

《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。3月の新入荷をご紹介します。

トレンティーノにて、独自の感性に従いキュヴェごとに異なる概念を持ったワインを造る **Rosi Eugenio** ローズィ。リフレッソ ローズィを含めた各キュヴェ新ヴィンテージ、そして完成を迎えたアニーゾスからは、エウジェーニオの追求する「完璧なワイン」を具現化！「L'evolzione レボルツィオーネ」が初登場です！お恥ずかしながらエヴィーノ唯一のシチリア、最北端のDOCファローの造り手 **Bonavita** ボナヴィータ。完売間近のロザート新ヴィンテージに、実験生産のノチェーラ 100%、そしてワイナリーをスタートして 10 周年となる特別なヴィンテージ、ファロー 2018 がようやくリリースできます！ここ 2〜3 年に限って言えば、間違いなく 1 番成長したといっても良い **Cascina Fornace** カッシーナ フォルナーチェからは、飲み心地を追求したネッピオーロ、ヴィスカ&**Il Farneto** イル ファルネーよりスベルグレと一部ヴィンテージ変更のご報告です。

通常アイテム 3/14(金) 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 ~3/13(木) 12:00 締切

Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ=アルト アディジェーロヴェレート=ヴォラーノ

トレンティーノという、ワインの産地としては恵まれない土地に生まれたエウジェーニオ ローズィ。バローロやヴァルポリチェッラ、そしてフリウリのコッリオに赴き自ら学び、自分たちのブドウ栽培、ワイン造りを再構築。外を見た事で気付く、自身の土地が持つ魅力と個性。他にはない、オリジナリティを持ったワインを造り上げる造り手。エウジェーニオ的、唯一無二の白 **Anisos2020** アニーゾス、今年はさらに彼が自信をもってリリースする特別な **Anisos Evoluzione2016** アニーゾスエボルツィオーネを初登場！ロザートという概念を覆す味わいと飲み心地の **Riflesso Rosi2022** リフレッソローズィ。ヴィンテージが若返るにつれ、より繊細さ、美しさを増していくカベルネ・メルロー **Esegesi2019** エゼジェズィ。そして手法こそ特殊ですが、これほど重厚でいて複雑、驚くほど繊細な **Cabernet Francs19.20.21** カベルネフラン！各キュヴェ新ヴィンテージをご紹介します！

Riflesso Rosi 2022 リフレッソ ローズィ 《新ヴィンテージ》

果皮の成熟が弱い黒ブドウを用いて造られるロザート。そこにアニーゾスから搾ったヴィナッチャ(果皮や種子)を加えることで、「白ブドウの持つ要素でワインを守る」、という独自のコンセプトより造られるワイン。香り高く繊細な果実に、全体を引き締める白ブドウ由来のタンニンと奥行きのある酸。繊細で柔らかなロザートに、白ブドウの果皮に残るエキスを旨みをプラスすることで、長い熟成にも耐えられるロザートになると考えたエウジェーニオ。色調もとても美しく、果実由来の旨みと酸のバランス感、飲み心地を意識したロザートです。

2022 年は猛暑でありながら、最終的にはバランスのあるブドウが収穫できたと話すエウジェーニオ。全体的に白の比率が増えたことで、今まで以上に軽やかさや繊細さ。そして白ブドウの味わいを持ったロザートとなりました。

Anisos 2020 アニーゾス 《新ヴィンテージ》

トレンティーノには存在しない「偉大な白ワイン造りたい」、そう信じて試行錯誤を繰り返してきたエウジェーニオ。20 年の歳月を経て、ようやく自身の考える「完成」にたどり着いたアニーゾス。全体の 50% を占めるノズィオーラ、ワインの土台ともいえるシャルドネは種まで完熟し、香ばしさを感じるほどの熟成を遂げてから収穫。ノズィオーラも標高が高いと一般的な果実味よりも野性味、塩味を強く感じるという個性が見えます。そして全体を包むようにバランスを見せるピノ ピアッコ。すべてのブドウにおいて、果皮・種子まで用いた醸造にも関わらず、マセレーションの印象はほとんど感じない事に驚かされます。より複雑さを追い求めた結果、他のどのワインにもない一体感を持ったワイン。

2020 年は大きな気温差がなく、比較的安定したヴィンテージだと話すエウジェーニオ。「決して悪い年とは思わないけれど、現時点でここまで(ワインが)整っていること自体が初めてだよ。だからこのヴィンテージが 5〜10 年と経過したとき、どうなっていくのか想像がつかない。」「昨年訪問した際、そんな話をしていた彼。ただ、個人的な感想としては「現時点で素晴らしい開いていてバランスがある！」、そう直感的に感じる味わいです。自身の経験則から話しますと、エウジェーニオが追い求めているのは、2016 や 2019 のような「偉大なヴィンテージ」であって、素晴らしいポテンシャルを持っている分、より「時間を要する」、という事。そういう意味で 2020 は、まさに今飲み頃といえる状態、ホッと一安心の嬉しい味わいです！

Anisos "L'evolzione" 2016 アニーゾス "レボルツィオーネ"《新ヴィンテージ》

私自身、これまで多くの造り手達と共に試飲する機会がありましたが、このエウジェーニオほど、細やかな違いやこだわりを突き詰める人とは、出会ったことがありません。汗。木樽の材質による違い、ボトル詰め時期の違い、コルクや王冠による違い、はたまたブドウ品種やテロワール、言い出したらキリがありませんが、彼と共に過ごしたカンティーナでの体験は、何よりも学ばせてもらった時間でした。

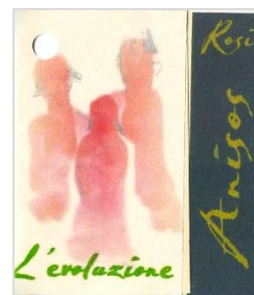
そんな彼だからこそ追求していたのはまさに、「完璧なワイン」という事でした。「2024 年を含めた過去 10 年間で、間違いなく最高と呼べる 2016。リリース当時のワインが決して未完成だったとは言わないけど、このヴィンテージの将来、可能性は当時から感じていた。このワインがボトルの中で熟成を続け、自分で完成する姿を見てみたい」、そうしたエウジェーニオの願望を叶えるため、一部のワインをリリースせず、自身のセラーにて熟成。リリース当時から考えるとさらに 4 年の歳月を経てリリース。その名前の通り「進化」を果たした完璧なアニーゾス。

1 年を通して気温差があり、収穫時期に一定の雨、湿度によって貴腐化したブドウも多くみられた特別なヴィンテージ。リリース当時も、非常にポテンシャルを秘めたヴィンテージだと感じていました。それから 4 年という「時間」によって、驚くほど成長したアニーゾス。香りやボリュームのサイズはもちろんですが、何よりも驚かされるのは余韻の長さ、。皆さん間違いなく喜んでいただける素晴らしい味わいです。

Esegesi 2019 エゼジェズィ 《新ヴィンテージ》

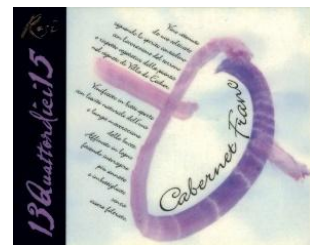
一般的なカベルネ ソーヴィニオンとメルローのイメージを、良い意味で裏切る「Esegesi エゼジェズィ」。果皮が厚く豊かなタンニン、ポテンシャルを持ったカベルネ。果皮はもちろん種子、果梗まで完熟するまで収穫を待ち、バローロの伝統的な醸造方法にならない、長期間の果皮浸漬によって持てる要素をすべて抽出。そして木樽での長い熟成によって造り上げる、独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニオン。

2019 年はバランスはあるものの、昼夜の気温差を強く感じるブドウ、十分なポテンシャルを持った理想的なヴィンテージ。静かで繊細、かつ複雑な香りからは、ブドウの成熟度合いの高さを直感的に感じます。緻密でキメ細かいタンニンと強すぎないボリューム感、重心が低くも決して重くない、近年感じるワインの軽やかさは、ついにエゼジェズィにも感じるようになりました！オーセンティックなカベルネ・メルローでありながらも、他のどのワインにも当てはまらない唯一な味わいをもったカベルネ・メルローといえると思います！



★Cabernet Franc 19.20.21 カベルネ フラン 《新ヴィンテージ》

ロヴェレート近郊の砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニオンとは違い、その繊細さ、柔和さが特徴ともいえるブドウ。その繊細さを表現するために取り入れたのが、マルサーラやシェリーなどで行われているソレラという手法。「熟成の途中で新しいワイン（酵母）を加える事で、樽の中が一時的に活性化。酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずに SO2 にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェニオ。圧搾した 2019 のカベルネ フランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリ引きを行い、ここに醗酵が終わりきる前の 2020 を加える、すると活動している 2020 の酵母によって、液体全体が活性化。2021 の収穫でもう一度繰り返し、3 ヴィンテージで 3 年間の熟成をするという、とても発想な醸造によって生まれるワイン。



「ヴィンテージによる違いを、あえてブレンドすることで見えなくし、より土地（ブドウ畑）を感じられるのではないかな？」、というエウジェニオの禅問答的な質問には、いまだに答えられませんが、汗。ブドウが完熟し、樽の中で熟成を遂げつつも、果実のフレッシュさや軽やかさ、相反する要素が共存しているカベルネフラン。その完成度はもはや言葉になりません、、、。入荷数は少ないですが、このワインはぜひ知っていただきたい素晴らしいワインです。

Bonavita ボナヴィータ

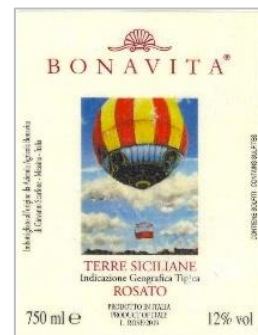
シチリアーメッシーナファール スーペリオール

シチリアでありながら、その毛色は全く異なるオリジナリティを持ったファール。シチリア最北東に位置し、2 つの海流がぶつかる事で常に風が吹き続ける土地。また北向きの斜面の畑は、失われがちな「酸」を保ったネレッロ 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、他にはない果実と野性味を与えてくれます。シチリア最古であり最少の DOC でありながら、そのポテンシャルを知られた希少な土地。そして、小規模ながらそのファールの実力を証明し続けてきた「Bonavita ボナヴィータ」。

ネレッロマスカレーゼのポテンシャルを持ち、熟成に値する **Rosato2022 ロザート**。以前、実験的に醸造したノチェーラ 100% の赤 **ILNO イルノ 2021**、1 年飛んで 2 度目のリリース！そして、ジョヴァンニがボトル詰めを始めて 10 回目の収穫となる **Faro2018 ファール**。ボナヴィータの集大成となる特別なヴィンテージ、成長したワインに合わせて装いも新たに紹介させていただきます！

Rosato2022 ロザート 《新ヴィンテージ》

ファールと同じセパージュで造られる、熟成することで本領を発揮するロザート。ありがたいことに 2021 年もようやく終わりが見えてきました！そこで次の 2022 ヴィンテージをご紹介させていただきます！一般的なフレッシュ＆フルーティなロゼワインとは異なり、熟成することで魅力を感じるボナヴィータのロザートではありますが、その時間が年を追うごとに短くなっているように感じます。2022 年は近年珍しく、雨が多く非常に難しい収穫だったと話すジョヴァンニ。強い果実味や凝縮感というよりも、繊細で香りのある柔らかさを持ったヴィンテージ。醸造について大きな変化はありませんが、醗酵をより緩やかに行うため、ステンレスタンクから小型のセメントタンクを使うようになりました。さらに果皮との接触も昨年同様やや短めにしたことで、「ちゃんとロザートらしいだろ？」、と笑う彼。寒い年とは言ってももちろんシチリア、果実の凝縮を感じますが、決して強すぎない柔らかさを感じます。リリースより 2 年程度熟成を経ているですが、それでもフレッシュさを保ち、さらに熟成のバランスを感じる味わい。控えめながら十分な色素とタンニン、豊かな果実味と酸が土台を支える。一般的なロザートとは異なるサイズの大きさ、ファールに負けないくらいの奥行き＆エレガントさを秘めたワイン。ネレッロ マスカレーゼ単体では表現できない、3 つのブドウが合わさることで生まれる特有のハーブ香。滋味深くもメリハリを感じる、複雑さを兼ね備えたロザートです。



Faro2018 ファール 《新ヴィンテージ》

ありがたいことに 2017 が完売となりましたので、合わせてファールも新しいヴィンテージ 2018 をご紹介させていただきます！そしてロザート以上に時間を費やしております、、汗。平均気温の高いシチリアにありながら、北向きの斜面、海の潮風の影響もあり収穫を 10 月中～下旬まで遅らせることが可能というネレッロ マスカレーゼ。果実の熟度の高さはもちろん、熟れた果皮のもつ香ばしさ、タンニンに甘味さえ感じるような状態。大樽で約 1 か月、醗酵が完全に終わってから圧搾を行います。「果皮の持つ要素を最大限に引き出した」ファール。2018 年は雨や高い湿度に悩まされ、例年以上に病害が多く、収穫前にすべて手作業で厳しく選果を行ったといいます。その結果、ただ糖度が上がるのではなく、収穫時期も遅くなり、果実の完成、フェノールの熟成を強く感じたヴィンテージ。そしてワイナリーを始めたのが 2008、初ヴィンテージからちょうど 10 年を迎えることもあり、ジョヴァンニ自身にとっても記念すべきヴィンテージとなった 2018。このタイミングでエチケットもベースが黒→白に変わり、心機一転新たなスタートとなりました！、、と言っても、それからすでに 4 年が経過し、、汗。詰まった果実とタンニンは時間によって柔らかな甘味さえ感じるほど。ややざらつくタンニンも心地よく、ネレッロ マスカレーゼの妖艶さが素晴らしい。シチリアのワインでありながら、非常に涼しさ、まるで北のワインを飲んでいるような感覚に陥ります。タイムリーにお伝え出来ないのはホント心苦しい限りですが、それでもこの 4 年間で無駄でなかった、そう感じるワインの完成度だと感じております！



Nocera "ILNO" 2021 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いうノチェーラ。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れた時から、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。ノチェーラを単独でボトル詰めしない、、。彼がワイン造りを初めて 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。

実験的に醸造した 2019 に続き、2 度目のボトル詰めとなる 2021。猛暑に見舞われたものの、寒暖差によって果皮が成熟し、収穫に恵まれたヴィンテージ。ファールの畑から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 2 週間、圧搾後そのまま 12 か月の熟成を行いました。前回よりも果皮との接触を抑えたジョヴァンニ。「単独で醸造する前は、もって骨組みのあるブドウだと思っていた。でも実際はより果実的でフレッシュさ、香りを持ったブドウだと感じたんだ、決して酸が高いだけでなく、豊かで野性的な香りと果実味、時間とともにフルーツを強く感じる個性、ネレッロ マスカレーゼにはない果実と香りをもったノチェーラ、実験的な生産のため入荷量は少なめですが、ファールを理解する上で、非常に興味深いワインだと思います。



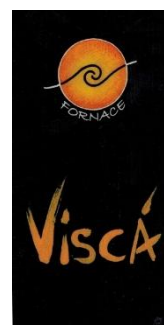
Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ・クネオ・サントステーファノ・ロエーロ

同じネッピオーロでも、アルバと異なり砂質の強いロエーロ、体躯や力強さよりも香り、繊細さを持ったネッピオーロが生まれる土地。中規模生産者が多く、封建的な気質の強いロエーロ。その中で周囲に流されず、高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを続けてきた、エンリーコと弟のエマヌエーレ。効率を重視する現代的なワイン造りに真っ向から立ち向かう。そして急斜面の機械が入らない畑を、すべて手作業で行なうこだわりには、尊敬に値します。近年、ワインが劇的に進化しているカッシーナフォルナーチェ！今回はネッピオーロらしさと飲み心地の共存、**Visca2022 ヴィスカ**の新ヴィンテージをご紹介します！

Nebbiolo "Visca" 2022 ネッピオーロ "ヴィスカ" 《新ヴィンテージ》

ロエーロとは異なるもう一つのネッピオーロの表現方法を追求、飲み心地を重視したヴィスカ。昨年より 1000ml→750ml とサイズダウンしましたが、その味



わいと飲み心地は変わらずです！「ネッピオーロらしさを失わないように、飲みごたえと飲み心地が共存したネッピオーロ」、という決して簡単ではないバランスを追求した 2022。多すぎないタンニンと心地よい酸、フレッシュで果実的なネッピオーロ。「軽すぎた 2020、ちょっと強かった 2021、2022 でようやく自分たち理想の味わいになったよ！」、そう喜ぶ弟のエマヌエーレ。ロエーロでは表現しえない軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わいです！

Il Farneto

イル ファルネート

エミリア＝ロマーニャーレージョ エミリアーカステッララーノ

ブドウ畑での労働を心より愛する経営者であり、好奇心の塊な当主マルコ。レージョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、スペルゴラ 100%の白 **Spergle2023 スペルグレ**、ありがたいことに 2022 が売れ間近となりましたので、新ヴィンテージ 2023 をリリースさせていただきます！

Spergle2023 スペルグレ <新ヴィンテージ>

骨太な酸をもつブドウ「スペルゴラ」で造られる白。新しく植樹した畑も 5 年経ち、クオリティと収穫量のバランスも良くなってきたと喜ぶマルコ。生産量が増えるのはもちろん嬉しいですが、それ以上にクオリティを意識しているマルコの姿勢、いつも敬服しております(汗)。2022 年より、新たに醸造を任されているヴァレンティーナ。非常にキレイ好きでさっぱりとした性格の彼女が主に、2023 も安心の味わいです(嬉)。

2023 はエミリア＝ロマーニャでも例年よりは雨が多かったと話す彼女。その代わり収穫量をいつも以上に抑えることで、例年と変わらないクオリティを維持することに努めたヴァレンティーナ。それでも 2022 のようなスペルゴラらしい骨太な酸、というわけにはいかず、酸と果実はやや穏やか、。しかし、代わりに柔らかいスペルゴラの酸と丸い果実味をきれいに表現。スペルゴラ特有の柔らかく甘い香りを強く感じる、より親しみやすい味わいになりました！



Rosi Eugenio

ローズイ

トレンティーノ＝アルト アディジェートレント＝ヴォラーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Riflesso Rosi リフレッソ ローズイ <新ヴィンテージ>	2022	ロゼ	750ml	¥3,900	マルツェミーノ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、ポイエーマやエゼジェズイの畑より収穫したブドウ。黒ブドウより醸造したロゼに、压榨したアニーゾスのヴィンテージを加えて 1 か月のマセレーション。突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なロゼート。2022 年は猛暑でありながら、バランス感のあるブドウを収穫。白ブドウの比率が増えたことで、今まで以上に軽やかさや繊細さを感じる味わい。
Anisos アニーゾス <新ヴィンテージ>	2020	白	750ml	¥5,900	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアッコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。2020 年は大きな気温差がなく、比較的安定したヴィンテージ。すでに開いており素晴らしい状態。ヴォリュームと複雑さ、余韻の長さ、3 品種の一体感を感じる味わい。
★Anisos “L’evoluzione” アニーゾス “レボルツィオーネ” <新アイテム>	2016	白	750ml ★120 本	¥7,500	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアッコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。「最良年」といえる 2016、一部を自身のセラーにてさらに 48 か月の熟成。最大のポテンシャルが、熟成によって磨かれ、最高の状態でバランスする。エウジェーニオ ローズイの集大成となる白。
Esegesi エゼジェズイ <新ヴィンテージ>	2019	赤	750ml	¥6,900	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、樹齢 18～20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 60 日以上、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。それでいて驚くほど軽快な飲み心地、カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。2019 年は、バランスはあるものの昼夜の気温差を強く感じるヴィンテージ。静かで繊細、かつ複雑な香りからはブドウの成熟度合いの高さを直感的に感じます。
★Cabernet Franc 19.20.21 カベルネ フラン <新ヴィンテージ>	-	赤	750ml ★120 本	¥9,500	カベルネ フラン、樹齢 25 年、自身で植樹した畑。強烈な砂質土壌。収穫後、古バリックにて約 2 か月、果皮と共に醗酵を続ける。2019.2020.2021 という 3 つのヴィンテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、樽内で酵母の活動期間を伸ばし、果皮でも SO2 でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナリティあふれるワインブドウが完熟し、樽の中で熟成を遂げつつも、果実のフレッシュさや軽やかさ、相反する要素が共存しているカベルネフラン。年々完成度が増しているように感じます。
Poima ポイエーマ 2019	2019	赤	750ml	¥5,800	マルツェミーノ、樹齢 10～35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 40%のブドウは約 1 か月のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 36 か月熟成。凝縮を感じつつもとても軽やかで、他のワインにはない透明感を持った赤。

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/入荷数	上代(税別)	メモ
Rosato ロザート <新ヴィンテージ>	2022	ロゼ	750ml	¥3,800	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプツッチョ、ノチェーラ、樹齢 30～55 年。収穫後果皮と共に 12 時間、醗酵が始まるのを待ってから压榨。セメントタンクにて醗酵、熟成。果皮のタンニン、エキスを持った熟成の可能性を感じるロゼ。リリースより 2 年の熟成期間によって、素晴らしい状態になりました。気温の高いシチリアで、収穫を 10 月中旬まで待てることにも驚きます。完熟した果皮の持つ香り、複雑さ。魅力的なロザート。

Faro DOC ファアロ 《新ヴィンテージ》	2018	赤	750ml	¥5,200	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、ゆっくりと醗酵が進む。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で素晴らしい状態です。詰まった果実とタンニンとは時間によって柔らかく甘味さえ感じるほど。ややざらつくタンニンも心地よく、ネレッロ マスカレーゼの妖艶さが素晴らしい。シチリアのワインでありながら、非常に冷涼さ、骨格を感じる赤。
Nocera “ILNO” ノチェーラ“イルノ” 《新ヴィンテージ》	2021	赤	750ml	¥5,500	ノチェーラ 100%、樹齢 10～30 年。 収穫後、除梗し果皮と共に 2 週間、セメントタンクにて醗酵を行う。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 か月の熟成。DOC ファア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。決して酸が高いだけでなく、豊かで野性的な香りと果実味、時間とともにフルーツを強く感じる個性的な面を見せる赤。

Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ	ピエモンテークネオーサントステーファノ ロエーロ				
ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Nebbiolo“Viscà” ネッピオーロ “ヴィスカ” 《新ヴィンテージ》	2022	赤	750ml	¥3,800	ネッピオーロ、樹齢 25 年。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醗酵を促す。500L の木樽にて 12 か月の熟成。醸造過程で SO2 など一切添加を行わない。多すぎないタンニンと心地よい酸、フレッシュで果実的なネッピオーロ。ロエーロでは表現しえない軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わい。
Arneis“Desaia” アルネイズ“デザヤ”	2020	白	750ml	¥3,900	アルネイズ、樹齢 45～55 年。果皮とともに 3 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。2020 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズ、熟成による柔らかさと一体感、特徴をはっきりと表現。
Arneis“Pedaforno” アルネイズ“ペダフォルノ”	2020	白	750ml	¥4,900	アルネイズ、樹齢 60 年。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後セメントタンクにて醗酵、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 12 か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫したブドウ。デザヤとは大きく異なるサイズ感とヴォリューム。香り&味わいの複雑さには本当に驚かされる素晴らしい味わい。
Roero DOCG Valdovato ロエーロ“ヴァルドバート”	2016	赤	750ml	¥4,500	ネッピオーロ、樹齢 55～60 年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に 2 週間程度セメントタンクにて醗酵。圧搾後、500L 及び 1000L の木樽にて木樽にて 24 か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがあらながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。
Roero Riserva DOCG “Bric del MEDIC” ロエーロ リゼルヴァ “ブリック デル メディク”	2018	赤	750ml	¥7,200	ネッピオーロ、樹齢 40～45 年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブリック デル メディクの畑。収穫後、果皮と共に 20 日間、果房をモストに沈めた状態で醗酵。圧搾後セメントタンク、大樽にて醗酵が継続。木樽にて 36 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。ランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感のあるネッピオーロ。スレイヤとは違う特徴を引き出したもう一つのリゼルヴァ。
Roero Riserva DOCG “SREJA” ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ”	2017	赤	750ml	¥7,300	ネッピオーロ、樹齢 65～70 年、第二次大戦後植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に 20 日間、セメントタンクにて醗酵。古ブリックにて 3 年間、ボトル詰め後 2 年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑。ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。魅力とポテンシャルを持ったワイン。

Il Farneto イル ファルネート	エミリア＝ロマーニャーレージョ エミリアーカステッララーノ				
ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Spergle スベルグレ 《新ヴィンテージ》	2023	白	750ml	¥3,000	スベルゴラ、樹齢 5～15 年。収穫後、除梗して圧搾しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて 1 か月、醗酵が終わり 2 つを合わせてタンクにて 6 か月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。冷涼な 2023 らしく、柔らかいスベルゴラの酸と丸い果実味をきれいに表現。品種特有の柔らかく甘い香りと鋭さよりも丸みを感じる、親しみやすい味わい。
Frisant Bianco フリザン ビアンコ	2022	白 微泡	750ml	¥2,700	スベルゴラ 90%、ソーヴィニオン ブラン 10%、樹齢 10～15 年。除梗せずに圧搾、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。冷蔵保存していたスベルゴラのモスト(果汁)に加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵。オリぬきなし。
Frisant Rosato フリザン ロザート	2021	ロゼ 微泡	750ml	¥2,200	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他。樹齢 10～15 年。白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。ランブルスコのモストを加えビン内再醗酵。古典では白ブドウを加えていたという、ランブルスコの原点ともいえるロゼ。
Frizant Rosso フリザン ロッソ	2021	赤 微泡	750ml	¥2,100	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッピアーノ他白ブドウ。樹齢 10～15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。ランブルスコのモストを加え、ビン内再醗酵。飲み心地抜群のランブルスコ。

Mary of Modena マリー オブ モデナ	22	ロゼ 泡	750ml	¥3,900	ソーヴィニヨンブラン 75%、シャルドネ 15%、テルマリーナ 10%、樹齢 10～20 年 除梗せずに圧搾、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存しておいたテルマリーナのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12 カ月以上の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わない瓶内二次醗酵。
Giandon Bianco ジャンドン ビアンコ	2023	白	750ml	¥2,900	マルヴァジア ディ カンディア 100%、樹齢 30 年。友人より借りた畑。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。圧搾後、そのまま 6 か月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッソと同じく、気兼ねなく飲まれる土地の味わい。
Giandon Rosato ジャンドン ロザート	2022	ロゼ	750ml	¥2,400	ランブルスコ サラミーノ 50%、スベルゴラ 25%、他。樹齢 10～15 年。 収穫後、黒ブドウは除梗し果皮と共に短時間のマセレーション。プレスを行い果汁のみで醗酵が始まる。途中スベルゴラのモストを加え醗酵、タンク内で 6 カ月の熟成。軽いタンニンと強めの色調、非常にドライで食べ物欲する、食中酒としてのロゼ。
Giandon Rosso ジャンドン ロッソ	2022	赤	750ml	¥2,000	マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスバロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵・熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
Berzmein ベルツメイン	2020	赤	750ml	¥2,400	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間果皮と共に醗酵。冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(ノー)に移し 12 カ月の熟成。オリ引きの後にはボトル詰め。タンニンが少なく、テーブルワインとして親しまれているマルツェミーノ。