

《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。2月の新入荷をご紹介させていただきます。

8年ぶりの来日となる **Damijan Podversic** **ダミアン**！東京、大阪、その他の訪問予定もだいぶ決まってきました！ご案内も絶賛準備中ですので、もうしばらくお時間下さい、汗。その前に再入荷分が到着しております！リリースの遅れていたフラウラーノ“ネカイ”貴腐に恵まれた 2020 ヴィンテージ、ようやく今回リリースさせていただきます！合わせて欠品していたピノグリージョやプレリット、他キュヴェも再入荷しております。さらに、毎年恒例となりました、ダミアン自身のドネーション(寄付)活動として造られる、特別なダブルマグナム(3L)も今回ご紹介させていただきます。エミリアーローマニヤ、次世代を担う造り手 **KOI コイ**のフラヴィオより、欠品しておりましたピン内 2次醸酵、オリ抜きなしスプマンテのイッルズィオーネ&フリッツァンテのキメラ、新ヴィンテージが入荷！冷涼で酸のある 2024、今度はちゃんと泡もありますのでご安心ください(笑)！ピエモンテ、ロエーロの土地でチャレンジを続けるエンリコとエマヌエーレ、**Cascina Fornace** **カッシーナフォルナーチェ**からは、ようやく届いたデザヤ新ヴィンテージに、最高樹齢の付く別な畑のネッピオーロだけでボトル詰めしたロエーロリゼルヴァ“スレイヤ”をリリース。そして、収穫から 10 年を記念してリリースされる特別なアルネイズ。デザヤ 2015 スペシャルエディション！ごく僅かですが入荷しております！フォルナーチェの軌跡をたどる記念すべきヴィンテージです！

2/12(木) 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 ~2/10(火) 12:00 締切

Damijan Podversic ダミアン

フリウリヴェネツィア ジュリアーゴリツィア

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。昨年末にリリースしました 2020 ヴィンテージ。それぞれ再入荷分をご用意いたします！

今回、2019 が完売いたしましたので、近年素晴らしい進化を見せる **Friulano “Nekaj” 2020 フラウラーノ ネカイ**をリリースです。2020 年は久しぶりにポリテイス(貴腐)の恩恵を受けた魅力的なヴィンテージ。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る年。骨格&奥行ききの **Ribolla Gialla 2020 リボッラジャッラ**、体格とアロマティックさの **Malvasia 2020 マルヴァジア**、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**。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**、全キュヴェが揃いました！

そして、恵まれない人々へ寄付するというプロジェクトである、**Ribla Gialla 2019 DMG リボッラ ジャッラ ダブルマグナム**。3リットルの特別なリボッラジャッラ、2019 ヴィンテージをリリースいたします。世界で 15 本のみ生産、、、汗。なかなか皆様のお目にかかることが少ないワインになりますが、「造り手」というより「1 人の人間」として、ダミアンが取り組む寄付活動。どうか皆様にも知っていただきたく、今年もご案内させていただきます。

Friulano “Nekaj” 2020 フラウラーノ ネカイ <新ヴィンテージ>

フラウラーノは、ダミアンが栽培している白ブドウの中で、最も収穫が早く果皮も薄い。ダミアンの口には「一番シンプルでわかりやすいブドウ」という立ち位置でした。しかし 2019 年より娘のタマラが本格的に畑、カンティーナで働くようになったことで、改めて注目されています。フラウラーノの可能性を追求し始めた彼女、「確かに果皮はとてもデリケートで、収穫時期も早い。でもそれはリボッラとは異なる魅力に気づけていないんじゃないかな?」、貴腐の恩恵を強く受けた 2020 年。デリケートなフラウラーノは一般的に、リボッラやマルヴァジアほどの貴腐の印象を感じません。しかし 2020 はモストの量が少なく、より果実の特徴が際立っている事もあり、これまで以上にポリテイス由来の香り、複雑さを感じます。そして、醸造面においても、新しい試みが、、、収穫を最大限に遅らせ、果皮、種子、さらにその先にある果梗の完熟を逃がしてから収穫を行いました。そして果梗まで完熟した一部は、除梗せずにマセレーション、醸酵を行ったヴィンテージ。フラウラーノ特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、そこに今まで足りなかった果梗由来のタンニンや酸が加わることで、さらなる複雑さ、奥行きを手に入れた、、、そう直感できる素晴らしい味わい!! リボッラ ジャッラ、マルヴァジア、どちらにもないフラウラーノのオリジナリティを、今まで以上に感じられるネカイになりました！



Nekaj Ribolla Gialla 2020 リボッラ ジャッラ <再入荷>

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テイ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！果皮由来の豊かなタンニンと、ポリテイ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 のリボッラ ジャッラ。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。暑い年のヴォリューム溢れる味わいも魅力ですが、冷涼で貴腐の恩恵を受けた冷涼なヴィンテージはやはり興奮しますよね！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ッラ ジャッラです！



Malvasia 2020 マルヴァジア <再入荷>

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジア イストリアーナ。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、やはりマルヴァジアも単純に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、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、、、もはや言葉にせずとも伝わりますでしょうか、、、(嬉)。ヴォリュームや果実味がだけでなく、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 <再入荷>

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(≠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、マルヴァジアのヴォリューム、フリウラーノの柔らかいアロマ。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ジャ、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 <再入荷>

一般的には白ブドウという扱いながら、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。リボツ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。毎年のことですが生産量が少ないため、これで最後の入荷となります。

Preliit 2020 プレリット <再入荷>

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。

果皮の成熟、フェノールの熟成は素晴らしく、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、涼やか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！

限定品<入荷数5本のみ>

★★3000ml DMG Riblla Gialla 2019 <ダブルマグナム> リボツラ ジャツラ

「自分の造ったワインを飲むことで、多くの人々に喜んでほしい。しかし、ワインを飲むことができない人たち、何かしらのハンディキャップを持つ人や子供たちのために、何かできることは無いだろうか？」そう考えたダミアン。ワインを飲む人だけを喜ばせるのではなく、他の誰かにもほんの少しでも楽しませてもらえるように。そんな思いを込めて2015年よりドネーション(寄付活動)を続けてまいりました。自身と繋がりのある土地の画家、アーティストに描いてもらった特別なエチケットを貼った3Lの特別なリボツラ ジャツラを毎年15本販売します。そしてこのワインの売上げ全額を寄付するというプロジェクト。

初回の寄付はダミアンの生まれ育った土地ゴリツアで行い、そして2回目は彼が「最も縁のある土地」と言ってくれた日本の児童養護施設に2018年に寄付を行いました。そして3回目は日本の現代美術家である小川信治(Shinji Ogawa)さんに作成していただいたエチケットで、その売上げは2019年、オーストリアの児童養護施設へ寄付されました。そして今回が9回目、2019ヴィンテージのエチケットは、同じゴリツアにてポスト印象派の水彩画家として活躍するアントレイコジッチ(Andrej Kosič)によるデザイン。「自分の造ったワインで誰かが幸せになってくれたら嬉しい。それはワインを飲む人に限らず、子供や老人、ハンディキャップを持つ人など、少しでも多くの人々へ。」ワインを通して人がつながり、土地を越え、国を越え広がっていく。そうしたダミアンの思いから始まったプロジェクトです。日本に入荷したのは15本の内5本となります。価格は決して安いものではありませんが、ご購入いただいた代金は、そのまま寄付につながるかと考えていただけますと幸いです。

※本数が少ないため、締切までにお申し込みください。

ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。



KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア=ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジャ

完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン造りを目指すフラヴィオ レスターニ。グラツィアーノやエリオールが守ってきたエミリア=ロマーニャの伝統を担う、次世代の造り手の一人。諸事情のため欠品となっていた各キュヴェをリリースいたします。ボローニャを代表する果皮の厚い白ブドウ、ピネロレットを用いた微発泡「Chi Mera」Frizzante(24) キメラ フリッツァンテ。そしてブドウ果汁以外一切の添加を行わないビン内2次醗酵、さらにデゴルジュマン(オリ抜き)をせずシュールリーの状態でリリースされる「生きたスプマンテ」、Illusione(24)イッルスィオーネの2つのキュヴェをご紹介します。雨が多く冷涼な2024ヴィンテージ、果実の成熟に時間がかかったものの、カビや病気など悪影響は出ず、フレッシュで繊細なブドウが収穫できました。近年悩んでいた過熟さや重さは皆無！フレッシュで美しい酸と香りある、飲み心地抜群の泡が揃いました！畑に混植されている黒ブドウから造られる飲み心地抜群の赤 Nami「Barbera(23)「ナミ」パルペーラは同ヴィンテージが再入荷しております。

「Chi Mera」Frizzante (24)「キメラ」フリッツァンテ <新ヴィンテージ>

カンティーナの近くの畑より収穫する、ピネロレットをベースにしたフリッツァンテ。ピネロレットは酸が穏やかで果皮が厚い、タンニンを秘めた白ブドウ。他のブドウ品種も一緒に収穫し、果皮と接触し酵母からの醗酵を見つづつ搾り、果汁のみで醗酵。2次醗酵時には、イッルスィオーネと同じモデネーゼのモストを加えて、ビン内再醗酵を行います。スプマンテとの大きな違いは、加えるモストの量、こちらもブドウ以外何も加えないという徹底したコンセプトのフリッツァンテ。

2024年は雨が冷涼なヴィンテージ。「黒ブドウではバト病の影響も出たけれど、果皮の強い白ブドウではむしろ酸のあるバランスを持ったブドウが収穫できた」、そう話すフラヴィオ。ほんのりタンニンを感じるピネロレットの個性を引き出しつつ、フレッシュな果実味と酸のバランスが心地よいフリッツァンテ。オリが残っているので若干の濁りがありますが、味わいはキレイで均整が取れた味わいです！ピネロレット特有の最後に感じる、ほのかにタンニンが全体を引き締め、食欲を掻き立てる素晴らしい飲み口です！



“Illusione” Spumante (24) “イッルスィオーネ” スプマンテ 《新ヴァンテージ》

この地域の伝統的な Berrusi(ベルッスィ)仕立てのまま残る、貴重な高樹齢のブドウ畑。クローン選抜されていないトレッピアノ モデナーゼやランブルスコ ソルバーラ、グラスノロッサが残る特別な畑。この畑を守るために、KOI を立ち上げたといっても過言ではありません。

気温が高く、湿度の溜まりやすいフォルミーゼ近郊で、酸を維持したまま完熟したブドウを収穫するために、ベルッスィのような背の高い仕立ては不可欠であり、非常に理にかなったものであり、その「完熟しつつも高い酸を持ったモデナーゼ」の魅力を映し出す。そしてさらに、「ブドウ以外何も加えない、スポッカウーラ(オリ抜き)も行わず、オリと共に半永久的にワインが成長する」というコンセプト。ブドウのみで表現する、フラヴィオのこだわりが詰まりに詰まったモード クラッシコです。

上記の通り 2024 は冷涼で雨の多いヴァンテージ。しかし、モデナーゼやピニョレットといった果皮の厚い白ブドウには、大きな影響は出ず、むしろ例年よりもフレッシュで、精度が上がり過ぎずに酸を維持した状態で収穫できました。ブドウのバランスも良く、醗酵もスムーズで揮発酸も低め！ガス圧も十分にあり、肝心の吹きこぼれの心配も少ないという、最高の出来！！近年猛暑により酸が弱く重たいヴァンテージが続いていましたが、この 2024 のフレッシュ感と心地よさには、皆さん喜んでいただけたと思います！

Nami“Barbera(23)“ナミ” パルベーラ 《再入荷》

ケトヤオルスウの畑に混植されていたパルベーラから、自家消費用に造っていた赤。醸造はランブルスコに近く、果皮と約 5 日程度、醗酵途中で圧搾を行いセメントタンクにて熟成を行った、シンプルなパルベーラ。シンプルなダリに素材をダイレクトに感じる味わい。その節々にはフラヴィオの几帳面さや誠実さを感じる醸造。ランブルスコにも通じるような、透き通った味わいに小気味良いタンニン、そして圧巻の飲み心地！名前の由来は、鯉の養殖を営んでいた日本好きの父より。穏やかな「波」のように柔らかく心地よい味わい、とのこと(笑)。パルベーラの畑が僅かなため、入荷量はあまり多くありませんが、忘れられない飲み心地をもったワインです。



Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ・クネオ・サントステーファノ・ロエーロ

同じネッピオーロでも、アルパと異なり砂質の強いロエーロ、体躯や力強さよりも香り、繊細さを持ったネッピオーロが生まれる土地。中規模生産者が多く、封建的な気質の強いロエーロ。その中で周囲に流されず、高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを続けてきたエンリーコと弟のエマヌエーレ。効率を重視する現代的なワイン造りに、真つ向から立ち向かう。そして急斜面の機械が入らない畑を、すべて手作業で行なうこだわりに敬意を表します。近年、ワインが劇的に進化しているカッシーナ フォルナーチェ！ようやくタラらしいヴァンテージが入荷した **Arneis“Desaja”2021 アルネイズ“デザヤ”**。樹齢 70 年を越える強烈な砂質と急斜面！すべて手作業によって収穫される Cru シリーズより **Roero Riserva“Sleja”2018 ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ”**新しいヴァンテージをリリースさせていただきます。そして、収穫から 10 年を記念してリリースされる特別なアルネイズ。デザヤ 2015 スペシャルエディション！ごく僅かですが入荷しております！フォルナーチェの軌跡をたどる記念すべきヴァンテージです！

Arneis“Desaja” 2021 アルネイズ“デザヤ” 《新ヴァンテージ》

果皮が厚くタンニンを豊富に持つアルネイズの古いクローン。その特徴を引き出すために、果皮と共に醗酵を行い造られるデザヤ。「アルネイズの一番の個性ともいえる果皮を生かしたスタイル」に振り切ったエンリーコとエマヌエーレ、クオリティは本当に素晴らしいのですが、やはり地元ではそう簡単に受け入れられず、、、DOCG を取ることはまだまだ難しいですね。しかし、それでも決して諦めない 2 人。色や名前ではない、本質的な味わいと美味しさ。長かった 2020 もようやく完売しましたので、次の 2021 をリリースさせていただきます。

2021 年は猛暑のヴァンテージ。ただ 8 月中旬より朝晩の気温差が大きく、珍しく酸が残った状態で収穫できたという、特徴的なヴァンテージ。特に酸の低くなりやすいアルネイズ、果実の成熟度も高く酸もある。「これまでと同様に果皮との醗酵を行ったけれど、今までにはない立体感と複雑さ、余韻を感じる素晴らしいヴァンテージ」、そう嬉しそうに語るエマヌエーレ。彼の感性によって引き出された、今までにないクオリティをもったアルネイズ。濃厚で厚みのある酒質に熟成由来の豊かな香り、それでいて 1 本線の通った立体的な酸。今まで以上に余韻の長さを感じていただける素晴らしい味わい。これまでのデザヤも良かったですが、このヴァンテージより、明らかに 1~2 歩先に進んだと直感できる非常に嬉しいヴァンテージです！

Roero Riserva“Sleja”2018 ロエーロ リゼルヴァ“スレイヤ” 《新ヴァンテージ》

樹齢 70 年にも迫る最も古い畑 Sreja スレイヤ。何十年も前から農業や化学肥料が使われず、土地の耕耘さえも行われなかったという、自然の微生物環境が完全に整った畑。この区画のネッピオーロだけで収穫と醸造、ロエーロの地域には Cru の表記はできませんが、この畑の土壌個性を 120% 表現したロエーロ リゼルヴァ。ロエーロらしい強い石灰と砂質に覆われたこの畑では、香りの深さ、繊細さ、余韻の長さは格段の差が生まれると話すエンリーコ。

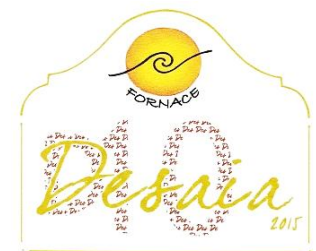
冷涼で雨が多かった 2018、一般的に雨が多いとカビや病気に苦しむのが当たり前ですが、砂質の強いロエーロでは、むしろ好都合と言わんばかりの魅力的な収穫となりました。特に高樹齢のスレイヤの畑では、収穫を急ぐ必要もなく、樹上で十分に時間を費やしてから収穫。過度な凝縮も起きず理想的なブドウが収穫できた特別なヴァンテージとなりました。ロエーロらしい繊細な香り、華やかさを感じるネッピオーロ。薫り高く繊細な果実、きゅっと引き締まったタンニンによって非常に立体感、奥行きを感じられる味わいです。すべてのワインにおいて、「熟成」をとても重要視するようになったフォルナーチェ。久しぶりに飲む方は、間違いなく彼らの成長に驚いていただける素晴らしいクオリティだと確信できる味わいです！

★★Arneis“Desaja” Special Edition 2015 アルネイズ“デザヤ”スペシャルエディション 《特別入荷》

白ブドウを果皮と共に醗酵するという、アルネイズの個性を生かした醸造方法を始めた 2015 年。DOCG ロエーロ アルネイズの認証を取れなくなっただけでなく、造り手として試行錯誤を続けてきました。彼らにとってはこの 10 年間の経験が、今のフォルナーチェの礎になっている。そう言っても過言ではないでしょう。

昨年、それから 10 年という記念すべき年にリリースされた特別なアルネイズ。2015 年は日照にも恵まれ理想的なアルネイズが収穫できたという、彼らにとっても記憶に残る特別なヴァンテージ。その中でデザヤの畑より選別した「果皮まで完熟したアルネイズ」を、果皮と共に 5 日間のマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成。そしてボトル詰めから 9 年という歳月を費やしてからリリースされた特別なデザヤです。

力強い果実味とタンニンは、長い熟成によって大きく変化、複雑で豊かな香りや厚みのある果実味。また粗削りな当時のイメージも感じつつ、何より素材のポテンシャルという点においては、素晴らしい一言。「あの頃は躊躇してたアルネイズのマセレーション。DOCG はほとんど通らなくなってしまったけれど、アルネイズの個性がはっきり見えたヴァンテージだった」、そう話すエンリーコ。果皮と長い時間触れると、果実的なフレッシュさ、香りを失ってしまう、、、いや、失うもの以上にアルネイズのもつ柔らかい酸と豊富なタンニンを得ることができる。アルネイズの個性気付きかけとなったヴァンテージ。収穫から 10 年を記念して、昨年リリースされた、まさにスペシャルエディションです！



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
Friulano "Nekaj" DOC フリウラーノ "ネカイ" <<新ヴィンテージ>>	2020	白	750ml	¥8,000	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。一部は除梗せず、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。 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。貴腐の恩恵は40%程度。フリウラーノ特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、そこに今まで足りなかった果梗由来のタンニンや酸が加わることで、さらなる複雑さ、奥行きをもったフリウラーノ。
Ribolla Gialla DOC リボツラ ジャツラ <<再入荷>>	2020	白	750ml	¥8,200	リボツラジャツラ、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カ月、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、気温差のあるヴィンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。果皮由来の豊かなタンニンと、ポリフェノール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ィンテージ。
Malvasia DOC マルヴァージア <<再入荷>>	2020	白	750ml	¥7,800	マルヴァージア イストリアーナ、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カ月、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、気温差のあるヴィンテージ。貴腐の恩恵は40%程度。2020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 カプジャ <<再入荷>>	2020	白	750ml	¥7,800	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストリアーナ、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カ月、大樽で36か月、瓶内で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。リボツ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 <<再入荷>>	2022	淡赤	750ml 300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熟したブドウを収穫。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ィンテージ。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 DOC プレリット <<再入荷>>	2020	赤	750ml	¥7,800	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30~40 年。樹上で限界まで成熟を待ち収穫。除梗して果皮・種子と共に1か月のマセレーション。压榨後大樽にて36か月、瓶内にて12か月以上の熟成。 果皮の成熟、フェノールの熟成は素晴らしく、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。
★★ Ribilla Gialla DMG リボツラ ジャツラ ダブルマグナム <<新ヴィンテージ>>	2019	白	3000ml 5本	¥108,000	リボツラジャツラ、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。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。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。僅か15本のみリリース、うち5本が日本に到着しております。「この15本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケッ。特別な3Lボトルです。 ○入荷数5本(木箱入) 出荷は1本より(送料込) ※本数が少ないため、締切(2/10)までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようよろしくお願い申し上げます。

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
CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ ◀新ヴィンテージ▶	(24) LOT 02/2025	白 微泡	750ml	¥3,700	ピニョレット主体、トッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他、樹齢30年〜。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずにそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、ボトル詰め。瓶内2次醗酵のちスボッカウーラを行わずにそのままリリース。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実、酸とのバランスも良く、スプマンテとは違う柔らかさ&気軽さを感じる味わい。
"Illusione" Spumante イッルズィオーネ スプマンテ ◀新ヴィンテージ▶	(24) LOT 01/2025	白泡	750ml	¥4,500	トッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢20年〜30年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス。果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスボッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
"Nami" Barbera ナミ パルベーラ ◀再入荷▶	(23) LOT 07/2024	赤	750ml	¥3,800	バルベーラ主体、樹齢20〜30年。Chetoの畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベーラ。自家消費用としてこれまで造ってきたものの、2021年という素晴らしい収穫のため、熟成期間を取ってから少量のみボトル詰め。鯉の養殖を生業としてきた日本好きの父から、「波」を意味する名を付けたワイン。バルベーラは果皮と共に5日程度、セメントタンクにて醗酵&熟成。ボトル詰めを行い、12カ月熟成。醸造〜ボトル詰めまでSO2は一切加えない。
"Lambroosklyn" Lambrusco ランブルスクリン ランブルスコ	(22) LOT 04/2023	赤微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスパロツサ、樹齢50年〜。ベルッツイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロツサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は2度に分け、すべて除梗し50%は破碎せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。压榨し、そのまま木樽にて6カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロツサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOIのフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味、女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
"Cheto" Bianco ケト ビアンコ	(23) LOT 06/2024	白	750ml	¥3,500	ピニョレット60%、モントゥーニ40%、樹齢15〜30年。ポローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモントゥーニ。2つのブドウを合わせて収穫。除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。オリと共に約6カ月、ボトル詰め後6カ月の熟成。
"Orsu" Bianco オルスウ ビアンコ	(22) LOT 05/2023	白	750ml	¥5,200	モスカート60%、トッピアーノ モデネーゼ40%、樹齢30〜40年。ポローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに2日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態にて45日。压榨し6カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。

Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

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
Arneis "Desaia" アルネイズ"デザヤ" ◀新ヴィンテージ▶	2021	白淡	750ml	¥4,200	アルネイズ、樹齢45〜55年。果皮とともに3日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて10カ月、ボトル詰め後24か月熟成。 2021年は猛暑でありながら、酸が残った状態で収穫できた特徴的なヴィンテージ。特に酸の低くなりやすいアルネイズ、果実の成熟度も高く酸もある。濃厚で厚みのある酒質に熟成由来の豊かな香り、それでいて1本線の通った立体的な酸。今まで以上に余韻の長さを感じていただける素晴らしい味わい。
Roero Riserva "SREJA" ロエーロ リゼルヴァ"スレイヤ" DOCG ◀新ヴィンテージ▶	2018	赤	750ml	¥7,200	ネッピオーロ、樹齢65〜70年、第二次大戦後に植えられた、ロエーロ地域で最も古いネッピオーロの畑。一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑果皮と共に20日間、セメントタンクにて醗酵。古バツクにて3年間、ボトル詰め後2年間の熟成。強烈な砂質、石灰質を持つスレイヤの畑、ロエーロの特徴ともいえる砂質のネッピオーロから感じる繊細さ、薫り高さ。魅力とポテンシャルを持ったワイン。
★★ Arneis "Desaia" Special Edition アルネイズ"デザヤ" スペシャルエディション ◀特別キュヴェ▶	2015	濃白 熟成	750ml 30本	¥8,800	アルネイズ、樹齢45〜55年。果皮とともに5日セメントタンクにて醗酵。压榨後木樽にて醗酵を終え12カ月の熟成。ボトル詰めし、瓶内で108カ月の熟成。果皮と長い時間触れると、果実的なフレッシュさ、香りを失ってしまう、、、いや、失うもの以上にアルネイズのもつ柔らかい酸と豊富なタンニンを得ることができる。アルネイズの個性気付ききっかけとなったヴィンテージ。収穫から10年を記念して、昨年リリースされた、まさにスペシャルエディションです！

Nebbiolo“Viscà” ネッピオーロ “ヴィスカ”	2022	淡赤	750ml	¥3,800	ネッピオーロ、樹齢25年。果皮と共に約4日、野生酵母による醗酵を促す。500Lの木樽にて12か月の熟成。醸造過程でSO2など一切添加を行わない。多すぎないタンニンと心地よい酸、フレッシュで果実的なネッピオーロ。軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わい。
Roero DCG Valdovato ロエーロ“ヴァルドバート”	2018	赤	750ml	¥4,900	ネッピオーロ、樹齢55~60年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に2週間セメントタンクにて醗酵、途中浮き上がる果房を沈め時間をかけて醗酵を行う。压榨後、500L及び1000Lの木樽にて36か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンが足りながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。
Arneis“Pedaforno” アルネイズ“ペダフォルノ”	2020	濃白	750ml	¥4,900	アルネイズ、樹齢60年。果皮とともに10日間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵、木樽にて10か月、ボトル詰め後12か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫したブドウ。デザヤとは大きく異なるサイズ感とヴォリューム。香り&味わいの複雑さには本当に驚かされる素晴らしい味わい。
Roero Riserva DCG “Bric del MEDIC” ロエーロ リゼルヴァ “ブリック デル メディク”	2018	赤	750ml	¥7,200	ネッピオーロ、樹齢40~45年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブリック デル メディクの畑。収穫後、果皮と共に20日間、果房をモストに沈めた状態で醗酵。压榨後セメントタンク、大樽にて醗酵が継続。木樽にて36か月、ボトル詰め後24か月熟成。ランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感のあるネッピオーロ。スレイヤとは違う特徴を引き出したもう一つのリゼルヴァ。