

《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。

6月の新入荷をご紹介します。トスカーナの伝統的なコンタディーノ(≒農夫)の暮らしを愛し、食事とともにあるワイン造りを行う「Podere Luisa ポデーレ ルイーザ」より、昨年ポトル詰めを行ったワインをリリース。毎年待ち遠しいアムネズィーアは、諸事情のため今回ご用意できませんが、ロザート「Ombra di Rosa オンブラディローザ」、そしてアムネズィーアのリゼルヴァ的存在「Miss Dannata ミスダンナータ」、今年は少し生産量も増えました！ラツィオとウンブリア、トスカーナの境目に位置するルピアーノにて、完全無添加のワイン造りを続けてきた「Corva Gialla コルヴァジャッラ」、息子のニコロも全面的にワイン造りに加わり、レ コステのもとを離れ自分たちの考えをもってワイン造りを始めて2年目のリリース。徐々にオリジナリティが見え始めてきました。今まででは感じえない安定感(驚)！2022のピアンコには喜んでいただけると思います。そして紹介のみで申し訳ないですが、未来に向けて新たな実験的なワインも登場。そして、エミリア=ローマニアの次世代を担う「KOI di Flavio Restani コイ」より、スティルの白「Cheto ケト」新ヴァンテージをご紹介します。

## 6/6(木) 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。

## Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカーナ=アレッツォ=モンテヴァルキ

キャンティといえば、イタリアを代表するワインの一つですが、キャンティ本来の立ち位置である「食中酒」という意味合いを感じるワインは非常に希少な時代になってしまいました。しかし、1960年代にサウロの父が守り続けてきた「コンタディーノの暮らし」を愛し、変わらない「日常酒」を造り続けるポデーレ ルイーザ。昨年ポトル詰めを行った、各キュヴェが到着しております。今回、残念ながらアムネズィーアのリリースはありませんが、濃厚で心地よいロザート「Ombra di Rosa オンブラディローザ」、キャンティとは違った一面を見せるサンジゴヴェーゼ「Castelperso カステルペルソ」、希少なカベルネ「La Moraia ラモライア」の新しいヴァンテージ。そして、強烈なインパクトのエチケットでご存じの方も多いかもかもしれません(汗)。丸3年の樽熟成を経てからポトル詰めされるリゼルヴァで特別な白「Miss Dannata ミスダンナータ」は3年目のヴァンテージとなります！

### Miss Dannata2020 ミスダンナータ 《新ヴァンテージ》

昨年に続き、アムネズィーアより選別し造られるようになったもう一つの白、「Miss Dannata ミスダンナータ」。以前からアムネズィーアの可能性を模索していたサウロ。通常のアムネズィーアは約12か月、セメントタンクや木樽で熟成していますが、さらに熟成期間を延ばすことでもっとワインが成長する。その考えのもと、約3倍となる36か月間木樽での熟成を取った特別なピアンコです。

2018,2019と続けてきた中で、熟成によるワインの変化、成長を強く感じたサウロ。全体のバランスはもちろん香りの複雑さ、そして何より骨組みが大きく異なる、そう話していました。それもあって通常のアムネズィーアも、樽熟成の期間をのましてリリースを遅らせることを考えています。ワインが成長するのはもちろんうれしいのですが、飲み手として素直に喜べないのは私だけでしょうか、、、汗。

相変わらず目を引く奇抜なエチケットですが、その見た目とは相反するクオリティの高さ！香り&味わいの複雑さ、そして奥行き、すべてにおいて、アムネズィーアの数段上を行く味わい。醸造の考え方はもちろん、酸化を恐れずに長期間の熟成を行うことで生まれる素晴らしい白です！



### Ombra di Rosa2022 オンブラディローザ 《新ヴァンテージ》

「日陰に咲くバラ」という意味合いのロザート。2021に続けて猛暑のヴァンテージとなった2022、8月中旬にまとまった雨が降ったこともあり、乾燥など影響は出なかったものの、果皮が十分に成熟し、例年よりもアントシアニン、フェノールの成熟が見えたヴァンテージ。色調が濃くなりすぎないように、今回はマセレーション(果皮浸漬)を行わず、直接プレスを行ったという事ですが、例年と変わらない、いや例年以上の濃い色調です、、焦。

果皮が良く成熟しただけでなく、酸のバランスも良かった2022。高樹齢のカステルペルソの畑と、やや樹齢の若い畑、フレッシュな酸が残るサンジゴヴェーゼの畑を中心に醸造。果皮由来のうまみとタンニン、そしてフレッシュさを失っておらず、強い味わいと飲み心地のバランス感に驚かされます。一昔前のような「野暮ったさ、重さ」は皆無。日照に恵まれた年ならではの果実の強さと厚み、ブドウ由来の酸と小気味よいタンニンによってまとまる味わい。食事の始まりだけでなく、食事とともに飲みたくなるロザートだと思います。



### Castelperso 2019 カステルペルソ 《新ヴァンテージ》

彼らが持つ畑の中でも、最も古い樹齢70年を超えるサンジゴヴェーゼの畑。この区画のブドウから、さらに選抜して造られる、キャンティとは違うサンジゴヴェーゼの魅力を追ったワイン。樹齢が古くことで樹自体のバランス感が保たれており、そして結実するブドウの量は必然的に少なくなる。素晴らしい凝縮ももちろん、、糖度と酸、ミネラルのバランスの取れた最高のサンジゴヴェーゼ。

「キャンティがよりストレートに果実、力強さ、骨格を伝えるものだとしたら、カステルペルソは柔らかさ、香り、エレガントさを表現している」そう話すサウロ。2019年は近年で1、2番に恵まれたヴァンテージと話すサウロ。日照、昼夜の気温差、雨量とバランスの取れた年。収穫前9月の天候が非常に乾燥し、果皮の成熟、酸を持った理想的な収穫と話していました。キャンティやリゼルヴァはもちろん素晴らしいクオリティですが、ノー(500L)を用いることでタンニン、そして酸に丸みとエレガントさを持たせ、さらにポトル詰めしてからの時間も加わり、素晴らしい質感と香りをもった味わいになりました。キャンティのような、酸とタンニンのメリハリのある味わいではなく、酸の滑らかさ、柔らかくきめ細かいタンニン、そして何より香りの複雑さ、、、同じサンジゴヴェーゼでありながら、全く違う表情を持ったカステルペルソ。造り手としての進化が感じられる、魅力的な赤です。



### La Moraia 2020 ラモライア 《新ヴァンテージ》

そして、唯一造っているカベルネソーヴィニヨン100%の赤、ラモライア。今回2020が到着しております。この地域でカベルネソーヴィニヨンというと、どうしても強さとボリューム感のあるワインをイメージしてしまいます。しかし、彼らの造り出すカベルネは、豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。彼らのワインの本質ともいえる「食中酒」として大切な、食べること、モノを意識させてくれる稀有なカベルネだと思います。2020は穏やかな気候と収穫量に恵まれたヴァンテージ。これまでのような酸とフレッシュさだけでなく、果実味も豊かに表現されたヴァンテージ。これまで以上に豊かで香り・味わいを感じ、飽きの来ない味わいを持ったカベルネソーヴィニヨンです。



ラツィオとウンブリアの州境、オルヴィエトにあるブドウ畑。都会での暮らしからセミタイアし、ワイン造りだけでなく、野菜作り、羊や鶏を育てる、自給自足の生活を求めて農園を営んできたベアトリーチェ。2018年より息子のニコロが加わり、畑での作業だけでなく、醸造面についても積極的に関わるようになりました。そして2021年より、コストの手を離れ、これまでのブドウ栽培やフィロソフィはそのままだに、コルヴァジャツラとしてのオリジナリティ、方向性が見えるようになりました。ブドウ畑はわずか1haと小さく、白ブドウが圧倒的に足りない。この問題も昨年ようやく解決し、これから先の未来に向け、新しいチャレンジを始めたニコロとベアトリーチェ。2022は今まで感じた「レ コステの～」というイメージの殻を破るヴィンテージに！他にもチリエジョーロの個性を表現した「Cereza チェレーザ」、丘の頂点に植わるサンジョヴェーゼ、最良年のみ別で醸造する彼らの最上級の赤「Poggio Pastene ポッジオパステネ」はそれぞれ新しいヴィンテージ。そして今回、実験的な生産のため「参考商品」としてのみですが、モスカートとヴェルメンティーノの白「Lilli リッリ」もご紹介させていただきます。

**Bianco22** ビアッコ 《新ヴィンテージ》

オルヴィエトの豊かな土壌環境で栽培された白ブドウより醸造されるビアッコ。現在は陶器製タンク(テラコッタよりも高い温度で焼成)での醸造を行っています。「収穫量が少ないという理由だけでなく、醸造容器が小さく、容器の素材によって醸造中、急激な温度変化が起きないことが重要だった。醸造中に問題が起きにくくなった」そう話すニコロ。また、収穫時期が早いヴェルメンティーノのみ先に収穫し醸造を行うことで、醸造を段階的に進めることができる。結果的にワインに当たり前に感じていた揮発酸や、いくつかの問題点も大幅に改善されることとなりました。本質的な味わいは大きく変わることなく、より安心感を持てる味わい、、、。本当にありがたい変化です！

2022年は天候だけでなく収穫量にも恵まれたヴィンテージ。フレッシュな果実酸の心地よさと、軽快な飲み心地。そして火山性＆豊かな土壌の厚みある味わい。オルヴィエトの個性を感じる白。これからは抜栓してから慌てず飲み切る必要のない、ゆとりをもって楽しんでいただけるワインになりました！



**Cereza19** チェレーザ 《新ヴィンテージ》

チリエジョーロのみで造られる、ブドウの個性際立つチェレーザ。ようやく2020が完売となりましたので、2021といたいところですが、1年遡りまして2019をリリースさせていただきます！その名の通り「Cigliegio=サクランボ」のようなフルーツと酸、優しいタンニンをもつチリエジョーロ。一般的にはサンジョヴェーゼにブレンドされることがほとんどで、単一で表現される機会の少ないブドウ。しかし、サンジョヴェーゼにはない、なめらかな果実に豊かな香り、飲み心地の良さを感じるワインでもあります。2019年は雨が多く、果実はやや控えめで酸の際立つヴィンテージでした。熟成期間を設けたことで円熟した酸のうまみときめ細かいタンニン、そしてフレッシュさを失わないバランスの良い味わいになりました。



**Poggio Pastene15** ポッジオパステネ 《新ヴィンテージ》

コルヴァジャツラの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。緩やかな傾斜ですが、丘の上と下では決定的な「表土の厚さ」の違いがあります。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑では、豊かではあるものの、土壌由来のミネラルの乏しい「簡単なワイン」になりがちです。対照的に表土が薄く、土地が貧しい丘の上では、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にまで伸びる事で、火山性由来の軽やかで複雑なミネラルを、豊富に感じるサンジョヴェーゼが収穫できる。そう考えているベアトリーチェ。

「もちろんヴィンテージごとの気候によって、必ずしも大きな変化が生まれるとは限らない。ただその大きな違いが生まれた年に限って、別で醸造を行い、熟成についても長い時間を費やしてからボトル詰めする」、といいます。彼らのファーストヴィンテージが2014なので、2年目にあたる2015ヴィンテージ。天候にも恵まれた良年、そして何より収穫より9年という長い年月により、非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。完熟した果実は熟成により妖艶で複雑な香りを持ち、味わいにも複雑さ、幅広さを持ち、そして何より、不安定さのかけらも感じない、落ち着きと質感。長い年月を待ったからこそ、素晴らしい味わいです！



**Bianco "Lilli"22** ビアッコ "リッリ" 《参考商品》

白ブドウの畑が0.25haほどと小さいことに、近年の異常気象の影響も相まって、白ワインの生産に非常に苦労してきたベアトリーチェ。ルピアーノ周辺で畑を探してきたものの、地元人間ではない彼女に土地を売ってくれる人は決して多くはなく、悲。しかし昨年、ようやく念願の白ワイン用の土地を手に入れることができました！ヴェルメンティーノ、トスカーノ、グレケット、モスカート、etc地域の白ブドウを植樹。ただ、この畑での初収穫は早くても3年後、、、。まだ少し先の話になりますが、念願の土地を手に入れたベアトリーチェ。その喜びようは本当にすごかったです(笑)。

そして、自分たちの畑から収穫できる日を見据え、これまでも実験的な醸造を続けてきました。グレケットを用いて果皮との長いマセレーションを行った「Amber アンバー」。そして今回、新たにモスカートを主とした白も実験的に醸造を行いました。

ブドウはグレケット同様、パニョルツォにある農業高校の畑から収穫したモスカート。そして自分たちのヴェルメンティーノをベースに、果皮とともに1週間の醸造。一般的にフルーティでアロマティックというイメージの強いモスカートが、実は果皮が厚く、(完熟すれば)タンニンも豊富で、複雑な香りと味わいを持っている、それを証明するためのワイン。エチケットの女性性はベアトリーチェの義母にあたる Luisa Cerasoli ルイーザ チェラゾーリ。なんと、1950年代にファッションモデルとして活躍していたというのです(驚)。当時の雑誌の表紙からデザインしたもの。Lilli リッリの愛称で人気だった彼女のイメージから、「美しさだけでなく、愛嬌やかかわいらしさを感じるワイン」。現在はまた実験的な醸造ではありますが、将来的に自分たちの畑より収穫したモスカートで造ることを想定した、本当に楽しい白ワイン。彼らの新しい1ページとして、皆様にご紹介させていただきます！



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

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リが守ってきたエミリア＝ロマーニャを担う、次世代の造り手といっても過言ではないと思います！コイといえば、どうしても瓶内二次醸造のスプマンテやフリッツァンテ＆ランブルスコ、泡のイメージが強いのですが、実はスティルも(の方がw)素晴らしい完成度を持っています。今年で3年目のリリースとなるスティルの白「Cheto ケト」、新しいヴィンテージをご紹介します。

**"Cheto" Bianco (22) "ケト" ビアッコ 《新ヴィンテージ》**

ボローニャ側、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とモンターニから造られる白。今回で3年目のリリースとなるケト。ピニョレット、モンターニ共に果皮が厚くタンニンを持つ個性的なブドウ。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレス、果汁のみで醸造を行います。マセレーションを行わずとも、モストにタンニンを感じ、果実と酸はやや穏やかな味わい、そんなイメージを持つケト。

2022も天候に恵まれ猛暑と呼ばれるヴィンテージ、しかし2021のような水不足に陥ることなく、過剰な凝縮や乾燥が起きなかったと話すフラヴィオ。果皮の強さよりも果実のフレッシュさ、今までにない豊かな果実味と、キレイな酸を感じるブドウを収穫することができたといいます。今までのようなニュートラルでタンニン、芯のある味わいというより、果実的でありながら柔らかな、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランスをとった味わい。スプマンテやフリッツァンテとは一味違う、心地よさを感じる白ワインです。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Miss Dannata</b> ミス ダンナータ 《新ヴィンテージ》	2020	白	750ml	¥4,700	トピアーノトスカノ 50%、マルヴァジーア ピアンカ 50%、樹齢 40 年。カステルペルソの区画より選抜。収穫後、50%は除梗せず、果皮と共に 30 日間、醗酵が完全に終わるのを待つ。压榨後、古樽にて 36 カ月熟成。途中数カ月は補酒をせず、空気との接触を行いながら熟成。アムネズィーアにはできなかった、彼らのアイデアを詰め込んだ特別な白。果皮からの完全な抽出、そして長期間の樽熟成によって生まれる一体感、奥行きを感じる味わい。エチケツトは愛娘ジュリアが描いたもの。
<b>Ombra di Rosa</b> オンブラ ディ ローザ 《新ヴィンテージ》	2022	ロゼ	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、樹齢 60~70 年(カステルペルソの畑より)。例年とは異なり果皮が成熟した 2022 は収穫後直接プレスし果汁のみで醗酵、セメントタンクにて 12 か月の熟成。果皮とフェレ合わずとも、十分な色素とタンニンをもった 2022 のロザート。フレッシュで心地よいタンニンとうまみ、フェノールの成熟を感じる素晴らしい味わい。単なる軽やか・スムーズではない旨みと飲み応えを兼ね備えた素晴らしいロザート。
<b>Castelperso</b> カステルペルソ 《新ヴィンテージ》	2019	赤	750ml	¥3,800	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ樹齢 70 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キアンティとほぼ同じセパージュ、熟成容器にバツクではなくノー(500L~)に変わった 2019。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかさや質感をもったワイン。2019 年は日照、昼夜の気温差、雨量とバランスの取れたヴィンテージ。酸の滑らかさ、柔らかくきめ細かいタンニン、そして何より香りの複雑さ、。同じサンジョヴェーゼでありながら、全く違う表情を持ったカステルペルソ。
<b>La Moraia</b> ラ モライア 《新ヴィンテージ》	2020	赤	750ml	¥3,700	カベルネ ソーヴィニオン、樹齢 15~20 年。カベルネソーヴィニオン、樹齢 12~15 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。压榨後、セメントタンクと古バツクにて 24 か月の熟成。、豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。彼らのワインの本質ともいえる「食中酒」として大切な、食べること、モノを意識させてくれる意外性をもったカベルネソーヴィニオン。
<b>"Pensiero"</b> ペンスイエロ	2021	赤	750ml	¥2,400	サンジョヴェーゼ主体、樹齢 10~20 年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に 4 週間、緩やかに醗酵が進む。压榨後そのままセメントタンクにて 12 か月の熟成。地元のレストランや個人向けのスプーノ(量り売)として造られてきた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。
<b>Chianti</b> キアンティ	2020	赤	750ml	¥2,900	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノトスカノ、樹齢 45 年~。収穫後、セメントタンクにて 3 週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。压榨後、大樽にて 24 か月熟成。飾り気のない素直な味わいは、まさにトスカナーの食事と共にあるキアンティ。
<b>"Giuno" Chianti Riserva</b> "ジューノ" キアンティ リゼルヴァ	2019	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノトスカノ、樹齢 55~60 年。収穫後、除梗せず、セメントタンクにて 3 週間果皮とともに醗酵を行う。压榨後、葉の木の古樽にて 36 か月熟成。2019 年はやや雨が多かったものの、寒暖のバランスが取れたヴィンテージ。食事と共にあるキアンティに収まらず、複雑味と繊細さをあわせ持つ、魅力溢れるキアンティ。
<b>Castelperso</b> カステルペルソ	2018	赤	750ml	¥3,800	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ樹齢 70 年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バツクにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キアンティとほぼ同じセパージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかさや質感をもったワイン。
<b>Sangiovese "Fuoriso"</b> IGT サンジョヴェーゼ"フオリーゾ"	2017	赤	750ml	¥4,500	サンジョヴェーゼ、樹齢 70 年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バツクにて 60 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。カステルペルソとして醸造していたものの、熟成の過程で全く異なる特徴とヴォリューム、複雑さを感じたヴィンテージ。2017 という猛暑・水不足のヴィンテージに、彼らの強い粘土質土壌が生み出した通常ではありえない表現。いつものカステルペルソにはあり得ない、収まらない存在という意。じっくりと時間をかけて表現された、ルイーザ最高の赤ワイン。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Bianco</b> ピアンコ 《新ヴィンテージ》	22	白	750ml	¥4,200	トピアーノトスカノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢 8 年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に 3 日間、その他のブドウはすぐに压榨し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、テラコッタ製のタンクにて醗酵・熟成。果実と酸のバランス、飲み心地を意識した白。2022 年は天候だけでなく収穫量にも恵まれたヴィンテージ。フレッシュな果実酸の心地よさと、軽快な飲み心地。そして火山性&豊かな土壌の厚みある味わい。ある程度醗酵を段階的に行ったことで、これまでに感じえなかった「安心感」を増した 2022。これからの進化を感じられるヴィンテージです。

<b>Cereza</b> チェレーザ <<新ヴァンテージ>>	19	赤	750ml	¥3,000	チリエジョーロ、樹齢8年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて45日間もの長期マセレーションと醗酵を行い、压榨後木樽にて12か月の熟成。サンジョヴェーゼの補助品種として知られるブドウでありながら、その個性的な果実味、柔らかいタンニンを表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ、軽やかさ、ブドウの個性を明確に表現。2019年は雨が多く、果実はやや控えめで酸の際立つヴァンテージでした。熟成期間を設けたことで円熟した酸のうまみときめ細かいタンニン、そしてフレッシュさを失わないバランスの良い味わい。
<b>Poggio Pastene</b> ポッジョ パステネ <<新ヴァンテージ>>	15	赤	750ml	¥5,000	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。リゼルヴァに当たる赤。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれない年であったものの、ごくわずかに素晴らしい成熟を見せたサンジョヴェーゼのみを選抜して醸造したもの。木樽にて24か月の熟成。天候にも恵まれた2015、そして何より収穫より9年という歳月により、非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。強い果実は熟成により妖艶で複雑な香りを帯び、味わいにも幅を感じます。不安定さのかけらも感じない落ち着きと質感、長い年月を待たせたからこそ、素晴らしい味わい。
<b>Bianco "Lilli"</b> ビアンコ "リッリ" <<参考商品>>	22	白	750ml	¥3,900	ヴェルメンティーノ60%、モスカート40%、樹齢10~20年。近所の農業学校で栽培されたモスカートと自身の畑のヴェルメンティーノを用いて、実験的に醸造したワイン。収穫後、モスカートの果皮と共に7日間、压榨し1ターラ2週間の醗酵。ヴェルメンティーノとアッサンプラージュを行い6か月、ボトル詰め後さらに6か月の熟成。 アロマティックというモスカートのイメージを覆す、果皮の味わい深さや骨格を表現しようという白
<b>Bianco "Amber"</b> ビアンコ "アンバー" <<参考商品>>	20	白	750ml	¥4,900	グレケット、樹齢10~20年。近所の農業学校の生徒と共に栽培を行ったグレケットを引取り、実験的に醸造。収穫後、果皮と共に木樽にて14日間の醗酵。压榨後500Lのノイーにて12か月、ボトル詰め後、約6か月の熟成。 2日目となる2020は、地域的にも天候に恵まれ、昨年よりも非常に凝縮、果実を強く感じる味わいとなりました。グレケット持つタンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ、奥行き。非常に興味深いワインだと思います。
<b>Rosato</b> ロザート	21	ロゼ	750ml	¥3,200	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%、樹齢5~8年。サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。压榨後、直接プレスしたモンテプルチアーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6か月の熟成。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地良いロザート。
<b>Rossetto</b> ロッセット	21	赤	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、樹齢8年。収穫したブドウを果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。木樽にて12か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。ロッソとは対照的な「飲み心地、軽やかさ」を意識して造られる赤、ロッソにはない軽快さ、フレッシュさを感じる赤。
<b>Rosso</b> ロッソ	18	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、木樽にて18か月の熟成。果実は非常に落ち着いていてタンニンもなめらか、レ コステのワインにとても近い印象を持ちつつも、土地由来の厚み、重厚さを感じる味わい。飲み心地とのバランスがとてもよくなりました！

## 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	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>"Cheto" Bianco</b> ケト ビアンコ <<新ヴァンテージ>>	(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か月、ボトル詰め後6か月の熟成。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。バランスの良さを感じる素晴らしい飲み心地。
<b>"Illusione" Spumante</b> 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)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し、生きる「生きているワイン」。 2022は日照に恵まれたヴァンテージ。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。
<b>"Visio" Spumante</b> ヴィズィオ スプマンテ	(20) LOT 03/2021	ロゼ泡	750ml	¥3,600	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スィ仕立てのまま残る、様々なブドウが混植されている高樹齢のブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行う。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。醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し、生きる「生きているワイン」。

<b>CHI MERA Frizzante</b>	キメラ フリッツァンテ	<b>(21)</b>	白 微泡	750ml	¥3,300	ピニヨレット主体、トレッピアーノ 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、醗酵が再開してからボトル詰め。瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)を行わずにそのままリリース。果皮が厚くタンニンを持つピニヨレット、酸が豊富で香りの強いアリオンサ、果皮の色が濃く糖分の高いアルバーナ、それぞれの個性が混ざり合い、際立つ味わい深いフリッツァンテ。
<b>"Lambroosklyn"</b>	Lambrusco	<b>(22)</b>	赤 微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスナロッサ、樹齢 50 年〜。ベルツィイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスナロッサ。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、そのまま木樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスナ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まに、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。
<b>"Orsu" Bianco</b>	オルスウ ビアンコ	<b>(21)</b>	白	750ml	¥5,000	モスカート 60%、トレッピアーノ モデネーゼ 40%、樹齢 30~40 年。ボ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 で 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。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。モスカートの表面的な香りではなく、複雑さや奥行きを表現、モデネーゼとのバランスも素晴らしく、ポテンシャルを感じます。
<b>"Nami" Barbera</b>	ナミ バルベーラ	<b>(21)</b>	赤	750ml	¥3,700	バルベーラ主体、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ーラ。バルベーラは果皮と共に 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。シンプルな醸造を意識した素材を感じる味わい。その節々にはフラヴィオの几帳面さや誠実さを感じます。ランブルスコにも通じるような、透き通った味わい、飲み心地の良さを感じる赤。