

《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。8月の新入荷をご紹介させていただきます。どちらも欠品が続いておりましたピエモンテ 2人の造り手、「Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ」&「Cascina Lieto カッシーナ リエート」の新しいヴィンテージが到着しました！カッシーナ フォルナーチェはようやく新しいヴィンテージ 2020のアルネイズ。そして1リットルボトルが好評だったヴィスカは、なんと750mlにサイズダウンして再入荷しております(汗)。リエートは今回で3年目のリリースとなる2021ヴィンテージ、モスカートを中心に生産量も少し増えてきましたが、すべてのキュヴェを皆さんにご紹介できず、。ただ、ワインのクオリティは年を追うごとに上がっております！こちらも久しぶりの入荷、ロンバルディア州、マントヴァの造り手「Verdieri ヴェルディエリ」より、各キュヴェ新ヴィンテージが揃いました。2021は非常にきれいでバランスも良い魅力的なキュヴェばかり！そして、「KOI コイ」は完売＆完売間近の2キュヴェ、ヴィズイオ & キメラの新しいヴィンテージをご紹介させていただきます！

・ **通常アイテム 8/6(火) より先行出荷**

★ **少量入荷アイテム ~8/8(木) 締切 8/19(月) より順次出荷** ※取扱倉庫の夏季休業明けからの出荷となります。

※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。

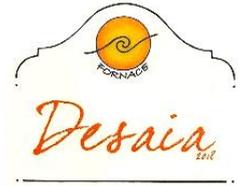
Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ・クネオ・サントステーファノ ロエーロ

封建的なロエーロの土地。高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを行うエンリーコ。効率を重視する近代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かい、急斜面の機械が入らない畑を、すべて手作業で行う徹底ぶり。2022より弟のエマヌエーレが本格的に加わったことで、各キュヴェのクオリティが劇的に上がっているカッシーナ フォルナーチェ!! 長らくお待ちいたしました！2つのアルネイズ「Desaia デザヤ」&「Pedaformo ペダフォルノ」、新しいヴィンテージが入荷！前回の2019も素晴らしいのですが、2020はそれをも越えた素晴らしい個性&完成度です！そして、ロエーロらしさと飲み心地を追求したネッピオーロ「Visca ヴィスカ」2021の再入荷、。ですが容量が750mlに変わっています。そして高樹齢のネッピオーロの畑だけでボトル詰めされるリゼルヴァ。「Bric del Medic ブリック デル メディク」と、正式な畑名を冠して新ヴィンテージ 2018をご紹介させていただきます！

Arneis "Desaia" 2020 アルネイズ“デザヤ” **《新ヴィンテージ》**

この数年で見違えるように素晴らしいワインに進化したデザヤ、2020が入荷しました！マセレーション(果皮浸漬)の期間をのばすのではなく、木樽での醗酵と熟成期間を長くすることで、ワインの完成度が劇的に良くなったのですが、「今まで以上にDOCGの官能検査を通ることが難しくなってきたよ、」、そう笑うエンリーコ。皮肉な話ではありますが、そんな状況にも変わらず自信に満ち溢れたエンリーコとエマヌエーレ！2020年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズ、タンニンや色素も強かったのですが、除梗の方法から果皮との接触に至るまで非常に繊細さを意識して行い、さらに長い熟成期間によって、非常にエレガントかつ複雑な味わいとなりました。甘い香りと穏やかな酸、アルネイズの特徴をここまで表現し、さらに熟成によって柔らかさと一体感を持つ、個性を感じる素晴らしい白！確かにこれほどの味わいの違いを感じられるのであれば、もはやDOCGを名乗る必要性を感じません！



Arneis "Pedaformo" 2020 アルネイズ“ペダフォルノ” **《新ヴィンテージ》**

フォルナーチェの持つ畑の中で、最も標高の高い丘の頂点部分にある、高樹齢のアルネイズが植わる区画。最近のクローン選抜されたアルネイズとは全く違う特徴を持ち、さらに非常に長い日照を得られるため、強い個性を持ったアルネイズが収穫できる。このブドウだけで醸造・ボトル詰めされた白となります。上記の通り天候に恵まれたヴィンテージという事もあり、デザヤよりも2週間近く収穫を遅らせ、十分な完熟を迎えたブドウを収穫。そのポテンシャルを持った果皮より抽出するため、約10日間のマセレーションを行いました。エンリーコ曰く「アルネイズの持っている特徴や可能性、。果皮の厚さ、色素、タンニンの強さ、そのすべてを最大限に引き出したワイン」、その言葉通り、同じブドウでありながらデザヤとは大きく異なるサイズ感、ボリューム！香り&味わいの複雑さには本当に驚かされる素晴らしい味わいでした、。汗。果実、タンニン、そして何より香りの中に熟度の高さを感じ取れます！これまで彼らのアルネイズを飲み続けてきましたが、これほどまでの個性とオリジナリティを感じるアルネイズは、初めての経験でした！これまで、生産量があまりにも少なかったため、存在を知らない方も多いと思います、。汗。2020年は収穫量が多かった事と、他の区画のアルネイズからも、同等のクオリティのブドウに限って加えるようになったため、今回は少し多めに入荷しました！ぜひこの機会に一度、飲んでいただきたい素晴らしい味わいのアルネイズです！



Nebbiolo "Visca" 2021 ネッピオーロ“ヴィスカ” **《容量変更》**

ロエーロとは異なるもう一つのネッピオーロの表現方法を追求、飲み心地を重視したヴィスカ。今回2021の再入荷なのですが、アメリカ向けにボトル詰めした750mlが入荷しております、。汗。昨年訪問した際、「ボトル価格が高騰していて、特に1000mlサイズが高すぎる。今後は750mlだけにしないか」、そう話していたエンリーコ。今回引き取る時点で、1000mlサイズはすでに在庫がなく、カンティーナに残っていた750mlといたできてきました。

そこで皆様、肝心の価格についてなのですが、。汗。エンリーコとエマヌエーレの良心的な価格設定に感謝していたのもつかの間。現在の激しい円安のあおりを受けた結果、値下げには至らず同価格でのご用意となってしまいました。

「ネッピオーロらしさを失わないように、。それでいて飲みごたえと飲み心地が共存したネッピオーロ」、という非常に難しいバランスを追求している2021のヴィスカ。リリースよりだいぶ熟成が進んだ今は、その骨組みがあることで非常に均整が取れ、柔らかさと心地よさを感じる味わいになっています。

容量が少なくなってしまったのは残念ですが、ある意味今まで以上に開けやすくなった今回のヴィスカ。どうぞ変わらぬお付き合いをよろしく願います、。汗。



Roero Riserva "Bric del Medic" 2018 ロエーロ リゼルヴァ“ブリック デル メディク” **《新ヴィンテージ》**

以前1度だけリリースされた、スレイヤとは異なるもう一つのクレムである「Medic メディック」、諸事情ありましてこの2018より、正式な地名である「Bric del Medic ブリック デル メディック」としてリリースされました。彼らが持つ高樹齢の特別な畑の中で、収穫が最も遅く、力強いネッピオーロが収穫できる畑。樹齢は40~45年、砂質の多いロエーロでありながら、アルパのような強い粘土質を持っており、特有の強い果実味と厚みが特徴。ロエーロというより、ランゲのようなネッピオーロという印象。しかし、2018年は雨が多く気温の低いヴィンテージという事もあり、粘土質特有の力強さや厚みよりも、非常に繊細さを持った印象。醸造に関しても2018より強く抽出を行うのではなく、よりソフトで時間をかけてのマセレーションを始めたエンリーコ。「ハローロやバルネレスコのような力強さを感じるネッピオーロではない、繊細さや香りをとよく感じるロエーロのネッピオーロ」を、強く感じていただける。柔らかくも複雑味、奥行きを秘めた特別なロエーロ。近年のフォルナーチェの進化を感じていただける素晴らしい味わいです！



世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カステリオーネ ティネツラにて、2017年よりブドウ栽培、ワイン醸造を始めた佐々木 ヒロさんと理恵さん夫妻。樹齢50年を超えるモスカートとコレテーゼが残る「Brosia ブロージア」と、樹齢30年のモスカート、バルベラ、ネッピオーロのある「Madonna di Como マドンナ ディ コモ」、2つの畑。トラクターを使わずほとんどを手作業で行い、土地に負担をかけない栽培方法を実践。収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識した収穫。ワイン造りにおいても、「時間」を費やしてからリリースする、強いこだわりとフィロソフィを持ちブドウ畑と向き合っています。

今回3年目となる2021 ヴィンテージをリリースいたしました。冬に十分な降水量があった2021、収穫前の昼夜の気温差によって、素晴らしい酸をもったクオリティの高いブドウが収穫できたヴィンテージ。代表する2つの白「**Lieto リエート**」と「**Sensazione センサツィオーネ**」、そして少し生産量の増えたフルツァンテ「**Bianco Croche ビアンコ クロシェ**」、その他赤や微発泡など多彩なキュヴェが入荷しておりますが、生産量が少なくご案内することが難しいアイテムも多く、皆様にご案内できるのはこの3キュヴェとなります。

★Bianco Croche21 ビアンコ クロシェ <新ヴィンテージ>

ブロージアにある樹齢56年のコレテーゼと、マドンナ ディ コモのモスカートより、ビン内再醗酵を施したフルツァンテ。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加えての再醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリースしております。一般的にフルツァンテと聞くと、フレッシュで軽やかな味わいを想像しがちですが、ブドウの収穫時期や熟度は他の白と変わらない、非常に完熟したモスカートを感じるフルツァンテ。

今までは実験的な生産だったこともあり、数えるほどしか入荷しなかったため、皆様へご案内することができなかったキュヴェですが、マドンナ ディ コモの畑での収穫にも恵まれ、ブドウに少し余裕があったこともあり、今回は少し多めに入荷しております、。

2021の収穫は、天候の影響もあり非常に酸を持ったブドウを収穫できたため、モスカートの果実味やアロマに負けない繊細かつバランス感のある素晴らしい味わいになっております。瓶内での醗酵も非常によくなり、適度な泡とフレッシュな果実とキレのある酸。モスカートの美しい香りが残る完成度の高さには喜んでいただけたいと思います！

※スポッカウーラ(オリ抜き)を行っていないため、注いでいるうちにオリが混ざりにむくこともあります。

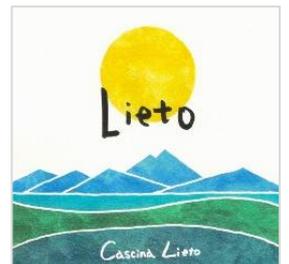
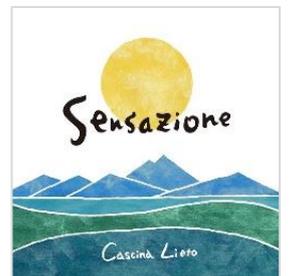
★Bianco "Sensazione"21 ビアンコ "センサツィオーネ" <新ヴィンテージ>

ブロージアにある樹齢56年のコレテーゼと、マドンナ ディ コモのモスカートから造られる白。ピエモンテの地品種として、古くより栽培されているコレテーゼ。酸が強いことが特徴で、完熟すると酸が低くなりやすいモスカートを補うような存在として、古くは混醸されてきた背景を持つ白ブドウ。しかし、近年は品種としての評価が低くあまり栽培されなくなりつつあります。樹齢50年を超えるリエートの畑で、混植されているこの2つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。モスカートと同じタイミングで果皮、種子までの完熟を待ってから収穫されたコレテーゼ。モスカートの持つ強い香りやアロマティックさを、コレテーゼの持つタンニンと酸が加わることで立体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい。2021 特有の力強い酸により、これまで以上にバランスを感じます。現時点でも十分に喜んでいただける味わいと思いますが、これから先の熟成した姿も容易に想像できる、可能性を感じる白です。

★Moscato "Lieto"21 モスカート リエート <新ヴィンテージ>

ワインリネームを冠した、モスカートの可能性を追求したワインです。一般的に早熟でモスカート ダスティを代表とする甘口のワインに用いられることが多いモスカート。しかし収穫量を抑え、ブドウの完熟を待つことで厚みのある果皮と、タンニン豊富な種子をもった偉大さを持った白ブドウだと考えているヒロさん。周囲の生産者に比べ3週間以上遅く、年によっては1カ月程度遅く収穫されるモスカート。完熟させるという時点で、カビや腐敗果も増えるのは当然。しかしブドウの房一つ一つ、手作業で丁寧な選果を行う。ある意味日本人らしさともいえる、とことん几帳面な仕事によって生み出される彼のモスカートには、香りだけでなく奥行き、立体感を感じずにはられません！

前回2020は生産量自体が少なく、すべてリゼルヴァのみでのリリースという事もあり、2年振りとなるリリース。根本的に酸を残すのが難しいモスカート。しかし2021に限っては、昼夜の気温差によってブドウが完熟していても、全く酸を失う事がなかったといえます。非常に熟れた果実の香りとモスカート特有の強いアロマ、しかし果皮や種子より豊富に抽出されたタンニンや他の要素によって、単調ではない複雑さ、香りだけでなく味わいの幅の広さ。そして全体のバランスを保つに十分な酸を持った素晴らしいクオリティを持ったヴィンテージです！



Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディア・マントヴァーノ・サッピオネータ

イタリアの台所とも呼ばれるパドヴァ平野。その豊かな土地で、昔から親しまれてきた土地のワインを造り続ける、希少な存在ともいえるヴェルディエリ。川を挟んですぐにエミリア＝ロマーニャ州パルマ。「パルマではパルメジャーノ レッジャーノとランブルスコ、ポー川を越えたここマントヴァーノでは、グラナ パダーノとランブルスコ マントヴァーノに決まってるでしょ！」という笑う当主のミンマ。生まれ育ったこの土地を愛してやまない彼女は、主婦であり家族の胃袋を支えるまさにイタリアのマンマ。唾液腺をくすぐる彼女のワインは、食事無くして語ることはできません。久しぶりの入荷となる各キュヴェ新しいヴィンテージ2021。ややワイルドでいて飽きの来ない鉄板のロゼ「Ven Crud ヴェンクルー」と最強の食中酒たち、「Lambrusco Mantovano ランブルスコ マントヴァーノ」と「Quercus クエルクス サッピオネータロツン」。そしてワイン名が変わり久しぶりの入荷となる、アンチエロッタ 100%の珍しい赤「Uvino ウヴィーノ」をご紹介します。

★Ven Crud2021 ヴェンクルー <新ヴィンテージ>

もともと色素の薄いランブルスコ ソルバーラで造るロゼのフルツァンテ。天候に恵まれた2021、収穫前の昼夜の気温差もあり、完熟した果皮と骨太な酸が共存したブドウ。色合いは淡く、果実と酸のバランスが素晴らしい。乾いた酸とやや穏やかなガスは、飲み続けても辛くならない事を計算しているかのような丁度よさ。ソルバーラ特有の野性味、エレガントというより素材そのもの、飾り気のない味わい。飲むたびに食べたいモノが頭に浮かぶ、、、まさに食中酒の名がふさわしいフルツァンテです！

★Lambrusco Mantovano2021 ランブルスコ マントヴァーノ <新ヴィンテージ>

マントヴァーノ周辺に残るランブルスコ ヴィアダネーゼで造られる、ビン内再醗酵のフルツァンテ。平地で栽培されるにも関わらず、ブドウ自体の持つ酸が非常に高いブドウ。その酸によって醗酵が完全に終わらず、残糖を残した状態でマロラクティック醗酵が起き、冬に気温が下がって安定したところでボトル詰め。春を迎え気温の上昇とともに、再び醗酵が始まることでガスが生まれる。糖分はもちろんモストさえ添加しないモード アンセストラリにて造られる、伝統のランブルスコ。もちろんガスが強いわけではなく、あくまでも「感じる」程度のガス。しかし骨太な酸と、果皮までよく完熟したタンニンとフェノール。そして残糖のないキレのある味わい。食卓には欠かせない存在です！



Quercus Sabbioneta Rosso2021 クェルクス サッビオネータ ロッソ <新ヴィンテージ>

彼らが造るワインで唯一、樽熟成している赤。ランブルスコと同様に、冬に醗酵が止まっても、そのまま大樽で春まで熟成するのみ。ボトル詰めすればフリッツァンテ、最後まで醗酵を終えればスティルワインという、とても単純なヴェルディエリのワイン造り(笑)。ブドウはランブルスコサラミーノ。ワインとしては非常に素晴らしい、熟れた果実と酸が両立した味わい。天候に恵まれた2021、果皮まで完熟しフェノールも熟成。タンニンは軽くも存在感があり、全体を包む骨太な酸は、口内をきれいに流してくれるような心地よさ。ヴェルディエリのワインはどれも本当に食べることに直結している、食事とともにあるワインです。

Uvino Sabbioneta Ancellotta2021 ウヴィーノ サッビオネータ アンチェッロッタ <新アイテム>

バドヴァ平野を中心に広く栽培されているブドウでありながら、色素や糖度を補うための補助品種として使われることの多いアンチェッロッタ。非常に晩熟で収穫量の少ないブドウ。地元では単一で醸造するよりも、ランブルスコと合わせて醸造されることが多かったといえます。しかし、完熟した時のアントシアニンの多さ、糖度の高さは他のどのブドウにもない個性を感じたというミマ。収穫に恵まれた年のみ、単一で醸造を行っています。2021年は果皮が良く成熟し、濃厚で甘みのあるタンニンと青み、野性味を感じます。瓶内で醗酵が起きたため、ややガスがあるものの、それでもまだ若干の甘味を感じる特徴的な味わい。濃厚&甘み&微発泡という独創的な赤ワインです。



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

エミリア=ロマーニャ=ボローニャ=ヴァルサモツジャ

完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン観を持つフラヴィオ。グラツィアーノやエリオール、その次世代を担う若き造り手。ワイナリーはボローニャ側にあり、その周辺の畑からピニョレットなどボローニャのブドウを、そして独立するきっかけでもあるモデナ近郊の畑より、ランブルスコやトッピアーノ モデネーゼを栽培。どちらのワインも、精密に計算されたような清廉さと几帳面さを感じるフラヴィオのワイン造り。今回は瓶内 2 次醗酵、オリ抜きなしの生きたスパマンテ「Visio ヴィズィオ」、ピニョレットベースの微発泡「Chimera キメラ」、それぞれ完売&完売間近のため、新しいヴィンテージをご用意させていただきます！

“Visio” Spumante (22) “ヴィズィオ” スパマンテ <新ヴィンテージ>

モデナ側にある樹齢 40 年以上、ベルッスィと呼ばれる背の高い伝統的な仕立てのブドウ畑。この畑との出会いこそ、KOI コイの始まる原点ともいえる畑。その中でも樹齢が最も古く、トッピアーノモデネーゼ(白ブドウ)と、ランブルスコ ソルバラー(黒ブドウ)が混植されている区画を、そのまま合わせて収穫して造られるヴィズィオ。背の高い仕立ては、栽培効率が悪く手もかかるため、現存しているのは極僅か、。しかし、手間はかかっても、ブドウの品質追求のみ考えるフラヴィオ。樹齢も高く自然と収穫量も抑えられ、素晴らしい健全な状態で収穫。そのままプレス&醸造。2022 は猛暑でありながら、完熟しつつも酸とのバランスも良い理想的なブドウ。鋭さよりも果実の豊かさ、味わいのしっかりとしたスパマンテ。瓶の底にはオリが残った状態でありながら、吹き出す心配もなく安心して開けられます、。(笑)。



“Chi Mera” Frizzante (22) “キメラ” フリッツァンテ <新ヴィンテージ>

カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫した、ピニョレットをベースに造られるフリッツァンテ。ピニョレットは酸が穏やかで、果皮が厚くタンニンを持つ白ブドウ。他のブドウ品種も一緒に収穫してそのまま搾り、果汁のみで醗酵を行います。2 次醗酵時トッピアーノ モデネーゼのモストを加えて、瓶内 2 次醗酵。オリ抜きは行わず、十分に熟成期間をとってからリリースされる。ブドウ以外何一つ加えていない、コイの徹底したコンセプトにより造られるフリッツァンテ。



2022 年は猛暑でしたが、8 月以降に一定程度の雨が降ったため、収穫量はそこまで落ちず、バランスの取れたブドウが収穫できました。2021 のような強い凝縮がおきなかった分、発泡も穏やかで安心して抜栓していただけます。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実。酸とのバランスも良く、スパマンテとは違う柔らかさ&気軽さを感じる味わい。果実の凝縮感やタンニンよりも、果実由来のきれいな酸をはっきりと感じる飲み心地を意識した微発泡です。

Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ=クネオー=サントステーファノ ロエーロ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Arneis “Desaia” アルネイズ “デザヤ” <新ヴィンテージ>	2020	白	750ml	¥3,900	アルネイズ、樹齢 45~55 年。果皮とともに 3 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 24 か月熟成。 2020 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズの個性ともいえる甘い香りと穏やかな酸。熟成による柔らかさと一体感を持った特徴をはっきりと表現した味わい。
Arneis “Pedaforno” アルネイズ “ペダフォルノ” <新ヴィンテージ>	2020	白	750ml	¥4,900	アルネイズ、樹齢 60 年。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵、木樽にて 10 カ月、ボトル詰め後 12 か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫したブドウ。 デザヤとは大きく異なるサイズ感とボリューム。香り&味わいの複雑さには本当に驚かされる素晴らしい味わい。果実、タンニン、そして何より香りの中に熟成の高さを感じ取れる素晴らしい白ワイン。
Nebbiolo “Viscà” ネッピオーロ “ヴィスカ” <容量変更>	2021	赤	750ml	¥3,800	ネッピオーロ、樹齢 25 年。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醗酵を促す。500L の木樽にて 12 か月の熟成。醸造過程で SO2 など一切添加を行わない。これまで 1リットルでボトル詰めされてきたヴィスカ、ボトルが手に入らず 750ml サイズとなって再リリース。熟成も進んだ 2021、スムーズで心地よい魅力的なネッピオーロ。

Roero Riserva

"Bric del MEDIC" DOCG

ロエーロ リゼルヴァ"ブリック デル メディク"

《新ヴィンテージ》

2018 赤 750ml ¥7,200

ネッピオーロ、樹齢40~45年、スレイヤとは別の区画であり、砂質より粘土質を豊かに持つ、ラングを彷彿とさせる土壌を持つブリック デル メディクの畑。

収穫後、果皮と共に20日間、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンク、大樽にて醗酵が継続。木樽にて36か月、ボトル詰め後24か月熟成。

ロエーロというよりもラングに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感を感じるネッピオーロ。非常に繊細で香りの高いロエーロの特徴を最大限に引き出した2つ目のリゼルヴァ。

Roero Valdovato DOCG

ロエーロ"ヴァルドバート"

2016 赤 750ml ¥4,500

ネッピオーロ、樹齢55~60年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に2週間程度セメントタンクにて醗酵。压榨後、500L及び1000Lの木樽にて24か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。

Roero Riserva "SREJA"

DOCG

ロエーロ リゼルヴァ"スレイヤ"

2017 赤 750ml ¥7,300

ネッピオーロ、樹齢65~70年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に20日間、セメントタンクにて醗酵。古バツグにて3年間、ボトル詰め後2年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。魅力とポテンシャルを持ったワイン。

Cascina Lieto

カッシーナ リエート

ピエモンテ・カネオ・カスティリオーネ ティネツラ

ワイン名

ヴィンテージ

種類

容量/入荷数

上代(税別)

メモ

★Bianco Croche

ピアンコ クロシェ

《新ヴィンテージ》

21 白 750ml ¥6,900
微泡 200本

モスカートピアンコ65%、コルテゼ35%、樹齢30~56年。収穫後、除梗し約1か月、果皮とともに醗酵を行う。压榨後、タンクにて約10か月の熟成。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加えビン内再醗酵、そのまま約18か月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。

2021は非常に酸を持ったブドウを収穫できたため、モスカートの果実味やアロマに負けない繊細かつバランス感のある素晴らしい味わい。瓶内での醗酵も非常に進む、適度な泡とフレッシュな果実とキレのある酸。モスカートの美しい香りが残る完成度の高いフリッツァンテ。

★Bianco "Sensazione"

ピアンコ "センサツィオーネ"

《新ヴィンテージ》

21 白 750ml ¥6,900
400本

モスカートピアンコ70%、コルテゼ30%、樹齢30~56年。収穫後、除梗し約1か月、果皮とともに醗酵を行う。压榨後、タンクにて約10か月、ボトル詰め後約18か月の熟成。高樹齢のコルテゼとモスカート、リエートの畑で混植されているこの2つの白ブドウを、当時のセバージュをそのまま再現した白。モスカートの持つ強い香りとおロマティックさを、コルテゼの持つタンニンと酸が加わることで立体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい。2021特有の力強い酸により、これまで以上に奥行きを感じます。

★Moscato Lieto

モスカート リエート

《新ヴィンテージ》

21 白 750ml ¥7,200
400本

モスカートピアンコ、樹齢56年収穫後、除梗し約1か月、果皮とともに醗酵を行う。压榨後、タンクにて約10か月、ボトル詰め後約18か月の熟成。

高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待ち、果皮・種子すべてを表現した醸造。そして十分な熟成期間を取ってからリリース。

自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。完熟すると酸を失いやすいモスカート、2021年は猛暑でありながら昼夜の気温差によってしっかりと酸を感じられる特別なヴィンテージ。彼らのフィナーレ名を冠したモスカート。

Verdieri Corte Pagliare

ヴェルディエリ

ロンバルディア・アーマントヴァー・サッピオネータ

ワイン名

ヴィンテージ

種類

容量

上代(税別)

メモ

Vén Crùd

ヴェンクルー

《新ヴィンテージ》

2021 ロゼ 750ml ¥2,500
微泡

ランブルスコ ソルバーラ、樹齢30年。収穫後、約12時間、果皮と共に醗酵。途中オリ引きのみ行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後12か月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。

Lambrusco Mantovano

ランブルスコ マントヴァーノ

《新ヴィンテージ》

2021 赤 750ml ¥2,500
微泡

ランブルスコ ヴィアダネーゼ、樹齢30年。収穫後、果皮と共に5~6日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。11月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。

Quercus Sabbioneta Rosso

クエルクス サッピオネータ ロッソ

《新ヴィンテージ》

2021 赤 750ml ¥2,500

ランブルスコ サラミーノ、樹齢30~40年。収穫後、果皮と共に5~6日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。その後、オリ引きを行い大樽にて12か月熟成。完全に醗酵が終わってからボトル詰めされた、スティルの赤。品種特有の強い酸と熟した果実味のバランスが取れた、味わい深いテーブルワイン。

Uvino Sabbioneta Anceletta

ウヴァーノ サッピオネータ アンチェッロッタ

◀新アイテム▶

2021 赤 750ml ¥2,500

アンチェッロッタ、樹齢30~40年。収穫後、約2週間果皮とともに醗酵を行う。非常に糖度が高いため、残糖が残った状態で醗酵が止まることの多いブドウ。春にボトル詰めを行い、そのまま12カ月の熟成。2021年は果皮が良く成熟し、濃厚で甘みのあるタンニンと青み、野性味を感じます。瓶内で醗酵が起きたため、ややガスがあるもののそれでもまだ若干の甘味を感じる特徴的な味わい。

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

エミリア=ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
"Visio" Spumante ヴィズィオ スプマンテ ◀新ヴィンテージ▶	(22) LOT 03/2023	ロゼ 泡	750ml	¥4,000	トッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢40年~。モデナにあるベルッツイ仕立て、混植されたブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行、直接プレス。果汁のみで醗酵を行います。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。2022は猛暑でありながら、完熟と酸のバランスが良い理想的なブドウ。鋭さよりも果実の豊かさ、味わいのしっかりとしたスプマンテ。
CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ ◀新ヴィンテージ▶	(22) LOT 02/2023	白 微泡	750ml	¥3,500	ピニョレット主体、トッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢30年~。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、ボトル詰め。瓶内2次醗酵のちスポッカウーラを行わずにそのままリリース。2022年は猛暑でしたが、8月以降にある程度の雨が降ったため、収穫量はそこまで落ちず、バランスの取れたブドウ。発泡も穏やかで安心して抜栓していただけます。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実。酸とのバランスも良く、スプマンテとは違う柔らかさ&気軽さを感じる味わい。
"Illusione" Spumante イッルズィオーネ スプマンテ	(22) LOT 01/2023	白泡	750ml	¥4,000	トッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢20年~30年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。 2022は日照に恵まれたヴィンテージ。ガス圧を調整することで、安心して抜栓することが出来ます。結果的にガス圧は少し低めですが、非常に熟れたモデネーゼの果実味と、ブドウ由来の酸と骨格、ヴォリュームを感じる味わい。
"Lambroosklyn" Lambrusco ランブルッスクリン ランブルスコ	(22) LOT 04/2023	赤 微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスノロッサ、樹齢50年~。ベルッツイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスノロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は2度に分け、すべて除梗し50%は破碎せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。压榨し、そのまま樽にて6カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスノロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOIのフィロソフィのまじに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
"Cheto" Bianco ケト ビアンコ	(22) LOT 06/2023	白	750ml	¥3,500	ピニョレット60%、モンテウーニ40%、樹齢15~30年。ポローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモンテウーニ。2つのブドウを合わせて収穫。除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約6カ月、ボトル詰め後6カ月の熟成。天候に恵まれた2022、過剰な凝縮や乾燥が起きなかったため、果皮の強さよりも果実のフレッシュさ、柔らかく味わい深い酸。バランスの良さをを感じる素晴らしい飲み心地。
"Orsu" Bianco オルスウ ビアンコ	(21) LOT 05/2022	白	750ml	¥5,000	モスカート60%、トッピアーノ モデネーゼ40%、樹齢30~40年。 ポローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに2日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態45日。压榨し6カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。
"Nami" Barbera ナミ バルベアラ	(21) LOT 07/2022	赤	750ml	¥3,700	バルベアラ主体、樹齢20~30年。Chetoの畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベアラ。バルベアラは果皮と共に5日程度、セメントタンクにて醗酵&熟成。ボトル詰めを行い、12カ月熟成。他のキュヴェと同じく、醸造~ボトル詰めまでSO2は一切加えない。 自家消費用としてこれまで造ってきたものの、2021年という素晴らしい収穫のため、熟成期間を取ってから少量のみボトル詰め。鯉の養殖を生業としてきた日本好きの父から、「波」を意味する名を付けたワイン。