

《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します。

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**をご紹介します。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、ペンシエロ BIB が久しぶりに入荷。そして 2023 年おぼますすべてのオリーブ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ピオロ、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、別の畑のネッピオロが加わることで、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＝ロマーニャ州ボローニャヴァルサモッジャ

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 年を超える古いブドウ畑。近郊でワイン造りを始めた **Jacopo Stigliano ヤコポ 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帯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帯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、丘陵地帯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。

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ポ 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 年を超えるブドウ畑。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 年を超えた現在、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ポ。

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。赤はバルベラ、サンジョヴェーゼ、アンチェットロッタなど計 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ボリューム。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はないでしょうか。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はじめた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、モンテウニをはじめとしたボローニャ地域の白ブドウ、10 種ほどの白ブドウが混植されており、スパリエッタ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 年を超えた樹からは、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、バランスを見つて数回に分けて収穫。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》

白と同じ樹齢 60 年を超えるブドウ畑より収穫したブドウで造る赤。バルベラ、サンジョヴェーゼ、ディ ロマーニャ、アンチェットロッタなど、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に丁寧に除梗を行い、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ポ。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かな抽出。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！



イタリアを代表するワインの一つとして知られる、トスカナーのキャンティ。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と病気に伴ってブドウは例年の 8 割を失い、オリーブ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 ペンシエロ**は一足先にバググインボックス 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 オリーブオイル**、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！

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、サラメ トスカノやプロシュート 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いた 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。

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えます。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バ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到驚かされます。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！

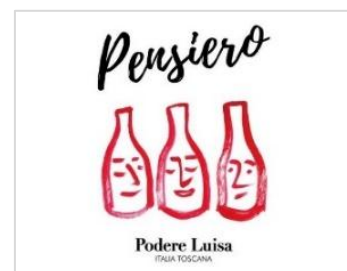
Pensiero2022 3000ml BIB ペンシエロ《新ヴィンテージ》

サウロの誠実な仕事は、キャ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シエロ。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、ペンシ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。

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 オリーブオイル 500ml&1000ml 《新ヴィンテージ》

1 年飛越しての入荷となりましたオリーブオイル。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、オリーブ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。トスカナー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す。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使っていただくと嬉しいですよ！

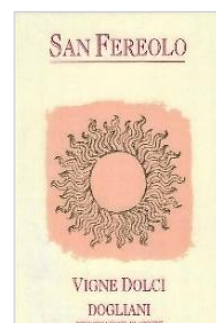


San Fereolo サン フェレオーロ

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 キュヴェをご紹介します。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ピオーロ、**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、別の畑のネッピ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、白質質、砂質、シルトが大半を占めるロッカチエの畑。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



影響を受けたヴァンテージ。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。ある意味シ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！

Il Provinciale2019 Langhe Nebbiolo DOC“イル プロヴァンチアーレ”ランゲ ネッピオーロ《新ヴァンテージ》

ニコレッタの造る唯一のネッピオーロであり、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靱な酸とタンニンを持ったネッピオーロと、バローロのエリア「セツラルンガ ダルバ」より収穫された複雑さや繊細さを持ったネッピオーロ。今回からは、このセツ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ピ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「同じネッピオーロでも、セツ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「新しいネッピオーロ」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ァンテージ、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ピオーロ。そしてそれ以上ヴァ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ァ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 ポッカの表現するネッピオーロ。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＝ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ			
ワイン名		ヴァンテージ	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	750ml	¥3,600	ビニョレット、アルバーナ、モンテウニ、アリオンサ、トレッピアーノモデネーゼ、、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	750ml	¥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 グラスバロッサ、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、破碎せずに 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	トスカーナーアレツツオーモンテヴァルキ				
ワイン名		ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Amnesya						
アムネズイーア						
《新ヴァンテージ》		2023	白	750ml	¥3,700	トピアーノトスカーノ 50%、マルヴァジーア ピアンカ 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。 天候に恵まれなかったヴァ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て、今までのアムネズイーアとは全く異なるイメージを持つヴァンテージ。
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 カ月の熟成。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						
ペンスイエロ		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。压榨後そのままセメントタンクにて 12 カ月の熟成。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						
エストラ ヴァージン オリーブオイル				500ml	¥3,900	ベンドリーノ、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ブオイル。 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ァンテージ。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ノバ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%)
《新ヴァンテージ》		2024	オイル	1000ml	¥6,400	※500ml・1000ml どちらも 750mlビンと混載可能

“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、トレッピアーノ 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。
I Giuno’ イ ジューノ	2020	赤	750ml	¥3,700	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ 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。
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“フオリーズ”	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

ピエモンテー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 Superiore DOCG ヴィーニエ ドルチ ドリアーニ スーペリオレ 《新ヴィンテージ》	2022	赤	750ml	¥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 プロヴィンチアーレ ランゲ ネットビオーロ 《新ヴィンテージ》	2019	赤	750ml	¥5,800	ネットビオーロ、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。压榨後、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。セツラルンガ ダルバの畑を借りられなくなり、パルパレスコのエリアのネットビオーロと、自身のアウストリの畑のネットビオーロより醸造。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、パルパレスコ由来の注殻を感じつつも繊細で薫り高いネットビオーロ。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	750ml	¥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” ピアンコ “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。压榨後そのまま木樽にて 6 か月熟成。瓶内で 24 か月以上の熟成。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、今までのピ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 “テツラ チェステ”	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。压榨後 1100L の木樽にて醗酵、途中オリ引きを行い 12 か月。ボトル詰め後、瓶内で 18 か月以上の熟成。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 DCG 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「ドリーニらしい」ドルチェット。
Vigne Dolci Dogliani DCG ヴィーニエ ドルチ	2021	赤	750ml	¥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 DCG サン フェレオーロ	2016	赤	750ml	¥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。压榨後大樽にて約 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	750ml	¥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。压榨後、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 ミッレチンクエチエントノヴァンタレ	2012	赤	750ml	¥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。