

《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。8月の新入荷をご紹介します。

今年も無事に入荷しました、ピエモンテで日本の2人が手掛けるこだわりのモスカート「**Cascina Lieto** カッシーナリエート」、今年は2回に分けて、まず第1弾をご紹介します！続いて、長らく完売が続いていました、ロンバルディア州マントヴァで造られる、農家仕込みのランブルスコ「**Verdieri** ヴェルディエリ」より、それぞれ新しいヴァンテージ。さらに今回、初挑戦いたしました！当主ミンマと夫のルーージ、2人のこだわり！それぞれ一流の生産者に委託醸造、蒸留されたワインヴィネガー&バルサミコ(サンジャコモ!)、そしてグラツパ(あのカボヴィツラ!)も入荷！ワインよりも驚くほど高価ですが(汗)、その価値を感じる素晴らしい味わいです！そして、昨年末に待望の来日(ちょっとだけでしたが、)を果たしました。アブルツォの偉大なる大地で、マイペースに愛すべきワイン造りを続ける「**Colle San Massimo** コッレサンマッシモ」からも、今年のリリースがそれぞれ到着。相変わらずピアンコなどは入荷数が少ないため、皆様へご案内できませんが、メーノロッソ、ロッソはたいぶまとまった数量で入荷いたしました！

8/8(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** ~8/7(木) 12:00 締切

Cascina Lieto カッシーナリエート

ピエモンテ・クネオ・カステリオーネ・ティネツラ

世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カステリオーネ・ティネツラにて、2017年よりブドウ栽培、ワイン醸造を始めた佐々木 ヒロさんと理恵さん夫妻。樹齢50年を超えるモスカート、コレテーゼが残る「**Brosia** ブロージア」を中心に、トラクターを使わずほぼすべてを手作業で行い、土地に負担をかけない栽培方法を実践。収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識した収穫。ワイン造りにおいても、「時間」をかけてリリースする。強いこだわりとフィロソフィを持ちブドウ畑と向き合っています。

今年も無事にワインが到着しております！4年目となる2022ヴァンテージ。年始から雨が降らず、乾燥と猛暑の影響を受けた2022。暑さによってブドウの成熟が加速したものの、8月中旬から少し雨が降ったことで、一気に成熟が進んだという特殊なヴァンテージ。やや酸も低いものの、果皮まで成熟しバランスを保ったブドウが収穫できたといえます。

代表する2つの白「**Lieto22** リエート」&「**Sensazione22** センサツォーネ」、そして今回、モスカートに黒ブドウを合わせて醸造したフリッツァンテ「**Rosso Croche22** ロッソクロシェ」、少量ずつですが入荷しております。そして、ファーストヴァンテージである2019より、実験的に造り続けてきたモスカート パッシート(甘口)を独自の解釈で熟成&ボトル詰め！5つのヴァンテージが合わさる特別な甘口「**Cado** ガー」が新たにリリースされました！

★**Rosso Croche22** ロッソクロシェ <新ヴァンテージ>

これまで少量ながら、ピアンコ&ロッソと2つのフリッツァンテをリリースしてきましたが、2022はある程度まとまった本数が届きました！とはいってもまだまだ少ないですが、汗、ようやく表立って皆さんにご紹介できます！

ただ、これまでと異なるのは、モスカートとバルベラを合わせ、やや色合いの淡い赤のフリッツァンテとなりました！「2022年は猛暑もあって、例年よりも酸が少なく感じたモスカート。その不足している酸を補う意味で、バルベラをブレンドしてみたら良いのでは」とい話しになり、ブレンド比率を試したところ、これだ！というのがモスカート85%、バルベラ15%だった、という理恵さんとヒロさん。ボトル詰め前にアッサンブラージュし、保存しておいたモスカートのモストを加えて瓶内再醗酵。オリ抜きなどをしていないフリッツァンテです。

モスカートの足りない酸を補うのに十分な、バルベラの鮮烈な酸！色はともかくとして、この相性は今まで考えもしませんでした！モスカートの果実味やアロマに、バルベラの酸とフレッシュさ、繊細かつバランスのある素晴らしい味わいになりました！瓶内での醗酵も非常にすすみ、適度な泡とフレッシュな果実、キレのある酸。モスカートの美しい香りが残る、完成度の高さには喜んでいただけたと思います！

※スポッカウーラ(オリ抜き)を行っていないため、注いでいるうちにオリが混ざりにむくこともあります。

★**Bianco "Sensazione"22** ピアンコ "センサツォーネ" <新ヴァンテージ>

ブロージアにある樹齢56年のコレテーゼと、マドンナ・ディ・コモのモスカートから造られる白。ピエモンテの地品種として、古くより栽培されているコレテーゼ。酸が強いことが特徴で、完熟すると酸が低くなりやすいモスカートを補うような存在として、古くは混醸されてきた背景を持つ白ブドウ。樹齢50年を超えるリエートの畑で、混醸されているこの2つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。モスカートと同じタイミングで果皮、種子までの完熟を待ってから収穫されたコレテーゼ。モスカートの持つ強い香り&アロマティックさを、コレテーゼの持つタンニンと酸が加わることで立体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい。さらに付け加えるのであれば、このヴァンテージより念願の開放式木樽(1500L)でのマセレーションを行いました。これまでのグラスファイバーのタンクと違い「より呼吸のしやすい材質」、そして何よりも「果皮が沈んだ後も、そのままマロラクティック醗酵を終えるまでマセレーションを継続することができる」、事が最も重要だといえます。

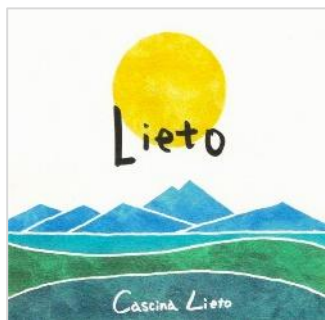
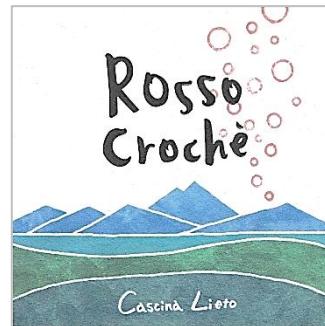
2022年は猛暑もあり、モスカートの完熟度は高いものの、やや酸が低かったといえます。しかしながら、コレテーゼの持つ酸によって、その足りない酸を補う事ができ、非常にバランス感のある状態。60年前より伝統的な「混植・混醸」されてきた背景を、当時のままに再現した、アロマ、ヴォリューム、酸、非常にバランスを保った白ワインです。ヴァンテージの特徴はもちろんですが、醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きに明らかな進化を感じる素晴らしい味わいになりました！

★**Moscato "Lieto"22** モスカートリエート <新ヴァンテージ>

ワイナリー名を冠した、モスカートの可能性を追求したワインです。一般的に早熟で、モスカート・ダスティを代表とする甘口のワインに用いられることが多い品種。しかし収穫量を抑え、ブドウの完熟を待つことで厚みのある果皮と、タンニン豊富な種子をもつ、偉大な白ブドウだと考えている理恵さんとヒロさん。周囲の生産者に比べ3週間以上遅く、年によっては1カ月も遅く収穫されるモスカート。完熟させるという時点で、カビや腐敗果も増えるのは当然。しかしブドウの房一つ一つ、手作業で丁寧な選果を行う。ある意味日本人らしさともいえる、徹底的な仕事によって生まれる彼らのモスカートには、香りだけでなく奥行きや立体感、まさに偉大さをも感じるワインです。

「猛暑で水不足」という過酷なヴァンテージとなった2022、ただ唯一の救いは収穫の1か月前に少しまとまった雨が降った事でしょうか。以降、昼夜の気温差が生まれ、ブドウの成熟が一気に加速したと話す二人。「収穫の9/15時点では、まだ水不足の印象は少し感じ、貴腐の印象は少なかったけれど、ブドウの熟度は例年以上に高く、果皮も健全な状態で収穫することができた」といいます。

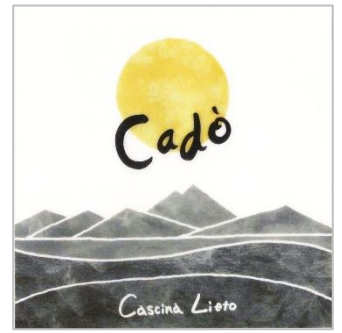
非常に熟れた果実の香りとモスカート特有の強いアロマ、やや丸みのある酸。果皮や種子より豊富に抽出されたタンニンによって、単調でない複雑なアロマと味わい。一般的なモスカートの香りだけでなく、味わいの幅の広さ。年を追うごとにその完成度が上がっていく印象、素晴らしいウオリティを持ったヴァンテージです！



★Vino Dolce“Cadò”19-23 ヴィーノドルチェ ガー <新アイテム>

そして今回、密かに造り続けてきたパッシート(甘口)がリリースされました。やはり「モスカート」と聞くと、日本でもパッシート(陰干し)やデザートワインのイメージがあると思います。ただ、甘口を造る上でどうしても越えなければならない課題があり、2人の考える「極力手を加えないワイン造り」の中では決して簡単なことではなかったといえます。

樹齢50年を越えるブローリアのモスカート、2019年より一部を収穫せず、さらに1か月後に遅摘み。陰干しのように凝縮したブドウを収穫。高い糖分の元、残糖がある状態で醗酵が止まり、50Lほどのダミジャーナ(ガラス容器)で熟成。「モストの量が少なかったこともあるけれど、せっかくだから造るのであれば、やはりモスカートの単調な香り、味わいではなく、そこに複雑さや奥行きを持たせたいと思い、ソレラ方式に着想を得た」といいます。上記の方法を5ヴィンテージ繰り返し、継ぎ足しながら空気とも接触させ、酸化熟成を維持し続けたという、非常に特殊な方法によって生まれた甘口ワイン。「Cadò(ガー)」という名前は、ピエモンテの方言で「贈り物」や「プレゼント」を意味する。その名前に恥じない素晴らしい味わい。果実的な味わいと自然な甘み、そして熟成由来の複雑な香りの要素と奥行き。酸化熟成香も加わり、その幅の広さには驚かされます。そして、抜栓してから非常に安定しており、1、2カ月が経過してもなお変わらない、むしろより香りが広がっているようにさえ感じる素晴らしい甘口です。



Verdieri corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァーサッピオネータ

イタリアの台所とも呼ばれるバドヴァ平野。その豊かな土地で、昔から親しまれてきた土地のワインを造り続けるヴェルディエリ。川を挟んですぐエミリア＝ロマーニャ州パルマ。「パルマではパルミジャーノ レッジャーノとランブルスコ、ポー川を越えたここマントヴァでは、グラナ パダーノとランブルスコ マントヴァーノに決まってるでしょ！」そう笑う当主のミンマ。生まれ育ったこの土地を愛してやまない彼女は、主婦であり家族の胃袋を支える、まさにイタリアのマンマ。唾液腺をくすぐる彼女のワインは、食事無くて語ることはできません。長らく完売してしまい申し訳ありませんでした！久しぶりの入荷となる各キュヴェ新ヴィンテージ。ややワイルドでいて飽きの来ない鉄板のロゼ「Ven Crud2022 ヴェンクルー」と最強の食中酒たち、「Lambrusco Mantovano2022 ランブルスコ マントヴァーノ」と「Quercus2022 クエルクス サッピオネータロッソ」、さらにアンチェロッタ 100%の珍しい赤「Uvino2022 ウヴィーノ」と4つのワイン。そして、この度ようやくご紹介することができます！彼らがこだわるモノ造りへの想い、自分たちのブドウ、ワインを使って生まれる最高のワインヴィネガー、バルサミコ、そしてグラッパも入荷いたしました！

Vén Crüd2022 ヴェンクルー <新ヴィンテージ>

もともと色素の薄いランブルスコ ソルバーラで造るロゼのフリッツァンテ。猛暑で乾燥した2022でしたが、彼らの畑は強烈な粘土質！「乾燥はいくらしても全く問題ないの！」とミンマ(笑)。しっかりと熟した果実、そして酸を失わないソルバーラの個性。色合いは淡く、果実と酸のバランスが素晴らしい。乾いた酸とやや穏やかなガスは、飲み続けても辛くならない事を計算しているかのような丁度よさ。ソルバーラ特有の野性味、エレガントというより素材そのもの、飾り気のない味わい。飲むたびに食べたいモノが頭に浮かぶ、、、まさに食中酒の名がふさわしい微発泡です！

Lambrusco Mantovano2022 ランブルスコ マントヴァーノ <新ヴィンテージ>

マントヴァ周辺に残るランブルスコ ヴィアダネーゼで造られる、ビン内再醗酵のフリッツァンテ。平地で栽培されるにも関わらず、ブドウ自体の持つ酸が非常に高いブドウ。その酸によって醗酵が完全に終わらず、残糖を残した状態でマロラクティック醗酵が起き、冬に気温が下がり安定したところでボトル詰め。春を迎え気温の上昇とともに、再び醗酵が始まることでガスが生まれる。糖分はもちろんモストさえ添加しない、メード アンセストラルにて造られる伝統的ランブルスコ。もちろんガスが強いワケはなく、あくまでも「感じる」程度のガス。しかし骨太な酸と、果皮までよく完熟したタンニンとフェノール。そして残糖のないキレのある味わいは、食卓には欠かせない存在！もともと酸が非常に高いブドウだけに、猛暑の影響はむしろ好都合！凝縮した果実味に負けない熟れた酸、旨味あふれるヴィンテージ。

Quercus Sabbioneta Rosso2022 クエルクス サッピオネータ ロッソ <新ヴィンテージ>

彼らが造るワインで唯一、樽熟成している赤。ランブルスコと同様に、冬に醗酵が止まっても、そのまま大樽で春まで熟成するのみ。ボトル詰めすればフリッツァンテ、最後まで醗酵を終えればスティルワインという、とても単純なヴェルディエリのワイン造り(笑)。ブドウはランブルスコ サラミーノ。ワインとしては非常に素晴らしい、熟れた果実と酸が両立した味わい。猛暑で乾燥した2022、ランブルスコにおいて酸が失われる心配は皆無！果皮まで完熟フェノールも熟成。タンニンは軽くも存在感があり、全体を包む骨太な酸は、口内をきれいに流してくれるような心地よさ。ヴェルディエリのワインはどれも本当に食べることと直結している、食事とともにあるワインです。

Uvino Sabbioneta Ancellotta2022 ウヴィーノ サッピオネータ アンチェロッタ <新ヴィンテージ>

バドヴァ平野を中心に広く栽培されているブドウでありながら、色素や糖度を補うための補助品種として使われることの多いアンチェロッタ。非常に晩熟で収穫量の少ないブドウ。地元では単一で醸造するよりも、ランブルスコと合わせて醸造されることが多かったといえます。しかし、完熟した時のアントシアニンの多さ、糖度の高さは他のどのブドウにもない個性を感じたというミンマ。収穫に恵まれた年のみ、単一で醸造を行っています。2022年は乾燥したことで、病気やカビの影響も少なく、果皮が良く成熟し、濃厚で甘みのあるタンニンと野性味、残糖分が4~5gある段階でボトル詰め、メード アンセストラルによって造られた濃密であり心地よい飲み口の赤微発泡です！

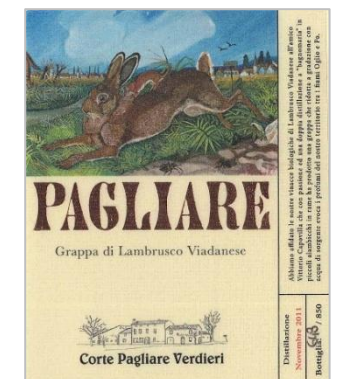
★Pagliare Grappa di Lambrusco Viadanese

パリアーレ グラッパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ <新アイテム・製菓材料用>

ワイン造りだけではなく野菜や肉、その他調味料に至るまで、自分たちの身の回りにあるものすべてに、こだわりを持っているミンマとレイジー。「私たちのこだわりは、自分で造るモノ(ワイン)だけじゃない。ヴィネガーやバルサミコ、グラッパと、自分たちのブドウを介して造るものについても、自分たちが敬愛する生産者に造ってほしいと思っているの」、彼女のこだわりは、自分たちの造るモノだけでなく、ヴィネガーやグラッパまで、同じ哲学をもった素晴らしい生産者たちによって造られています。

以前からこのグラッパは知っていましたが、近年の日本の輸入規制もあり、輸入は諦めていました。しかし今回挑戦した結果、初めて輸入許可を取ることができました！ヴェルディエリのランブルスコ、そのヴィナッチャ(搾りかす)を用いて造るグラッパ。そして上記の通り、彼女のこだわりは本物です、、、イタリア最高峰、湯煎式蒸留器によって造られるグラッパ、フルーツブランデーの名手「Capovilla カポヴィッラ」によって蒸留、ボトル詰めされたもの。「自分たちで造れないからこそ、頼むなら最高峰の造り手に！」と話すミンマ。そして、さらに驚くのは今回のグラッパ、なんと2011年の蒸留！！(2023年ボトル詰め)。木樽などを通さず、素材の香りをそのまま生かしたグラッパです。

しかし大変残念ながら、こちらは【製菓材料用】としての販売となります。日本の食品衛生法の規制値を0.01mg越えておりますため、飲用ではなく製菓用となります。しかしながら、湯煎式蒸留による低温&長時間抽出により、素材の香り、風味を強く感じます。さらに長い熟成によって、柔らかく均整の取れた製菓用としても十分に魅力的なグラッパです！



≪当製品は、メチルアルコール規制値を越えているため、飲用ではなく製菓用としてのみご使用ください≫
当製品のメチルアルコール含有量:1.21mg/ml 食品衛生法(日本)における規制値:1.20mg/ml (EUにおける規制値 2mg/ml)

★Aceto di Vino "MADRE" アチェート ディ ヴィーノ "マードレ" ワインヴィネガー ≪新アイテム≫

そして、同様のこだわりによって造られるワインヴィネガー。レージョ エミリアで伝統的製法のバルサミコ造りを続ける稀有な生産者「Acetaia San Giacomo アチェタイア サン ジャコモ」によって伝統的な製法にこだわり、造られたワインヴィネガー。ランブルスコ ヴィアダナーゼ、サラミーノのワインから醸造、木樽にて6カ月以上、温度コントロールを行わずに酢酸発酵。一切の添加を行わず、水で希釈されていない、完全非加熱の生きたヴィネガー。純粋で芳醇、ワインそのものの味わいを残したヴィネガーです。

★Balsamico "SÀOR D'ÛVA" バルサミコ "サオールドゥーヴァ" ≪新アイテム≫

2年前に1度入荷した、サンジャコモが手掛けるバルサミコが再入荷しました！ヴェルディエリで収穫したランブルスコ ヴィアダナーゼを压榨、モストを直火にて12時間以上煮詰めた(Mosto Cotto モスト コット)を、木樽にて3年以上の酢酸発酵&熟成を行いました。工業的に造られたバルサミコとは違い、カラメルもヴィネガーも無添加、ブドウ以外何も加えられていない、煮詰めたブドウ果汁のみ、3年以上の時間を費やした伝統的なバルサミコ。その味わいは本当に素晴らしい。しっかりと酸と果実のバランス感、バルサミコと言っても熟成期間の短い比較的重やかなヴィネガーなので、サラダや煮込み料理など、幅広く使っていたらと思います！



Colle San Massimo コッレサンマッシモ

アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

モンテプルチアーノの偉大なる大地、自家消費用の菜園とオリーブの畑と、僅か 0.8ha のブドウ畑。祖母より受け継いだこの土地を誰よりも愛し、まるで趣味のようにじっくりと時間をかけ、畑仕事とワイン造りを行うエンリーコ ガッリナーロ。ブドウの収穫はもちろんですが、剪定から除葉、畑に植わるブドウ樹の作業の大半を、自らの手で行うという強いこだわり。偉大なる土地のポテンシャルを感じつつも、彼の温厚な人柄をダイレクトに感じるコッレサンマッシモのワイン。

今年リリースとなった 2023 ヴィンテージ。ピアンコ 2 種類は今年も入荷量が少ないため、皆さんにご紹介できず申し訳ありません。、少しずつ生産量は増えてきておりますので、どうかご容赦くださいますと幸いです。地域的には「Cerasuolo チェラスオーロ」の名で親しまれています、しっかりとタンニンを感じつつも複雑さと幅のある味わい、もはやロゼといっているものが「Meno Rosso23 メーノロッソ」は、今年もご紹介できます！

猛暑のヴィンテージとなった 2022、しかしエンリーコの畑ではそれほど影響は出ませんでした。「冬に十分に雨が降ったので、夏の猛暑と乾燥にもブドウ樹は耐え、例年と変わらず成熟できた。地表から少し高く仕立てられている自分の畑では、気温の高さもそれほど大きな影響にはならなかった」といいます。そして 2023 年イタリア南部では多雨と低温により病気が蔓延した悲惨なヴィンテージでした。しかし、「アペニン山脈によって雨雲が到達できなかったこともあり、ジュリアノーヴァではそれほど雨は降らなかった。近くのキエーティでは雨によって、多くの生産者が病気によって収穫を失ったと聞いた。東にアドリア海、西にグランサッソ、マイエツラと標高 3000m 近いアペニン山脈に囲まれている。この特殊な環境が、希少なマイクロクlimaを生んでいる。改めてこのテラモが、ブドウ栽培に恵まれている事を実感した 2 年だったよ」、そう話すエンリーコ。武骨で厚みのあるタンニンながら、異次元の心地よさ、「Rosso22 ロッソ」。実は昨年少し早めのリリースとなりましたが、やはりポル詰めして時間を費やして再リリースです。

そして、まだ 2 度しかポル詰めしたことのない、特別なヴィンテージのみリリースするリゼルヴァ的な赤「Rossissimo ロッスイッシモ」、ただこの名前をよく調べると、既に他の生産者がコピーライト(使用権)を取っていると判断したため、使えなくなってしまいました。汗。そこで考えたエンリーコ、妻のスプリングが描いたエチケッタと共に「Rosso Notte Fonda21 ロッソ ノッテ フオンダ」としてリリースすることになりました！

Meno Rosso23 メーノ ロッソ ≪新ヴィンテージ≫

(meno=色が少ない)という意味合いのロゼ、土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルツォ。フレッシュでストレートな酸と厚みのある果実、そして何よりしっかりと芯のある甘いタンニン。単なるロゼアートではない「チェラスオーロ」たる味わいに嬉しくなります。

前回同様、プレスが終わったヴィナッチャをそのままタンク内で発酵。発酵が終わってからプレスを行い、抽出したワインを少しブレンドすることで、「メーノロッソが今まで失ってきた複雑さや骨組みを持たせることができたと思う」、といいます。近年では久しい冷涼で酸を豊富に持つ 2023、色調はありつつもフレッシュで軽やか、相変わらずの飲み心地と、奥に感じる骨組みを感じます。飲み心地だけではなく厚みや複雑さ、奥行き、優しくも存在感のある魅力的なチェラスオーロです！

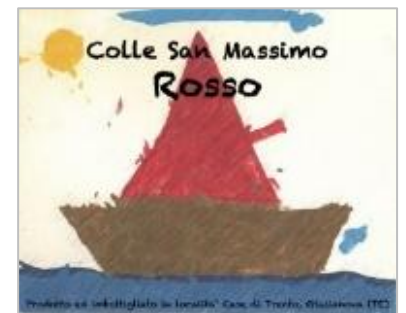
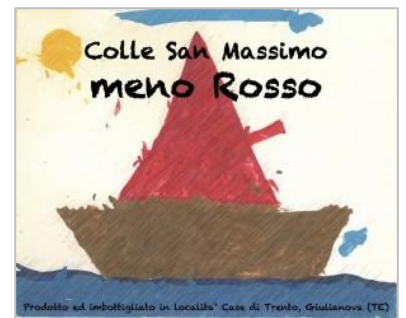
Rosso22 ロッソ ≪再入荷≫

シンプルな名前ですが中身はモンテプルチアーノ ダブルツォ。DOC を申請していないため名乗っておりません。昨年リリースした 2022、他のインポーターさんでキャンセルが出たという事で今回合わせて再入荷しました！2022 は猛暑のヴィンテージ、ただ水不足にはならなかったこと、そして収穫前の気温差によって、凝縮しつつもバランス感のあるモンテプルチアーノが収穫できたというエンリーコ。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じさせない弾ける酸、魅力あふれるモンテプルチアーノ。まさにエンリーコらしい味わい、コッレサンマッシモの魅力を感じる赤です！

Rosso "Notte Fonda"21 ロッソ "ノッテ フオンダ" ≪新アイテム≫

「深い夜」と名付けられた美しい絵画。エンリーコの奥様、スプリングが描いた一枚です。エンリーコの中で「最高」と呼べるヴィンテージのみ、ポル詰めされるリゼルヴァ的存在。以前は「Rossissimo ロッスイッシモ」の名前でしたが、コピーライトの問題で使えなくなってしまっていて、汗。2012、2015 に続いて、2021 という恵まれたヴィンテージに生まれた、3 度目のリゼルヴァ。彼女が描いたこの画を、ロッスイッシモに変わる新しいワインのエチケッタに決めたエンリーコ。

畑の中でも樹齢の古い区画が中心、選別した最高のモンテプルチアーノのみ残り、最後の収穫。果皮と共に 2 週間以上、压榨後セメントタンクにて 3 年の熟成を経た特別なモンテプルチアーノ。濃密な果実と落ち着いたタンニンの質感、上質で洗練された、漆黒のモンテプルチアーノを深い夜に例えた、まさにイメージ通りではないでしょうか？通常のロッソより 24 ヶ月、長い熟成期間をとってからポル詰め。日照と昼夜の気温差によって生まれる、恵まれたモンテプルチアーノが見せる魅力。ぜひ皆さんに飲んでいただきたい特別な赤ワインです！



ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Rosso Croche ロッソ クロシェ <新ヴィンテージ>	22	淡赤 微泡	750ml 360本	¥6,900	モスカートピアンコ 85%、バルベーラ 15%、樹齢 30~年。それぞれ別々に収穫、除梗し約 1 か月、果皮とともに醗酵を行う。压榨後、タンクにて約 12 カ月の熟成。オリ引きに合わせてアッサンプラージュ。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加え、ボトル詰め。ビン内再醗酵、そのまま約 18 か月の熟成、スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。
★Bianco Sensazione ピアンコ "センサツィオーネ" <新ヴィンテージ>	22	濃白	750ml 480本	¥7,200	モスカートピアンコ 70%、コレテーゼ 30%、樹齢 30~56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の本樽(1500L)にて果皮とともに醗酵。压榨後、同じ本樽で約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。樹齢 50 年を超えるリエートの畑で、混植されているこの 2 つの白ブドウを、当時のセバージュをそのまま再現。ヴィンテージの特徴はもちろんです。醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きに明らかな進化を感じる素晴らしい味わいになりました！
★Moscato Lieto モスカートリエート <新ヴィンテージ>	22	濃白	750ml 300本	¥7,200	モスカートピアンコ 100%、カンティーナに隣接するブローリアの畑、樹齢 56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、果皮とともに醗酵を行う。压榨後、タンクにて約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。 高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待ち、果皮・種子すべてを表現した醸造。そして十分な熟成期間を取ってからリリース。
★Vino Dolce Cadò ヴィーノ ドルチェ カドー <新アイテム>	19-23	濃白甘 酸化熟成	500ml 120本	¥8,800	モスカートピアンコ 100%、カンティーナに隣接するブローリアの畑、樹齢 56 年。1 カ月以上収穫を遅らせ、樹上にて凝縮したモスカート。そのままプレスし、果汁のみで醗酵を行う。50L のダミジャーナ(ガラス瓶)に入れて 12 カ月の熟成。翌年も同じように醸造を行なったワインをアッサンプラージュ(ノラ式)、2019-2023 と、5 年間のヴィンテージを合わせ、酸化熟成。毎年新しいヴィンテージを少しずつ加えてブレンドすることで、ワインに再び生命が吹き込まれる、複雑さや新鮮さを高めつつ熟成をへた特別な甘口。

Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァー・サッピオネータ

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Vén Crüd ヴェンクルー <新ヴィンテージ>	2022	ロゼ 微泡	750ml	¥2,700	ランブルスコ ソルバーラ、樹齢 30 年。収穫後、約 12 時間、果皮と共に醗酵、途中オリ引きのみを行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後 12 カ月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。ソルバーラ特有の野性味、エレガントというより素材そのもの、飾りつきのない味わい。
Lambrusco Mantovano ランブルスコ マントヴァーノ <新ヴィンテージ>	2022	赤 微泡	750ml	¥2,700	ランブルスコ ヴィアダネーゼ、樹齢 30 年。収穫後、果皮と共に 5~6 日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。11 月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。骨太な酸と、果皮までよく完熟したタンニンとフェノール。そして残糖のないキレのある味わいは、食卓には欠かせない存在！もともと酸が非常に高いブドウだけに、猛暑の影響はむしろ好都合！凝縮した果実味に負けない熟れた酸、旨味あふれるヴィンテージ。
Quercus Sabbioneta Rosso クェルクス サッピオネータ ロッソ <新ヴィンテージ>	2022	濃赤	750ml	¥2,700	ランブルスコ サラミーノ、樹齢 30~40 年。収穫後、果皮と共に 5~6 日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。その後、オリ引きを行い大樽にて 12 カ月熟成。完全に醗酵が終わってからボトル詰めされた、スタイルの赤。品種特有の強い酸と熟した果実味のバランスが取れた、味わい深いテーブルワイン。
Uvino Sabbioneta Ancelotta ウヴィーノ サッピオネータ アンチェッロッタ <新ヴィンテージ>	2022	赤微泡	750ml	¥2,700	アンチェッロッタ、樹齢 30~40 年。収穫後、約 2 週間果皮とともに醗酵を行う。非常に糖度が高いため、残糖が残った状態で醗酵が止まることの多いブドウ。春にボトル詰めを行い、そのまま 12 カ月の熟成。濃厚で甘みのあるタンニンと青み、野性味を感じます。瓶内で醗酵が起きたため、ごくわずかにガスを感じつつ、かすかな果実由来の甘味、特徴的な味わい。

★Pagliare

Grappa di Lambrusco Viadanese

パツリアーレ

グラツパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ

◀新アイテム・製菓材料用▶

— ブランデー
【製菓用】 500ml
120本 ¥14,500

ヴェネト州パツサーノ Capovilla カポヴィツラによる蒸留。2011年蒸留、2023瓶詰め。ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、湯煎式蒸留器によって熱に弱い芳香成分や繊細なアロマが壊されることなく、素材本来のデリケートな香りや味わいを最大限に抽出。さらに長い熟成によって、柔らかく均整の取れた製菓用としても十分に魅力的なグラツパです！

※ご注意:メチルアルコール規制値を越えています。

◀飲用ではなく製菓用としてのみ販売です▶

当製品のメチルアルコール含有量:1.21mg/ml

食品衛生法(日本)における規制値:1.20mg/ml

Aceto "MADRE"

アチェート "マードレ"

◀新アイテム▶

— 赤ワイン
ヴィネガー 500ml
¥3,500

ランブルスコ ヴィアダネーゼ、ランブルスコ サラミーノのワインから醸造。木樽にて6カ月以上、温度コントロールを行わずに酢酸発酵。一切の添加を行わず、水で希釈されていない、完全非加熱の生きたヴィネガー。純粋で芳醇、ワインそのものの味わいを残したヴィネガーです。

※ 1CS 20本入 ワインと混載可

Balsamico "SÀOR D'ÛVA"

バルサミコ "サオールドゥーヴァ"

◀新アイテム▶

— 250ml
¥3,900
— 500ml
120本 ¥7,200

ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、加熱して煮詰めたモストをオーク樽に入れ、酢酸発酵、約3年間の熟成。アチェタイア ディ サンジャコモが醸造した、伝統的な手法で造るサンディメントバルサミコ。カラメル、ヴィネガー、その他一切の添加を行わないブドウのみで造られたバルサミコ。

※ それぞれ 1CS 20本入 ワインと混載可

Colle San Massimo

コツレ サン マッシモ

アブルツツオーテラーモージュリアノーヴァ

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Meno Rosso メーノ ロッソ ◀新ヴィンテージ▶	23	濃ロゼ	750ml 120本	¥3,900	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40~50 年、粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による発酵を促す。その後セメントタンクにて 10 か月の熟成。果皮の持つタンニンを出し切る「チェラスオーロ」という考えで造られたロゼ。 プレス後、残ったヴィナッチャを再度プレスした部分を加えることで、骨組みを強調しようと考えたヴィンテージ。軽やかさや飲み心地だけではなく厚みや複雑さ、奥行きを感じる味わい。
Rosso ロッソ ◀再入荷▶	22	赤	750ml 120本	¥4,200	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40~50 年、粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による発酵を促す。压榨後、セメントタンクにて 12 カ月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。 2022 は猛暑のヴィンテージ、ただ水不足にはならなかったこと、そして収穫前の気温差によって、凝縮しつつもバランス感のあるモンテプルチアーノが収穫できたというエンリーコ。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感、凝縮しつつも決して重さを感じない、魅力あふれるモンテプルチアーノ。
Rosso "Notte Fonda" ロッソ "ノッテ フオンダ" ◀新アイテム▶	21	濃赤	750ml 120本	¥4,500	モンテプルチアーノ 100%、樹齢 40~50 年。最高と呼べる収穫を迎えたヴィンテージのみボトル詰めされるリゼルヴァ的存在。十月下旬、選果して残したブドウを収穫。果皮と共に2週間以上緩やかに進むアルコール発酵。压榨後そのままセメントタンクにて 36 カ月の熟成。 コピーライトの関係で Rossissimo という名が使えなくなり、妻のスプリングが描いた絵画より新しいエチケッタと名前を付けてリリース。日照と昼夜の気温差、偉大なる 2021 ヴィンテージ。濃密でありながら現時点でも十分に楽しめる柔らかさ、心地よさを持っていますが、もちろん長い熟成にも耐えられるポテンシャルを秘めているワインです。

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