

《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します。

「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 ジューリアーゴツィア

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「**Ribolla Gialla リボツァジャッラ**」、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 カプリア**」。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 Grigio 2021 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 **リボツァ 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。その分温度が上がらず、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、ポジティブさを持つ。」、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ツァ 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えます。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、その序章ともいえるべき2019。ぜひ皆さんに体感していただきたいワインです！

Kaplja 2019 **カプリア** 《新ヴィンテージ》 750ml & ★1500ml

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「リボツァ 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(半ば=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ア。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「カプリアらしい」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ア、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

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジーア イストウリアーナ。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ツァに比べると早い。でもそれはリボツァ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成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き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。

★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、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月以降気温が下がるとダミアンのには「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。毎年のごとく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。

★Preli 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

アブルッツォオーテラーモージュリアノヴァ

モンテプルチアーノの偉大な大地、自家消費用の菜園とオリーブの畑と、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 ガツリナーロ。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。

本来であればロツソは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、久しぶりのロツソ（リゼルヴァ）にする予定という事で、1年飛びまして2022年のロツソが到着しております。それも、例年より少し遅らせてのリリースとさせていただきます。

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えます。「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や幅のある味わい、もはやロゼといつてもいいものか、、、【Meno Rosso22 メーノロツソ】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ロツソ】。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、非常に申し訳ないと思いますが、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。

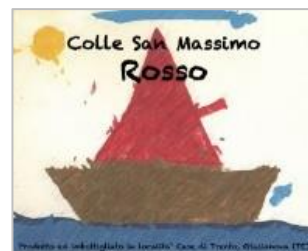
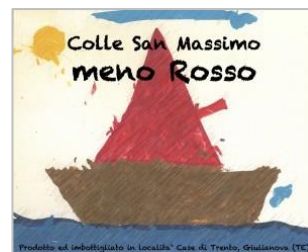
★Meno Rosso22 メーノ ロツソ <新ヴィンテージ>

(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。単なるロゼアトではない「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。

今まで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が残っている状態、、、。「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、メーノロツ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えます(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ツソと比較しても、軽やかさや飲み心地だけでなく厚みや複雑さ、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 ロツソ <新ヴィンテージ>

シンプル名前ですが中身はモンテプルチアーノ ダブルツォ。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ツジャ

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を争う個人的な人物でして、、、。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年間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」、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 ロツソ サモディア】、猛暑のヴィンテージでありながら

果皮、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うポローニヤの自ブドウたち。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 次発酵のスプマンテ「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、チオッカレッラ、トレッピアーニ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、トレッピアーニナ、トレッピアーノ デイ スパーニヤ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、複雑で豊かな香りも熟成香。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。



Bianco "Malvezza" 2020 マルヴェツツァ <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えます。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。

「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ちてしまっただけでなく、今年も収穫量が半分以下に落ちました。そういう意味でエリオールの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、ようやくエリオール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>

「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。こちらもありオンサと同様に、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璧に熟成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。液体のサイズの大さ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素晴らしいと思いますが、本音を言えばこのワインがあつた 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>

「国際品種のカベルネ ソーヴィニオンとメルロー、日照も気温も高いポローニヤ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ブ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 ジュリアーノゴリア

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 ジャツラ <新ヴィンテージ>	2019	白	750ml 1500ml ★60本	¥7,900 ¥16,800	リボッラジャツラ、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、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 電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。
Bianco "Kaplja" doc カプリヤ <新ヴィンテージ>	2019	白	750ml 1500ml ★60本	¥7,400 ¥15,800	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジーア イストリアーナ、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、压榨後、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。リボッラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りも宿すマルヴァジーアとフリウラーノ。 電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とのバランス感。
Malvasia doc マルヴァジーア <新ヴィンテージ>	2019	白	750ml 1500ml ★60本	¥7,400 ¥15,800	マルヴァジーア イストリアーナ、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、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 電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。

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か月。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?	750ml 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がダミアン的には「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	750ml	¥7,400	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30~40 年。樹上で限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1か月のマセレーション。圧搾後大樽にて36か月、瓶内にて12か月以上の熟成。 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 アブルッツォオ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	750ml 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「テラサオーロ」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く厚みや複雑さ、奥行きを感じる味わい
★Rosso ロッソ <<新ヴィンテージ>>	2022	赤	750ml 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か月、ボトル詰め後12か月の熟成。 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ピソード。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 エリオール 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/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	750ml 200本	¥5,000	アリオンサ80%、アルバーナ10%、バツレグリーナ、チオッカレツラ、トレツピアーナ、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か月の熟成。その後オリ抜きを行い、ノドサー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"マルヴェツツァ" <<新ヴィンテージ>>	2020	白	750ml	¥4,000	アリオンサ、樹齢 20 年。1300 年代よりポ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富。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く豊かな果実、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つかり主張のある酸、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 バディアンム <<新ヴィンテージ>>	2020	白	750ml	¥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。様々なサイズの大樽(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か月の熟成。「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"**

ロッソ エミリア"サモディア"

[《再入荷・別ロット》](#)

IGT

2017

赤

750ml**¥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味わい。

Negretto"Maiolus"

ネグレット"マイオルス"

IGP

2018

赤

750ml**¥4,200**

ネグレット、樹齢 20 年。コッリ ボコネーズィとて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