**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 5月≫** 5.2025

≪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。5月の新入荷をご紹介させていただきます。

アルトアディジェより、止まらない探求心を持つフランツが造る多様＆個性のシードルFloribundaフロリバンダより、各種シードルが再入荷！春から夏に向かう心地よい気候、一番シードルが飲みたい時期に、ようやくご用意することができました！そして、久しぶりに唐辛子入りのペペロンチーノ、さらに新しくハチミツ入りシードルも実験的な醸造ですが入荷しております。エミリア＝ロマーニャ、次世代を担う造り手KOI di Fravi Restaniコイ。スプマンテやフリッツァンテのイメージが強いですが、今回はスティル３種類がそれぞれ新しいヴィンテージに切り替わりました！モスカート＆モデネーゼのOrsuオルスゥは猛暑のヴィンテージ。リリースよりゆっくり時間をかけたことで、理想的な状態でご用意できました！そして、Il Farnetoイル ファルネートからは、欠品しておりましたビン内二次醗酵、ブルット ナトゥーレが再入荷です。

通常アイテム**5/14(水)** 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 ～5/13（火）　12:00 締切

**Floribunda** フロリバンダ トレンティーノ＝アルト アディジェーボルツァーノーサロルノ

研究好きフランツの、独創的な発想から生まれる多種多様なシードル。フロリバンダよりシードル2023が再入荷いたしました！以前からシードルの熟成の可能性を考えていたフランツ。2023年はバランスの取れた良質なリンゴが収穫できたこともあり、一部のシードルを翌年までストックし、瓶内醗酵より1年が経過するのを待ってから再リリースしました。基本の**Sidroスィドロ**、カリンの旨味際立つ**Sidro con Cotognaコトーニャ**、サンブーカの甘い香り**Sidro con Fiori di Sambucoフィオリディサンブーコ**、そしてショウガの爽やかさが際立った**Sidro con Zenzer**o**ゼンゼロ**の４種類。フレッシュで溌剌とした酸が特徴のフロリバンダのシードルですが、今まではあまり感じなかった「熟成」をも感じる味わい。もちろんフレッシュさは失われず、柔らかさ、香りの豊かさ、より楽しんでいただける味わいになりました！さらに、昨年は諸事情で入荷を見送った**Sidro con Peperoncinoペペロンチーノ**ですが、今回入荷（フランツ激推しのため、、汗）、そして探求心の尽きない男フランツ！今はまだ実験的にですが新たにハチミツ入りの**Sidro con Mieleミエーレ**が新たに仲間入りです！

**Sidro con Peperoncino23 スィドロ コン ペペロンチーノ** ≪新ヴィンテージ≫

昨年はとある事情から(笑)、ペペロンチーノは入荷しなかったのですが、皆様の強い要望と、フランツ自身の推しによって今回入荷いたしました。私個人的には、あまり辛いのは得意ではないのですが、、汗。「辛みと刺激によって、リンゴ本来の甘みや香りが際立つ」というフランツ、今回も細部にマイナーチェンジがなされてのリリースです！前回のような鼻を刺すような辛味は感じませんので一安心です(笑)。しかし、味わいにはっきりと辛味を感じ、後からリンゴ由来の香りや果実味を柔らかに感じます。1度の出来に納得せず、毎年調整を続けるフランツらしく、これまでで一番のバランス感かもしれません！辛味ははっきり感じますが決して辛すぎず、ちょうどよいバランス。辛いものがあまり得意でない方でも、今回は楽しんでいただけるかもしれません。あくまでも興味本位からかもしれませんが、ぜひ皆様、一度ダマされた気になってお試しいただきたい、遊び心のあるシードルです！

**★Sidro con Miele23 スィドロ コン ミエーレ** ≪新アイテム≫

そして今回、新たに加わりましたシードルはハチミツ入り！なんとなく想像がつく方もいると思いますが、人類最古のお酒として知られているミード（ハチミツ酒）より着想を得たシードル。当初はハチミツの甘味を感じる、食後酒のようなシードルをイメージしていたフランツ。しかし、自身で納得のいく味わいにならず、改良を続ける中で、ベースは純粋にリンゴだけで醗酵を行い、瓶内2次醗酵の時点でリンゴ果汁の代わりにハチミツ添加。ハチミツ自体の甘さを強調するのではなく、ハチミツの香りを纏ったシードルになりました。ハチミツは、近隣の有機養蜂家より譲ってもらったハチミツ（ミッレフォーリエ）。将来的には自分のリンゴ畑に蜂箱を置き、リンゴの花から取れたハチミツで醸造したいと夢を語るフランツ。彼の探求心とこだわりは相変わらずですね、、汗。ハチミツの甘い香りとコクのある味わい、わずかに感じる甘みは強すぎず、食前だけでなく食後にも楽しめる興味深いシードルです！

**Sidro 23 スィドロ** ≪再入荷≫

フロリバンダの造るシードルは、一般的な糖度の高いシードル用品種ではなく、酸度が高い食用品種から造られます。非常に酸があり、リンゴそのものの香りや、味わいを持った一味違ったシードル。食事との相性はもちろん、飽きの来ない飲み心地には、皆さん驚いていただけるでしょう！

すべての「基本」とも言えるシンプルなシードルが、フランツやマダレーナが一番重要に考えている部分です。冷涼でバランス感のあるヴィンテージという2023。リリースより約1年が経過し、キレイな酸と細やかな泡、フレッシュさの中にも熟成由来の味わい、旨味が加わりました！

**Sidro con Cotogna 23 スィドロ コン コトーニャ** ≪再入荷≫

ブドウにあってリンゴには無いという「タンニン」を補うため、カリン（マルメロ）を砕いて浸漬させるという、「ワイン」をイメージして造られたシードル。カリンの持つタンニンをモストに移すことで、味わいに奥行き、幅を持たせることができました。フレッシュな美味しさだけでなく、時間が経過してからの「熟成」まで考えて造られるコトーニャ。ビン内二次醗酵の際に、カリン果汁も合わせて加えられるようになり、よりカリンの風味が強く感じられるようになりました！初めから熟成を意識しているだけに、その味わいの強さ、熟成の魅力をしっかり感じられる味わいです！

**Sidro con Fiori di Sambuco 23 スィドロ コン フィオリ ディ サンブーコ** ≪再入荷≫

彼の農園で咲くサンブーカ（エルダーフラワー）の花を加えて醗酵させたシードル。その個性的な組み合わせは、自家消費用のワインにサンブーカの花を入れて飲んだという、地元で親しまれてきた土地の味わいをヒントに造られました。サンブーカの香りを生かすため、加えるリンゴ果汁を少し多くすることで、リンゴの自然な甘みを生かすようにしているというフランツ。リンゴのフレッシュで自然な甘味、アクセントとなるサンブーカの爽やかな香りをもった、オリジナリティ溢れるシードル。熟成によって香り・丸みが、増幅されたサンブーコの香りと一体化していて驚かされます！

**Sidro con Zenzero 23 スィドロ コン ゼンゼロ** ≪再入荷≫

ショウガとリンゴ、ちょっと意外な組み合わせに見えますが、最近は定番になりつつあります、、汗。リンゴのフレッシュさ＆甘い香りを、ショウガの辛味や香りがキレイに引き締めてくれる。毎年リンゴの味わいに合わせて微調整しているというフランツ。リンゴとショウガのバランスは絶妙で、後半にかけて感じるショウガの風味と爽やかさがたまりません！この暑い季節だからか、異常に心地よく感じてしまいます、、。味わいだけではなく、香りの相性も素晴らしい、フランツの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードル。熟成によってリンゴの甘味が際立ち、ショウガの爽やかさとの相性はより強く感じます。熟成による変化、成長を最も強く感じるのは、このゼンゼロかもしれません！

**KOI di Flavio Restani**コイ ディ フラヴィオ レスターニ エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

****完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン造りを目指すフラヴィオ　レスターニ。グラツィアーノやエリオーリが守ってきたエミリア＝ロマーニャの伝統を担う、次世代の造り手の一人。前回Samodiaサモディアをご紹介した通り、KOIコイのワインでも、精力的に行動しているフラヴィオ。スプマンテやフリッツァンテのイメージが強いですが、今回は泡のないスティルワイン3種類、それぞれ新しいヴィンテージをご紹介させていただきます！ボローニャを代表するブドウでもあるピニョレットを用いたベース的白の**Cheto2023ケト**、2021、2022と猛暑に苦しんできたフラヴィオ。冷涼で雨の多い2023はフレッシュ、果実を素直に感じる美しさ！モスカート＆モデネーゼ、果皮のポテンシャルを引き出した**Orsu2022オルスゥ**。猛暑で完熟を経た果実が非常に印象的で、濃厚でいて味のある個性が際立つヴィンテージ。そして久しぶりの入荷となる赤**Nami23ナミ**は冷涼で軽やか、素晴らしい飲み心地です！

**“Cheto”Bianco (23) “ケト” ビアンコ　≪新ヴィンテージ≫**

ボローニャ側、カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫したピニョレットとモントゥーニ、共に果皮が厚くタンニンを持つ個性的なブドウ。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレス、果汁のみで醗酵を行います。マセレーションを行わずとも、モストにタンニンを感じ、果実と酸はやや穏やかなイメージのケト。近年、猛暑の影響で果皮も強く、糖度も高いため醗酵中に問題が起きるケースも多かったと話すフラヴィオ。モストだけの状態、さらにSO2を一切添加しない状態は非常にリスクが高いのも事実。不安定さや揮発酸が高くなりやすいヴィンテージが続いてきました。それに比べ今回の2023は雨が多く、冷涼な気候の影響もあって糖度と酸、そして果皮の熟成とそれぞれバランスの取れたブドウが収穫できたといいます。ピニョレット特有の果皮由来のタンニンはやや控えめ、果実のフレッシュさと柔らかく心地よい酸。果実的でありながら柔らかい、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランス感が堪りません！気が付いたらボトルが空いてしまう、、、ケト本来の味わいがようやく戻ってきました！

**“Orsu”Bianco (22) “オルスゥ” ビアンコ ≪新ヴィンテージ≫**

モスカートをベースに造られるオルスゥ、3年目となる2022をリリースいたします。高樹齢のモスカートは収穫量も少なく、完熟すると酸が落ちやすいこともあり、酸の高いトレッビアーノ モデネーゼと合わせて醸造。2022は天候に恵まれ猛暑と呼ばれるヴィンテージ。ただ2021のような水不足に陥ることなく、過剰な凝縮や乾燥が起きなかったと話すフラヴィオ。これまでのオルスゥに比べ、やや酸は少ないものの、それを補うに余るほどの果実味とヴォリューム感。フルーツが強くアロマティックなイメージのモスカートですが、果皮の要素や長期間の醗酵によって、他のモスカートには感じ得ない複雑さや骨格を感じる味わい。改めてモスカートの可能性を感じるワインになりました！唯一の問題だった「熟成」についても、少しずつ時間をかけられるようになりました。熟成によって味わいの一体感が増し、モスカートの持つ表面的な香りだけではない、果皮の持つ旨味、複雑さが良く表現されていて、やや穏やかな酸が全体を包みこむ。ようやく完成にたどり着いたヴィンテージ。

**★Nami”Barbera(23)”ナミ” バルベーラ ≪新ヴィンテージ≫**

ケトやオルスゥの畑に混植されていたバルベーラから、自家消費用に造っていた赤。2022は醸造を行わなかったため、1年飛ばしてのリリースとなります。醸造はランブルスコに近く、果皮と約5日程度、醗酵途中で圧搾を行いセメントタンクにて熟成を行った、シンプルなバルベーラ。シンプルなだけに素材をダイレクトに感じる味わい。その節々にはフラヴィオの几帳面さや誠実さを感じる醸造。ランブルスコにも通じるような、透き通った味わいに小気味良いタンニン、そして圧巻の飲み心地！名前の由来は、鯉の養殖を営んでいた日本好きの父の好より。穏やかな「波」のように柔らかく心地よい味わい、、とのこと(笑)。バルベーラの畑が僅かなため、入荷量はあまり多くありませんが、忘れられない飲み心地をもったワインです。

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ 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。レッジョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、欠品していました瓶内2次醗酵、ドサージュなしのクオリティを見せるスプマンテ、ブルット　ナトゥーレ2022が再入荷。現地に残っていた最後のロットという事もあり、ワインも落ち着き理想的な状態、贅沢な味わいです。

**Brut Nature22**ブルット ナトゥーレ　≪再入荷≫

瓶内二次醗酵のスプマンテ、ブルット ナトゥーレ。スパークリングワインの製造上、一般的に行われるティラージュ、ドサージュといった2次醗酵時の酵母添加や、出荷前の糖分添加を行わないこだわりのスプマンテ。2次醗酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。素材＆仕事のクオリティが両立しているだけでも素晴らしいのですが、それでいてなんとも手の届きやすい価格にも、いつも本当に驚かされます、、、汗。

猛暑のヴィンテージという事もあり、ビン内二次醗酵に苦戦した2022。果実が完熟しヴォリュームを感じる一方、酸は穏やかで2次醗酵によるガスもやや少なめ。繊細さやエレガントさよりも、豊かな果実味と旨味、熟成香をまとったリッチな味わいです。ドサージュせずにこれほどの果実が残っている、原酒の味わいの強さには本当に驚かされます。

**Floribunda** フロリバンダ トレンティーノ＝アルト アディジェーボルツァーノーサロルノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Sidro con Peperoncino**スィドロ コン ペペロンチーノ≪新ヴィンテージ≫  | **2３** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（ゴルドラッシュ80％、トッパス20％）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵の始まったモストに、フレッシュの唐辛子2種（スイートチリ、ハバネロ）を加え、醗酵が終わるのを待つ。遅れて収穫したリンゴ果汁を加えてボトル詰め。瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。唐辛子の辛みが、リンゴの甘みを引き立ててくれる、個性的なシードル、、。 |
| **★Sidro con Miele**スィドロ コン ミエーレ≪新アイテム≫  | **23** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,600** | リンゴ（ゴルドラッシュ80％、トッパス20％）、ハチミツ（百花蜜）1％、樹齢20年。破砕・圧搾し小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁とハチミツを加えて瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2完全無添加。ハチミツ酒に着想を得たハチミツ入りシードル。 |
| **Sidro** スィドロ ≪再入荷≫ | **23** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（トッパス、ゴルドラッシュ）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2を一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。 |
| **Sidro con Cotogna**スィドロ コン コトーニャ≪再入荷≫ | **23** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（トッパス40％、ゴルドラッシュ40％）、カリン（マルメロ）20％、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2完全無添加。リンゴにはないタンニンを、カリンから補い、長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めたシードル。 |
| **Sidro con Fiori di Sambuco**スィドロ コン フィオリ ディ サンブーコ≪再入荷≫ | **23** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（トッパス）、サンブーカの花1％、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2完全無添加。サンブーカの甘い香りと清涼感あるシードル。 |
| **Sidro con Zenzero** スィドロ コン ゼンゼロ≪再入荷≫ | **23** | シードル | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（ゴルドラッシュ99％）、ショウガ1％。収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガを一緒に破砕。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2完全無添加。リンゴの風味にショウガの爽やかさ、素晴らしい相性のシードル。 |
| **Sidro al Corniolo**スィドロ アル コルニョーロ | **23** | シードル赤 | **750ｍ**ｌ | **\3,200** | リンゴ（ゴルドラッシュ、トッパス）、樹齢20年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、カステルユヴァルより収穫したコルニョーロ（セイヨウサンシュユ）を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカトゥーラ(オリ抜き)なし。コルニョーロの強い色素とタンニンを持ったまるで赤ワインのようなシードル。 |

**KOI di Flavio Restaniコイ ディ フラヴィオ レスターニ** 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 | 上代（税別） | メモ |
| **“Cheto” Bianco** ケト ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **(23)**LOT06/2024 | 白 | **750ｍ**ｌ | **\3,500** | ピニョレット60%、モントゥーニ40％、樹齢15～30年。ボローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモントゥーニ。2つのブドウを合わせて収穫、除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約6カ月、ボトル詰め後6カ月の熟成。久しぶりに冷涼な2023、糖度と酸、そして果皮の熟成と、バランスの取れたブドウ。ピニョレット特有の果皮由来のタンニンはやや控えめ、果実のフレッシュさと柔らかく心地よい酸。果実的でありながら柔らかい、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランス感が堪りません！ |
| **“Orsu” Bianco**オルスゥ ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **(22)**LOT05/2023 | 白 | **750ｍ**ｌ | **\5,200** | モスカート60%、トレッビアーノ モデネーゼ40％、樹齢30~40年。ボローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに2日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態で45日。圧搾し6カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。猛暑の2022、完熟した果実とヴォリューム、穏やかな酸。モスカートの表面的な香りではなく、複雑さや奥行きを表現、ポテンシャルを秘めた白。 |
| **“Nami” Barbera** ナミ バルベーラ ≪新ヴィンテージ≫ | **(23)**LOT07/2024 | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,800** | バルベーラト主体、樹齢20~30年。Chetoの畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベーラ。バルベーラは果皮と共に5日程度、セメントタンクにて醗酵＆熟成。ボトル詰めを行い、12カ月熟成。他のキュヴェと同じく、醸造～ボトル詰めまでSO2は一切加えない。シンプルな醸造を意識した素材を感じる味わい。ランブルスコにも通じるような、飲み心地の良さを感じる赤。 |
| **”Illusione” Spumante**イッルズィオーネ スプマンテ | **(22)**LOT01/2023 | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **￥4,000** | トレッビアーノ モデネーゼ100％、樹齢20年～30年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスボッカトゥーラ（オリ抜き）せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。 |
| **“Visio” Spumante**ヴィズィオ スプマンテ | **(22)**LOT03/2023 | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥4,000** | トレッビアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢40年～。モデナにあるベルッスィ仕立て、混植されたブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行、直接プレス。果汁のみで醗酵を行います。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスボッカトゥーラ（オリ抜き）せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。 |
| **CHI MERA Frizzante**キメラ フリッツァンテ | **(22)**LOT02/2023 | 白微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,500** | ピニョレット主体、トレッビアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢30年～。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずにそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、ボトル詰め。瓶内2次醗酵ののちスボッカトゥーラを行わずにそのままリリース。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実。酸とのバランスも良く、スプマンテとは違う柔らかさ＆気軽さを感じる味わい。 |
| **“Lambroosklyn”Lambrusco**ランブルッスクリン ランブルスコ | **(22)**LOT04/2023 | 赤微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,200** | ランブルスコ グラスパロッサ、樹齢50年～。ベルッスィ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は2度に分け、すべて除梗し50％は破砕せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。圧搾し、そのまま木樽にて6カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOIのフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。 |

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ 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 |
| **Brut Nature**ブルット ナトゥーレ≪再入荷≫ | **22** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | ソーヴィニヨンブラン60％、シャルドネ40％、樹齢10～15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いたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内12カ月の熟成、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メトードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスプマンテ。2022は果実が完熟しヴォリュームを感じ、酸は穏やかでガスもデリケート。豊かな果実味と旨味、ドサージュなしでこの味わいは毎度驚かされます。 |
| **Mary of Modena**マリー オブ モデナ | **22** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥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。 |
| **Frisant Bianco**フリザン ビアンコ | **2023** | 白微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,700** | スペルゴラ90％、ソーヴィニヨン 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ペルゴラのモスト(果汁)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 | **750ｍ**ｌ | **￥2,200** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他。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 | **750ｍ**ｌ | **￥2,100** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッビアーノ他白ブドウ。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。 |
| **Giandon Bianco**ジャンドン ビアンコ | **2023** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥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。 |
| **Spergle**スペルグレ | **2023** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,000** | スペルゴラ、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カ月、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、柔らかいスペ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。 |
| **Giandon Rosato**ジャンドン ロザート | **2023** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥2,400** | ランブルスコ サラミーノ50％、スペルゴラ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。途中スペ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を欲する、食中酒としてのロゼ。 |
| **Giandon Rosso**ジャンドン ロッソ | **2022** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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パロッサほか。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 | **750ｍ**ｌ | **￥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（トノー）に移し12か月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。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。 |

**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