

《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。7月の新入荷をご紹介させていただきます。

今年5月に再入荷しましたシードルの造り手 **Floribunda フロリバンダ**より、再入荷第2弾が到着。今回は熟成した2023だけでなく、ロゼ、ミント、コルニヨーロの3アイテムは新しい2024ヴィンテージ。マルケでは数少ない完全無添加のワイン造り、**Apiau アピウア**。猛暑が続き、醸酵に苦労するヴィンテージが数年続いておりますが、こうした状況にも屈せず「より時間を費やす」ことで、ヴェルディッキオのさらなる魅力を表現しようと覚悟を見せるロベルト！今回再入荷、、いや新ロットとなる微々発泡 Nana ナナを改めてご紹介。そして、やはり夏といえばやはりこの飲み心地！ラツィオの **Le Coste レ コステ**よりトロツツオ&ピッズイカンテが入荷！ただ、どちらも昨年と同じヴィンテージ、再入荷となるため味わいは非常に安心です(笑)。しかも昨年の過酷な為替レートと比べると、今年は少しだけ楽になりましたので、今回合わせて価格変更させていただきました！気兼ねなく飲んで欲しいワインだからこそ、少しでも皆さん気が軽く開けられる価格を目指して、日々精進していきたいと思います！！

7/11(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 ~7/10(木) 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=ボルツァーノ=サロルノ

造り手フランス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、2023年の再入荷&2024年の新ヴィンテージが到着しました！2024年は、気温が低く雨が非常に多かった1年。フランス曰く、「まるで自分が子供の頃(1960~)のような気候」といいます。ただ、リンゴはブワと異なり、開花時期以外の雨はそこまで大きな影響が出ない。むしろ、気温が低いことがリンゴ自体の生育を緩やかにさせる。結果的に糖度だけ上がるのではなく、果実自体の成熟を感じられるヴィンテージ。それもあって、アルコール分は控えめでいて、果実由来の香りが強く、酸も豊富で久しぶりにキレのあるシードルが帰ってきました！今回は **Sidro con Menta24** スイドロ コン メンタ、果肉の赤いリンゴを使った **Sidro Rosato24** スイドロ ロザート、そしてコルニヨーロ(セイヨウサンシュユ)を加えて赤く色づいた **Sidro al Corniolo24** スイドロ アル コルニヨーロ、3種類が入荷いたしました！

Sidro con Menta 24 スイドロ コン メンタ 《新ヴィンテージ》

自然なリンゴの甘味にミントの爽快感、、、この相性は想像しやすい組み合わせではないでしょうか？「ミントのフレッシュな香りを失わずに、シードルに残すのがとても難しい」、そう語るフランス。加えるミントの種類にもこだわり、加えるタイミングなど試行錯誤を加えた結果、香りの強さ、一体感、味わい、素晴らしいバランス感。2024年はアルコール度数控えめで、果実由来の香りが強く、始めはミントが少し後ろに隠れているような印象。。。しかし、時間が経ち開いてくると、、、ミントの主張がはっきりと表れ、リンゴとの相性はもちろん、爽やかさ、香りの強さ&持続力を感じます。決して強すぎず一体感をもった味わいと香り。鉄板ともいえる組み合わせ、ぜひ体感していただきたいです！

Sidro Rosato 24 スイドロ ロザート 《新ヴィンテージ》

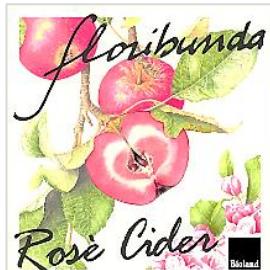
「ロゼワインのように色のついたシードルを、、、」そんなフランスの探求心から生まれた、なんとも珍しいロゼのシードル。レッド ラヴという品種は非常に酸が高いため、以前はかなり酸っぱいシードルでしたが、フランスのシードル用品種のリンゴを加えることで、爽やかさの中にもリンゴの果実味や味わいをもった、バランスの取れた味わいになりました！冷涼で雨の多かったヴィンテージはマイナスではなく、むしろ収穫を遅らせて成熟して2024。糖度だけが上がるのではなく香りの豊かさ、フレッシュな酸と華やかな香り、リンゴの自然な甘みが心地よい、暑い季節にピッタリの飲み心地です。

Sidro al Corniolo 24 スイドロ アル コルニヨーロ 《新ヴィンテージ》

コルニヨーロ(セイヨウサンシュユ)と呼ばれる木の実を加えて造られた赤いシードル。完熟するとグミのように赤くなり、強い酸と果皮にはタンニンを持つ木の実。一般的にはジャムや、リキュールに漬け込み薬用酒として利用される果実。コルニヨーロの持つ色素とタンニンを、カリンと同様に熟成を意識して造られる、シードルの赤ワインの存在。サンシュユと聞いてあまりピンと来ないかと思いますが、例えるなら酸が高くアセロラのよう、鮮烈でいて心地よい酸と果実。他のシードルに比べ、味わいに複雑さや奥行きを感じます。2024年は今までよりもやや色調は淡く、鮮烈な酸を感じます。鮮やかな赤色でいてほのかなタンニンと豪快な酸、味わいに幅広さを感じる個性的なシードルです！

※すべてのシードルが瓶内醸酵、オリ抜きをしておらず、瓶底にはオリが溜まっていますが、味わいにネガティヴさを与えるモノではありません。

気になるなければ抜栓する前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがより強く感じられます。



Apiau アピウア

マルケーアンコーナークプラモンターナ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエージ」は、古より可能性を見出された歴史を持ちながらも、質より量を重視したワイナリーが多く、イタリア国内でも「大量生産の代表格」として認知されている地域。コンベンショナルな造り手達の中、唯一ともいえる存在のアピウア。ヴェルディッキオというブランド、そしてクプラモンターナの可能性を信じるロベルト カスティニャーニ。ファースト ヴィンテージの2019を除き、しばらく猛暑のヴィンテージが続いていることもあり、苦戦続きのロベルト。糖度が上がり過ぎて収穫を早めざるを得なかつたり、狭いカントリーでは醸酵温度が上がり過ぎてしまったり、残湯が残ったり、揮発酸が高いヴィンテージが続いております。。。しかしロベルトはあきらめません！「上がってしまった揮発酸は、(タンクの中で)長い時間を経ることで、必ずバランスを取り戻す。ワインの奥からブランドのポテンシャルが顔を出す日まで、」のような状況であっても、諦めないし搖るがないロベルトの覚悟。畠では前オーナーから引き継いだ2018年より、ほとんど耕軒を行わず、積み重なり厚みを増した有機物によって覆われた表土、生物環境も整いつつあります。ほとんどの収穫を失った2023年の悲劇を乗り越えたアピウア。2024年は念願の理想的な収穫を迎えることができました！、、とは言いましても、2024年のリリースはまだしばらく先になりそうですが、汗。じっくりと耐えながら待つ、ロベルトの情熱のこもった **Nana2020** ナナ、2番目のロットが再入荷いたしました！

NaNa 2020 ナナ 《新ロット》

非常に酸が高く、どれほど猛暑でも酸を失わないといわれるヴェルディッキオ。しかも果皮も厚く、アロマティックさよりも骨格や奥行きを持っている、そう話すロベルト。ストレートに表現するピstabassi、果皮の可能性を追求するラ ムヴァイス レピュタション、そしてヴェルディッキオの



持つ酸の強さを表現するフリッツァンテがこのナナ、ネーミングはイエジに住んでいた祖母、そして愛娘のアンナより。

前回とは違うロット!?という事で、合計3つのロットがあり、今回が2番目のロットになります。上記の通り2020年は猛暑で糖度が上がり過ぎてしまったワインテージ。1次醸酵の時点では醸酵が非常に遅く、揮発酸もある程度高くなってしまいました。そこで、3つのタンクをアッサンブラージュせずに、進んでいるものからボトル詰め。瓶内で再醸酵させるのではなく、数グラムの糖分が残っている状態でボトル詰めを行い、瓶内に酵素を終えるペティアン・ナチュレルを用いました。「より酵素に苦しんだワインテージだからこそ、これ以上モスト(果汁)を足すよりも、ブドウ自身が持っているものだけで醸酵を行う方が適していると思ったんだ」、そう語るロベルト。

2020は果実的な強さやボリューム感が強く、酵素に苦しんだワインテージ。瓶内の酵素もスマートに進んだわけではなく、残糖もあり揮発酸もある、かなり騒々しい状態。ただ、「時間が解決してくれる」というロベルトの言葉通り、熱っぽく丸み、厚みを感じる液体の一体感が徐々に感じられます。揮発酸が高いだけではない、素材のポテンシャルを感じる味わい。現状まだ多くの問題を抱えているアビウア、しかし造り手達は決して変わらず、問題に真正面から向き合い続ける。叶う事ならぜひ諦めず、これからも見続けていただきたい造り手だと、改めて感じました。ケラモンターナのボテンシャル、ヴェルディッキオの個性を、近い将来間違いなく証明してくれる造り手だと信じています！

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそらくイタリアNO1だと感じております(笑)。レコステから今年の夏にピッタリのワインが到着しております！ただいつも少し違うのは、新しいワインテージではなく、**Litrozzo Bianco 23, Litrozzo Rosato 23, Litrozzo Rosso 23** リトロツォ & **Pizzicante Binaco 21, Pizzicante Rosato 21** ピッズイカンテと、昨年と同じワインテージの再入荷。実は昨年、アメリカのインポーターが引き取らなかった分を今回いたたいてまいりました！以前からよくある話ではございますが、非常に残念です。。。ただその分、時間をかけて事で味わいは非常に安心(嬉)、そして今回為替レートも功を奏して価格も少し抑えることができました！さらにまた新しいキュヴェ、というより特別な天候によって生まれたスピノのワイン **Rosatello 22** ロザテッコ、いつものアレアーティコとは違い、シャープで骨格を感じるロザート。他にもそれぞれ少量ずつになりますが、**Le Primeur 2022** ル プリムール、**Le Chat 22** ルシャも再入荷。そして、**Due M19** ドゥエエンヌ、**PNT 18** ピーエヌティーは少量ずつですが、現地カンティーナで熟成を続けてきた貴重なバックヴィンテージです。

Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 23 <再入荷・価格変更> リトロツォ ビアンコ & ロザート & ロッソ

毎年夏になると恋しくなる、あの軽快な飲み心地！今年も「リトロツォ」が到着しました。暑い季節に喉を潤す、まさに最高のパートナーです。ただ今年は新ヴィンテージではなく、2023が少量ですが再入荷いたしました！

ジャンマルコ曰く、「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」。このリトロツォは、レコステ自身の畠のブドウに加え、周辺の有機・無農薬に取り組む若手栽培農家から、市場よりも良い条件で買い取ったブドウで造られています。自分たちの幸せや利益だけでなく、地域の農業と食文化を守り続けること。これが、レコステの哲学であり、リトロツォが生まれた背景です。彼らのフィロソフィに賛同するブドウ栽培農家との協力で生まれるワイン。

昨年、アメリカのインポーターが引き取らなかった分が、今回の入荷分となります。2023年は

5~6月の長雨の影響で、花ぶるいやベト病が蔓延したワインテージ。その分ビアンコは果皮と共に醸酵を行う事で、少し色調は強いですが味わいが強く、あくまでも個人的感想ですが、今までのビアンコの中で一番安定感を感じます(笑)。ロザートはアレアーティコを数日マセレーション(果皮浸漬)したモストがベース。サンジョヴェーゼとメルローは直接プレスして果汁だけで醸酵。こちらも今年は酸の美しさと香りの繊細さ、揮発酸というよりも果実由来の酸を感じます。1年経過していることもあって、より落ち着いていて安心して開けていただける味わいだと思います！

そして、昨年は猛烈な円安の影響が直撃しましたが、今回はレートが比較的落ち着いていた時期だったこともあり、少しではありますか価格を抑えることができました。やはり、ノースレスの飲み心地、気兼ねなく飲んで欲しいワインだからこそ、少しでも皆さんの手に届きやすい価格にしていきたいと考えております。

Pizzicante Bianco & Rosato 21 <再入荷・価格変更> ピッズイカンテ ビアンコ & ロザート

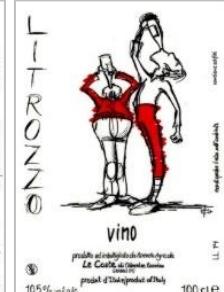
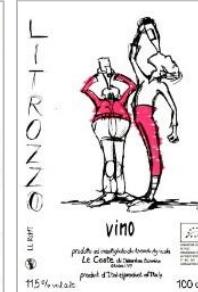
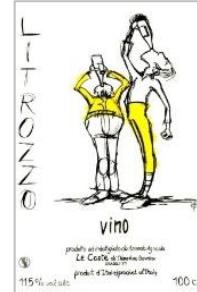
その名の通り、「弾けるような飲み心地」が魅力の微癡泡、ピッズイカンテ。今年も暑い季節にぴったりのこの一本が、リトロツォと同様、現地カンティーナに残っていた分が再入荷いたしました！ロッソも入荷しておりますが、まだ2020ヴィンテージがございますので、こちらはまた後日、、汗。

ピッズイカンテはその見た目に反して、ブドウの選定からリースまで、徹底したこだわりが詰まっています。厳選されたブドウのクオリティはもちろん、フリーランジュースの使用、原酒と瓶内の長い熟成期間、そして瓶内再醸酵時の酵母無添加。さらにスボッカトゥーラ(濾抜き)まで行うという、ジャンマルコらしからぬ誠実に造られたワイン。昨年リース時でさえ、収穫から4年という時間をかけていたピッズイカンテ。さらに1年を経たことで、そのクオリティは間違いなく皆様にご満足いただると確信しております。

ビアンコは今回、モスクート ジャッロのみで醸造。2021年の恵まれた天候を反映し、モスクート由来のアロマとボリュームを強く感じる豊かな味わいです。一方、ロザートはアレアーティコ100%で、果実由来の豊かさ、華やかな香り、そして酸のバランスが秀逸。2021ヴィンテージは、果実味の豊かさと軽やかな飲み心地を両立した、まさに絶妙なバランス感を持ったフリッツアンテです。

Rosatello 22 ロザテッコ <新アイテム>

またもや新しいキュヴェが、、汗。といいたいところですが、今回は訳アリという事でどうかご容赦ください。以前もお伝えましたが、レコステにとって2022は非常に厳しいヴィンテージとなってしまいました。春先の大雨から雹の被害、そして夏の猛暑では終わらず、なんと9月に入り収穫を迎えた時期の長雨。。。畠のポジションによっては、影響が少なく無事に収穫を終えることができましたが、一部の畠や区画では雨の影響で、収穫を諦めざるを得ない事態に陥ってしまいました。中でも収穫時期の遅いグレゲット(サンジョヴェーゼ)については頗著で、。今回のこのワインも、それに起因するサンジョヴェーゼ。Le Costeの中でもジャンマルコ自身が植えた、台木を使わず自根で植樹したPoggioの畠。通常ならRosso Cru Le Costeとなるブドウですが、カビによる影響が出る前、ブドウが完熟する前に収穫せざるを得なかつたジャンマルコ。「収穫したブドウを見て、Cru Le Costeにすることは出来ないけれど、その時点でブドウが持っているボテンシャル、完熟していくなくとも感じる特徴を生かしてロザートにしようと感じたんだ」。ブドウは除梗せず自重で出るフリーランジュースのみを用い、約3週間のアルコール醸酵。古パリックにて12ヶ月、ボトル詰め後12ヶ月を経てリース。「小ぶりなロザートを意味するロザテッコという名前。どうしても彼のロザートというと、アレアーティコを連想してしまいますが、サンジョヴェーゼらしい酸と骨組みを感じる味わいに、淡いタンニン。そして何より力強くも心地よい酸。アロマティックではないストレートでエッジの効いたロザート。過酷な状況でも、決してブドウを無駄にせず、素材に合わせたワイン造り。あまり褒めたくありませんが(笑)、やはりジャンマルコ！といいたくなる魅力的な味わい。そして何より価格的にも嬉しいロザートです！



★Le Primeur22 ル プリムール 《再入荷・価格変更》

マルタとカミッラ、2人の愛娘の成長を描き綴てきたエチケットのプリムール。なんとこちらもバックヴィンテージにあたる2022が再入荷いたしました！2022年は暴風雨の影響もあって収穫を急いだヴィンテージでした。そのため、ジャンマルコは果皮の成熟という点では「軽いヴィンテージ」と話しています。それもあって、例年よりも果皮とのマセレーション(果皮浸漬)も短く、ブドウの特性に合わせた醸造を行ったといいます。それでも猛暑だった2022らしい力強い果実とヴォリュームを感じる味わい。リースより2年が経過し、その味わいは熟成によってさらに素晴らしいものになっていました！果実味と酸、そしてタンニンのバランスが良く、柔らかく飲み心地の良さが堪りません。濃度や強さというより、繊細でエレガントに変化したプリムール。ぜひ一度お試しいただきたい味わいです！

Chardonnay "Le Chat" 22 シャルドネ "ル シャ" 《再入荷・価格変更》

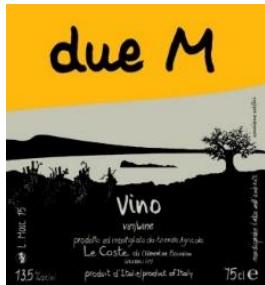
レ コステでは珍しいシャルドネ 100%のルシャ。猛暑の2022が再入荷いたしました！実はこのワイン、ジャンマルコ自身が意図して造り始めたものではなく、なんとクレメンティーヌがひそかに手掛けたのがきっかけでした。使用されるブドウは、トスカーナとの境目、ピティアーノ近郊に位置する高樹齢のシャルドネ。この畠のオーナーは、かつてこのブドウでスプマンテを造っていたそうです。高標高の地が育むシャルドネは、鮮烈な酸が特徴です。醸造は、果皮との浸漬は行わず、ダイレクトプレスで3週間醗酵。その後、大樽で12ヶ月熟成。ピティアーノの畠は、収穫期の雨よりも夏の猛暑の影響を大きく受けたため、昨年のリース当時は、豊かな果実味とヴォリューム、そして力強さを感じました。しかし、この1年間でその印象は大きく変わり、抜栓して時間が経つごとにしっかりと感じられる、シャルドネ本来の特徴的な味わい。抜栓後も不安定さをほとんど感じさせません！完熟したシャルドネが持つ豊かな果実味と、全体をしっかりと支える力強い酸が調和。繊細さよりもヴォリューム感と凝縮した果実味を強く感じさせます。奥行きや長い余韻も魅力で、プロカーニコやモスカートとは異なる骨格やサイズ感を持った、素晴らしい白ワインです。



Moscato "Due M" 19 モスカート "ドゥエ エンメ" 《再入荷・バックヴィンテージ》

自根の畠(Le Coste)のモスカートを中心に造られるドゥエ エンメ。アロマに特徴を持つモスカートの魅力を、最大表現するための2つのM(マセレーション)。カーボニックマセレーションにより香りと爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2つの要素が一体化した、まさにモスカートの魅力を最大に引き出したワインと言えます。

日曜に恵まれ、果実の凝縮を持った2019。単に暑いだけではなく、フレッシュさや酸と果実のバランスも持っている、ポテンシャルを秘めたヴィンテージ。果実的な印象だけではない、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。非常にポテンシャルを感じるヴィンテージだけに、リース当時も少し惜しいと、私自身考えておりました。あれから3年という熟成によって、素晴らしい味わいへと変化したモスカート。改めてモスカートの可能性を感じさせてくれるワインです！



★PNT18 ピーエヌティー 《再入荷・バックヴィンテージ》

フランスでの経験をこのレ コステの土地でどのように表現できるのか？そんな興味、探求からスタートした、ピノノワールの栽培。アルザスの造り手より枝をもらい、標高480mの湖を一望できる斜面(Piancabellaピアンカベッラ)に植えられたアルザスの古いクローンから数種類、セレクション マッサールにて台木を育ててから繋いだ畠。土壤、標高、急傾斜、すべて「ピノノワールに適した」土地を探しました。

植樹から10年目となる2018は、雨が多く冷涼なヴィンテージ。一般的には決して良年とは言えませんが、フランスに比べ気温の高いイタリアにおいては、むしろ「ピノノワールに適した気候だった」そう話すジャンマルコ。自分がフランスで得た経験と、イタリアに戻り10年以上の収穫を経験し、そのすべてをイタリア、ヴィテルボの火山性土壤によって生み出すピノノワール。それはある意味、現時点でのLe Coste自身を映し出します。



収穫後は除梗せず、約10日間空気に触れない状態でセミカルボニックの状態を保ったのち、ピジャージュし果皮と共に約3週間のアルコール醗酵を継続します。圧搾してから木樽で12ヶ月の熟成。ビリについては樽での長い熟成ではなく、瓶内の熟成を重要と考えている彼。ボトル詰め後、48ヶ月以上の熟成期間を取りました。雨が多く冷涼なヴィンテージの特徴を感じさせる2018。果実はコンパクトに感じつつも、時間と共に豊かさとヴォリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません。

再入荷といいましても極僅か、、価格も驚きではありますが、その中身を見ていただければ、このワインがラツィオの山の中で造られたピノノワールだとは考えられない、その味わいに驚いていただけると思います！

Floribunda フロリバンダ

トレニティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロルノ

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
Sidro Rosato スイドロ ロザート 《新ヴィンテージ》	24	シードル ロゼ	750ml	¥3,200	リンゴ(トップス 70%、ナトゥーラ 20%、レッドラヴ 10%)、樹齢20年。収穫後、破碎・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。スポットカウーラ(オリ抜き)せずにリース。果肉の赤いリンゴ(レッドラヴ)が加わることでロゼのシードルに。突き抜ける酸の心地良さ、暑い季節に飲みたいシードル。
Sidro con Menta スイドロ コン メンタ 《新ヴィンテージ》	24	シードル ミント	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トップス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じく畠に自生しているミントの葉を加え醗酵。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。スポットカウーラ(オリ抜き)せずにリース。SO2完全無添加。ミントの甘い香りとミントの清涼感、相性が堪りません！
Sidro al Corniolo スイドロ アル コルニヨーロ 《新ヴィンテージ》	24	シードル 淡赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ、トップス)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、カステルゴヴァルより収穫したコルニヨーロ(セイヨウサンショウ)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。スポットカウーラ(オリ抜き)せずにリース。コルニヨーロの強い色素とタンニンを持った、赤ワインのようなシードル。

Sidro スイドロ 《再入荷》	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醸酵を行う。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 次醸酵。スポットカトゥーラ(オリ抜き)なし。
Sidro con Cotogna スイドロ コン コーニャ 《再入荷》	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッパス 40%、ゴルドラッシュ 40%)、カルミ(マルメロ)20%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。リンゴと同じ畑に青つがんを加えて醸酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醸酵。スポットカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2 完全無添加。
Sidro con Fiori di Sambuco スイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ 《再入荷》	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッパス)、サンブーカの花 1%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。醸酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醸酵。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 次醸酵。スポットカトゥーラ(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 スイドロ コン ゼンゼロ 《再入荷》	23	シードル	750ml	¥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と一緒に破碎。緩やかに醸酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醸酵。スポットカトゥーラ(オリ抜き)なし。SO2 完全無添加。
Sidro con Peperoncino スイドロ コン ペペロンチーノ 《再入荷》	23	シードル	750ml	¥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、破碎・圧搾。醸酵の始まったモス干に、フレッシュの唐辛子 2 種(スイートチリ、ハバネロ)を加え、醸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 次醸酵。スポットカトゥーラ(オリ抜き)せずにリース。
Sidro al Corniolo スイドロ アル コルニヨーロ 《再入荷》	23	シードル 赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴルドラッシュ、トッパス)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。醸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ヨーロ(セイヨウサンジュユ)を加えて一緒に醸酵。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 次醸酵。スポットカトゥーラ(オリ抜き)なし。

Apiua アピウア					
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
NaNa ナナ 《再入荷・別ロット》					ヴェルディッキオ、樹齢 35~40 年。より樹齢が若くフレッシュなブドウ、収穫後除梗し果皮と共に短時間、醸酵が始まってから圧搾を行う。ステンレスタンク内でゆっくりと醸酵がすすみ、残糖がある状態でボトル詰め。瓶内で醸酵を終え、そのまま 18 ヶ月の熟成。スポットカトゥーラ(オリ抜き)は行わず、オリを残したままリース。2 度目の入荷はロット違い、猛暑で果実が強く糖度が高かつたため、2 次醸酵ではなく瓶内で醸酵を終える Pet Nat の手法でボトル詰め。高い果実、糖分と揮発酸が熟成によって得た一体感。ヴェルディッキオの個性的な香りとフレッシュさを感じる味わいです。
Pista Raspi ピスタ ラスピ	2020	白 やや甘 微々々泡	750ml	¥4,200	ヴェルディッキオ、樹齢 35~40 年。果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。収穫後、除梗し 24 時間果皮と共にマセレーションを行う。圧搾後ステンレスタンクにて醸酵を継続する。その後、オリの上で 6 ヶ月以上の熟成。ボトルの中で時間が経過したこと、全体的な丸みや一体感、そして特徴的なヴェルディッキオの香りと味わい。時間が経つとともに香りや奥行き、ボテンシャルを感じます。
La Mauvaise Reputation ラ ムヴェイズ レビューション	2021	淡白	750ml	¥4,500	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーハ 10%、樹齢 60 年程度。収穫はマルヴァジーハも合わせて行い、除梗して果皮と共に 7 日間の醸酵を行う。圧搾後、オリの上で 6 ヶ月以上の熟成。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーハの果実味とアロマ、バランス感を感じる味わい。

Le Coste レ コステ					
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
Litrozzo Bianco リトロツゾ ビアンコ 《再入荷・価格変更》	23	白濃	1000ml 900本	¥3,600	プロカーニコ主体、マルヴァジーハ、その他ヴェルデッソ、ロッセッソ、ロマネスコといったモンテファイアスコーネの地ブドウが中心。除梗し数日間、果皮と共に醸酵が始まってから圧搾。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現したリトル。
Litrozzo Rosato リトロツゾ ロザート 《再入荷・価格変更》	23	ロゼ 濃	1000ml 600本	¥3,600	アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレアーティコのみ短時間果皮と接触、サンジョヴェーゼ、メルローはプレスした果汁のみ加えて醸酵。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さ。

Litrozzo Rosso リトロッソ ロッソ 《再入荷・価格変更》	23	淡赤	1000ml 600本	¥3,600	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短くし、バランス感を意識して醸造。タンニンはあるものの、非常に軽やかでいて心地よい。果実味あふれるロッソ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感。
Pizzicante Bianco ピッズイカンテ ピアンコ 《再入荷・価格変更》	21	白濃 微泡	750ml 400本	¥4,200	モスカート ジャヤッコ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醸酵。醸酵が終わる前にボトル詰めを行い、瓶内で醸酵を終える。そのままオリの上で12か月、その後スッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。ブドウ由来のフルーツを前面に感じる味わい。
Pizzicante Rosato ピッズイカンテ ロザート 《再入荷・価格変更》	21	口ゼ 微泡	750ml 400本	¥4,200	アレアーティコ100%、除梗し軽く搾入れをしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約2週間の醸酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醸酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。アレアーティコのアロマと気持ちよい酸のバランス。
Rosatello ロザテッロ 《新アイテム》	22	淡口ゼ 微泡	750ml 800本	¥3,600	サンジョヴェーゼ 100%、Le Coste、Poggio の畑より収穫。2022は雨に苦しんだワインテージ。収穫時期の雨を避けるため、一部のブドウは完熟を待たずに収穫。未熟でありますから鋭い酸と奥行きあるブドウから、インスピレーションを受け、フリーランジュースのみで醸酵。熟成は古バッジで空気を触れながら12カ月熟成。そぎ落とされた果実と力強い酸、早摘みでありますから骨格や奥行きを感じる、アレアーティコでは感じない魅力をもったロゼ。
★Le Primeur ル プリムール 《再入荷・価格変更》	22	赤 色濃	750ml 120本	¥5,000	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて10日程度、圧搾後モストだけの状態で約1か月、醸酵が終わるのを待つ。2022年は雹&暴風雨の影響で軽やかさを感じるワインテージ。バラやイチゴのようなフレッシュでいて香り高く、繊細でスムーズに広がる柔らかい口当たり。果実的でながらジューシーで繊細、柔らかさや飲み心地の良さには驚かされます。
Chardonnay "Le Chat" シャルドネ "ル シャ" 《再入荷・価格変更》	22	淡白	750ml 300本	¥7,600	シャルドネ、樹齢50年前後、9月上旬に収穫。除梗を行い、プレスせずフリーランジュースのみ、ステンレスタンクにて約3週間の醸酵。1000Lの大樽にて12か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。標高、樹齢の高いシャルドネ、名前は仏語で猫「Chat」より。完熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりもボリューム、果実を強く感じる。プロカニコやモスカートにはない骨格やサイズをもつ白。
★Moscato "Due M" モスカート "ドゥエ エンメ" 《再入荷》	19	白濃	750ml 90本	¥8,800	モスカート、Le Coste の畑が中心で、もう一つの畑のモスカート(一部モスクードジャヤッコ)。完熟を待ってから収穫、2つのマセレーション(除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション(除梗し搾入れを行う))。醸酵が終わってから圧搾し、20カ月間500Lの木樽にて熟成。ボトル詰めし6カ月。2019年は太陽を感じる完熟した収穫を迎えたが、酸や複雑さも持ち合わせた魅力的なワインテージ。
★PNT ピーエヌティー 《再入荷》	18	淡赤	750ml 36本	¥22,000	ピノノワール、2009年植樹。標高480mlに植えた0.8haの畑。アルザスの造り手より譲り受けたピノノワールをセレクション マッサールにて植樹。除梗せず木樽にて約3週間のマセレーション。木樽にて12か月、ボトル詰めの後48か月の熟成。冷涼で雨の多い、非常に繊細なワインテージ。複雑な香りの中にハーブや燻製、柑橘のニュアンス。果実の熟度を感じつつもフレッシュさを失わず、非常にバランスを感じる余韻。レコステの火山性土壤を表現に満たしたワインテージ。
Pizzicante Rosso ピッズイカンテ ロッソ 《再入荷》	20	赤微泡	750ml	¥4,200	雨が多く冷涼なワインテージの特徴を感じさせる2018、果実はコンパクトに感じつつも時間と共に豊かさとボリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません。。。植樹から10年目、冷涼でピノに適した気候、これまでのベストを更新するというワインテージ。
Bianchetto ビアンケット 《再入荷》	22	白濃	750ml	¥4,300	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し8日間、果皮と共に醸酵を始め、途中で圧搾。そのまま解放式の大樽にて醸酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醸酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。
					プロカニコ主体、マルヴァジーア ディ カンディア、モスカート、ヴェルメンティーノ、他。収穫後、除梗し果皮と共に2週間の醸酵。圧搾後、解放式の大樽にて6カ月の熟成。

Rosso di Gaetano

ロッソ ディ ガエターノ

22 淡赤 750ml **¥3,900**

サンジョヴェーゼ 50%、シラー、メルロー。樹齢 20~30 年。

収穫後、果皮と共に3週間、野生酵母と共に醗酵。圧搾後大樽にて6ヶ月、ボトル詰め後6ヶ月以上の熟成。2022は果実の凝縮が素晴らしい、熟したタンニンと心地よい酸と果実味、バランスの良いワイン。

Bianco

ビアンコ

22 白濃 750ml **¥5,600**

プロカーニコ 70%、マルヴァジアーナ ディ カンディア、ヴェルメンティーノ、他。樹齢 10~40 年。収穫後、果皮と共に 5 日間、野生酵母にて醗酵が始まる。圧搾して大樽に移し醗酵が終わり、そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。フレッシュさや香り、果実のキレを感じる 2022。その特徴を表現するため、果皮との接触を短く繊細さを重視したスタイル。この飲み心地こそ「コステ」の真髄だと直感できる味わい。ワイン全体に感じる清潔さ、複雑さと繊細さを持ち合わせた、素晴らしい飲み心地です。

Rosso

ロッソ

21 赤 750ml **¥4,700**

グレゲット 95%、チリエジョーロ、コローネ、ヴァイアーノ、樹齢 30 年前後。高樹齢の畠より収穫、果皮と共に 3 週間、圧搾後栗の木の大樽にて 12 か月熟成。果皮まで成熟したグレゲットをクラシックな手法で造り上げた赤。天候に恵まれた力強さと、高い酸によって将来を約束された 2021。熟成し理想的な状態に！

Le Primeur

ル プリムール

23 淡赤
香り 750ml **¥5,300**

アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 10 日程度、圧搾後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。いつもよりマセレーション期間を短くし、色調の淡い繊細で香りのあるアレアーティコを引き出しました。華やかな果実と繊細で複雑な香り、濃度や強さというより、酸の柔らかさや飲み心地を感じます。

Cocciuto Bianco

コッチュート ビアンコ

21 白濃 750ml **¥6,500**

プロカーニコ主体、樹齢 30~40 年。ビアンコの畠より収穫したブドウ。収穫後、除梗しテラコッタ製の開放式タンク(500L)にて果皮と共に 2 週間の醗酵。圧搾し、そのままタンクで醗酵を終え 12 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月。

Cocciuto Rosso

コッチュート ロッソ

21 赤 750ml **¥6,500**

サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、樹齢 30 年～。収穫後、除梗しテラコッタ製の開放タンクで 3 週間、圧搾しそのまま 12 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月。

Bianco R

ビアンコ エッレ

19 白濃 750ml **¥8,500**

プロカーニコ 100%、La Chiesa の畠。樹齢 10~40 年。1 本のブドウ樹より 500g~700g という低収量のプロカーニコ。収穫後、果皮と共に開放式の大樽で 3 週間醗酵を行う。圧搾後、500L の木樽に移し 20 か月の熟成。酸やフレッシュさを失わなかった 2019。果実のフレッシュさと熟成のバランスを感じる。

Sangiovese "Carbo"

サンジョヴェーゼ“カルボ”

19 赤 750ml **¥6,000**

サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5~10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーションの後通常の空気につれながらのマセレーションを行う。圧搾後、500L のノトーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。

Rosso R

ロッソ エッレ

17 赤 750ml **¥7,200**

グレゲット、高樹齢の畠と、2010 年に植樹した La Chiesa の畠より選別。除梗し果皮と共に約 1 か月のマセレーションを行い、圧搾後 1000L、500L の木樽にて 24 か月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 か月の熟成の後にリリース。

Pinotto

ピノット

21 赤 750ml **¥6,800**

ピノ ノワール 70%、シラー 30%、樹齢 6 年。2015 年に植樹、標高 470m の畠。収穫後、除梗せず、1 か月間のカーボニックマセレーション。圧搾し 500L の木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま 12 か月の熟成、ボトル詰め後 12 か月熟成。

Rosso Cru "Le Coste"

ロッソ クリュ レ コステ

16 赤 750ml **¥9,200**

グレゲット 100%、Le Coste の畠 2004 年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態で 2 週間。その後槽入れを行い 1 か月以上、醗酵が完全に終わってから圧搾。500L のフランス産木樽に移し 20 か月の熟成。

Alea Jacta Est

アーレア ヤクタ エスト

19 赤
香り 750ml **¥12,000**

アレアーティコ、樹齢 10~15 年(一部 40 年)、Le Coste の畠のブドウが中心。収穫後、除梗せず数日間カーボニックマセレーション、ビジャージュし開放式の木樽でさらに 1 週間。圧搾後 500L の木樽で 24 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。果実自体の凝縮感を感じつつも、果実味の複雑さと酸のエレガントさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高めの揮発酸によってハイターンでありながら重さを一切感じない飲み心地。

EXV Olive Oil

エクストラ ヴァージンオリーブオイル

2024

オリーブ
オイル

500ml

¥5,200

モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種。Le Coste の畠のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブを厳選してブレンド&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500ml ピン 1 番続り

1000ml

¥7,800

カニーノ 100%、Le Coste の畠のオリーブ、収穫の後半 11 月に入つてから収穫したオリーブから圧搾。大容量のため、使い切るまでにどうしても酸化しやすかった 1L と 3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。

3000ml

¥21,000

1000ml 缶 1 ケース(15 本)

3000ml BIB 1 ケース 4PC

※それぞれ混載可（要問合せ）

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

èVino エヴィーノ