

《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。

4月の新入荷をご紹介します。リグーリア、厳しすぎる収量制限によって表現されるチンクエッセルのみならず地中海沿岸地域のワイン文化！Walter de Batte[Prima Terra]ヴァルテル デ バッテより、それぞれ新しいヴィンテージ&今は生産されていないアルトロヴェのバックヴィンテージを限定出荷。ピエモンテ、ルケと呼ばれるオリジナルなブドウから、唯一の個性を魅せる独創的なワイン造り、La Cascinetta ラ カッシネッタより新ヴィンテージ&リゼルヴァ再入荷。シチリア北東端、DOC ファーロの地にてそのポテンシャルを証明し続けてきた Bonavita ボナヴィータより、ノチーラ 100%の新しいワイン。そしてカンパニア、イスキア島で生まれた畑の中のワイン Bajola バイオラより、実験的な生産となる新しい赤、そして時間が解決してくれる 2017 ピアッコを再リリースいたします！

★少量入荷ワイン ご注文締切〜4/16(火) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

4/17(水) 頃より出荷 ※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。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ) リグーリアーラ スペツィアールリオマッジョーレ

リグーリア東部、リオマッジョーレを中心に「チンクエッセル」と呼ばれる過酷な土地から、トスカーナにかかるルニジャーナ地域まで、こだわり抜いたブドウ栽培、ワイン造りを続けてきたヴァルテル デ バッテ。そして彼の意志に賛同した有志と共に運営されているプリマテッラ。表土の少ない岩盤質、急傾斜を手作業でのブドウ栽培。過酷な環境を「言い訳」にせず、徹底的に収穫量を制限した高密度のブドウから表現される多様なワイン。今回はピアッコ サラデーロの新しいヴィンテージ。そしてルニジャーナの畑で造られる高樹齢&超低収量のヴェルメンティーノ「Carlazカラッツ」&サンジョヴェーゼ「Tonosトス」をリリース。そして、最後のリリースから早5年、、、畑の消失と共に造られなくなってしまった、チンクエッセル、リグーリアを飛び越え、地中海地域全体の表現を求めたワイン「アルトロヴェ」、現地に残っていた最後のロット 17/18、限定的ですが合わせてリリースいたします。

Carlaz21 カラッツ 《新ヴィンテージ》

トスカーナ州、カッラーラに隣接する海岸に近い砂質の畑。DOC でいう Colli di Luni コッリ ディ ルーニのエリアにあるヴェルメンティーノより造られるカラッツ。一般的なブドウのイメージでいえば、果実味が豊かでアロマティックな印象。しかし、ヴァルテル曰く「それはあくまでも豊かな土壌で栽培されたものでしかない。海の潮風と、砂の多い土壌。決して豊かとはいえない環境で、樹齢50年を越えるブドウ樹より収穫された高密度のヴェルメンティーノは、単なる横の広がりだけではない、奥行きや繊細さ、複雑さを持ったワインになる。」

その言葉の裏付けともいえる今回の2021ヴィンテージ。天候に恵まれたものの、近年続いている水不足の影響で、想定以上に結実が少なく、非常に凝縮したヴィンテージ。しかしながら、収穫したブドウは決して過剰な糖分の凝縮ではなく、酸を失わずバランスの取れた状態。そしてさらに驚くべきは、醗酵が完全に終わるまで5カ月の期間を要したというヴィンテージ。「これは意図して行ったワケではないけれど、高い糖分だけでなく酸も落ちることなく収穫ができた。そして秋以降の気温の低さ、完全に醗酵が終わることなく、非常にゆっくりと続いた。それは結果的に、ワインにより複雑さと奥行き、立体的な味わいを持つことが出来た。」そう話すヴァルテル。ヴェルメンティーノの持つ柔らかい果実味と豊かな香り、ヴォリュームを感じつつも繊細で美しい酸と柔らかさ。そして全体に感じる海由来の塩味とミネラル。決して平坦ではない立体的な味わいを持った2021。チンクエッセルとは異なるルニジャーナの個性を十分に持った、ポテンシャル秘める味わいです。



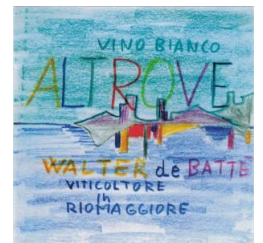
Bianco Saladero21 ピアッコ サラデーロ 《新ヴィンテージ》&★Altrove17/18 アルトロヴェ 《バックヴィンテージ、限定出荷 120本》

ヴァルテル デ バッテの代名詞ともいえるワイン「Altrove アルトロヴェ」。チンクエッセルという枠に捕らわれず、もっと広く国を越えた「地中海地域」を表現したワインでした。

そしてアルトロヴェなき後、その情熱と想いを受け継いだピアッコ サラデーロ。畑はチンクエッセルのエリアより北西、モンテレットにある畑。2016年より栽培を続け、徐々に土地の生物環境が整い始めたと話すヴァルテル。「ブドウのクオリティを上げるためには、それに見合うだけの厳しい剪定と収穫量を制限する必要があった。さらに収穫したブドウにも、常に何か欠けていると感じた。それを補うために2つのヴィンテージをアッサンブラージュすることで補ってきた。やっと2021の収穫から、遂に自分で納得のいくクオリティのブドウを収穫することが出来た」。畑を管理して5年。ブドウ樹のみならず、周辺の生物環境を取り戻すために必要な時間が経過したことで、真の意味で彼が求めるクオリティのブドウが収穫できたという2021。ブドウの凝縮度、ヴォリュームを持ちながらも酸がしっかりと支えている。そして強烈なミネラル分と、潮風を感じさせるかのような塩分。過剰な凝縮ではない繊細さとエレガントさを感じるサラデーロ。ヴァルテルの言葉から、遂に一つの完成と言えるのだと思います。



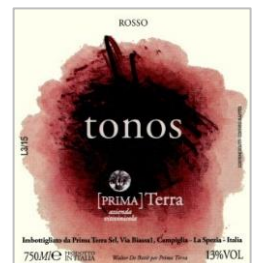
そこで、今回のサラデーロの完成と比較していたら、と思えば「アルトロヴェ 17/18」、現地に残っていた最後のロットを、合わせてリリースさせていただきます。最後のリリースとなったアルトロヴェ、猛暑で収穫量が激減し、樹上で干しぶどう化したという2017。多雨と日照が乏しい影響で、病気に悩まされた2018。相反する2つのヴィンテージを合わせる事で、より多様さ、幅の広さを表現。リリース当時でも、素晴らしいバランス感と完成度を持ったアルトロヴェ。あれから5年が経過し、熟成によるさらなる変化も加わりました。「(アルトロヴェを)本当であれば造り続けたかった、。しかし現在、チンクエッセルを中心にこの地域が抱える問題は深刻。諦めた方が簡単、でも諦めるわけにはいかなかった」。山積する問題の中でも諦めない、ヴァルテルの意志によって生まれたサラデーロ。もちろん畑が異なる時点で、同じワインにはなり得ないですし、根本的に目指している方向も違います。しかし、そのクオリティと可能性でいえば、ようやく対等になったのではないかと。私自身、本心でそう感じております。この2つのワインを比較することで、間違いないヴァルテル デ バッテの貫徹した想いが伝わると信じております。



※誠に勝手ながら、アルトロヴェのみのご注文はご遠慮ください。ピアッコ サラデーロと合わせてのご注文から優先させていただきます。

Tonos20 トス 《新ヴィンテージ》

カラッツと同じく、トスカーナ州カッラーラに隣接する畑。サンジョヴェーゼを中心に、ヴェルメンティーノ、ネーロ、カナイオーロ、メルロー。トスカーナとリグーリアの境目、そして二つの文化圏が混ざり合うルニジャーナ地方。海が近く砂の多い、独特の個性を持った土地から生まれるサンジョヴェーゼを表現したワイン。天候に恵まれた2020、ブドウの熟度の高さ&収穫量の少なさにより、高密度のサンジョヴェーゼは除梗し、果皮の持つ要素をすべて引き出すための醸造を行ったというヴァルテル。「モンテラルチーノのような山で生まれるサンジョヴェーゼではなく、海岸沿いの砂質の多いブドウ畑だからこそ感じる、海の印象を持ったサンジョヴェーゼ。強い果実と十分なタンニンは、熟成の中で美しく姿を変え、海由来の塩味からくるミネラル分、そして砂質特有の軽やかさ、エレガントさ。ワインの完成度としては過去最高のクオリティだと思います！トスカーナでは表現しえない、妖艶さと軽やか



さ、エレガントさ。海の特徴を感じるサンジョヴェーゼ、ぜひ飲んでいただきたいワインです。

La Cascinetta ラ カッシネッタ

ピエモンテーアレスサントリアーヴィアリージ

アスティの北東のヴィアリージにて、土地の地品種「Ruche ルケ」を中心に栽培し、醸造学に縛られず自身の経験と直感をベースとしたワイン作り。ラ カッシネッタを支えているのは、経験値でも醸造テクニクでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感。裏表のない情熱と強い意志を持った当主のジャンカルロ。昨年リリースとなったルケの新しいヴィンテージ。そして再入荷となるリゼルヴァ 2016 をご紹介いたします。

Ruche di Castagnole Monferrato 2021 ルケ DOCG <新ヴィンテージ>

「2020、2022 もどきどき、しばらくずっと暑い年が続いているよ、。」、そう嗅いでいたジャンカルロ。ただ、2021 についていえば、これまで経験してきた中で、最も過酷で水不足となったヴィンテージと言います。全くの他業種から独学でワイン作りを始めた彼。「自分のやり方が正しいとは思っていたわけじゃないけど、お手本のようなワイン作りは初めから考えていなかったから、。」、毎年畑で起きる状況を、自分なりに解釈し実践してきた彼。ただ 2021 年の水不足は深刻で、多くのブドウが樹上で干しブドウ化してしまっただけでなく、樹齢の若いブドウ樹がかなり死んでしまったといえます。収穫量も例年よりも 30%以上少なくなったというヴィンテージ。非常に残念な結果となりましたが、収穫したブドウのレベルの高さは間違いないものとなりました！

いつも通り 15% 越えのアルコールはもちろんです、それを一切感じさせない猛烈な果実とアロマティックさ。元来酸の低いブドウであるルケですが、2021 はいつも以上にバランスが良く、フレッシュな酸も感じられます。一般的には香りは強いものの、単調で複雑さが無いルケ。しかし、彼の造るワインは、溢れんばかりの果実香だけでなく、より複雑でいて多様な香りをもつルケ。改めて驚かされる素晴らしい味わいとなりました。

Ruche di Castagnole Monferrato 2016 ルケ リゼルヴァ DOCG <再入荷・価格変更>

正式には 2018 からリゼルヴァ表記が認められたため、この 2016 はあくまでも個人的な意味合いとなりますが、。2 年前にリリースした 2016、カンティーナに残っていた分が再入荷いたしました！2016 年の収穫より、最もポテンシャルをもったタンクから、木樽にて熟成を行ったキュヴェ。ジャンカルロ自身、初めて木樽での熟成を行ったといえます。ワインがどのように熟成 & 変化していくのかを見守りつつ、48 カ月の熟成を経たリゼルヴァ。ボトル詰めしてから、ビン内でのどのようにワインが変化していくのかを確認する意味も込め、ある程度の数をストックしていました。前回のリリースより 2 年間の歳月は、ルケ特有の華やかさやアロマ、果実味といった「表面的な部分」ではなく、骨格や奥行き、そして熟成香という「立体的な魅力」を得る結果に。果実由来の香りだけでなく、熟成香による複雑さからは、「昔はネッピオーロの近縁だと言われていた」という話が良くわかります。時間と共に開き迫力を増してゆく、この 2 年間で、より尊大さを身に着けたスケールの大きさをを感じるワインです。



Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーペリオール

シチリアでありながら、その毛色は全く異なる独自性を持ったファーロ。シチリア最北東に位置し、2 つの海流が混ざることで常に風が吹き続ける。そして北向きの斜面ではシチリアでは失われがちな「酸を保ったネッロ マスカレーゼ、そして土地のオリジナルであるノチェーラは、他にはない強い酸と骨組みを与えます。

これまで 10 年以上付き合ってきましたが、今回初めて新しいキュヴェがリリースとなります！今まではロザート、ファーロにそれぞれ入っていた地域オリジナルの黒ブドウ Nocera ノチェーラ 100%、実験的に造られ始めた赤、「ILNO イルノ」をご紹介させていただきます。

★Nocera "ILNO" 2019 ノチェーラ "イルノ" <新アイテム>

メッシーナ周辺にオリジナルを持つと言うノチェーラ。このブドウが加わることで DOC としての特異性を持つと言っても過言ではないブドウ。初めてボナヴィータを訪問した時から、このブドウの個性、オリジナリティを感じてきました。しかし、今まで何度となく話しても、「この土地の背景や伝統にない事はしたくない。」と頑なな姿勢を崩さなかったジョヴァンニ。白ブドウを植えない事、そしてノチェーラを単独でボトル詰めしない事、。彼がワイン作りを初めて 10 年という 2018。このヴィンテージを境に、少しずつ新しい事にも興味を持ち始めたように感じます。2019 年は猛暑に見舞われたものの、9 月以降の寒暖差によって果皮が成熟し、収穫したブドウの香りが非常に高かったと話すジョヴァンニ。ファーロの畑より、より成熟した果実を選別して収穫。500L のセメントタンクの中で果皮と共に 1 カ月、压榨後そのまま 12 カ月の熟成を行いました。これまでは、非常に酸が高く、タンニンや色素は決して強いブドウだとは思わなかったと言っていた彼。しかし、出来上がったワインを試飲して、そのイメージが大きく変わったといえます。「酸だけでなく、それ以上にタンニンと色素、そして野性味を感じる味わい。ファーロの中核ともいえる厚み、骨組みを形成しているブドウだとわかった」、そう話すジョヴァンニ。ネッロ マスカレーゼにはないオリジナリティと野性味をもったノチェーラ、実験的な生産のため極僅かの入荷となります。



Bajola バイオラ

カンパーニャーナポリーノイスキア島

ナポリの沖に浮かぶフレグレエ群島の一つ、イスキア島で生まれる「固定観念や常識」を吹き飛ばす造り手 Bajola バイオラ。2020 年から娘アリーチェが受け継ぎ、畑でも醸造設備でも山積していた問題を、1 つずつ向き合い改善へ向けて進んできたアリーチェ。父フランチェスコの友人より分けてもらったアリアーニコを用いて、実験的に醸造した赤「Rosso Baro ロッソバーロ」をご紹介させていただきます。そして、ここ数年続いていた「不安定さ」。いきなり払拭する事はできませんが、「時間を費やすことで少しずつワインのバランスを取り戻すことが出来る。その一つの証明のために、今回バックヴィンテージを再リリースさせていただきます。

Rosso Baro (21) ロッソバーロ <新アイテム>

ブドウ畑の中心にある貯水槽を改造して造ったセメントタンクで、これまでワインを造ってきたバイオラ。タンクのサイズが大きいので、収穫量が少ない年は、容器を満たすことが出来ない(=常に空気に触れた状態になってしまう)事態や、熟成用の樽やボトルを置く建物が無い、という現実的な問題を抱えてきました。「やはり、将来的には自分たちのカンティーナが必要。でもすぐにそんな土地や建物がすぐ近くで見つかるわけは無いの。まずは安全にボトル詰めをすること、ボトルを保管できるスペースを探すこと」、そう話していたアリーチェ。イスキア島内で見つけることが出来ず、ナポリから内陸に 1 時間程度、父の友人であるアヴェツリーノのブドウ栽培農家の元で、一時避難的ではありますが場所を確保できました。



そこで、単に場所を借りるだけでなく、彼らが栽培しているアリアーニコを分けてもらい、今回実験的に醸造を行うことに、。。「イスキアでは 95%以上は白ワインで、赤ワインはほとんど造られていない。あっても極僅かなテーブルワインのようなものだけ。だけど、自分たちがカンティーナを持ち、将来的には黒ブドウも栽培していきたい」、と話す彼女。

ブドウは標高 750m の畑で無農薬で栽培された高品質のアリアーニコ。10 月中旬と完熟を待ってから収穫し、約 2 時間かけてバイオラのセメントタンクに運び込み醸造。除梗し果皮と共に 1 カ月、さらに特殊な方法ではあるものの、9 月上旬に収穫したピアンコに用いた、ヴィオニエの梗を乾燥させたものを加えて醗酵が終わるのを待ちます。加える理由は、梗に含まれるタンニンや酸によって、ワインが健全に醗酵、熟成することを守るため、そう話すアリーチェ。「アリアーニコの梗をそのまま使えばよいのだけれど、重要な事は梗に含まれるタンニンが完全に熟している事が重要」、1 カ月近く干した梗からはネガティブさは皆無！醗酵が終わった後、開いているテラコッタの樽に移して熟成。

ピアンコ同様、SO2は一切使用していない事もあり、やや高め揮発酸も感じます。しかし濃密な果実とブドウ由来の酸、タウラージにも使われるポテンシャルのアリアーニコとは、思えないほどの軽やかさと飲み心地の良さ、本当に驚かされます。

エチケットのデザインには、なかなかツツコミどころが沢山ありますが、汗。「日常を彩る飽きの来ない心地よいワイン」の一つとして、ぜひお試しください！

Bianco Foglia 17 ピアンコ フォリア <バックヴィンテージ 再リリース>

「Vino in Vigna 畑の中のワイン」という、奇抜なコンセプトをもったピアンコ フォリア。2020年に販売していました2017、今回再リリースさせていただきます。2017は初めて経験した猛暑のヴィンテージ、猛烈な暑さと水不足の影響で、ブドウ樹の生育が非常に早く、。ソーヴィニオン ブランやインクローチョ マンゾーニでは収穫前に粒が落ちてしまうほど完熟してしまった年。そして、醗酵中も気温が高く、屋外の醗酵槽でも温度が高い状態が続いた結果、猛烈にピーキーでやんちゃなワインだったのを覚えています、、、汗。

2020年にアリーチェがワイナリーを引き継ぎ、バイヨラが抱える問題と向き合い、少しずつ前に進み始めたと感じました。エヴィーノとしても、このワインが抱える問題は、時間によって解決される、そう信じて4年間ほどストックしてきました。時間をかけたことで、高い揮発酸と果実のバランスがかなり取れたと感じます。もちろん欠点のないパーフェクなワイン！というワケではありませんが、トピカルな果実味と染み出す旨味、軽快で心地よい酸、非常に喜べる味わいになったと思います！

アリーチェ自身もその重要性が彼らにも伝わり始めたと感じています。環境を整える事、時間をかける事、少しずつですが変化が見え始めたバイヨラ。怖いもの見たさのような感覚の方も多いかと思いますが、汗。4年という歳月で、これほどまでにワインが成長している事を、ぜひ体感していただきたいです！！



Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ) リグーリアーラ スペツィアールイオマツジョーレ

商品名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Carlaz カラッツ <新ヴィンテージ>	21	白	750ml	¥7,500	ヴェルメンティーノ 100%、樹齢 50 年の畑が中心。 収穫後、除梗し果皮と共に 4 日間、醗酵が始まり途中で压榨。ステンレスタンクに移し醗酵。2021 年は糖度、凝縮も高く、完全に醗酵が終わるまでに 5 カ月を要した特殊なヴィンテージ。そのままオリと共に 12 か月の熟成。ヴェルメンティーノの持つ柔らかい果実味と豊かな香り、ヴォリュームを感じつつも繊細で美しい酸と柔らかさ。そして全体に感じる海由来の塩味とミネラル。決して平坦ではない立体的な味わいを持ったヴァルメンティーノ。
Bianco Saladero ピアンコ サラデーロ <新ヴィンテージ>	21	白	750ml	¥9,200	ボスコ40%、ヴェルメンティーノ30%、アルパローラ30%、樹齢20年前後。2016年に新たに借りた標高400mの海に面した畑。成熟する速度に合わせて、数回に分けて収穫を行う。除梗し、果皮と共に5日間緩やかに醗酵が始まる。压榨後、開放状態でバナーージュを行い空気と触れさせながら12か月シュール＝リーの状態で熟成。真の意味で彼が表現したいブドウが収穫できたという2021。ブドウの凝縮度、ヴォリュームを持ちながらも酸がしっかりと支えている。そして強烈なミネラル分と、潮風を感じさせるかのような塩分。過剰な凝縮ではない繊細さとエレガンスを持つ。
★Altorove アルトローヴェ <バックヴィンテージ 限定出荷> ※誠に勝手ながら、アルトローヴェのみのご注文についてはお受けできません。ピアンコ サラデーロと合わせてのご注文から優先させていただきます。	17/18	白	750ml	¥9,500 120本	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッサーゼ ピアンコ、ロッサーノ ディニツァ(ルーサンヌ)、マルサン(マルサンヌ)、樹齢30~80年。成熟する速度に合わせて、それぞれ完熟を待ってから収穫。果皮と共に5日間、緩やかに醗酵を行う。压榨後、古バツクに移し醗酵を終えた後1度もオリ引きを行わずに24か月、シュール＝リーの状態で熟成(2018は天候不良によりバツク3樽分のワインしか造ることができなかったため、2017と合わせてボトル詰め)。強靱なミネラルを覆いつくすほどの熱量と果実、国や品種を「越えた先」を表現。
Tonos トノス <新ヴィンテージ>	20	赤	750ml	¥7,000	サンジョヴェーゼ 75%、ヴェルメンティーノ ロッソ、カナイオーロ、メルロー、樹齢 20 年~30 年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。完熟したブドウを果皮と共に最大限抽出、期間は 60 日に及ぶ。压榨後 500L の木樽にて 24 か月の熟成。トスカーナのサンジョヴェーゼとは全く異なる、繊細さを持ったワイン。リグーリア、ルニジャーナの個性を表現。強い果実と十分なタンニンは、熟成の中で美しく姿を変え、海由来の塩味からくるミネラル分、そして砂質特有の軽やかさ、エレガントさ。ワインの完成度としては過去最高のクオリティだと思います！トスカーナでは表現しえない、妖艶さと軽やかさ、エレガントさ。
Harmoge アルモジェ <新ヴィンテージ>	(19)	白	750ml	¥7,300	ボスコ 45%、ヴェルメンティーノ 20%、アルパローラ 20%、ロッサーゼ ピアンコ 15%、樹齢 20 年。ブドウごとに完熟を待ってから収穫。それぞれ果皮と共に約 5 日の醗酵。压榨後 500L の木樽にて醗酵を終え、そのままオリと共にシュール＝リーの状態で 36 ヶ月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。DOC はないものの、チンクエ テッレと同じブドウ、伝統を忠実に踏襲しつつも、華やかさ、美しさを持ったワイン。
Çerico VdT ゼリコ <新ヴィンテージ>	15	赤	750ml	¥7,000	グラナッチャ 80%、シラー 20%、樹齢 15~20 年。標高 500m、潮風を受ける特異な環境で栽培されるグラナッチャとシラー。10 月中旬~完熟を待ってから収穫。果皮の持つ要素をすべて抽出するため、果皮と共に 60 日以上、野生酵母にて醗酵。压榨後、古樽にて 36 か月の熟成。栽培環境、ブドウの個性、醸造に費やす時間、すべてにおいて徹底したこだわりを詰め込んだワイン。暑い年特有のブドウの完熟、そして時間をかけたことで生まれるエレガントさと複雑さ。魅力あふれる味わい。

Vigna delle Pietre Nere

ヴァーニャ デッレ ピエトレ ネーレ

17 赤 750ml ¥6,900

シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%、樹齢20年前後。

収穫後、除梗し果皮と共に約70日のマセレーション、野生酵母での醸酵。圧搾後古バケツにて18カ月、ボトル詰め後24カ月の熟成。

2017年は猛暑と水不足で非常にブドウの糖度が高くなったヴィンテージ。凝縮しているのはもちろん、海由来の塩気を感じるかのような強い味わい。他の土地では表現しえない個性を感じるシラー。口に広がる塩気のようなミネラルとヴォリュームを感じ、染み出すような旨味と柔らかみ。個性が際立つ赤。

Scioppo di Rose

シロップ ディ ローゼ

— シロップ 250ml ¥3,800

バラ(ロサ ケンテフォリア40%、ガリカ ローズ30%、- ダマスク ローズ30%)

の花びら、蒸留水、白キビ糖、レモン。5~6月に収穫、すべて手作業、

添加物不使用。アンナの母が作っていた50年前のレシピを再現。

賞味期限 2024年12月

La Cascinetta ラ カッシネッタ

ピエモンテーアレッサンドリアーヴィアリージ

商品名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
-----	--------	----	----	--------	----

Ruche di Castagnole Monferrato DOC

ルケ
《新ヴィンテージ》
2021 赤 750ml ¥4,800

ルケ100%、樹齢11年。収穫後、果皮と共に約2週間の醸酵。圧搾後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら12カ月の熟成。収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さで芳醇すぎる香りを身にまとう。2021年は水不足の影響が深刻で、非常に凝縮した収穫を迎えたヴィンテージ。しかし高次元でバランスがとれているため、果実味、アロマティックさ、フレッシュさ、素晴らしい香り広がり。

Ruche di Castagnole Monferrato DOC

ルケ リゼルヴァ
《再入荷・価格変更》
2016 赤 750ml ¥6,500

ルケ100%、樹齢7年。収穫後、果皮と共に約2週間の醸酵。圧搾後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら6か月、500Lの木樽に移し48カ月の熟成。

前回のリリースより2年経ち、ルケ特有の華やかさやアロマ、果実味といった表面的な部分ではなく、骨格や奥行き、そして熟成香という素晴らしい魅力を得る事に。時間と共に開き迫力を増してゆく、この2年間で、より尊大さを纏ったルケ。

Barbera "L'Inbottiglio"

バルベーラ "リンボッティリオ"

(19) 赤 750ml ¥4,400

バルベーラ100%、樹齢9年。収穫後果皮と共に4週間の醸酵。圧搾後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら12カ月の熟成。長期間のマセレーションを意識し圧搾を遅らせたバルベーラ。色調は確かに褪色が感じられるものの、香りの複雑さ、骨格のサイズ、奥行き、どれも全く遜色のない素晴らしい味わい。

Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーペリオーレ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
------	--------	----	----	--------	----

★Nocera "ILNO"

ノチェーラ"イルノ"
《新アイテム》
2019 赤 750ml ¥5,000
60本

ノチェーラ100%、樹齢10~30年。収穫後、除梗し果皮と共に30日間、セメントタンクにて醸酵を行う。圧搾後、そのままセメントタンクの中で12か月、ボトル詰め後24カ月の熟成。DOCファーロを造る上で欠かせないノチェーラを、単一で醸造&ボトル詰め。重厚なタンニンと、野性味ある香り。ファーロの中核を担うオリジナリティあふれる赤。

Rosato

ロザート
2021 ロゼ 750ml ¥3,500

ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30~55年。収穫後果皮と共に12時間、醸酵が始まるのを待ってから圧搾。一部セメントタンクにて醸酵を行う。完熟した果皮の持つ香り、複雑さ、魅力的なロザート。

Faro DOC

ファーロ
2017 赤 750ml ¥4,800

ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30~55年。収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で40日間、ゆっくりと醸酵が進む。圧搾後、そのまま12か月大樽にて熟成。セメントタンクに移し12か月、ボトル詰め後4年以上。熟成期間を経たことも相まって素晴らしい状態です。

Bajola バイオラ

カンパーニャーナポリーイスキア島

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
------	--------	----	----	--------	----

Rosso Baro

ロッソ バーロ
《新アイテム》
(21) 赤 750ml ¥4,200

アリアーニコ100%、父の友人が栽培している標高750mの畑、アヴェッリーノのアリアーニコを、イスキアに運び醸造。10月中旬の収穫。除梗し、開放桶にて果皮と共に1カ月の醸酵。途中ヴィオニエの梗を加える。圧搾後、テラコッタ製の樽に入れ6カ月の熟成。ボトル詰め後、24カ月の熟成を行う。

ピアンコ同様、SO2は一切使用していない事もあり、やや高め揮発酸も感じます。しかし濃密な果実とブドウ由来の酸、タウラージにも使われるポテンシャルのアリアーニコとは、思えないほどの軽やかさと飲み心地の良さ、本当に驚かされます。

Bianco Foglia

ピアンコ フォツリア

《バックヴィンテージ 再リリース》

17 白 750ml ¥3,900

ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア デイ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年。それぞれのブドウは完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に30~60日の醗酵、压榨後10ヶ月の熟成。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。
猛烈な暑さと水不足の影響で、過熟なブドウとなった2017。醗酵温度も高く揮発酸も非常に高い、当時はピーキーで不安定さのあるワインでした。4年間ほど時間をかけたことで、高い揮発酸と果実のバランスがかなり取れたと感ずります。トロピカルな果実味と染み出す旨味、軽快で心地よい酸、非常に喜べる味わいになりました。

Bianco Foglia

ピアンコ フォツリア

20 白 750ml ¥4,500

ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア デイ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年。それぞれのブドウは完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に醗酵、そのまま翌4月まで熟成。压榨後、約1カ月タンクで静置し、オリ引きの後のボトル詰め。ほとんどの期間を果皮と共に過ごした驚きの白ワイン。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。

Bianco in Tiano

ピアンコ イン ティアーノ

19 白 750ml ¥5,500

ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア デイ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年。ピアンコ フォツリアのタンクより、醗酵が終わったワインを抜き取り、テラコッタ製の樽に注ぎ足す。約10%これまでのヴィンテージのワインとオリを引き継ぎ、ウイヤージュ(補酒)せずに10カ月の熟成。途中フロールに守られ、微弱な酸化熟成を経たピアンコ。形式は違うが、「ソレラシステム」に着想を得て、独自の手法でありながら、イスキアの火山性土壌や潮風、ミネラルをダイレクトに感じる味わい。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。

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