

I Produttori 造り手

**Piemonte**

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 3.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 4.Sacchetto Daniele/S.Giorgio monferrato.Aressandria
- 5.La Cascinetta/Viarigi.Asti

**Lombardia**

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

**Trentino=Alto Adige**

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

**Liguria**

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

**Friuli=Venezia Giulia**

- 11.Damijan Podversic/Gorizia
- 12.Skerj/Sales.Trieste

**Emilia=Romagna**

- 13.II Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- 14.Rio Rocca/Sassuolo.Modena
- 15.Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- 16.Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Borogna
- 17.Erioli/Valsamoggia.Borogna

**Toscana**

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

**Marche**

- 20.Apiua/Cupramontana.Ancona

**Abruzzo**

- 21.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

**Lazio**

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

**Campania**

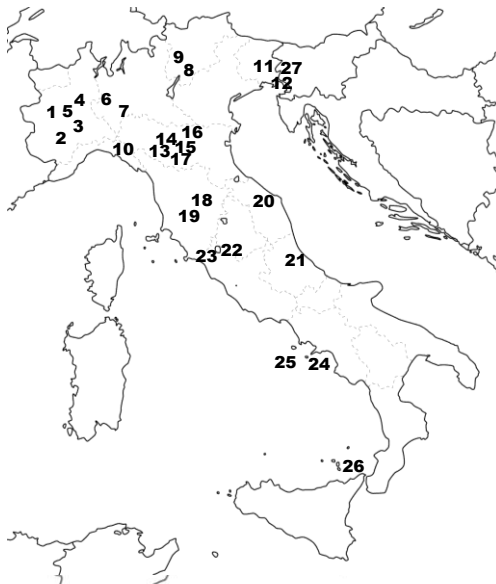
- 24.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 25.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

**Sicilia**

- 26.Bonavita/Faro Superiore.Messina

**Slovenia / Brda**

- 27.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)   | ■・・・今回欠品したものと       |

《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・ワインテージ変更等、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》



**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ジャーグッサーゴ **VSG**  
**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。ブドウとチェアエテカの間には高さ350mの崖。崖余りには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。水河の影響を受けた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。醸造においては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、そして原酒の量かき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ない。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方が多いかもしれません。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	ブランド/ブランド/サジョーゼロ 19	Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100%	白池	¥6,400	×	
DIV0206	ニニ VDRドサジョーゼロ 18	NIN VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノネロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白池	¥8,900	×	
DIV0403	ダディ VDRドサジョーゼロ 18	Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白池	¥8,900	×	
DIV0105	クロ クロロ VDRドサジョーゼロ 18	Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノネロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ池	¥8,900	▲	
DIV0305	ブランド/ブランド/サジョーゼロ(18)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノネロ100%	白池	¥12,000	×	
DIV0502	ロゼド セネド/セネド/サジョーゼロ(17)	Rose de Saignée ピノネロ100% 一晩の浸漬	ロゼ池	¥13,000	▲	
DIV0601	“セラ” VDRドサジョーゼロ	Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014~2018までの収穫、ソラシステム	白池	¥16,000	×	

**7 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ** ロンバルディア州マントヴァ県コンメッサジョ **DOC Lambrusco Mantovano**  
**シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ことに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。この地を隔す偉大なポー川の北岸位置する町コンメッサジョ。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も、アウトラージュ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となつてきたものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中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、叔父の死去によってシママ ヴィンチーニは其の土地、コルテ パイリアーレ ヴェルディエリを引継ぎました。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マは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貫徹した価値観のもと栽培を手助けしており、畑で使用するのは土壌と肥料。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つ。糖分や酵母の添加は一切行わない伝統的な醸造方法を今も実行している。ヴィンチーニはただで造られるランブルスコマントヴァン。ソルバールを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行わず、ヴェンケル。醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサビオネッタ 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ッロは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴァニリアム感、豊かな果実と十分な体積をもつ個性的な赤。その年ごとに変化する現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全ククリの「飲む」ワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



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	ロザト ヴェンクル-2021	Rosato Ven Cruda ランブルスコ ソルバール	ロゼ池	¥2,500	▲	
VER0109	ランブルスコ マントヴァン/2021	Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィンチーニ	赤池	¥2,500	○	
VER0207	ケルリス サビオネッタ ロッソ2021	Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミノ	赤	¥2,500	▲	
VER0305	ウヴェーノ サビオネッタ アンチエッロッタ 2021	Uvino Sabbioneta Anceiotta アンチエッロ	赤	¥2,500	▲	
VER0901	アグドルチエティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto ハルサミコと同じ手法で造られたワインヴェネー	ワイン	¥4,500	×	

**8 Rosi Eugenio ローゼイ** トレンティーノ州アディジェ州ロレットヴォーノ **IGT**  
**緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見えぬ土地の強い個性。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 ローゼイ。ロレッ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、モノマで終わることなくリゾルを表現する。...言葉で語る以上に強い事象を表現してきた造り手。畑は10ha前後に点在し、マルツェミネ(80%)、カベルネ・メルロー、ノス・オーラ、ピノ・ビアンコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質。粘土質土壌から、また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やソッソ、ピノ・ビアンコの畑は、劇的に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、ブドウ樹を取り巻く自然環境を整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティナーでの作業、技術などではまだ追いつか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ニーソス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミネを、極限まで高めることで表現されたため酸味が強く、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、ロゼットが持つ不安定さと白ブドウの果実の持つ力を組みあわせて、飲み心地意識した「アディジェ」ローゼイ。強い個性の酒にこそ無肥料、不調整栽培の可能性をもつカベルネ、彼らの最大限の挑戦(レラ)による醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。トロンはマルツェミネの持つ繊細な甘味、閉鎖性を表現。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	アニーソス 2019	Anisio ノズィオーラ50%、ピノ・ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	▲	
ROS0110	リフレッソ ローゼイ 2021	Rifresso Rosi マルツェミネ、カベルネ・メルロー、ノズィオーラ、メルロー	ロゼ	¥3,800	◎	
ROS0310	エゼジ 2018	Esagesi カベルネ・メルロー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	ポエマ 2019	Poema マルツェミネ ジェンティーレ	赤	¥5,800	◎	
ROS0506	エゼジ イリコント 2013	Esagesi L'incontro カベルネ・メルロー80%、メルロー20%	赤	¥5,800	×	
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron マルツェミネ 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** トレンティーノ州ボルツァーノ州エーニャ **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 エンゲル。アディジェ川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(トゥフ土壌)。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。無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸味が強く酸味が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、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切り替える。自家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。探求心強いフランツはフィルターの使用をやめ、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)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ました。オゾンと臭素で殺菌することで、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シ(メラ Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブカ(Sambuca=二つ子)の花を加えて一緒に醗酵させたものなど、...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させた爽快さ、そして全く積み重ねない香り、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と情熱によって生まれた、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	シドロ 23	Sidro リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	▲	
EGG0109	シドロ コンコネツヤ 23	Sidro al Cotagna リンゴ80%、マルコ(西洋カン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	△	
EGG0209	シドロ コンフォリアティ サンブカ=23	Sidro al Sambuco リンゴ、サンブカの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	△	
EGG0309	シドロ コンゼンゼ 23	Sidro al 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	シドロ サト 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	シドロ コンメンタ 23	Sidro alla Menta リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シードル	¥3,200	△	
EGG0902	シドロ アルコロネ 23	Sidro al Barriaco リンゴ、コルコ(セイヨウシヤウコ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シードル	¥3,200	△	
EGG0802	シドロ コンベロチ 22	Sidro 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[プリマテラ]** リグーリア州 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側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、土地も若くは古いチンクエ テッレの土地。人々は急斜面の深い石垣を築き、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テッレのワインは、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。

美しい土地、栽培の過酷さ、決して多くの収穫を見込めないチンクエ テッレの畑。ワインを作るだけでなく貴重な環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウの木を尊重したブドウ栽培を貫く。これと同等なブドウ栽培はなかなか見られず、そこからさらに収穫量を高め、高品質の果実を収穫する。完全にブドウから表現される、チンクエテッレの個性。90年代には周囲の生産者や樹を併用してあり、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。「自分が表現したい土地をテッレ」としてのチンクエ テッレ、名前や買値に左右されるものじやない。リオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「Primaterra」プリマテラとして新たに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、チンクエテ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ひ、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。チンクエテッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現、リリース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	アルトローヴェ17/18	Altorove	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21	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥7,500	▲
WBP0205	アルモジエ19	Harmoge	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	Vino Bianco	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 サラデーロ 21	Bianco Saladero	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 プリマテラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ、ロツツ、他	ロゼ	¥4,800	×
WBP0801	ヴィーニャテッレピエトレネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー65%、メルロー25%、フリゼロ10%	赤	¥8,900	△
WBP0503	トス20	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ、ロツツ、他	赤	¥7,000	△
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナッチャ(グルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲
WBP1002	シロップテローセ` 250ml	Sciroppo di Rose	ハラのシロップ <b>※賞味期限2024年12月</b>	シロップ	¥3800 ¥1,900	▲

**11 Damijan Podversic ダミアン** フリウーヴェネツィア州ゴリアーゴ **IGT Venezia Giulia**

**常に進み続けることが当然！と言わばかりの揃がない強い意志と、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、大樽での長期熟成に及ぶマセラシオン(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ヨスコ グラヴネルとの出会いから多岐にわたるダミアン、「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 カルヴァリアにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年より必要最小限の肥料と除草剤を使うのみで、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・摘果、果実の収穫制限。そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少ない条件で熟成した場合は11月に至ることも少なくない。ゴリアーゴ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ボリテリス ノービレ(貴腐)の恩恵を受けることができる。そしてボリテリ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。モンテカルヴァリアの持つ強烈なミネラル感、完成した豊かな果実、そして全く失われることのない骨格な酸。ここにボリテリスの恩恵を受けた後のワインは、豊かさと旨みはもろろんの事、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
DAM0012	リボツジャツャ2019 DOC	Ribolla Gialla	リボツジャツャ	白	¥7,900	◎ 新ワインテージ 10/8~
DAM0213	ピアンコ カリア 2019 DOC	Kapja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストリアーナ	白	¥7,400	◎ 新ワインテージ 10/8~
DAM0111	マルヴァージア 2019 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥7,400	◎ 新ワインテージ 10/8~
DAM0311	フリウラーノ ネカイ` 2019 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,400	◎ 新ワインテージ 10/8~
DAM0310	フリウラーノ ネカイ` 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000	△
DAM0408	ピグリアツジョ2021 DOC	Pinot Grigio	ピグリアツジョ	赤赤	¥7,400	◎ 新ワインテージ 10/15~
DAM0511	プレリツ2019 DOC	Preli	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,400	◎ 新ワインテージ 10/8~
DAM0203	カリア セリツオーネ 2005	Kapja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500	×
DAM0002	リボツジャツャ セリツオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボツジャツャ 初めでリリースされた特別なリボツ	白	¥13,500	×
DAM0602	リボツジャツャ セリツオーネ 2010 SE	Ribolla Gialla selezione SE	リボツジャツャ 最高のワインテージのみ 10年かけてリリース	白	¥39,000	▲

**12 Skerlj スケルリ** フリウーヴェネツィア州トリエステ **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。コッツォ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、酸が高い、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、しかもと果実を感じるブドウ、ワインを作ることに真剣に取り組むマイリスクリ。畑では年々樹齢が高くなる樹齢の高い畑(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開墾。地中には厚い石灰岩層を削岩機で砕き、表土は近隣の点でDulineと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という遠方ない作業を行いました。畑では一切の肥料、除草剤を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず、最低限の酸と炭素のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自身のバランス感。そしてブドウ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み。開放式の大樽にて約2週間のマセラシオン。野生酵母による醗酵。圧搾後約24か月、大樽にて熟成。果実の恩恵を受けたヴィツスカ、マルヴァージア、そして全てを尽くすといふほど強さというものを感しない、圧倒的ななややかさ、親しみやすさを持ったワイン。マイリ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと皆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、畑の若さをもっとしい、マイリの果敢かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地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	ヴィツスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィツスカ	白	¥6,300	×
SKE0110	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストリアーナ	白	¥6,300	×
SKE0302	ヴィツスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィツスカ、石樽にて醗酵・熟成	白	¥8,900	○
SKE0208	テツラーノ 2018 DOC	Terrano	テツラーノ	赤	¥5,000	×

**13 Il Farneto イル ファルネート** エミリアーローマニャ州レツジョエミリアーカステッラーノ **IGT Emilia**

**果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレツジョ エミリア日常のワイン！**

当主であるマルコ ベルターニ、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、ピオディナミ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)も使用せず。ボルドー液についても、畑を解放した2001年より使わないことと宣言する。「自分にとってマルヴェーゼやスベルゴラは、とても身近なワインだった。それにそこにテッレにある、そんな存在。だから無知に凝縮したワインを造ることになり、当たり前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ。そう話す彼、あくまでもテッレワインとしての存在を求め、反対を言えればそんな当たり前の事さえななけりてはいる現実と、逆らうこと。これこそ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。不必要な酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スベルゴラから造ったモストコト(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スボツカウラ(オリ抜き)せずリソース、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。圧搾後香まで、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、驚くほど純粋で直感的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。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
ILF1302	ガビアンピアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィンナツヤと水、レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000	▲
ILF1501	ガビアンロツツ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィンナツヤと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000	◎
ILF1601	"ゴッド セブ" ザ ウィン` 2022	God Save the Wine	マルヴァージア、ディ カルディア30%、ランブルス マスクリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600	◎
ILF0110	フリザンピアンコ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%、ソーヴィニヨンブラン10%	白微泡	¥2,700	◎
ILF1003	フリザンロザト2021	Frizant Rosato	ランブルスコ グラスノツツ、サラミーノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡	¥2,200	◎
ILF0605	フリザンロツツ21	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスノツツ、マズスリ主体、トツツピアーノ他	赤微泡	¥2,100	◎
ILF0408	ブルト ナツレ22	Brut Nature	ソーヴィニヨンブラン60%、マズスリ40% 瓶内二次醗酵、ノドサツ	白発泡	¥3,600	◎
ILF0708	マリオボモデナ22	Mary of Modena	ソーヴィニヨンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ白	¥3,900	◎
ILF0010	スベルゴラ 2022	Spergle	スベルゴラ	白	¥3,000	◎
ILF0209	ベルツェミン 2020	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,400	◎
ILF1105	ジャンドノピアンコ2023	Giondan Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果実と共に1週間	白	¥2,900	◎
ILF1402	ジャンドノロザト2022	Giondan Rosato	ランブルスコ、ラスノツツ、スベルゴラ、マルボツツ、ディエリ、他	ロゼ	¥2,400	◎
ILF0805	ジャンドノロツツ2022	Giondan Rosso	マルツェミーノ主体、マルボツツ、ディエリ、他	赤	¥2,000	◎
ILF9001	"アセ" コンディメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、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=ローマニャ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**

イル ファルネーの当主であるマルコ ベルターニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の味であるフロッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道に乗り始めたイル ファルネー。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。自分と醸造を共有する設備を持たず、協同組合にブドウを売りに出している。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも低い。』これでは誰も農業をやろうと思わないし、続けていくことが出来ない。だから手放すしかない。イル ファルネーとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地、地域に根を植える。動物が豊富なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、レジオのワイン文化、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る分、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 ロッカ。またもや嬉しいデー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
RI00002	ニュープレイヤーインタウン(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	◎
RI00101	ピアンコ 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=ローマニャ州モデナーカステルヴェーロロドピモナ **IGT Emilia**  
**独創的な感覚とこだわり、ワイットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味わいのランブルスコ**

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で獲りも早く土地の可能性、地品種の大切さに関心。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ず、ブドウ由来の味を尊重し、後者のランブルスコやフロッツァンテ。彼では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による醸造を実践。人為的な介入を最小限に抑えることで、ブドウそれぞれの個性(野性味)を引き出す。ブドウについては何にも残っていない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ハロウ、サラミノ、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線を隔すワイ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、最後で翌年の春、長いのはさらさら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。気温の上昇に合わせて瓶内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からこそのできる方と言った通言でもありません。瓶内醗酵でなければ、オリのネガティブな要素が一切感られない彼のフロッツァンテ。希少なスティルワイン、タルビアナツとフロッツァンテ。ブドウが熟する伝統的な醸造のイメージであり、どちらかといえばハイリブな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースするつもりがなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものを造る」、そして、いよいよお話しにのついてしまったワイン造者。そのまぶらな醸造哲学をぜひワイットーリオに聞いてほしい。彼が醸造するワインは、必要なら行方、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倒的な味わいを持ったワイン。素晴らしい造り手一人です。



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 ディソラヴェント 22	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ/ モンテナロ、トレッピアーノ/ デイスハニー	白微泡	¥4,300	×
GRA0108	スミゾ (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 ティホスキ(22)	Fontana dei Boschi	ランブルスコ/ グラスハロウ、他	赤微泡	¥4,000	×
GRA0504	ブルツスプリングスティン 19	Brutsprintstin	トレッピアーノ/ モンテナロ	白泡	¥5,500	×
GRA0310	タルビアナツ(19-2)	Tarbianaz	トレッピアーノ/ モンテナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥5,200	▲
GRA0409	サツスコウ (20)	Sassosouro	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ェネガー	ヴェネガー	¥1,800	×
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サツスコウで造った赤ワインヴェネガー	ヴェネガー	¥1,800	○

**16 Koi di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ** EMILIA=ローマニャ州ボローニャ **IGT Emilia**  
**偉大なランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ/ モデナーゼの未来を担う新しい才能**

モナ近郊フォルジネーにあるブドウ畑。古くから形を築き上げてきた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ハロウ、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、醸造を決意しフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル ファルネーにてブドウ栽培から醸造まで担っていた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と謙虚さ、イル ファルネーで働き、ワイットーリオ 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。ブドウの成熟が遅く結果も悪い。さらには収穫量も少ないなど、生産力から1970年代以降、ブドウ畑が荒れ果てたランブルスコやランブルスコ系品種もほとんど枯死してしまっていたトレッピアーノ/ 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渋い果実は、強烈な酸と糖を持つモデナーの土地個性に完全に還元したブドウ。畑で使用するのは最も良質な銅と硫黄のみ。初年度は2haの畑より産出する少量、ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協していません。イルスティーネは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。いわばトレッピアーノ/ 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よって、中には熟する単なるネガティブなものだけでなく、SO2を使用しない代わりに、酸味のリスクがオリがワインを守っている。確かに抜けるときに吹いてしまったり、一部のワインを失うとも考えられる。しかし自分が飲み手伝えたいのは、このワインの最高の状態を貫い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。そしてヴェーニャレは醗酵60年のトレッピアーノ/ モデナーゼ、ペッルッスィ位立でのブドウ畑のみをさらに厳選したブドウから、除梗せず自ら出せるモストフィオーレ(フリーファンジュス)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=ローマニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手一人だと思います。



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	「キメラ」フロッツァンテ(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	「ロゼ」イッルスイオネ「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	「ランブルスコ」ランブルスコ(22)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコ/ グラスハロウ主体	赤微泡	¥3,200	◎
KOI0503	「チエ」ピアンコ(22)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントーニ	白	¥3,500	◎
KOI0602	「オルス」ピアンコ(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」バルベラ(21)	"Nami" Barbera	バルベラ主体	赤	¥3,700	▲

**17 Erioli エリオリー** EMILIA=ローマニャ州ボローニャ **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6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。畑はサモジッジョ川の右岸、豊かな土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様性も、複雑に混ざった土壌でもある。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(プレクテ)、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年代よりの地域で栽培された記録がある。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豊かだけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットははじめて本業の土地で栽培されているブドウ品種。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月下旬まで畑上で成熟を待つブドウも少なくない。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彼。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で、ワイン自体を守るとの考えを持っている。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、オリ引きはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリと共に長い熟成期間をやり、十分に熟成を経て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、奇麗な繊細さ、さらにも熟成香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、徹底しこだわりの持ち、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
ERI0403	エリオリー スパマンテ "サレブラ"NV	Spumante Sarebra	アリオンサ主体 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥5,000	△ 新ロット 10/8~
ERI0104	グレケット ジェンティール "ハティヌム"2020	Grecchetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥4,500	◎ 新ロット 10/8~
ERI0004	アリオンザ "マルヴェツァ"2020	Alionza "Malvezza"	アリオンサ	白	¥4,000	◎ 新ロット 10/8~
ERI0202	ロッツ エリア "サモディア"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ヴーヴェイニ30%60%、メルロー	赤	¥4,900	◎ 別ロット 10/8~
ERI0302	ネグレット "マイオリス" 2018	Negretto "Maiois"	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**

造り手であるサウロの父は、昔から変わることなワイ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一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイ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25haの高樹齢の畑(1 Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて30ha。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丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き渡る好条件。サウロ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、またバイオナミ式の農具も一部使用している。畑に關してはたわが垣根見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除根せず長いマセレーションを行っている。ピエゾでできる半分は除根せず。農家はその家の状態で20日以上のマセレーション。十分に熟した健全な果実であれば、果実や種子ともにワインを保護し、酸味をキープする。アムネジアはその名の通り忘れ去られたワイン。高樹齢のトレツァーノ、マルヴァジアを半分除根せず20日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて醸造。祖父の仕事方法を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スプーノの産地を踏襲したイル チオットロ、キャンティは、祖父の頃より変わらぬ情熱と愛を込めながら地元のよきを持つ。リゼルブは良い樽付ボトル詰めせずに12か月長熟させたもの。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、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしい。そしてとても親しみを持つ味わい。キャンティという名前を大切にしながら、悪い祖父の時代のキャ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
LU10010	アムネジーア 2021	Amnesya	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥3,200	×
LU1004	ピャンコ ミスダナタータ2020	Miss Dannata	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア	白	¥4,700	△
LU10610	オンブラディローザ 2022	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥3,200	◎
LU10904	ペンシエロ トスカナロッソ 2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400	◎
LU10904	ペンシエロ トスカナロッソ 2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥5,200	×
LU10107	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	×
LU10210	キャンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900	◎
LU10408	ジュノ キャンティリゼルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,500	◎
LU10507	サンジョヴェーゼ "カステルベルノ" 2018	Castelberoso	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ	赤	¥3,800	▲
LU10508	サンジョヴェーゼ "カステルベルノ" 2019	Castelberoso	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ	赤	¥3,800	◎
LU10705	ラ モライア 2020	La Moria	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥3,700	△
LU11101	サンジョヴェーゼ "フオリツ" 2017	Sangiovese "Fuoriso"	サンジョヴェーゼ	赤	¥4,500	◎
LU15003	EXV オリーブオイル 2022(500ml)	EXV Olio	ペンドローノ、モライオーロ、レッツェーノ、酸度0.22%	オイル	¥2,500	×
LU15013	EXV オリーブオイル 2022(1000ml)	EXV Olio	ペンドローノ、モライオーロ、レッツェーノ、酸度0.22%	オイル	¥5,600	×

**19 Fanetti ファネッティ** トスカーナ州 シェーナ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ワイ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ワインを「Vino Nobile di Montepulciano」(ノビレ ディ モンテプルチアーノ)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、ノビレの始祖という事以上に、「当時のワイン造り」を一つ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であるエリザベッタによってブドウ栽培、ワイ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)土壌。小石、石灰を多く含む。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。農業についても機力使用しない。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を超える大型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、昔から使われている大樽(30年、古いものは60年以上)に埋め込まれるという話)による熟成も行っている。祖父の頃より変わらぬ情熱と愛を込めながら地元のよきを持つ。リゼルブは良い樽付ボトル詰めせずに12か月長熟させたもの。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、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしい。そしてとても親しみを持つ味わい。キャンティという名前を大切にしながら、悪い祖父の時代のキャ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
FAN0009	ピャンコ 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	ピャンコ 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	ヴィノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ・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"ハット(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴィンサント	白甘	¥8,500	△
FAN9002	EXVオリーブオイル 2023 250ml	EXV Olive Oil	レッツェーノ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	△
FAN9012	EXVオリーブオイル 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	△

**20 Apiua アピウア** マルケ州 アンコーナ・クブラモンターナ **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 イエージ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知れつとも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもありません。当主のロバート カステッリニは、元来ワイ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。その時に出会ったヴァン ナチュールに衝撃を受け、ワイン造りに決意。2018年、歴史的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、雑草が生える場合、年に2~3度刈り取るのみ。自然環境、パラソ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、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しく刈り取らなければならない」と大切にしている。「長い時間をかけた醸造の中で、酵母が死に、新しい酵母へ引き継がれながら続いていく、同じブドウだとしても、降り合う樽それぞれで、醸造の表情も違い結果も異なる。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ワイン造りは頭の中にある」。教わるだけでなく、自身の経験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、進むブドウ造りを行うロバート。小さなカンティナーは、カネーニを模倣したもの。そこから醸造したものは、豊かなシスレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遙かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからの本道に楽しみであり、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ら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%	白醗泡	¥4,200	▲
API0002	ピスタ ラスト 2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	×
API0102	ラムグエイズ レプユタシオン2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200	◎
API0201	ラムグエイズ レプユタシオン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 ガリナーノ。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として働いてきたエンリコ。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いた(特に食べるという事において)。身を持って知った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(15haのオリーブの畑、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継ぎ、現在は農業を手を離れ、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグラサツォの麓に広がる土地。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、必要な剪定や除葉、グリーンハーヴェストを行わない。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な小さなエンリコ。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。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」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醸造を促す。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はボトル詰めに僅かに使用する程度。非常にシンプルでエンリコの醸造哲学。メーノ ロッソは、いわばチェラスコ(ロロ)として造られたもの。ロゼと言えは十分な色合い。そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと考えてもいい。モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな酸、もちろん生産環境もイタリアと言えは驚くほど小さい。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。意味深く、飲み飽きることのない醸造を持ったワインです。



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	ピャンコ21	Bianco	トレビアーノ70%、バツセラーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,300	×
COL0111	メーノ ロッソ 2022	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,600	◎ 新ヴァイナジ 10/15~
COL0309	ロッソ 2022	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥4,200	◎ 新ヴァイナジ 10/15~
COL0403	ロッシイヌイモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22 Corva Goialla コルヴァ ジャッツァ ラツィオ州 ヴァイボ-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チェ アルヴァイラは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、オリーブの町まで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、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、商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 アントヌッチとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ畑、ワイン醸造を始めることになります。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、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チェ。元来、人工的な手法やコントロールは、サチュールなどの求めていた彼女。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も完全に無添加で醸造からボトル詰めまで行うことを求めます。まさにコステと変わらない価値観。ピアンは、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、古バツコにて醗酵、熟成、非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろぬ。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ベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチリエジョロ100%でボトル詰めされるCeresaチエレザ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかな、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、ホルセーナ周辺レ コステの軽やかさは違う、オリーブ特有の重心の低さ、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	トレッピアーノトスカーノ、フロカーニコ、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	チリエジョロ"チエレザ"19	Cigleggiolo Ceresa	チリエジョロ	赤	¥3,000	○
ORV0502	ホッジョハステネ15	Foggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,000	▲
ORV0501	ホッジョハステネ14	Foggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500	▲

23 Le Coste レ コステ ラツィオ州 ヴァイボ-ルビアーノ VdT

揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する楽しみを持ったワイン

ジャンマルコ アントヌッチ、彼ほど合理的かつ感性的な造り手に出会う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志したジャンマルコ、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を知っていたから」、奔放なようで非常に真摯、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティナに注がれている。寛容と多種類のワインもすべてがシッパルに表現し続けた結果、愉しみあるワイン、そしてたくさんのメッセージが込められている。カルチネの造り手「チ」ホルセーナの群、周辺の土壌は火山灰、凝灰岩、凝灰状の石が積み重なって形成されている。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、少しずつ土地を買ひ足し、現在は合計8ha、畑では農業はもちろん、地肥なども一切使わない農法を徹底、畑ではブドウ樹だけを残すのではなく、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、より多様な環境、自然環境に近づける努力を惜しまない。「Le Coste」の畑は樹齢から立ち、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、樹齢すべてを把握し、樹齢から結果、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、醸造からボトルに至るまで、一切の商品管理、清潔、ろ過を行わないヴァイボ、細かく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、肉の構成、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、ベースのワインを除き、Cuにここで造られている。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、楽しみを持ったワインと、多様な中にもはつき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、挑戦を続け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	リトッソ ビアンコ2023 (1000ml)	Litrozzo Bianco	フロカーニコ主体、マルヴァジア、他	白	¥3,900	◎
LEC0208	リトッソ ロザート2023 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーテコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900	◎
LEC0112	リトッソ ロッソ2023 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョロ	赤	¥3,900	◎
LEC2005	ピツィカンテ ビアンコ2021	Pizzicante Bianco	モスカート ジャットロ主体、フロカーニコ 瓶内再醗酵	白乾泡	¥4,500	○
LEC2107	ピツィカンテ ロザート21	Pizzicante Rosato	アレアーテコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ乾泡	¥4,500	○
LEC2206	ピツィカンテ ロッソ20	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョロ、メルロー 瓶内再醗酵	赤乾泡	¥4,200	◎
LEC0511	ビアンコ2022	Bianchetto	フロカーニコ主体、マルヴァジア、チカンテア、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	フロカーニコ、マルヴァジア、チカンテア、ヴェルメンティーノ	白	¥5,600	◎
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレグット主体、チリエジョロ、コロノー、カナイオーロ	赤	¥3,700	△
LEC0311	ル プリムール23	Le Primeur	アレアーテコ100%	赤	¥5,300	◎
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	フロカーニコ主体、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、チリエジョロ、メルロー	赤	¥6,500	▲
LEC4202	シャットネール シャット 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	フロカーニコ100%	白	¥8,500	▲
LEC1407	ロッソ エッレ17	Rosso R	グレグットロッソ、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 Orù Le Coste	グレグット(グレグットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
LEC1907	アレアー エクタ エスト19	Alea Jaceta Est	アレアーテコ、自根の畑が中心	赤	¥12,000	○
LEC2306	ハイノ16	Paino	フロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮ととくに醗酵	白	¥16,000	▲
LEC1004	ウナタノムリセルヴァ ホッテスコルマ12(375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーテコの甘口 選摘みと酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000	▲
LEC9981	リングイネ ディ グラノ セナトレ カッベツリ	Linguine	自社畑で栽培・収穫したデュラム小麦(セナトレ カッベツリ)	乾燥パスタ	¥2,200	▲
LEC9971	リガトニ ディ グラノ セナトレ カッベツリ	Rigatoni	賞味期限 2026年4月	乾燥パスタ	¥2,200	▲
LEC9991	パッパルデルレ ディ ファットロ	Pappardelle di Farro	自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファットロ(エンマー小麦)	乾燥パスタ	¥2,200	×
LEC9981	ファットロ	Farro dicocco	自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファットロ(エンマー小麦)	古代小麦	¥2,400	▲
LEC9991	キヌア	Quinoa Vikinga	自社畑で栽培・収穫したキヌア	キヌア	¥4,600	×
LEC9941	タリテッレ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦フルナ種 全粒粉のパスタ	乾燥パスタ	¥1,900	×
LEC9012	EXVオリーブオイル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オリーブオイル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オリーブオイル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ンモンティ **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、「世界美しい海岸」と呼ばれるアマルフィに北に7km、険しい山道の中にありトランティ。標高500m〜700mと非常に高いところに、伝統的な佇まいで残るブドウ畑。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、険しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラ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、ナポリ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ラッジェッラと呼ばれる種のような仕立ては、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年以上のものが多いと、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を、トランティに起源をもつティントレーやペペツァなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ畑が50年を超える高樹齢を自根で残す環境。

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に「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、地域性と書かれてきた強烈な酸が、時間と共にみみを帯びる。酸の中に旨味、さらには甘味さえ感じる驚かされます。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。その核心が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	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペツァ20%	白	¥4,000	◎	
MDG0102	スプルティグリオネ ビアンコ 21	ビアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペツァ20%	白	¥4,800	△	
MDG0201	ロザト 21	ティントレー90%、モッショ10%	ロゼ	¥3,600	◎	
MDG0301	ロッソ メロニャ 21	ピエディロッソ60%、ティントレー・ディトラモンティ30%、他	赤	¥3,900	▲	
MDG0401	ロッソ 2014	ティントレー90%、ピエディロッソ10%	赤	¥4,900	△	
MDG9001	ホモド・リ・ディトラモンティ 23	コルパレー60%、チエツスコツェ20%、ナポリ近郊の自品種	赤・ホルトマ	¥1,000	×	

**25 Baiola バイオラ** カンパニア州 ナポリ県イスキア島 **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「アーク」は、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エロコ(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、畑は放棄され跡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で、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法しかない。」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、急斜面の面積は0.7haの畑。イスキア島の地がブドウであるピアンコ、フォラステッラを植え、マルヴァジーア、ヴェルメンティ、ソーヴィニオンブラン、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に、バイオナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。バイオラには小さな作業小舎があったものの、醸造を行うワイナリーが存在しなかった。この土地の歴史を変えてまでワインを造るの志は、何よりも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、醸酵・熟成を行うタンクに改造。完成したブドウは、収穫しすぐに隣接するタンクの中で緩やかに醸酵。圧搾するまで約1〜2か月、醸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6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。それは収穫してすぐに醸酵槽に入れる。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、と言いつつ。醸造についてはあまり知識や情報量を持つフランチェスコ。しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要な知識、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 フォッリア17a	ヴェルメンティ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、他	白	¥3,900	▲	
BAJ0005	ビアンコ フォッリア20	ヴェルメンティ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、他	白	¥4,500	○	
BAJ0103	ビアンコ インティアノ19	ヴェルメンティ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、他	白	¥5,500	○	
BAJ0201	ロッザ・ロ(21)	アリアーニ100%	赤	¥4,200	◎	

**26 Bonavita ボナヴィータ** シチリア州 メッシーナ州ファロローソベリオーレ **DOC Faro**  
**ストレーンな美しさ、エトナとは違うもう一つのネッ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をピン詰しているカンティナは彼を認めず6つ、シチリア最古のDOCでありながら最少の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。当主のジョーニは僅か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、北向き斜面はシチリアの強すぎる日差しと高温から速速に果実を守り、メッシーナ海峡より吹きつける北からの海風は、果実に十分な酸と香りを、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、自然の恩恵として畑を守ってくれる。

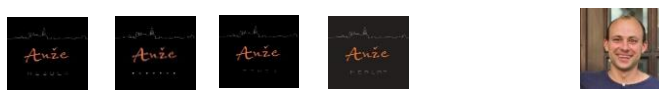
栽培されるブドウはネッロ マスカーレーゼ、ネッロ カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種。このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色が薄い)こそがファローの個性といっても過言ではない。醸造については、果実の一部除根せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醸酵を行う。木樽に移し12か月、ビン詰め後6か月の熟成。ロザトは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醸酵。十分にすすぶる色(アントシアニン)は、不安定になりわれロザトの醸酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。造り手はかなりの香り、口当たり柔らかいといはれ、ワイン造りへの誠実さ、穏やかな意思表示を持ちつつ、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ナパニ、年々着実に進歩していく彼のファロー、今後が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	ネッロマスカーレーゼ、ネッロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,500	○
BON0108	ファロー2017	Faro	ネッロマスカーレーゼ、ネッロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	△
BON0201	ノチェッラ ノ(2019)	Nocera "LINO"	ノチェッラ100%	赤	¥5,000	×

**27 Anze Ivancic アンジェ** スロヴェニア州 ビリャーナ **【新規取り扱い造り手】**  
**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**

フリウリとの国境近く、スロヴェニア、ブルガ地域にて、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歳という若さながら、素晴らしい経験と積み重ね、徹底したブドウ栽培と個性あるワインの品質管理によって生み出される「超豪華」したブドウ。最高のブドウだからこそ、果皮・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。樹齢は基本的には古(40年以上のものが多い)。一部の区画はビリャーナで一番古い88年というボッラ ジャッパも残っている畑。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だ、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、樹下での腐植と完熟を追求。樹1つあたり4〜6房、500g〜700gという驚異的な低収量。、クランハマーグレットや全体の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根し腐植層の多い5週間マセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醸酵。圧搾し、木樽にて24月の熟成。強烈に凝縮したモストは非常に揮発性が高い。アルコール度数も15%を軽く超えるものが多い。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わけではない。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。カンティナの設備や生産方法の問題もあり、年間3000本程度の生産。熟成期間約2年。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せ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、何か「足りない」と思われるものは皆無、そんな心で感じます。果実、ブドウよりも余韻はもちろんです、液体の密度、情報量の多さ、美味しさ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される「Bridaブルダ=Colloコッリオ」のポテンシャル。これからの時代を担うアンジェの可能性。間違いなく覚え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	リボッラ ジャッパ	白	¥8,600	×
ANZ0201	サルトネ2020	Sardone	シャルドネ	白	¥8,600	×
ANZ0001	ヨゼフ2020	Josef	リボッラ ジャッパ70%、フリウラーノ20%、シャルドネ10%	白	¥8,600	×
ANZ0401	メルロ2020	Merlot	メルロー	赤	¥9,600	×