

《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。12月の入荷案内をお送りさせていただきます。

長らくお待ちいたしました！今年も無事に入荷いたしました **Damijan Podvesic** **ダミアン**の新ヴィンテージ、前回2019は天候に恵まれた良年だったのに対し、2020年は雨が多く、久しぶりにポリリスノービレ(貴腐菌)の恩恵を受けた繊細なヴィンテージ！エレガントで複雑な貴腐由来の香りと、洗練された印象の個人的に大好物の2020！そして、昨年早々に完売してしまったピノ グリージョ&赤のプレリットも合わせて入荷。今年は分散して入荷予定なので、全体的に入荷数は少なめとなっております、汗。

そしてある意味、師弟関係とも言いましょうか(笑)。ピエモンテで、日本の2人が手掛けたこだわりのモスカート、**Cascina Lieto** **カッシーナリエート**より第2弾のご用意ができました！リエートの手掛ける赤ワインは、生産量が相変わらず少なすぎまして、。今年も皆様へ紹介ができず、申し訳なく思っております。その代わりといっはなんですが、前回と同じく再入荷となるセンサツィオーネ、リエート、初の甘口カノーガがそれぞれ入荷。そして、リエートの畑より最高のブドウを厳選して収穫、醸造。熟成期間も長く取った特別なモスカート、「LR リエート リゼルヴァ」、一昨年以来2回目のヴィンテージが入荷しております。

そして、10月にご紹介させていただいた、ダミアンが手掛けた**オリジナルワイングラス「VOK2 ヴォック ドウエ」**、第2弾が到着しております！クオリティは変わらずオーストリアのグラスメーカー「Zalto ザルト」製。手に取っていただいた方は、お分かりかと思いますが、そのあまりの細さ&薄さ、。(怖)。梱包や出荷体制を今回大幅に見直しまして、完全梱包にてご用意させていただきます。また、これまでは6脚で1ケース、という単位での出荷しかできませんでしたが、今回1脚ごとに収納できる化粧箱をご用意させていただきました！今までよりもご注文ロットに自由度、出荷・梱包にご安心していただけたと思います！入荷数は前回同様、300脚程度と決して多くはないですが、前回の出荷よりも、少しでも広く皆様にお届けできるよう努力していく所存です。ぜひダミアンの新しいヴィンテージと共に、お使いいただけたらと願っております！

12/10(水) 順より出荷 ※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 ~12/9(火) 12:00 締切**

Damijan Podvesic **ダミアン**

フリウーヴェネツィア ジュリアーノゴット

果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。今回2020年は、予想以上にコンテナ入港が遅れてしまったため、昨年よりもリリースがだいぶ遅れてしまいました。それでもしっかりと休息期間を取りまして、今回ご紹介させていただきます！

前回の2019のように、近年比較的暑く、雨の少ないヴィンテージが続いていたと話すダミアン。その中で2020年は、「収穫前の雨と気温差、やや湿度が高い状態を保ったことで、久しぶりにポリリスの恩恵を得たブドウが収穫できた」といいます。天候に恵まれたものの結実量は少なく、粒も小さく非常に凝縮したブドウ。果皮が良く成熟していたこともあり、収穫前の低温や雨でも病果やカビの被害はそこまで多くなかったといい、糖度の高さよりも果皮や種子、フェノールの熟成を感じられるヴィンテージ。

骨格&奥行き **Ribolla Gialla 2020** **リボツラ ジャツラ**、体格とアロマティックさの **Malvasia 2020** **マルヴァジーア**、3つのブドウの特徴を生かした最高のバランス感 **Kaplja 2020** **カプジャ**。前回早々に完売してしまったため、長らくお待ちしてしまいました、。近年そのレベルの高さに驚く赤 **Prelit 2020** **プレリット**、そして畑の面積が少なく、生産量が最も少ない、白ワインとは思えない色合いの **Pinot Grigio 2022** **ピノグリージョ**。いつものヴォリュームだけでなく、美しい酸と豊かで複雑な香り、そして全体に通ずるエレガントさと繊細さ、年を追うごとに磨き上げられるダミアンのクオリティに、喜んでいただける素晴らしい味わいです！

Ribolla Gialla 2020 **リボツラ ジャツラ** 《新ヴィンテージ》

以前ダミアンが語っていた言葉ですが、「ヴィンテージの特徴は1年間の気候に左右されるものではない、収穫前1カ月間の気候(気温差、雨、日照)によって色付けされる」。2020年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴィンテージ。適度な湿度を保ったことで得られるポリリスノービレの恩恵と、例年以上に酸が全体を引き締めてくれる、エレガントで繊細なキャラクターを持ったブドウが収穫できました！

貴腐の恩恵はダミアン曰く、全体の40%程度。「貴腐が少なく日照に恵まれたヴィンテージは、果実の成熟・凝縮が強く、表情豊かで、ポジティブさを、対照的に貴腐の多いヴィンテージは複雑さ、奥行き、エレガントでポテンシャルを感じる。」、相反しつつも、それぞれ異なった魅力を持っているダミアンのワイン。彼が栽培するブドウの中で、最も収穫の遅いリボツラ ジャツラ。夏場は十分な日照があったものの、雨は少なく果粒のサイズは例年に比べて小さい、その分果皮も厚く健全に成熟。8月に降に大きく気温が下がり、適度な雨によって貴腐化するブドウ。果皮の厚さはカビや病気への抵抗力となり、全体的な収穫量は多かったものの、モストが少なく最終的には生産量は少なくなったという1年でした。

果皮由来の豊かなタンニンと、ポリリス由来の妖艶で複雑な香り、全体を引き締める骨太な酸によって、非常に立体感を感じる2020のリボツラ ジャツラ。そして、昨年2019にも強く感じましたが、昔のダミアンのイメージとは一線を画すワインの透明感、洗練された味わい。以前はモンテカルヴァリオの畑から、トラックで約40分かけてブドウを運ばなければならなかったダミアン。「2019年の収穫より、畑の隣に建てたカンティーナまで数分と掛からない時間で醸造を始めることができる。これがブドウにとってどれだけ素晴らしい事なのか、ワインを飲めば皆きっと理解してくれるのだら！」、そう笑う彼。

暑い年と冷涼な年、相反する魅力を持ったダミアンのワイン。個人的には冷涼で貴腐の恩恵を受けたヴィンテージが大好きです(笑)。今回の2020は、久しぶりに背筋がゾクとする美しさを持った、まさに大好物なリボツラ ジャツラです！

Malvasia 2020 **マルヴァジーア** 《新ヴィンテージ》

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジーア イストゥアーナ。アロマティックで糖度が上がりやすいブドウですが、近年の彼のマルヴァジーアは、繊細さや複雑さも兼ね備えたバランスの良さを感じます。冷涼で貴腐の恩恵を持った2020、やはりマルヴァジーアも単純なヴォリュームだけではなく、繊細さと酸のある立体感を感じる味わい。さらに言うのならば、比較的果粒が大きく、モスト(果汁)の多い特徴を持つマルヴァジーア。2020に限っては粒が小さく、果皮の比重が多い=モストはより凝縮した特異なヴィンテージ。そこにさらに貴腐の恩恵が重なることで、。もはや言葉にせざるも伝わりますでしょうか、。(嬉)。ヴォリュームや果実味だけでなく、香りの複雑さ、奥行き、そして全体を支える力強い酸を感じる、素晴らしい味わい！

Kaplja 2020 **カプジャ** 《新ヴィンテージ》

ダミアンの造るワインの中で唯一、複数の品種をブレンドした白。ダミアン曰く「リボツラ ジャツラと近い印象」という、奥行きを表現するシャルドネをベースに、広がりを持つ2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴(雫)はGoccia イタリア語=Kaplja スロヴェニア語)という名を冠したワイン。ワインの骨格となるシャルドネに、マルヴァジーアのヴォリューム、フリウアーノの柔らかなアロマ。それぞれの品種の足りない部分を補い合うカプジャ。貴腐の恩恵を感じつつも、3つのブドウの特徴をよく表現したバランス感こそ一番の魅力！いつもの「カプジャらしい」バランス感に加え、果実的な魅力、さらに



は繊細さ奥行きも兼ね備えた贅沢な味わい。奥行きだけでなく、ヴォリュームも兼ね備えているカプリヤ、他の白にはない圧倒的なバランス、完成美を持ったワインです。

★Pinot Grigio 2022 ピノ グリージョ <新ヴィンテージ>

一般的には白ブドウという扱いはながら、色素を持つピノ グリージョ。完熟を迎えると、白ブドウには見えないほどに色付き、まるで黒ブドウのように変貌。そのことから、他の白ブドウとは全く異なるアプローチで醸造を行っているダミアン。果皮と共に約1カ月の醗酵を行い、ロゼのような強い色調を持ったワイン。

2022年は5月頃より全く雨が降らず非常に凝縮したものの、8月以降の長雨、気温の低下により一気にブドウが成熟した特徴的なヴィンテージ。貴腐の恩恵がみられないピノ グリージョですが、例年以上に厚みのある成熟した果皮と高い熟度を持った状態で収穫。いつも以上に強く熟しているのですが、色調はそこまで濃くありません。果皮由来の甘みのあるタンニンと酸があり、非常に立体感のある味わい。旨味の強さはこれまでで一番かもしれません！リボッラやマルヴァジアとは異なる個性を持ったピノ グリージョですが、むしろ明るくストレートな味わいが魅力だと感じます。毎年のごとくですが生産量が少ないため、他の白に比べると少なめ、2度にわたっての入荷となります。

★Preli 2020 プレリット <新ヴィンテージ>

ダミアンの造る、唯一の赤ワインであるプレリット。フリウリのメルローといえば、国際品種というより、馴染み深い土地のブドウ、そう言われても良いくらい土地に根付いたブドウでもあり、素晴らしい味わいと、他地域にはない、独自の個性をもったメルロー。

「リボッラのような貴腐の恩恵を感じにくい黒ブドウ」、そう考えるダミアンにとって、果実的な熟度やヴォリュームでいえば、前回2019の方が果実的な熟度は高くヴォリュームのある良年だったと言えます。しかし、果皮の成熟、フェノールの成熟は素晴らしい、香り高く複雑な果実味と、剛健な酸による骨格を感じます。フリウリのメルロー特有の、ザラついた干しブドウのような甘みあるタンニン。横の広がりよりも奥行き、複雑さ、冷涼な年ならではの魅力を感じます。果皮・種子まで完熟した、メルローとカベルネの持つ完熟した香りとも熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わいをもったプレリット。近年のダミアンの進化が垣間見える、クオリティの高さを感じてもらえるワインです！



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、コレターゼが残る「Brosia ブロージア」を中心に、トラクターを使わずに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。

今回第2弾となるリリース、リエートが手掛けるバルベーラやフレイザといった赤ワインも到着しているのですが、少しずつ生産量は増えているものの、まだまだ入荷数が少なく皆様へのご案内ができず申し訳ありません。前回ご紹介させていただいた白2つと甘口、Lieto22リエートに Sensazione22 センサツィオーネ、5つのヴィンテージが合わさる特別な甘口 Cado ガーが再入荷。そして2年振り、2度目のリリースとなる特別なモスカート。ブロージアの畑の中で特に熟成したモスカートを選別し、樹上で最大限に成熟したブドウのみで醸造。さらに1年熟成を長くした LR21 リエートリゼルヴァも合わせてご紹介させていただきます！

★Bianco "Sensazione"22 ビアンコ "センサツィオーネ" <再入荷>

ブロージアにある樹齢56年のコレターゼと、マドンナ ディ コモのモスカートから造られる白。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ターゼ。このヴィ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。

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、コレタ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、非常にバランス感を持った白ワインです。ヴィ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！

★Moscatto "Lieto"22 モスカート リエート <再入荷>

ワインリナー名を冠した、モスカートの可能性を追求したワインです。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、複雑さを持ったワインです。

「猛暑で水不足」という過酷なヴィンテージとなった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、単調では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増していく印象、素晴らしいクオリティを持ったヴィンテージ。

★Vino Dolce "Cado"19-23 ヴィーノ ドルチェ ガー <再入荷>

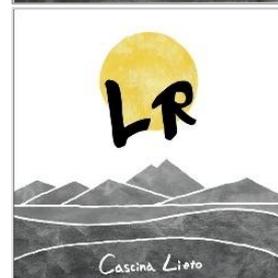
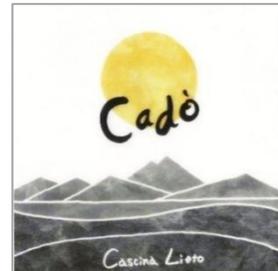
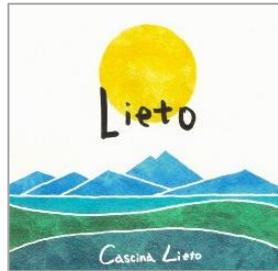
樹齢50年を超えるブロージアのモスカート、2019年より一部を収穫せず、さらに1か月後に遅摘み。陰干しのように凝縮したブドウを収穫。高い糖分の元、残糖がある状態で醗酵が止まり、50Lほどのダミジャーナ(ガラス容器)で熟成。上記の方法を5ヴィンテージ繰り返すソラ方式を採用し、継ぎ足しながら空気とも接触させ、酸化熟成を維持し続けたという、非常に特殊な方法によって生まれた甘口ワイン。

Cado(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。その名前にも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、抜栓してからも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。

★Moscatto "LR"21 モスカート "リエート リゼルヴァ" <新ヴィンテージ>

ワインリナー名を冠したモスカート「Lietoリエート」。DOCなど認証の関係で「Riserva リゼルヴァ」という言葉を使う事ができなかったため、「LRリエートのリゼルヴァ」という意味合いで、2020年に初めてリリースしたワイン。2020年は1年を通して雨が続き冷涼、多くのブドウで腐敗果が出た難しいヴィンテージ。しかしその中から、彼らとしては初めてのボリテスノービレの恩恵を得たブドウが収穫できました。そのブドウからすべて手作業で厳しい選別を行い、まさに「最高のブドウ」と納得のいくものだけに醗酵、熟成を行ったワイン。

翌年2021年は対照的で、日照に恵まれ適度に乾燥した、果実的な熟度の高いヴィンテージ。2020年のような「特筆すべきはそのブドウのバランス、朝晩の気温差が大きく例年にもないほど酸が残った事、そして果皮は健全で素晴らしい凝縮感を持ったモスカートが収穫できた年」と、そう話していました。基本的に酸が弱く、アロマティックさが強調されやすいモス



カート。すべて目視&手作業で選別し、最後に収穫した熟度の高さに負けない、酸の高さを持った最高のモスカート。果皮と共に醗酵を行い、マロラクティック醗酵の終わりを待ってから压榨。約1か月のマセレーション醗酵、24か月のタンクでの熟成。今回はさらにボトル詰め後24か月の熟成期間を取ってからリリースとなりました。

非常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計4年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしからぬ強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さを感じる状態となりました。もちろん「現時点がピーク」という印象ではなく、これから先さらに多様な表現をしてくれる、そう直感できる素晴らしい味わい。前回は引き続き、その価格には新ためて驚愕させられますが、汗。ただ、来年以降は「収穫量の問題でLRは醸造できなかった」との証言も取っておりますので、どうか皆様ご容赦ください。驚異的なのは価格だけでなく、味わいについてもですが、入荷数は決して多くありません。特別なリエートとなるLR、どうぞ皆さまよろしくお願いたします。

Zalto Denk'art ザルト デンクアート 【ワイングラス】

★Bicchiere VOK2 ビッキェーレ “ヴォック ドゥエ” <<ワイングラス 再入荷 第2弾>>

始まりは2017年、ダミアンよりリリースされたワイングラス。「自分のワインを飲むときに感じていた不整合さ、ブルゴーニュタイプのグラスよりも低く、球体のようなボウルはより香りをとどめ、口と触れ合うエッジの薄さは、よりスムーズに流れ込む、そんな理想的なグラスが欲しかった」。

グラスの形状がワインに対してどれだけ重要かということは、皆さんもご存じの事と思います。しかし形状だけでなく、口と直接触れるエッジ(縁)の薄さも、同じくらい重要と考えていたダミアン。幅は広くも浅いボウル、そして限りなく薄いエッジは抵抗のない口当たりを生み出す、彼の理想のグラスを作成してもらいました。製作はグラスメーカーの最高峰といえるオーストリア、Zalto Denk'art ザルト デンクアートによるハンドメイド。そして素材は、ワインに悪影響を与えと言われる「鉛」を使わないカリクリスタル。エッジからステムまであまりに薄く細い、グラスを持った時の重量感の無さに衝撃を受けること間違いありません。汗。ダミアン曰く「自分のワインのみならず、素晴らしいワインを飲むために使ってほしい」との事。しかもグラス洗浄機にも対応！味わいを徹底追及するだけでなく、十分な強度・実用性を持ったワイングラスです。



※販売・出荷方法につきまして

今回、総数として300pc、50CSの入荷となります。ワインとは異なり、弊社事務所より1脚ずつ最大限の注意を払って検品・出荷しておりましたが、前回の出荷で予想以上に多くの破損が出てしまいました。現在の宅配便サービスを使用する場合、宅配便業者の流通の大きな問題が見つかりました。そのため、梱包方法を大幅に見直しさせていただき、完全梱包。さらに破損時の補償にも制限がかかるため、大変忍びないのですが、若干の値上げとさせていただきます。どうかご理解いただけますと幸いです。

また、今回の出荷より6脚入りの簡易箱以外に、1脚ごとに収納できる化粧箱(ロゴ入り)ができました！「6脚入りだと店頭販売が難しい、、」、「梱包が大変、、」、「破損が心配、、」など、皆様より多くのご意見をいただけてきました。今回はダミアンの協力もいただき、ロゴ入りの1脚ずつしまえる化粧箱も別途用意いたしました！それに伴い6脚以下、バラでの出荷についてもご対応させていただきます。梱包方法も一新し、より厳重になりますため、出荷にはある程度のお時間をいただきます。ご不便をおかけして申し訳ありませんが、どうぞよろしくお願いたします。



前回ご用意できなかったお客様、申し訳ありませんでした。今回ももちろん「ダミアンをご購入いただききたお客様」を優先させていただきます

ですが、バラ出荷での対応も含め、少しでも多くの方々にお届けできるよう、誠心誠意対応させていただきますので、ご興味をお持ちの際は弊社営業までご連絡くださいますようお願い申し上げます。ただ、もちろんですがグラスだけでは忍びないかと思えます。どうぞ2020年のダミアン、待望の貴腐を纏ったエレガントで繊細さを感じるヴァンテージ。万全の状態でご紹介させていただきますので、ぜひ一緒にお願い申し上げます！！

Damijan Podversic

ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジュリアーノ=ゴリツィア

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
Ribolla Gialla DOC リボッラ ジャツァ <<新ヴァンテージ>>	2020	白	750ml 600本	¥8,200	リボッラジャツァ、樹齢20~40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 2020年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴァンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。果皮由来の豊かなタンニンと、ポリテリス由来の妖艶で複雑な香り、全体を引き締める骨太な酸によって、非常に立体感を感じるヴァンテージ。
Malvasia DOC マルヴァージア <<新ヴァンテージ>>	2020	白	750ml 600本	¥7,800	マルヴァージア イストゥリアーナ、樹齢40~60年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。 2020年は久しぶりに冷涼で雨の多い、気温差のあるヴァンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。2020年は果皮の比重が多く凝縮、さらに貴腐の恩恵が重なり、ヴォリュームや果実味だけでなく、香りの複雑さ、奥行き、そして全体を支える力強い酸を感じる素晴らしい味わい。
Bianco "Kaplja" DOC カプリャ <<新ヴァンテージ>>	2020	白	750ml 600本	¥7,800	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ、樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、大樽で36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボッラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァージアとフリウラーノ。
Pinot Grigio DOC ピノ グリージョ <<新ヴァンテージ>>	2022	淡赤	750ml 480本	¥8,200	ピノ グリージョ、樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせる完全したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約1か月の醗酵。压榨後、大樽にて18か月、瓶内にて6か月の熟成。2022年は5月頃より全く雨が降らず非常に凝縮したものの、8月以降の長雨、気温の低下により一気にブドウが成熟した特徴的なヴァンテージ。いつも以上に強く熟しているのですが、色調はそこまで濃くありません。果皮由来の甘みのあるタンニンと酸があり、非常に立体感のある味わい。

Prelit プレリット ◀新ヴィンテージ▶	DOC					メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30~40 年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に 1 カ月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 カ月以上の熟成。 果皮の成熟、フェノールの熟成は素晴らしい、香り高く複雑な果実味と、剛健な酸による骨格を感じます。フリウリのメルロー特有の、ザラついた干しブドウのような甘みあるタンニン。横の広がりよりも奥行き、複雑さ、冷涼な年ならではの魅力を感じます。果皮・種子まで完熟した、メルローとカベルネの持つ完熟した香りとお熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わいをもったプレリット。
		2020	赤	750ml 600 本	¥7,800	フリウラーノ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果実までの成熟を見せた 2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、アロマやヴォリュームは見事です、それだけではなく繊細さ、複雑さを持った素晴らしい味わい。

Cascina Lieto カッシーナ リエート ピエモンテークネオカスティリオーネ ティネッラ

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
★ Bianco Sensazione ピアンコ "センサツィオーネ" ◀再入荷▶					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、開放式の木樽(1500L)にて果皮とともに醗酵。压榨後、同じ木樽で約 10 か月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。樹齢 50 年を越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、当時のセパ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 ◀再入荷▶	22	濃白	750ml 360 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 か月、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。
★ Moscato LR モスカート リエート リゼルヴァ ◀新ヴィンテージ▶					モスカート、樹齢 56 年。収穫後、除梗し果皮と共に 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で 24 か月の熟成。ボトル詰めの際約 24 か月の熟成。リエートの高樹齢の畑、2021 年は日照に恵まれ、朝晩の気温差が大きく例年にならぬほど酸が残った素晴らしいバランスを持ったヴィンテージ。 常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計 4 年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしく強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さ。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。
★ Vino Dolce Cadò ヴィーノ ドルチェ ガドー ◀再入荷▶	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(ソラ式)、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。

Zalto Denk'art ザルト デンクアート 【ワイングラス】

商品名	種類	入荷数	販売価格	出荷詳細
★ Bicchiere "VOK2" ビッキエーレ "ヴオック ドウエ" ◀再入荷 第 2 弾▶	6 脚セット	300 脚 (50 ケース)	オープン価格	○6 脚 (1ケース)より出荷 ○送料込み ※化粧箱は付きません
	化粧箱入		オープン価格	○バラ出荷可 (2 脚より) ○送料込み ※化粧箱入り