

《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。11月の入荷案内をお送りさせていただきます。

今春にご紹介した **Samodia サモディア**、エミリア=ローマニアの次世代を担う2人の造り手が協力し、土地の味わいを現代に残すための活動。新しいヴィンテージ 2024 が到着しました！前回より少し早めのリリースとなりますが、冷涼で雨の多い 2024 は前回以上！惚れ惚れする飲み心地です！トスカーナ、キャンティの良心的造り手である **Podere Luisa ポデーレ ルイーザ**より、一部新しいヴィンテージが到着しております。ようやくリリースできそうですキャンティに、白と赤の特別なキュヴェ、ミスダンナータ&フォローゾ。どちらもかなり目立つ「顔ラベル」が揃ってリリースです！そしてこちらトスカーナ、ヴィーノ ノーピレ ディ モンテブルチアーノの生きた化石、、、いやレジェンド！ **Fanetti ファネッティ**より、欠品していたロッソディモンテブルチアーノ 2006 が再入荷、そしてなぜかキャンティに残っていたという 2005 も少しだけ入荷。そして、彼らの顔ともいえるヴィーノノーピレは新しい 2018 ヴィンテージ。その味わいの完成度、複雑さ、妖艶さ、すべてにおいて過去最高の出来栄え！深まる秋の気配にピッタリのワインが勢ぞろいです！！

11/12(水) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、出荷日が前後する場合があります。

★少量入荷アイテム ~11/11(火) 12:00 締切

Samodia

サモディア

エミリア=ローマニアポローニャヴァルサモツジャ

ポローニャ県ヴァルサモツジャ、南側の丘陵地帯に残る樹齢 60 年を越える古いブドウ畑。近郊でワイン造りを始めた **Jacopo Stigliano ヤコポ スティリアーノ**と、**KOI コイ**のフラヴィオ レスターニによって立ち上げられた新しいワイナリー。伝統的なブドウ栽培・ワイン造りから、近代的な大規模ワイナリーが大半を占めるようになったポローニャ周辺。2023 年に、唯一残っていた協同組合直営のワイナリーが倒産したことで、ブドウの売り先を失った栽培農家。放棄される運命の高樹齢のブドウ畑を保護 & 存続させるために行動を起こしたヤコポ、親友である **KOI** のフラヴィオが協力しワイン造りを開始。

丘陵地に残る樹齢 60 年を越えるブドウ畑には、20 種類近いブドウ品種が混植。醸造は、混植されたそれぞれのブドウを分けることなく同じ容器で醗酵。何か特定のブドウ品種を感じるというより、複雑で一体感を持った旨味と、飽きの来ない味わい。ポローニャの伝統ともいえる土地の味わいを、若き 2 人の造り手が現代のアプローチによって生み出した、日常を彩るワイン。単にテーブルワインというには、もったいないほどのクオリティとブドウのポテンシャル。それでいて、毎日飲むことを想定しているかのような、清涼感と心地よさ。地域の伝統を愛し、先人たちを敬愛し、そのすべてを守ろうという活動から生まれたワイナリーです。

2 年目となる **Samodia Bianco & Rosso 2024 サモディア ビアッコ&ロッソ**。2023 と似た、雨が多く冷涼なヴィンテージ。果実の成熟に時間がかかったものの、高樹齢の畑ではそこまでの悪影響は出ず、バランス感のあるブドウが収穫できたといいます。さらにフラヴィオ、収穫したブドウに合わせる醸造によって、前回以上のすばらしい味わい！飲み心地の良さには絶句です！！そして今回から、王冠ではなくコルクでの打栓となり、より手に取りやすくなりました！

Samodia Bianco 24 サモディア ビアッコ 《新ヴィンテージ》

1970 年代以前より残っているブドウ畑から造られる白。ピニョレットやアルバーナ、モンテウニをはじめとしたポローニャ地域の自ブドウ、10 種ほどの白ブドウが混植されており、スパリエッタという仕立ては決して収穫量を抑えるものではないものの、樹齢 50 年を越えた樹からは、考えずとも収穫量は最小限に抑えられている。2024 年は雨が多く、ブドウの成熟に時間も費やしたヴィンテージと語るヤコポ。収穫は 9 月末から 1 カ月以上かけて、それぞれのブドウの成熟を待ちながら数回に分けて行いました。それでもやはり果皮の成熟は弱く感じたフラヴィオ、全体の 1/3 にあたるピニョレット、アルバーナを除根し、1 週間果皮と共に醗酵。残りのブドウはプレス、モストのみを加えて、セメントタンクにてアルコール醗酵。オリ引きののちに再びセメントタンクにて 6 カ月の熟成。ブドウ以外何も添加しない、SO2 の添加も行わない、ブドウだけで造り上げられたワイン。果実的な物足りなさを補うために、果皮の持つ要素が加わったことで、醗酵の安定はもちろん & 味わいに複雑さをプラス。「ポローニャに残る古いブドウ畑を守る、それはこの土地のブドウ本来の味わいを守ることにつながる。」、地域の伝統や土地の味わいを、現在の手法によって再構築した白。単一品種にはない複雑さ、多様性ある味わいです。



Samodia Rosso 24 サモディア ロッソ 《新ヴィンテージ》

白と同じ樹齢 60 年を越えるブドウ畑より収穫したブドウで造る赤。バルベーラ、サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ、アンチェットタなど、5~6 種ほどの黒ブドウが残っている。白ブドウと同様に、それぞれのブドウの成熟を見ながら数回に分けて収穫。黒ブドウについては果粒を潰さず丁寧に除根を行い、7 日間のマセレーション(果皮浸漬)。セメントタンクにて 6 カ月の熟成。SO2 の添加が無いこともあり、ボトル詰めを早い段階で行い、ボトル内での熟成を優先しています。高樹齢の畑では近年のクローン選抜がされる以前の樹、よりオリジナルに近いブドウの特徴が見えると話すヤコポ。それぞれの個性がタンクの中で一体化することで、他にはない個性と複雑さを持った「土地の味わい」が表現できると考えています。



雨が多いヴィンテージですと、一般的には黒ブドウの方がカビや病気による悪影響を受けるものですが、ブドウ品種ごと、ポジションごとにブドウを選別し、時間をかけて収穫したヤコポ。僅か 2ha のブドウ畑なのに、なんと 1 カ月以上費やして収穫！結果それぞれのブドウの状態は素晴らしく、繊細かつバランスの取れたブドウが収穫できたといいます。

日常的に飲むテーブルワインとして、長時間かけて複雑な要素を抽出しつつも、強さやタンニンを抑え柔らかな抽出。醸造方法だけを見れば、決して土地の伝統的なワイン、とは言えないと思います。やはり現代的な醸造コンセプトによって造られているといえます。しかし、その味わいの軽さと複雑さの共存には驚愕です、汗。前回 2023 以上の素晴らしい美味さ！伝統を自分たちの手法によって再構築する、ただ守るだけではない、Samodia サモディアだからこそその表現方法。この飲み心地、皆さん喜んでいただけたと思います！

Podere Luisa

ポデーレ ルイーザ

トスカーナアレッツォーモンテヴァルキ

イタリアを代表するワインの一つとして知られる、トスカーナのキャンティ。その本来の立ち位置は「食中酒」、「日常酒」であり、その姿を忘れない造り手ポデーレ ルイーザ、猟師であり肉屋でもあるサウロと、料理好きのロミーナが生み出す土地の味わい。諸事情によりしばらく欠品させてしまい申し訳ありません、汗。ルイーザの看板でもある **Chianti 201 キャンティ**、ポテンシャルのあるヴィンテージながら、樽での熟成、ボトルでの熟成、そして日本に到着してから十分に時間をかけました！やんちゃで力強いヴィンテージですが、何とか皆さんに喜んでいただける状態かと思えます！！その陰で、あまり目立たないキュヴェですが、味わいの美しさと驚きの価格で秘かな人気を誇るカベルネ、**La Moraia 2020 ラ モライア**は再入荷。瓶内での熟成も進み、グンと良くなりました！そして、「顔シリーズ」とでも言いましょうか(笑)。ルイーザの造る唯一の白アムネズィアとサンジョヴェーゼの最高峰カステルベルツ。それぞれの中から厳選して、「長期間の樽熟成」によって造り上げたリゼルヴァ的存在。その個性的すぎるエチケットは、愛娘ジュリアが描きました。まさにサウロとロミーナの夢が詰まった2つのキュヴェ！**Miss Dannata 2021 ミス ダンナータ** & **Sangiovese "Fuoris" 2018 サンジョヴェーゼ "フォローゾ"**、それぞれ新ヴィンテージです！

Chianti Podere Luisa2021 キャンティ ポデーレ ルイーザ <新ヴィンテージ>

父の代から造り続けてきたキャンティを、忠実に守り続けてきたサウロ。完熟を待ち収穫を行い、除梗せずに果皮と共に醗酵を行う。まさに1960年代のキャンティと変わらない手法。除梗をしない伝統的な醸造方法を貫く代わりに、彼が行ったのは「未熟な果梗からネガティブな味わいや香りが出るのなら、果梗の完熟を待ってから収穫すればよい」という単純すぎるもの。徹底的にブドウが成熟してから造られるこだわりのキャンティ。長らく欠品させてしまいましたが、ようやく皆様にご紹介できるようになりました！

2021年は天候に恵まれただけでなく、昼夜の気温差も大きい素晴らしいヴィンテージ。果皮、果梗と十分に成熟したサンジョヴェーゼを収穫することができたと喜ぶサウロ。ただ、ポテンシャルを秘めたブドウなだけに、ワインになってもそれなりの時間を要するのは当然ですね、、汗。日本に到着したのは3月でしたが、その力強さと少し不安定さも感じたため、リリースを控えてきました。半年を過ぎ、ワインにも徐々に落ち着きを感じられるようになりまして、今回合わせてご紹介させていただきます。

暑い年特有の厚みのある果実とあるタンニン、ルイーザらしい柔らかさと親しみやすさは健在で、強い旨味を感じるキャンティ。恵まれたヴィンテージだからこそ時間をかける、、現時点でももちろんですが、これから先の熟成、変化が楽しめるワインです！

La Moraia 2020 ラ モライア <再入荷>

ルイーザが唯一造っているカベルネソーヴィニオン。こちらは新ヴィンテージではなく2020が再入荷。この地域でカベルネという、どうしても強さとボリューム感のあるワインをイメージしてしまいます。しかし、彼らの造り出すカベルネは、豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。彼らのワインの本質ともいえる「食中酒」として大切な、食べる、モノを意識させてくれる稀有なカベルネだと思えます。2020は穏やかな気候と収穫量に恵まれたヴィンテージ。これまでのような酸とフレッシュさだけでなく、果実味も豊かに表現されています。さらにボトルでの熟成を経て、より魅力的な香りと、柔らかく飽きの来ない味わい。カベルネのイメージを、良い意味で裏切ってくれる素晴らしい赤です！

Miss Dannata2021 ミス ダンナータ <新ヴィンテージ>

唯一の白、アムネズィアの中から選別したブドウ&長い樽熟成を経て造られるようになったリゼルヴァ的な位置にある「Miss Dannata ミス ダンナータ」。以前からアムネズィアの可能性を模索していたサウロ。通常のアムネズィアは約12か月、セメントタンクや木樽で熟成していますが、さらに熟成期間を延ばすことで、よりワインのフォルム、外殻が作られる。その考えのもと、3倍となる36か月間木樽での熟成を取った特別なピアンコです。

2021年は夏の猛暑と、収穫前の激しい寒暖差の影響で、非常に凝縮したヴィンテージとなっております。果実が完熟しバランスが取れ、梗まで完熟したブドウは除梗せず、果皮と共に2週間の醗酵。果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、今までと違いタンニンはやや控えめで、エレガントで酸のある、美しい余韻を感じる素晴らしい完成度。木樽での長い熟成は、ワインの変化、成長において重要であると考えているサウロ。全体のバランスはもちろん香りの複雑さ、そして何より骨組みが大きく変化、そして余韻の美しさは、もはやアムネズィアとは全く別のワインに感じるほどです、、汗。相変わらず、目を引く奇抜なエチケットですが、その見た目とは相反するクオリティの高さ！香り&味わいの複雑さ、そして奥行き、、すべてにおいて、アムネズィアの数段上を行く味わい。ルイーザの進化を感じられる素晴らしい味わいです！

Sangiovese "Fuoriso" 2018 サンジョヴェーゼ "フオリーゾ" <新ヴィンテージ>

ルイーザの持つ畑の中でも、第2次大戦後に植樹されたという記録を持つ高樹齢の区画「Castelperso カステルペルソ」。樹齢70年を超えるサンジョヴェーゼも多く残るという、この区画のブドウからさらに選抜して造られる、キャンティとは違うサンジョヴェーゼの魅力を追ったワイン。高樹齢であるため、樹自体のバランスが保たれており、さらに結実するブドウの量は必然的に少なくなる。ブドウの凝縮はもちろんです、他にも糖度と酸、ミネラルも同様に高められた、最高のサンジョヴェーゼが収穫できる。そう語るサウロ。彼らの造るキャンティは、ストレートに果実を感じ、力強さも飲み心地の良い、いわば「食中酒」だとしたら、カステルペルソは果実の柔らかさ、熟れた香り、奥行きを強調した、キャンティとは一味違った魅力を表現したワイン。

2018は天候不良もそうですが、諸々の事情のためほとんどのワインをボトル詰めしなかったヴィンテージ。それも有り、すべての労力を費やして厳選したブドウのみ醸造。雨が多く難しいヴィンテージではありましたが、例年以上に収穫を遅らせ、梗まで完璧に熟成したサンジョヴェーゼからの、繊細さと香りの深さ。食事との相性を求めるキャンティとは違う、熟成による柔らかさや香り高さ、女性的な印象を持ったカステルペルソ。非常に魅力的な仕上がりととなっております！

ミスダンナータとフオリーゾ、それぞれ始まりは違いますがサウロとロミーナ、2人のインスピレーションや新しいチャレンジを積み重ねていく中で、ポデーレルイーザとして造る最高の白、赤ワインという立ち位置になりつつあります。そしてそのエチケットを自分の愛娘が描いてくれた、、それは親からしたら、何にも代えがたい最高の喜びなんですよ、、汗。という事で、どうぞご理解お願いいたします、、。

Fanetti ファネッティ

トスカナーシエナ-モンテプルチアーノ

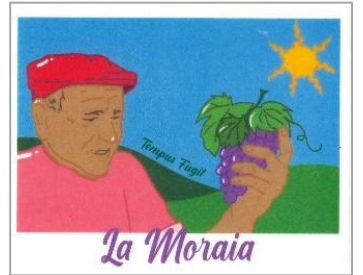
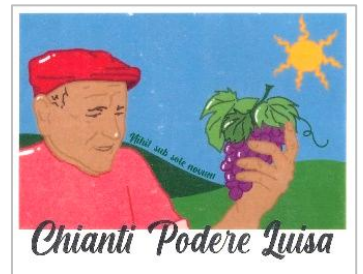
町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者にあたる造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？祖父アダモ、父ジュゼッペの意志を引き継ぎ、何一つ変わらないワイン造りを行う3代目エリザベッタ ファネッティ。

こちらも長らく欠品させてしまいましたが、、(スママセン！)。現代にこれほど時間をかけたワイン、しかもボトル詰めして、まだ1年経たないものをリリースする。しかもこのような価格で、、、、他には存在しないと思えます！ヴィーノ ノービレのエリア外の畑から収穫したブドウで造る、Rosso di Montepulciano2006 ロッソディモンテプルチアーノが再入荷。あと今回、引取の際にエリザベッタから「ずっと前にボトル詰めした余りがあるんだけど、、、、」という事で、少量ですが2005も合わせてご紹介。なんとこちらは2016年にボトル詰め！大樽で20年近く熟成した2006とボトルの中で10年近い熟成を経た2005。それぞれの容器で費やした違いや変化には、きっと皆さん興味を持っていただけたと思います！

そして、やはりこのワインを切らしてはいけません！ファネッティが生み出した伝統であり家族のワイン、Vino Nobile di Montepulciano Riserva2018 ヴィーノノービレディモンテプルチアーノリゼルヴァ、新しいヴィンテージに切り替わります！雨も多く地域によって大きな違いの出る2018ヴィンテージ、高標高のモンテプルチアーノではブドウの成熟が遅く、収穫が遅れた結果、素晴らしいフェノール熟成を見た偉大なヴィンテージと喜ぶエリザベッタ！その言葉はホンモノでした！到着してまだ日が浅いので本領発揮にはもう1か月ほどあると最高ですが、妖艶でいて鮮烈、複雑な芳香と、熟れた甘みを感じるタンニン、奥行き、余韻は言わずもがな！間違いなく必飲の1本です！！

Rosso di Montepulciano2006 & 2005★ ロッソ ディ モンテプルチアーノ <再入荷 & バックヴィンテージ>

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、2006が再入荷しました。「なぜこんな古いヴィンテージが残



っているの!？」と皆さん驚かれるのですが、現地ではもう販売しておらず、日本向けにボトル詰めしてもらったもの。ヴィーノ ノービレではないため、比較すると当然複雑さや奥行きは少し足りないかもしれません。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。こうした熟成したヴァンテージをコルクの心配もなく楽しめるこのロソ。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。

そして今回、現地カンティーナに残っていたという2005も、少量ですが合わせて入荷いたしました。以前ど海外のインポーターに頼まれてボトル詰めしたそうなのですが、中途半端に残っていたようで、。なんとボトル詰めしたのは2016年2月!今回の2006と違い、ボトル内で10年近く熟成を経たワイン、しかもファネッティのカンティーナの中で!

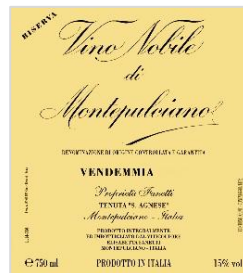
いろんな造り手と話す中で、「樽(タンク)での熟成と、ビンでの熟成の違い」について聞くことも多くありました。今回偶然ではありますが、ヴァンテージが1年違うのみでほぼ同じワイン。大樽で20年近く熟成し、ボトル内ではまだ6カ月も経たない2006。そして大樽で11年、瓶内で9年ほど経過した2005。その(熟成の)違いを直接感じていただける、興味深い機会になればと思います。しかしながら、2005年は少量のみしかございませんが、ご興味ある方は是非お試しください。ただけだと思っております。

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2018 <新ヴァンテージ>

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

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、「変わることを残したい」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。

今回は新しいヴァンテージとなる2018が入荷いたしました。現地カンティーナにはまだ2015~2019までストックがある状態なのですが、前回5月の訪問時に飲みその美味しさに衝撃を受けたヴァンテージ!エリザベッタが言うには、「私たちのノービレの中で、3つの偉大なヴァンテージがあるの。それは1982、1990、そしてこの2018」なのだといいます。82、90は言わずと知れたトスカーナ各地でも知られるGrande Annata(偉大なヴァンテージ)。そして2018は地域によってある程度差があるものの、平均的に気温は高く8月以降はやや雨の多かったヴァンテージ。トスカーナ各産地に比べても標高が高いモンテプルチアーノでは、糖度の上昇が緩やかで収穫までに長い時間を要したヴァンテージ。結果的に果実的にも完熟しましたが、果皮の成熟が素晴らしく、フェノールの熟成を強く感じるヴァンテージになったというエリザベッタ。初めて試飲した際、その複雑で妖艶な芳香に驚かされたのを覚えております。じっくりと熟れた果皮による、複雑で魅力的な香りと、果実の美しさ。タンニンははっきり感じるが柔らかく、甘みを感じるほど、。1980ヴァンテージあたりから、ファネッティのワインをいろいろと飲ませてもらっていますが、間違いなくその3つだと理解できる素晴らしい味わい。この味わいにはもう言葉は要らないんじゃないでしょうか、。焦。



Samodia

サモディア

エミリア=ロマーニャーポローニャーヴァルサモジヤ

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Samodia Bianco サモディア ビアッコ <新アイテム>	24	白	750ml	¥3,700	ピニョット、アルバーナ、モンターニ、アリオンサ、トッピアーノモデネーゼ、他。樹齢60~70年。標高400m。北向きの高樹齢の畑。10種の地ブドウが混植されている畑。収穫は10月初旬より、ブドウの熟度を見ながら収穫、除梗しダイレクトプレス。セメントタンクにて醗酵。オリ引きを行った後セメントタンクにて6カ月、ボトル詰め後12カ月の熟成。醸造からボトル詰めまでSO2不使用。
Samodia Rosso サモディア ロソ <新アイテム>	24	淡赤	750ml	¥3,700	バルベラ、サンジョヴェーゼ、アンチェロッタ、メルロー、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ サラミーノ、他。樹齢60~70年。標高400m。北向きの高樹齢の畑。10種の地ブドウが混植されている畑。収穫は10月初旬~中旬。ブドウの熟度を見ながら合わせて収穫。果粒を潰さずに丁寧に除梗し、破碎せずに1週間のマセレーション、その後プレスを行いアルコール醗酵を終える。オリ引きを行いセメントタンクにて6カ月、ボトル詰め後12カ月の熟成。醸造からボトル詰めまでSO2は一切使用しない。

Podere Luisa

ポデーレ ルイーザ

トスカーナアレッツォーモンテヴァルキ

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Chianti DOCG キアンティ <新ヴァンテージ>	2021	赤	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トッピアーノトスカーナ、樹齢45年~。収穫後、セメントタンクにて3週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。压榨後、大樽にて24か月熟成。昔のキアンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。果実まで完熟するのを待ってから収穫するこだわりあるキアンティ。
La Moraia ラ モライア <再入荷>	2020	赤	750ml	¥3,700	カベルネソーヴィニオン、樹齢15~20年。カベルネソーヴィニオン、樹齢12~15年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて3週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。压榨後、セメントタンクと古バリックにて24か月の熟成。豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。
Miss Dannata ミス ダンナータ <新ヴァンテージ>	2021	やや濃白	750ml	¥4,800	トッピアーノトスカーナ50%、マルヴァジーアピアンカ50%、樹齢40年。カステルベルソの区画より選抜。収穫後、50%は除梗せず、果皮と共に2週間程度、醗酵が完全に終わるのを待つ。压榨後、古樽にて36か月熟成。途中数カ月は補酒をせず、空気との接触を行いながら熟成。アムネズィーアにはできなかった、彼らのアイデアを詰め込んだ特別な白。果皮からの完全な抽出、そして長期間の樽熟成によって生まれる一体感、奥行きを感じる味わい。
Sangiovese "Fuoriso" IGT サンジョヴェーゼ"フオリーゾ" <新ヴァンテージ>	2018	濃赤	750ml	¥4,800	サンジョヴェーゼ、樹齢70年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて3週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて60か月、ボトル詰め後12か月の熟成。カステルベルソとして醸造していたものの、熟成の過程で全く異なる特徴とヴォリューム。複雑さを感じたヴァンテージ。

"Pensiero" IGT BIB ペンスイエロ	2022	赤	750ml	¥2,400	サンジョヴェーゼ主体、樹齢10~20年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に4週間、緩やかに醗酵が進む。压榨後そのままセメントタンクにて12か月の熟成。本来は地元消費の量り売りから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。 BIBは1ケース=6pcでの出荷(混載可)。
			3000ml	¥5,800	

I Giuno' イ ジューノ	2020	赤	750ml	¥3,700	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノトスカーノ、樹齢55~60年。収穫後除梗せずに3週間、野生酵母による醗酵。压榨後、栗の木の樽にて36か月熟成。DOCGの官能検査に通らなかったワイン。例年以上に成熟&凝縮した果皮由来の香りと、熟れたタンニンの質感が心地よい。認証は取れなくともその味わい、中身では全く見劣りしていない、魅力あるサンジョヴェーゼ。
---------------------------	-------------	---	--------------	---------------	--

EXV Olive Oil エストラ ヴァージン オリーブオイル	2024	オイル	500ml	¥3,900	ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢30~40年。収穫は11月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。2023年は天候不具合により、そのほとんどを失ったためリースなし。2024年も雨が多かったものの、寒暖差と収穫に恵まれたヴィンテージ。収穫量に恵まれた2024。その年の気候を表すかのようにフレッシュで香りを強く感じます。トスカーナらしい辛みとスパイス感もありますが、今年は全体的なバランスの良さ、ニュートラルで癖のない味わい。(酸度0.3%) ※500ml・1000mlどちらも750mlビンと混載可能
			1000ml	¥6,400	

Fanetti ファネッティ トスカーナシエナーモンテプルチアーノ

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
------	--------	--------	--------	--------	----

Rosso di Montepulciano ロッソ ディ モンテプルチアーノ <<再入荷>>	2006	熟成赤	750ml	¥3,300	プルニオーロ(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年前後。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、2025年5月にボトル詰め。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シ。
---	-------------	-----	--------------	---------------	---

Rosso di Montepulciano ★ロッシ ディ モンテプルチアーノ <<バックヴィンテージ>>	2005	熟成赤	750ml 180本	¥3,500	プルニオーロ(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年前後。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。2016年2月にボトル詰めしたロット。カンティーナに残っていた分、少量を引き取りました。大樽で11年、瓶内で約9年を費やしたロット。容器の違いで生まれる変化、熟成を感じるワイン。
--	-------------	-----	-----------------------------	---------------	--

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 <<新ヴィンテージ>>	2018	赤	750ml	¥4,200	プルニオーロ、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になってしまうという矛盾が、。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。 過去最高の3つのヴィンテージに入るといふ2018年。その妖艶で複雑な芳香、質感、甘いタンニン、必飲のヴィーノノービレです！
--	-------------	---	--------------	---------------	--

Bianco S'Agnese ビアンコ サンタニエーゼ	(24)	やや濃白	750ml	¥2,500	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジーア 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、途中オリ月きを行いそのまま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 ロッシ ファネッティ	(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。その後オリ月きを行い、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。
------------------------------------	-------------	---	--------------	---------------	--

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	熟成赤	750ml	¥26,000	プルニオーロ、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ます。
--	-------------	-----	--------------	----------------	---

Santo

サント

(96) 酸化 375ml ¥8,500
熟成甘

トッピアーノトスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ。樹齢30年前後。
1996年の収穫より、約3か月陰干しを行い圧搾。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、ワインサントとしての本質を完璧に表現した、本物のワインサント。

EXV Olive Oil

エスストラ ヴァージン オリーブオイル

2024 オイル 250ml ¥1,900
500ml ¥3,400

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年は暑すぎず冷涼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%)

※ワインと混載可

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