Lazio-Gradori　VDT

Le Coste　レ コステ

ジャンマルコ　アントヌーツィ、彼ほど合理的、かつ感性的な造り手に出会ったことはあっただろうか。
ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。
フランスをはじめとした多くのワイナリーでの経験、そして祖父より受け継いだグラードリでのブドウ栽培、それぞれ全くの無関係のようですべては彼の計画した通り。そう感じさせてくれる説得力を持っている。
　そして、それだけでは終わらない彼のエネルギーは、畑での挑戦はもちろん醸造においてもただならぬものがある。そんな彼はいつも想像の斜め上を進み続ける彼のワイン。そこには造り手だけでない、飲み手へのたくさんのメッセージが散りばめられている。

　グラードリの土地はラツィオ北部、ヴィテルボ近郊カルデラ型の湖ラーゴ　ディ　ボルセーナのほとりにある。このあたりの土壌は火山礫、凝灰岩、細かい顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高も高く、350～450mという斜面、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた3ha(樹齢が非常に高い)と、2004 年に彼が手に入れた3ha の土地「Le Coste」。2006 年より収穫・醸造を開始。

　彼の目の前で起きた数々の現象、、、大きく分けると彼には 2 つの畑がある。1つは樹齢 50 年を超える高樹齢の畑(彼曰く、樹の素晴らしさ、反面誘因等手入れの不備からくる不安定さ・もろさを内在)。そして、彼が土地の耕転から植樹まで行った畑「Le Coste」当初に植樹したグレゲット、アレアーティコ、トレッビアーノ等はピエ　ディ　フランコ:台木なし。レ　コステの土壌特徴である小石、砂利の多い砂質はフィロキセラによる強い耐性があると考えたため(何事においても実践主義である彼の性格もあります)。そしてセレクション　マッサールによる多様性(自分の尊敬する素晴らしい造り手達から苗木を分けてもらったという話は聞いたことがある人も多いでしょう)。

　2010　年というレ　コステにとって危機的な気候状況に対峙した2つの畑。わずかな樹齢であるにも関わらず、想像もつかないほどの見事な収穫を見せた LeCoste に対して、常識でいえばこうした変化に強いはずの古樹の甚大なる被害。どんな知識や技術、経験でも実証できない出来事が、彼の目の前で起きる、、、。これは彼の栽培に対する観念に多大な影響を与え、価値観が再構築されるきっかけともなったという。

　畑では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)果実を混在させた状態で栽培。単一的な環境ではないより多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。これは、ジャンマルコのポリシーであって、絶対に妥協しない部分。効率性も悪ければリスクも非常に高い、しかしこのポリシーを貫くための過酷な畑仕事は一切惜しまない。彼の言葉を借りるならば、「自分の造りたいものを造るためには、欠かせない事。」となる。
　点在する畑の標高は高いところで 450m、ボルセーナ湖を見渡す斜面にあり、一番広いレ　コステが350mほど。現在生産本数は約 8000 本前後、トレビアーノ トスカーノや、プロカニコ、マルヴァージア トスカーナ、アレアーティコ、グレゲット、チリエジョーロなどを栽培。樹の仕立は古いものはグイヨー式(1ha/4000 本)、新しい畑は、各樹が独立したアルベレッロ式(1ha/10000 本)。

彼曰く、「ワインを造るのに自然の恩恵は欠かせない、気候や環境ってのは全くコントロールできない。だからいわゆる“良い年”に“最高のブドウ”が収穫できる。ただ、これは“最高のワイン”ではない。そのまま普通に仕上げたら、自分の中では“良いワイン“、としか言えない。これまで以上の醸造、リスクを冒すことが当然必要。それに、その方が面白いだろ？」

そう言い切って微笑むジャンマルコ、生産量は変わらずとも、種類は年々素敵に増えていく。それは彼の数えきれない想像や挑戦が具現化されている証しともいえる。

彼はワインごとに、“彼なりの立ち位置（キャラクター）”を持たせた醸造を行っている。収穫後すぐに圧搾し、木樽にて醗酵、とにかく飲み心地の良さを追求した Bianco、

祖父のあだ名から名付けた、マセレーションすることで生まれる特徴、近年はボトリティスをもまとわせた Paino、

赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った Rosso

対極的に 4 週間にもなる長いマセレーション、十分な骨格、ミネラル、土地の表現に値する体躯をもつ Rosso Più。

アレアーティコのもつ可能性、すべてを注いだ Alea Jact est（サイは投げられた、の意、2010 を境に、新しいフランコ ピエーデのアレアーティコのみを使うことになる。それは畑としての成長から新たなる段階に進んだことを意味している。結果、ガンブリヌスというワインが生まれることにもつながっている）。

また、2008 年よりこれらのワインとは全く違う価値観から生まれたワイン。そこにはただ単に“飲み心地だけ”追求したものであり、水のように飲めるワイン。そこに彼なりの遊び心を取り入れたワイン Litrozzo。

Gambrinus は 2010 より、高樹齢のアレアーティコのみで醸造したワイン。常識で考えれば、樹齢の高さは果実の複雑さに直結しているし、気候的な事態にも左右されにくい（いわゆる安定した）ブドウができる。しかし、長い間放置されていたり、正しい剪定が行われていなかった点をみると、一種の不安定さ（危うさ）をも内包している、と語るジャンマルコ。2010 年、収穫の際、若いフランコ ピエーデの収穫と、ヴェッキアヴィーニャの収穫、熟成の過程で、微妙ではあるものの、圧倒的な差、いわゆる骨格の細さを感じたこと。そして彼自身、ここが一つの転換点だと判断したため、Alea Jact Est に加えることをやめ、別のワインとしてボトリング。意味としては言葉自体の意味というより、 Alea Jact Est 未満といった、彼の中での判断基準という部分が強い。

そして 2007 ヴィンテージよりボトル詰めが始まったフランコ ピエーデの畑のみ、樹の成長により生まれることになった Cru としての「Le Coste」

樹の自発的な選別に耐えた果実のみを収穫。マセレーションを行わず、より過酷な環境を追求した Bianco Le Coste

一カ月以上の長いマセレーションと長期間の醗酵・熟成を行う Rosso Le Coste。

彼の中での一つの到達点ともいえる完成度を持つ。そしてようやくリリースされた Unatantum はアレアーティコを Stramatura（樹上にて限界まで熟成、その後さらに 3 カ月もの期間アパッシメントを行う）によって生まれるパッシート。高い糖度のため醗酵は恐ろしいほど長く不安定な状態をも乗り越え、当然ながら一切の添加を行わずにボトル詰め。造り上げるまでの労力と覚悟を考えると、全く割に合わないと笑うジャンマルコ。その凝縮されたアレアーティコの香りと味わいには感動を越えて、驚嘆に値するといっても過言ではない。

Vino di Raccolta はまさにその名の通り、レ コステの土地の一部、放棄地の 1 区画に残っていた様々な品種の樹（グレゲットやチリエジョーロ、トレッビアーノ、、、etc）を一切の手を加えずに栽培（選定や除葉はもちろん、土地の耕転、銅、硫黄、雑草が茂ったとしても刈ることさえしない、、、）し、選別せずに醸造したというもの。もともとはリトロツォのあと、自家消費用として造り始めたワインであるものの、皮肉屋なジャンマルコらしさとでもいうべきか、今までとは全く違った角度でのブドウへのアプローチであり、ワイン造りへのアンチテーゼ的な意味合いを強く感じるワインであるものの、素晴らしい飲み心地は忘れない。

2012 ヴィンテージより、大きく変貌を遂げた Bianco。これまでは区画の違いを感じることなく、1 種のワインとしてボトル詰めしていたものの、見事な収穫を迎えた 2012 年、醸造過程にて起きた樽ごとの違いをはっきりと感じたジャンマルコ。

醗酵がやや早い段階でストップした結果、若干の甘味と酸、なんとも心地よい口当たりの良さを持つ L'abboccatello。

果皮の印象が少なく、より本来のビアンコらしい飲み心地を持つ Bianchetto。

そしてこれまでのビアンコとは圧倒的に違う迫力と安定感、明らかな成長を感じる Bianco。

3 種類のビアンコをリリース。そしてさらには昨年リリースしたビアンコ 11 の中で、最も可能性のある(言い換えればまだボトル詰めしたくない)1 つをボトル詰めすることなく計 24 か月樽内にて熟成し、一年遅れでボトル詰めしたという Bianco R。

そしてこれまでは Paino に混ざっていた樹齢 60 年を越える高樹齢のプロカニコのみを、ごく短いマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成したという Le Vigne piu Vecchie。Le Coste とは比べがたい、全く別の雰囲気、それでいてやはり年月の醸し出す迫力、醸造という部分ではややおとなしい分、現段階での完成度に驚かされる。

Primeur はアレアーティコを収穫後カーボニックマセレーション(炭酸ガスは添加せず、自発的なもの)によって醸造、果実の取れたままの香りを鮮やかに持ったワイン。ラベルの絵は二人の愛娘(marta,camilla)の誕生と成長を描き続けている。赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った Rosso、ビアンコ同様、1 年長い樽熟成をさせた Rosso R。

2013 ヴィンテージより、見事ともいえる収穫を迎えた 2012 とは対照的に冷涼な雰囲気を持った 2013 年の白は Bianchetto,Bianco の二つ。果皮の剛健さよりも果実的な香りや酸の印象が強い「バランスと繊細さを持ったヴィンテージ」、ビアンケットはより飲み心地の良さとスムーズさ、ビアンコについても 2012 年より繊細さを感じるワインとなっている。
そして結果的に Rosato は今回より果皮との接触を行わずに果樹のみでの醗酵に挑戦。これまでをはるかに超える手ごたえを感じたというジャンマルコ。
そして時折リリースされる Rosso di Gaetano、以前からジャンマルコが栽培を手伝いブドウを分けてもらっていた近所のガエターノ爺。
彼の畑で素晴らしい収穫を迎えられたこと＆ガエターノの生計を助けることにもつながることから、醸造＆ボトル詰めされる。

それぞれのワインの種類に、生産量がまったく追いついてない。そんなことは百も承知、一切動じることなく突き進む自由奔放、傍若無人、それこそが彼、ジャンマルコ　アントヌーツィである。

Le Coste　レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Litrozzo Bianco リトロッツォ ビアンコ	**24**	白淡	**1000ml**	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、その他ヴェルデッロ、ロッシェット、ロマネスコといったモンテフィアスコーネの地ブドウが中心。除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから圧搾。醗酵ののち、そのまま 6 カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。
Litrozzo Rosato リトロッツォ ロザート	**24**	ロゼ	**1000ml**	アレアーティコ100%。短時間果皮と接触させてから圧搾し果汁のみで醗酵。そのまま6カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さ。
Litrozzo Rosso リトロッツォ ロッソ	**24**	淡赤	**1000ml**	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短くし、バランス感を意識して醸造。醗酵ののち、そのまま 6 カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。タンニンはあるものの、非常に軽やかでいて心地よい旨味と酸味のバランス感。果実味あふれるロッソ。
Pizzicante Bianco ピッズィカンテ ビアンコ	**22**	白 微泡	**750ml**	モスカート ジャッロ 100%、樹齢 10～20 年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わりきる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で 12 か月、その後スボッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに 12 か月の熟成。ブドウ由来のフルーツを前面に感じる味わい。
Pizzicante Rosato ピッズィカンテ ロザート	**22**	ロゼ 微泡	**750ml**	アレアーティコ100%、除梗し軽く櫂入れをしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約 2 週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内

				で醗酵が終わり、そのままオリと共に 12 か月の熟成。その後スボッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに 12 か月の熟成を行う。アレアーティコのアロマと気持ちよい酸のバランス。
Pizzicante Rosso ピッズィカンテ ロッソ	**22**	淡赤 微泡	**750ml**	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し 8 日間、果皮と共に醗酵を始め、途中で圧搾。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に 12 か月の熟成。その後スボッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに 12 か月の熟成。
Ripazzo Bianco リパッツォビアンコ	**18/19**	白	**750**ml	リトロッツォビアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジーア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リトロッツォビアンコ 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。ベースのやや高めな揮発酸を 19 の果実が補った旨みと飲み心地。
Ripazzo Rosato リパッツォ ロザート	**18/19**	ロゼ	**750**ml	リトロッツォビアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジーア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リトロッツォロザート 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。アレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさ。
Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ	**22**	赤	**750**ml	アレアーティコ(2022)、メルローのヴィナッチャ(2023)。 ベースは 2022 のロザート。1 樽のみ 20g/L 以上残糖がある状態で酵母の活動が停止。翌年の収穫まで待ち、プレスしたメルローのヴィナッチャを加えてリパッソ(再浸漬)を行い再醗酵を促したと赤。アレアーティコ由来の香りの高さと心地よさ、メルローの持つ旨味とフレッシュさ、そして何より飲み心地の良さには驚きです。
L'abboccatello ラッボッカテッロ	**12**	白微泡	**750**ml	プロカーニコ、樹齢 20～30 年。 2014 年にリリースしたワイン。ロット別で残糖が多いタンクのものは、オリを攪拌して王冠でボトル詰め。ビン内で再び醗酵が始まるのを待つ。2018 年にデゴルジュマンを行い 12 か月の熟成。自然に醗酵が始まるのに 6 年も費やしたという。負けず嫌いのジャンマルコらしさを感じるワイン。 **※保存環境と時間の問題で、王冠部分にサビが発生しているボトルが見られます。お飲みになる際に瓶口を拭いていただくことをお勧めいたします。**
Bomb'bulle ボンビュール	**17**	白泡	**750**ml	プロカーニコ 100%、ヴィーニャグランデの畑、樹齢 15 年。原酒は 2017 収穫、果皮と共に短時間の浸漬後、ステンレスタンクにて醗酵。翌年 2018 の収穫したプロカーニコを圧搾し、モストを加えてオリと拡販してからボトル詰め。ビン内で醗酵が始まるのを待ちます。そのままオリと共に 6 年間の熟成。デゴルジュマンは 2024 年 1～2 月に行い、約 12 カ月の熟成期間を経てリリース。ジャンマルコらしいの一切の妥協をしないメトードクラッシコのスプマンテ。SO2 や酵母はもちろん、ドサージュも一切行わない代わりに、徹底的な時間を費やして造られるブリュット ナチュール。
Bianco ビアンコ	**22**	白	**750**ml	プロカーニコ 70%、マルヴァジーア ディ カンデイア、ヴェルメンティーノ、他。樹齢 10～40 年。収穫後、果皮と共に 5 日間、野生酵母にて醗酵が始まる。圧搾して大樽に移し醗酵が終わり、そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。フレッシュさや香り、果実のキレイさを感じる 2022。その特徴を表現するため、果皮との接触を短くし、2012 以前のような、繊細さを重視したスタイル。この飲み心地こそ「レ コステ」の真髄だと直感できる味わい。ワイン全体に感じる清潔さ、複雑さと繊細さを持ち合わせた、素晴らしい飲み心地です。
Bianchetto ビアンケット	**23**	白濃	**750**ml	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディ カンディア、モスカート、ヴェルメンティーノ、、他。収穫後、除梗し果皮と共に 1 週間の醗酵。圧搾後、解放式の大樽にて 9 カ月の熟成。ボトル詰めののち 12 カ月の熟成。2023 年は 1 年を通して雨が多く、病気の被害など収穫量は激減したものの、収穫前の好天によって果実的には魅力あるブドウが収穫できたヴィンテージ。醸造についても比較的スムーズに進んだこともあり、ワインの安定感はもちろん、味わいもきれいで理想的！！また、ボトル詰めしてから十分に時間が経過していることもあり、今まで以上のバランス感、そして揮発酸も際立っていない、優等生のようなビアンケットとなりました！
Bianco R ビアンコ エッレ	**19**	白	**750**ml	プロカーニコ 100%、La Chiesa の畑。樹齢 10～40 年。1 本のブドウ樹より 500g～700g という低収量のプロカーニコ。収穫後、果皮と共に開放式の大樽で 3 週間醗酵を行う。圧搾後、500L の木樽に移し 20 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。ブドウの熟度が高いだけでなく、酸やフレッシュさを失わなかった 2019。非常に高い次元でバランスを保ったブドウの質の高さ、強い骨格とポテンシャルを秘めたヴィンテージ。追加で 2 年間取った結果、

				素晴らしい状態になりました。液体の輪郭がはっきりしており、落ち着き、酸と熟成のバランス。香りには果実のフレッシュさと熟成による印象が混ざり合った複雑でいて繊細。一つの完成美を感じてもらえると思います。
Bianco Cru "Le Coste" ビアンコ クリュ "レ コステ"	**19**	白	**750**ml	プロカーニコ主体、2005年植樹のレ コステの畑。混植されているヴェルメンティーノや地ブドウも合わせ、完熟を待ってから収穫。2 収穫後、除梗して数時間、果皮と共にマセレーション。圧搾し、果汁のみの状態で大樽に移し約1カ月、醗酵が完全に終わるのを待つ。オリ引きと共に1500Lの大樽に移し24カ月、ボトル詰めのあと24カ月の熟成。 「Le Costeの畑」をストレートに表現した白。2019年は理想的な天候、収穫も遅く貴腐化したプロカーニコも多かった2019。非常に苦労を強いられたヴィンテージの片鱗ともいえる香りの複雑さ、奥行き、そして感じる貴腐の香り、、。想像を超える素晴らしい味わい。
Le Vigne piu' Vecchie レ ヴィーニェ ピウ ヴェッキエ	**11**	白	**750**ml	プロカーニコ 100%、 樹齢 60 年を越える畑の中の一部の区画より、選抜したブドウ樹だけで収穫。ブドウは除梗せず、自重にてゆっくりと流れ出るフリーランジュースのみ、2011 に限ってはフランス産の 1000L の新樽、果汁のみで醗酵。極力オリ引きは行わずに、大樽で 24 か月の熟成。ボトル詰め後 106 カ月（8 年）の熟成を経て、2021 年にリリース。今までのヴィーニェ ヴェッキエも素晴らしい味わいでしたが、この 2011 は、今までとはサイズも迫力も圧倒する味わい。分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、。複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚愕させられました、、、。
Moscato "Due M" モスカート "ドゥエ エンメ"	**21**	白	**750**ml	モスカート、Le Coste の畑が中心で、もう一つの畑のモスカート（一部モスカートジャッロ）。完熟を待ってから収穫、2 つのマセレーション（除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション（除梗し櫂入れを行う）。醗酵が終わってから圧搾し、20 カ月間 500L の木樽にて熟成。ボトル詰めし 12 カ月。さらに 24 か月以上の時間を費やしてからリリース。重厚なタンニンと力強くも一体感を持った酸。そしてゆっくりと顔を出す果実の複雑さとヴォリューム。が余韻と一体化。果実的な印象だけではない、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。
Paino パイーノ	**16**	白	**750ml**	プロカーニコ100%、Le Costeの畑、La Chiesaの畑、どちらも自身が植樹した最高品質のブドウの収穫を目的とした畑。それぞれより、収穫量、果皮の熟成、厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗し、果皮、種子と共にテラコッタ製の容器で1カ月以上のマセレーション。圧搾後、テラコッタ製のタンクに戻し12カ月の熟成。500Lのオーク樽に移し、さらに24カ月。ボトル詰めしてからもワイン自体がフォルムを形成するまで36カ月、十分すぎる時間を費やしてからリリースされた新しいパイーノ。十分すぎる果実を持ち、その果実を形成するアンフォラでの醸造。ポテンシャルを秘めたブドウに、十分に時間を費やした熟成。 数あるキュヴェの中でも「特別」に位置する白ワイン。前回の 2015 に続き、液体のサイズの大きさ、迫力はすさまじいです。ブドウのポテンシャルの高さをストレートに感じます。果実由来の多様で複雑な香り、アロマ、絹のようなタンニン、素晴らしいバランス感、エレガントな余韻。そして以前のパイーノには感じ得なかった繊細さと透明感。ブドウのみでこれほどの複雑な香りや味わいが生まれる事に改めて驚かされる素晴らしいワインだと思います。
Cocciuto Bianco コッチュート ビアンコ	**22**	白	**750**ml	プロカーニコ主体、樹齢 30～40 年。ビアンコの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗しテラコッタ製の解放式タンク（500L）にて果皮と共に 2 週間の醗酵。圧搾し、そのままタンクで醗酵を終え 12 か月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月。 2022は猛暑でありながら、収穫時期の雨の影響を受けた、気難しいヴィンテージ。透明感のある液体に、複雑で立体的に表現された果実味と香り、タンニンの質感が強くも嫌味ではなく、通常のビアンコと比べると奥行きの深さが明らかに違います。通常のビアンコとは明らかに違う果皮のニュアンス、強さやタンニンというよりも質感の違い、果皮の成熟感、香ばしさ、より立体感を感じる味わい。
Rosato ロザート	**21**	ロゼ	**750**ml	アレアーティコ、樹齢の古いものが中心。収穫後、除梗せずに時間をかけて圧搾することで、果皮の要素を極僅かにモストに移す。醗酵は果汁のみ、木樽にて約 3 週間。オリ引きのあと木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。リリース当時からさらに 30 か月か経過したバックヴィンテージ。

				ジャンマルコ曰く「R エッレ（特別なワインという意味で）」と名付けたかったという素晴らしいヴィンテージ。定点観測を続けながら 2 年が経過。そのポテンシャルを十分に感じる状態になったと感じています。今までのロザートにはない酒質の厚み、香りや果実味だけではないアレアーティコの持つ魅力、複雑で豊かな余韻、、。間違いなくこれまでの中で「最高のヴィンテージ」だという理由が直感的に理解できる素晴らしい状態になりました！
Rosso ロッソ	**22**	赤	**750**ml	グレゲット95%、チリエジョーロ、コロリーノ、ヴァイアーノ、樹齢30 年前後。 高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3 週間、圧搾後栗の木の大樽にて12 カ月熟成。果皮まで成熟したグレゲットをクラシックな手法で造り上げた赤。 フレッシュな酸と果実味のバランス感。果実は少し華奢で軽やかな印象、心地良い酸と果実味。飲み心地の良さが戻ってきました！
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ	**22**	赤	**750**ml	サンジョヴェーゼ 50%、シラー、メルロー。樹齢 20～30 年。 収穫後、果皮と共に 3 週間、野生酵母と共に醗酵。圧搾後大樽にて 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。2022 は果実の凝縮が素晴らしく、熟したタンニンとフレッシュで心地よい酸と果実味のバランスが素晴らしいヴィンテージ。
Rosso Cru ロッソ クルー	**12**	赤	**750**ml	グレゲット（グレケットロッソ）、樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。 収穫後、除梗せず果皮と共に 3 週間の醗酵。圧搾後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 60 か月の熟成。暑さ、寒暖差の激しいポテンシャルを秘めたヴィンテージ。長い熟成期間によって一体化、熟成と果実のバランス、ポテンシャルを持った素晴らしいロッソ。
Rosso R ロッソ エッレ	**17**	赤	**750**ml	グレゲット、高樹齢の畑と、2010 年に植樹した La Chiesa のアルベレッロ仕立ての混醸。 除梗し果皮と共に約 1 カ月のマセレーションを行い、圧搾後 1000L、500L の木樽にて 24 カ月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 カ月の熟成の後にリリース。猛暑と乾燥の 2017、果実の個性を表現するために、十分な時間を費やそうと考えたジャンマルコ、5 年もの時間を費やして見えるようになった 2017 年の魅力。ぜひ体感していただきたい赤ワインです。
Rosso Piu‘ ロッソ ピウ	**15**	赤	**750**ml	グレゲット 100%、Cru にある Terrazzo の畑に残る高樹齢のグレゲット（ヴィテルボに残るサンジョヴェーゼのバイオタイプ）。すべて手作業で選別して収穫したブドウのみ。2015 という日照の影響を最大限受けた特別なヴィンテージを 6 年以上の年月を費やして造られた、特別なサンジョヴェーゼ。収穫後、除梗せず木樽にてパンチングダウンを行い、果皮とともに 1 カ月以上の醗酵。圧搾後、500L のトノーにて 36 か月、ボトル詰め後 60 か月の熟成。 ポテンシャルを秘めたヴィンテージ、厳しく選別した最高のブドウ、その可能性を発揮させるために妥協のない醸造、そして花開くまでに費やした時間。造り手としてできるすべてを費やした特別な赤ワイン。
Rosso Cru “Le Coste” ロッソ クリュ “レ コステ”	**18**	赤	**750**ml	グレゲット100%、Le Costeの畑2005年植樹より、厳選して収穫。一部は除梗し、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態で2週間。その後櫂入れを行い1カ月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。圧搾後、500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36カ月の熟成。名前の通り、彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤。 2018 年は、春先と収穫前に降った大雨を除けば、天候に恵まれた良年といえるヴィンテージ。厳しい選果、醸造に 6 年以上をかけ、磨き上げられた最高の赤。豊かな果実と熟れたタンニン、素晴らしい味わい。
Greghetto “LOT 20” グレゲット”ロット ヴェンティ”	**16**	赤	**750**ml	グレゲット 100%、樹齢 40 年の区画より選別したものを収穫。 除梗し果皮と共に3週間、開放式の木樽にて醗酵。圧搾後、栗の木の大樽で 12 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。 「特別なロッソ」という意味合いを持っているだけに、その果実の力強さと奥行きはロッソの比ではありません。2009,2015 に続き 3 度目のリリース。
Nini e Lulu ニーニ エ ルルー	**19**	赤	**750**ml	シラー、樹齢 5~20 年。 収穫後、除梗せず空気に触れない状態で 2 週間のマセレーション。その後バトナージュを行いさらに 2 週間果皮と共に醗酵。圧搾後、500L の木樽にて醗酵を終え、そのまま 10 か月の熟成。2019 年も 17, 18 に続き十分な収穫に恵まれなかったため、ニーニとルルーの手法を合わせ、1 つのワインとしてリリース。ジャンマルコとクレモンティーヌの 2 人が、フランス修行中に体験したシラーを、火山性土壌のレ コステの畑で表現した特別なワイン。

Syrah “Lulu” シラー“ルルー”	**21**	赤	**750**ml	シラー、樹齢5～20年。収穫後、除梗せず空気に触れない状態で2カ月のマセレーション。その後バトナージュを行いさらに3週間果皮と共に醗酵。圧搾後、500Lの木樽にて24か月、ボトル詰め後24か月の熟成。 2021 年はレコステ史上最高と呼べるヴィンテージ、例年よりも 12 カ月以上長く熟成期間を取ってからリリースされました。ワイン自体のサイズの大きさには驚かされます。酸、果実、タンニンのバランスはもちろん複雑で繊細。骨格、奥行き、香りの複雑さを感じる素晴らしいポテンシャルを持ったシラーです！
Syrah “Nini” シラー”ニーニ“	**22**	赤	**750**ml	シラー、樹齢10年前後。収穫後、除梗せずカーボニックマセレーションの状態で3週間。圧搾後、225Lの木樽の中で醗酵を終える。そのまま約12か月木樽で熟成。 2022 年は猛暑のヴィンテージ、十分に成熟したシラーはフレッシュさだけではない味わいの幅、広がりを感じる 2022。酸のキレイさ、果実の柔らかさ、軽やかでいて存在感のあるタンニン、見事なバランス！果実の熟度や奥行きを表現しているルルーとは、まったく違う表情を見せてくれる味わい。
Le Primeur ル プリムール	**24**	淡赤	**750**ml	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 10 日程度、圧搾後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。2024 年は収穫前の雨によってモストの量が増え、収穫量は多くなったものの、果実的な凝縮はあまり見られないアレアーティコ。それでもプリムールのような、飲み心地を意識したワインにとっては理想的なブドウ。フレッシュでいて香り高く、果実的でジューシーな口当たり。素晴らしい飲み心地と安心して開けられる味わい！
Aleatico **“Alea Jacta Est”** アレアーティコ “アーレア ヤクタ エスト”	**19**	赤	**750**ml	アレアーティコ、樹齢 10~15 年（一部 40 年～）、Le Coste の畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず数日間カーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに 1 週間。圧搾後 500L の木樽で 24 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。果実自体の凝縮間を感じつつも、果実味の複雑さと酸のエレガントさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高めの揮発酸によってハイトーンでありながら重さを一切感じない飲み心地。
Gambrinus ガンブリヌス	**17**	赤	**750**ml	アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑＆干ばつに見舞われた2017、Cru のアレアーティコ。2010とは反対の意味で成熟が遅れたヴィンテージ。イレギュラーな成熟をとげたブドウは除梗せずに3カ月間、セミカルボニックの状態で浸漬、圧搾後500Lの木樽に移し、樽の中で醗酵が継続してゆく。完全に醗酵が終わりそのまま3年間の熟成。ボトル詰め後、約18カ月の熟成。 通常のアーレアヤクタには感じ得ない香りと全体のバランス、魅力
AleaVV アーレア ヴェッキアヴィーニャ	**15**	赤	**1500**ml	アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗して1カ月以上のマセレーションを行い醗酵、圧搾後500Lの木樽にて48カ月の熟成。ボトル詰めののち36か月。合計7年を費やしてリリース。「これは自分たち（人間）がどうこうして造れるブドウじゃない、むしろ自然がそれを望んで生み出した（ブドウ）。そして自分たちは、それをただ見守るだけ。今までもこれからもたどり着けないほどのブドウ。このワインに感じるアレアーティコは、他のどのワインでも表現しえない個性を表している」、レ コステ史上最高のアレアーティコ。
Rusticone ルスティコーネ	**17**	赤	**750**ml	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、レ コステの畑、高樹齢の畑から。 2017 年という奇抜なヴィンテージに、上位のキュヴェとして見合わない樽をアッサンブラージュ、さらに 24 か月以上の熟成期間によってバランスを取り戻したワイン。濃厚でいて軽やか、ブドウの個性よりも「素朴さ、純粋さ」をもった味わい。
“SOS Lago” Bianco “エスオーエス ラーゴ” ビアンコ	**24**	白	**750**ml	モスカート ジャッロ 100%、樹齢 15 年程度。ボルセーナ湖畔、モンテフィアスコーネの友人の栽培農家よりブドウを引き取り醸造したワイン。約 1 週間程度のカーボニックマセレーションを行ってから圧搾、醗酵が終わるのを待ち 6 カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月を経てリリース。自分たちの土地のみならず、周辺の自然環境を守るための活動として、再び動き始めたプロジェクト。モスカートの素直な魅力である芳香のあるブドウの香りを最大限に引き出したワイン。 **※売上の一部は、反対運動の活動費用として寄付されます。**
“SOS Lago” Rosso	**24**	赤	**750**ml	アレアーティコ 100%、樹齢 15 年程度。ボルセーナ湖畔、モンテフィアスコーネの友人の

”エスオーエス ラーゴ” ロッソ				栽培農家よりブドウを引き取り醸造したワイン。約１週間程度のカーボニックマセレーションを行ってから圧搾、醗酵が終わるのを待ち 6 カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月を経てリリース。自分たちの土地のみならず、周辺の自然環境を守るための活動として、再び動き始めたプロジェクト。アレアーティコの魅力である芳香のあるブドウの香りを最大限に引き出ししたワイン。 **※売上の一部は、反対運動の活動費用として寄付されます。**
Pinotto ピノット	**22**	赤	**750**ml	ピノ ノワール70%、シラー30%、樹齢7年。Quercennaliクエルチェンナーリの畑（2015植樹）、標高470m。収穫後、除梗せず、1カ月間のカーボニックマセレーション。圧搾し500Lの木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま12か月の熟成、ボトル詰め後12か月の熟成。 熟しすぎずフレッシュな果実と酸のある、バランス感の良い収穫を迎えたピノとシラー。ジューシーで心地よい酸を持った飲み心地のよさ。野性味や詰まった果実味と酸、奥行きが共存した魅力的な味わいです。
Cocciuto Rosso コッチュート ロッソ	**21**	赤	**750**ml	サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、樹齢 30 年～。 収穫後、除梗してテラコッタ製の開放タンクで 3 週間、果皮と共に醗酵を促す。圧搾後もテラコッタのタンクの中で 12 か月の熟成。木と違い、ワインに直接香りをつけることなく、ニュートラルでいながら、土器内部の細かい気泡による微酸素接触、呼吸を得られることで、より柔らかみ、熟れた果実の香り、落ち着きを感じる。ロッソとは明らかに異なる特徴をみせる、官能的なロッソ。
Sangiovese”Carbo” サンジョヴェーゼ “カルボ”	**19**	赤	**750**ml	サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5~10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。その後、買い入れを行い通常の空気に触れながらのマセレーションを行い醗酵を終える。圧搾後、500L のトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。
PNT **ピーエヌティー**	**18**	赤	**750**ml	ピノ ノワール、2009 年植樹。標高 480ml に植えた 0.8ha の畑。アルザスの造り手より譲り受けたピノ ノワールをセレクション マッサールにて植樹。除梗せず木樽にて約 3 週間のマセレーション。木樽にて 12 か月、ボトル詰めの後 48 か月の熟成。冷涼で雨の多い、非常に繊細なヴィンテージ。複雑な香りの中にハーブや燻製、柑橘のニュアンス。果実の熟度を感じつつもフレッシュさを失わず、非常にバランスを感じる余韻。レ コステの火山性土壌を表現に満たしたヴィンテージ。 雨が多く冷涼なヴィンテージの特徴を感じさせる 2018、果実はコンパクトに感じつつも時間と共に豊かさとヴォリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません、、。植樹から 10 年目、冷涼でピノに適した気候、これまでのベストを更新するというヴィンテージ。
Chardonnay **“Le Chat”** シャルドネ“ル シャ”	**22**	白	750**ml**	シャルドネ、樹齢 50 年前後、9 月上旬に収穫。除梗を行い、プレスせずフリーランジュースのみ、ステンレスタンクにて約 3 週間の醗酵。1000L の大樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。標高、樹齢の高いシャルドネ、名前は仏語で猫「Chat」より。完熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりもヴォリューム、果実を強く感じる。プロカーニコやモスカートにはない骨格やサイズをもつ白。
Aleatico “Vasalone” アレアーティコ “ヴァサローネ”	**19**	赤	**1500ml**	アレアーティコ、樹齢40年以上、ロザートの畑より収穫したブドウ。 収穫後、除梗して数日セメントタンクにてマセレーションを行った後圧搾。バリックにて醗酵を終え、そのまま12か月の熟成。 2019 年という繊細で香りに特徴を持ったヴィンテージだからこそ、その個性を表現するために造られたスピンオフの赤。非常に強いアロマを持ち、ロザートやアーレヤ ヤクタとも異なる香りの特徴を持ったアレアーティコ。控えめなタンニンが心地よく、飲み心地の良さ、スムーズさには本当に驚かされる味わい。
Cabernet Sauvignon **”Zio Gio”** “ズィオ ジオ”	**15**	赤	**750ml**	カベルネソーヴィニヨン、樹齢 30~40 年、ガエターノの畑より。2015 年という他に類を見ない素晴らしい完熟を見せたカベルネ。完熟したブドウを選果、すべて除梗し果皮と共に 3 週間、野生酵母による醗酵。圧搾後、フランス産バリック（オーク）にて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。初めてのリリースとなるカベルネソーヴィニヨン 100%のワイン。
Greghetto”Titta” グレゲット“ティッタ”	**15**	赤	**1500**ml	グレゲット（＝グレケットロッソ、サンジョヴェーゼ）、樹齢 60 年～。収穫後、開放式のオーク樽にて果皮と共に 2 週間、野生酵母による醗酵。圧搾後フランス産バリック(オーク)にて

				24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。この畑の持ち主であるジョバンニ バティスタへの敬意と、最高かつ最後の収穫という特別な思いのこもったワイン。マグナムのみボトル詰め
L'Ozio ロツィオ	**10**	白	**1500**ml	プロカーニコ主体、樹齢 5 年の Cru の畑と、樹齢 50 年を越える VV の畑より。 それぞれ別々に醸造を行い、バリック(新樽)8 年間、ボトル詰めを行い 4 年間、合計 12 年間の熟成の後にリリースした特別な白。 同じブドウであっても、樹齢、仕立て、コンセプトが違えば、全く違う液体。その 2 つが完全に融合するための時間を費やした、Le Coste のこれまで 20 年間を表現するかのような特別なワイン。
Unatantum Riserva ウナタントゥム リゼルヴァ	**07**	赤甘	**375**ml	アレアーティコ100%、樹上にて最大限収穫を待ち、その後 1 カ月間のアパッシメント(陰干し)を行う。除梗し、果皮とともに 5 か月のマセレーション。圧搾後 50L の木樽の中に移す。猛暑のヴィンテージであり、初めてパッシートを醸造したヴィンテージ。猛烈な糖度に酵母が活動できず、醗酵が止まり安定するまでに 10 年という歳月を必要としたヴィンテージ。糖分を残したまま、フィルターも SO2 も加えずに酵母が完全に活動を止めるには、非常に長い時間を要する。コッレまで数回リリースしてきたウナタントゥム、ファーストヴィンテージでありながら、最も遅いリリースとなる 2007。収穫より 15 年以上の歳月を経た今でも、収穫の際に感じたフレッシュな果実味、ハーブ香、アレアーティコの本質を全く失わないことに驚愕させられます。価格以上にこのワインを造るために費やした時間と労力は計り知れません。
EXV Olive Oil エクストラ ヴァージン オリーヴオイル	**2024**	オイル	**500**ml	モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種。le Coste の畑のオリーヴの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーヴを厳選してブレンド＆ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500ml ビン 1 番絞り
EXV Olive Oil エクストラ ヴァージン オリーヴオイル	**2024**	オイル	**1000**ml **3000**ml	カニーノ 100%、Le Coste の畑のオリーヴ、収穫の後半 11 月に入ってから収穫したオリーヴから圧搾。大容量のため、使い切るまでにどうしても酸化しやすかった1L と3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。
Fagioli del Purgatorio ファジョーリ デル プルガトーリオ	**21**	乾燥白いんげん豆	**500g** **1000g**	白いんげん豆(Fagiolo Purgatorio 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。 長時間の浸水が必要ないヴィテルボ県、グラードリの伝統品種です。 水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、 塩をせず弱火で 60 分ほど下茹で、最後に塩で味を調えてください。皮が薄く粒の小さい品種で調理師やすく、繊細な味わいが特徴。
Fagioli Gialloni ファジョーリ ジャッローニ	**21**	乾燥白いんげん豆	**500g** **1000g**	白いんげん豆(Fagiolo Gallo 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。 長時間の浸水が必要ないラツィオ州、ボルセナ湖北岸の伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 100 分ほど下茹で、最後に塩で味を調えてください。非常に旨味が強く、落花生に似た香り、甘味が特徴。
Farina integrale di grano tenero Verna ファリーナ インテグラーレ ディ グラーノ テネーロ ヴェルナ	—	小麦粉	**1000g**	全粒粉(石臼挽き)、レ コステのブドウ栽培と同じ哲学で栽培されたトスカーナの古代小麦(ヴェルナ種)を自社畑で栽培。伝統的な製粉所ムリーノ ヴァルドルチャ(トスカーナ) にて石臼挽きで製粉。

Pasta Secca di grano verna integrale パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラーレ

Tagliatelle タリアテッレ **Casarecce** カサレッチェ **Fusilli** フズィッリ	**2022**	パスタ	**500g**	古代小麦ヴェルナ種、全粒粉のパスタ、2022 年収穫。 レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦を、トスカーナ州ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカー「Mulino Val d'Orcia ムリーノ ヴァル ドルチァ」にて製粉＆製造されたパスタ。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタに仕上げました。 記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急激に柔らかくなりますので、時間通りに茹でてソースと合えながらお好みのかたさでお召し上がりください。**賞味期限 2024 年 10 月**
Linguine di Grano Senatore Cappelli	—	硬質小麦	**500g**	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫したデュラム小麦(セナトーレ カペッリ)、2023 年収穫。古代小麦に近く、デュラム小麦の起源と呼ばれる品種から、

リングイネ　ディ　グラーノ セナトーレ　カッペッリ		全粒粉 パスタ		1915 年に作られた品種。背丈が 140~160cm と高く、根も同様に深く張り、晩熟で栽培が難しいものの、強い味わいと豊かな香りを持つ。トスカーナの伝統的な製粉・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチァにて製造。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、セナトーリ カッペッリの持つ濃厚な味わいと強い風味を感じるパスタに仕上げました。
Rigatoni di Grano Senatore Cappelli リガトーニ　ディ　グラーノ セナトーレ　カッペッリ	—			
Pappardelle di Farro パッパルデッレ　ディ　ファッロ	—	古代 小麦 全粒粉 パスタ	**500g**	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファッロ(エンマー小麦)を、トスカーナの伝統的な製粉・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチァにて製造された乾燥パスタ。 石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により作られています。古代小麦の特徴ともいえる低グルテンで良質ンタンパク質を持ち、消化吸収がよく、豊富なビタミンを持っています。味わい、香りも非常に特徴的で、他のパスタにはない美味しさを感じていただけます。**賞味期限 2026 年 4 月**
Farro dicocco ファッロ　ディコッコ	—	古代 小麦	**500g**	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・2023 年 8 月収穫。イタリアではスペルト小麦同様にファッロと呼ばれているエンマー小麦。スペルト小麦よりも粒が少し小さいため、消化によく糖質が少ないイタリアでも高品質なファッロです。外殻を取り除いてあるため、そのまま調理可能。**賞味期限 2026 年 4 月** **出荷方法** ケース出荷（20PC/CS） or 混載も可能（※お問合せ下さい）
Quinoa Vikinga キヌア	—	キヌア	**500g**	南米原産で古くから食用として栽培されている義穀類で、粟アワや稗ヒエと同様に雑穀に分類されています。グルテンを含まず高たんぱく、食物繊維、ミネラル、鉄分が豊富で健康食としてイタリアでも注目されています。サポニン含有量が低いため、外皮をとらずに調理ができるヴィキンガ種。レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・2023 年 7 月収穫。**賞味期限 2026 年 4 月** **出荷方法** ケース出荷（20PC/CS） or 混載も可能（※お問合せ下さい）