

《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。2025 年もどうぞよろしくお願いいたします。

昨年到着しておりましたが、ご紹介が遅くなってしまいました、、汗。トスカーナの良心 **Podere Luisa** ボデーレレイザより貴重な白アムネズィーア、あとキャンティリゼルヴァの官能検査に通らなかったのですが、そのクオリティは例年以上！「I Giuno」イ ジュノ、それぞれ新しいヴィンテージ。リグーリア、チンクエッテッレ無冠の巨人？ **Walter de Bate** ヴァルテル デ バッテからは、奥様アンナが手掛けるローズシロップ、そして今回は新たにローズヴィネガーもできました！さらに **Primaterra** プリマテッラから、本当に意味でのチンクエッテッレ、アルモジェの新ヴィンテージ。合わせて赤のゼリコもリリース。

そして惜しくも 2020 にフィナーレを畳んだ **Saccolotto Daniele** サツコレット、沢山あったストックもついに最後となりました、、、。最後を飾るのはカンティーナに隣接するフレイザの畑、フィオルダリーゾ。最後でありながらヴィンテージは 2013！驚きのリリースは変わらずです。収穫より 10 年を越えても、朽ちないポテンシャル。決して枯れない生きた果実とあふれる熟成香。大団円を飾るにふさわしいワインです！

1/16(木) 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。

Podere Luisa ボデーレレイザ

トスカーナアレツツオーモンテヴァルキ

イタリアを代表するトスカーナのキャンティ、その本来の立ち位置である「食中酒」、「日常酒」を忘れない造り手ボデーレレイザ。昨年 6 月のリリースでご紹介したかったのですが、間に合わず、、汗。十分に落ち着かせてからのご紹介となりました白 **Amnesya2022** アムネズィーア、猛暑&乾燥のヴィンテージ。そして、またもや DOCG から落とされてしまったキャンティリゼルヴァを **I GIUNO'2020** イ ジュノとしてリリース。バランスの取れたヴィンテージに起きた事態、キャンティリゼルヴァの枠に収まりきらなかった魅力あるサンジョヴェーゼです！

Amnesya2022 IGT Toscana Bianco アムネズィーア《新ヴィンテージ》

元 Macellaio(肉屋)という経歴をもつ当主のサウロが造る、サラメ トスカーナやプロシュート クレードのような味のしっかりした料理にも負けない、旨みのある白。猛暑だけでなく、5 月～8 月まで 3 カ月以上雨が降らなかった 2021 年と近く、夏の猛暑を経験した 2022。ただ収穫前に降った雨の影響で、ややブドウに柔らかさとバランスの取れたブドウが収穫できたと喜んでいたサウロ。

果実が完熟し、バランスが取れ梗まで完熟したブドウは除梗せず、果皮と共に 2 週間の醗酵。果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、そして全体をキュッと引き締めてくれるタンニン。特に今回 2022 は、強い酒質だったこともあり例年よりも 6 カ月以上休息期間を取ら手いただきました。それもあって凝縮しつつもバランス感をもった魅力的な味わい。塩を基調としたトスカーナの生ハムやサラメと均衡のとれる、味わいの強さとバランス感をもったトスカーナピアンコ。毎年本当に悲しいのは、白ブドウの樹が少ないため、生産量が毎年変わらず少ない事でしょうか、、。ぜひこの機会に飲んでいただきたい白ワインです！

I Giuno'2020 IGT Toscana Rosso イ ジュノ《新ヴィンテージ》

通常ですとキャンティリゼルヴァとしてリリースされるジュノ。以前にもありましたが DOCG の官能検査に落ちてしまったため、IGT としてボトル詰めされたワイン。サウロ曰く、「2020 年は寒暖のバランスが良く、ブドウが非常に成熟したヴィンテージだった。だからいつも以上に樹上で熟成を待った結果、例年にないほどに凝縮してしまったんだ」。大樽での熟成を経た後、サウロ自身「今まで自分のキャンティには感じえなかった香りがある」、そう感じたといえます。バランスの取れた気候の中で成熟した果実と果皮、フェノールの熟成を強く感じる素晴らしい味わい。収穫より 3 年以上の熟成を経て、果実由来の味わい とヴォリュームはより複雑に変化し、熟成香と相まって本当に素晴らしい状態。

非常にポピュラーな生産地域、数えきれない数のワイナリーが存在するキャンティにありながら、ここまで畑での仕事を徹底し、樹上でブドウが完熟するのを待つ。言葉でいう事は簡単ですが、そんな当たり前の仕事を、変わらずやり続けている造り手な決して多くありません。ただ、このワインに感じる十全たる熟度の高さと香りの奥深さ、バランス感からは、その「素材の良さ」を間違いなく感じていただけたと思います。

Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ)

リグーリアアラ スペツィアーリオマッジョーレ

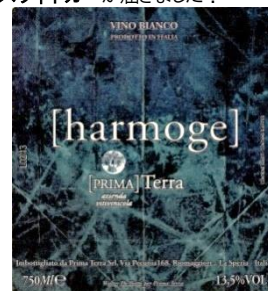
リグーリア東部、リオマッジョーレを中心に「チンクエ テッレ」と呼ばれる過酷な土地から、トスカーナにかかるルニジャーナ地域まで、こだわりのブドウ栽培、ワイン造りを続けてきたヴァルテル デ バッテ。そして、彼に賛同した有志と共に、運営されているプリマテッラ。表土の少ない岩盤質、急傾斜を手作業でのブドウ栽培。過酷な環境を「言い訳」にせず、徹底的に収穫量を制限した高密度のブドウから表現される多様なワイン。今回はヴァルテル的チンクエッテッレの表現 **Harmoge21** アルモジェ、そして独自の感性で造り続けるグルナツシュ&シラー **Cerico(16)**ゼリコそれぞれ新しいヴィンテージ。そして、奥様アンナとともに始めたバラの栽培。ローズシロップに続き、新たにローズヴィネガーが届けました！

Harmoge21 アルモジェ 《新ヴィンテージ》

DOC チンクエッテッレのエリア、超急斜面にあるアルモジェの畑。畑からは海を一望できる標高 350m、現在のヴァルテル デ バッテが表現する唯一のチンクエッテッレ。もちろん DOC は申請していないので、チンクエッテッレという名前は付けられませんが、、

高騰する土地価格、急斜面での作業は想像を絶する過酷さ。常識的に考えてもワインの価格が高くなるのは仕方のない事情があります。なので、一般的なチンクエッテッレでは収穫量を増やすことで、少しでも価格を抑えたワインを造ることを常に考えています。そうしたステレオタイプのチンクエッテッレではなく、徹底した収量制限から生まれる、他の土地では感じえない密度、味わい。チンクエッテッレの本質を証明するために生まれたアルモジェ。

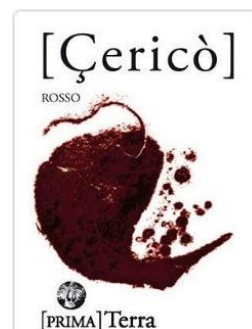
2021 年は近年で非常に恵まれたヴィンテージだと話すヴァルテル。気温差、適切な雨の量。病気や乾燥の被害も少なく、健全な状態でブドウ樹が成熟したヴィンテージ。「糖度、酸、果皮のバランスが取れていたことで、アルコール醗酵が完全に終わるまで、約 5 か月もの時間を費やした、ワインの状態を見てシュールリーの期間は少し短く、今までのアルモジェよりも繊細さや奥行きが全く違う」、そう語るヴァルテル。リリース直後から、驚くほどのポテンシャルを感じた 2021。リリースより 1 年以上経過し、液体として非常に素晴らしい熟成を遂げましたが、それでももっと時間を費やしたくなる期待感あふれる味わい。ブドウの圧倒的な凝縮、強い酒質であるにもかかわらず、非常に繊細でエレガント。強いミネラル分はまさに沿岸地域特有の海を連想させる味わい。まぎれもないチンクエッテッレの本質を持つ白です。



★Cerico(16) セリコ <新ヴィンテージ>

黒ブドウの中で、彼が最も可能性を感じているグラナッチャ(グルナッシュ)とシラーより造られるワイン Cerico セリコ。海に切り立った標高 500m の土地に 2001 年に植樹。グラナッチャにとって必要不可欠な、海からの潮風と昼夜の気温差、その両方を持った特異な自然環境を持った畑。長い時間をかけて熟成した果実のみを収穫。そして果皮と共に 60 日を超える醗酵。そして木樽にて約 36 か月の熟成。

一つのワインを造るために、これほどこだわった栽培哲学、醸造からリリースまでに費やす時間、すべてにおいてケタ外れ、、、今回 2016 年をリリースさせていただきます。気が付けば入港より 4 年近い年月が経過しておりました、、。2016 は天候に恵まれたものの、やや穏やかな気候らしく酸が穏やかなヴィンテージ。十分に抽出した果皮の厚みと柔らかみ、そして全体に感じるミネラルと潮の香り。ヴァルテルがいうように同じイタリア、、というよりも南仏の雰囲気や質感と海の表情が合わさったかのようなオリジナリティある味わい。彼が考える地中海沿岸地域を表現した赤ワイン。



Scioppo di Rose シロップ ディローゼ<新ロゼ シロップ> & Aceto alle Rose アチェト アッラ ローゼ <新アイテム ヴィネガー>

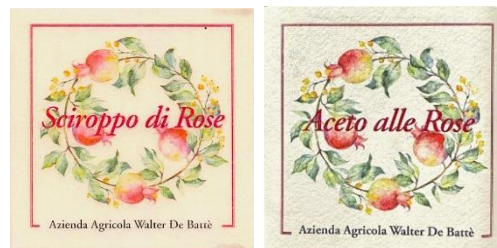
現在チンクエ テッレの地域では、許可なくブドウ樹を植えることが禁じられている事、さらに登録上はブドウ畑であったとしても、放棄されてブドウ樹がゼロになってしまった畑に、再びブドウを植えることが出来ないという現実、、、。プリマテッラのカンティーナがあるカンピーリアの土地に、もうブドウが植樹できないと知り、落胆を隠せなかったヴァルテル。しかし、ここは奥様アンナの生家であり彼女が幼い頃、母とともに育てていたバラの栽培を提案したことから始まりました。

この地域に自生していた、バラの花から作るシロップ。アンナの母が持っていた当時のレシピそのままに、キビ糖とバラの花びら、レモン以外何も使わない手作業で作る純粋なローズシロップ。強い香りと繊細な甘さ、そして天然の色の合いに驚かされます。果実はもちろん、バラなどの花の栽培でも知られるチンクエ テッレ。デザートに使ったり、炭酸水で割ったり、料理で使う事をオススメというアンナ。すべて手作りの貴重なシロップです。

そして、今回新たにローズヴィネガーができました！近所の生産者が作る無添加のリンゴ酢をベースに、収穫した花びらを加えて 2 週間程度抽出した、こちらもシンプルなレシピ。しかし、たったそれだけとは思えないほど強いバラの香りと旨味に驚かされます。シロップと異なり糖分がないため、料理に幅広く使えますし、何よりもそのバラの香りに驚いていたのだと思います！

※ボトル詰め時に、荒いフィルターを使用しているため、花びら由来の繊維質やたんぱく質が沈殿することがありますが、品質に問題ありません。

※開栓後、アミノ酸や糖分が空気に触れ変色が見られますが(褐変)、品質や味味に悪影響はございません。



Sacchetto Daniele サッコレット ダニエーレ

ピエモンテーアレッサンドリアーサンジョルジョ モンフェラート

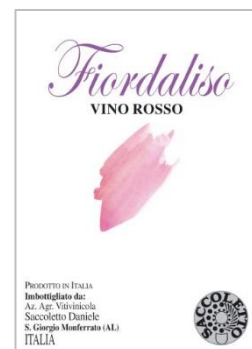
モンフェラートの伝統、そしてブドウ品種を愛するあまり、地域の慣習や流れに従わず、自分の想いのままにワインを造り続けてきたサッコレット ダニエーレ。すべてのボトルがスクリュエキャップでありながら、その中身のクオリティに何度も驚かされてきました。以前にもお伝えした通り、2019 年の収穫を最後に、ワイン造りをやめるという選択をしたダニエーレ。75 歳を越え、体力的な限界よりも、後継者がいない状況の方が彼を苦しめたのだと思います。畑を手放した後も、フィオルダリーゾの畑は手元に残っていたダニエーレ。彼にとってやはり、一番身近であり想いの強かったフレイザの畑。Fiordaliso13 フィオルダリーゾ最後のストックをご紹介します。

Freisa "Fiordaliso"13 フレイザ フィオルダリーゾ <新ヴィンテージ>

「フレイザというブドウは、ネッピオーロの近縁とみられているんだ。でもこの地域ではフレイザは早飲みやヴィパーチェ(微発泡)としてしか飲まれていない。私はフレイザにもっと可能性があると思っていますのさ！」。2015 年、初めて会った時にそんな事を話していたダニエーレ。そう言いながら、セラーの奥からゴソゴソと出てきた、ラベルも付いてないスクリュエキャップの赤ワイン、、(笑)。全く期待できなかった状況で注がれた、2010 のフレイザの味わいは、鮮烈すぎて今でも記憶に深く刻まれています。

十分に完熟を待ち、種まで熟したフレイザを 1 か月以上、まるで伝統的なネッピオーロの造り手のような、長期間のマセレーションを行う。果皮の持つ要素を十分に引き出し、時間をかけて熟成することで、ダニエーレが見せたフレイザの可能性。ボトル詰めを行ってから 5 年以上経過して初めて見える本質。冷涼な 2013 年に、豊かな酸と緻密なタンニンに守られ、収穫から 10 年を越えてもまだフレッシュさを保っています。リリース当時はまだまだ力強く、残糖分さえ感じたのがウソのような、、。長い熟成にも耐えた果実と、円熟の中にも全体を支える豊かなタンニン。一般的なフレイザには収まらない複雑さと奥行き。サッコレットという 1 人の造り手の最後を飾るにふさわしい、素晴らしい味わいのフレイザです。

近年はワインがほとんどない状態が続きましたが、これまでサッコレットのワインをお使いいただきました皆様、心より感謝申し上げます。



Bajola バイオラ

カンバーニャーナポリーイスキア島

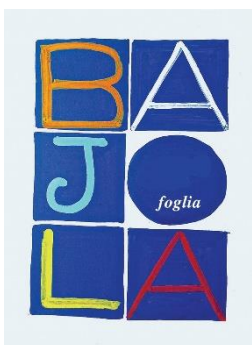
ナポリの沖に浮かぶフレグレエ群島の一つ、イスキア島で生まれる「固定観念や常識」を吹き飛ばす造り手 Bajola バイオラ。2020 年から娘アリーチェが受け継いだものの、ブドウ畑から醸造まで、多くの問題を抱えている状態でした。アリーチェ、そしてパートナーでありワイン造りを行うロレンツォ。2 人で協力して、1 から再スタートしてきたバイオラ。近年の激しすぎる揮発酸や、醸造由来の諸々のオフフレーバー、、。最近では皆様、あまり良いイメージを持たれていないような気がしております、、。しかしながら、2 人の誠実で真剣な仕事は、近い将来間違いなくワインに現れると信じております！

そこで、ポテンシャルのある彼らのワインは、「時間」を費やすことで、徐々にバランスを取り戻すことが出来る。その証明を積み重ねるために、今回バックヴィンテージ Bianco Foglia19 ビアンコ フォッリアを再リリースさせていただきます。

Bianco Foglia 19 ビアンコ フォッリア <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ビアンコ フォッリア。おかげさまで 2017 が完売いたしましたので、続けてストックしておりました 2019 ヴィンテージを再リリースさせていただきます！果実と酸のバランスは良かったものの、どうしても不安定さが気になった 2019。リリース当時から 3 年以上経過、瓶内で熟成が進み、素晴らしい落ち着きを取り戻しました。トロピカルな果実とちよっとピーキーな酸、そして他のワインでは体感できない圧巻の飲み心地。バイオラらしさを残しつつも、抜栓後も慌てずに味わえるようになりました、、(喜)。時間をかけたことで、高い揮発酸と果実のバランスが取れ、液体に落ち着きを感じます。もちろん欠点のないパーフェクトなワイン！というわけではありませんが、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！

アリーチェとロレンツォ、現在多くの問題を抱えながらも、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オラ。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。時間をかけることで、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！！



Podere Luisa

ポデーレ ルイーザ

トスカーナーアレツツオーモンテヴァルキ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Amnesya アムネズィーア 《新ヴィンテージ》	2022	白	750ml	¥3,700	トピアーノトスカーノ 50%、マルヴァジア ビアンカ 50%、樹齢 30〜35 年。収穫後、一部は除梗せず、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後セメントタンク、一部木樽にて 12 カ月熟成。夏の猛暑を経験した 2022、強い果実味とタンニンを持つだけに、今までよりも長く熟成期間を取ってからリリース。凝縮しつつもバランス感をもった魅力的な味わい。塩を基調としたトスカーナの生ハムやサラメと均衡のとれる、味わいの強さとバランス感をもったトスカーナビアンコ。
I Giuno' イ ジュノー 《新ヴィンテージ》	2020	赤	750ml	¥3,700	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トピアーノトスカーノ、樹齢 55〜60 年。収穫後除梗せずに 3 週間、野生酵母による醗酵。压榨後、栗の木の木樽にて 36 か月熟成。DOCG の官能検査に通らなかったワイン。例年以上に成熟&凝縮した果皮由来の香りと、熟れたタンニンの質感が心地よい。認証は取れなくともその味わい、中身では全く見劣りしていない、魅力あるサンジョヴェーゼ。
Miss Dannata ミス ダンナータ	2020	白	750ml	¥4,700	トピアーノトスカーノ 50%、マルヴァジア ビアンカ 50%、樹齢 40 年。カステルベルノの区画より選抜。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つつ熟成。
Ombra di Rosa オンブラ ディ ローザ	2022	ロゼ	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、樹齢 60〜70 年(カステルベルノの畑より)。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。旨みと飲み応えを兼ね備えたロザート。
"Pensiero" IGT 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。本来は地元消費の量り売りから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。
Chianti DOCG 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、トピアーノトスカーノ、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。昔のキアンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。果梗まで完熟するのを待ってから収穫するこだわりあるキアンティ。
Castelperso カステルベルソ	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。トノー(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。トノーでの熟成によって、キアンティにはない柔らかさみや質感、香りの複雑さをもった赤。
La Moraia ラ モライア	2020	赤	750ml	¥3,700	カベルネ ソーヴィニヨン、樹齢 15〜20 年。カベルネソーヴィニヨン、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レルにて 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。
Sangiovese"Fuoriso" 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。古バレルにて 60 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。カステルベ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。

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 スペツィアーリオマツジョーレ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Harmoge アルモジェ 《新ヴィンテージ》	21	白	750ml	¥9,500	ボスコ 45%、ヴェルメンティーノ 20%、アルバローラ 20%、ロッセーゼ ビアンコ 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 6 日間、压榨後一部 500L の木樽に移し、5 カ月間アルコール醗酵が続いた。そのままオリとともに 12 カ月の熟成。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、美しさをもったワイン。 液体の密度の高さよ、収穫量の少なさから。非常に繊細でありながら骨格を持ち、エレガントさと非常に長い余韻。これから先の熟成が想像できるポテンシャル。
Çerico VdT セリコ 《新ヴィンテージ》	(16)	赤	750mlc	¥6,600	グラナツチャ 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ツチャとシラー。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。

Scioppo di Rose シロップ ディ ローゼ 《新ロット シロップ》	—	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 2025 年 6 月
Aceto alla Rose アチェート アツラ ローゼ 《新アイテム ヴィネガー》	—	ヴィネガー	500ml	¥3,800	リンゴ酢 80%、バラの花びら(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%) 収穫した花びらをリンゴ酢に加えて約 15 日間の浸漬。压榨しボトル詰め。ボトル内 には花びら由来の繊維質やたんぱく質が沈殿しておりますが、品質上問題ござい ません。 賞味期限 2027 年 12 月
Carlaz カラツツ	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 果実やヴォリューム、だけでなく立体感をも感じる白。
Bianco Saladero ピアンコ サラデーロ	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。除 梗し、果皮と共に 5 日間。压榨後 12 か月シュールレーの状態で熟成。ブドウ の凝縮度、ヴォリューム、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持つ。
Tonos トノス	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。
Vigna delle Pietre Nere ヴィーニャ 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、野生酵母での醗酵。压榨後 古バットにて 18 カ月、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。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に、染 み出すような旨味と柔らかみ。個性が際立つ赤。

Saccoletto Daniele サッコレット ダニエーレ	ピエモンテーアレツサンドリアーサンジョルジョ モンフェッラート				
ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Freisa “Fiordaliso” フレイザ フィオルダリーゾ	13	赤	750ml 180 本	¥3,300	フレイザ、樹齢 30〜50 年。カンティーナの横にある畑に咲き乱れる矢車草の意。 収穫後、除梗し果皮・種子と共に醗酵、40 日を越える長い浸漬を行ってから圧 搾。タンク内で 24 カ月程度の熟成。2020 年にワイナリーを手放した際に引き取 った最後のキュヴェ。長い熟成にも耐えた果実と、円熟の中にも全体を支える豊 かなタンニン。一般的なフレイザには収まらない複雑さと奥行き。サッコレットとい う 1 人の造り手の最後を飾るにふさわしい、素晴らしい味わいのフレイザです。

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/入荷数	上代(税別)	メモ
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》	19	白	750ml	¥4,300	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 ディ リー バリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢 15 年。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白。 リリース当時から 3 年以上経過、瓶内で熟成が進み、素晴らしい落ち着きを取り 戻しました。トロピカルな果実とややピーキーな酸、そして圧巻の飲み心地。バイ ョラしさを残しつつも、抜栓後も慌てずに味わえます。
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 ディ 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。
Rosso Baro ロツノ バーロ	(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、アヴェツリーノの 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 カ月の醗酵。途中ヴィオニエの梗を加える。压榨後、テラコッタ製の樽 に入れ 6 か月の熟成。ボトル詰め後、24 カ月の熟成。しかし濃密な果実とブドウ 由来の酸、想像以上の飲み心地に驚かされます。