りと熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わいをもったプレリット。普段どうしても白ワインに注目が集まりがちですが、近年のプレリットの魅力が詰まった味わい、そのクオリティの高さを感じてもらえるワインです！

**Colle San Massimo**  コッレサンマッシモ  　　 アブルッツォーテラーモージュリアノーヴァ

モンテプルチアーノの偉大なる大地、自家消費用の菜園とオリーヴの畑と、僅か0.8haのブドウ畑。祖母より受け継いだこの土地を誰よりも愛し、まるで趣味のようにじっくりと時間をかけ、畑仕事とワイン造りを行うエンリーコ ガッリナーロ。ブドウの収穫はもちろんですが、剪定から除葉、畑に植わるブドウ樹の作業の大半を、自らの手で行うという強いこだわり。偉大なる土地のポテンシャルを感じつつも、彼の温厚な人柄をダイレクトに感じるコッレサンマッシモのワイン。

ダイアグラム

自動的に生成された説明　本来であればロッソは2021年がリリースなのですが、2021年は素晴らしいポテンシャルを持ったブドウが収穫できたこともあり、久しぶりのロッスィッシモ（リゼルヴァ）にする予定という事で、1年飛びまして2022のロッソが到着しております。それもあり、例年より少し遅らせてのリリースとさせていただきました。  
　猛暑のヴィンテージとなった2022、しかしエンリーコの畑ではそれほど影響は出なかったといいます。「冬に十分に雨が降ったので、夏の猛暑と乾燥にもブドウ樹は耐え、例年と変わらず成熟できた。地表から少し高く仕立てられている自分の畑では、気温の高さもそれほど大きな影響にはならなかった」、そう話すエンリーコ。むしろ十分に果皮まで完熟し、健全な状態で収穫を迎えた2022。しっかりとタンニンを感じつつも複雑さと幅のある味わい、もはやロゼといっていいものか、、、**「Meno Rosso22メーノロッソ」**に、武骨で厚みのあるタンニンながら異次元の心地よさ、**「Rosso22ロッソ」**。濃厚でありながらも心地よく、疲れを感じない。いつものコッレサンマッシモらしい心休まる味わいです。  
　2022はこれまでにない新しい実験やチャレンジを始めたコッレサンマッシモ。ですが入荷量が少なすぎて、皆様にご紹介できないキュヴェも多く、非常に申し訳なく思いますが、少しずつ成長を続けるコッレサンマッシモ。どうか忘れずにお付き合いいただきたい造り手です。

**★Meno Rosso22**メーノ ロッソ≪新ヴィンテージ≫

(meno=色が少ない)という意味合いのロゼ、土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルッツォ。上記の通り、高い熟度と酸が共存した2022。フレッシュでストレートな酸と厚みのある果実、、そして何よりしっかりと芯のある甘いタンニン。単なるロザートではない「チェラスオーロ」たる味わいに嬉しくなります。近年で起きた変化といえば、、少しずつ収穫量も増えているので、もう一つトルキオ（圧搾機）を買ったそうですが、こちらも手動＆小さいものでした、、汗。「電動は使ったことないから、絞る感じや強さがわからないから、、、。これでも1つ増えたから今までよりも格段に効率よくなったんだ！」そう喜ぶエンリーコ、、。このマイペースさがエンリーコらしいのですが。

**ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明**今までよりもプレスが早く終わるようになったことで、今回新しい試みを始めた彼。色素やタンニンを抽出しすぎないように、プレスはソフトで時間をかけていました。ただ絞り終えたヴィナッチャにはまだモストも残っている状態、、、。「このヴィナッチャをそのままタンクに戻して、再び醗酵が進むのを待って、改めて強い力でプレスする。色も濃い（もう赤ワインのよう）けど、メーノロッソには感じられない複雑さや骨組みを感じたんだ」、そう話す彼。今回の2022にはこの再プレスしたモストを少し加えているといいます（残りは別のワインに、、、）。すべてがその影響とは言い切れませんが、これまでのメーノロッソと比較しても、軽やかさや飲み心地だけではない厚みや複雑さ、奥行きを感じます。優しくも存在感のある魅力的なチェラスオーロです！

**★Rosso22**ロッソ ≪新ヴィンテージ≫

シンプルな名前ですが中身はモンテプルチアーノ ダブルッツォ。DOCを申請していないため名乗っておりません。例年でしたら2021がリリースとなるはずなのですが、2021のブドウのクオリティが素晴らしくボトル詰めを遅らせて、久しぶりにリゼルヴァにしようと考えているため、代わりに2022をリリースすることとなりました。2022は猛暑のヴィンテージ、ただ水不足にはならなかったこと、そして収穫前の気温差によって、凝縮しつつもバランス感のあるモンテプルチアーノが収穫できたというエンリーコ。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じさせない弾ける酸、魅力あふれるモンテプルチアーノ。まさにエンリーコらしい味わい、コッレサンマッシモも魅力を感じる素晴らしい赤となりました！

**Erioli**エリオーリ エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

エミリア＝ロマーニャといってもロマーニャ側、ボローニャのゾーンにあるエリオーリ。ピニョレットのポテンシャルはもちろん、アリオンサやネグレットといった、ボローニャの地ブドウ再興に取り組む、稀有な造り手であるジョルジョ　エリオーリ。地域的な特徴だけでなく、それ以上に唯一無二な人間性のジョルジョ(笑)、これまで出会った造り手の中でも、1～2を争う個性的な人物でして、、、。思いもしないような問題や驚きのトラブルを乗り越え、ようやく到着したワイン。個人的には非常に感慨深いリリースです！（涙）  
　今回各キュヴェの入荷量が少ないのが残念ですが、、、希少なアリオンサから生まれる、リッチでいて個性の光るスプマンテ**「Salebraサレーブラ」**、今回のロットは複数のヴィンテージをブレンドしてから2次醗酵を行った特別なキュヴェとなります。「ピニョレットの本質は1～2年年の熟成では見えない、4年以上、、10年を経て本当の姿が見える」、く語るジョルジョのこだわりが垣間見える**「Grechetto Gentile2020グレケット　ジェンティーレ」** & ボローニャ固有のアリオンサから生まれる「**Alionza“Malvezza”2020アリオンサ“マルヴェッツァ”」**、どちらも時間がかかりましたが、熟成が進み特徴＆面白味が出てきました！そして**「Rosso Samodia2017ロッソ　サモディア」**、猛暑のヴィンテージでありながら果文字の書かれた紙

中程度の精度で自動的に生成された説明皮、種子まで完璧に成熟したカベルネ＆メルロー。前回とは違う樽で熟成したロットが再入荷しております！

**Spumante“Salebra” NVスプマンテ “サレーブラ”** ≪ 新ロット ≫

生産性の悪さから、現在ではほとんど栽培されなくなってしまったボローニャの自ブドウたち。ジョルジョが熱心に再興を進めているアリオンサから造られる瓶内2次醗酵のスプマンテ「サレーブラ」、今回新しいロットが入荷いたしました。「質よりも量を求め続けられてきたこの地では、栽培効率の悪い地品種は1900年代にほとんど淘汰されてしまった、、。しかし、1300年代より栽培の記録が残り、以降500年以上栽培されてきた実績がある。クオリティを求めるには土地のブドウ品種の存在はとても重要」そう語るジョルジョ。家族が守ってきた土地に高樹齢のブドウ樹が残っており、その枝から苗木を造り植樹。ペッレグリーナ、チォッカレッラ、トレッビアニーナといったブドウ品種たち。ベースとなるアリオンサと合わせて醸造。

果皮が厚く粒の大きいアリオンサ、タンニンが豊かで酸もある、個性的なアロマを持つブドウ。そこにペッレグリーナ、トレッビアニーナ、トレッビアーノ ディ スパーニャといった酸のあるブドウを組み合わせることで、早摘みを行わず、果実の完熟を待ってから収穫しても、十分な酸を保つことができると話すとジョルジョ。そして特出すべきは個性的なブドウたちの強い主張！一般的なスプマンテとは明らかに異なるも、複雑で豊かな香りと熟成香。うまみの強さ、味の複雑さを持った個性あふれる味わいのスプマンテです。

**文字の書かれた紙

自動的に生成された説明Bianco “Malvezza” 2020 マルヴェッツァ** ≪新ヴィンテージ≫

非常に酸が高く、平地でも全く酸を失わない。果皮がとても厚くタンニンを豊富に持つアリオンサ。結実量が非常に少なく、年によってはグリーンハーヴェストを全く行う必要がないといいます。収穫量を落とすことで収穫を早めることなく、ブドウの完熟と酸の両立が可能と話す彼。非常に高い熟度、果皮の成熟を感じながらも太い酸と奥行きを持ったブドウ。

**文字の書かれた紙

自動的に生成された説明**「平地でクオリティの高いブドウを収穫することが、近年本当に難しくなった、、」、そう語る彼。2021、2022と猛暑の2年は収穫量を半分以下まで落としても及第点に届くかどうかといいます。そういう意味でエリオーリ的には非常に恵まれた収穫といえる2020年。冷涼なヴィンテージ、酸を残しつつも収穫を遅らせることで非常に高い熟度を維持したブドウが収穫できました。アリオンサのもつ厚みのあるタンニンと柔らかくもしっかり主張のある酸。香りと味わいは本当に個性的で、他の白ブドウに感じたことがないオリジナリティある味わい。地域的、、というよりも彼の難解なフィロソフィに悩まされ続けてきましたが、ようやくエリオーリの本質が見えてきたように感じます。この機会にぜひ一度、飲んでいただきたい白です！

**Grechetto Gentile “Badianum” 2020グレケット ジェンティーレ バディアヌム** ≪新ヴィンテージ≫

**文字の書かれた紙

自動的に生成された説明**「ピニョレットの本質は完熟と長期熟成」、そう言い続けてきたジョルジョ。今回アリオンサと合わせて2020がリリースとなります。こちらもアリオンサと同様に、ジョルジョ自身が納得できる収穫にたどり着けない場合は、ボトル詰めをしていないため、ヴィンテージが大きく飛んでしまいます。果皮が厚くタンニンが豊富、そして粒の小さいピニョレット。「一般的には早摘みして、フリッツァンテのような印象があると思うけど、本当は十分に時間をかけて、果皮までしっかりと成熟してから収穫する。樽の中でじっくりと熟成させるのが本当のピニョレット」、冷涼なヴィンテージに日照的に恵まれない平地で、果皮はもちろん種子まで完熟したピニョレットを収穫する、、。それは言葉以上に非常に難しいという事に、今回改めて気づかされました。

ピニョレットの厚い果皮が完熟することで、タンニンが熟成。力強くも柔らかく甘みを感じるタンニン、そして全体を支える酸。液体のサイズの大きさと複雑さに驚かされます。収穫より4年、もちろん今の時点でも素晴らしいと思いますが、本音を言えばこのワインがあと2年～4年とボトルの中で熟成することで、間違いなくその時間に比例した魅力を表現してくれると確信できる味わいです。

**Rosso Emilia”Samodia” 2017 ロッソ エミリア“サモディア”** ≪再入荷・別ロット≫

「ダイアグラム

低い精度で自動的に生成された説明国際品種のカベルネ ソーヴィニヨンとメルロー、日照も気温も高いボローニャでは納得のいくクオリティは収穫できない」、そう考えているジョルジョ。さらに2017という猛暑のヴィンテージ、しかし10月上旬まで収穫を遅らせ、房からこぼれ落ちそうな完熟を見せたカベルネとメルローを、長い時間をかけて果皮から完全抽出。高熟度の果皮からは全くのネガティヴさや青さを感じません。むしろ果皮由来の熟れた香りに溢れています。カベルネ・メルローというあまりにオーソドックスな組み合わせでありながら、他には感じ得ない素晴らしい魅力をもったサモディア。以前とは別の樽、今年の春にボトル詰めされたロットとなります。以前とは樽での熟成期間が異なることもあり、さらなる熟成香や複雑さ、それでいて味わいに全くの重さを感じない驚きの味わいです！

**Damijan Podversic**  ダミアン フリウリ＝ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Ribolla Gialla DOC**  リボッラ ジャッラ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\7,900** | リボッラジャッラ、樹齢20～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。  　雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、幅の広い複雑な余韻を持つリボッラ。 |
| **1500ml**  **★60本** | **\16,800** |
| **Bianco “Kaplja” DOC**  カプリャ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\7,400** | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジーア イストゥリアーナ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボッラと同じく骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジーアとフリウラーノ。  雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと奥行きのバランス感。 |
| **1500ml**  **★60本** | **\15,800** |
| **Malvasia DOC**  マルヴァジーア  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 白 | **750ml** | **\7,400** | マルヴァジーア　イストゥリアーナ、樹齢40~60年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。  雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと複雑な香り、余韻を感じます。 |
| **1500ml**  **★60本** | **\15,800** |
| **Friulano “Nekaj” DOC**  フリウラーノ “ネカイ”  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 白 | **750ml** | **\7,400** | フリウラーノ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3カ月。圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。  雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、アロマやヴォリュームは見事ですが、それだけではない繊細さ、複雑さを持った素晴らしい味わい。 |
| **★Pinot Grigio DOC**  ピノ グリージョ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2021** | 白？ | **750ｍ**ｌ  **600本** | **\7,400** | ピノ グリージョ、樹齢30～40年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約1か月の醗酵。圧搾後、大樽にて18か月、瓶内にて6か月の熟成。2021年は夏の猛暑、水不足がみられたものの、8月以降気温が下がりダミアン的には「寒いヴィンテージ」。成熟した果皮と高い熟度、甘みのあるタンニンと酸、旨味の強さ。明るくストレートな味わい。 |
| **Prelit DOC**  プレリット  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\7,400** | メルロー85％、カベルネ　ソーヴィニヨン樹齢30～40年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1カ月のマセレーション。圧搾後大樽にて36か月、瓶内にて12カ月以上の熟成。  2019年は貴腐の影響が少なく理想的なヴィンテージ。果皮、フェノールの熟成を感じ、重厚感、味わいの強さ、そして酸とともに続く余韻の長さ、将来性を感じる魅力的なヴィンテージ。完熟した香りと熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わい。 |

**Colle San Massimo**  コッレ サン マッシモ  アブルッツォーテラーモージュリアノーヴァ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **★Meno Rosso**  メーノ ロッソ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | ロゼ | **750ｍ**ｌ  **600本** | **\3,600** | モンテプルチアーノ100％、樹齢40～50年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。その後セメントタンクにて10か月の熟成。果皮の持つタンニンを出し切る「チェラスオーロ」という考えで造られたロゼ。  プレス後、残ったヴィナッチャを再度プレスした部分を加えることで、骨組みを強調しようと考えたヴィンテージ。軽やかさや飲み心地だけではない厚みや複雑さ、奥行きを感じる味わい |
| **★Rosso**  ロッソ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | 赤 | **750ｍ**ｌ  **600本** | **\4,200** | モンテプルチアーノ100％、樹齢40～50年。粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、セメントタンクにて12カ月、ボトル詰め後12カ月の熟成。  2022は猛暑のヴィンテージ、ただ水不足にはならなかったこと、そして収穫前の気温差によって、凝縮しつつもバランス感のあるモンテプルチアーノが収穫できたというエンリーコ。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じない、魅力あふれるモンテプルチアーノ。 |

**Erioli** エリオーリ エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **★Spumante“Salebra”**  スプマンテ”サレーブラ“  ≪新ロット≫ | **NV** | 白泡 | **750ｍ**ｌ  **200本** | **￥5,000** | アリオンサ80％、アルバーナ10%、ペッレグリーナ、チォッカレッラ、トレッビアニーナ、他、樹齢20～30年。アリオンサをベースに、忘れ去られてしまった地品種を加えて醸造したスプマンテ。諸々の事情で複数ヴィンテージをブレンドし、瓶内意二次醗酵を行ったロット（2020:70%,2019&2021:30%）。樹上での完熟を待ってから収穫、果皮とともに短時間、醗酵が始まってから圧搾。軽いオリ引きの後、セメントタンクにて24か月、シュール・リー状態で熟成。ボトル詰め前に冷蔵保存していたモストを加えて瓶詰め、瓶内で12カ月の熟成。その後オリ抜きを行い、ノンドサージュにてリリース。  　一般的なスプマンテとは明らかに異なる、複雑で豊かな香りと熟成香。うまみの強さ、味の複雑さを持った個性あふれる味わい |
| **Bianco“Malvezza”**  ビアンコ“マルヴェッツァ”  ≪新ヴィンテージ≫ | **2020** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\4,000** | アリオンサ、樹齢20年。1300年代よりボローニャ近郊で栽培されてきた記述のあるブドウ。非常に酸が高く、果皮が厚くタンニンが豊か。収穫後、除梗し果皮とともに醗酵が始まってから圧搾。ステンレスタンクにて24か月の熟成。骨格となる酸と柔らかで豊かな果実、個性的な香りを持つ。  冷涼なヴィンテージ、酸を残しつつも収穫を遅らせることで非常に高い熟度を維持したブドウが収穫できました。アリオンサのもつ厚みのあるタンニンと柔らかくもしっかり主張のある酸。香りと味わいは本当に個性的で、他の白ブドウに感じたことがないオリジナリティある味わい。 |
| **Grechetto Gentile**  **Badianum**  グレケット ジェンティーレ バディアヌム  ≪新ヴィンテージ≫ | **2020** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\4,500** | ピニョレット（グレケット）100％、樹齢25~35年。収穫後、除梗し果皮とともに浸漬。醗酵が始まってから圧搾を行う。様々なサイズの古樽(225L～700L)にて12か月、その後ステンレス、セメントタンクに移し24カ月の熟成。「長期熟成こそピニョレットの本質」その意味を体現できるポテンシャルを持ったワイン。 |
| **Rosso Emilia**  **”Samodia” IGT**  ロッソ エミリア“サモディア”  ≪再入荷・別ロット≫ | **2017** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\4,900** | カベルネ ソーヴィニヨン60％、メルロー、樹齢20～25年。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10月上～)。除梗し、果皮とともに3週間程度セメントタンクにて醗酵。小型の木樽にて24か月、その後700Lの木樽に移し12か月の熟成。ボトル詰め後約12か月の熟成。果実の香りの強さ、完熟したことが容易に想像できる香りと味わい。 |
| **Negretto”Maiolus”**  **IGP**  ネグレット“マイオルス” | **2018** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\4,200** | ネグレット、樹齢20年。コッリ ボロネーズィとしてもっと古い記述の残るブドウ（1300年～）。栽培が非常に困難で、現在ではほとんど残っていない希少なブドウ。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10月下～)。除梗し、果皮とともに30日程度開放式の木樽にて醗酵。その後700Lの木樽に移し24か月の熟成。果実由来の複雑な香りと、甘味を感じるタンニン。一般的な黒ブドウとは異なる質感と飲み心地、個性的な味わい |

**èVino エヴィーノ**　 〒330-0064　さいたま市浦和区岸町4－11－11 TEL：048-799-3678 Mail：[info@evino33.com](mailto:info@evino33.com)