

《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。6月の新入荷をご紹介します。

エヴィーノとしては約10年ぶりに、バローロの造り手とお付き合いを始めることになりました。昨年会った1人の造り手。**Cascina Tiole カッシーナ ティオレ**はモンフォルテダルバ、ベルノ村にてブドウ栽培、ワイン醸造を続けてきました。現当主は3代目となるマッシモ グラツィオ。生産量は非常に少なく、ボトル詰めしたワインの8割以上は、古からの顧客に買われてしまったため、ほとんど市場には出回っていない造り手。祖父の代より変わらない伝統のバローロ、大樽による長期間の熟成。モンフォルテのポテンシャル、そして良い意味で現在の市場に左右されていない驚愕のバローロです！

ランブルスコの生ける伝説 **Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ**より待望のフリッツァンテ3種類、新ヴィンテージが入荷しました！昨年3月の来日を、心から喜んでいたヴィットーリオ。「次ワインを(日本に)送るのが楽しみです！」、なーんて言っていたのですが、実際にワインを引き取れたのは半年以上かかってしまいました、。(泣)。という事で、年を跨いでようやくワインが到着しました！ひとまず今回は微発泡のみ3種類、スミルツォも合わせてリリースです！そして、こちらも完売でご迷惑おかけしておりました、。トスカーナ、ヴィーノノービレディモンテプルチアーノの創始者である **Fanetti ファネッティ**より、テーブルワインのピアンコ&ロッソからヴィーノノービレ、さらにオリヴオイルまで！フルラインナップで入荷しております！

6/11(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 ~6/10(火) 12:00 締切

Cascina Tiole カッシーナ ティオレ 《新規取り扱い生産者》

ピエモンテ・クネオ・モンフォルテ ダルバ

現当主マッシモ グラツィオは3代目、1940年代に彼の祖父がこの土地を手に入れ、ブドウ栽培を開始。畑はモンフォルテダルバの中でも Bussia ブッシアに次ぐ面積をもつ Perno ペルノにあります。ペルノの中でも西側に位置しており、向かい合う斜面はあの Aldo Conterno アルド コンテルノの Cru Bussia の畑に向かい合う位置。標高350~380m、西~南西に面した畑、土壌は強い石灰質と粘土質、部分的に砂質も含まれており、モンフォルテ特有の緻密な泥灰土の層と、堆積物土壌が豊富な土地。

畑は1か所にまとまっていて合計7ha。樹齢は古いもので、彼の祖父が1940年代に植樹した80年を越える区画、父アルマンドの植樹した40年代が中心。バルベラも栽培しているが、栽培の中心はネッピオーロとなります。さらにクローンについても古く、ネッピオーロ ミケやネッピオーロ ロゼが多く残っており、樹齢80年の区画では台木を使わず自根で接ぎ木(プロヴィナージュ)されたブドウ樹も残っていることに驚きます。Bussia に隣接する畑、St.Stefano サント ステファノは西向きで日照に恵まれた畑、泥炭質だけでなく強い砂質が特徴。非常に薫り高く緻密なタンニン、熟度の高いネッピオーロが収穫できる畑。

畑では小型のトラクターは使うものの、多くの仕事は手作業中心に行われており、非常に几帳面で誠実なマッシモの性格がよく表れていて、すべてのブドウ樹に目が行き届いている素晴らしい畑。畑で用いるのは、毎年最低限の銅と硫黄物のみ。標高のある緩やかな斜面は常に風の通り道に当たり、病気やカビのリスクから自然に守られる環境が整っています。

収穫は、ブドウの成熟を見極めることを徹底。バルベラで9月末、ネッピオーロに至っては10月中旬~下旬まで収穫を遅らせるのが基本、年によってはそれ以上に遅らせることも当然と語る彼。さらに言えば、そのまま量り売りにするブドウから収穫を始め、自ら醸造するブドウは一番最後、健全に成熟した完璧なブドウを選別して行うという徹底ぶり。「(カンティーナの)スペースがないから、多くのブドウは量り売りにするしかない。だからこそ自分たちで醸造、ボトル詰めするブドウは、その中で最も良いものにしようね」と笑う彼。昨今のバローロの価格高騰により、量り売りであっても高い値が付くネッピオーロ。量り売りは彼らにとっても生活を支える重要な部分でもあります。

醸造については、ブドウの素材の良さを尊重したシンプルな醸造。除梗したブドウはステンレスタンクにてアルコール醗酵を行い、バルベラ、ランゲ ネッピオーロで約2週間、バローロは3~4週間ゆっくりと時間をかけて行います。伝統のセメントタンクを用いない理由は、よりクリアな状態でスムーズにアルコール醗酵~マロラクティック醗酵を行う事を意識しているから。「ワインとして完成(安定)するためには、マロラクティック醗酵をスムーズに、そして完全に終わることが不可欠。自分はどうしても収穫が遅くなってしまうため、冬を迎えて途中で止まってしまう可能性が高い。もちろんそれは当然の事だけど、自分のように少量しかワインがない場合、1次醗酵を終えて温まったワインが、そのままスムーズにマロラクティック醗酵を迎えるには、ステンレスタンクがちょうどよい」、そう話すマッシモ。バローロについてはすべて大樽2000~3500Lという大樽で熟成。ネッピオーロがバローロに至るために、最も重要なものは「時間」。大樽で長い時間を費やすことはもちろんですが、それと同様にマッシモが重要視するのは、ボトル内での熟成。通常のバローロで24~30カ月程度、そのあと、18~24か月とボトル内での熟成。バルベラやランゲ ネッピオーロでも最低12カ月以上の時間を取ります。

バローロはもちろんですが、すべてのワインに通じる果実の純粋さ、ストレートな果実味に心を奪われます。そして時間とともに開いてゆく美しさ、そして一番に感じるのは、マッシモの節々に感じる几帳面で真面目さを感じる味わい。バローロという名前である以上、どうしてもワインに「偉大さ」を求め意識してしまうのは、当然だと思います。しかし、ティオレのバローロには、もちろん偉大さを全く感じないワケではありませんが、それ以上に親しみやすさ、シンプルな美しさ、身近な魅力を感じるバローロ。祖父、父の代より収穫したブドウの半数以上はそのまま量り売り。残ったブドウで醸造しますが、その中でも半分近くはボトル詰めせず量り売り、「選りすぐりの最も良い部分だけをボトル詰めする」、という徹底的に選別された素晴らしいバローロ。ボトル詰めしたワインのほとんどは、古からの顧客の中で取引されていて、これまでほとんど市場には出回ってこなかったというの納得できる味わいです。

昨今の高騰し続けるバローロの中で彼らは、ある意味「時代に取り残された」存在、素材の良さ、几帳面で勤勉な畑での仕事、伝統を守りつつも合理的、そして何より時間を費やしたワイン造り。あまり良い言い方ではないかもしれませんが、そこ



だけを見て欲しいわけではないのですが、、汗。まるで 10 年前から時が止まったかのような、市場や流行に左右されないその価格に、衝撃を覚えます。基本的に生産量も少なく、初輸入のため、入荷数は決して多くありませんが、バローロという名前に見合った素晴らしいポテンシャルと、素直な魅力、素材そのものの良さを感じるワイン。改めてバローロという土地の可能性を実感できる素晴らしい造り手です！

★Rosso “Tinna” ロッソ ティンナ <新アイテム>

樹齢の若いネッピオーロだけでなく、バローロの区画のネッピオーロも加え、テーブルワインという立ち位置で造られるロッソ。しかし、中身は一切の妥協はありません！上記の通り、自分で納得のいかないブドウはすべて量り売り、自身が納得したものだけを醸造するマッスイモ。ただ、ヴィンテージによってはバローロになり得るポテンシャルであっても、ごく僅かに余ってしまうワイン(DOCG 申請の都合上)。こうした「バローロになりえる赤」を、古バロッソやダミジャーナ(ガラス瓶)にストック、複数ヴィンテージ溜まった時点でアッサンプラージュ。シンプルにヴィーノ ロッソとして販売している、非常に贅沢な赤。

今回のロットは 2018～2020 頃のロットで味わいを見てボトル詰め、名前は一人娘 Maltina マルティーナの愛称より。これまで大きなマーケットを飛ばず、自分たちで手をかけて量り売り、販売を続けてきたグラッソ家にとっては、非常に重要な「日常」を彩るテーブルワイン。果実的なネッピオーロの魅力が際立ち、ヴォリュームを感じつつも柔らかく、分厚い酸と土地由来のミネラル、香りの大きさに驚かされます。それでいて、奇をてらわないネッピオーロの本質的な味わい。バローロ以上に心地よく、リラックスして飲むことができる魅力。生産の都合上、決して量はありますが、非常に魅力的で味わい深いネッピオーロ。ぜひ楽しんでいただきたいワインです。

Barbera d’Alba Superiore2021 バルベアラ ダルバ スーペリオレ <新アイテム>

栽培するブドウの大半はネッピオーロであり、バルベアラはわずか 0.6ha。マッスイモ曰く「近年大きな問題となったフラヴィシエンツァ ドラート(病気)の影響を受けやすいバルベアラは、2015 頃に大きな被害を受けたんだ。サントステファノの畑にも樹齢 70 年を超えるバルベアラがあったけれど、その時にほぼ死んでしまった。この区画は 2018 年に再植樹した畑」といいます。ネッピオーロに比べれば樹齢も若く、畑の位置も決して良いポジションとは言えません。しかし、ペルノの持つ土地のポテンシャルに、マッシモの丁寧で几帳面な畑仕事、そして十分に収穫を遅らせ、完熟したバルベアラ。果実そのものの味わいの強さ、ポテンシャルを非常に強く感じつつも、ワインに一切の矛盾がない、清廉とした味わい。モンフォルテの土地のポテンシャルをはっきりと感じるバルベアラです。

Langhe Nebbiolo2021 ランゲ ネッピオーロ <新アイテム>

「認証だけでいえば、バローロを名乗っても何ら問題のないネッピオーロから造られている」、というだけで十分驚かされるのですが、それも含めた抵抗もなく、当たり前に行動するマッスイモ。一般的には樹齢の若い区画のネッピオーロと考えますが、彼の父が植えた樹齢 40 年の区画が中心で、年によっては樹齢 80 年のブドウも使う事が多いといいます。収穫したブドウだけでなくアルコール発酵が進む中、自身でテイスティングし、バローロにすべきか決めるという彼。選ばれなかったネッピオーロは、ヴィンテージによって違いますが木樽を通さず、ステンレスタンクのみで 12 カ月の熟成。そしてマッスイモが重要視しているボトル内での熟成を経てリリース。

木を通してない分、バローロとは大きく異なるフォルムとヴォリューム感。より果実的でストレートな表現をもったネッピオーロ。非常にクリアでありながら、ブドウのポテンシャル、熟度の高さをを感じる素晴らしいネッピオーロです。

★Barolo2017 バローロ <新アイテム>

そして、彼らの根本でありベースとなるバローロ。2019 ヴィンテージより、ラベルに Cru でもある「Perno ペルノ」と表記できるようになったため、バローロのみの名前は、今回最初で最後の入荷となります。カンティーナの近くに植わっている樹齢 80 年のネッピオーロ、マッスイモの祖父が植樹した畑であり、フィロキセラの影響を受けず、自根のまま残る樹も多く、所々にプロヴィナージュによって植樹された痕跡が残っている畑。クローンもランピアだけでなく、希少種であるミケ、ロゼも多く残っている貴重な畑。「1940 年代、祖父の時代はミケやロゼの持つ複雑さや色調は淡くも繊細な味わいを持ち、とても評価されていたし、混植されるのが一般的だった。でも病気に弱くてデリケートなミケ、アンシアニンの少ないロゼは徐々にランピアに変えられていったのさ」、そう教えてくれたマッスイモ。ペルノという土地の持つポテンシャル、樹齢が高く希少なクローンも多く残る畑、そこに収穫を極力遅らせ樹上での完熟を待つマッスイモの栽培美学。「素材がもつ可能性」という意味では、十分すぎる説得力かと思えます、、汗。それでいて、非常にエレガントで繊細、几帳面さと柔らかさが共存する味わい。造り手本人の「性格」をそのまま映したような魅力的な味わい。3 週間以上、果皮と共に発酵を行い、大樽での熟成は 30 カ月程度。大樽だけでなく、ボトル詰めしてから熟成を非常に大切にしている彼。最低でも瓶内で 18 カ月以上経過してからリリースしています。

初回はカンティーナに残っていた 2017 を少量ながらいただくことができました！几帳面な彼の性格、整いつつも素材・土地のポテンシャルを感じる、魅力あふれるバローロです。

Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア＝ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ランブルスコの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。半世紀近く前にこの地域の工業化、大量生産化を危惧した彼。古い地品種を保護し、伝統的なワイン造り、ビン内再発酵を後世に残してきた偉大な造り手。これまで 40 回以上の収穫と醸造り行ってきた、膨大な経験とセンスから生み出される、なんとも心地よく楽しみあふれるランブルスコとフリッツァンテ。マイペースな人柄から、そんな様子は微塵も感じさせない、自然体のワイン造りにそ最大の魅力でしょうか。昨年 3 月の初来日に、心から喜んでくれたヴィットーリオ！「次ワインを送るのが楽しみだよ！」、なーんて言ってたのですが、実際ワインを引き取れたのは年末でした、、(泣)。という事で、1 年以上経ってしまいました、ようやくワインが到着しました！ひとまず今回は微発泡のみ、トッピアーノ モデネーゼの魅力を最大に感じられるフリッツァンテ、Ripa di Sopravento23 リーパディソプラヴェント、グラツィアーノのワインと言えば、やはりランブルスコ！Fontana dei Boschi23 フォンタナディボスキ、そして久しぶりのロゼフリッツァンテ Smilzo23 スミルツォ、3 種類揃ったのリリースです！

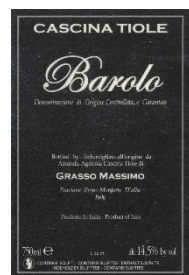
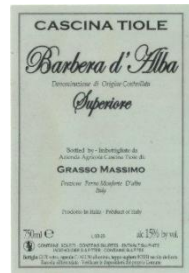
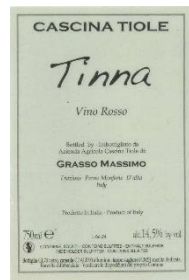
※出荷時の資材不足により、3 キュヴェそれぞれキャップシールがついているものと、ついていないものが混在した状態で梱包されております。外装は異なりますが、ロット、VT は同じ商品となります。こちらで極力混在しないように分別出荷を心がけておりますので、どうかご理解・ご協力いただけますようよろしくお願い申し上げます。

Ripa di Sopravento23 リーパ ディ ソプラヴェント <新ヴィンテージ>

トッピアーノ モデネーゼにて造られ、ビン内再発酵のフリッツァンテ。齢 75 歳を目前に控えてもなお、一人で作業を続けるヴィットーリオ。今まで以上に準備に時間がかかってしまいましたが、今年はある程度の本数を分けていただくことができました！

2023 年は久しぶりに雨が多く、涼しいヴィンテージ。ただ、収穫時期に降った雨の影響で、カビや病気が広がってしまい、約 20% のブドウを失ったといいます。「まあ、それでも収穫できたブドウは、久しぶりに繊細でエレガントな状態だった。」と喜ぶ彼。醸造についてもスムーズで、1 次発酵だけでなく、瓶内再発酵も非常にキレイに進みました！！

フレッシュで軽やかな口当たり、豊かで溶け込んだ心地よいガス、そして果実的で華やかな香り、旨味が溶け込んだ素晴らしい飲み心地に、「これこそ！！」といえるような最高のリーパが帰ってきました！昨年訪問した際、ヴィットーリオと共にこのワインを試飲させてもらったのですが、だれもが言葉を発する間もなく、無言で飲み干してしまうほどでした(笑)。まさに帰ってきたリーパ ディ ソプラヴェント。久しぶりにうれしい味わいです！



Smilzo23 スミルツォ 《新ヴァンテージ》

またもや 1 年空いてのリリースとなるスミルツォ。ランブルスコ ディ ソルバーラで造るロゼフットツァンテ。リーバでお話した通り、2023 年は冷涼で久しぶりにバランスのあるブドウを収穫できました。しかし、スミルツォは瓶内再醗酵の際、思ったように醗酵が進まず途中でストップ、、、極々僅かな泡と、残った糖分を感じる状態。ブドウの状態が良くとも、酵母の状態も同様に良いとは言いきれません。ちょっとした気温の違いや、ボトル詰めした時の状態やタイミングによって起きてしまった事態。ブドウ以外加えない、さらには二次醗酵でも酵母を添加しない、グラツィアーノのような瓶内再醗酵を行うという事は、それだけでも大きなリスクとなってしまいます。

しかしながら、冷涼でバランスのあるヴァンテージだけに、酸が心地よく果実も柔らかく、非常に均整の取れた味わい。確かに残糖を感じますが、酸がしっかりとあるため、決して野暮つたいワケではない。むしろこの甘みが非常に心地よい、、、という事で、「微発泡」とは言えませんが、非常に豊かな果実とエレガントな酸、そこにちょっと甘みを感じさせるスミルツォ。初見のイメージを数段越える魅力を持っておりますので、どうかご容赦いただける方がいらっしゃいましたら、非常にありがたいです！！

Lambrusco“Fontana dei Boschi” 23 ランブルスコ “フォンタナディボスキ” 《新ヴァンテージ》

一般的なシャルマー式ではなく、伝統的な瓶内再醗酵にて造られる本当のランブルスコ。1970 年代、大資本化・大量生産の大きな流れに一人で立ち向かい、当時から今と変わらない自然回帰の農業と、伝統的なランブルスコを造り続けてきたヴィーノ。年の特徴をそのまま切り取りながらも、年ごとに異なる様々なアプローチによって生まれる、魔法のようなランブルスコ。

リーバ、スミルツォと来ると、やはり仕上がりが気になるランブルスコ！2023 年は見事に発泡しております(嬉)。冷涼でありつつも果皮が成熟するのを待ってから収穫される彼のランブルスコ グラスノボッサ。果皮が厚く豊かなタンニンを含み、原酒が完成してから再醗酵。果皮の熟れた香りに、ややワイルドさを感じつつも、滑らかな質感と旨味の乗ったタンニンを感じつつも、きれいに流す酸と豊かな泡。そして完全醗酵のキレのよさ！時間が経つにつれて開き、柔らかく複雑で一体感を持ったグラツィアーノのランブルスコ。やはり彼のようなランブルスコは、他では出会ったことがありません。日本では、赤の発泡を飲む機会が少なく、敬遠されることも多いですが、グラツィアーノはやはり例外です。さらに言わせていただくと、さらに熟成の魅力も感じます。素晴らしい味わいを持ちつつも、「特別な何か、、」というよりも、常にテーブルに置いておきたいワインとでも言いましょうか、、素晴らしいランブルスコです。



Fanetti ファネッティ トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一族である造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100 年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？

大変申し訳ありませんが、ほとんどのキュヴェが欠品しておりましたファネッティ、ようやく全キュヴェ再入荷しました！**Bianco S'Agnese**ピアンコサンタニエーゼ、(新ロット 2024)、**Rosso Fanetti** ロッソ ファネッティ(新ロット 2021)が入荷しました！近年悪天候が続き、生産量が少なかったピアンコ、ヴァンテージが若返ったこともあって、非常にフレッシュで心地の良い味わい。そしてロッソは良年の 2021、文句なしの美味しさです。そして、まだまだ現地には残っております **Rosso di Montepulciano**2006 ロッソディモンテプルチアーノ、なんともうすぐ 20 年を迎えてしまうヴァンテージですが、ボトル詰めはなんと今年 1 月、、、(汗)。安心して開けてください！そして **Vino Nobile di Mntepulciano Riserva**2016 ヴィーノノービレディモンテプルチアーノリゼルヴァ、良年の 2016 が再入荷しております！

Bianco S'Agnese & Rosso Fanetti ピアンコ サンタニエーゼ & ロッソ ファネッティ 《新ロット・価格変更》

1915 年にエリザベッタの祖父、アダモが造っていたテーブルワインを、一切の変化なく造り続けているピアンコとロッソ。エリザベッタ曰く、「もう 100 年以上経って、当時とは気候も気温もだいぶ変わってしまったけれど、畑とカンティーナの仕事は、何一つ変えてないの。私は祖父と父の築き上げてきたものを忠実に守り続けるだけ」、そう話していたエリザベッタ。

この 2 つのワインは単一ヴァンテージではありませんが、基本的にヴァンテージは表記していません。一応、今回入港分より白が 2024 年、赤は 2021 年に収穫したブドウです。味わいについては、もう言わずもがなではありますが、今回輸送コストの値上がりも、為替の影響を受け、**ロッソ ファネッティのみ値上げ**とさせていただきます。しかしながら、それでも価格以上の味わいと満足感を得られる、トスカナーナのテーブルワインだと思います！



Rosso di Montepulciano2006 ロッソ ディ モンテプルチアーノ 《再入荷》

ヴィーノ ノービレの区画外で収穫したサンジョヴェーゼから醸造されるセカンドワイン。またもや 2006 が入荷しました！「なぜこんな古いヴァンテージが残っているの！？」と皆さん驚かれるのですが、このヴァンテージは現地でももう販売していないワインで、願って日本向けにボトル詰めしてもらっております。ヴィーノ ノービレではないので、比較すると複雑さや奥行きは少し足りないかもしれませんが、しかし、これだけ長い期間熟成したことで、溢れるような熟成香と枯れていない生きた果実のバランス。テーブルワインとして料理に寄り添うには、これほどちょうど良いワインはないと思います。今回為替レートの影響が大きく、価格を抑えることが出来ませんでした。しかしながら、こうした熟成したヴァンテージをコレクションの心配もなく楽しめるこのロッソ。その価値は十分に感じていただける味わいだと信じております。

Vino Nobile di Montepulciano Riserva2016 ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ 《再入荷・価格変更》

1915 年より生まれたとされる、モンテプルチアーノの高貴なワイン「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノノービレディモンテプルチアーノ」。現当主エリザベッタは 3 代目にあたります。祖父が生み出し、父が守ってきたノービレの名前を、「変わることなく残したい」と語るエリザベッタ。彼女の純粋な思いによって、当時とほとんど変わらないワイン造りを行ってきた稀有な造り手です。

今回も再入荷となります 2016、一向に新しいヴァンテージに進んでおらず困惑されるかもしれませんが、汗。1500~3000L というサイズの大樽で熟成を行っているファネッティ。1 ヴァンテージのノービレを、一度にボトル詰めすると、ボトルのストックするスペースがない事もあり、1 度に 1 ~2 樽ずつボトル詰めしています。一度にヴァンテージすべてをボトル詰めしないので、現在はボトル詰めしたタイミングによって 2016~2019 をそれぞれ出荷しています。2016 は天候的にもバランスが良く、ノービレらしいエレガントで繊細なサンジョヴェーゼの魅力あふれる味わい。まさに教科書のようなヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ。ワインを飲むと、頭の中に食べたいものが自然と浮かんでくるような、、決して忘れてほしくないトスカナーナ伝統の味わいです。

EXV Olive Oil 2024 エクストラヴァージン オリーブオイル 《新ヴァンテージ》 (250ml & 500ml)

今年は日本でもニュースで取り上げられているので、ご存じの方も多いと思いますが、2023 年は近年稀に見る不作となりました。そしてその反動というのでしょうか、2024 年は暑すぎず冷涼でいてバランスの良いヴァンテージ。そして 2023 の不作を補うかのような良質で収穫量も多い、理想的なヴァンテージとなりました！標高の高いモンテプルチアーノらしい酸と繊細さを持ったトスカナーナのオイルは、調味料としても魅力的。そして何よりワインと同じく、素晴らしいコストパフォーマンス！今回も 500ml&250ml の 2 タイプの缶でをご用意しております。今回価格的な値上げはなかったのですが、500ml 缶につき



まして、お恥ずかしながら前回までの価格設定に大きな誤りがありました、、、。そのため、今回価格を修正した結果、値上がりとなっております。大変申し訳ありませんが、どうかご理解いただけますようお願いいたします。

Cascina Tiole

カッシーナ ティオレ

《新規取り扱い生産者》

ピエモンテークネオームンフォルテ ダルバ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Vino Rosso”Tinna” ヴィーノ ロッソ”ティンナ” 《新アイテム》	—	赤	750ml 240本	¥3,500	ネッピオーロ 100%、樹齢、20〜80 年。バローロとして収穫、醸造されたネッピオーロから。ボトル詰めの際、余ったワインを古バリックやダミジャーナにてストックしておき、たまった時点で複数のヴィンテージをアッサンブラージュ。12 カ月の熟成期間を取ってからボトル詰め。ボトル内で 6 カ月以上の熟成。名前は一人娘 Martina マルティーナの愛称から。
Barbera d’Alba Superiore バルベーラ ダルバ スーペリオレ 《新アイテム》	2021	赤	750ml	¥3,900	バルベーラ 100%、樹齢 8〜10 年。フラヴィシエンツァの影響で 10 年ほど前に再植樹されたバルベーラ。収穫を極力遅らせ、完熟したバルベーラ。果皮と共に約 2 週間のマセレーションを行い、压榨後 2000L の大樽にて 12 カ月の熟成。ステンレスタンクに移し 12 カ月、ボトル詰めの後 12 カ月の熟成ののちにリリース。モンフォルテらしい力強いヴォリュームとミネラル分を感じつつも、ブドウの熟度の高さを感ずる熟れた果実味、そして骨太な酸。糖分ではない果実の甘い香り、雰囲気を持った魅力あふれるバルベーラ。
Langhe Nebbiolo ランゲ ネッピオーロ 《新アイテム》	2021	赤	750ml	¥4,500	ネッピオーロ 100%、樹齢 20〜40 年。マッサイモの父が植えたネッピオーロを中心に醸造。年によっては樹齢 80 年の区画も使用。収穫、醸造それぞれの段階で、自身でテイस्टイングし、バローロにすべきか決めるマッサイモ。選ばれなかったネッピオーロを、そのままステンレスタンクで 12 カ月の熟成。ボトル詰め後も最低でも 12 カ月以上、熟成を経てリリース。 木を通していない分、バローロとは大きく異なるフォルムとヴォリューム感。より果実的でストレートな表現をもったネッピオーロ。非常にクリアでありながら、ブドウのポテンシャル、熟度の高さを感ずる素晴らしいネッピオーロ。
★Barolo バローロ 《新アイテム》	2017	赤	750ml 180本	¥7,800	ネッピオーロ 100%、樹齢 80 年〜。マッサイモの祖父が植樹したネッピオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し 3〜4 週間のマセレーションを行いつつ醗酵。 3500L の大樽に移し、30 カ月以上、瓶内で 18 か月以上の熟成。 モンフォルテダルバ、ペルノのクレュが持つポテンシャルはもちろん、完熟した親しみやすい果実味、そして清廉で几帳面な彼の性格を感じられる、整いつつも素材のポテンシャルを感じる非常に味わい深いバローロです。

Vittorio Graziano

ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア＝ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Ripa di Sopravento リーパ ディ ソブラヴェント 《新ヴィンテージ》	23	白 微泡	750ml	¥4,200	トリッピアノ モデネーゼ、トリッピアノ ディ スパーニャ、樹齢 16〜30 年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行ってから醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3〜4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。2023 年は久しぶりに雨が多く、冷涼といえるヴィンテージ。フレッシュで軽やかな口当たり、豊かで溶け込んだ心地よいガス、そして果実的で華やかな香り、旨味が溶け込んだ素晴らしい飲み心地、最高のリーパが帰ってきました！
Smilzo スミルツォ 《新ヴィンテージ》	23	ロゼ やや甘 泡まば無	750ml	¥4,200	ランブルスコ ソルバーラ、他、樹齢 16〜30 年。収穫後、果皮と共に醗酵が始まるのを待つ。压榨後も醗酵が進み、気温の低下とともに醗酵速度が止まる。そのまま春先までタンク内で熟成。3〜4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰めを行い、瓶内で自然に醗酵がスタート。その後、スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。
Lambrusco ”Fontana dei Boschi” ランブルスコ “フォンタナ ディ ボスキ” 《新ヴィンテージ》	23	赤 微泡	750ml	¥4,200	ランブルスコ グラスノロッサ主体、樹齢 16〜30 年。 収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3〜4 月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。これほど繊細で複雑さを持ちながらも、食事と共にあるランブルスコ本来の厚み、タンニン、飲みごたえも両立したグラツィアーノらしいランブルスコ。
Saxagher サクサゲル	-	赤ワイン ヴィネガー	375ml	¥1,800	マルボ ジェンティーレ、その他 6 種類の地ブドウで造られるワイン「サツソスクーロ」を醸造する過程で、揮発酸が高くなったものを酢菌で醗酵させたもの。 ※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Bianco S’Agnese ピアンコ サンタニエーゼ 《新ロット》	(24)	白	750ml	¥2,500	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジアーア ピアンカ、樹齢 30〜40 年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。压榨後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま 12 か月の熟成。50 年以上全く変わらない手法のトスカーナピアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。
Rosso Fanetti ロッソ ファネッティ 《新ロット・価格変更》	(21)	赤	750ml	¥2,200	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジアーア、トレッピアーノ、樹齢 30 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカーナの日常的ワイン。
Rosso di Montepulciano ロッソ ディ モンテプルチアーノ 《再入荷・価格変更》	2006	赤	750ml	¥3,300	ブルニョーロ(サンジョヴェーゼの亜種)、カナイオーロ、マンモーロ、樹齢 20 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約 2 週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、使い込んだ大樽(20〜30hl)にて熟成。これまで大樽で熟成していたものを、日本向けにボトル詰め。19 年という時間を経ても、生きた果実とあふれる熟成香。食事との相性を感じるロッソ。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ 《再入荷》	2016	赤	750ml	¥4,000	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20〜30hl)にて 48 か月の熟成。現行の DOCG 規定ではなく、1915 年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァとなってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの貴重なワイン」です。
EXV Olive Oil エストラ ヴァージン オリーブオイル 《新ヴィンテージ・価格変更》	2024	オイル	250ml	¥1,900	レッチーノ 40%、モライオーロ 40%、フラントイオ 20%、樹齢 30〜40 年。実はワイン造りだけでなく、オリーブの栽培・オイルも作り続けてきたファネッティ。収穫は 11 月下旬より、すべて手摘みで 1 本の樹からの搾油量がとてもし少ない。不作の 2023 からの反動というのでしょうか、2024 年は暑すぎず 冷蔵でいてバランスが良く、良質で収穫量も多い、理想的なヴィンテージとなりました！ 標高の高いモンテプルチアーノらしい酸と繊細さを持ったトスカーナのオイルは、調味料としても魅力的。(酸度 0.22%)
			500ml	¥3,400	
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ	1982	赤	750ml	¥26,000	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。1915 年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法。ファネッティの地下セラーで、ストックしてあったバックヴィンテージの中から、今回 1982 ヴィンテージを分けていただきました。当主であるエリザベッタの希望に従い、ワインが落ち着くのを待ち、キャップ、液面をすべて確認。そこで汚れやほこりなど程度を確認しつつ 1 ずつラッピングした状態でお送りします。
Santo サント	(96)	白甘	375ml	¥8,500	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジアーア ピアンカ。樹齢 30 年前後。1996 年の収穫より、約 3 か月陰干しを行い压榨。カラテツリ(50〜100L の小型の木樽)に移し、完全に密封。2 階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも 10 年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテツリより、2022 年にボトル詰め。DOC を取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。