

《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。4月よりリリースいたします造り手、各キュヴェをご紹介させていただきます。

アレッサンドラが造るビン内二次醗酵のレベルの高さは、もう皆さんご存じですね！ロンバルディア、フランチャコルタにてそれ以上の存在を目指す **Divella Aressandra ディヴェッラ**からは、昨年リリースの第3弾、デゴルジュマンから十分に時間をかけてリリースさせていただきます。今回初めてリリースされた **Ese エセ**、**Nere ネーレ**と同様ビン内での長期間シュールリー熟成を施した、新次元のピノ&シャルドネです！同じビン内2次醗酵を行いつつ、親しみやすくより日常を感じるエミリア=ロマーニャより、ニュージェネレーションとなる **KOI di Flavio Restani コイ**からは、グラスパロッサとモデネーゼを混醸して造るビン内2次醗酵 **Visio ヴィズィオ**、そして地域的には珍しい泡のないピネロレット **Cheto ケト**の新しいヴァンテージ。たいぶお久しぶりのご紹介となります **Walter de Batte ヴァルテルデバッテ**からは、チンクエッセルから外れても変わらない、超凝縮のブドウを使って表現される潮風の味わい **Bianco Saladero ピアノコ**、サラデーロ、猛暑を乗り切った特別なヴァンテージ 2022。もう一つの **Primaterra プリマテッラ**からもそれぞれ新ヴァンテージをご紹介させていただきます。そして、ヴァルテル以上に久しぶりのご紹介となりますカンパーニャ、イスキア島で生まれる個性の塊 **Bajola バイオラ**、これまでのイメージを払拭する大変身を遂げた 2024 ヴァンテージをご紹介させていただきます！必飲です！

4/8(水) 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。 ※少量アイテムは出荷時期が異なりますのでご注意ください。

★少量入荷アイテム締切 4/7(火)~12:00

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディア プレーシャークグッサーゴ

イタリアが誇る瓶内二次醗酵、シャンパーニュ方式で造られる「フランチャコルタ」の土地で、独学と自身の感性によって、ワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のメードクラッシコです。

昨年アレッサンドラがリリースしたキュヴェより、残り 3 キュヴェをリリースさせていただきます。シャルドネとピノ ネーロ、僅か 2 つのブドウ品種で、これほど多様な表現をするアレッサンドラ。彼女の感性には驚かされてばかりです、汗。

単一ヴァンテージの原酒に、長期間熟成を経た原酒を一部加えて瓶内2次醗酵を行う事で、ヴァンテージ、品種を越えた「性格」を表現するというコンセプトのキュヴェ。シャルドネ&ピノ ネーロで造られる **Nini(20) ニーニ**、比較的穏やかな 2020 は、もはや飲み頃の素晴らしい味わい！ピノの持つ骨格にシャルドネ柔らかさ、繊細さ、完璧です。ピノ ネーロで造る **Clo Clo(20) クロクロ**はピノの持つ力強さと旨味の濃さを明確に感じます。豊かな果実味がありながらも酸も本当に美しい、これまでで一番の仕上がりがではないでしょうか。そして今回、新しいキュヴェが登場しました。「素材へのこだわり」に始まり、「原酒の熟成」を追求、さらに「瓶内での長期熟成」という新たなフェーズに入った彼女。Nere ネーレがピノ 100%にに対し、**Ese(15) エセ**はピノ ネーロとシャルドネ、瓶内でシュールリーの状態で 8 年間熟成したスペシャルキュヴェ第 3 弾です！

Nini(20) VDR Dossaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

ブドウ品種、土地、ヴァンテージ、ブドウだけで表現するアレッサンドラがたどり着いた、「さらなる個性」を表現しようと生まれたスパマンテ。アレッサンドラが愛する 3 人、父、母、叔母の中で、父であるアゴスティーニを表現したキュヴェ。彼女がこだわる「ブドウだけの表現」、全体の 25%ほど、原酒より 4 年以上前の単一ヴァンテージの原酒をブレンドし、瓶内2次醗酵を行ったシャルドネとピノ ネーロ。4 年間、バリックにてウイヤーージュ(補酒)せず、酸化熟成を続けたロットを加えることで、単純にブドウや土地、ヴァンテージ以外の変化でありながら、ブドウから生まれる表現の一つだと考えるアレッサンドラ。

原酒はプレスを行う前のフリーランジュースのみ、そこにシャルドネとピノ ネーロのリザーヴワインを加えて、オリとともに 36 カ月の熟成。2020 は穏やかで酸の柔らかい豊かなヴァンテージ。デゴルジュマンより 1 年以上が経過し、液体の状態も素晴らしいの一言です！ピノのもつ骨格にシャルドネの繊細さ、華やかさ。酸化を恐れずに、4 年以上熟成した原酒による、酸化熟成由来の香ばしさと複雑味。柔らかくも重厚な酸と複雑さが共存した素晴らしい完成度。特に 2020 は非常に豊かで果実味を強く感じるヴァンテージだけに、ワインとしてはすでに完成した状態！ドサージュなしでこの旨味と味わい、美しい酸と果実のバランス感。表現の豊かさに今回も驚かされました。

Clo Clo(20) Dossaggio Zero クロクロ ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

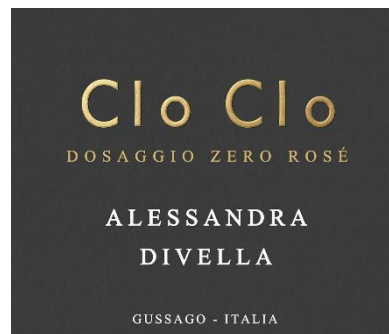
ニーニが父親だとしたら、このクロクロは愛する母クローディア、女性としての美しさだけではなく母の強さ、たくましさを感じるキュヴェ。ブランド ノワールと同じブドウを用い、フリーランジュースを除いた後半のモストを使うことで、ピノ ノワールの持つ骨組みや力強さをより強調。Nini ニーニと同様 2020 年の原酒に約 25%、4 年以上前の単一ヴァンテージの原酒をブレンドし、瓶内2次醗酵を行いました。

比較的穏やかで、果実的な印象の強い 2020 ヴァンテージ。剛健で力強い、少し時間が経ってから魅力という、今までのクロクロのイメージを一新したような、果実と酸の絶妙なバランス感。他のどのキュヴェにもない旨味の強さ、味わいの明確さを感じる素晴らしい味わいです。エレガントさと奥行き、味わい深さを感じる素晴らしい状態。毎年着実に進化しているアレッサンドラ、未恐ろしいです！

★★Ese (15) Dossaggio Zero edition1 エセ ドサッジョ ゼロ <新アイテム>

2010 年に畑とカンティーナを手に入れ、僅か 20 歳という年齢でスタート。ファーストヴァンテージが 2013 だとすると、僅か 2~3 年目の収穫時点で、ソレラや前回リリースのネーレ、そしてこのエッセを計画していた事になる、。そう考えるとアレッサンドラの揺るぎない構想と実現力には驚愕します、。ワイナリーが始まって今年で 16 年を迎えますが、これまでにストックしてきた(ボトル詰めや販売をせずに)ワインはバリック 100 樽以上と話すアレッサンドラ。「すべてはグッサーゴという土地、ブドウの個性、熟成による変化を、(自身の)経験として積み重ねるため」そう話す彼女。毎年収穫を重ねるだけでなく、カンティーナの中で熟成、変化する原酒で経験を積み重ねたことで、これほど多様で表現力のあるキュヴェが生まれたという事なのでしょう。

昨年の Nere ネーレに続いて、「ビン内での長期シュールリー熟成」によって生まれる可能性を追求した Ese エッセ。2015 年という、これまでの収穫の中でも日照に恵まれたピノ&シャルドネ。翌年 2016 にボトル詰めを行いビン内2次醗酵、そのまま 2024 年までビン内シュールリーでの熟成。デゴルジュマンの後、18 カ月の休息を経てのリリースとなりました。



タイプとしては Nini ニーニの上位互換ともいえるエッセ。ピノの持つ体躯とシャルドネの華やかさ、繊細さがオリと共に瓶の中で長期間を経たことで、強い果実は収まり、隠れていた骨格や複雑さに、妖艶さが加わる。多様でありながら非常に均整の取れた状態。原酒のレベルの高さ、シュールリーによる複雑さ、そして熟成による変貌、そのすべてが一体となり、重厚に感じられる特別な味わいに昇華しています。

Nini ニーニやシラのような「原酒の長期熟成」とは、違うコンセプトとなる長期間のビン内シュールリー熟成。10年以上前から、自身への経験として多くの実験を続けてきたアレッサンドラ。凄まじい速度で成長する彼女の、フィロソフィの背景を垣間見ることができる特別なワイン。生産本数が 250 本に満たないこともあり、日本へも極僅かな入荷数となります。しかしながら、彼女の進化や成長を知っていただきたく、ご興味を持っていただけたら、非常に嬉しいです！

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・ボローニャ・ヴァルサモッジャ

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リ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 1 人。先日完売となりました 2 つのキュヴェをリリースさせていただきます。

モデナ側にある高樹齢のトレッピアーノ モデネーゼと、ランブルスコ グラスノロッサ。ブドウ以外一切の添加を行わないビン内 2 次発酵。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「生きたスパマンテ」**Visio(24)ヴィズィオ**は雨が長く冷涼な 2024 ヴィンテージ。果実の成熟に時間がかかったものの、フレッシュで繊細なブドウを収穫。近年悩んできた過熟さや重さは皆無！フレッシュで美しい酸と香り、素晴らしい飲み心地です！そしてボローニャを代表するブドウでもある「ピニョレット」で造るスタイルの白**Cheto(24)ケト**。前回 2023 に続いて比較的冷涼な 1 年となった 2024。寒い年特有のフレッシュさ、ヴォリュームを抑えた果実と小気味よい酸のバランス。前回と変わらず飲み心地抜群の白です！

“Visio” Spumante (22) “ヴィズィオ” スパマンテ <新ヴィンテージ>

モデナ側にある樹齢 40 年以上、ベルッスィと呼ばれる背の高い伝統的な仕立てのブドウ畑。この畑との出会いこそ、KOI コイの始まる原点ともいえる畑。その中でも樹齢が最も古く、トレッピアーノモデネーゼ(白ブドウ)と、ランブルスコ ソルバーラ(黒ブドウ)が混植されている区画を、そのまま合わせて収穫し混醸によって生まれるヴィズィオ。ベルッスィのような背の高い仕立ては、作業性が悪く決して効率的ではありません。効率を求める現代農業には合わず、ほとんどの畑が植え替えられてしまいました。しかし、湿度の溜まりやすい彼らの地域で、通気性が良くより時間をかけてブドウが成熟できる、さらに言えば樹齢を経たことで収穫量も自然と少なくなる。高品質＆低収量を実現するために最も重要な仕立てだと話すフラヴィオ。手間はかかっても、ブドウの品質追求のみを考えるフラヴィオ。冷涼な 2024 であっても通気性の良さにより、病気の被害は少なく、高樹齢の畑では自然と収穫量を抑え凝縮、素晴らしい健全な状態で収穫できたブドウ。糖度が上がり過ぎなかったこともあり、発酵もスムーズに進み発酵は低め！ガス圧も適度にあり、オリを回さずに静置した状態であれば、吹きこぼれ心配もありません。猛暑のヴィンテージが続き、2023 年は病気の影響で生産をあきらめたヴィズィオ。久しぶりにフレッシュで心地よい、魅力的な味わいに、皆さんきっとお喜びいただけると思います！



“Cheto” Bianco (24) “ケト” ピアッコ <新ヴィンテージ>

ボローニャ側、カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫したピニョレットとモンターニ、共に果皮が厚くタンニンを持つ個性的なブドウ。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレス、果汁のみで発酵を行います。マセレーションを行わずとも、モストにタンニンを感じ、果実と酸もやや穏やかなイメージのケト。近年、猛暑の影響で果皮も強く、精度も高いため発酵中に問題が起きるケースも多かったと話すフラヴィオ。モスト汁の状態、さらに SO2 を一切添加しない状態は非常にリスクが高いのも事実。不安定さや揮発酸が高くなりやすいヴィンテージが続いてきました。前回の 2023、そして今回 2024 と冷涼な気候が続いたボローニャの畑。精度が上がり過ぎることなく、果皮も適度に成熟。そして収穫時期を遅らせたことでフェノールの熟成も感じるブドウを収穫することができました。ピニョレット特有の果皮由来のタンニンも感じつつ、果実のフレッシュさと柔らかく心地よい酸。果実的でありながら柔らかい、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランス感が堪りません！



Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ)

リグーリアーラ スペツィアーリオマッジョーレ

リグーリア東部、リオマッジョーレを中心に「チンクエ テッレ」と呼ばれる過酷な土地から、トスカーナにかかるルニジャーナ地域まで、こだわり抜いたブドウ栽培、ワイン造りを続けてきたヴァルテル デ バッテ。そして、彼に賛同した有志と共に、運営されているプリマテッラ。表土の少ない岩盤質、急傾斜を手作業でのブドウ栽培。過酷な環境を「言い訳」にせず、徹底的に収穫量を制限した高密度のブドウから表現される多様なワイン。今回はプリマテッラより、トスカーナ寄りの畑にある、高樹齢のヴェルメンティーノより造られる白 **Carlaz22 カラッツ**。猛暑のヴィンテージという事もあり、多くのブドウは収穫前に干しブドウ状態となってしまった 2022、凝縮し塩味さえ感じるヴェルメンティーノ！チンクエテッレの高標高の畑に植樹したグルナッシュ&シラーより生まれる **Cerico18 セリコ**、雨の多い 2018 年を乗り切り、完熟したブドウよりすべてを抽出した赤。そして、ヴァルテルデバッテよりリリースされる、チンクエテッレにとどまらず、地中海地域の個性を表現する **Bianco Saladero22 ピアッコ サラデーロ**。猛暑のヴィンテージでありながら、ようやく完成を見せたブドウのポテンシャル。今回より深くご理解いただけるように、約 5 年前リリースした **Bianco Saladero18/19 ピアッコ サラデーロ**も少量ながらストック分よりご用意させていただきます。

Carlaz22 カラッツ <新ヴィンテージ>

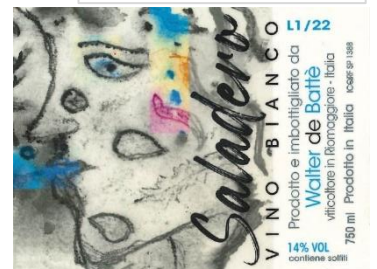
トスカーナ州、カッターラに隣接する海岸に近い砂質の畑。DOC でいう Colli di Luni コッリ ディ ルーニのエリアにあるヴェルメンティーノより造られるカラッツ。一般的なブドウのイメージでいえば、果実味が豊かでアロマティックな印象。しかし、ヴァルテル曰く「それはあくまでも豊かな土壌で栽培されたものでしかない。海の潮風と、砂の多い土壌。決して豊かとはいえない環境で、樹齢 50 年を超えるブドウ樹より収穫された高密度のヴェルメンティーノは、単なる横の広がりだけではなく、奥行きや繊細さ、複雑さを持ったワインになる。」

猛暑と干ばつという、今までにない過酷な 1 年となった 2022。多くのブドウは収穫を待たずに干しブドウと化し、例年の 50%以下という収穫になったと話すヴァルテル。しかし、その過酷な状況下で生き残ったヴェルメンティーノの熟度も今までにないレベルに達したといえます。ヴェルメンティーノは「土地に左右されやすい品種」と語るヴァルテル。海辺の砂質土壌の畑では、強い塩分をブドウに感じ、凝縮しつつも精度だけが上がり、非常にバランスの取れたブドウが収穫できる理由は、高樹齢が故だといえます。収穫量は例年に比べわずか 50%という少なさ。それでも完璧なブドウ以外では醸造さえ行わないという彼のこだわりがまっすぐに見える素晴らしいクオリティ！ヴェルメンティーノでありながら、そのポテンシャルは遥か先にあるカラッツ。ぜひ知っていただきたい素晴らしい味わいです。

Bianco Saladero22 ピアッコ サラデーロ <新ヴィンテージ>

★Bianco Saladero18/19 ピアッコ サラデーロ<バックヴィンテージ>

ヴァルテル デ バッテの代名詞といえば、チンクエ テッレという枠に捕らわれず、国境を越えた「地中海地域全体」を表現するワインでした。しかしながら、チンクエテッレが抱える大きな問題に、直面し続けてきた彼。2016 年よりチンクエテッレのエリア外、北西のモンタレットの畑から造り出したのがこのピアッコ サラデーロ。地域的に最も重要なブドウであるボスコ、そして環境によってその表情が大きく



変わるヴェルメンティーノ。岩盤質で海に隣接する特殊な土壌環境を映し出す鏡として、「塩味」を表現したワインともいえます。

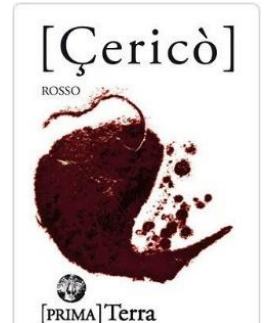
前回 2021 より、ようやく畑の環境も整い始めたと言語ヴァルテル。そして今回リリースの 2022。非常に猛暑で水不足となったヴィンテージですが、畑の地下に地下水が流れているため、猛暑であっても樹が枯れるほどの危機的状況にはならないといえます。むしろ、より水分が少ない環境の方が、より表現しやすいと笑うヴァルテル。この人は初めから収穫量を増やそうなどという考えは 1 ミリも頭こないんですね、、汗。少しカラーが入り始めたエチケツは、「徐々に出来上がり始めた」という意味合いだと笑う彼。重厚でいて繊細な果実と岩を舐めているかのような酸、そしてはっきりと感じる塩分由来のミネラル。リリースについても今までよりも 1 年ほど時間をかけてリリースされました。

そこでやはり、以前のサラデーロとはいったいどのくらい違うんだろう？とシンプルな疑問がわいてきて、。今回合わせて、バックヴィンテージをご用意させていただきました。まだ畑の環境としては納得のいってなかった 2018/2019、単一のヴィンテージでは表現しきれない。なので相反するヴィンテージをアッサムブラージュすることで、「足りない部分」を補う方法として考えたヴァルテル。熟成による変化がわかるものの、この 2 つを比較することで、素材となるブドウの成長。ヴァルテル自身の求めているワインの完成について、共感していただけたら幸いです！そして、ワインの成長を知ってもらう事で、貧しくも非常に難しい立場にあるリグーリア、チンクエッテを含めた地中海沿岸地域のワイン文化、ポテンシャルの高さをぜひ皆さんに知っていただけたら幸いです！

Cerico(18) セリコ <新ヴィンテージ>

黒ブドウの中で、彼が最も可能性を感じているグラナッチャ(グルナツシュ)とシラーより造られるワイン Cerico セリコ。海に切り立った標高 500m の土地に 2001 年に植樹。グラナッチャにとって必要不可欠な、海からの潮風と昼夜の気温差、その両方を持った特異な自然環境を持った畑。長い時間をかけて熟成した果実のみを収穫。そしてまるで伝統的なバローロのように、果皮と共に 60 日を超える長期間のマセレーションを行い醗酵、木樽にて約 36 か月の熟成。「基本的にチンクエッテを始めこのリグーリアでは、そこまで赤ワインの歴史が残っていない。同じ地中海地域であり祖母の故郷である南仏、そして隣接する偉大なワイン産地バローロの伝統的な手法にヒントを得た。」といえます。あくまでも実験的なアプローチといいつつも、ブドウのクオリティ、醸造に費やす時間、すべてをこだわり抜いて造られるのがセリコです。

今回 2018 年をリリースします。ただ、大変申し訳ございませんが、円安の影響だけでなく、大幅な値上げも重なり、価格が一気に上がってしまいました、、汗。2018 年は雨が多く非常に難しかったヴィンテージ。病気の影響で収穫量は落ちたものの、果皮、種子が完熟するまで収穫を遅らせることができたヴィンテージでもあります。フレッシュで美しい果実味、十分に抽出した果皮のもつ複雑さ、そして全体に感じるミネラルと潮の香り。ヴァルテルが言うように、イタリアというよりも南仏の雰囲気や質感と海の表情が合わさったかのようなオリジナリティある味わい。個性的でありながら非常にエレガントで繊細なセリコです。ワインの完成度としては、今までよりも格段に良くなっていると直感できますので、どうか皆様ご容赦いただけますと幸いです。



Bajola バイオラ

カンバーニャーナポリーイスキア島

ナポリの沖に浮かぶフレグレエ群島の一つ、イスキア島で生まれる「固定観念や常識」を吹き飛ばす造り手 Bajola バイオラ。2020 年から娘アリーチェが受け継いだものの、ブドウ畑から醸造まで、多くの問題を抱えている状態でした。アリーチェ、そしてパートナーでありワイン造りを行うロレンツォ。2 人で協力して再スタートしてきたバイオラ。強烈な揮発酸や、醸造由来のオフフレーバーなどなど、、正直難しいヴィンテージが続いておりました。しかし、いつまでもそのままではいけないワケはありません！昨年訪問した際、こうした現実に向き合い、改めて見直すための行動を始めたアリーチェ。畑を見直し、フォツリアの畑での植え替えを進めながら、2021 年隣接する畑を借りました。問題の醸造設備についても、多くを見直した 2 人。2023 年は変革の年となるはずでしたが、しかし、春以降長雨の影響で病気が蔓延、残念ながらもすべてのブドウを失ってしまうという事態に、、

そして 2024 年、ようやく新体制でのワイン醸造、ボトル詰めができました！新しい畑より収穫したピアンコレッラから造る新しい白、Baro Bianco24 バーロ ピアンコ。まだ樹齢の若いブドウから造られるシンプルで飲み心地の良いテーブルワイン的存在。近年猛暑続きで収穫に苦戦してきた中、久しぶりに冷涼でバランスの良いヴィンテージとなった 2024。強い果実味の中にもフレッシュさ、酸のバランスが取れた味わい。そして、肝心の安定感ですが、、今までのバイオラの(悪い)イメージを払拭する素晴らしい出来映え！付いてしまったイメージは、そう簡単には変えられないとは思いますが、悪夢の 2023 を乗り越えすべてをリセット。新しい方向に舵を切ったバイオラ。今度こそ最後の 1 回、試していただきたい 2 キュヴェです！

Baro Bianco24 バーロ ピアンコ<新アイテム>

バイオラの畑に隣接していたピアンコレッラの畑。僅か 0.4ha ほどですが、父フランチェスコの親戚が今まで管理してきた畑。2021 年、コロナ禍の真っ最中に親戚が管理できなくなってしまったため、アリーチェが畑の世話をすることになりました。まずは 2 年間かけて土壌環境を元に戻し、無農薬、無肥料で徹底的に管理を行います。初めての収穫と考えていた 2023 年、イタリア中～南部では春以降の長雨によって病気やカビの被害が大発生。バイオラの畑でもほとんどのブドウが被害を受け、すべての収穫を見送ったという悲惨なヴィンテージとなりました。

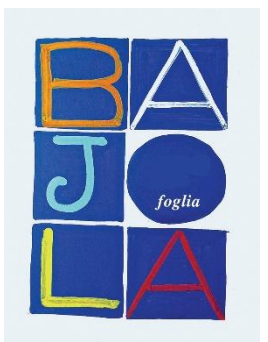
「予定よりも 1 年遅れてしまったけど、土地が力を取り戻すには必要な 1 年だったのかもしれない」、そう笑うアリーチェ。2024 年も比較的冷涼で雨の多いヴィンテージでしたが、23 年のような大きな被害は出ず、果実味と酸どちらのバランスも取れたブドウが収穫できたといえます。このピアンコレッラというブドウ、このイスキア島がオリジナルとされているブドウですが、糖度、酸どちらもそこまで高くなく、果皮は薄くデリケートでありながら、果実味が非常に強いという特徴を持ち、晩熟型の個性を持ったブドウと言われています。

初めはピアンコ フォツリアに加えることを考えていたアリーチェ。ブドウの個性を見るうちに、このブドウだけ単体で醸造してみようと考えました。果皮が薄いので、長いマセレーションには向いていないピアンコレッラ。収穫後一晩、ブドウの熱が収まるのを待ってからダイレクトプレス。地中のセメントタンクにて醗酵を行います。その後、別の容器に移し、新たに借りた近くのセラーにて 6 か月の熟成。ボトル詰めの際の約 12 か月の熟成期間を取ってからリリースとなりました。

基本的なアグレッシングは変わってませんが(笑)、SO2 は使わずに醗酵～ボトル詰めまで。しかしながら、今までのように地中のタンクに入れたままではなく、完全に密閉できるタンクでの熟成、そして酸化のリスクを避けるためボトルでの熟成を長く取り、ワインの印象は大きく変わりました。非常にフレッシュで心地よい果実味、ブドウの持つニュートラルでいながら旨味の強い個性的な白。今までどれだけ苦しんだらうか、、不安定さほどどこに行ったのやら(嬉)。心地よい果実と旨味の乗った、以前のバイオラにも通じる愉しみあるワイン。これまでの多くの失敗を受け入れて、ようやく前に進み始めたバイオラ。もうとくに諦めているであろう皆様！今度こそ、最後の最後に信じていただけたら、非常に嬉しいです！！

Bianco Foglia24 ピアンコ フォツリア <新ヴィンテージ>

「Vino in Vigna 畑の中のワイン」という、奇抜なコンセプトをもったピアンコ フォツリア。上記の通り、しばらく難しいヴィンテージが続いてまいりました、、汗。その中で秘かに、アリーチェとロレンツォは試行錯誤を繰り返してきました。一番の問題点は、猛暑が続いている中で収穫量が落ちることによって、地中のセメントタンクを満たすことが、できなくなりつつあるという現実。そして熟成スペースの無さ、ボトル詰めしたワインの保管場所、、。2023 年より、畑のすぐ近くに小さな倉庫を借りることができたと言語アリーチェ。上記の通り 2023 年は雨の影響で収穫をすべて失ってしまったため、この 2024 年から今までとは大きくスタイルが変わる事となります。これまでは約 1 年近く、果皮と一緒に状態地中のタンクに入れたままです



たが、今回からは醗酵が終わった後に压榨を行い、タンクに移してセラーの中で6カ月の熟成を行いました。ボトル詰めした後12カ月の熟成期間を取ってからリリース。基本的なアグレッグは変わってませんが(笑)、SO2は使わずに醗酵〜ボトル詰めまで。しかしながら、今までのように地中のタンクに入れたままではなく、完全に密閉できるタンクでの熟成、そして酸化のリスクを避けるためボトルでの熟成を長く取り、ワインの印象は大きく多岐に変わりました。

まだ到着して日が浅いため、ややタンニンを前に感じますが、フレッシュでいて熟れたフルーツの香り、余韻の果実的な甘さ、まさに2016のバイヨラを思い出させてくれる味わい！今までの不安定さ、揮発酸は全くと言っていいほど見えません！父のフランチェスコから引き継ぎ、試行錯誤の中で苦しみ続けたアリーチェ。ですがその成果をようやく見ることができました。やはりワインは人であって、共に寄り添い成長してゆく。今回のバイヨラの新しいヴァンテージには、造り手としての成長を感じていただけるキュヴェだと実感できる味わいです。

Divella Alessandra デイヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディアープレーシャークッサーゴ

※T=ティラージュ、ボトル詰め年を示しています

| 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 |
|---|---|--------|-----------------------------|----------------|--|
| Ni Ni VDR Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ 《新ヴァンテージ》 | (20) T21 | 白泡 | 750ml 240本 | ¥11,000 | シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバルックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しない。 |
| Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ 《新ヴァンテージ》 | (20) T21 | ロゼ泡 | 750ml 240本 | ¥11,000 | ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵。そのまま古バルックにて約 9 か月の熟成。4 つのバルックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しないスプマンテ。 |
| ★★ Ese' Dossaggio Zero エッセ ドサッジョ ゼロ 《新アイテム》 | 1° Edizione (15) T16 | 白泡 | 750ml 48本 | ¥25,000 | ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。2015 年の収穫。ブランドノワールの区画より収穫したブドウ。2016 年にティラージュし瓶内二次醗酵。96 か月間シュールリーにて熟成。デゴルジュマンは 24 年 9 月、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。 豊かでヴォリュームのある 2015 年のピノが、瓶の中で成長を遂げる。時間と共にボトルの中で洗練されてゆく味わい、強い果実が収まり、隠れていた骨格や複雑さに、妖艶さが加わる。多様でありながら非常に均整の取れた状態。完成度は間違いなく最高に位置するスペシャルキュヴェ。 |
| Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランド サッジョ ゼロ | (21) T22※ | 白泡 | 750ml | ¥7,000 | シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。全体の 10%にあたるリザーヴワイン(3 年以上バルックで熟成した、複数ヴァンテージをブレンド)、微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 24 か月以上オリと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 9 月。ドサーージュを行わず SO2 も添加しない。 |
| Dady VDR Dosaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ | (20) T21 | 白泡 | 750ml | ¥11,000 | シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。4 つのバルックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 36 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでになかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。 |
| Rose de Saignee Dosaggio Zero ロゼド セニエ ドサッジョ ゼロ | (18) T19 | ロゼ泡 | 750ml | ¥12,000 | ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずピジャージュを行い、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バルックにて醗酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 54 か月、オリと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、ドサーージュを行わず SO2 も添加しない。 |
| Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ | (20) T21 | 白泡 | 750ml | ¥14,000 | ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るフリーランジュースのみ、古バルックにて醗酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 36 か月、オリと共に熟成。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しない。 ドサーージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香り、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしさ、美しさをもったスプマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるデイヴェッラのミレジムキュヴェ。 |

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類/タイプ | 容量 | 上代(税別) | メモ |
|--|-------------------------------|---------|-------|--------|---|
| “Visio” Spumante ヴィズィオ スプマンテ <新ヴィンテージ> | (24) LOT 03/2025 | ロゼ泡 | 750ml | ¥4,500 | トッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢 40 年～。モデナにあるベルッスイ仕立て、混植されたブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行、直接プレス。果汁のみで醸造を行います。醸造が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醸造。醸造の状態を確認しスポッカウーラ(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」。 |
| “Cheto” Bianco ケト ビアンコ <新ヴィンテージ> | (24) LOT 06/2025 | 白 | 750ml | ¥3,700 | ピニョレット 60%、モンテウーニ 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、酸の高いモンテウーニ。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醸造が始まるのを待つ。その後、オリと共に約 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。 |
| “Illusione” Spumante イッルズィオーネ スプマンテ | (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醸造が始まるのを待つ。醸造が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醸造。その後、醸造の状態を確認しスポッカウーラ(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」。 |
| CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ | (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、果汁だけの状態で醸造。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 次醸造のちスポ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、厚みのある果皮。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。 |
| “Lambroosklyn” Lambrusco ランブルッスクリン ランブルスコ | (22) LOT 04/2023 | 赤 微泡 | 750ml | ¥3,200 | ランブルスコ グラスノボツサ、樹齢 50 年～。ベルッスイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスノボツサ。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 日間果皮とともに醸造を行う。压榨し、そのまま樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスノボツサのモストを加えて瓶内で再醸造。果皮の繊細さ、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。 |
| “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 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。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。モスカートの表面的な香りではなく、複雑さや奥行きを表現。ポテンシャルを秘めた白。 |
| “Nami” Barbera ナミ バルベーラ | (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。バルベーラは果皮と共に 5 日程度、セメントタンクにて醸造&熟成。ボトル詰めを行い、12 カ月熟成。他のキュヴェと同じく、醸造～ボトル詰めまで SO2 は一切加えない。シンプルで繊細な素材を感じる味わい。ランブルスコにも通じるような、飲み心地の良さを感じる赤。 |

Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ (プリマテッラ)

| 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 |
|---|--------|--------|--------|--------|--|
| Carlaz カラッツ <新ヴィンテージ> | 22 | 白 | 750ml | ¥7,800 | ヴェルメンティーノ 100%、樹齢 50 年の畑が中心。 収穫後、除梗し果皮と共に 4 日間、醸造が始まり途中で压榨。ステンレスタンクに移し醸造。そのままオリと共に 12 カ月、ボトル詰め後 18 カ月の熟成。猛暑と乾燥で過酷な 1 年となった 2022。多くのブドウは収穫を待たずに干しブドウと化し、例年の 50%以下という収穫。凝縮しつつも、土地の特徴である塩味を強く感じる個性的なヴェルメンティーノ。 |
| Bianco Saladero ビアンコ サラデーロ <新ヴィンテージ> | 22 | 白 | 750ml | ¥9,500 | ポスコ 40%、ヴェルメンティーノ 30%、アルパローラ 30%、樹齢 20 年前後。除梗し、果皮と共に 5 日間。压榨後 12 か月シュール＝リーの状態で熟成。2022 は猛暑のヴィンテージ。凝縮しつつも果皮のバランスを持つ。ブドウの凝縮度、ボリューム、そして強烈なミネラル分と、潮風を感じさせるかのような塩分。過剰な凝縮ではない繊細さとエレガントさ。 |

| | | | | | |
|---|-------------------|--------|---------------|---------|--|
| <p>★Bianco Saladero ピアンコ サラデーロ 《バックヴァンテージ入荷》</p> | 18/19 | 白 | 750ml 100本 | ¥9,500 | <p>ボスコ40%、ヴェルメンティーノ30%、アルバローラ30%、樹齢20年前後。除梗し、果皮と共に5日間、压榨後12か月シュールレリーの状態で熟成。ブドウの凝縮度、ヴォリューム、そして強烈なミネラル分と、潮風を感じさせるかのような塩分。過剰な凝縮ではない繊細さとエレガントさを持つ。</p> <p>暑い年、寒い年それぞれをブレンドすることで、足りないものを補うという考えで造られたキュヴェ。5年以上の熟成期間を経たワイン。</p> |
| <p>Çerico VdT ゼリコ 《新ヴァンテージ》</p> | (18) | 赤 | 750mlc | ¥10,000 | <p>グラナッチャ80%、シラー20%、樹齢15~20年。標高500m、潮風を受ける特異な環境で栽培されるグラナッチャとシラー。10月中旬~完熟を待ってから収穫。果皮の持つ要素をすべて抽出するため、果皮と共に60日以上、野生酵母にて醗酵。压榨後、古樽にて36か月の熟成。栽培環境、ブドウの個性、醸造に費やす時間、すべてにおいて徹底したこだわりを詰め込んだワイン。</p> <p>2018年は雨が多く非常に難しかったヴァンテージ。病気の影響で収穫量は落ちたものの、果皮、種子が完熟するまで収穫を遅らせることができた。フレッシュで美しい果実味、十分に抽出した果皮のもつ複雑さ、そして全体に感じるミネラルと潮の香り。個性的でありながら非常にエレガントで繊細なゼリコです</p> |
| <p>Harmoge アルモジエ</p> | 21 | 白 | 750ml | ¥9,500 | <p>ボスコ45%、ヴェルメンティーノ20%、アルバローラ20%、ロッセーゼピアンコ15%、樹齢20年。ブドウごとに完熟を待ってから収穫。それぞれ果皮と共に6日間、压榨後一部500Lの木樽に移し、5か月間アルコール醗酵が続いた。そのままオリとともに12か月の熟成。DOCはないものの、チンクエテッレと同じブドウ、伝統を忠実に踏襲しつつも、華やかさ、美しさをもったワイン。</p> <p>液体の密度の高さは、収穫量の少なさから、非常に繊細でありながら骨格を持ち、エレガントさと非常に長い余韻。これから先の熟成が想像できるポテンシャル。</p> |
| <p>Tonos トノス</p> | 20 | 赤 | 750ml | ¥7,000 | <p>サンジョヴェーゼ75%、ヴェルメンティーノ、ロッシ、カナイオーロ、メルロー、樹齢20年~30年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。完熟したブドウを果皮と共に最大限抽出、期間は60日に及ぶ。压榨後500Lの木樽にて24か月の熟成。トスカーナのサンジョヴェーゼとは全く異なる、繊細さを持ったワイン。</p> |
| <p>Vigna delle Pietre Nere ヴィーニャ デッレ ピエトレ ネーレ</p> | 17 | 赤 | 750ml | ¥6,900 | <p>シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%、樹齢20年前後。</p> <p>収穫後、除梗し果皮と共に約70日のマセレーション、野生酵母での醗酵。压榨後古バリックにて18か月、ボトル詰め後24か月の熟成。他の土地では表現しえない個性を感じるシラー。口に広がる塩気のようなミネラルとヴォリュームを感じ、染み出すような旨味と柔らかさ。個性が際立つ赤。</p> |
| <p>Aceto alla Rose アチェート アツラ ローゼ</p> | — | ヴィネガー | 500ml | ¥3,800 | <p>リンゴ酢80%、バラの花びら(ロサケンテフォリア40%、ガリカローズ30%、ダマスクローズ30%)</p> <p>収穫した花びらをリンゴ酢に加えて約15日間の浸漬。压榨しボトル詰め。ボトル内には花びら由来の繊維質やたんぱく質が沈殿しておりますが、品質上問題ございません。</p> <p style="text-align: right;">賞味期限 2027年12月</p> |
| <p>Bajola バイヨラ</p> | カンパニーニャーナポリーイスキア島 | | | | |
| 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 |
| <p>Baro Bianco バーロ ピアンコ 《新アイテム》</p> | 24 | 白濃 | 750ml | ¥4,200 | <p>ピアンコレッラ100%、樹齢8~12年。隣接する畑を2021年より借りて栽培。ブドウの完熟を待って収穫、一晩セラーの中で8時間置き、翌朝に压榨し、地中のセメントタンク内でスムーズに醗酵が始まる。醗酵が終わった後オリ引きを行い、グラスファイバーのタンクにて6か月の熟成。ボトル詰めを行い6か月の熟成。</p> <p>イスキアの自ブドウとして知られているピアンコレッラを用いて造られた実験的なキュヴェ。これまでの自分たちのワイン造りに対して、抱えてきた悩みや苦悩に向き合い、新しい活動となるキュヴェ。アロマティックではないピアンコレッラの特徴がシンプルに表現された、イスキアらしさと、他のワインにはない柔らかい口当たりと味わい。バイヨラの未来を映し出す素晴らしい味わいです！</p> |
| <p>Bianco Foglia ピアンコ フォツリア 《新ヴァンテージ》</p> | 24 | 白 | 750ml | ¥5,000 | <p>ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジーアディリーパ、インクローチヨマンゾーニ、樹齢15年。完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に30日の醗酵。压榨後タンクに移しセラー内で6か月の熟成。ボトル詰め後6か月の熟成。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない白。これまでのような超長期のマセレーションをやめ、新しく借りたセラーの中で熟成を行った2024。畑のタンクで起きる問題から解放され、不安定さや揮発酸からも解放されたヴァンテージ。2015や2016に感じた果実的な香りの強さとアロマティックさ。ようやく安心して開けられるバイヨラが帰ってきました！</p> |

Rosso Baro

ロッソ バーロ

(21) 赤 750ml **¥4,200**

アリアーニコ100%、父の友人が栽培している標高750mの畑、アヴェツリーノのアリアーニコを、イスキアに運び醸造。10月中旬の収穫。除梗し、開放桶にて果皮と共に1カ月の醗酵。途中ヴィオニエの梗を加える。压榨後、テラコッタ製の樽に入れ6カ月の熟成。ボトル詰め後、24カ月の熟成。しかし濃密な果実とブドウ由来の酸、想像以上の飲み心地に驚かされます。

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