**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 4月≫** 4.2025

≪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。4月の新入荷をご紹介させていただきます。

今回新しく取り扱いをさせていただく生産者**Samodiaサモディア**をご紹介させていただきます。エミリア＝ロマーニャ州ボローニャにて2人の造り手が協力し、地域の残る高樹齢のブドウ畑を保護し、混植された地品種より造られる土地の味わいを再構築したワイン造り。ファーストヴィンテージとなる2023をリリース。トスカーナより**Podere　Luisaポデーレ　ルイーザ**、アムネズィーアの新しいヴィンテージに、ペンスィエロBIBが久しぶりに入荷。そして2023年はほぼすべてのオリーヴの樹が病気の被害を受けてしまい、リリースのなかったオイルですが、2024は失ったことを忘れるほど良い収穫となりました！**San Fereoloサンフェレオーロ**はVT変更に伴い、昨年リリースの2キュヴェをご用意しました。ニコレッタの造るネッビオーロ、イル プロヴィンチャーレはこれまで借りてきた畑を手放すこととなり、別の畑のネッビオーロが加わることで、大きく印象が変化。土地由来の剛健さ、奥行き、ポテンシャルの高さを感じるヴィンテージです！

通常アイテム**4/10(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。

**Samodia** サモディア　　　　　**≪新規取扱い生産者≫**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

草の上に立っている男性

AI によって生成されたコンテンツは間違っている可能性があります。ボローニャ県ヴァルサモッジャ、南側の丘陵地帯に残る樹齢60年を越える古いブドウ畑。近郊でワイン造りを始めたJacopo Stiglianoヤコボ　スティリアーノと、KOIコイのフラヴィオ　レスターニによって立ち上げられた新しいワイナリー。

　DOC　Colli Bolognesiを見ても分かる通り、国際品種が台頭しているだけでなく、大量生産が主流となって長いヴァルサモッジャ。本来この地域は、標高差のある南の丘陵地がブドウ栽培の中心。1980年代より、農業の近代化が進むにつれて、作業効率や生産量を重視したブドウ栽培に切り替わった結果、ブドウ栽培の中心は丘陵地から平地へと移り変わっていきました。

決定的な出来事が起きたのは2023年、丘陵地に残っていた協同組合直営のワイナリーが倒産。ブドウの売り先を失った栽培農家は、これまで残してきた高樹齢のブドウ畑を、手放す以外の選択肢は残っていませんでした。

草の上にいくつかの木

AI によって生成されたコンテンツは間違っている可能性があります。　これを機に、手放されるブドウ畑を保護し、存続させるため行動を起こしたヤコボ　スティリアーノ。親しかったKOIのフラヴィオは彼をサポートする形で参画。標高400m、北向きに位置する樹齢60年を越えるブドウ畑。ボローニャ地域で最も標高が高く北向きの斜面は、1年を通して冷涼さを感じられる環境。樹齢は60年を軽く越える樹ばかりで、20種類近いブドウ品種が混植された2haのブドウ畑。土壌は粘土質が豊かで、砂質、石灰質とバランスよく、単に貧しいだけの土壌ではありません。間隔の広い仕立ては、元来はある程度の収穫量を見込んでいたことの証明。フラヴィオ曰く「ボローニャの丘陵地帯ではこの方法が一般的だった。高品質なブドウを栽培するというより、《生活のために必要な量を効率よく栽培する》ための畑。樹齢60年を越えた現在、当時のような収穫量はない代わりに、十分に質の高いブドウが収穫できる」、といいます。

畑にはピニョレットやアルバーナをはじめとした地域のブドウ品種が残り、白ブドウで10種、黒ブドウで6種、他にも名前がわからないブドウも数種類あるといいます。「さらに言うならば、クローン選抜により改良される前のブドウが残っている。より当時のブドウに近いそれぞれのブドウ品種。この土地に本来あったブドウの個性や特徴が混ざり合う事でこのボローニャ、サモディアの土地を表現したワインを造ることができる」、そう考えているヤコボ。

醸造は、混植されたそれぞれのブドウを分けることなく同じ容器で醗酵。白はピニョレットやアルバーナ、計10種ほどのブドウを収穫後、除梗せずに直接プレス。果汁のみの状態でアルコール醗酵を行います。赤はバルベーラ、サンジョヴェーゼ、アンチェッロッタなど計6種程度、果粒を潰さずに丁寧に除梗し、そのまま約1週間のマセレーション（果皮浸漬）を行ってから圧搾。セメントタンクによって温度コントロールを行わずに醗酵。酵母やSO2など一切添加を行わないブドウだけで表現するワイン造り。それでいて、オフフレーバーや揮発酸といった不安定要素をみじんも感じない部分は、彼らの仕事量の多さを感じます。

ワインは非常に柔らかく、冷涼でフレッシュな果実と複雑さ、そして何よりその飲み心地に驚かされます。何か特定のブドウ品種を感じるというより、複雑で一体感を持ったうまみと、飽きの来ない味わい。単なるテーブルワインというには、もったいないほどのクオリティとブドウのポテンシャル。それでいて、決して強すぎない果実とヴォリューム。毎日飲むことを想定しているかのような清涼感と心地よさ。まさにヴァルサモッジャの土地、食事とともにあるワインという事なのでしょうか。地域の伝統を愛し、先人たちを敬愛し、そのすべてを守ろうと活動を始めた２人。今後が本当に楽しみなワイナリーが誕生しました！

**Samodia Bianco23 サモディア　ビアンコ** ≪新アイテム≫

1970年代以前より残っているブドウ畑から造られる白。ピニョレットやアルバーナ、モントゥーニをはじめとしたボローニャ地域の自ブドウ、10種ほどの白ブドウが混植されており、スパリエッラという仕立ては決して収穫量を抑えるものではないものの、樹齢50年を越えた樹からは、考えなくとも収穫量は最小限に抑えられている。収穫は10月に入ってから、それぞれ成熟のタイミングに差はあるが、バランスを見つつ数回に分けて収穫。マセレーションなどは行わず直接プレスを行い、セメントタンクにてアルコール醗酵。オリ引きののちに再びセメントタンクにて6カ月の熟成。ブドウ以外何も添加しない、SO2の添加も行わないブドウだけで表現を行う白。「ボローニャに残る古いブドウ畑を守る、それはこの土地のブドウ本来の味わいを守ることにつながる。」、地域の伝統や土地の味わいを、現在の手法によって再構築した白。単一品種にはない複雑さ、多様性ある味わい。

**Samodia Rosso23サモディア　ロッソ** ≪新アイテム≫

白と同じく樹齢60年を越えるブドウ畑より収穫したブドウで造る赤。バルベーラ、サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ、アンチェッロッタなど、6種ほどの黒ブドウが残っている。白ブドウと同様に、それぞれのブドウの成熟を見ながら1度に収穫。黒ブドウについては果粒を潰さず丁寧に除梗を行い、7日間のマセレーション。圧搾し果汁だけの状態で醗酵。オリ引きの後6カ月の熟成。SO2の添加がないこともあり、ボトル詰めを早い段階で行い、ボトル内での熟成を優先しています。高樹齢の畑では近年のクローン選抜がされる以前の樹、よりオリジナルに近いブドウの特徴が見えると話すヤコボ。それぞれの個性がタンクの中で一体化することで、他にはない個性と複雑さを持った「土地の味わい」が表現できると考えています。

日常的に飲むテーブルワインとして、長時間かけて複雑な要素を抽出しつつも、強さやタンニンを抑え柔らな抽出。その味わいの軽さと複雑さの共存には、正直驚かされます。伝統を自分たちの手法によって再構築する、ただ守るではないSamodiaサモディアだからこその表現方法。また一つ、魅力的なテーブルワインが仲間入りしました！

**Podere Luisa** ポデーレ ルイーザ 　　　　　　　　　 トスカーナーアレッツォーモンテヴァルキ

イタリアを代表するワインの一つとして知られる、トスカーナのキァンティ。その本来の立ち位置は「食中酒」、「日常酒」であり、その姿を忘れない造り手ポデーレ ルイーザ。昨年リリースの各キュヴェが到着しております！2023年はルイーザにとって過去類を見ない悲惨なヴィンテージとなりました、、。5月から続いた長雨によって花ぶるいと病気によってブドウは例年の8割を失い、オリーヴオイルについてはたった80Lしか取れませんでした。（当然ながら販売する分はありませんでした、、。）**Amnesya2023アムネズィーア**はその厳しい2023を乗り切ったブドウから、年をよく表した冷涼で繊細な味わい。ロザートの**Ombra di Rosaオンブラ ディ ローザ**はブドウが足りず、セラーに残っていた2022が少量ながら入荷しております。**Pensiero2022ペンスィエロ**は一足先にバッグインボックス2022をご用意しました。猛暑でありながらジューシーで飲み心地の良さが魅力です！そして**EXV　Olive OIL2024オリーヴオイル**、2024年は冷涼ながら収穫に恵まれたヴィンテージ。2023年の分も取り返すような素晴らしい味わいのオイルとなりました！

**カレンダー が含まれている画像

自動的に生成された説明Amnesya2023 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、サラーメ トスカーノやプロシュート クル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。猛暑のヴィンテージ2022がおかげさまで完売となりましたため、新しいヴィンテージ2023をリリースさせていただきます！サウロ曰く、「2023年は自分が今まで経験したことがないほど、厳しいヴィンテージだった」、といいます。5月中旬より2カ月近く雨が降り続けた2023。葉が乾ききる前にまた雨が降り出す、、、こうした状況では病気への対策もできず、徐々に蔓延していく病気に、為す術がなかったと嘆く彼。黒ブドウについては生産量の8割以上が収穫できる状態ではなかったといいます。白ブドウについては、まだ病気への耐性もあったため、例年通りとはいきませんが、僅かながら収穫することができたといいます。

カレンダー が含まれている画像

自動的に生成された説明天候に恵まれなかったヴィンテージでありながら、徹底的に選果し、さらに収穫を遅らせたことで、収穫量は落ちたものの決して悪いだけではなかったと話すサウロ。むしろ糖度が上がり過ぎず酸も残った、ある意味2022とは真逆の表情を持ったブドウだったといいます。果皮と共に約2週間の醗酵。果実味は繊細でいて柔らかく、フレッシュさを感じる軽やかな味わい。例年に見られる力強さやタンニンは控えめで、今までのアムネズィーアとは全く異なるイメージかと思います。ただ、そのワインとしての味わいでいえば、むしろ繊細で香りが強い、例年以上にエレガントさを持っていると感じます。毎年大きく異なる天候（特に近年は本当に極端な年が続いております、、）、そうした中で、毎年同じワインを造ることは出来ないのは当然の事。しかし、そうした過酷なヴィンテージであっても真摯に受け止め、仕事を惜しまない造り手によって造られていること。どうかご理解いただけたらと思います。

**Ombra di Rosa2022　オンブラ　ディ　ローザ**≪新ヴィンテージ≫

「日陰に咲くバラ」という意味合いのロザート。前述の通り2023は黒ブドウの大半を失ってしまったため、醸造をあきらめたサウロ。というわけで、本来はリリース無しの予定でしたが、彼らのセラーに残っていた2022をいただくことができました！猛暑のヴィンテージとなった2022、果皮が十分に成熟したためマセレーションを行わなかったものの、例年と変わらず十分な色調となったパワフルなヴィンテージでした(笑)。昨年より1年が経過し、熟成を経て現在とても良い状態になりました！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。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。アムネズィーアとは対照的な魅力を感じていただける味わいです！

**テキスト

自動的に生成された説明Pensiero2022 3000ml BIBペンスィエロ**≪新ヴィンテージ≫

サウロの誠実な仕事は、キァンティというワインが本来持っていた、「食中酒」という存在意義を再確認させてくれるような、飾らない素朴さと飽きの来ない飲み心地を持ったワイン。2020年のコロナ渦、余ってしまった地元消費用の量り売りワインをボトル詰めして生まれたペンスィエロ。欠品していたBIBバージョンを今回リリースさせていただきます。2022年も続けて猛暑の1年となったヴィンテージ。ただ、8月にある程度まとまった雨が降ったことで、2021年ほどの過凝縮には至らなかったと話すサウロ。果実の熟度の高さ、ペンスィエロらしいタンニンと酸をしっかりと感じる「食中酒」、それでいてとてもジューシーで飲み心地の良さ。

手紙

自動的に生成された説明単なる軽いだけの赤ワインであれば、ワイン単体で楽しめる味わいなのだと思います。しかし、そこはやはり食事とともにあるルイーザの赤、フレッシュでいて厚みのある果実味、そして全体を引き締める酸とタンニンは口内をリセットするためには不可欠な要素。飲むごとに食べたい料理を連想するかのような、鉄板の味わいです！

**EXV Olive Oil 2024 エクストラ ヴァージン オリーヴオイル　　500ml＆1000ml**≪新ヴィンテージ≫

1年飛ばしての入荷となりましたオリーヴオイル。2023年はルイーザとしても経験したことがないくらい雨の影響を受けたヴィンテージ。「5月中～7月まで、ほとんど毎日のように雨が降り続いたんだ。途中で対策を打つこともできず、オリーヴは収穫できたのは例年の10％にも満たない。あの時こうしていれば、、。今でも寝る前に考えてしまう」、そう話していたサウロ。ただありがたいことに2024年は、2023年の不作を取り戻すかのような、恵まれた収穫だったと喜ぶ彼。「雨も多く、気温も決して高いとは言えないけれど、寒暖差のバランスが取れ、まるで1980年代のような気候だった」、といいます。収穫は11月に入ってから、畑ごとに行い搾油量は決して多くないものの、収穫量に恵まれた2024。その年の気候を表すかのようなフレッシュで香りを強く感じます。トスカーナらしい辛みとスパイス感もありますが、いつもよりも柔らかさ、バランス感を持っていま。そして何より、ワインだけでなくオイルの価格も非常に良心的なポデーレ ルイーザ！ニュートラルで癖のない味わいは、家庭料理でたっぷりと使っていただけると嬉しいです！

**San Fereolo** サン フェレオーロ ピエモンテ―クネオードリアーニ

文字の書かれた紙

中程度の精度で自動的に生成された説明ドルチェットといえばやはりサン フェレオーロ、ニコレッタが生み出すクラシックでありつつ遊び心も秘めた、魅力あふれるドルチェット。ワインに対する時間のかけ方、熟成へ対するこだわりは、彼女の他には見当たりません！ドルチェットの最高表現サンフェレオーロより、ヴィンテージ変更の2キュヴェをご紹介させていただきます。ドリアーニに隣接するアルタランガの畑より造られる、表情の異なるドルチェット**Vigne Dolci2022ヴィーニェ　ドルチ**、おかげさまで2021が完売間近となりましたので、新しいヴィンテージ2022をご紹介させていただきます。猛暑＆乾燥のヴィンテージとなった2022、凝縮しつつも酸がありエレガントな魅力を持ったドルチェット。そして、最近ではバローロと変わらないサイクルでリリースされているネッビオーロ、**Il Provinciale2019イル プロヴィンチャーレ**。残念ながら今まで借りてきた畑が継続して借りられず、別の畑のネッビオーロを加えて造られました。ブドウが変わればやはり印象も変わります。ですが非常に恵まれた2019、非常にポテンシャルを感じるヴィンテージです！

**Vigne Dolci2022　Dogliani Superiore DOCG　　“ヴィーニェ　ドルチ” ドリアーニ　スーペリオーレ**≪新ヴィンテージ≫

ドリアーニとは異なる土壌、気候環境をもつアルタランガの畑で収穫したブドウで造られる、第3のドルチェット。DOCのエリア内なのでドリアーニを名乗ることもでき、標高500ｍ～600m、白亜質、砂質、シルトが大半を占めるロッカチリエの畑。サン フェレオーロの畑に比べると水はけがよく、雨や病気の影響をあまり受けないアルタランガ。十分な日照と気温差、土地由来の酸を持ったドルチェットが収穫できます。2022は2021に続き、猛暑と乾燥の影響を受けたヴィンテージ。5月～7月まで全く雨の降らなかったものの、8月にまとまった雨が降ったこと、一気に成熟が進みバランス感を取り戻すことができたと話すニコレッタ。砂質が強く樹齢の若いアルタランガの畑は収穫量が落ち、凝縮しつつも酸とフレッシュさを感じるブドウ。例年のような繊細でエレガントな「酸」よりも、強く完熟した果実味と凝縮、酸が非常に高い部分でバランスしている。ある意味ドルチェットらしくない存在感あるドルチェット。現在のニコレッタが目指している方向を、明確に表現した軽やかさと繊細さを表現したドリアーニです！

ダイアグラム

AI によって生成されたコンテンツは間違っている可能性があります。**Il Provinciale2019 Langhe Nebbiolo DOC“イル プロヴィンチァーレ”ランゲ　ネッビオーロ**≪新ヴィンテージ≫

ニコレッタの造る唯一のネッビオーロであり、彼女の憧れでもある「古き良きバローロの造り手へのオマージュ」ともいえるワイン。標高の高いドリアーニ、アウストリの畑から収穫された強靭な酸とタンニンを持ったネッビオーロと、バローロのエリア「セッラルンガ ダルバ」より収穫された複雑さや繊細さを持ったネッビオーロ。今回からは、このセッラルンガの畑を借りられなくなってしまったため、代わりに知り合いネイヴェの畑、バルバレスコのゾーンにあるネッビオーロを加えて醸造したキュヴェです。近年、バローロのエリアはワインだけでなく、土地価格もさらなる高騰が続いています。非常に残念な結果と思っておりますが、ニコレッタ曰く「同じネッビオーロでも、セッラルンガとバルバレスコではその特徴は全く違う。全く異なる世界観を見せてくれるように感じているの」、ショックを受けるだけでなく、その新しい感覚を喜ぶ彼女。この「新しいネッビオーロ」との組み合わせに驚かされてしまいました。2019年という、非常に恵まれたバランスあるヴィンテージ、バローロのような力強さ、骨組みとはまた異なり、バルバレスコらしい骨組みを感じつつも、繊細で薫り高いネッビオーロ。そしてそれ以上ヴィンテージによるにポテンシャルを秘めた味わい。現時点でももちろんですが、それ以上に将来性を強く感じます。ただ、リリースしているヴィンテージを見ていただければわかる通り、現行で販売されているバルバレスコ以上の「価値がある」、事は言うまでもありませんよね、、汗。決して意図して生まれたものではありませんが、やはり彼女ニコレッタ　ボッカの表現するネッビオーロ。ドルチェットにも引けを取らない素晴らしいワインの一つだと実感していただける味わいです！

**Samodia** サモディア　　　　　**≪新規取扱い生産者≫**　 　　　　　　　　　　　 エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Samodia Bianco**  サモディア　ビアンコ  ≪新アイテム≫ | **23** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | ピニョレット、アルバーナ、モントゥーニ、アリオンサ、トレッビアーノモデネーゼ、、他。樹齢60～70年。標高400m、北向きの高樹齢の畑。10種の地ブドウが混植されている畑。収穫は10月初旬より、ブドウの熟度を見ながら収穫、除梗しダイレクトプレス。セメントタンクにて醗酵。オリ引きを行った後セメントタンクにて6カ月、ボトル詰め後12カ月の熟成。醸造からボトル詰めまでSO2は一切使用しない。 |
| **Samodia Rosso**  サモディア　ロッソ  ≪新アイテム≫ | **23** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | バルベーラ、サンジョヴェーゼ、アンチェロッタ、メルロー、ランブルスコ　グラスパロッサ、ランブルスコ　サラミーノ、、他。樹齢60～70年。標高400m、北向きの高樹齢の畑。10種の地ブドウが混植されている畑。収穫は10月初旬～中旬。ブドウの熟度を見ながら合わせて収穫。果粒を潰さずに丁寧に除梗し、破砕せずに1週間のマセレーション（果皮浸漬）、その後プレスを行いアルコール醗酵を終える。オリ引きを行いセメントタンクにて6カ月、ボトル詰め後12カ月の熟成。醸造からボトル詰めまでSO2は一切使用しない。 |

**Podere Luisa**ポデーレ ルイーザ トスカーナーアレッツォーモンテヴァルキ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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≫** | **2023** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,700** | トレビアーノ トスカーノ50%、マルヴァジーア 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。圧搾後セメントタンク、一部木樽にて12カ月熟成。  天候に恵まれなかったヴィンテージでありながら、徹底的に選果し、さらに収穫を遅らせたことで、収穫量は落ちたものの決して悪いだけではなかったと話すサウロ。むしろ糖度が上がり過ぎず酸も残った、繊細でいて柔らかく、フレッシュさを感じる軽やか間な味わい。例年に見られる力強さやタンニンは控えめで、今までのアムネズィーアとは全く異なるイメージを持つヴィンテージ。 |
| **Ombra di Rosa**  オンブラ ディ ローザ  **≪再入荷≫** | **2022** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥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。旨みと飲み応えを兼ね備えたロザート。　2023は80％の収穫を失ったため醸造を断念。彼らのセラーに残っていた2022を再リリースしました。 |
| **“Pensiero” IGT　　BIB**  ペンスィエロ  **≪新ヴィンテージ≫** | **2022** | 赤 | **3000ml** | **￥5,800** | 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。圧搾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。  **BIBは　１ケース＝6pcでの出荷 （混載可）。** |
| **EXV Olive Oil**  エスクトラ　ヴァージン　オリーヴオイル  ≪新ヴィンテージ≫ | **2024** | オイル | **500ml** | **￥3,900** | ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢30～40年。収穫は11月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーヴオイル。  2023年は天候不良により、そのほとんどを失ったためリリースなし。2024年も雨が多かったものの、寒暖差と収穫に恵まれたヴィンテージ。収穫量に恵まれた2024。その年の気候を表すかのようにフレッシュで香りを強く感じます。トスカーナらしい辛みとスパイス感もありますが、今年は全体的なバランスの良さ、ニュートラルで癖のない味わい。**（酸度0.3%）**  **※500ml・1000mlどちらも750mlビンと混載可能** |
| **1000ml** | **￥6,400** |
| **“Pensiero” IGT**  ペンスィエロ | **2021** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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。圧搾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**  キァンティ | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥2,900** | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッビアーノ 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。圧搾後、大樽にて24か月熟成。昔のキァ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ァンティ。 |
| **I Giuno’**  イ　ジューノ | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,700** | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッビアーノ 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。圧搾後、栗の木の大樽にて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。 |
| **La Moraia**  ラ モライア | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,700** | カベルネ ソーヴィニョン、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。圧搾後、セメントタンクと古バリックにて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。 |
| **Sangiovese“Fuoriso” IGT**  サンジョヴェーゼ“フオリーゾ” | **2017** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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。古バリックにて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。 |

**San Fereolo** サン フェレオーロ ピエモンテ―クネオードリアーニ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Vigne Dolci**  **Dogliani Speriore DOCG**  ヴィーニェ ドルチ  ドリアーニ　スーペリオーレ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2022** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\4,600** | ドルチェット、樹齢3~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。2022は2021に続き、猛暑と乾燥の影響を受けたヴィンテージ。例年のような繊細でエレガントな「酸」よりも、強く完熟した果実味と凝縮、酸が非常に高い部分でバランスしている。ある意味ドルチェットらしくない存在感あるドルチェット。現在のニコレッタが目指している方向性を明確に表現した軽やかさと繊細さを表現したドリアーニです |
| **Il Provinciale**  **Langhe Nebbiolo DOC**  イル プロヴィンチァーレ  ランゲ　ネッビオーロ  ≪新ヴィンテージ≫ | **2019** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\5,800** | ネッビオーロ、樹齢40年。果皮と共に3週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。圧搾後、大樽にて24か月、ボトル詰め後36か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバローロへのオマージュともいえるワイン。セッラルンガ　ダルバの畑を借りられなくなり、バルバレスコのエリアのネッビオーロと、自身のアウストリの畑のネッビオーロより醸造。2019年という、非常に恵まれたバランスあるヴィンテージ、バローロのような力強さ、骨組みとはまた異なり、バルバレスコ由来の注殻を感じつつも繊細で薫り高いネッビオーロ。そしてそれ以上にポテンシャルを秘めた味わい。 |
| **La Lupa**  ラ ルーパ | **2023** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **¥4,400** | ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%（少量のリースリング）。ドルチェットは収穫後、24時間のマセレーション（果皮浸漬）、トラミネールは完熟したものを果皮と共に7日間、それぞれ醗酵が終わってからアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。 |
| **Bianco**  **“Coste di Valanche”**  ビアンコ “コステ ディ ヴァランケ” | **2021** | 白 | **750ml** | **¥5,300** | リースリング70％、トラミネール30％、樹齢5年～。  リースリングは果皮とともに1週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加え一緒に醗酵を行う。圧搾後そのまま木樽にて6カ月熟成。瓶内で24カ月以上の熟成。アルタランガに植えたリースリング、トラミネールより収穫したブドウ。石灰質、砂質の強い土壌は、今までのビアンコとは大きく印象の異なる、繊細さ、香り、奥行きをもった白。 |
| **Riesling**  **“Terra Celeste”**  リースリング “テッラ　チェレステ” | **2021** | 白 | **750ml** | **¥5,500** | リースリング100％、2017年にサンフェレオーロの畑より移植。  リースリングは果皮とともに1週間のマセレーション。圧搾後1100Lの木樽にて醗酵、途中オリ引きを行い12カ月。ボトル詰め後、瓶内で18カ月以上の熟成。  果皮由来のタンニンと、骨太な酸と骨格を持ちながらも非常に軽やか、香りは非常に繊細、石灰質、砂質を多く含むアルタランガの特徴を、ニコレッタが長年考えてきたリースリング単体での表現した、魅力的な白。 |
| **Valdiba Dogliani Superiore DOCG**  ヴァルディバ | **2021** | 赤 | **750ml** | **¥4,300** | ドルチェット、樹齢30~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずにドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドリアーニらしい」ドルチェット。 |
| **Vigne Dolci Dogliani DOCG**  ヴィーニェ ドルチ | **2021** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\4,500** | ドルチェット、樹齢3~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。 |
| **San Fereolo**  **Dogliani Superiore DOCG**  サン フェレオーロ | **2016** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **¥5,600** | ドルチェット、樹齢50～70年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ　フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醗酵。圧搾後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。 |
| **Austri Langhe DOC Rosso**  アウストリ | **2015** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\5,600** | バルベーラ85％、ネッビオーロ15%、樹齢40年。サンフェレオーロの畑よりやや低い420mの畑。果皮とともに4週間以上、（果帽を沈めた状態で）開放式の大樽にて醗酵。圧搾後、大樽にて24か月、ボトル詰め後60か月熟成。サン フェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。 |
| **“1593” Langhe DOC Rosso**  ミッレチンクエチェントノヴァンタトレ | **2012** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **¥7,900** | ドルチェット、樹齢70～80年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ　フランコ(自根)の畑のみ。良年のみ単独で醸造・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に60日（果帽を沈めた状態で）開放式の大樽にて醗酵。大樽にて4年間、ボトル詰め後7年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか？そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。 |

**èVino エヴィーノ**　 〒330-0064　さいたま市浦和区岸町4－11－11 TEL：048-799-3678 Mail：info@evino33.com