

《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。

今年より新たに仲間入りした造り手、ピエモンテのエヴィーノとしては久方ぶりのバローロ、**Cascina Tiole カッシーナ ティオレ**より、それぞれ新しいヴァンテージが到着いたしました！本来であれば12月にご紹介する予定でしたが、休息期間も取りましてワインの状態は文句なし！やはり一気に秋めいたこの時期こそ、ぜひ飲んでいただきたい！と思いきや、一足先リリースさせていただきます。

11/18(火) より出荷いたします ※分散出荷を行うため、出荷日が前後する場合があります。

Cascina Tiole カッシーナ ティオレ

ピエモンテークネオームフォルテ ダルバ

現当主マッシモ グラッソは3代目、1940年代に彼の祖父がこの土地を手に入れ、ブドウ栽培を開始。畑はモンフォルテダルバの中でもBussiaブッシアに次ぐ面積をもつPernoペルノにあります。その中でも西側に位置し、向かい合う斜面はあのAldo Contemo アルド コンテルノのCru Bussiaの畑！標高350~380m、土壌は強い石灰質と粘土質、部分的に砂質も含まれており、モンフォルテ特有の緻密な泥灰土の層と、堆積物土壌が豊富な土地。祖父より受け継いだ7haのブドウ畑。樹齢80年を超える区画には、ネッピオーロミケやネッピオーロ ロゼといった、今では希少なクローンも多く残る特別な畑。

几帳面なマッシモ、日々の丁寧な畑仕事によって素晴らしい状態で成熟する古樹の畑。収穫は当然ながら晩熟のネッピオーロに合わせて遅く、完全したブドウは時間をかけて丁寧に醸造、。すべての作業のクオリティの高さに驚く一方、「そんなの当たり前のことだよ、何も特別な事はない」、そう笑う彼に、ただただ感服するばかりです。カンティーナは小さく、すべてのブドウを醸造することは不可能。なので、半分近くのブドウはそのまま協同組合へ。さらに醸造したワインでも、自身が納得いかないタンクはスフーゾ(量り売り)にする。こだわり抜いたブドウ、ワインだけをボトル詰めているマッシモ。

前回大好評いただいた**Barolo2019** バローロはもちろんですが、**Langhe Nebbiolo2022** ランゲ ネッピオーロや**Barbera d'Alba Superiore2022** バルベアラの品質の良さは、皆さん間違いなくご理解いただけると思います！そして今回、初リリースとなる**Barolo Perno Vigna S.Stefano2019** バローロ ペルノ ヴィーニャ サントステファノ。ジュゼッペ マスカレッロやロッケ ディ マンゾーニが所有する、ペルノの中でも特別な Cru クリュを、ティオレも持っていた事に驚愕します！！

昨今の高騰し続けるバローロの中で彼らは、ある意味「時代に取り残された」存在。素材の良さ、几帳面で勤勉な畑での仕事、伝統を守りつつも合理的、そして何より時間を費やしたワイン造り。市場や流行に左右されないその価格、改めて驚くとともにバローロという名前に見合った素晴らしいポテンシャル。素直な魅力、素材そのものの良さを感じるワイン。改めてバローロという土地の可能性を実感できる素晴らしい造り手です！

Barbera d'Alba Superiore2022 バルベアラ ダルバ スーペリオレ 《新ヴァンテージ》

栽培するブドウの大半はネッピオーロであり、バルベアラはわずか0.6ha。病気の影響で高樹齢のバルベアラは壊滅的な状況になったため、2015年~に再植樹。樹齢も若く、ポジションも決して良い場所とは言えません。それでもペルノの持つ土地のポテンシャルに、マッシモの丁寧な畑仕事により、十分に収穫を遅らせ完全熟したバルベアラ。果実そのものの味の強さ、ポテンシャルを非常に強く感じつつも、ワインに一切の矛盾がない、清廉とした味わい。モンフォルテ ダルバが持つ土地のポテンシャルを、ストレートに感じるバルベアラ。大樽、ステンレスタンクで18か月、そしてボトル詰めを行ってから12か月以上、熟成期間を取ってからリリース。大樽と同じくらい瓶内での熟成期間を大切に考えるマッシモ。

猛暑で水不足の2022、非常に熟度の高さを感じる香りや味わい、それでいて酸もしっかりと残っている。厚みがあり飲みごたえのあるバルベアラ。純粋な果実味と嫌みのないストレートな味わい。秋の食材を前に何と合わせようか？どんな料理と共に飲もうか、、、容易に想像できる魅力的なバルベアラです！

Langhe Nebbiolo2022 ランゲ ネッピオーロ 《新ヴァンテージ》

「バローロを名乗れる畑から収穫したネッピオーロ」、であるにもかかわらず、樹齢が若い畑を中心に、「より果実的でネッピオーロらしいタンク」から造られるワイン。彼の父が植えた樹齢40年の区画が中心で、年によっては樹齢80年のブドウを使う事も多いです。醗酵が進む中、自身でテイステイングし、バローロにすべきか決めるマッシモ。選ばれなかったネッピオーロは木樽を通さず、ステンレスタンクのみで12か月の熟成。そして彼が重要視しているボトル内での熟成を経てリリース。

猛暑のヴァンテージとは思えない、イチゴのようなフレッシュで生き生きとした果実味。非常にストレートでいてすばらしい飲み心地。木を通してない分、バローロとは全く異なるフォルムとヴォリューム感。非常にクリアでありながら、ブドウのポテンシャル、熟度の高さを感じる素晴らしいネッピオーロ。これほどの飲み心地と飽きの来ない味わい、、、個人的には最も好きなネッピオーロです！

Barolo2019 バローロ 《新ヴァンテージ》

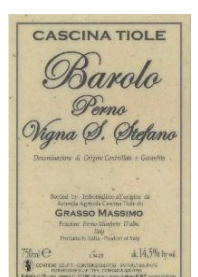
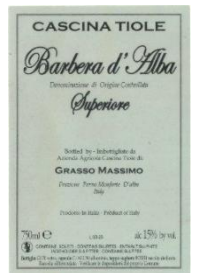
彼らの根本でありベースとなるバローロ。2019ヴァンテージより、ラベルにCru名である「Pernoペルノ」と表記できるようになったのですが、当初はそんなに重要視していなかったというマッシモ。「もともとCruは書くなんてなかったから、意味ないと思っていたんだけど。気が付いたら(周囲の造り手)みんな申請してさ、、、」翌年からは慌てて申請したと笑うマッシモでした。

カンティーナのすぐ近くに植わっている樹齢80年のネッピオーロ。マッシモの祖父が植樹した畑であり、フィロキセラの影響を受けず、自根のまま残る樹も多く、所々にプロヴィナーヂュによって植樹された痕跡が残っている畑。クローンもランピアだけでなく、希少種であるミケ、ロゼも多く残っている貴重な畑。ペルノという土地の持つポテンシャル、樹齢が高く希少なクローンも多く残る畑、そこに収穫を極力遅らせ樹上での完熟を待つ。ポテンシャルを証明するには、十分な説得力ではないでしょうか？

醸造は、大樽での熟成は30か月程度。大樽だけでなく、ボトル詰めてからの熟成を非常に大切にしている彼。最低でも瓶内で18か月ほど費やしてからリリースしています。それでいて、非常にエレガントで繊細、几帳面さと柔らかさが共存する味わい。真面目で誠実な彼の性格がよく表れている、整いつつも素材・土地のポテンシャルを感じる、魅力あふれるバローロです。

Barolo Perno "Vigna St' Stefano" 2019 バローロ ペルノ "ヴィーニャ サント ステファノ" 《新アイテム》

バローロの区画よりも南側に位置し、谷を挟んでBussiaと隣接する特別なクリュ「S.Stefano di Perno サントステファノ ディ ペルノ」。ロッケ ディ マンゾーニやジュゼッペ マスカレッロといった有名なバローロ生産者たちと共に所有しているマッシモ、そんな畑を持っていたなんて、本当に驚かされてばかりです、、、。樹齢も古く70年を超える古いネッピオーロも多く残り、クローンでいうとミケの比率が多いといえます。南西向きで砂質が多いサントステファノ、東向きのバローロの畑と比較しても、午後の強い日差しを受けるため、より力強い果実。ポテンシャルを持ったブドウが収穫できるといえます。力強く、凝縮したネッピオーロの特徴を



表現するため、通常のバローロとはちがひ、大樽のサイズをやや小さく(1600L)。樽での熟成よりも、瓶内での熟成を長く取るなど、マッスイモの考える「サントステーファノの個性」を表現した、リゼルヴァではないもう一つのバローロとなります。

ボトルでの熟成は、よりワインにしなやかさを、そしてストレートに果実を表現。メリハリのある香りバランスの良い余韻、骨太な果実とキメ細かいタンニン。そのどの要素も通常のバローロとは異なる表情を見せるサントステーファノ。彼らのバローロが女性的な表現だとしたら、このサントステーファノは男性的、力強さと奥行きを感じます。しかし、それでも強すぎない柔らかさや素直な味わいの表現。十分に魅力的なバローロです。そして何より、食べるものをイメージできる味わい、そして料理に合わせて気負わずに開けられる日常としてのバローロ。サントステーファノを冠するバローロの中では、ある意味驚異的な価格になっていると思います、、汗。

Cascina Tirole カッシーナ ティオレ

ピエモンテークネオーモンフォルテ ダルバ

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
Barbera d'Alba Superiore バルベーラ ダルバ スーペリオレ <新ヴィンテージ>	2022	赤	750ml	¥4,000	バルベーラ 100%、樹齢8~10年。フラヴィシエンツァの影響で10年ほど前に再植樹されたバルベーラ。収穫を極力遅らせ、完熟したバルベーラ。果皮と共に約2週間のマセレーションを行い、压榨後2000Lの大樽にて12カ月の熟成。ステンレスタンクに移し6カ月、ボトル詰めの後12カ月の熟成のちにリリース。猛暑のヴィンテージ、モンフォルテらしい力強いヴォリュームとミネラル分を感じつつも、全体を支える十分な酸。ブドウの熟度の高さを感じる熟れたタンニン。糖分ではない果実の甘い香り、を持った魅力的なバルベーラ。
Langhe Nebbiolo ランゲ ネッピオーロ <新ヴィンテージ>	2022	赤	750ml	¥4,600	ネッピオーロ100%、樹齢20~40年。マッスイモの父が植えたネッピオーロを中心に醸造。年によっては樹齢80年の区画も使用。収穫、醸造それぞれの段階で、自身でテイステイングし、バローロにすべきか決めるマッスイモ。選ばれなかったネッピオーロを、そのままステンレスタンクで12カ月の熟成。ボトル詰め後も最低でも12カ月以上、熟成を経てリリース。 木を通していない分、バローロとは大きく異なるフォルムとヴォリューム感。より果実的でストレート、飽きの来ない素晴らしい飲み心地をもったネッピオーロ。
Barolo バローロ <新ヴィンテージ>	2019	赤	750ml	¥7,800	ネッピオーロ100%、樹齢80年~。マッスイモの祖父が植樹したネッピオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し3~4週間のマセレーションを行いつつ醱酵。3500Lの大樽に移し、30カ月以上、瓶内で18か月以上の熟成。モンフォルテダルバ、ペルノが持つポテンシャルはもちろん、完熟した親しみやすい果実味、そして清廉で几帳面な彼の性格を感じられる、整いつつも素材のポテンシャルを感じる非常に味わい深いバローロ。
Barolo Perno "Vigna S.Stefano" バローロ ペルノ "ヴィーニャ サントステーファノ" <新アイテム>	2019	赤	750ml	¥8,800	ネッピオーロ100%、樹齢80年~。マッスイモの祖父が植樹したネッピオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し3~4週間のマセレーションを行いつつ醱酵。1600Lの大樽に移し24カ月、瓶内で24か月の熟成。モンフォルテダルバ、ペルノのクリュ「サントステーファノ」の畑より収穫したネッピオーロ。砂質で南西向き、より熱量、熟度の高さを感じるネッピオーロ。通常のバローロよりも力強く色調も強い、ただ砂質由来の繊細さを表現するため、大樽よりボトルでの熟成を優先。力強さもストレートで骨組みを感じる、男性的なバローロ。

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