

I Produttori 造り手

Piemonte

- Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- Sacchetto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria
- La Cascinetta/Viariigi.Asti

Lombardia

- Divella Alessandra/Gussago.Brescia
- Verdieri Corte Pagliare/Commessaggio.Mantova

Trentino=Alto Adige

- Rosi Eugenio/Volano.Trento
- Floribunda/Egna.Bolzano

Liguria

- Walter de Batte[Prima Terra]/Riomaggiore.La Spezia

Friuli=Venezia Giulia

- Damijan Podversic/Gorizia
- Skerlj/Sales.Trieste

Emilia=Romagna

- Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- Rio Rocca/Sassuolo.Modena
- Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Borogna
- Erioli/Valsamoggia.Borogna

Toscana

- Podere Luisa/Montevarchi.Arezzo
- Fanetti/Montepulciano.Siena

Marche

- Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

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

Campania

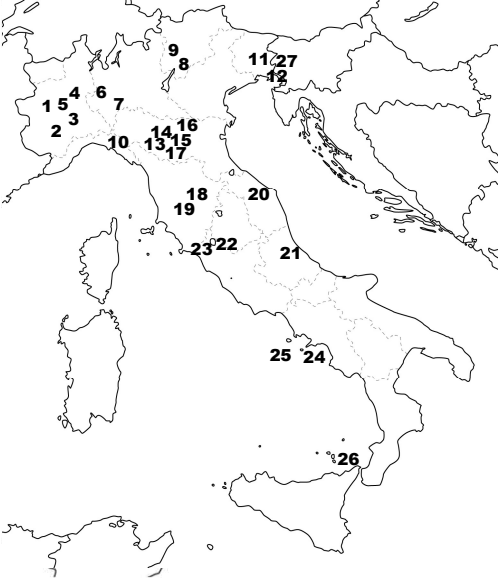
- Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- Bonavita/Faro Superiore.Messina

Slovenia / Brda

- 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ィーナより定温輸送・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・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.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》

1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ			ビエモンテ州クネオ-サントステーファノエーロ			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。周辺は元々山間地帯で、古樹は多く、飽和地帯としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roerの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすい(ネッピオーロ)に特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせて、そして豊かな石灰質、粘土質を醸。樹齢の古い巨木も多く、古樹ばかりで開墾は狭く急傾斜なため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。そのため後継者もいない放棄畑を、率先して借り、弟のママヌーと共にすべて手作業による栽培と、農業や肥料を使用しない農業、バイオダイナミクスの栽培方法を取り入れた途方もない努力によって生まれる素晴らしいヴィンティナ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さフルーティさ、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アンコ、古いブドウのアルネイズは、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ができ、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の木桶にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さとはさまじく、アルパでは決して見られない素晴らしい深みと繊細さ、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感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		
FORO207	アルネイズ “デサヤ” 2020	Arneis Desaia	アルネイズ	白	¥3,900	◎		
FORO407	アルネイズ “デヴァフォル” 2020	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60 年〜、果皮とともに 10 日間	白	¥4,900	○		
FORO310	ネッピオーロ “ヴィスカ” 2021 (750ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,800	◎		
FORO107	ロエーロ “ヴァルドヴァト” 2016 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,500	◎		
FORO504	ロエーロ “リゼルヴァ” “スレーヤ” 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	▲		
FORO602	ロエーロ “リゼルヴァ” “ブリック デル メディ” 2018 DOCG	Roero Riserva “Bric del Medi”	ネッピオーロ 樹齢40〜45年 粘土質の強いラング的な畑	赤	¥7,200	▲		
2 San Fereolo サンフェレオーロ			ビエモンテ州クネオ-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 フェレオーロを置いて他に存在しないでしょう								
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ローロ(500m)、少し低い位置にあるアストロ(400〜420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシラート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、モンフォルタル ダルパにも近く、部分的にモンフォルタルのような強い石灰質も併せ持つ。ニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したものの、バイオダイナミクスの栽培方法を徹底し、農業や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても適量使用しない栽培を徹底している。また、サンフェローロの樹齢は50年を超えるものばかり。この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたブドウではなく、古くよりドリアーニに接するブドウ(セリナル)にも似たような味を持ち、また古樹においても安定した品質を確保し、完熟した果実でも果実の硬さでもない。果実味は果実に比べても高い「種子の形成」。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、樹上で完熟した果実を収穫し、脱水まで始まるほどの熟度で運んだドルチェットの光景は、輝々たるものである。醸造においては、ビエモンテの伝統とも呼べるクラックかつ、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、彼らのこだわりともいえる長期熟成の熟成。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ローロのドリアーニ(San Fereolo)。高次元まで凝縮した果実と、種子から抽出されたタンニン。完成するまでに相応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本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じ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塩やせなど、情熱と魅力を持ち合わせた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		
SANI1002	コステ ディ ヴァランゲ 2020	Coste di Valanche	リースリング80%、トラミニロー アロマティコ10%	白	¥5,000	×		
SANO706	ル パー ロサト2022	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミニロー アロマティコ10%	ロゼ	¥4,200	▲		
SANI108	ヴァルディバ 2021 ドリアーニ-セリナルDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェローロの畑	赤	¥4,300	◎		
SANO506	ヴィーニエドルチ 2021 ドリアーニ-セリナルDOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥4,500	○		
SANI211	サンフェローロ 2016 ドリアーニ-セリナルDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥5,600	◎		
SANO410	アウスリ 2015 ランゲDOC	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥5,600	◎		
SANO308	イル プロヴィンチアレ 2018 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥5,600	○		
SANO607	ミレチンクエチエントグァンタド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			ビエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ			VdT		
イタリア、そして造り手を楽しむ日本人が表現する、ビ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 ヒロサキと重連さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋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ヴィンチ。しかし、それ以上に彼が重視してきたのは、造り手達の「情熱や魂」でした。目に届くものだけでなく、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昇ってゆきました。そして、これまでも自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらぬ思いで畑に立ちワインを造る。新たな道に進むことを決意。カスティリオーネ ティネッラは、DOCGでいう「Moscato d'Asti」モスカート スタシ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事を生かしながら、土地に負担をかける栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても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、種子の完熟を確認したブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上にて完熟を待ってから収穫。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て当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して(軽い早飲み)ではなく、強い香りとアロマの奥に素晴らしい香気や繊細さ、可能性を秘めている。そう語る彼。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カ月の熟成期間を取ったのちバル詰め。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「ゆりかご」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オールド(全体像)が形成され、瓶の中でティール(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で成熟したワイン観とモノ造りの意志。本々として彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませて、お恥ずかしいワインを造らないと。中途半端なことをしてはと怒られちゃうから、、、。そう笑う彼には、心からの楽しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからが非常に楽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		
LIE0104	ピアンコ クロシェ21	Bianco Croche	モスカート65%コルテゼ35%	白	¥6,900	×		
LIE0503	ピアンコ セサツォーネ21	Sensazione	モスカート70%コルテゼ30%	白	¥6,900	×		
LIE0003	モスカートリエート21	Liero	モスカート、樹齢30〜50年の畑	白	¥7,200	×		
LIE0601	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	×		
4 Saccoletto Daniele サッコレット			ビエモンテ州アレッシンドリアーニ-サンジョルジョ モンフェラット			VdT		
モンフェラッ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								
ビエモンテの流儀という、常識や固定観念といったもの全く左右されなく、独自の考察と価値観のもと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ポットリング」と言う。畑によって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きている意味から紐解けば種子の完成こそが果実としての到達点という考えを持つ。果実は限界まで樹上に残し、完熟しきっ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、モンフェラットの伝統や慣習を守ったものではあってもいい。 「グリーニオーロは短期間の醸しからず白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリーニオーロの「タニンの質の違い」を理解していないだけ。自分のグリーニオーロは50日近く(果皮を醸しているけれど、一般的なグリーニオーロに感じる香りや雰囲気は全く失ってないか?)。固定観念を揺るがれない彼のグリーニオーロは、他の生産者には感じない深みを持つつも、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。ポット詰めまで最低でも24カ月以上、ヴィンテージによっては4年以上の期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベラやグリーニオーロ、フレイゼといったブドウの個性はもちろんそのままだ、果実のもっと奥深さや多数の要素、さらに樹上で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るのではなく、あくまでも「モンフェラットのテーブルワイン」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	グリーニオーロ イルコナラスカ 17	Grignolino Il Cornalasca	グリーニオーロ	赤	¥3,200	▲		
ACC0205	フレイザ “フィオラトリゾ” 17	Feisa Fiodaliso	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	×		
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%、たった一度のポット詰め	赤	¥3,600	×		
ACC0704	バルベラ アウルム 11	Barbera Aulum	バルベラ	赤	¥3,900	×		
5 La Cascinetta ラ カッシネット			ビエモンテ州アスティ-ヴィアリージ			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								
アスティの北東に位置するカスティーニョーレ モンフェラットの町。この土地に残る地品種である黒ブドウ(Ruche/Ruche/Ruche)、DOCGを取ることと一時話題を集めました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルドーは、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年にヴィアリージの土地、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年ルケ、バルベラ、グリーニオーロを植樹。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の素人だったジャンカルロ。「自分たちが種をまき、作り、育てる。土地に根付いた暮らしをしたい」、という強い思いのもと、畑で一切の農薬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、2016年より独学でバルベラ、グリーニオーロ、フレイゼの3品種を造ることにした。 DOCGに認められている収穫量の半分以上も高くない低収量。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、超熟熟したルケは、糖度が高すぎて潜在的アルコール度数が15%を軽く超えるほど、、、汗。この超熟熟したルケを果皮と共に約2週間、低温で醗酵し、これは他の糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途切れてしまった経験はほとんどないと言ったジャンカルロ。カッシネット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粗削りな面も多いですが、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。ぜひ一度お試しいただきたい造り手です！								
								
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		
CAS0003	ルケヴィカスタニョーレモンフェラット2021	Ruche di Castagnole Monferri: ルケ 100%		赤	¥4,800	×		
CAS0201	バルド バルベラ “ダスティ” 2021	Barolo Barbera D' Asti DOG: バルベラ100%		赤	¥4,400	×		
CAS0301	バルベラ “リンボッティリオ” (19)	L'imbottiglio	バルベラ100%	赤	¥4,400	◎		
CAS0101	ルケヴィカスタニョーレモンフェラットR2016	Ruche di Castagnole Monferri: ルケ 木桶にて48カ月熟成		赤	¥6,500	▲		

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ージョグッサーゴ 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。グッサーゴとチェアーティカの間にある標高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。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しれません。

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くかもしれません。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	Blanc 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	NNI VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノ・ネロ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 セロ 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	×	
DIV0105	クロ・クロ・ロゼ VDR ドサッジョ セロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノ・ネロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥8,900	▲	
DIV0305	ブランド・ノワルドサッジョ セロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノ・ネロ100%	白泡	¥12,000	×	
DIV0502	ロゼ・ド・セニードサッジョ セロ(17)	Rose de Saignee ピノ・ネロ100% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥13,000	▲	
DIV0601	“ソララ” VDR ドサッジョ セロ	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014～2018までの収穫、ソララシステム	白泡	¥16,000	×	

7 Verderi Corte Paigliare 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、「食べるにほど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。この地を貫く偉大なポー川の北岸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・カ・ブ・ラ・グ・エ（加圧式のタンク）などで造るのが常識となつたものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が進ん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」でした。

1994年、祖父の死去によってシマ・ヴィニョーリは夫のルイーダとともこの土地、コルテ・パッリアーレ・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シマは、運営する農場すべてで完全無農業、無肥料栽培を行う。貫徹した価値観のもと栽培を手掛け、畑で使用するのは酸と硫黄物。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。気温が上がり、再醗酵が始まるのを待ち、糖分や酵母の添加を一切行わない伝統的な醸造方法を今も行っている。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・ヴィニョーリ・ソル・バールを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うヴァー・ヴェンクロー。醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサブ・オ・ネータ・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ローツァは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴァリウム・モ、豊かな果実と十分な体感をもつ個性的な赤。その年ごとの起る現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾りつきのない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が得ている。

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
VER0010	ロザート・ヴェンクルー2021	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソル・バール	ロゼ微泡	¥2,500	▲
VER0109	ランブルスコ・マントヴァーノ2021	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィア・ダ・ネーザ	赤微泡	¥2,500	○
VER0207	ケルクス サッビ・オ・ネータ・ロッソ2021	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,500	▲
VER0305	ウーイーノ サッビ・オ・ネータ・アンチエローツァ 2021	Uvino Sabbioneta Ancelotta	アンチエローツァ	赤	¥2,500	▲
VER0901	アグ・ドル・チエ・ディ・モスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	バブル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 ローゼー	トレンティーノ・ニアルト アディエジョル・ヴェローナ	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・ローゼー。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、ママネで終わることなくオリジナルを表現する、、、言葉で語る以上に強い事を表現してきた造り手。畑は大小10ha以上を占め、マルツェミーノをはじめとし、カベルネ・メルロー、ノズ・オ・ラ、ピノ・ビアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般的に言える砂質、粘土質土壌から。また標高750mにあるBarossaの畑(シャルドネ)やソジョーラ、ピノ・ビアンコの畑は、綿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、バウ・グーを取り巻く自然環境が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティーナでの作業、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・ネー・ソ。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・エー・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・リザートが持つ不安定さと白ブドウの果実の持つ力を組み合わせたことで、飲み心地驚異的にソフト。ローゼー、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、彼らの最大限の挑戦(ソララによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な。ド・ローンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、芳醇気味を表現、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・ゾス 2019	Anisot	ノズ・オ・ラ50%、ピノ・ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	▲
ROS0110	リッラツェ・ローズィー 2021	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ・ソー・ヴィニョーノ、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎
ROS0310	エゼ・ジェ・ジョ・リザート 2018	Esegesi	カベルネ・ソー・ヴィニョーノ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	ポイェー・マ 2019	Poiema	マルツェミーノ・ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎
ROS0506	エゼ・ジェ・ジョ・リザート・コン・ト 2013	Esegesi L'incontro	カベルネ・ソー・ヴィニョーノ80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×
ROS1003	ド・ロー 2015 (375ml)	Doron	マルツェミーノ・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・ニアルト アディエジョル・ボルツァーノ・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、菌、酵母を専門に研究してきた経歴を持つフランツ・ツェッゲル。アディエジョル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・エ・ト）。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、無農業、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強く酸度が上がりにくい品種のため食用よりリンゴ・ド・ラに選んでいること、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こだわり。

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はフィルターをやめ、オリ引きの回数減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・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次醗酵のシードルを造りだす。オ・ラととも保管することで、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はもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカン(メラ・コタグナ)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニフコ)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、一、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しきった爽快さ、そして全く嫌みのない香りと、心地よく繊細な味わい。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
EGG0009	サイド23	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	▲
EGG0109	サイド・コン・コ・ニャ23	Sidra alla Cotogna	リンゴ80%、マル・ロ・コ(西洋カン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	△
EGG0209	サイド・コン・ファ・オリ・ティ・サンブーコ23	Sidra 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	¥3,200	△
EGG0309	サイド・コン・ゼン・ゼロ23	Sidra allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	▲
EGG0506	サイド・ガ・ラ23	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	¥3,200	○
EGG0704	サイド・コン・メン・タ23	Sidra ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	△
EGG0902	サイド・アル・コロ・ニョ23	Sidra Barriacito	リンゴ、コロ・ニョ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シードル	¥3,200	△
EGG0802	サイド・コン・ベ・ロン・チ・ノ22	Sidra al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥2,900	×

10

Walter de Batte「Prima Terra」ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]

リグーリア州ラ スペツィア(リ)オマッジョーレ

VdT

チンクエ テッレの偉大なる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ソ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盤を砕いて石垣を築き、その際に出た砂利や砂を「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。ただでさえ貴重なワインであるチンクエ 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、苛酷な過酷さ、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。さらには徹底した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。発酵したブドウが表現される、チンクエッレの個性。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土地で「チンクエ」ではなく「チンクエ テッレ」の名前や買値に左右されるものじゃない」とリオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「Primaterra(プリマテッラ)」として新たに2haの畑とカンティーナを立ち上げました。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始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエッレという名前だけで希少かつ高値といわれる現実と逆らい、VdTとして徹底した栽培・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、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現、リソースと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
WBP0003	アルト・ロヴェ17/18	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ、他	白	¥9,500	×	
WBP0105	カラツツ21	ヴェルメンティーノ100%	白	¥7,500	▲	
WBP0205	アルモジエ19	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥7,300	×	
WBP0901	ヴィーノピアンコ15	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	×	
WBP0604	ピアンコ サラテ-ロ 21	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	¥9,200	◎	
WBP0702	ロザト プリマテッラ19	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	ロゼ	¥4,800	×	
WBP0801	ヴィーニキ テッレ ビエトレ ネレ17	シラー65%、メルロー25%、チリエージョ10%	赤	¥6,900	△	
WBP0503	トス20	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	赤	¥7,000	△	
WBP0402	セリコ2015	Cerico	赤	¥7,000	▲	
WBP1002	シロップ デローゼ 250ml	Sciroppo di Rose	シロップ	¥3,800	▲	

11

Damijan Podversic ダミアン

フリウリヴェネツィアジュリア州ゴリツァ(ア)-ゴリツァ

IGT Venezia Giulia

常に進み続けることが当然！と言わんばかりの振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。オスラヴィエのJosko Gravner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 カルヴァーリオ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草と摘房、果実の収穫制限。そして収穫は樹上に残置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1月に至ることも少なくない。ゴリツァ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ペリタイス ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてペリタイ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。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した量か果実、そして全く失われることのない骨太な酸。ここにペリタイスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさと旨みはもたらぬ事、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
DAM0011	リボッラジャッラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥7,500	×
DAM0212	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	×
DAM0110	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	×
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	淡赤	¥7,000	×
DAM0510	プレリット2018 DOC	Prelit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000	×
DAM0203	カプリア セルツォーネ 2005	Kaplia selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボッラジャッラ セルツォーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ	白	¥13,500	×
DAM0602	リボッラジャッラ セルツォーネ 2010 SE	Ribolla Gialla selezione SE	リボッラ 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	¥39,000	▲

12

Skerlj スケルリ

フリウリヴェネツィアジュリア州リエステ(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。ツツオ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、酸が強い、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ながら、ワインを造ることに真剣に取り組むマティス・スルリ。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の開墾。地中にある分厚い石灰岩層を削岩機で砕き、表土は近隣に点在するDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という遠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、最低限の銅と硫黄物のみ。基本的に畑で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、開放式の大樽にて約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。果皮の恩恵を受けたヴィツフスカ、マルヴァージア、そしていて全く言っていないほど「強さ」というものを感じない、圧迫的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の濃厚なミネラル分を持ちつつも、圧迫的なしなやかさ、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、もっと昔から身近にあったもの、そしてこのカルソを感じつつも、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」、経験値の少なさと、畑の若さをもとめ、マティの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地元の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。

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
SKE0010	ヴィツフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィツフスカ	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	ヴィツフスカ “67” 2020 DOC	Vitovska67	ヴィツフスカ、石樽にて醗酵・熟成	白	¥8,900	○
SKE0208	テッラーノ 2018 DOC	Terrano	テッラーノ	赤	¥5,000	×

13

Il Farneto イル ファルネート

エミリアーロマーニャ州レッジョエミリアーカステッラノー

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、ブドウ栽培を開始。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、バイオダイミクの農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した、有機型の栽培を追求。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年と初めて使ったのみで、後は使っていない。自分にとってマルヴァージアやスperlゴラは、とても身近なワインだった。そしてそこにテールブルにある、そんな存在。だから無心に凝縮したワインを造ることに決め、当初に前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ、という話す後、あくまでもテールブルワインとしての存在を求める、反対を言えどそんな当たり前の事さえないかという現実と、逆らうこと。これこそが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するものの、 unnecessary 酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンティは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スperlゴラから造ったモストコック(煮詰めた果果汁)を少量添加し、瓶内二次醗酵を行う。その後スボットカウー(オリ抜き)せずリリース。マルツェミーノは屋外にある大型のセメントタンクで醗酵。圧搾後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミーノは、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芳醇調。醸造的な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	白ブドウのヴィニツァーと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	白	¥2,000	▲
LF1501	ガビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィニツァーと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	白	¥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 ディ カンディア30%、ラブルスコ マスリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600	◎
LF10110	プリザン ピアンコ2022	Frizant Bianco	スperlゴラ90%、ソーヴィニヨンプラン10%	白微泡	¥2,700	◎
LF1003	プリザン ロザト2021	Frizant Rosato	ランブルスコ グラスマ・ロツガ、サラミーノ主体、スperlゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
LF0605	プリザン ロッソ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスマ・ロツガ、マスリ主体、レツピアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎
LF0408	ブルット ナタレ22	Brut Nature	ソーヴィニヨンプラン60%シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,600	◎ 新ヴィンテージ
LF0708	マリ・オブ・モデナ22	Mary of Modena	ソーヴィニヨンプラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900	◎ 新ヴィンテージ
LF0010	スperlクレ 2022	Spergle	スperlゴラ	白	¥3,000	◎
LF0209	ヘルツマイン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,400	◎
LF1105	ジャンド・ピアンコ2023	Giondan Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白	¥2,900	◎ 新ヴィンテージ
LF1402	ジャンド ロザト2022	Giondan Rosato	ランブルスコグラスマ・ロツガ・スperlゴラ・マルボ・ジェンティール、他	ロゼ	¥2,400	◎
LF0805	ジャンド ロッソ2022	Giondan Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ・ジェンティール、他	赤	¥2,000	◎
LF9001	“アゼ”コンディメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酢、着色料無添加 ※賞味期限2027年12月	バルサミコ	¥2,000	◎

14

Rio Rocca リオロッカ

Emilia＝ローマニーヤ州モデナーサッスオーロ

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 ペルターニが、新たに始めたワイナリー。2003年に雄樹、ブドウの栽培。そして瓶内再醗酵の土地の味であるフリュッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道にり始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺の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。...これは誰も農業をやろうと思わなし。続けていくことが出来ない。だから手放すしかない。...イル ファルネートとして成功するだけではなく、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、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、レージョのワイン文化、価値を存続できない」。2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。健康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分、よりリーズナブルで日常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
R00002	ニュープレイヤー-イントウン(22)	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	白微泡	¥2,200	◎
R00101	ピアノ スティルホワイト(22)	Bianco "Still White"	トレッピアーノ アブルツヴェーゼ、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

Emilia＝ローマニーヤ州モデナーカステルヴェートロディモナ

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的な味わいのランブルスコ

ランブルスコ モデナーゼの伝説的匠人、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で最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た彼のランブルスコやフリュッツァンテ。畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による再生栽培を実践。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残っている古樹より自ら苗木を取り、クローン選抜される以前のランブルスコ グラス・ロッッサ、サラミーノ、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ポン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ヴィットーリオの手法は、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、最長でも翌年の春、最も良いのはさらに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春先にボトル詰め、気運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ぜられない彼のフリュッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアナツとフリュッツァンテ。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもまた新しいバリエーションな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだから」、それで、いよいよお節にならなければよかったワイン造者。そのまますべて醗酵させてワイン・ヴィネガーにしてしまおうという彼の潔さ。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	リーバ ディ ソラヴヴェント 22	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ディス・バーニャ	白微泡	¥4,300	×
GRA0108	スミルツォ (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 ディ ホスキ (22)	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラス・バロッサ、他	赤微泡	¥4,000	×
GRA0504	ブルツァンテ・フリュッツァンテ 19	Brutsprintin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡	¥5,500	×
GRA0310	タルビアナツ(19-2)	Tarbianaz	トレッピアーノ モンタナロ 果槽を沈めず2か月以上	白	¥5,200	▲
GRA0409	サッソスクロ (20)	Sassoscuoro	マルボ ジェンティール、他6種類の地ブドウ	赤	¥5,200	×
GRA1001	アチエト タルビアナゲル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナツで造った白ワイン・ヴィネガー	ヴィネガー	¥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・ヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800	○

16

Koi di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ

Emilia＝ローマニーヤ州ボローニャ・ヴァルサモツジャ

IGT Emilia

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継ぎ、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ジネにあるブドウ畑。古くから形を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・バロッサ、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、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。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匠に恵まれたフラヴィオ。ブドウの成熟が速く結果も悪い。、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年に隣、クーーノ産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、しまったトレッピアーノ モデナーゼ・ランブルスコ・ソルバー。しかし果実由来の強い酸とぐっすり果実味、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。畑で使用するのは農具限の銅と鉄製物のみ。初年度は2haの畑より僅かという少量、ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でしかない。その醸造哲学は一切妥協していません。イッルスティーネ・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も酵母添加を行わない。いわずトレッピアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスパマンテ。「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではなく、SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守っている。確かに抜けるときに咲いてしまったり、一部の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貰った人それぞれが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。」そのためにフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴァーニャエッレは醗酵60年のトレッピアーノ モデナーゼ、バツリス・イ・ビ・レのブドウ畑のみをさらに厳しく選抜したブドウから、除梗せず自重にて出るモスト・フィオーレ（アー・ランジュース）のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュ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。Emilia＝ローマニーヤの未来を背負う、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
KOI0405	“キメツ”フリュッツァンテ(22)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥3,500	◎
KOI0005	“イッルス・イ・オ・ネ”スパマンテ(22)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡	¥4,000	◎
KOI0204	“グイス・イ・オ”スパマンテ ロゼ(22)	Spumante Rose "Visio"	トレッピアーノ モデナーゼ、ランブルスコ ソルバー主体	ロゼ泡	¥4,000	◎
KOI0304	“ランブル・スクロ”ランブルスコ(22)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコ グラス・バロッサ主体	赤微泡	¥3,200	◎
KOI0503	“ケト”ピアノ(22)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントゥーニ	白	¥3,500	◎
KOI0602	“オルスカ”ピアノ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%トレッピアーノ・モデナーゼ40%	白	¥5,000	▲
KOI0701	“ナミ”バルバー(21)	"Nami" Barbera	バルバー主体	赤	¥3,700	▲

17

Erioli エリオリー

Emilia＝ローマニーヤ州ボローニャ・ヴァルサモツジャ

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 エリオリーは、音楽や映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。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性をもた、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。自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット（グレケット）、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記録がある。地品種は栽培効率（収穫量・糖度など）が悪く、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。そう話すジョルジョ。「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。土地も肥沃で収穫量も高められ、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本来の土地で栽培されているブドウ品種は、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」その非効率でありながらも、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が少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的には不要な手を加えないと考える。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、オリは長期醗酵することによって、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、オリ引きはまったくしなくてもいい事に驚かれます。オリとともに長い熟成期間をとり、十分に熟成経てのワインをリリースする。ピニョレットらしい軽しみやすさを持ちながらも、やわらかな酸味を纏った素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その醸造での徹底しただけを持ち、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	グレケット ジェンティール バディアスム 2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800	×
ERI0003	アリオンサ “マルグ・エツァ” 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	×
ERI0202	ロッツ エミリア サモツジャ 2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000	×
ERI0302	ネグレット “マイオリス” 2018	Negretto "Maiolus"	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 アレッツォーモンテヴァルキ

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

造り手であるサヴォの父は、昔から変わることなくヴィ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でも使ったことがない。彼は父の守ってきたヴィン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのヴィン造りを残していくためにこれまでの量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(I Boschetti)と、5〜10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い土壌、そして何より標高が高圧の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。サヴォ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、またビオディナミ式の換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。すべてのヴィンにおいて収穫後、一切除梗せず長いマセレーションを行っている。ビンコでできる半分は除梗せず、果皮もそのままの状態です20日以上マセレーション。十分に熟した健全な果実であれば、果皮や種子とともにヴィンを保護し、酸酵をサポートする。アムネシアはその名の通り忘れ去られたヴィン。高樹齢のレブゼア、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、ノンフィルターにて瓶詰め。祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スフーゾの産地踏襲したイル チオットロ。カンティは、祖父の譲り受け変わらない懐かしさと飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い樽だけボトル詰めせずに12か月長熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60〜70年)の畑より収穫したブドウで造るカステルベルノ。エネルギーが持つ味わいの構造の深さ、そして女性的印象を持つヴィン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来る上回るヴィンの持つ「善い」の素直らしさ。そしてどこか親しみを帯びた味わい。カ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カ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			トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	ピアンカ	白	¥3,200	×				
LU1004	ピアノ ミスダナタ2020	Miss Dannata			トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	ピアンカ	白	¥4,700	△				
LU0610	オンブラ・ディ・ロザ 2022	Ombra di Rosa			サンジョヴェーゼ		ロゼ	¥3,200	◎				
LU0904	ヘンセイロ トスカナロッソ2021 (750ml)	Pensiero			サンジョヴェーゼ主体		赤	¥2,400	◎				
LU9004	ヘンセイロ トスカナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero			サンジョヴェーゼ主体		赤	¥5,200	×				
LU0107	イル チオットロ2020	Il Ciottolo			サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニヨン10%		赤	¥2,200	×				
LU0210	カンティ 2020	Chianti			サンジョヴェーゼ主体		赤	¥2,900	◎				
LU0408	ジュノ キャンティ・セルヴァ 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”カステルベルノ” 2018	Castelperso			サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ		赤	¥3,800	▲				
LU0508	サンジョヴェーゼ”カステルベルノ” 2019	Castelperso			サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ		赤	¥3,800	◎				
LU0705	ラ モライア 2020	La Morais			カベルネソーヴィニヨン		赤	¥3,700	△				
LU1101	サンジョヴェーゼ”フオリズ” 2017	Sangiovese”Fuoriso”			サンジョヴェーゼ		赤	¥4,500	○				
LU0503	EXV オリヴ・オイル2022(500ml)	EXV Olio			ペンドローノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%		オイル	¥3,500	×				
LU0513	EXV オリヴ・オイル2022(1000ml)	EXV Olio			ペンドローノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22%		オイル	¥5,600	×				
19	Fanetti ファネッティ	トスカーナ州 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ヴィン造りを貫き続けるカンティナー

1921年、当主アダモ・ファネッティによってこの地でできるヴィンを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィーノ・ノービレ ディ・モンテプルチアーノ」、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・ジェンティレ」と名付けた人物、しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖という事以上に、「当時のヴィン造りを行う一つを変えることなく現在まで大切に守ってきた」事にこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるエンザベッタによってブドウ栽培、ヴィ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(Tufo)の土壌。小石、石灰を多く含むことと特徴的。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。農業についても強力使用しない。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。6000Lを超える大瓶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地下深く、トンネルのようなカンティナーにて、昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年以上の歴史の物もあるという話)による悠久ともいえる長い熟成を行っている。祖父の譲り受け変わらない6年間というサイクルでリリースされる彼々のノービレは、今のDOCGですべてサンジョヴェーゼ表記となっており、...そして、もう一つの魅力ともいえるのが、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ゾ(量り売り)の雲間、気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、野生酵母のみで酸酵を終えたピアンコ、ロッソはノー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とは逆り着かない、当たり前に美味しい、変わらないものの良さを再発見してくれるカンティナー。

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	ピアノ サンタニエーゼ	Bianco S'Agnese	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥2,500	×
FAN0601	ピアノ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥2,500	×
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 ディ・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	◎
FAN0209	ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼ・セルヴァ2016	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティレ主体、カナイオーロ、	赤	¥4,000	◎
FAN0701	“サン”バット(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア	白甘	¥8,500	△
FAN0002	EXVオリヴ・オイル 2023 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%プラントイオ20% ※賞味期限2025年11月	オイル	¥1,800	△ 新ヴィンテージ
FAN0012	EXVオリヴ・オイル 2023 500ml	EXV Olive Oil	※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶	オイル	¥2,900	△ 新ヴィンテージ

20

Adiuaアビウア

マルケ州 アンコーナ・グブラモンターナ

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 イエーゾ」と言えば、イタリア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、世界に知られるワインでもあります。当主のロベルト・カステッニアーニは、元来ヴィ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。その時には出会った「ヴァン・チアール」に衝撃を受け、ヴィン造りの世界へ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、グブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、グブラモンターナのポテンシャルを感じ、ヴィン造りを決意。2018年、産突ながらマンチャーノ(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、基本耕すことなく、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2〜3度刈取るのみ。自然環境、バランスを意識した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、そして自身が畑で感じるものをベースとし、「ヴィンは畑で造るもの、ブドウは楽しむよりも健全さ」を大切にしている。「長い時間をかけた酸酵の中で、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、隣り合う樽それぞれで、酸酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの、はじみから、何か添加物を加えたヴィン造りは頭の中になく、自身の体感から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずにヴィン造りを行うロベルト、小さなカンティナーは、カラーリングを簡便化したもの、その上での作り手は、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遙かに超えた、初めて体験する感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからの本営に楽しみであり、またあまり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%	白無泡	¥4,200	▲
API0002	ピスタ ラビ2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	×
API0102	ラム ヴェイズ・レプュタシオン2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	◎
API0201	ラム ヴェイズ・レプュタシオン2019_L197	La Mauvaise Reputation	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

アブルッツォ州 テラーモ・ジュリアノーヴァ

VdT

飾り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・ガリナロー。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として勤めたエンリコ。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き、身を退いて帰った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのテラ・ド・ロ、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継ぎ、現在に至るまで自ら消費用の野菜やオリーブオイル、ヴィンを醸造している。畑はグラッパの産地に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い潮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、必要な剪定や除害、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。単純な理由ではあるが、それこそ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。彼のフロロフロの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲めるものを作る」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酸酵を促す。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はボトル詰めに関わらず使用する程度、非常にシンプルなエンリコの醸造哲学。

メーノ・ロッソは、いわばチェスカーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと云うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッシは、モンテプルチアーノ・ダブルツツナそのままと言ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな塩、もちろん生産規模もワイナリーと云う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。滋味深く、飲み飽きることのない傑作を持ったヴィンです。

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	トレビアーノ70%、バッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,300	×
COL0110	メーノ ロッソ 2021	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,300	×
COL0308	ロッソ 2020	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,800	×
COL0403	ロッシスイスモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22Corva Goialla コルヴァ ジャッツァラツィオ州 ヴィテルボ-ルビアーノ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ーチェ アルヴァイアーは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、オルヴィエートの町まで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。他にもゴブリノ、牛、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、自分達の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では全て、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 コステ、ジャンマルコ アントヌ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は自然回帰の栽培、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心酔したベアトリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、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も完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさに「コストと変わらない価値観。ピアンゴは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティー」を先に収穫し果実と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、各ヴィンテージで醗酵、熟成。非常に繊細、そして熟練の口当たりはもちろん、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ビンに分けてボトル詰めされる。非常に個性的といえるチリエジョーロ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、サンジョヴェーゼと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 コステの軽やかさとは違う、オルヴィエート特有の重心の低さ。何とも興味深い造り手が誕生しました。



コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
ORV0008	ビアンコ22	Bianco	トレッピアーノ・スカーメー、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥4,200	◎
ORV0702	ビアンコ アンバー20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,900	×
ORV0801	ビアンコ “リッリ”22	Bianco “Lili”	ヴェルメンティーノ60%、モスカート40%	白	¥3,900	×
ORV0603	ロザート21	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	×
ORV0106	ロッセット21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	▲
ORV0404	ロッソ18	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	○
ORV0305	チリエジョーロ“チェレーザ”19	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥3,000	○
ORV0502	ボッジョハステーネ15	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,000	▲
ORV0501	ボッジョハステーネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲
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だろうか。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、自らワインを造るの道を選んだジャンマルコ、フランスのヴァンナチュール生産者の元で働きながら学び、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がいたから」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティーナに向けられている。寛大さと多種類のワインもすべてがシンプルに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン、そしてたくさんのメッセージが込められている。

カルデラ島の湖ラゴ ディ ボルセーナの畔、周辺の土壌は火山礫、凝灰岩、礫粒状の石が噛み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共に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ん、遊牧なども一切使わない農法を徹底、畑ではブドウ樹けを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。単一の環境ではない、より多様性のある畑、自然環境に近づく努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は植樹から立って、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。まだ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かも大切。樹すべてを把握し、樹勢から結実、果実の状態まですべてを見てワインを造る。彼の醸造はカンティーナではなく畑でもう始まっている。

レ コステのファミリーは、醸造からボトルづくに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。熟成が分かれた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール（土地）のキャラクターが違う。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除き、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、また日常的なワインには毎日飲んでも飽きることのない心地よさ、愉しみを持ったワインと、多様さの中にはささりと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/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
LEC0012	リトロッツォ ビアンコ2023 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジアア、他	白	¥3,900	◎ 新ヴィンテージ
LEC0208	リトロッツォ ロザート2023 (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	◎ 新ヴィンテージ
LEC0112	リトロッツォ ロッソ2023 (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	◎ 新ヴィンテージ
LEC2005	ピッツィカンテ ビアンコ21	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白泡酒	¥4,500	◎ 新ヴィンテージ
LEC2107	ピッツィカンテ ロザート21	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ泡酒	¥4,500	◎ 新ヴィンテージ
LEC2206	ピッツィカンテ ロッソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤泡酒	¥4,200	◎
LEC0511	ビアンケット2022	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジアア ディ カンディア、モスカート	白	¥4,300	◎
LEC1610	ロッソ ディ ガエターノ22	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ50%、メルロー、シラー	赤	¥3,900	◎
LEC0611	ビアンコ22	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥5,600	◎
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレケット主体、チリエジョーロ、コロニーノ、カナイオーロ、	赤	¥3,700	○
LEC0311	ル プリムール23	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥5,300	◎ 新ヴィンテージ
LEC3903	ピノット 2021	Pinotto	ピノ ノール70%、シラー30%	赤	¥6,800	▲
LEC4103	コッチュート ビアンコ 2021	Cocciuto Bianco	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白	¥6,500	▲
LEC4003	コッチュート ロッソ 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	△
LEC4202	シャルドネ“ル シャ”22	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白	¥8,200	▲
LEC1208	ビアンコ エッレ19	Bianco R	プロカーニコ100%	白	¥8,500	▲
LEC1407	ロッソ エッレ17	Rosso R	グレケットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵	赤	¥7,200	▲
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	△
LEC1708	モスカート“ドゥエ エンズ”20	Moscato Due M	モスカート、樹齢10〜15年。ピエ ディ フランコ（自根）の畑	白	¥11,000	▲
LEC1107	ロッソ グリュ “レ コステ” 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット（グレケットロッソ）100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
LEC1907	アレアー ヤクタ エスト19	Alea Jacta Est	アレアーティコ、自根の畑が中心	赤	¥12,000	○
LEC2306	パイン16	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白	¥16,000	▲
LEC1004	ウナタネウムリゼ ルヴァ ボッテスコルマ12(375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選摘みと酸度熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000	▲
LEC9981	リングイネ ディ グラノ セントレ カッベッリ	Linguette	自社畑で栽培・収穫したデュラム小麦（セントレ カベッリ）	乾燥パスタ	¥2,200	▲ 新アイテム
LEC9971	リガトニ ディ グラノ セントレ カッベッリ	Rigatori	賞味期限 2026年4月	乾燥パスタ	¥2,200	▲ 新アイテム
LEC9991	ハッパルデッレ ディ ファツロ	Pappardelle di Farro	自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファツロ（エンマー小麦）	乾燥パスタ	¥2,200	×
LEC9881	ファツロ	Farro dicocco	自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファツロ（エンマー小麦）	古代小麦	¥2,400	▲ 新アイテム
LEC9891	キヌア	Quinoa Vikinga	自社畑で栽培・収穫したキヌア	キヌア	¥2,600	×
LEC9941	タリアテッレ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉のパスタ	乾燥パスタ	¥1,900	×
LEC9012	EXVオリブオイル23(500ml)	EXV Olio	モライオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ～2025年7月11日	オイル	¥5,200	◎
LEC9025	EXVオリブオイル23(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ～2025年7月5日	オイル	¥7,800	▲
LEC9041	EXVオリブオイル23(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ～2025年7月5日	オイル	¥21,000	▲

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は北に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幼いころより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、厳しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラモンティの含め/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、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ラツジェッタと呼ばれる種類の樹のような仕立ては、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という収穫量の少なさ。トラモンティに起源をもつティントーレやベベツァなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ樹が50年を超える高樹齢な自根で残る環境。

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ことで、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、昇華させようと奮闘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。その核心に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
MDG0002	ビアンコ 21	Bianco	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベツァ20%	白	¥4,000	◎ 新ワインテージ
MDG0102	スプルトリジオ・ネ ビアンコ 21	Sputrigione Bianco	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベツァ20%	白	¥4,800	△ 新ワインテージ
MDG0201	ロザト 21	Rosato	ティントーレ90%、モッシォ10%	ロゼ	¥3,600	◎
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	Rosso Melogna	ビエディロツソ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%、ビエディロツソ10%	赤	¥4,900	△
MDG9001	ホム・リ・ディ・トラモンティ 23	Pomodori di Tramonti	コルパレー/60%、チェントスツッケ20%、ナポリ近郊の自品種	赤・白・ト	¥1,000	× 完売
25	Bajola バイオラ	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 イアコノは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロジ(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、急斜面の上に向けた0.7haの畑。イスキア島の地がブドウであるビアンコツェラ、オファラステッラを植え、マルヴァジーア、ヴェルメンティーン、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエなど2001年に植樹した。畑では一切の農業や化学肥料を使わず、この土地の景観を変えてまでワインを造るものおかし、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」直訳すると畑のワイン、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、醗酵・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醗酵。圧搾するまで約1〜2か月、醗酵が終われば果糖が沈み込んだタイ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。瓶内ではか月の熟成。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。それは収穫しすぐに醗酵槽に入れる。そして瓶内に残ったオリによってワインが守られているから必要がない、と言いつける。醸造についてはさまざまな知識と情熱をもつフランチェスコ、しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要な知識や技術でもない。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
BAJ0002	ビアンコ フォツリア17a	Bianco Foglia	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥3,900	▲
BAJ0005	ビアンコ フォツリア20	Bianco Foglia	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥4,500	○
BAJ0103	ビアンコ インティアーノ19	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーン、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500	○
BAJ0201	ロッソバ・ロ(21)	Rosso Baro	アリアーニ100%	赤	¥4,200	◎

26

Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシーナ・ファローローネ

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をピン詰め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でありながら最古の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飛ばす北からの潮風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山脈は、地域特有の南風シッコ(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、自然の盾として畑を守っている。

栽培されるブドウはネレロ マスカーレーゼ、ネレロ カプツォ、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(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造において、果実は一部除梗せず、木樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ピン詰め後4か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚ほど抑えることができる。造ればかりの香りも、口当たりの柔らかさには驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、穏やかな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ー、今後は本当に楽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
BON0010	ロザト2021	Rosato	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプツォ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	◎
BON0108	ファロー2017	Faro	ネレロマスカーレーゼ、ネレロ カプツォ、ノチェッラ	赤	¥4,800	△
BON0201	ノチェーライル・グ2019	Nocera "ILNO"	ノチェーラ100%	赤	¥5,000	×

27

Anze Ivancic アンジェ

スロヴェニア - ブルダ - ビリャーナ

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

フリウリと国境近く、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 イヴァンチツ。まだ31歳という若ながら、素晴らしい経験を重ね、徹底したブドウ栽培と厳しい収量制限によって生み出される「超厳選」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。一部の区画はビリャーナで一番古い58年というリッポラ ジャッマに残っている畑。土壌は強烈なボンカ(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、崩れやすい岩石の間隙にブドウ樹の根が深く伸び、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、樹上での完熟と発酵を追求。樹1つあたり4〜6房、500g〜700gという驚異的な低収量。。グリー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週間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醗酵。圧搾し、木樽にて24月の熟成。強烈に凝縮したモスは非常に「極度」に高い。アルコール度数も15%を軽く超えるものが多く、2020年のブドウは16%にも迫るほど。。しかし、「アルコール度数が高いだけでは、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そアルコールに感じない」。そう考えているアンジェ。カンティーナの設備や生産方法の問題もあり、年間3000〜4000程度の生産量、熟成期間が約22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、アルコールや余韻はもちろんですが、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、そう自覚してしまうほどの圧倒的な味わい。フリウリ、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。間違いないと見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	レブーラ2020	Rebula	リボツラ 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	リボツラ ジャッラ70%、フイウラーノ20%、シャルドネ10%	白	¥8,600	×
ANZ0401	メルロ2020	Merlot	メルロー	赤	¥9,600	×