

《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します。

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、コルニョーロの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、**Apiua アピウア**。猛暑が続き、醗酵に苦勞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の飲み心地！ラツィオの **Le Coste レ コステ**よりルロツツオ&ピッツィカンテが入荷！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味は非常に安心です(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、少しでも皆さんが気軽に開けられる価格を目指して、日々精進していきたいと思っております！！

**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 アディジェーボルツァーノ=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、リンゴはブドウと異なり、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ラ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**、そしてコルニョーロ(セイヨウサンショウ)を加えて赤く色づいた **Sidro al Corniolo24 スイドロ アル コルニョーロ**、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と味わいをもった、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た 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 コルニョーロ 《新ヴィンテージ》

コルニョーロ(セイヨウサンショウ)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。コルニョーロの持つ色素とタンニンを、カリンと同様に熟成を意図して造られる、シードルの赤ワイン的存在。サンショウと聞いても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醗酵、オリ抜きをしておらず、瓶底にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

匂いにならないで抜栓する前、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがいよいよ強く感じられます。



## Apiua アピウア

マルケ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、古く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ドウ、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えなかったり、狭いカンティーナでは醗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。ワインの奥からブドウのポテンシャルが顔を出す日まで、、」どのような状況であっても、諦めないし揺るがないロベルトの覚悟。畑では前オーナーから引き継いだ 2018 年より、ほとんど耕転を行わず、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！、、とは言いまでも、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、どれほどの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スタラスピ、果皮の可能性を追求するラ ムヴァイズ レピュタシオン、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、今回は 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ヴァンテージ。1 次醗酵の時点で醗酵が非常に遅く、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。瓶内で再醗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、瓶内で醗酵を終えるペティアン ナチュレルを用いました。「より醗酵に苦しんだヴァ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醗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 は果実的な強さやヴォリューム感が強く、醗酵に苦しんだヴァンテージ。瓶内での醗酵もスムーズ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、熟っぽくも丸み、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ピウア、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、これから見続けていただきたい造り手だと、改めて感じました。クブラモンターナのポテンシャル、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ツァリワインが到着しております！ただいつもと少し違うのは、新しいヴァンテージではなく、**Litrozzo Bianco23,LitrozzoRosato23,Litrozzo Rosso23** リロツツォ & Pizzicante Binaco21,Pizzicante Rosato21 ピッツィカンテと、昨年と同じヴァンテージの再入荷。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だいてまいりました！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フのワイン **Rosatello22 ロザテッロ**、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 Primeur2022** ル プリムール、**Le Chat22** ルシャも再入荷。そして、**Due M19** ドゥエエンメ、**PNT18** 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ァンテージです。

**Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 23** **《再入荷・価格変更》** リロツツォ ピアコン & 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「リロツツォ」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。ただ今年は新ヴァンテージではなく、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」。このリロツツォは、レ コステ自身の畑のブドウに加え、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、リロツ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、花ぶるいやべ病が蔓延したヴァンテージ。その分ピアコンは果皮と共に醗酵を行う事で、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、今までのピアコン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醗酵。こちらも今年は酸の美しさや香りの繊細さ、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、少しではありますが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》** ピッツィカンテ ピアコン & ロザート

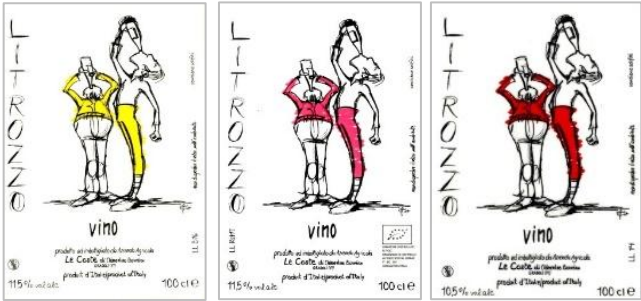
その名の通り、「弾けるような飲み心地」が魅力の微発泡、ピッツィカンテ。今年も暑い季節にぴったりのこの一本が、リロツツォと同様、現地カンティーナに残っていた分が再入荷いたしました！ロッソも入荷しておりますが、まだ 2020 ヴァンテージでございますので、こちらはまた後日、、、汗。

ピッツィ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、原酒と瓶内での長い熟成期間、そして瓶内再醗酵時の酵母無添加。さらにスポッカウーラ(澱抜き)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ツィカンテ。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けるかと確信しております。

ピアコンは今回、モスカート ジャッロのみで醸造。2021 年の恵まれた天候を反映し、モスカート由来のアロマとヴォ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 ヴァンテージは、果実味の豊かさや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ァンテです。

**Rosatello22** ロザテッロ **《新アイテム》**

またもや新しいキュヴェが、、、汗。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。以前もお伝えしましたが、レ コステにとって 2022 は非常に厳しいヴァ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、、、。畑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、一部の畑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グット(サンジョヴェーゼ)については顕著で、。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 の畑。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ったジャンマルコ。「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ポテンシャル、完熟していなくて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 週間のアルコール醗酵。古バリックにて 12 カ月、ボトル詰め後 12 カ月を経てリリース。「小ぶりなロザート」を意味するロザテッロという名前。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しますが、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！といっ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>

マルタとカミツラ、2人の愛娘の成長を描き続け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。それもある、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えます。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。ぜひ一度お試しください！

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。この畑のオーナーは、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。ピティアーノの畑は、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、そして力強さを前面に感じました。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ことにはっきりと感じられる、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>

自根の畑(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。

日照に恵まれ、果実の凝縮を持った2019。単に暑いだけでなく、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く、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、リリース時も少し惜しいと、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、セレクトジョン マッサールにて台木を育ててから繋いだ畑。土壌、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。自身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、ヴァイトルボの火山性土壌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自身を映し出すワイン。

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。压榨してから木樽で12カ月の熟成。ピノについては樽での長い熟成ではなく、瓶内での熟成を重要と考えている彼。ボトル詰め後、48カ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、時間と共に豊かさやヴォリュームを、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 ノワールだとは思えない、その味わいに驚いていたのだと思います！



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=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	
<b>Sidro Rosato</b> サイドロ ロザート <b>&lt;新ヴィンテージ&gt;</b>	<b>24</b>	シードル ロゼ	<b>750ml</b>	<b>¥3,200</b>	リング(トッパス 70%、ナトゥーラ 20%、レッドラヴ 10%)、樹齢20年。収穫後、破碎・压榨。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グを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。果肉の赤いリング(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。	
<b>Sidro con Menta</b> サイドロ コン メンタ <b>&lt;新ヴィンテージ&gt;</b>	<b>24</b>	シードル ミント	<b>750ml</b>	<b>¥3,200</b>	リング(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢20年。収穫後、破碎・压榨。醗酵が始まるタイミングで、同じく畑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グを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2 完全無添加。リングの甘い香りとミントの清涼感、相性が堪りません！	
<b>Sidro al Corniolo</b> サイドロ アル コルニョーロ <b>&lt;新ヴィンテージ&gt;</b>	<b>24</b>	シードル 淡赤	<b>750ml</b>	<b>¥3,200</b>	リング(ゴールドラッシュ、トッパス)、樹齢20年。収穫後、破碎・压榨。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(セイヨウサナシユ)を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリングを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スボッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。コルニョ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。	

<b>Sidro</b> サイドロ ◀再入荷▶	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッパス、ゴールドラッシュ)、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。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。
<b>Sidro con Cotogna</b> サイドロ 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%、ゴールドラッシュ 40%)、カリン(マルメロ)20%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。SO2 完全無添加。
<b>Sidro con Fiori di Sambuco</b> サイドロ 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。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。スポッカウーラ(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。
<b>Sidro con Zenzero</b> サイドロ コン ゼンゼロ ◀再入荷▶	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ 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。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。SO2 完全無添加。
<b>Sidro con Peperoncino</b> サイドロ コン ペペロンチーノ	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・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。スポッカウーラ(オリ抜き)せずコリース。
<b>Sidro al Corniolo</b> サイドロ アル コルニョーロ	23	シードル 赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ、トッパス)、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。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。

Apiua

アピウア

マルケーアンコーナークブラモンターナ

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
<b>NaNa</b> ナナ ◀再入荷・別ロット▶	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。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、醗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醗酵がすすみ、残糖がある状態でボトル詰め。瓶内で醗酵を終え、そのまま 18 カ月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜きは行わず、オリを残したままリリース。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ったため、2 次醗酵ではなく瓶内で醗酵を終える 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。
<b>Pista Raspi</b> ピスタ ラスピ	2021	淡白	750ml	¥4,500	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。圧搾しステンレスタンクにて醗酵を継続する。その後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。ボトルの中で時間が経過したことで、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、ポテンシャルを感じます。
<b>La Mauvaise Reputation</b> ラ ムヴェイズ レピュタシオン	2021	白濃	750ml	¥5,200	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア 10%、樹齢 60 年程度。収穫はマルヴァジーアも含わせて行い、除梗して果皮と共に 7 日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。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アの果実味とアロマ、バランス感を感じる味わい。

Le Coste

レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードJ

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
<b>Litrozzo Bianco</b> リトロツォ 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、マルヴァジーア、その他ヴェルデッロ、ロッシェット、ロマネスコといったモンテフィアスコーネの地ブドウが中心。除梗し数日間、果皮と共に醗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1リットル。
<b>Litrozzo Rosato</b> リトロツォ 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醗酵。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。

<div><div>Litrozzo Rosso</div><div>リトッツォ ロッソ</div><div>《再入荷・価格変更》</div></div>	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。
<div><div>Pizzicante Bianco</div><div>ピッツィカンテ ビアンコ</div><div>《再入荷・価格変更》</div></div>	21	白濃 微泡	750ml 400本	¥4,200	モスカート ジャッロ100%、樹齢10〜20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わりきる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で12か月、その後スボッカウーラ(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。
<div><div>Pizzicante Rosato</div><div>ピッツィカンテ ロザート</div><div>《再入荷・価格変更》</div></div>	21	ロゼ 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週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スボッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。アレアーティコのアロマと気持ちよい酸のバランス。
<div><div>Rosatello</div><div>ロザテッロ</div><div>《新アイテム》</div></div>	22	淡ロゼ	750ml 800本	¥3,600	サンジョヴェーゼ 100%、Le Coste、Poggio の畑より収穫。2022 は雨に苦しみだヴィンテージ。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。未熟でありなが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醗酵。熟成は古バリック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、早摘みでありなが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。
<div><div>★Le Primeur</div><div>ル プリムール</div><div>《再入荷・価格変更》</div></div>	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、压榨後モストだけの状態で約 1 か月、醗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ヴィンテージ。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。
<div><div>Chardonnay “Le Chat”</div><div>シャルドネ“ル シャ”</div><div>《再入荷・価格変更》</div></div>	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 週間の醗酵。1000L の大樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。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。プロカーニコやモスカートにはない骨格やサイズをもつ白。
<div><div>★Moscato “Due M”</div><div>モスカート “ドゥエ エンメ”</div><div>《再入荷》</div></div>	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(一部モスカートジャッロ)。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)。醗酵が終わってから压榨し、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ましたが、酸や複雑さも持ち合わせた魅力的なヴィンテージ。
<div><div>★PNT</div><div>ピーエヌティー</div><div>《再入荷》</div></div>	18	淡赤	750ml 36本	¥22,000	<p>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、非常に繊細なヴィンテージ。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 コステの火山性土壌を表現に満ちたヴィンテージ。</p> <p>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でボリュームを、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ヴィンテージ。</p>
<div><div>Pizzicante Rosso</div><div>ピッツィカンテ ロッソ</div></div>	20	赤微泡	750ml	¥4,200	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、果皮と共に醗酵を始め、途中で压榨。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に 12 か月の熟成。その後スボッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。
<div><div>Bianchetto</div><div>ピアンケット</div></div>	22	白濃	750ml	¥4,300	プロカーニコ主体、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 週間の醗酵。压榨後、解放式の大樽にて 6 か月の熟成。

<div><div><div>Rosso di Gaetano</div><div>ロッソ ディ ガエターノ</div></div></div>	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。压榨後大樽にて6カ月、ボトル詰め後6カ月以上の熟成。2022は果実の凝縮が素晴らしく、熟したタンニンと心地よい酸と果実味、バランスのグインテージ。
<div><div><div>Bianco</div><div>ピアンコ</div></div></div>	22	白濃	750ml	¥5,600	プロカーニコ 70%、マルヴァジアア 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。压榨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、果実のキレイさを感じる 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「レ 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。
<div><div><div>Rosso</div><div>ロッソ</div></div></div>	21	赤	750ml	¥4,700	グレゲット95%、チリエジョーロ、コロリーノ、ヴァイアーノ、樹齢30 年前後。高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3 週間、压榨後栗の木の樽にて12 カ月熟成。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！
<div><div><div>Le Primeur</div><div>ル プリムール</div></div></div>	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、压榨後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。いつもよりマセーション期間を短くし、色調の濃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。
<div><div><div>Cocciuto Bianco</div><div>コッチュート ピアンコ</div></div></div>	21	白濃	750ml	¥6,500	プロカーニコ主体、樹齢 30〜40 年。ピアンコの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗しテラコッタ製の解放式タンク(500L)にて果皮と共に 2 週間の醗酵。压榨し、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。
<div><div><div>Cocciuto Rosso</div><div>コッチュート ロッソ</div></div></div>	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、除梗してテラコッタ製の開放タンクで3週間、压榨しそのまま12か月の熟成。ボトル詰め後6カ月。
<div><div><div>Bianco R</div><div>ピアンコ エッレ</div></div></div>	19	白濃	750ml	¥8,500	プロカーニコ100%、La Chiesaの畑、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。压榨後、500Lの木樽に移し20カ月の熟成。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。
<div><div><div>Sangiovese “Carbo”</div><div>サンジョヴェーゼ“カルボ”</div></div></div>	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触れながらのマセーションを行う。压榨後、500L のブノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。
<div><div><div>Rosso R</div><div>ロッソ エッレ</div></div></div>	17	赤	750ml	¥7,200	グレゲット、高樹齢の畑と、2010 年に植樹した La Chiesa の畑より選別。除梗し果皮と共に約 1 カ月のマセーションを行い、压榨後 1000L、500L の木樽にて 24 カ月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 カ月の熟成の後にリリース。
<div><div><div>Pinotto</div><div>ピノット</div></div></div>	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の畑。収穫後、除梗せず、1カ月間のカーボニックマセーション。压榨し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。
<div><div><div>Rosso Cru “Le Coste”</div><div>ロッソ クリュ レ コステ</div></div></div>	16	赤	750ml	¥9,200	グレゲット100%、Le Costeの畑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ーションの状態で2週間。その後搾入れを行い1カ月以上、醗酵が完全に終わってから压榨。500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。
<div><div><div>Alea Jacta Est</div><div>アーレア ヤクタ エスト</div></div></div>	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の畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず数日間カーボニックマセーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに1週間。压榨後500Lの木樽で24か月、ボトル詰めし24か月の熟成。果実自体の凝縮間を感じつつも、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ト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

1000ml ¥7,800

3000ml ¥21,000

モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種、le Coste の畑のオリーブの中  
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ビン 1 番紋リ

カニーノ 100%、Le Coste の畑のオリーブ、収穫の後半 11 月に入ってから  
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。

1000ml 缶 1ケース(15本)

3000mlBIB 1 ケース 4PC ※それぞれ混載可 (要問合せ)

èVino エヴィーノ

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