

I Produttori 造り手

Piemonte

- 1.Cascina Fornace/Canale.Cuneo
- 2.Cascina Tirole /Monforte d'Alba.Cuneo
- 3.San Fereolo/Dogliani.Cuneo
- 4.Cascina Lieto/Castiglione Tinella.Cuneo
- 5.Saccolletto Daniele/S.Giorgio monferrato.Alessandria
- 6.La Cascinetta/Viarigi.Asti

Lombardia

- 7.Divella Alessandra/Gussago.Brescia
- 8.Verdieri Corte Pagliare/Commessaggio.Mantova

Trentino=Alto Adige

- 9.Rosi Eugenio/Volano.Trento
- 10.Floribunda/Egna.Bolzano

Liguria

- 11.Walter de Batte'[Prima Terra]/Riomaggiore.La Spezia

Friuli=Venezia Giulia

- 12.Damijan Podversic/Gorizia
- 13.Skerlj/Sales.Trieste

Emilia=Romagna

- 14.Il Farneto/Castellarano.Reggio Emilia
- 15.Rio Rocca/Sassuolo.Modena
- 16.Vittorio Graziano/Castelvetro.Modena
- 17.Koi di Flavio Restani/Valsamoggia.Borogna
- 18.Erioli/Valsamoggia.Borogna
- 19.Samodia/Valsamoggia.Borogna

Toscana

- 20.Podere Luisa/Montevarchi.Arezzo
- 21.Fanetti/Montepulciano.Siena

Marche

- 22.Apiua/Cupramontana.Ancona

Abruzzo

- 23.Colle San Massimo/Giulianova.Teramo

Lazio

- 24.Corva Gialla/Lubrianoi.Viterbo
- 25.Le Coste/Gradoli.Viterbo

Campania

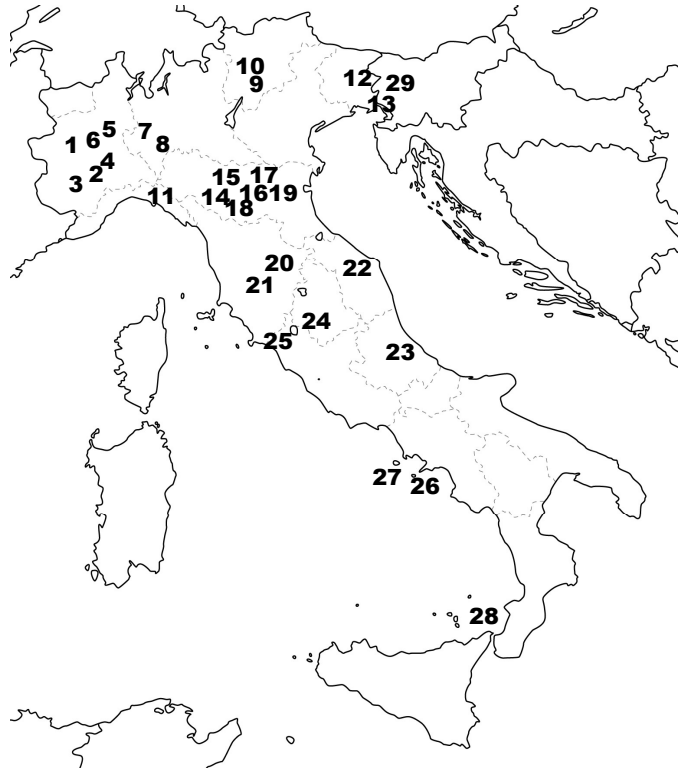
- 26.Monte di Grazia/Tramonti.Salerno
- 27.Bajola/Isola d'Ischia.Napoli

Sicilia

- 28.Bonavita/Faro Superiore.Messina

Slovenia / Brda

- 29.Anze Ivancic



WWW.evino33.com

《在庫情報・入荷情報》

毎月2度の在庫情報・入荷案内などメール配信しております。登録アドレス: info@evino33.com
 こちらのアドレスに貴社(店)名、TEL、メールアドレス、ご担当者様氏名を入力しお送りください。登録完了後、確認のメールをお送りさせていただきます。

※その他、確認等問い合わせにつきましては、下記連絡先までお問い合わせください。

Tel:048-799-3678 FAX:048-611-7167 Mail:info@evino33.com

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(250本以下か、2ヶ月以内)
- △・・・少(100本以下か、1ヶ月以内)
- ▲・・・極少(50本以下か、早期完売)
- ✕・・・完売
- ・・・今回欠品したもの

《注意事項》

※取り扱っているワインは、人口酵母や亜硫酸(SO2)の添加を行わない、または極わずかな使用にとどめた造り手のものばかりです。そのため現地カンティナーより定温輸送、保存温度・環境に気を遣い輸入、保管した状態でお届けしております。商品到着後の保存・取扱いにも、ある程度気を付けていただく必要があるワインもございます。もし扱いなどにご不安な点がある場合、下記連絡先までご相談いただけますと幸いです。

※また生産量も少なく、安定した取扱いの難しい商品もいくつかございます。在庫薄・欠品・ヴィンテージ変更等、あらかじめご確認いただけますと幸いです。

èVino.llc エヴィーノ イタリアワイン輸入・卸売

《浦和事務所》埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11 1F

《営業時間》 月～金 9:00～18:00 《定休日》土・日・祝日

《本店所在地》埼玉県さいたま市南区辻3丁目3番2号

《お酒は20歳になってから》

1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ

ピエモンテ州クネオ-サントステーファノローロ

DOCG Roero

古樹に注がれた新しい情熱、ロエーロを表現するために挑戦し続ける若き造り手

当主のエンリコ カウダは独学で栽培・醸造を学ぶという、強い熱意と好奇心によって誕生したカッシーナ フォルナーチェ。周辺は入り組んだ丘陵地が多く、鉾地としては珍しく手つかずの森林が残る土地。Roeroの特徴ともいえる強い砂質は、崩れやすさもネッピオーロに特有の繊細さ(軽やかさ)を持たせる。そして豊かな石灰質、粘土質土壌。樹齢の古い区画も多く、古樹ばかりで間隔は狭く急傾斜のため、トラクターを持ち込めずすべて手作業。そのため後継者もない放棄畑を、率先して借り、弟のエマヌエーレと共にすべて手作業による栽培と、農薬や肥料を使用しない農業、バイオダイナミクの栽培方法を取り入れた途方もない労力によって生まれる素晴らしいポテンシャルを秘めたアルネイズとネッピオーロを栽培している。アルネイズはフレッシュなフルーティさ、そんなイメージが定着しているブドウであるもの、それは本来の姿ではないと話すエンリコ。「古い呼び名はネッピオーロピアンコ、古いクローンのアルネイズは、果皮が厚くタンニンを持っていて、長い期間樹上で熟成することができるブドウ。」、という。

醸造は、ブドウのもつ特徴を純粋に表現することを基本に、温度コントロールや酵母添加を行わずブドウの持つ酵母のみで醗酵を行う。アルネイズという果実の持つ繊細な香りや骨格ある酒質。十分な厚みとオイリーな質感、これまで味わったことがないかのような純粋なアルネイズを感じる事ができる。ネッピオーロは10月中旬〜下旬にかけて、収穫後セメントタンク内にて2週間程度、果皮と共に醗酵。熟成は500Lの木樽にて24か月の熟成。ネッピオーロの持つ奥行き、複雑さはそのままに、アルバでは決して見られない柔らかみと繊細さ、ロエーロという土地の持つ軽やかさ、女性的な印象を表現。土地の、そして古樹の持つ可能性、ブドウの純粋さを直線的に表現したロエーロ。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------|--------|-------|
| FOR0208 | アルネイズ "テサヤ" 2021 | Arneis Desaia | アルネイズ | 白淡 | ¥4,200 | × |
| FOR0209 | アルネイズ "テサヤ" EX 2015 | Arneis Desaia | アルネイズ | 濃白熟成 | ¥8,800 | × |
| FOR0407 | アルネイズ "ペダフォルノ" 2020 | Arneis Pedaforno | 樹齢 60 年〜、果皮とともに 10 日間 | 白 | ¥4,900 | × |
| FOR0311 | ネッピオーロ "ヴィスカ" 2022 (750ml) | Nebbiolo Visca | ネッピオーロ 軽快な飲み心地 | 淡赤 | ¥3,800 | × |
| FOR0108 | ロエーロ "ヴァルトヴァト" 2018 DOCG | Roero Valdovato | ネッピオーロ | 赤 | ¥4,900 | △ |
| FOR0505 | ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" 2018 DOCG | Roero Riserva SLEJA | ネッピオーロ 樹齢65〜70年 砂質の強いロエーロ的な畑 | 赤 | ¥7,200 | △ |
| FOR0602 | ロエーロ リゼルヴァ "ブリック デル メディク" 2018 DOCG | Roero Riserva "Bric del MEDIC | ネッピオーロ 樹齢40〜45年 粘土質の強いランゲ的な畑 | 赤 | ¥7,200 | ▲ 48本 |

2 Cascina Tiole カッシーナ ティオレ 【新規取り扱ひ生産者】

ピエモンテ州クネオ-モンフォルテ ダルバ

DOCG Barolo

素直な魅力、素材そのものの良さを感じるワイン、バローロという土地の可能性

現当主マッシモ グラツィは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。ペルノの中でも西側に位置しており、標高350〜380m、西〜南西に面した畑、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。畑では毎年最低限の銅と硫黄物のみ使用、標高のある緩やかな斜面は常に風の通り道にあたり、病気やカビのリスクから自然に守られる環境が整っています。収穫は、ブドウの成熟を見極めることを徹底。バルベーラで9月末、ネッピオーロに至っては10月中旬〜下旬まで収穫を遅らせるのが基本、年によってはそれ以上に遅らせることも当然と語ります。醸造については、ブドウの素材の良さを尊重したシンプルな醸造。除梗したブドウはステンレスタンクにてアルコール醗酵を行い、バルベーラ、ランゲ ネッピオーロで約2週間、バローロは3〜4週間ゆっくりと時間をかけて行います。バローロについてはすべて大樽2000〜3500Lという大樽で熟成。ネッピオーロがバローロに至るために、最も重要なものは「時間」。大樽で長い時間を費やすことはもちろんですが、それと同様にマッシモが重要視するのは、ボトル内での熟成。通常のバローロで24〜30か月程度、そのあと、18〜24か月とボトル内での熟成。バルベーラやランゲ ネッピオーロでも最低12か月以上の時間を取ります。バローロという名前である以上、どうしてもワインに「偉大さ」を求め意識していますが、ティオレのバローロには、もちろん偉大さを全く感じないワケではありませんが、マッシモの節々に感じる几帳面度で真面目さや、親しみやすさ、身近な魅力を感じるバローロです。そして、すべてのワインに通じる果実の純粋さ、時間とともに開いてゆく美しさに心を奪われます。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、几帳面度勤勉な畑での仕事、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。まるで10年前から時が止まったかのような、市場や流行に左右されないその価格に、衝撃を覚えます。基本的に生産量も少なく、入荷数は決して多くありませんが、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と、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！



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|------|--------|----|
| TIO0001 | ウーノ ロッソ "ティンナ" | Vino Rosso "Tinnia" | ネッピオーロ100% | 赤 | ¥3,500 | × |
| TIO0102 | バルベーラ ダルバ スペリオーレ 2022 | Barbera d'Alba Superiore | バルベーラ100% | 赤 | ¥4,000 | × |
| TIO0202 | ランゲネッピオーロ 2022 | Langhe Nebbiolo | ネッピオーロ100% 樹齢20〜40年 | 赤 | ¥4,600 | × |
| TIO0302 | バローロ 2019 | Barolo | ネッピオーロ100% 樹齢80年〜 | 赤 | ¥7,800 | × |
| TIO0401 | バローロ ヘルツ "ウーニャサントステーファノ" 2019 | Barolo Perno "Vigna S.Stefano" | ネッピオーロ100% 樹齢80年〜 | 赤 | ¥8,800 | × |

3 San Fereolo サンフェレオーロ

ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ

DOCG Dogliani

ドルチェットにこれほど愛情と情熱を注いだ造り手は、サンフェレオーロをおいて他に存在しないでしょう

ドリアーニの北側に位置するサンフェレオーロの畑。大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し低い位置にあるアウストリ(400-420m)、どちらも400mを超える高地であり、砂質やシルト質の多いドリアーニらしさを持っている。これが「ネッピオーロではなく、ドルチェット」といわれる所以。また畑は、モンフォルテ ダルバにも近く、部分的にモンフォルテのような強い石灰質も併せ持つ。ニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したもの。バイオダイナミクの栽培方法を徹底し、農薬や化学肥料はもちろぬ、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。また、サンフェレオーロの樹齢は50年を超えるものばかり。この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古くよりドリアーニに残るクローン(セレクションマツサールによるもの)も多く残る。また収穫においても徹底しており、完熟とは果皮でも果実の糖度でもない。果実本来の役割ともいえる「種子の熟成」。よって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか。結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて果実はしほみ、脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、錚々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。開放式の大樽にて長期間のマセレーション(果皮浸漬)、当然のことながら酵母添加や温度管理を行わず、大樽にて2年以上の熟成。そして、彼女のこだわりともいえる長期間のビン熟成。現在収穫から7年のというサイクルでリリースされるサンフェレオーロのドリアーニ(San Fereolo)。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでに相応の年月が必要であることを、誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然ながら収穫量は恐ろしく少ない。現在8haの畑からわずか15000〜20000本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り、決して強く感じないタンニンと酸であるが、ワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感をもったドルチェットは他に存在しない。同様にバルベーラ、ネッピオーロにおいても徹底したこだわりを持ちながらも、持ち前の好奇心とインスピレーションにより生み出される白やロゼなど、情熱と魅力を持ち合わせる素晴らしい造り手の一人。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------|------|--------|----|
| SAN1003 | ビアンコ "コステディヴァランゲ" 2021 | Coste di Valanche | リースリング70%、トラミネール アロマティコ30% | 白 | ¥5,300 | × |
| SAN1101 | ビアンコ "テッラ チェレステ" 2021 | Riesling "Terra Celeste" | リースリング | 白 | ¥5,500 | × |
| SAN0707 | ラ ルパ ロザ "H" 2023 | La Lupa Rosato | ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10% | 濃ロゼ | ¥4,400 | × |
| SAN0109 | ヴァルティバ "2022 ドリアーニ-スペリオーレDOCG | Dogliani SuperioreValdiba | ドルチェット サンフェレオーロの畑 | 赤 | ¥4,600 | ◎ |
| SAN0507 | ウーニャエドルツ "2022 ドリアーニ-スペリオーレDOCG | Vingne Dolci | ドルチェット アルタランガの畑 | 赤 | ¥4,600 | ▲ |
| SAN0212 | サンフェレオーロ 2017 ドリアーニ-スペリオーレDOCG | San Fereolo | ドルチェット | 赤 | ¥5,900 | ◎ |
| SAN0411 | アウストリ 2016 ランゲDOC | Austri | バルベーラ85%、ネッピオーロ | 赤 | ¥5,900 | ◎ |
| SAN0309 | イル プロヴィンチアル 2019 ランゲネッピオーロDOC | Il Provinciale | ネッピオーロ | 赤 | ¥5,800 | ◎ |
| SAN0607 | ミッレチンクエチエントヴァンタレ2012 ランゲ DOC | 1593 | ドルチェット 樹齢70年以上。最上級の表現 | 赤 | ¥7,900 | × |

4 Cascina Lieto カッシーナリエート

ピエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ

VdT

イタリア、そして造り手を愛し続けた日本人が表現する、ピエモンテの伝統とモスカートの可能性

ワイナリーの当主は、日本人である佐々木 ヒロさんと理恵さん。これまで20年以上に渡り、イタリアと日本をつなぐ懸け橋として活動してきました。彼が愛してきたものはイタリアの食であり伝統に結び付くワイン。しかし、それ以上に彼が尊重してきたもの、造り手達の「情熱や魂」でした。目に見えるものだけではなく、強い想いや揺るぎない意志をもった素晴らしい造り手達。彼らとの出会いこそが、彼の原動力であったといえます。彼らとの出会いによって、ワイン造りへの憧れは募ってゆきました。そして、これまで自身が出会い愛してきた造り手たちと、変わらない想いで畑に立ちワインを造る、新たな道に進む事を決意。カスティリオーネ ティネッラは、DOCでいう「Moscato d' Aastiモスカート ダスティ」になるエリアという事もあり、畑には高樹齢のモスカート、コルテーゼが残る希少な畑。栽培は、彼がこれまで造り手達から学んだ事を生かしながら、土地に負担をかけない栽培方法を実践。中でも彼のワイン造りの「根幹」ともいえる、ダミアンの影響がとても強いことを明確に感じます。ブドウの完熟に対する「種子」の大切さ、そして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ブドウ栽培。比較的収穫時期が早く、糖度の上がりやすいモスカート、樹上で完熟を待ってから収穫。周囲のモスカート生産者より、2〜3週間遅れた収穫は、周囲から見ればすでに異様に思われて当然。すでに異質な視線を浴びているという話も、、、汗。しかし裏を返せば、「完熟し、糖度の高まったモスカートは、決して「軽い早飲み」ではなく、強い香りやアロマの奥に素晴らしい骨格や繊細さ、可能性を秘めている。」そう語る彼。

醸造については、種子まで完熟したブドウを、果皮と共に醗酵を行います。压榨後、そのまま24カ月の熟成期間を取ったのちボトル詰め、6カ月以上の熟成期間を取ってからリリース。醗酵途中の「無防備な」ワインを守る「ゆりかご」としての、果皮・種子の存在の重要性。そしてワインは樽の中でフォルム(全体像)が形成され、瓶の中でディティール(細部)が造られるという考え。収穫までに十分成熟を待ち、そして醸造から熟成、リリースまで時間を費やすことを怠らない成熟したワイン観とモノ造りの意志。本人曰く「彼ら(ダミアンやジャンマルコ)に飲ませて、恥ずかしくないワインを造らなとね。中途半端なことをしていたら怒られちゃうから、、、。」そう笑う彼には、心からの愉しみと妥協しないモノ造りの意志を感じます。これからの非常に愉しみな造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|---------|---------|----|-----|
| LIE0104 | ヒアッコ クロシェ21 | Bianco Croche | モスカート65%コルテーゼ35% | 白 | ¥6,900 | × | |
| LIE0203 | ロッソ クロシェ 22 | Rosso Croche | モスカートピアンコ85%、バルベラ15% | 淡赤微泡 | ¥6,900 | × | |
| LIE0504 | ヒアッコ センサツィオ-ネ22 | Sensazione | モスカート70%コルテーゼ30% | 濃白 | ¥7,200 | × | |
| LIE0004 | モスカートリエート22 | Lieto | モスカートピアンコ100%、樹齢56年の畑 | 濃白 | ¥7,200 | × | |
| LIE0602 | モスカートリエートリゼルヴァ21 | Moscato LR | モスカート100% | 濃白 | ¥15,800 | ▲ | 18本 |
| LIE0801 | ヴィーノドルチェ カド- 19-23 | Vino Dolce Cadò | モスカートピアンコ100% | 濃白+酸化熟成 | ¥8,800 | × | |

5 Saccoletto Daniele サッコレット

ピエモンテ州アレクサンドリア-サンジョルジョ モンフェッラート

VdT

モンフェッラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベラ

ピエモンテの流儀“という、常識や固定観念といったものに全く左右されることなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りを行ってきたダニエレ サッコレット。畑は約10ha、標高は200〜250mの小高い丘陵地で、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、多雨に強く温度が上がりにくい、恵まれた環境。彼は「自分で納得できるものだけをボトリングする」と言う、彼にとって果実の完熟とは、ブドウ樹が生きている意味から紐解けば種子の完成こそが果実としての到達点だという考えを持つ。果実を限界まで樹上に残し、完熟きったブドウのみを選別して収穫。樹上で脱水が始まるほどに熟成したブドウから造られるワインは、モンフェッラートの伝統や慣習を守ったものではありませんでした。

「グリニョーロは短期間の醸ししか行わず白ワインのような扱いだった歴史がある。それはグリニョーロの「タンニンの質の違い」を理解していないだけ。自分のグリニョーロは50日近く果皮を醸しているけれど、一般的なグリニョーロに感じる香りや雰囲気は全く失ってないだろうか?」。固定観念に捕らわれない彼のグリニョーロには、他の生産者には感じえない深みを持ちつつも、ブドウ本来の個性もしっかりと宿している。当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ボトル詰めまでに最低でも24カ月以上、ヴィンテージによっては4年以上の期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベラやグリニョーロ、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままに、果実のもつ奥深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えている。それだけの労と手間をかけていながら、あくまでも「モンフェッラートのテールワイン」という立ち振る舞い。素晴らしい個性をもった造り手です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|------------------|-----------------|------|-----|--------|----|----|
| ACC0204 | フレイザ “フィオリタリ” 13 | Feisa Fioraliso | フレイザ | 赤 | ¥3,300 | × | |

6 La Cascinetta ラ カッシーネッタ

ピエモンテ州アスティ-ヴィアリージ

DOCG

経験やキャリアに縛られず、自身の感性と素材のクオリティを信じた魅力溢れるルケ

アスティの北東に位置するカスターニョレ モンフェッラートの町。この土地に残る地品種である黒ブドウ「Rucheルケ」、DOCGを取ったことで一時期話題を集めました。生産地域は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルトリは、都会での暮らしより自然の残る環境、農業を営む暮らしを求め、2007年にヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベラ、グリニョーロを植樹、2013年より徐々にワイン造りを開始。農業やワイン造りは全くの素人だったジャンカルロ。「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」という強い想いのもと、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業。醸造については、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法を始めました。

DOCGで認められている収穫量の半分にも満たない低収量。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟成したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を軽く超えるほど、、、汗。この超凝縮したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。カッシーネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感、、、久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しいただきたい造り手です!



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|---------------------------|--------------------------------|---------------|-----|--------|----|----|
| CAS0004 | ルケデカスタニョレモンフェッラート2022 DOC | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ 100% | 赤 | ¥5,500 | ○ | |
| CAS0102 | ヴィーノ ロッソ “プシケ” 2020 | Vino Rosso “Psiche” | ルケ 木樽にて24カ月熟成 | 赤 | ¥7,500 | × | |
| CAS0101 | ルケデカスタニョレモンフェッラートR2016 | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ 木樽にて48カ月熟成 | 赤 | ¥6,500 | × | |
| CAS0201 | ハロルド バルベラ ダスティ 2023 | Baroldo Barbera D' Asti DOCG | バルベラ100% | 赤 | ¥4,800 | × | |
| CAS0301 | バルベラ リンボッティリオ (19) | L'Inbottiglio | バルベラ100% | 赤 | ¥4,400 | ◎ | |
| CAS0401 | “ロッコ”グリニョーロダスティ2022 DOCG | Rocco Grignolino d' Asti | グリニョーロ100% | 赤 | ¥4,800 | × | 完売 |

7 Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディア州ブレシャグッサーゴ

VSQ

型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性

2012年よりスタートした、若き造り手アレッサンドラ ディヴェッラは、なんと20歳という年齢で2haのブドウ畑を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサンドラ。グッサーゴとチェラーティカの間、位置する標高350mの畑。協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いという彼女。氷河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑には樹齢20〜30年のシャルドネ、ピノ ネーロを栽培。彼女の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」。これまでの8年間、ただの一度も土地を耕耘したことは無く、雑草についても基本切ることがない。自然環境を最大に尊重した栽培方法。現在2haの畑からたった6000本という少なすぎる生産量。醸造において彼女が最も尊重しているのが原酒。完全無添加、セメントタンクで自然に醗酵が終わるのを待ち、木樽での熟成。原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかけ、極僅かな糖分(サウキビ由来)と酵母を加えて瓶内2次醗酵。長い熟成期間、そして原酒の豊かさと果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサージュを一切行わず、SO2についても一切加える事がないという徹底したこだわり。むしろ、行う必要がないほど原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれませんが。

最高のワインを追い求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるアレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。まだ28歳という若さ、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがなく、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|---------------------------|---|-----|---------|----|---------|
| DIV0007 | ブランドブランドサッジョ セロ(21) | Blanc de Blanc Dosaggio Zero シャルドネ100% | 白泡 | ¥7,000 | × | |
| DIV0208 | ニニ VDR ドサッジョ セロ(20) | NiNi VDR Dosaggio Zero シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちザーヴワイン25%) | 白泡 | ¥11,000 | △ | 新ヴィンテージ |
| DIV0405 | ダディ VDR ドサッジョ セロ(20) | Dady VDR Dosaggio Zero シャルドネ100%、(うちザーヴワイン25%) | 白泡 | ¥11,000 | ▲ | |
| DIV0107 | クロ クロ VDR ドサッジョセロ(20) | Clo Clo VDR Dosaggio Zero ピノ ネーロ100%、(うちザーヴワイン25%) | ロゼ泡 | ¥11,000 | △ | 新ヴィンテージ |
| DIV0307 | ブランド ワールドサッジョ セロ(20) | Blanc de Noirs Dosaggio Zero ピノ ネーロ100% | 白泡 | ¥14,000 | ▲ | |
| DIV0503 | ロゼト セニエドサッジョ セロ(18) | Rose de Saignée ピノ ネーロ100% 一晩の浸漬 | ロゼ泡 | ¥12,000 | ▲ | |
| DIV0603 | ソレラド VDR ドサッジョ セロL2.14-20 | Solera Dosaggio Zero シャルドネ100% 2014〜2020までの収穫、ソレラシステム | 白泡 | ¥19,800 | × | |
| DIV0801 | “エッセ” VDR ドサッジョ セロ(15) | Ese Dosaggio Zero ピノ ネーロ100% | 白泡 | ¥25,000 | × | 完売 |

8 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディア州マントヴァー-コンメッサッジョ

DOC Lambrusco Mantovano

シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ことに直結した感覚こそが当然、疑う余地のないワイン造り

イタリア最大の穀倉地帯であるパダナ平野、この地を潤す偉大なるポー川の北岸位置する町コンメッサッジョ。この地域には古くからマントヴァのランブルスコと、「Lambrusco Mantovano」が造られてきた。醸造技術の発達した現在こそ、アウトグラウヴェ(加圧式のタンク)などで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは、醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」でした。

1994年、叔父の死去によってミンマ ヴィニョーリは夫のルイーダとともこの土地、コルテ パッリアーレ ヴェルディエリを引き継いだ。農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を行う。貫徹した価値観のもと栽培を手掛けており、畑で使用するのは銅と硫黄物、年によって差はあるものの毎年最低限しか使用しない。醸造に関しては冬の低温で醗酵が止まりボトル詰め、SO2に関しては醗酵の過程で極少量のみ使用。気温が上がると、再醗酵が始まるのを待つ。糖分や酵母の添加を一切行わない伝統的な醸造方法を今でも行っている。ヴィアダナーゼだけで造られるランブルスコ マントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに圧搾、果汁だけで醗酵を行うロザート ヴェンクラー、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッビオネータ ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェッラは、果皮が厚く糖分の高い品種、厚みあるタンニンとボリューム感、豊かな果実と十分な体躯をもつ個性的な赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾り気のない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|----------|-------------------------------------|---|---------|---------|----|-----|
| VER0011 | ヴェンクラー 2022 | Vén Crud ランブルスコ ソルバーラ | ロゼ微泡 | ¥2,700 | ▲ | |
| VER0110 | ランブルスコ マントヴァーノ2022 | Lambrusco Mantovano ランブルスコ ヴィアダナーゼ | 赤微泡 | ¥2,700 | △ | |
| VER0208 | クエルクス サッビオネータ ロッソ2022 | Quercus Sabbioneta Rosso ランブルスコ サラミーノ | 濃赤 | ¥2,700 | ▲ | |
| VER0306 | ウヴィーノ サッビオネータ アンチェロットタ 2022 | Uvino Sabbioneta Ancelotta アンチェロットタ | 赤微々泡 | ¥2,700 | × | 完売 |
| VER11001 | パッリアーレ グラッパ ティ ランブルスコ ヴィアダナーゼ 500ml | Pagliare Grappa di Lambrusco ランブルスコ ヴィアダナーゼ ヴェネト州パッサーノカポヴィッラの蒸留 | ブランデー | ¥14,500 | ▲ | 製菓用 |
| VER0801 | アチエト “マドレ” 500ml | Aceto “MADRE” ランブルスコ ヴィアダナーゼ、ランブルスコ サラミーノのワインで醗酵 | ワインヴィネカ | ¥3,500 | △ | |
| VER0902 | ハルサミコ “サオルドゥヴァ” 250ml | Balsamico “SAOR D’UVA” ランブルスコ ヴィアダナーゼ | バルサミコ酢 | ¥3,900 | ○ | |
| VER0901 | ハルサミコ “サオルドゥヴァ” 500ml | Balsamico “SAOR D’UVA” アチエタイア ティ サンジャコモが醸造 | バルサミコ酢 | ¥7,200 | ▲ | |

9 Rosi Eugenio ローズィ

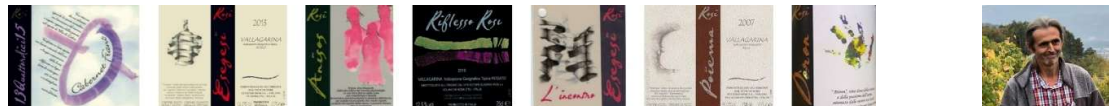
ロンバルディア州ロヴェレート-ヴォラーノ

IGT

緻密に考えられたバランスと複雑さ、奥に見える土地の強い個性。厳しい環境に挑み続けた信念

誰にも負けない徹底したフィロソフィを持ち、完成したワイン造りを目指すエウジェニオ ローズィ。ロヴェレート近郊には偉大なワイン文化・背景がない。だからこそ、その他の地域の造り手に学び、そのエッセンスを吸収し、モノマネで終わることなくオリジナルを表現する。言葉で語る以上に厳しい事を実践してきた造り手。畑は大小10か所以上に点在し、マルツェミーノをはじめとし、カベルネやメルロー、ノズィオーラ、ピノ ビアッコ、シャルドネ等を栽培。畑の土壌は、この地域全般に言える砂質、粘土質土壌が中心。また標高750mにあるBarassaの畑(シャルドネ)やノズィオーラ、ピノ ビアッコの畑は、細かく砕かれた石灰岩が多く含まれており、非常にミネラルに富んでいる。栽培に関しては、完全無肥料にて栽培を行い、極少量の銅と硫黄、そして天然由来のハーブ類を散布。2010年以降、ブドウ樹を取り巻く自然環境が整ったことで、劇的に良くなった収穫。カンティーナでの作業、技術などではたどり着けない樹上での熟成が、彼に新たな可能性を示すこととなる。

ワインそれぞれにフィロソフィを持ち、違ったアプローチをするエウジェニオ。白ブドウでのマセレーション、ある意味「安定」した状態を維持することで、果実の個性・味わいを表現した白アニーゾス。果皮が薄く、個性がないと言われるマルツェミーノを、極限まで高めることで表現されたきめ細やかさと繊細さを個性にまで高めたポイエーマ。十分な果実の凝縮とタンニンを感じつつも、素晴らしい飲み心地と余韻を持ったエゼジェ。ロザートが持つ不安定さと白ブドウの果皮の持つ力を組み合わせることで、飲み心地意識したリフレッソ ローズィ。強い砂質の畑にて無肥料、不耕起栽培の可能性をもつカベルネフラン、彼なりの最大限の挑戦(ソレラによる醗酵の限界)から生まれる驚異的な赤。ドロンはマルツェミーノの持つ繊細な甘味、雰囲気表現。尽きることのない探究心こそ、エウジェニオの持つ魅力といえる。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------|---|-----|--------|----|-----|
| ROS0011 | アニーゾス 2020 | Anisos ノズィオーラ50%、ピノ ビアッコ40%、シャルドネ10% | 白 | ¥5,900 | ▲ | |
| ROS0111 | リフレッソ ローズィ 2022 | Rifresso Rosi マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー | ロゼ | ¥3,900 | ○ | |
| ROS0311 | エゼジェイ2019 | Esegisi カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20% | 赤 | ¥6,900 | × | |
| ROS0409 | カベルネフラン 19.20.21 | Cabernet Franc カベルネフラン、3つのヴィンテージ | 赤 | ¥9,500 | ▲ | 18本 |
| ROS0209 | ポイエーマ 2019 | Poiera マルツェミーノ ジェンティーレ | 赤 | ¥5,800 | ▲ | |
| ROS0506 | エゼジェイ”リコントロ” 2013 | Esegisi L'incontro カベルネソーヴィニオン80%、メルロー20% | 赤 | ¥5,800 | × | |
| ROS1003 | ドロン 2015 (375ml) | Doron マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し | 赤甘口 | ¥5,000 | × | |

10 Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ州ボルツァーノ=エーニャ

Sidoro

膨大な知識量と創作意欲をそのまま具現化した、オリジナリティ溢れる瓶内2次醱酵シードル

植物学者として大学に勤務し、植物を主体に自然環境、菌、酵母を専門に研究してきた経験を持つフランツ エッゲル。アディジェ川のほとりにある彼のリンゴ畑、土地は水はけのよい砂質、粘土質(トウフオ土壌)。植物学の知識と経験をもとに、農業や化学肥料が当たり前と言われるリンゴ栽培を180度転換、無農薬、無肥料栽培を実践。リンゴは、酸が強く糖度が上がりにくい品種のため食用よりシードルに適していること、収穫量を抑えて果実の密度を上げることで、十分な糖度とバランスを持った収穫へたどり着く。自ら収穫したリンゴを用いたシードルの醸造についてもほとんどが独学。探求心の強いフランツはフィルターの使用をやめ、オリ引きの回数を減らし、オリによって原酒が守られる状態(シュール・リー)を維持する事で、完全にSO2の添加を行わない瓶内2次醱酵のシードルを造ります。オリとともに保管することで、原酒自体が守られる＝酸化に対して抵抗を持つ、という考えのもと造られたシードル。シンプルにリンゴだけで造ったものはもちろん、リンゴと一緒に収穫されるカリン(mela Cotagna)を加えたものや、リンゴ果汁にサンブーカ(Sambuca=ニワトコ)の花を加えて一緒に醱酵させたものなど、彼の創作意欲には驚かされてしまう。リンゴの果汁のみで醱酵させた爽快感、そして全く嫌みのない香りと、心地よく繊細な味わい。歴史や伝統にはないものの、フランツのこだわりの栽培・醸造観念によって生まれた、個性豊かな素晴らしい味わいのシードルです。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------|--------|----|
| EGG0009 | サイドロ23 | Sidoro | リンゴのみで瓶内再醱酵、SO2無添加 | シードル | ¥3,200 | × |
| EGG0109 | サイドロ コン コトニャ23 | Sidoro con Cotogna | リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醱酵、SO2無添加 | シードル | ¥3,200 | × |
| EGG0209 | サイドロ コン フィオリ ティ サンブーカ23 | Sidoro con Fiori di Sambuco | リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醱酵、SO2無添加 | シードル | ¥3,200 | × |
| EGG0309 | サイドロ コン ゼンゼロ23 | Sidoro con Zenzero | リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醱酵、SO2無添加 | シードル | ¥3,200 | × |
| EGG0803 | サイドロ コン ペペロンチノ 23 | Sidoro con Peperoncino | リンゴ、唐辛子(スイートチリ、ハバネロ) | シードル | ¥3,200 | × |
| EGG1001 | サイドロ コン ミエレ 23 | Sidoro con Miele | リンゴ、ハチミツ(百花蜜)1% | シードル | ¥3,600 | × |
| EGG0902 | サイドロ アル コルニョロ23 | Sidoro al Corniolo | リンゴ、コルニョロ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醱酵、SO2無添加 | 赤シードル | ¥3,200 | ▲ |
| EGG0903 | サイドロ アル コルニョロ24 | Sidoro al Corniolo | リンゴ、コルニョロ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醱酵、SO2無添加 | 淡赤シードル | ¥3,200 | △ |
| EGG0507 | サイドロ ロゼ24 | Sidoro alla Mela Rose' | リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醱酵、SO2無添加 | ロゼシードル | ¥3,200 | × |
| EGG0705 | サイドロ コン メンタ24 | Sidoro ala Menta | リンゴ、ミント1%、瓶内再醱酵、SO2無添加 | ミントシードル | ¥3,200 | ▲ |

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

リグーリア州 スペツィア=リオマッジョーレ

VdT

チンクエ テッレの偉大なる造り手はとどまることなく、さらなる表現を追求し続ける

チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロッソからリオマッジョーレまで、地中海に面した5つの町。平地がなく、土地も岩だらけで貧しいチンクエ テッレの土地。人々は急斜面の固い岩盤を砕いて石垣を築き、その際に出た砂利や砂を「土」として畑を作る、という非常に過酷な環境。潮風とミネラル豊富な土壌から生まれるチンクエテッレのワインは、中世より希少なワインとして評価されてきた。ただでさえ貴重なワインであるチンクエ テッレの中でも、徹底したこだわりを持つ造り手、ヴァルテル デ バッテ。貧しい土地、栽培の過酷さ、決して多くの収穫を見込めないチンクエ テッレの畑。ワインを造るだけでも貴重といわれる環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を貫く。さらにこれほど困難なブドウ栽培にもかかわらず、そこからさらに収穫量を抑え、高密度の果実を収穫する。完熟したブドウから表現される、チンクエテッレの個性。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、当時の時点で唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていたにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱。「自分が表現したいのは土地<テロワール>としてのチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない」。リオマッジョーレにある0.7haの畑と別に、「Primaterraプリマテッラ」として新たに2haの畑とカンティエーナを立ち上げました。一つのワインから、土地を表現する。それだけでなく、もっと幅広い世界観を表現しようという活動を始めたヴァルテル デ バッテ。過酷な環境、限られた土地。チンクエテッレという名前だけで希少かつ高価といわれる現実に逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、単なる希少価値ではなく、それに見合うだけの味わいと表現力を持ったワインです。チンクエテッレという枠を超え、考え抜かれた土地の表現。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベルですが、リグーリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|-------|---------|-----------|
| WBP0106 | カラツ22 | Carlaz | ヴェルメンティーノ100% | 白 | ¥7,800 | ▲ 新ヴィンテージ |
| WBP0206 | アルモジエ21 | Harmoge | ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ | 白 | ¥9,500 | ◎ |
| WBP0605 | ビアンコ サラデーロ 22 | Bianco Saladero | ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ | 白 | ¥9,500 | ◎ 新ヴィンテージ |
| WBP0602 | ビアンコ サラデーロ 18/19 | Bianco Saladero | ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ | 白 | ¥9,500 | × 完売 |
| WBP0702 | ロサート プリマテッラ19 | Rosato Primaterra | サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他 | ロゼ | ¥4,800 | × |
| WBP0801 | ヴィーニャ テッレ ピエトレ ネレ17 | Vigna delle Pietre Nere | シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10% | 赤 | ¥6,900 | ▲ |
| WBP0503 | トス20 | Tonos | サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他 | 赤 | ¥7,000 | ▲ |
| WBP0404 | セリコ(18) | Cerico | グラナツチャ(グルナツシュ)80%、シラー20% | 赤 | ¥10,000 | ▲ 新ヴィンテージ |
| WBP1101 | アチエトアッロセ23 500ml | Aceto alla Rose | バラのヴィネガー ※賞味期限2027年12月 | ヴィネガー | ¥3,800 | ▲ |

12 Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア=ゴリツィア=ゴリツィア

IGT Venezia Giulia

常に進み続けることが当然！と言わんばかりの揺るがない強い意志と、積み重ねてきた経験

樹上での成熟を追求し、貴腐化するほど成熟したブドウを収穫、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)という手法によって、ブドウのすべてを表現したダミアンのワイン。オスラヴィエのJosko Gravnerヨスコグラヴネルとの出会いから多くを学んだダミアン、「技術的なことだけでなく、より内面的な部分の方が自分にとって大きかった」と話す。モンテ カルヴァーリオにある高樹齢の畑を手に入れ、1998年より醸造を開始。畑では年により必要最小限の銅と硫黄物を使うのみで、一切の肥料、薬品類を使用しない。春から夏にかけての徹底した除草と摘房、果実の収量制限、そして収穫は樹上に極限まで残し熟成を促す。結果、収穫は10月中旬以降、雨が少なく条件が整った場合は11月に至ることも少なくない。コリオ周辺特有の湿度の高さは、一定の条件を満たすことで、ポトリティス ノーベル(貴腐)の恩恵を受けることができる。そうしてポトリティスをまとった白ブドウを収穫。畑での徹底的な追及と作業の過酷さは、どんな造り手にも引けを取らないだろう。

貴腐化した果実を含むため、非常に厳しい選果を行ってから除梗。縦型の開放式大樽の中に果皮と共に60~90を越える醱酵。大樽にて36か月、瓶詰め後12か月の熟成。モンテカルヴァリオの持つ強烈なミネラル感、完熟した豊かな果実、そして全く失われることのない骨太な酸、ここにポトリティスの恩恵を受けた彼のワインは、豊かさや旨みはもちろんの事、他のいかなるワインとも異なる個性を持つ。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------|---------|----|
| DAM0013 | リボッラジャッラ2020 DOC | Ribolla Gialla | リボッラ ジャッラ | 白 | ¥8,200 | ◎ |
| DAM0214 | ビアンコ カプリア 2020 DOC | Kaplja | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァーゼア イストゥリアーナ | 白 | ¥7,800 | ◎ |
| DAM0112 | マルヴァーゼア2020 DOC | Malvasia | マルヴァーゼア イストゥリアーナ | 白 | ¥7,800 | ◎ |
| DAM0312 | フリウラーノネカイ 2020 DOC | Nekaj | フリウラーノ | 白 | ¥8,000 | ◎ |
| DAM0409 | ピノグリジョ2022 DOC | Pinot Grigio | ピノ グリジョ | 淡赤 | ¥8,200 | ◎ |
| DAM0512 | プレリット2020 DOC | Prelit | メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン | 赤 | ¥7,800 | ◎ |
| DAM0203 | カプリア セレツィオーネ 2005 | Kaplja selezione | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァーゼア | 白 | ¥8,500 | × |
| DAM0002 | リボッラジャッラ セレツィオーネ 2005 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ | 白 | ¥13,500 | × |
| DAM0602 | リボッラジャッラ セレツィオーネ 2010 SE | Ribolla Gialla selezione SE | リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース | 白 | ¥39,000 | × |

13 Skerlj スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州トリエステ=サレス

IGT Venezia Giulia

カルソという土地個性に迎合しない純粋な果実の追及と、常識に囚われない感性豊かなワイン造り

カルソと呼ばれる強烈な石灰岩に覆われ、表土が全くない厳しい土地環境。コッリオのように強いミネラル分と果実を両立することが難しい、というより不可能なカルソでは、酸が高い、そして石灰質由来のミネラルの豊富なワインになることが当然！でもそこに妥協せず、しっかりと果実を感じるブドウ、ワインを造ることに真剣に取り組むマテイ スケルリ。畑は代々引き継いできた樹齢の高い畑(40~60年)が0.6ha、他には2006年、2008年と自ら切り開いた畑が各0.5ha。どちらも放棄地をゼロから開墾。地中にある分厚い石灰岩層を削岩機で砕き、表土は近隣に点在するDulineaと呼ばれる場所より赤土を運ぶ、という途方もない作業を行いました。畑では一切の肥料、堆肥を使わない。もちろん薬品類も一切使用せず、最低限の銅と硫黄物のみ。基本的には畑の自然環境を整えることで土地自体のバランス感、しいてはブドウ樹の自己管理能力を高めることを尊重した栽培方法を行っています。

収穫した果実は除梗したのち、開放式の大樽にて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵。压榨後約24か月、大樽にて熟成。果皮の恩恵を受けたヴィトフスカ、マルヴァージア、それでいて全くと言っていいほど「強さ」というものを感じない。圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。土地由来の貴重なミネラル分を持ちつつも、圧倒的なしなやかさ、親しみやすさを持ったワイン。マテイ曰く、「自分にとってのワインとは、偉大な物というよりも、もっと昔から身近にあったもの。そしてこのカルソを感じつつも、果実の味わいをしっかりと持ったワインを造り続けていきたい」、経験値の少なさ、畑の若さをものともしない、マテイの柔軟かつ、感覚的な栽培・醸造哲学。土地への強い愛情と、地域の伝統を守る彼の行動に、心からの敬意を表したい。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|------------------------|------------|------------------|------|---------|----|
| SKE0012 | ヴィトフスカ 2022 DOC | Vitovska | ヴィトフスカ | 白 | ¥6,700 | ◎ |
| SKE0112 | マルヴァージア 2022 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストリアーナ | 白 | ¥6,700 | ◎ |
| SKE0302 | ヴィトフスカ "67" 2020 DOC | Vitovska67 | ヴィトフスカ、石樽にて醗酵・熟成 | 白 | ¥8,900 | ▲ |
| SKE0210 | テッラーノ 2020 DOC | Terrano | テッラーノ | 赤 | ¥5,800 | ▲ |
| SKE0401 | スケルリ テッラーノゼルヴァ2018 DOC | Terrano | テッラーノ | 赤 | ¥11,000 | △ |

14 Il Farneto イル ファルネート

エミリア=ロマーニャ州レージョエミリア=カステッラーノ

IGT Emilia

果実そのままの純粋さと気軽さ、これこそレージョ エミリア日常のワイン！

当主であるマルコ ベルトーニは、幼い頃から見てきたワイン造りに強い憧れを持ってきた。2000年に8ha放棄地を手に入れ、ブドウ栽培を開始。効率を考えた近代的な農業を嫌うマルコ、あくまでも手作業を中心とし、ピオディナミ式の農業を取り入れつつ、自然環境を尊重した循環型の栽培を追求。畑では一切の農薬、肥料(堆肥さえも)を使用せず、ボルドー液についても、畑を開始した2001年よりほとんど使わないことに驚愕する。「自分にとってマルツェミーノやスペルゴラは、とても身近なワインだった、それこそ常にテーブルにある、そんな存在。だから無為に凝縮したワインを造ることよりも、当たり前にあった風景や、伝統を残していきたいんだ。」そう話す彼。あくまでもテーブルワインとしての存在を求め、反対を言えばそんな当たり前の事をええなくなりかけている現実を、逆らうこと。これこそが彼を動かした原動力といえるだろう。

醸造においては、少なからず温度の管理はするものの、 unnecessaryな酵母添加を行わず、ごく最低限の亜硫酸酸を使用するのみ。フリッツァンテは、醗酵が終わったのちにボトル詰め。スペルゴラから造ったモストコト(煮詰めた果汁)を少量添加し瓶内二次醗酵を行う。その後スポックトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。マルツェミーノは屋外にある大型のセメントタンクで醗酵、压榨後春まで、外気の寒さを利用してオリ引きを行うなど、古くからおこなわれてきたワイン造りを忠実に守りながら生まれるマルツェミーノは、驚くほど純粋で直観的な味わい。そして、すべてのワインに共通する骨太な酸と果実的な雰囲気。醸造的な未熟さを埋めるのに十分な素材のよさ。素晴らしい信念と情熱を持った造り手。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------------|----------------------|------------------------------------|-------|--------|----|
| ILF1602 | "ゴッド セーブ サ" ワイン" 2023 | God Save the Wine | マルヴァージア ディ カンディア30%、ランブルスコ マエストリ 他 | ロゼ?微泡 | ¥2,700 | × |
| ILF0111 | フリザン ビアッコ2023 | Frizant Bianco | スペルゴラ90%、ソヴィニョンブラン10% | 白微泡 | ¥2,700 | ◎ |
| ILF1004 | フリザン ロザート2024 | Frizant Rosato | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他 | ロゼ微泡 | ¥2,700 | × |
| ILF0605 | フリザン ロッソ21 | Frizant Rosso | ランブルスコ グラスパロッサ、マエストリ主体、トレッピアノ他 | 赤微泡 | ¥2,100 | ◎ |
| ILF0409 | ブルット ナトゥレ23 | Brut Nature | ソヴィニョンブラン60%シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ | 白泡 | ¥3,900 | × |
| ILF0708 | マリオーボモテナ22 | Mary of Modena | ソヴィニョンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10% | ロゼ泡 | ¥3,900 | ▲ |
| ILF0011 | スペルグレ 2023 | Spergle | スペルゴラ | 白 | ¥3,000 | ◎ |
| ILF0209 | ベルツメイン 2020 | Berzmeim | マルツェミーノ | 赤 | ¥2,400 | ◎ |
| ILF1106 | ジャンドン ビアッコ2024 | Giandon Bianco | マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間 | 白 | ¥3,000 | ◎ |
| ILF1404 | ジャンドン ロザート2024 | Giandon Rosato | ランブルスコグラスパロッサ、スペルゴラ、マルボジェンティレ、他 | ロゼ | ¥2,500 | × |
| ILF0806 | ジャンドン ロッソ2023 | Giandon Rosso | マルツェミーノ主体、マルボジェンティレ、他 | 赤 | ¥2,000 | × |
| ILF9001 | "アゼ"コンディメント ハルサミコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分、酵母、着色料無添加 ※賞味期限2028.6月 | ハルサミコ | ¥2,300 | ◎ |

15 Rio Rocca リオロッカ

エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッスオーロ

VdT

周囲の栽培農家と共に始まる土地の再興、もう一つのイル ファルネート

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルトーニが、新たに始めたワイナリー。2003年に植樹、ブドウの栽培、そして瓶内再醗酵の土地の味であるフリッツァンテを造り続けてきた当主のマルコ。徐々に軌道にり始めたイル ファルネート。しかしこの20年で、周辺の小さなブドウ栽培農家の実情は悲惨な状態に、、。「周囲の栽培農家の多くは放棄される寸前の状態にある。自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りにしている。しかし、協同組合で買取る価格はあまりにも安い、、。これでは誰も農業をやろうと思わないし、続けていくことが出来ない、だから手放すしかない、、。イル ファルネートとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地・地域に残っている、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていかなくては、レージョのワイン文化、価値を存続できない」。2020年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買取る。そしてそのブドウから、イル ファルネートと同じ醸造コンセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イル ファルネートのある周辺地域の古い呼び名であるRio Roccaリオ ロッカ。2021年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、よりリーズナブルで日常に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。またもや嬉しいテーブルワインが一つ加わりました！



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------|----------------------|-------------------------------|------|--------|----|
| RIO0002 | ニュープレイヤー-イントウン(22) | New Player in Town | トレッピアノモデネーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし | 白微泡 | ¥2,200 | × |
| RIO0101 | ビアッコ スティルホワイト(22) | Bianco "Still White" | トレッピアノ アブルツェーゼ、トレッピアノ モデネーゼ、、 | 白 | ¥2,400 | ◎ |

16 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ

エミリア＝ロマーニャ州モデナ＝カステルヴェートロディモデナ

IGT Emilia

独創的な感覚とこだわり、ヴィットーリオにしか造り出せない繊細かつ圧倒的な味わいのランブルスコ

ランブルスコ モデナーゼの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。この地域で誰よりも早く土地の可能性、地品種の大切さに気付き、栽培、醸造方法を守り続けたヴィットーリオ。地域の伝統に忠実であり、さらに栽培・醸造において人為的な介入を行わない、ブドウ由来の味わいを尊重した彼のランブルスコがプリツァンテ。畑では自然環境をメインに考え、不耕起、無肥料による草生栽培を実践。人為的な介入を最小限に抑えることで、ブドウそれぞれの個性(野性味)を引き出す。ブドウについても畑に残っていた古樹より自ら苗木を取り、クローン選抜される以前のランブルスコ グラスハロッサ、サラミーノ、ソルバー。他にも貴重な地品種が彼の畑には残っている。

醸造においてもその考えは一貫しており、酵母添加や温度管理、ステンレスタンクやポンプなど人為的な介入をしない方法にこだわる。一般的な瓶内醸造のワインと一線を画すヴィットーリオの手法は、醗酵が止まった時点ですぐにボトル詰めを行うのではなく、最低でも翌年の春、長いものはさらに12か月間タンクの中で熟成を行い、原酒として出来上がったものを春先にボトル詰め。気温の上昇に合わせて瓶内で再醗酵を行うという独自の手法。原酒の性質、オリの力を見極められる彼だからこそできる方法と言っても過言ではありません。瓶内醗酵でありながら、オリのネガティブな要素が一切感じられない彼のプリツァンテ。希少なスティールワイン、タルビアナーツとサツスкуро。モデナに残る伝統的な醸造のオマージュであり、どちらもかなりハイリスクな醸造方法。そこには彼の「毎年リリースすることが叶わなくてもいい、特別なものだからこそ最高のものだけを」、それで、いわばお酢になりかけてしまったワイン達は、そのまま酢酸醗酵させてワインヴィネガーにしてしまうという彼の潔さ。彼独自の哲学の元、常識に縛られない手法によって造られたワイン。必要な事だけ行う、自然環境を優先した栽培と、独創性豊かな醸造哲学。他にはない個性と圧倒的な味わいを持ったワイン。素晴らしい造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|------------------------------|--------------------|-------------------------------|-------|--------|----|
| GRA0015 | リパ・ディ・ソブラヴェント 23 | Ripa di Sopravento | トレッピアーノ モデナーゼ、トレッピアーノ ディスパーニャ | 白微泡 | ¥4,200 | × |
| GRA0110 | スミルツォ 23 | Smilzo | ランブルスコ ソルバー | ロゼ微微泡 | ¥4,200 | ○ |
| GRA0214 | ランブルスコ「Fontana dei Boschi」23 | Fontana dei Boschi | ランブルスコ グラスハロッサ、他 | 赤微泡 | ¥4,200 | ▲ |
| GRA0504 | ブルツスプリングステイン 19 | Brutsprintstin | トレッピアーノ モタナロ | 白泡 | ¥5,500 | × |
| GRA0310 | タルビアナーツ(19-2) | Tarbianaaz | トレッピアーノ モタナロ 果帽を洗わず2か月以上 | 白 | ¥5,200 | × |
| GRA0409 | サツスкуро (20) | Sassoscuro | マルボ ジェンティール、他6種類の地ブドウ | 赤 | ¥5,200 | × |
| GRA1001 | アチエト タルビアナゲル (375ml) | Aceto Tarbianagher | タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー | ヴィネガー | ¥1,800 | × |
| GRA1002 | アチエト サクサゲル (375ml) | Aceto Saxagher | サツスкуроで造った赤ワインヴィネガー | ヴィネガー | ¥1,800 | △ |

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

エミリア＝ロマーニャ州ボローニャ＝ヴァルサモツジャ

IGT Emilia

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承、トレッピアーノ モデナーゼの未来を担う新しい才能

モデナ近郊フォルミジエネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッピアーノ モデナーゼ、ランブルスコ グラスハロッサ、ランブルスコ ソルバーが当時のままの姿で残っている希少な畑。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル フアルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、イル フアルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。ブドウの成熟が遅く結実も悪い、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから1970年代以降、クローン開発されたトレッピアーノやランブルスコ系品種へと植え替えられてしまったトレッピアーノ モデナーゼとランブルスコ ソルバー。しかし果実由来の強い酸とたくましい果皮は、強烈な粘土質を持つモデナの土地個性に完全に適したブドウ。畑で使用するのは最小限の銅と硫黄物のみ。初年度は2.2haの畑より僅か5tという少なさ。ボトル詰め出来たのは4000本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切妥協していません。イッルスズイオーネはSO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッピアーノ モデナーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティブなものだけではなく、SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守ってくれている。確かに抜栓するときには吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」そのためにフラヴィオは、ボトル1本ごとに専用のケースをつけて梱包。そしてヴィーニャエッレは樹齢60年のトレッピアーノ モデナーゼ、ベッルスズイ仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウから、除梗せず自重にて出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュルリーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。エミリア＝ロマーニャの未来を背負う、素晴らしい才能を持った造り手の一人だと思います。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|----------------------|------------------------|-----------------------------|------|--------|---------|
| KOI0407 | 「キメラ」フリツァンテ(24) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 瓶内醗酵 オリ抜き | 白微泡 | ¥3,700 | ◎ |
| KOI0007 | 「イッルスズイオーネ」スプマンテ(24) | Spumante "Illusione" | トレッピアーノ モデナーゼ オリと共に成長 | 白泡 | ¥4,500 | ◎ |
| KOI0205 | 「ウイスィオ」スプマンテ ロゼ(24) | Spumante Rose "Visio" | トレッピアーノ モデナーゼ、ランブルスコ ソルバー主体 | ロゼ泡 | ¥4,500 | ◎ 新ウイング |
| KOI0304 | 「ランブルスクリン」ランブルスコ(22) | Lambrusco Lambroosklyn | ランブルスコ グラスハロッサ主体 | 赤微泡 | ¥3,200 | △ |
| KOI0505 | 「グト」ピアンコ(24) | Bianco "Cheto" | ピニョレット、モトウーニ | 白 | ¥3,700 | ◎ 新ウイング |
| KOI0603 | 「オルスカ」ピアンコ(22) | Bianco "Orsu" | モスカート60%、トレッピアーノモデナーゼ40% | 白 | ¥5,200 | △ |
| KOI0702 | 「ナミ」バルベラ(23) | "Nami" Barbera | バルベラ主体 | 赤 | ¥3,800 | △ |
| KOI0702 | 「ナミ」バルベラ(23) | "Nami" Barbera | バルベラ主体 | 赤 | ¥3,800 | △ |

18 Erioli エリオリー

エミリア＝ロマーニャ州ボローニャ＝ヴァルサモツジャ

IGT Emilia

ボローニャの消えかけたワイン文化を守る希少すぎる存在、唯一無二のピニョレット

ボローニャはカベルネやメルローといった国際品種が多く、DOCでも9種類のうち6種類が国際品種という環境。現当主であるジョルジョ エリオリーは、音楽や絵画など多彩な才能を持ちながらも、祖父の始めたワイナリーを1989年より引き継ぎ、ワイン造りを続けてきた。畑はサモツジャ川の右岸、豊かな体積土壌が中心で、粘土質、砂質、砂利など多様な土壌をもち、複雑に混ざり合った土壌でもある。栽培については農業や肥料を使わない独自の栽培方法を貫き、近年ピオディナミ式の栽培方法を取り入れた、自然環境を尊重した栽培を徹底している。ブドウは地域を代表するピニョレット(グレケット)、そして今はほとんど栽培されなくなった白ブドウのアリオンサと黒ブドウのネグレット。どちらも1300年代よりこの地域で栽培されていた記録がある。地品種は栽培効率(収穫量・糖度など)が悪く、大量生産の時代に生産効率の高い国際品種に取って代わられた、そう話すジョルジョ。「ボローニャの平地でブドウを栽培することは、単純に考えれば非常に簡単。土地も肥沃で収穫量も望めるけれど、そこにはクオリティは存在しない。しかし、ピニョレットをはじめ本来この土地で栽培されていたブドウ品種は、この肥沃で豊かな土地から、高品質なブドウを収穫するために存在してきたんだ」。その非効率でありながらも、高品質なブドウの本質を引き出すため、収穫時期を遅らせる。中には10月下旬まで樹上で成熟を待つブドウも少なくない。醸造については非常にシンプルで基本的に不要な手を加えたくないと思う。培養酵母や温度コントロール、ポンプなど人為的な介入を行わず、オリと長期間接触することで、ワイン自体を守るという考えを持っている。中でもピニョレットは5年以上の熟成期間にもかかわらず、オリ引きはたった1回しか行わない事に驚かされます。オリとともに長い熟成期間を取り、十分な熟成を経てワインをリリースする。ピニョレットらしい親しみやすさを持ちながらも、香りと繊細さ、何よりも熟成香を纏った素晴らしい状態。土地の伝統や背景を尊重しつつも、その畑、醸造での徹底したこだわりを持ち、時間を費やして生み出される最高のピニョレット。素晴らしい造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------------|------------------------|-----------------------|------|--------|----|
| ERIO403 | エリオリー スプマンテ "サレブラ"NV | Spumante Sarebra | アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノンサージュ | 白泡 | ¥5,000 | × |
| ERIO104 | グレケット ジェンティール「バディヌム」2020 | Grechetto Gentile | ピニョレット100% | 白 | ¥4,500 | ▲ |
| ERIO004 | アリオンサ「マルヴェツァ」2020 | Alianza "Malveza" | アリオンサ | 白 | ¥4,000 | ▲ |
| ERIO202 | ロッソ エミリア「サモディア」2017 | Rosso Emilia "Samodia" | カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー | 赤 | ¥4,900 | ▲ |
| ERIO302 | ネグレット「マイオルス」2018 | Negretto "Maiolus" | ネグレット100% | 赤 | ¥4,200 | ○ |

ボローニャの失われゆくワイン造りを存続させるため、2人の若き造り手が立ち上がる

ボローニャ県ヴァルサモジヤ、1980年代より農業の近代化が進み作業効率や生産量を重視したブドウ栽培が中心となる中、丘陵地に残っていた伝統的なワイン造りや高樹齢の畑は存続の危機を迎えていました。こうした状況を打開し、存続させるための行動を起こしたJacopo Stiglianoヤコポ ステリアーノ、ボローニャに残るレジェンドの造り手、ErioliエリオリとGradizzoloグラディッツォローロの元で学び、ワイン造りを開始。そして、同じヴァルサモジヤを拠点にワイン造りを続けてきたKIOコイオのフラヴィオと共に、この地域に元来あったワイン造りを存続させ、ボローニャでいままで愛されてきた日常のテーブルワインを復活させようと、ヴァルサモジヤの古い呼び名である「Samodiaサモディア」というワイナリーを2023年より開始しました。

南側の丘陵地帯に残る樹齢60年を越える古いブドウ畑には、ピニョレットやアルバーナをはじめとした地域のブドウ品種が残っており、白ブドウで10種、黒ブドウで6種、他にも名前がわからないブドウも数種類あるといわれています。ワイン造りにおいてはサモディアのコンセプト通り、混植されたそれぞれのブドウを合わせて収穫&醸造。白はピニョレットやアルバーナ、計10種ほどのブドウを収穫後、除梗せずに直接プレス。果汁のみの状態でアルコール醗酵を行います。赤はバルベラ、サンジョヴェーゼ、アンチェロッタなど6種ほど、果粒を潰さずに丁寧に除梗し、そのまま1週間のマセレーション(果皮浸漬)を行ってから圧搾。セメントタンクによって温度コントロールを行わずに醗酵。酵母やSO2など一切添加を行わないブドウだけで表現するワイン造り。それでいて、オフフレーバーや揮発酸といった不安定要素をみじんも感じない部分は、彼らの仕事量の多さを感じます。エチケットは、人々に愛されるテーブルワインであり、その人々の中で共に喜ぶヤコポとフラヴィオ、そして敬愛する2人の偉大な造り手が描かれています。若くも、地域の伝統を愛し、先人たちに敬意を、さらにそのすべてを守ろうと活動を始めた2人。今後が本当に楽しみなワイナリーが誕生しました！



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Samodia Bianco/Rosso, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include AMO0002 and AMO0102.

周囲の常識や固定概念に縛られず、謙虚に伝統を守る良心を持った造り手

造り手であるサウロの父は、昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。彼は父の守ってきたワイン造りに敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくためにこれまでの量り売りから、自家ボトル詰めを開始した。畑は2.5haの高樹齢の畑(I Boschetti)と、5~10年の畑、合わせて5ha。土壌は非常に粘土質が強く、砂が多い。そして何より標高が高く丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。サウロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う。畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物、またバイオダイナミクスの調剤も一部使用している。醸造に関しても妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態20日以上マセレーション。十分に熟成した健全な果実であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醗酵をサポートする。アムネジヤはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレッピアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず20日のマセレーションを行い、リフィルタにて瓶詰め。祖父の仕込み方を再現。コクを出すために少し混ぜられるカベルネ、スプーゾの造りを踏襲したイル チオットロ。キャンティは、祖父の頃より変わらない懐かしさと飲み心地のよさを持つ。リゼルヴァは良い樽だけボトル詰めせずに12か月長く熟成させたもの。畑の最も古い区画(樹齢60~70年)の畑より収穫したブドウで造るカステルペルソ、エネルギッシュかつ味わいの構造の深さ、そして女性的な印象を持つワイン。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来るだけワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを帯びた味わい。キャンティという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキャンティの味わいをこれからも楽しむことができる。



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Amnesia/Pensiero/Chianti/Castelperso/La Moraia/Sangiovese, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include LU10012, LU11005, LU10610, etc.

「変化しない」ということの良さ、歴史に裏付けられたワイン造りを貫き続けるカンティナー

1921年、当主アダモ ファネッティによってこの地でできるワインを「Vino Nobile di Montepulcianoヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」、この土地で栽培してきたサンジョヴェーゼを「Prugnolo Gentileブルニョロ・ジェンティーレ」と名付けた人物。しかし、彼らの存在は、ノービレの始祖という事以上に、「当時のワイン造りを何一つ変えることなく現在まで大切に守ってきた」事にこそ驚きと称賛を送りたい。現在はアダモの孫娘に当たるエリザベッタによってブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。土壌はこの地域全体で共通しているのは、砂質を含む粘土質(Tufo)土壌、小石、石灰を強く含んでいることも特徴的。畑の標高は340~400m。畑での作業では、肥料は基本的に使用せず、農業についても極力使用しない、手作業中心の栽培を貫いている。醸造については、さらに徹底した手法を守っている。6000Lを越える大型のセメントタンクにて2週間ほどのマセレーション。当然のことながら温度管理や酵母添加は行っていない。熟成はモンテプルチアーノの町の地下深く続く、トンネルのようなカンティナーにて。昔から使い続けている大樽(30年、古いものは60年以上現役の樽もあるという話)による悠久ともいえる長い熟成を行っている。祖父の頃より変わらない6年間というサイクルでリリースされる彼女のノービレは、今のDOCGではすべてリゼルヴァ表記となっている。

そして、もう一つの魅力ともいえるのが、地元モンテプルチアーノの町で昔から愛されているスプーゾ(量り売りの雰囲気そのままのピアンコとロツソを、少量ながらボトル詰め。大型のセメントタンク、野生酵母のみで醗酵を終えたピアンコ、ロツソはノービレに含まれない区画の果実を用いる。使わずに空いている大樽を使い熟成しており、なんとも味わい深く、どこか懐かしささえ感じる味わい。日々のテーブルを彩る存在ともいえるこの二つ、気取らない旨みと染み出す味わい。何かを突き詰めることでは辿り着かない、当たり前にも美味しい、変わらないものの良さを再発見させてくれるカンティナー。



Table with 8 columns: コード, 品名/VT/認証, Bianco S'Agnese/Rosso Fanetti/Rosso di Montepulciano/Vino Nobile di Montepulciano/Santo, ブドウ品種、他, タイプ, 小売価格, 在庫, 備考. Rows include FAN0009, FAN0108, FAN0304, etc.

22 Apiua アピウア

マルケ州 アンコーナ-クブラモンターナ

VdT

知名度だけではない可能性を秘めた土地、健やかな発想力とセンスで表現される唯一のヴェルディッキオ

「ヴェルディッキオ カステッリ イエージ」と言えば、イタリアワインの中でも広くその名を知られつつも、現代の「大量生産の代表格」として、世界中に知られるワインでもあります。当主のロベルト カスティニャーニは、元来ワインの造り手ではなく、建築デザインを生業としてフランス、パリで暮らしていました。その時に出会った「ヴァン ナチュール」に衝撃を受け、ワイン造りの世界へ飛び込んだという人物。フランスで2年の経験を積み、マルケ州、クブラモンターナに移住。そこでヴェルディッキオの魅力、クブラモンターナのポテンシャルを感じ、ワイン造りを決意。2018年、唐突ながらマンチャーノ(Manciano)にある高樹齢の畑(3ha)を手に入れます。

畑は合計3ha、高樹齢のヴェルディッキオの残る貴重な畑、基本耕すことはなく、雑草が茂ってきた場合のみ、年に2〜3度刈り取るのみ。自然環境、バランスを意識した栽培を行う。醸造についてはフランスで働いた経験、そして自身が畑で感じるものをベースとし、「ワインは畑で造るもの、ブドウは美しさよりも健全さ」、を大切にしている。「長い時間をかけた醗酵の中で、酵母が死に、新しい酵母へと引き継がれながら続いていく、、、同じブドウだとしても、隣り合う樽それぞれで、醗酵の表情も違う結果も異なる。決して同じ現象が起きないもの。はじめから、何か添加物を加えたワイン造りは頭の中にない」。教わるだけでなく、自身の体験から学び、先駆者の言葉に確信を持ち、迷わずワイン造りを行うロベルト。小さなカンティーナは、ガレージを間借りしたもの。しかしそこで造られるワインは、豊かなインスピレーションと、高いポテンシャルを備え、想像を遥かに超えた、初めて体験するような感覚をもつヴェルディッキオ。彼らのこれからは本当に楽しみであり、まだまだ良い造り手が少ないマルケに、新しい可能性を見せてくれる素晴らしい造り手です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------------|-------------------------|-----------------------|------|--------|----|
| API0301 | ナナ フリッツァンテ 2020 | NaNa Frizzante | ヴェルディッキオ100% | 白微発泡 | ¥4,200 | ◎ |
| API0003 | ピスタ ラスピ 2021 | Pista Raspi | ヴェルディッキオ主体 | 白 | ¥4,500 | × |
| API0102 | ラムヴェイス レプュタシオン2021 | La Mauvaise Reputazione | ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10% | 白 | ¥5,200 | △ |

23 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

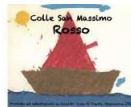
アブルツォ州 テラーモ-モンジュリアノーヴァ

VdT

飾りっ気のない振る舞いと純粋な動機、モノ造りの意志を持ったガレージワイナリー

この土地に生まれたエンリーコ ガッリナーロ。大学卒業後、アメリカで20年近く教師として勤めてきたエンリーコ。アメリカでの暮らしによって、改めて故郷の暮らしが素晴らしい(特に食べるという事において)、身を持って知った彼。2003年に故郷に戻り、祖父の農園(1.5haのオリーブの畑と、わずか0.7haのブドウ畑)を引き継いだ。現在は家業を手伝う傍らで、自家消費用の野菜やオリーブオイル、ワインを醸造している。畑はグランサッソの麓に広がる土地、粘土質が非常に強く、標高は100m程度。海までわずか4km。強い潮風によって冷涼さを保っている。ブドウは祖父の時代に植えたものばかりで樹齢は40〜50年。肥料を与えず、不必要な剪定や除葉、グリーンハーヴェストを行わない。ほとんどが手作業中心、効率を考えず時間を費やす、単純な理屈ではあるが、それこそが最も大切だと話すエンリーコ。化学的な肥料や農薬は一切使わず、銅と硫黄についてもほとんど使用していない。彼のフィロソフィの根幹にある、「自分たち家族が食べる、飲むものを造る」という考え。醸造はほぼ独学というエンリーコ。収穫したブドウは小型のセメントタンクにて醗酵を促す。途中、酵母添加や温度管理は行わないのは当然、フィルターや清澄も行わない。SO2はボトル詰めだけに使用される程度。非常にシンプルなエンリーコの醸造哲学。

メーノ ロッソは、いわばチェラスオーロ(ロゼ)として造られたもの、ロゼと言うには十分な色合い、そして濃厚な味わい。ロッソは、モンテプルチアーノ ダブルツォそのままと言ってもいい、モンテプルチアーノの個性をはっきりと感じる味わい。わずかな畑、もちろん生産規模もワイナリーと言うには驚くほど小さい。だからこそ、利益追求を完全に無視し、自分の飲みたいものを造るというエンリーコの価値観。滋味深く、飲み飽きることのない優しさを持ったワインです。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------|---------------------|-------------------------------|------|--------|----|
| COL0009 | ビアンコ22 | Bianco | トレッピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5% | 白 | ¥3,800 | × |
| COL0112 | メーノ ロッソ 23 | Meno Rosso | モンテプルチアーノ | 濃ロゼ | ¥3,900 | × |
| COL0309 | ロッソ 22 | Rosso | モンテプルチアーノ | 赤 | ¥4,200 | × |
| COL0404 | ロッソ "ノッテ フオンダ" 21 | Rosso "Notte Fonda" | モンテプルチアーノ | 濃赤 | ¥4,500 | × |

24 Corva Goialla コルヴァ ジャッラ

ラツィオ州 ヴィテルボルピアーノ

VdT

まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン

ローマ出身のペアトリーチェ アルヴァイラーは1997年、ルピアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。以前から思い描いてきた、自然に囲まれた暮らしのためである。ローマから車で1時間半、オルヴィエートの町まで30分足らずでありながら、周囲は手付かずの森に囲まれている理想的な環境。そこで彼女は菜園で野菜を育て、様々な果樹を植える。他にもコトトリ、牛、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、野菜や果実はもちろん卵やミルクまで、自分達の食べるものは自ら作り育てている。当然ながら彼女の菜園では全て、薬品や化学肥料をつかわず、自然環境を尊重した栽培を行っている。

そして家の脇にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ樹を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。隣町グラードリの造り手レ コステ、ジャンマルコ アントヌーツイとの出会いによって、自身の思い描いたブドウ栽培、ワイン醸造を始めることとなります。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋にブドウを表現するための醸造、そして圧倒的な飲み心地を持ったワインに心酔したペアトリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを求めている彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO2も完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにレ コステと変わらない価値観。ピアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティーノを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バリックにて醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのキューベに分けてボトル詰めされる。非常に個性的ともいえるチリエジョーロ100%でボトル詰めされるCeresaチェレザ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートもありハッキリと表現される地域的な個性、ボルセーナ周辺レ コステの軽やかさは違、オルヴィエート特有の重心の低さ。何とも興味深い造り手が誕生しました。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|-------------------|--------------------|--------------------------------|------|--------|----|
| ORV0008 | ビアンコ22 | Bianco | トレッピアーノトスカノ、ブローコニコ、ヴェルメンティーノ、他 | 白 | ¥4,200 | ▲ |
| ORV0802 | ビアンコ "リリ" 23 | Bianco "Lilli" | ヴェルメンティーノ60%、モスカート40% | 白 | ¥3,900 | × |
| ORV0703 | ビアンコ アンバー 21 | Amber | グレケット、果皮と共に2週間 | 白 | ¥4,900 | × |
| ORV0604 | ロサート22 | Rosato | モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40% | ロゼ | ¥3,700 | △ |
| ORV0107 | ロッセツト22 | Rossetto | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,700 | ▲ |
| ORV0404 | ロッソ18 | Rosso | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,500 | △ |
| ORV0305 | チリエジョーロ "チェレザ" 19 | Cigliegiolo Ceresa | チリエジョーロ | 赤 | ¥3,000 | ▲ |
| ORV0503 | ボッジョハステーネ16 | Poggio Pestene | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥5,500 | ▲ |
| ORV0501 | ボッジョハステーネ14 | Poggio Pestene | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥5,500 | ▲ |

揺るぎのない哲学と豊かな感性、ストレートに「人」を表現する愉しみを持ったワイン

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らどうか。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、フランスのヴァンナチュール生産者の元で働きながら学び、帰国後2004年より祖父の住むラツィオ北部、グラードリのブドウ畑より栽培、ワイン造りを開始した。なぜフランスで学んだか？それは「自分が最も好きなワインの造り手達がいたから」、奔放なようで非常に真剣、強すぎる情熱はすべて畑に、カンティーナに向けている。驚くほど多種類のワインもすべてがシンプルに表現し続けた結果、愉しみのあるワイン、そしてたくさんメッセージが込められている。

カルデラ型の湖ラゴ ディ ボルセーナの畔。周辺の土壌は火山礫、凝灰岩、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。標高は350m~450mの間に位置し、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた2ha(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」。その他、少しずつ土地を買い足し、現在は合計8ha。畑では農業はもちろん、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)、果実を混植。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。「Le Coste」の畑は植樹から仕立て、手入れまで、一切の妥協なく「最高のブドウ」を収穫することのみを考えた畑。まだ15年に満たない樹齢でありながら、高樹齢の畑以上の良質なブドウを付ける。樹齢が古いという事はもちろん大切だが、健全に年を重ねてきたかも大切。樹すべてを把握し、樹勢から結実、果実の状態まですべてを見てワインを造る。彼の醸造はカンティーナではなく畑でもう始まっている。

レコステのフィロソフィともいえる、醸造からボトリングに至るまで、一切の薬品類、温度管理、清澄、ろ過を行わないワイン造り。細かく分かれた畑から収穫されるブドウはそれぞれ、果実の密度、味わいの構成、いわゆるテロワール(土地)のキャラクターが違う。その違いを最大限に表現して造るため、ベース的なワインを除き、Oruごとに造られている。ポテンシャルを秘めたブドウには最大限の追求(挑戦)を、また日常的なワインには毎日飲んでも飽きるこない心地よさ、愉しみを持ったワインにと、多様な中にもはっきりと個性を秘めたワイン。そしてすべてに共通しているのは、「異常なほどの飲み心地」。自由さを持ちながらも、ゆるぎない覚悟を持ち、挑戦をし続ける最高の造り手。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|------|---------|----|
| LEC0012 | リトツォ ビアッコ2024 (1000ml) | Litrozzo Bianco | ブローカーニコ主体、マルヴァジア、他 | 白泡 | ¥3,800 | × |
| LEC0207 | リトツォ ロサート2024 (1000ml) | Litrozzo Rosato | アラアティコ100% | ロゼ | ¥3,800 | × |
| LEC0111 | リトツォ ロッソ2024 (1000ml) | Litrozzo Rosso | サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ | 淡赤 | ¥3,800 | ▲ |
| LEC2005 | ピッツィカント ビアッコ22 | Pizzicante Bianco | モスカート ジャッポ100% 瓶内再醗酵 | 白微泡 | ¥4,500 | × |
| LEC2107 | ピッツィカント ロサート22 | Pizzicante Rosato | アラアティコ100% 瓶内再醗酵 | ロゼ微泡 | ¥4,500 | × |
| LEC2206 | ピッツィカント ロッソ20 | Pizzicante Rosso | サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵 | 淡赤微泡 | ¥4,200 | ◎ |
| LEC2603 | ボンビュール 17 | Bomb'bulle | ブローカーニコ100% | 白泡 | ¥7,200 | × |
| LEC0312 | ル プリムール24 | Le Primeur | アラアティコ100% | 淡赤 | ¥5,200 | ◎ |
| LEC0512 | ビアンケット23 | Bianchetto | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート | 白濃 | ¥4,500 | ◎ |
| LEC1610 | ロッソ ディ ガエターノ22 | Rosso di Gaetano | サンジョヴェーゼ50%、メルロー、シラー | 淡赤 | ¥3,900 | ◎ |
| LEC0611 | ビアッコ22 | Bianco | ブローカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティーノ | 白 | ¥5,200 | ◎ |
| LEC0810 | ロサート21 | Rosato | アラアティコ100% | ロゼ | ¥8,500 | ▲ |
| LEC0912 | ロッソ22 | Rosso | グレグット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、ヴァイアーノ | 赤 | ¥4,700 | ◎ |
| LEC3904 | ピノット22 | Pinotto | ピノ ノワール70%、シラー30% | 赤 | ¥6,900 | ○ |
| LEC4104 | コッチュト ビアッコ 2022 | Cocciuto Bianco | ブローカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成 | 白濃 | ¥6,900 | △ |
| LEC4003 | コッチュト ロッソ 21 | Cocciuto Rosso | サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー | 赤 | ¥6,500 | △ |
| LEC1208 | ビアッコ エッレ19 | Bianco R | ブローカーニコ100% | 白濃 | ¥8,500 | × |
| LEC1407 | ロッソ エッレ17 | Rosso R | グレグットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵 | 赤 | ¥7,200 | × |
| LEC3603 | SOSラゴ ビアッコ2024 | "SOS Lago" Bianco | モスカート ジャッポ100% | 白 | ¥4,900 | × |
| LEC3702 | SOSラゴ ロッソ 2024 | "SOS Lago" Rosso | アラアティコ100% | 赤 | ¥4,900 | × |
| LEC3204 | リハッツォ ロッソ22 | Ripazzo Rosso | アラアティコ(2022)、メルローのヴィナッチャ(2023) | 赤 | ¥3,900 | ▲ |
| LEC4302 | シラー "ニニ" 22 | Syrah "Nini" | シラー | 赤 | ¥5,500 | × |
| LEC4403 | シラー "ルル" 2021 | Syrah Lulu | シラー | 赤 | ¥7,500 | × |
| LEC4202 | シャルドネ "ル シャ" 22 | Le Chat | シャルドネ100%、樹齢50年 | 淡白 | ¥7,600 | △ |
| LEC1805 | サンジョヴェーゼ "カルボ" 19 | Carbo' | サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション | 赤 | ¥6,000 | ▲ |
| LEC1708 | モスカート "ドゥエ エンメ" 21 | Moscato Due M | モスカート、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑 | 白濃 | ¥11,000 | ○ |
| LEC0708 | ビアッコ クリュ レ コステ 19 | Bianco Oru "Le Coste" | ブローカーニコ主体 | 白 | ¥9,500 | ▲ |
| LEC1108 | ロッソ クリュ "レ コステ" 18 | Rosso Oru Le Coste | グレグット(グレグットロッソ)100% 自根の畑 | 赤 | ¥9,500 | ▲ |
| LEC1907 | アレア ヤクタ エスト19 | Alea Jacta Est | アラアティコ、自根の畑が中心 | 赤香り | ¥12,000 | △ |
| LEC2306 | パイン 16 | Paino | ブローカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵 | 白 | ¥16,000 | ▲ |
| LEC2406 | ピエヌステイ 18 | PNT | ピノ ノワール | 淡赤 | ¥22,000 | ▲ |
| LEC4601 | ロッソ ピウ 15 | Rosso Piu' | グレグット100% | 赤 | ¥20,000 | ▲ |
| LEC1005 | ウナタントム リゼルヴァ07(375ml) | Unatantum Riserva | アラアティコの甘口 選摘み&酸化熟成 補酒なし | 赤甘 | ¥15,000 | ▲ |
| LEC9013 | EXVオリーブオイル24(500ml) | EXV Olio | レッツェー種中心、早摘みブレンド 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥5,200 | ◎ |
| LEC9026 | EXVオリーブオイル24(1000ml) | EXV Olio | カーニョ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥7,800 | △ |
| LEC9042 | EXVオリーブオイル24(3000ml) | EXV Olio | カーニョ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥21,000 | ▲ |

山間に夕日が沈む秘境の地に残された伝統、父子の継承を経てさらなる次の表現へ

世界遺産にも登録された、「世界一美しい海岸」と呼ばれるアマルフィより北に7Km。険しい山道の先にあるトラモンティ。標高500m~700mと非常に高いところに、伝統的な仕立てで残るブドウ畑。当主のアルフォンソ アルビーニは、ホームドクターとして人々の健康を管理しながら、土地に残る伝統的なブドウ栽培とワイン造りを守ってきた。そんな父の姿を見ながら幼いころよりブドウ栽培を手伝ってきた、息子のフォルトゥナートが、2015年より父の後を引き継ぎ、ワイン造りを行っている。

先祖から引き継いだ畑(Monte di Grazia)を中心に現在4haある畑は、厳しい急こう配と、火山性の砕石を含んだ貧しい土壌。トラモンティの含めソレント半島では、その特異な火山性土壌の影響で、フィロキセラの影響を受けておらず、ギンジャ時代から残る地品種が、今も自根で栽培されている稀有な地域。地表から1.5~1.7mほどの高さで放射線状に広がるRaggieraラツィエラと呼ばれる棚のような仕立ては、斜面が多く貴重な平地(農地)を最大限に利用するために生まれたもの。樹齢は50年以上のものが多いと、中には100年を超える樹も少なくない畑は、3~4t/haという収穫量の少なさ。トラモンティに起源をもつティントーレやベベッラなど、他にはない独自の個性を持ったブドウ樹が50年を超える高樹齢 & 自根で残る環境。

そして、父であるアルフォンソの意志を受け継ぎ、特異な環境、個性あるブドウの本質を表現するため「ワイン造り」を開始したフォルトゥナート。白ワインで3年、赤においては5年以上の熟成期間を取ることで、地域性と言われてきた強烈な酸が、時間と共に丸みを帯びる。酸の中に旨味、さらには甘味さえ感じる事に驚かされます。父であるアルフォンソを心から尊敬し、守ってきたものをより磨き上げ、昇華させようとするフォルトゥナートのフィロソフィ。土地やブドウの個性は言葉で語るものではない、その味わいにこそ、感じるべきもの。その核心がある魅力あふれるワイン、そして造り手です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|---------------------|----------------------|---------------------------------|------|--------|----|
| MDG0003 | ビアッコ 2022 | Bianco | ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベッラ20% | 白 | ¥4,200 | ▲ |
| MDG0103 | スプルトリッジョーネ ビアッコ 22 | Sputriglione Bianco | ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ベベッラ20% | 濃白 | ¥5,200 | ▲ |
| MDG0201 | ロサート 21 | Rosato | ティントーレ90%、モッショ10% | ロゼ | ¥3,600 | ▲ |
| MDG0302 | ロッソ メロニャ 22 | Rosso Melogna | ピエディロツツ60%、ティントーレ・ディトラモンティ30%、他 | 軽赤 | ¥3,900 | ▲ |
| MDG0301 | ロッソ メロニャ 21 | Rosso Melogna | ピエディロツツ60%、ティントーレ・ディトラモンティ30%、他 | 赤 | ¥3,900 | ▲ |
| MDG0402 | ロッソ 2017 | Rosso | ティントーレ90%、ピエディロツツ10% | 赤 | ¥4,900 | ◎ |
| MDG0501 | ロッソ リヌー 17 | Rosso "linu" | ティントーレ100%、樹齢120年以上 | 赤 | ¥5,500 | ▲ |
| MDG9001 | ホモドリー ディトラモンティ (24) | Pomodori di Tramonti | コルパリーノ60%、チェントスコッパ20%、ナポリ近郊の自品種 | ホムドト | ¥1,000 | × |

27 Bajola バイヨラ

カンバーニャ州 ナポリーイスキア島

VdT

現代的な醸造に一石を投じる想像力と感性、イスキア島に唯一残った希望

ナポリ湾西部に浮かぶフレグレ群島最大の島であるイスキア島。近年は温泉地、リゾート地として有名ですが、元来は島の産業はすべてブドウ栽培で成り立っていた。当主であるフランチェスコ・イスキアは、イスキア島で生まれ幼少期を過ごした。エノロギ(醸造家)として長く勤めてきた彼、父の死もあり親戚の残るイスキア島へ戻った際に見たイスキア島は大きく姿を変え、畑は放棄され町は多くの観光客で溢れていた。「イスキアにいる100%の造り手は、農薬、化学肥料に頼った栽培と、完全にコントロールされた大量生産のための醸造方法でしかない。」と話すフランチェスコ。この完全に淘汰されてしまったイスキアのワイン造りを復活させたい。そしてイスキアの原風景を取り戻すため、イスキアの土地でブドウ栽培、ワイン醸造をスタートします。畑の標高は200mほど、急斜面の上に開けた0.7haの畑、イスキア島の地ブドウであるピアンコレッタ、フォラステッラを植え、マルヴァジア、ヴェルメンティノ、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエなど2001年に植樹した。畑では一切の農薬や化学肥料を使わずに、バイオディナミによる農法を行う。銅と硫黄物についても限りなく少ない量に留め、自然由来のエッセンスなどを代用する方法にチャレンジしている。バイヨラには小さな作業小屋はあったものの、醸造を行うカンティエナが存在しなかった。この土地の景観を変えてまでワインを造るのはおかししい、何よりも今ある環境を最大限に活用するべき、そう考えたフランチェスコ。「Vino in Vigna」直訳すると畑のワイン、畑の中心にあった貯水槽(非常に古いもので、農業用水を貯めるために作られた)を、醗酵・熟成を行うタンクに改造。完熟したブドウは、収穫しすぐに隣接するタンクの中で緩やかに醗酵。压榨するまで約1~2か月、醗酵が終われば果帽が沈み込んだタイミングで压榨を行う。そのまま屋外のタンクで12か月の熟成。瓶内で6か月の熟成。当然ながらフィルターや清澄は行わず、一切のSO2を添加していない。それは収穫しすぐに醗酵槽に入れる。そして瓶内に残ったオリによってワインが守られているから必要がない、と言い切る。醸造についてはすまじい知識と情報量を持つフランチェスコ、しかし彼自身が本当に造りたいワインに必要なのは、知識でも技術でもない「自然と対峙する意志」と、状況を受け入れる「柔軟性」。イスキアという特殊な土地環境を生かした無理のない柔軟な価値観と醸造哲学、イスキアのイメージを覆す、楽しみあふれる造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|----------------|-----------------|-----------------------------|-----|--------|----|---------|
| BAJ0203 | バロ bianco 24 | Baro Bianco | ピアンコレッタ100% | 白濃 | ¥4,200 | ◎ | 新アイテム |
| BAJ0008 | ピアンコ フォリア 24 | Bianco Foglia | ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、他 | 白 | ¥5,000 | ▲ | 新ヴィンテージ |
| BAJ0103 | ピアンコ イン ティアノ19 | Bianco in Tiano | ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、他 | 白 | ¥5,500 | △ | |
| BAJ0201 | ロッソバロ(21) | Rosso Baro | アリアーニコ100% | 赤 | ¥4,200 | △ | |

28 Bonavita ボナヴィータ

シチリア メッシーナ-ファーロスベリオーレ

DOC Faro

ストレートな美しさ、エトナとは違うもう一つのネレッロマスカレーゼの魅力

100年前はシチリア有数のワイン生産地域であったにも関わらず、現在DOC Faroをピン詰めているカンティエナは彼を含めわずか5つ。シチリア最古のDOCでありながら最少のDOCという複雑な背景を持つ地域。2005年にスタートしたボナヴィータ、当主のジョバンニは僅か1haの畑からスタートし、トラクターも使用しない手作業中心のブドウ栽培を開始。標高は約300m、北向きの斜面はシチリアの強すぎる日差しと高温から適度に果実を守り、メッシーナ海峡より吹き続ける北からの潮風は、果実に十分な酸と骨格を、そして南にある手つかずの山林は、地域特有の南風シロッコ(アフリカ大陸から海を越えてやってくる、砂と水分を含んだ熱風、シチリアの農作物に多大な被害を与えることで有名)から、自然の盾として畑を守ってくれる。栽培されるブドウはネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラと呼ばれる地域特有の品種。このノチェッラの強い個性(酸が強く果皮の色素が薄い)こそがファロの個性といっても過言ではない。醸造について、果実は一部除梗せず、大樽にて3週間以上の長いマセレーションを行い、緩やかに醗酵を行う。木樽に移し12か月、ビン詰め後6か月の熟成。ロザートは約1日のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵。十分すぎる色素(アントシアニン)は、不安定といわれるロザートの醗酵を非常に安定させ、SO2の添加を驚くほど抑えることができる。溢れんばかりの香りと、口当たりの柔らかさにはいつも驚かされる。ワイン造りへの誠実さ、穏やかな意思表現を持ちつつ、自身の実践と考察から生まれる、確固たる自信を内に秘めるジョバンニ。年々着実に進歩していく彼のファロ、今後が本当に楽しみな造り手の一人です。



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|--------------|---------------|-----------------------------|-----|--------|----|-----|
| BON0011 | ロザート2022 | Rosato | ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ | ロゼ | ¥3,800 | ▲ | 36本 |
| BON0109 | ファロ2018 | Faro | ネレッロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ | 赤 | ¥5,200 | ○ | |
| BON0202 | ノチェッライルゾ2021 | Nocera "ILNO" | ノチェッラ100% | 赤 | ¥5,500 | △ | |

29 Anze Ivancic アンジェ

スロヴェニア プルダ ビリャーナ

唯一無二の師のもとで学んだ、徹頭徹尾ブレのないフィロソフィ、若さとバイタリティ溢れるコッリオの可能性

フリウリとの国境近く、スロヴェニア、プルダ地域にて、2018年よりワイナリーを立ち上げたアンジェ イヴァンチッチ。まだ31歳という若さながら、素晴らしい経験を積み重ね、徹底したブドウ栽培と厳しい収量制限によって生み出される「超凝縮」したブドウ。最高のブドウだからこそ、果皮・種子すべてを表現したワイン。畑は自宅からすぐ近くの約2ha。樹齢は基本的に古く40年以上のものがほとんど。一部の区画はビリャーナで一番古い58年というリポツァ ジャツラも残っている畑。土壌は強烈なポンカ(Ponca:堆積岩が風化した土壌)に覆われており、強いミネラルはもちろん、崩れやすい岩石の間にブドウ樹の根が深く伸び、保水性も非常に高い土壌。彼のもっとも特出すべき点でもある。1本の樹から徹底的に収穫量を抑え、樹上での凝縮と完熟を追求。樹1つあたり4~6房、500g~700gという驚異的な低収量。グリーンハーヴェストで全体の70%程度を落とすという、徹底的な収量制限には驚愕の一言。醸造については非常にシンプル。収穫したブドウを除梗し開放桶の中で4~5週間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール醗酵。压榨し、木樽にて24か月の熟成。強烈に凝縮したモストは非常に糖度が高いため、アルコール度数も15%を軽く越えるものが多く、2020のフリウラーノは16%にも迫るほど。しかし、「アルコール度数が高いだけでは、それ以外の要素も同様、いやそれ以上に凝縮しているからこそアルコールに感じない」、そう考えているアンジェ。カンティエナの問題も生産方法の問題もあり、年間3000本程度の生産量、熟成期間も約2年間。素材のポテンシャルを鑑みれば、将来的にはもっと長い時間を費やしたいと考えています。しかし、現時点でリリースされているアンジェのワインに対して、何か「足りない」と思われるものは皆無、そう本心で感じます。果実、ヴェルヴェムや余韻はもちろんですが、液体の密度、情報量の多さ。美味しいという言葉だけでは全く足りない、そう自覚してしまうほどの圧倒的な味わい。フリウリ、スロヴェニアという枠を超えて表現しきる「Brdaプルダ=Collioコッリオ」のポテンシャル。これから先の時代を担うアンジェの可能性。間違いなく覚えていただきたい原石のような造り手です！



| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|---------|----------|---------|---------------------------------|-----|---------|----|----|
| ANZ0102 | レブ-ラ2021 | Rebula | リポツァ ジャツラ | 白 | ¥9,400 | × | |
| ANZ0002 | ヨーゼフ2021 | Josef | リポツァ ジャツラ70%、フリウラーノ20%、シャルドネ10% | 白 | ¥9,400 | × | |
| ANZ0302 | タクイ2021 | Takoj | フリウラーノ | 白 | ¥10,500 | × | |
| ANZ0201 | サルドネ2020 | Sardone | シャルドネ | 白 | ¥8,600 | × | |
| ANZ0401 | メルロ-2020 | Merlot | メルロー | 赤 | ¥9,600 | × | |