

《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。7 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。

ラツィオ北部、強すぎる自己主張と、多様過ぎる(笑)ワイン造りの **Le Coste** レ コステ、前回大好評だったリロツツォ & ピッツィカンテがそれぞれ再入荷！2024 ヴィンテージは非常にクリアで安定感抜群だっただけに、再入荷はホント嬉しい限りです！他にも現地に残っていたリバツツォロッソ 22、ロザート 22 も少量ずつながら再入荷。そして、久しぶりにリリースさせていただきますピーエヌティー 19。植樹から 10 年！最高のヴィンテージ 2019！素晴らしいスケールを感じるピノ ノワールです！同じラツィオですが、ウンブリアにほど近く、箱庭のようなブドウ畑から生まれる、果実味豊かで軽やかなオルヴィエートの味わい **Corva Gialla コルヴァジャッラ**、安定感抜群の 2022 ヴィンテージがそれぞれ再入荷！2023 年は長雨に苦しんだヴィンテージ。酸の高いチリエジョーロから生まれた新しいキュヴェ、ロッソ スレガートが少量ながら初入荷。こちらは久しぶりのご紹介です！マルケ州イエージ、四面楚歌にも近い環境にも負けず、完全無添加でヴェルディッキオの可能性を追求する苦勞人 **Apiua アピウア**！ペド病によって、ほぼすべてのヴェルディッキオを失った悲劇ともいべき 2023 年、奇跡的に残ったブドウだけで醸造した、彼らの反骨心を映し出すかのようなレツピアーノ、Peronosporadastra 2023 ペロノスポラダストラをご紹介です！

そして最後にピエモンテ、佐々木ヒロさん & 理恵さん夫妻の **Cascina Lieto カッシーナ リエト**、今年のリリースも秋ごろには到着予定ですが、その前に現地カンティーナに残っていた、一部のキュヴェが再入荷しております。特別なリゼルヴァに希少なバッシート、それぞれ少量ずつの入荷です！

7/9(木) 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。

★少量入荷アイテム締切 7/8(水)～12:00

Le Coste レ コステ

ラツィオヴィテルボーグラードリ

多種多様すぎる(笑)キュヴェの数々に毎度キドキしますが、唯一無二の素晴らしい飲み心地！Le Coste レ コステ。ラツィオ北部ヴィテルボ、彼らが表現したい本質的な部分は、ヨーロッパ最大のカルデラ湖である、ボルセーナ湖畔の特殊な土壌環境と、こだわり抜いた植樹と栽培方法、そして徹底した収量制限。「ブドウ樹の成長と共にワインが成長する」、まさにその言葉通りのフィロソフィ。レ コステのカジュアルライン、リロツツォにピッツィカンテが再入荷しました！**Litrozzo Bianco 24, Litrozzo Rosato 24, Litrozzo Rosso 24** **リロツツォ**、前回リリース時点で素晴らしく安定しておりました！今回は嬉しい再入荷、安心して開けていただけます(笑)。2024 年は今までよりもボルレ詰めを遅らせたことで、ワイン自体が非常に安定したヴィンテージ。とは言ってもリロツツォピアンコは、飲み心地最高ですが、そこはやはりいつも通り、汗。代わりロザート & ロッソは本当に安心です！キャッチーな見た目とは対照的に、ビン内再熟成からオリ抜きまで、非常に手をかけて造られているフリッツァンテ、**Pizzicante Bianco 22, Pizzicante Rosato 22, Pizzicante Rosso 21** **ピッツィカンテ** 2022 年は猛暑のヴィンテージながら、酸があり非常にバランス感のある仕上がり！瓶内 2 次熟成、デゴルジュマンまでしてあるので、泡の強さを除いたシャンパーニュにも引けを取らない手間と時間がかかっています。今回ロツツォは 2021、しっかりした果実と旨味、酸が心地よいヴィンテージ。毎年挑戦的な醸造をする上で、起きるエラーをポジティブに再構築した **Ripazzo Rosso 22** **リパツツォロッソ**も再入荷。ベースはロザート 2022 と少し贅沢！素晴らしい飲み口です！**Rosato 22** **ロザート**も少量ながら再入荷、猛暑と乾燥の 2022 はこの 1 年で非常に柔らかな果実的になりました！そして、標高 480m、2009 年に植樹したピノ ノワールから造られる特別なワイン **PNT 19** **ピーエヌティー**、2019 は植樹から 10 年！最高のヴィンテージ 2019！素晴らしいスケールを感じるピノ ノワールです！

Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 24 <再入荷> リロツツォ ピアンコ & ロザート & ロッソ

このリロツツォは、「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」というジャンマルコ。レ コステ自身の畑のブドウに加え、周辺の有機・無農薬に取り組む若手栽培農家から、市場よりも良い条件で買収したブドウで造られています。自分たちの幸せや利益だけでなく、地域の農業と食文化を守り続けること。彼らのフィロソフィに賛同するブドウ栽培農家との協力で生まれるワイン。

毎年夏になると恋しくなる、あの軽快な飲み心地！今回は再入荷となる 2024 が到着です。2024 はボルレ詰め自体を遅らせ、翌年の夏までタンクの中で熟成させました。雨が多かったヴィンテージという事もあり、「糖度が上がり過ぎず、飲み心地や軽やかさ。リロツツォらしい軽快な味わいになった」と話すジャンマルコ。ピアンコは以前より、果皮との接触をやや短くし、淡い色合いに軽やかさ、酸のあるオールドスタイルなリロツツォ。グレープフルーツのような酸と軽やかな飲み口には懐かしささえ感じます！ちょっと不安定なのはいつもの事です、(汗)、何とか皆さん許していただけるレベルかと思います！ロザートは 100% アレーアティコ、アレーアティコの持つ果実やアロマ、イチゴのようなフレッシュさと、余すことなく楽しめる味わい。そして何より素晴らしい安定感！ロッソも非常にジューシーで軽やか、タンニンもしっかりと感ずるのですが、全く重さを感じません！少しザラつく果実味と、唾液腺をくすぐる酸が堪えません！ピアンコ以外は全くもって不安定さを感じない、素晴らしい味わい。安心して開けていただけます！

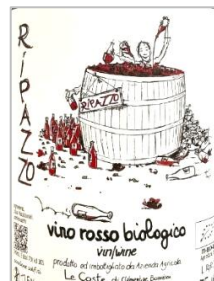
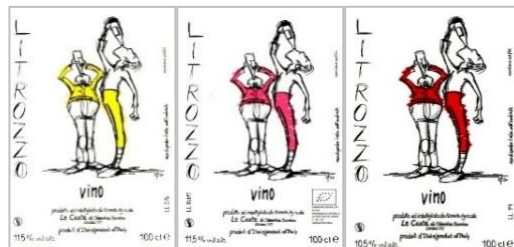
Pizzicante Bianco 22 & Rosato 22 <再入荷> & Rosso 21 <新ヴィンテージ> ピッツィカンテ ピアンコ & ロザート & ロッソ

その名の通り、「弾けるような飲み心地」が魅力の微発泡。その可愛らしいエチケットの見た目に反して、ブドウの選定からリリースまで、徹底したこだわりが詰まっています。厳選されたブドウのクオリティはもちろん、フリーランジュースの使用、2 次熟成時も酵母無添加、瓶内で 2 年シュールリー熟成という時間のかけ方。さらにスポッカウーラ(澱抜き)まで行うという、徹底して造られた微発泡。ガス圧の低さ(2.5bar)を除けば、シャンパーニュとも引けを取らないこだわりによって造られるフリッツァンテです。

ピアンコはモスカートジャッロ 100%、果実由来の豊かさ、華やかな香り、そして酸のバランスが素晴らしく、猛暑のヴィンテージを感じさせない柔らかなさ。ロザートはアレーアティコ 100%、フレッシュで柔らかなアレーアティコの果実味と酸のバランスが素晴らしい！そして、ロッソは今回 2021 ヴィンテージをリリース。日照に恵まれつつも酸のあるヴィンテージだけにサンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルローとは思えない果実主体、フレッシュさと熟成のバランスが魅力的！やや淡い色合いと成熟した甘みあるタンニンがたまらない味わい！今までとは大きくイメージを変える素晴らしいフリッツァンテです！

★Ripazzo Rosso 22 リパツツォ ロッソ <再入荷>

醸造中に酵母がうまく進まなかったワインを、翌年のヴィナッチャ(絞り終えた果皮と種子)を再浸漬(Ripasso リパッソ)して造られる再生工場のようなこのワイン。こちらも前回と同じロットですので中身はアレーアティコです。2022 年のロザートを醸造中、1 樽当たり残糖がある状態で酵母が止まってしまったものを、2023 年の収穫よりモンテニコの畑から若いメルローのヴィナッチャをリパッソ。ヴィナッチャに残る活発な酵母と健全な果皮、そして残っていたモストによって、酵母を終えたワイン。ジューシーさと魅力溢れるアレーアティコの香りと果実。そこにメルローの酸とフレッシュで張りのあるタンニン、そして飲み心地は本当に素晴らしい！あつという間になくなってしまふ恐ろしい飲み心地、驚きの味わいです！



★Rosato 22 ロザート 《再入荷》

レ コステの数あるワインの中でも圧倒的な存在感とキャラクターを持っているロザート。2 年前にリリースされた 2022 が少量ながら再入荷いたしました！2022 は猛暑と乾燥のヴィンテージ、しかし収穫時期の雨によって、果実的な凝縮よりも寒さや繊細さを感じるヴィンテージになったと話していました。

ブドウのキャラクターを生かすため、酸素との親和性の高いテラコッタ製のタンクにて熟成を行い、果実的な香りや繊細さを意識したというジャンマルコ。それでも 2 年前のリリース時とは、猛暑のヴィンテージというよりも、むしろ冷涼なヴィンテージのような香り高くもエッジの立った、シャープな印象を強く感じたのを覚えています。それから 2 年し、熟成によってその印象は大きく変わりました！当時感じていた鋭さや硬さは、より柔らかいフルーツに変化、アレアーティコの実感や果実香はやはり 1 番の魅力！繊細で素晴らしい余韻の長さ。味わいや輪郭はこれまでと変わらず繊細でいて複雑。さらに前以上の香りの強さ、華やかでいて果実的。鼻腔が瞬間的に香りで満たされるような感覚。熟成を経て、本当に理想的な状態となりました！

★PNT19 ピーエヌティー 《新ヴィンテージ》

フランスでの経験をこのレ コステの土地でどのように表現できるのか？そんな興味、探求からスタートした、ピノ ノワールの栽培。アルザスの造り手より枝をもらい、標高 480m の湖を一望できる斜面(Piancabella ピアンカベッラ)に植えられたアルザスの古いクローンから数種類、セレクトジョン マッサールにて台木を育ててから繋いだ畑。土壌、標高、急傾斜、すべて「ピノ ノワールに適した」土地を探しました。

2009 年に植樹してからちょうど 10 年となる 2019。ジャンマルコ曰く「2019 は今まで 20 年間の収穫の中でも、3 本の指に入る理想的な収穫」と語る素晴らしいヴィンテージ。収穫は完熟を待つのではなく、酸とのバランスを考慮して収穫。健全で成熟した果実のみ選別し、除梗せず全房にて、約 10 日間空気に触れない状態でセミカルボニックの状態を保ちます、その後ビジャージュし、果皮と共に約 3 週間のアルコール醗酵を続けます。圧搾してから木樽で 24 か月の熟成。ピノは樽での長い熟成ではなく、瓶内での熟成を重要と考えている彼。ボトル詰め後、48 か月以上の熟成期間を取りました。

自身がフランスで得た経験と、イタリアに戻り 10 年以上の収穫を経験し、そのすべてをイタリア、ヴィテルボの火山性土壌によって生み出すピノ ノワール。それはある意味、現時点での Le Coste 自身を映し出すワイン。樹齢も 10 年を迎え、徐々にボルセーナ湖畔の火山性の複雑な土壌環境に適応し、個性を魅せつつあります。理想的ともいえる収穫を迎えた 2019、力強い果実と骨組みを持ちつつも徐々に開き、時間と共に豊かさやヴォリュームを、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。それにしても価格には本当に自分でもびっくりしております、汗。しかしそれでも、その中身を見ていただければ、このワインがラツィオの山の中で造られたピノ ノワールだとは思えない、その味わいに驚いていただけたと思います！

Corva Gialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオヴィテルボールピアーノ

ラツィオとウンブリアの州境、オルヴィエートにあるブドウ畑。都会での暮らしからセミタイアし、ワイン造りだけでなく、野菜作り、羊や鶏を育てる、自給自足の生活を求めて農園を営んできたベアトリチェ。現在は息子のニコロが畑での作業だけでなく、醸造面についても積極的に関わるようになりました。これまでのブドウ栽培やフィロソフィはそのままに、よりカジュアルで日常に根付いたワイン造りが確立。今回はそれぞれ再入荷、オルヴィエートの豊かな土地で生まれるレッピーアーノ&ヴェルメンティーノ **Bianco22** ビアンコ、熟成して非常にバランスが良くなりました！グレケットを果皮とともに醗酵させた **Bianco Amber21** ビアンコ アンバー、しっかりと味わいがありつつも、フレッシュで飲み心地の良い **Rosato22** ロザート、サンジョヴェーゼでありながら非常に軽快な **Rosetto22** ロッセット、トップキュヴェとなる赤 **Poggio Pastene16** ポッジオパステネ。そして、チリエジョーロから実験的に造られた淡い赤 **Rosso Stregato23** ロッソ ストレガート。フレッシュで心地よいコルヴァジャツラの各キュヴェ勢ぞろいです！

Bianco22 ビアンコ 《再入荷》

オルヴィエートの豊かな土壌環境で栽培された白ブドウより醸造されるビアンコ。2022 年は天候だけでなく収穫量にも恵まれたヴィンテージ。ニコロによって醸造方法をマイナーチェンジした結果、非常にキレイで安定感のある味わいに変わったヴィンテージでもあります。2023 年が長雨による病気が蔓延した結果、ほとんど収穫量が無くなってしまったこともあり、2022 の再入荷が非常に嬉しい！ラツィオ州に位置しながらも、トスカーナ、ウンブリアそれぞれの州境に位置するブドウ畑からは、フレッシュな果実と酸を感じながらも、どこか懐かしい味わい深さ。抜栓してからもうすぐ飲めるのも本当に嬉しい限りです！オルヴィエートの個性を感じる白。

★Bianco "Amber"21 ビアンコ "アンバー" 《再入荷》

近くにある農業学校で栽培したグレケットをベースに造られるアンバー。その名の通り、果皮が厚くタンニンのあるグレケットの特徴を表現したワイン。除梗したブドウは果皮と共に木樽で約 2 週間、果皮や種子の要素を十分に引き出したワイン。2021 年は天候に恵まれつつも気温差のあったヴィンテージ。果皮まで十分に成熟し、グレケットの果皮、タンニンを引き立たせた醸造。以前はより強く果皮の要素やタンニンを強く感じていたアンバー。リリースされてから時間を経過したことで、引き締まっていたタンニンが丸みを帯び、非常に一体感を感じられる状態になりました。以前のような強烈なタンニンというよりもバランス感、ワインとしての柔らかさを感じる味わい。

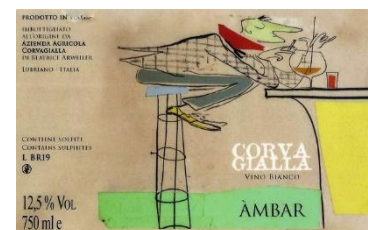
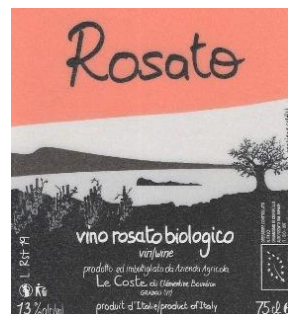
グレケット持つタンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ。他のワインにはない特徴と個性、飲みごたえのあるワインです。そして、2023 年ようやく白ブドウ用の畑を手に入れ植樹。2025 年より自分たちの畑で収穫したグレケットも加えて造られることになりました。リリースはまだまだ先になりますが、新しい畑のブドウから造られるワインも非常に楽しみです！

Rosato22 ロザート 《再入荷》

樹齢の若い区画の畑より収穫されたブドウより造られるロザート。2022 は猛暑の影響を強く受けたヴィンテージという事もあり、色調は少し強め。それでもモンテプルチアーノは、ほとんど果皮と触れずに果汁のみで醗酵しています。彼らのロゼはやはり素晴らしい飲み心地、果実の強さはもちろん感じますが、ジュシーで唾液腺をくすぐるこの感覚、クセになる心地よさ。それでいて、抜栓してからの変化は緩やか、焦らずにゆっくりと飲めるのも本当に嬉しいです！ニコロが考えるワイン造りは、「特別なものではない、自分たちが大切にしている箱庭のようなブドウ畑で、日常を彩るワインを造りたい」、まさにその言葉を表現できる味わい。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地よいロザートです。

★Rosso Strega23 ロッソ ストレガート 《新アイテム》

2023 年、トスカーナ以南で起きた 5 月の長雨によって、多くの造り手達から悲鳴のようなニュースが続きました。コルヴァジャツラでもやはり病気やカビの被害がひどく、多くの収穫を失うヴィンテージになったといえます。チリエジョーロも収穫できたものの、果皮の成熟に時間を要したヴィンテージだったといえます。そこでニコロ、果皮の抽出を抑え、よりフレッシュで香りのある、チリエジョーロの魅力を引き出した手法にて醸造。除梗せず全房で約 3 週間、カーボニックマセレーションを行い圧搾。圧搾後モストだけの状態で醗酵を終



えます。色調も淡く、チリエジョーロの持つ果実的な特徴を前面に表現した、フレッシュ＆フルーティな飲み心地。ワインの名前は「Rosso Stregato ロッソストレガート=魔法にかかった赤」、という意味合い。天候に恵まれなかった厳しいヴィンテージでも、そのアプローチ(畑での仕事や醸造方法)によって、魔法のように美しいワインになる、といった意味合いでしょうか。今回は 2023 年というヴィンテージから生まれた、あくまでも実験的な醸造ではありますが、チリエジョーロの魅力を引き出した、とても興味深い味わいだと思います！

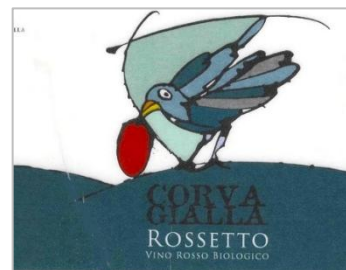
Rossetto22 ロッセット <再入荷>

小ぶりの赤という意味合いの、軽やかで飲み心地を意識した赤ワイン。彼らのサンジョヴェーゼの畑は緩やかな丘になっていて、低い区画は表土が堆積するため豊かで、果実味の強いブドウが収穫できる。そのブドウから感じる素直さ、果実のストレートな表現を生かし、シンプルでテーブルワインとして造られるロッセット。猛暑で乾燥した 2022、表土の厚いロッセットの区画では水不足に陥ることもなく、強い果実を感じる魅力的なヴィンテージとなりました。それでいて心地よい酸とフレッシュな果実味、アンバランスな印象をほとんど感じず、スムーズで軽やかさを感じる味わいだと思います。

Poggio Pastene16 ポッジオパステネ <再入荷>

コルヴァジャッラの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。緩やかな傾斜ですが、丘の上と下では決定的な「表土の厚さ」の違いがあります。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑では、豊かではあるものの、土壌由来のミネラルの乏しい「簡単なワイン」になりがちです。対照的に表土が薄く、土地が貧しい丘の上では、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にもまで伸びる事で、火山性由来の軽やかで複雑なミネラルを、豊富に感じるサンジョヴェーゼが収穫できる、そう考えているベアドリーチェ。

「もちろんヴィンテージごとの気候によって、必ずしも大きな変化が生まれるとは限らない。ただその大きな違いが生まれた年に限って、別で醸造を行い、熟成についても長い時間を費やしてからボトル詰めする」、といいます。天候にも恵まれた良年、そして何より収穫より 10 年となり魅力的な熟成を遂げました！非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。完熟した果実は熟成により妖艶で複雑な香りを帯び、味わいにも複雑さ、幅広さをもち、そして何より、不安定さのかけらも感じない、落ち着きと質感。長い年月を待ったからこそ、素晴らしい味わいです！



Apiua アピウア

マルケーアンコーナークブラモンターナ

大規模ワイナリーが多いマルケ州アンコーナ、クブラモンターナにて、四面楚歌にも近い状況で無農薬、完全無添加のワイン造りを続けているアピウア。ヴェルディッキオというブドウ、そしてクブラモンターナの可能性を信じるロベルト カスティニャーニ。猛暑のヴィンテージが続く、なかなかピーキーなワインが続いておりますが、もうしばらくの辛抱です！今回は **Pista Raspi2021** ピスタラスピの再入荷、高い糖分によって醗酵に苦労したヴィンテージですが、熟成に時間を費やしてからのリリース。そして、長雨によってほとんどのブドウが病気によって失ってしまった悲劇的なヴィンテージとなる 2023。ヴェルディッキオはほとんど収穫できなかったものの、残ったトレッピーアーノを中心に醸造。悲運なヴィンテージだからこそ生まれたワイン、アピウアの強い信念と情熱を形にした **Peronosporadastra 2023** ペロノスポラダストラをご紹介します！

Pista Raspi2021 ピスタ ラスピ <再入荷>

1976 植樹のヴェルディッキオと少量のトレッピーアーノから造られる、果皮の印象を与えていない白。果皮との接触は 24 時間のみですが、それでも十分にタンニンを感じるヴェルディッキオ。石灰質、砂質が多く、粘土質、マール、白亜質と複雑に入り混じった特別な土壌により、まるで火打石のような香りも感じる、地域、品種共に可能性を秘めたブドウだと考えています。

前述の通り、2021 は続いて猛暑に苦しんだヴィンテージ。酵母の活動が緩やかで、醗酵が終わるまでに 2 カ月以上を要したといいます。醗酵に苦しんだ結果揮発酸も高くなり、ボトル詰め時点では、香りや味わいの大半がマスキングされているような状態でした、。『ワインのバランスを取り戻すため』、ボトル詰めよりさらに 12 カ月、合計 24 カ月以上熟成期間を取ってからリリースしました。それでもリリース当時はなかなかピーキーでハラハラする印象だったのをよく覚えています。今回の再入荷はそこからさらに 2 年ほど経過、鋭い揮発酸は丸みを帯び、ボトル詰め直後に感じた強さや息苦しさ、不安定要素は、時間の経過によって大きく変化。高い揮発酸は決して無くなるわけではないですが、角が取れて柔らかさバランス感を取り戻し、奥のヴェルディッキオ由来のハーブ香、土地由来の石灰質、ミネラル感が見えるようになりました。四面楚歌の環境の中、挫折し続しているアピウア。まだ完成とは言えないかもしれませんが、彼らの挑戦と成長をぜひ見ていただきたいワインです。



Peronosporadastra 2023 ペロノスポラダストラ <新アイテム>

2023 年はアピウアにとって、受難の年となりました。5 月から 1 カ月以上続いた長雨によって、病気やカビが蔓延。葉が薄くデリケートなヴェルディッキオは、その影響を強く受けてしまいました。「周囲の造り手の多くは病気から守るために、多くの薬品を使う。でも自分は畑に薬品を決して使わない。結果的にそのほとんどを病気でやられてしまった。」そう悲しむロベルト。残ったのは高樹齢の区画にあるトレッピーアーノと、病果を取り除き、何とか収穫したヴェルディッキオは例年の約 10% に満たない量という惨憺たる結果に、。。

収穫の大半を失った 2023、ただ残ったブドウはいつも以上に凝縮。果皮まで健全に熟したトレッピーアーノをベースに、残ったヴェルディッキオと混醸。トレッピーアーノが 80% にもなることもあり、例年とは全く異なる味わいと個性を持ったワインとなったため、新たな名前を付けてリリース。ラテン語の格言「Per aspera ad astra ペラスペラ・ダストラ=困難を乗り越えられれば星が見える」と、「Peronospora ペロノスポラ=べト病」を組み合わせ、。。

トレッピーアーノの持つ厚みのある果実とヴォリューム、強いタンニン。土台となる味わいにヴェルディッキオの持つ酸と奥行き、エレガントさが徐々に広がる。今までのアピウアにはなかった味わいの白。「これは造ろうと思って造ったものじゃない。その年の天候によって結果的に生まれたワイン。収穫をほとんど失ったけど、自分にとっても特別な経験を与えてくれたワイン、ただもうこんなヴィンテージは来てほしくないけどね、そう笑うロベルト。

過酷な環境に立ち向かい続けるアピウア。さらなる天候による追い打ちにも全く動じないロベルト。彼の一貫した強い信念には改めて感服させられました。ブドウ畑、醸造の違いではない、その「特別なヴィンテージ」によって生まれたワイン。ぜひ一度飲んでいただきたい特別なキュヴェです。



Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテークネオカスティリオーネ ティネツラ

世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カスティリオーネ ティネツラにて、2017 年よりブドウ栽培、ワイン醸造を始めた佐々木 ヒロさんと理恵さん夫妻。樹齢 50 年を超えるモスカート、コレテーゼが残る「Brosia ブロージア」を中心に、トラクターを使わずほぼすべてを手作業で行い、土地に負担をかけない栽培方法を実践。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収穫。ワイン造りにおいても、「時間」をかけてリリースする。強いこだわりとフィロソフィを持ちブドウ畑と向き合っています。

今年のリリースはもう少し先になってしまいますので、今回は昨年リリースより、カンティーナに残っていたキュヴェが少量ながら入荷しました。これまでの 8 度の収穫の中で、2 度のヴィンテージのみボトル詰めを行った、モスカート・ゼルヴァと呼ぶべきワイン **LR21 リエート・ゼルヴァ**、そして 2019~2023 まで、5 つのヴィンテージを特別な手法で組み合わせたモスカート・パッシート **Cado ガー**、2 つのキュヴェをご紹介します。

★Moscato “LR”21 モスカート “リエート リゼルヴァ” 《新ヴィンテージ》

ワイナリー名を冠したモスカート「Lieto リエート」。DOC など認証の関係で「Riserva リゼルヴァ」という言葉を使う事ができなかったため、「LR リエートのリゼルヴァ」という意味合いで、2020 がファーストヴィンテージでこの 2021 は 2 度目のヴィンテージ。ただ 2025 年までの収穫の中で、現時点ではボトル詰めを考えていないという事で、特別なヴィンテージに飲みボトル詰めされる白。

2021 年は日照に恵まれ適度に乾燥した、果実的な熟度の高いヴィンテージ。「特筆すべきはそのブドウのバランス、朝晩の気温差が大きく例年にないほど酸が残った事、そして果皮は健全で素晴らしい凝縮感を持ったモスカートが収穫できた年」、そう話していました。基本的に酸が弱く、アロマティックさが強調されやすいモスカート。すべて目視＆手作業で選別し、最後に収穫した熟度の高さに負けない、酸の高さを持った最高のモスカート。果皮と共に醗酵を行い、マロラクティック醗酵の終わりを待ってから圧搾。約 1 か月のマセレーション醗酵、24 か月のタンクでの熟成。今回はさらにボトル詰め後 24 か月の熟成期間を取ってからリリースとなりました。

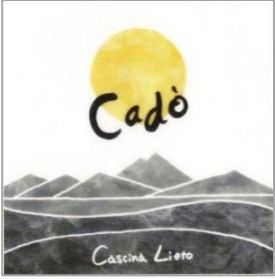
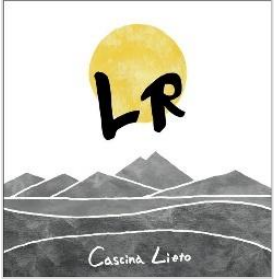
非常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計 4 年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしからぬ強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さを感じる状態となりました。もちろん「現時点がピーク」という印象ではなく、これから先さらに多様な表現をしてくれる、そう直感できる素晴らしい味わい。この 1 年でも素晴らしい成長を見せてくれました。特別なリエートとなる LR、どうぞ皆さまよろしくお願いたします。

★Vino Dolce“Cadò”19-23 ヴィーノ ドルチェ ガー 《再入荷》

樹齢 50 年を超えるブロージアのモスカート、2019 年より一部を収穫せず、さらに 1 か月後に遅摘み。陰干しのように凝縮したブドウを収穫。高い糖分の元、残糖がある状態で醗酵が止まり、50L ほどのダミジャーナ(ガラス容器)で熟成。上記の方法を 5 ヴィンテージ繰り返すソレラ方式を採用し、継ぎ足しながら空気とも接触させ、酸化熟成を維持し続けたという、非常に特殊な方法によって生まれた甘口ワイン。

この土地の伝統でもあるモスカート・パッシート、しかし酵母やフィルター、大量の SO2 を使わずに甘口を作る事は、現実的に非常に難しい。しかし、リエートのフィロソフィのもとパッシートを再解釈。あくまでもブドウ由来のアプローチから造られたモスカート・パッシート。

Cadò(ガー)という名前は、ピエモンテの方言で「贈り物」や「プレゼント」を意味する。その名前に恥じない素晴らしい味わい。果実的な味わいと自然な甘み、そして熟成由来の複雑な香りの要素と奥行き。酸化熟成香も加わり、その幅の広さには驚かされます。そして、抜栓してからも非常に安定しており、1、2 か月が経過してもなお変わらない。むしろ、より香りが広がっているようにさえ感じる素晴らしい甘口です。



Le Coste レ コステ						ラツィオーヴィテルボーグラードJ
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	
Litrozzo Bianco リトロツォ ビアンコ 《再入荷》	24	白淡	1000ml	¥3,900	プロカーニコ主体、マルヴァジアア、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 か月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。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 リトロツォ ロザート 《再入荷》	24	ロゼ	1000ml	¥3,900	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 か月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。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 リトロツォ ロッソ 《再入荷》	24	淡赤	1000ml	¥3,900	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か月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後6か月の熟成。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 ピッツィカンテ ビアンコ 《再入荷》	22	白 微泡	750ml	¥4,700	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、その後スボッカウーラ(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 ピッツィカンテ ロザート 《再入荷》	22	ロゼ 微泡	750ml	¥4,700	アレアーティコ100%、除梗し軽く搾入れをしながら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。その後スボッカウーラ(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 ピッツィカンテ ロッソ 《新ヴィンテージ》	21	淡赤 微泡	750ml	¥3,900	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。その後スボッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12 か月の熟成。	
★Ripazzo Rosso リパツォ ロッソ 《再入荷》	22	赤	750ml 300 本	¥3,900	アレアーティコ(2022)、メルローのヴィナッチャ(2023)。ペースは 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ツォ(再浸漬)。再醗酵を促した赤。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、素晴らしい飲み心地。	

★Rosato ロザート ◀再入荷▶					アレアーティコ、樹齢の古いものを中心。夏の猛暑、乾燥から収穫前の低温、雨が続いた難しいヴァンテージ。収穫後、除梗し自重のみでプレス。フーランジュースのみでステンレスタンクにて3週間の醗酵。完全に醗酵が終わる前に、木樽、テラコッタタンクに移し、オリーブとともに10カ月熟成。繊細な果実と酸、香りが特徴のヴァンテージ、テラコッタの微呼吸、オリーブの接触によってより薫り高さ、複雑さを表現したロザート。
	22	ロゼ	750ml 120本	¥8,000	リリースより2年が経過し、熟成によってその印象は大きく変わりました！当時感じていた鋭さや硬さは、より柔らかいフルーツに変化、アレアーティコの豊富な果実香はやはり1番の魅力！繊細で素晴らしい余韻の長さ。味わいや輪郭はこれまでと変わらず繊細でいて複雑。熟成を経て理想的な状態となりました！
★PNT ピーエヌティー ◀新ヴァンテージ▶					ピノ・ノワール、2009年植樹。標高480m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。除梗せず全房にて10日間、カーボニックマセレーションを行う。その後ビジャージュしそのまま約3週間果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後、500Lの木樽にて24か月、ボトル詰めの後48か月の熟成。植樹して10年、理想的な収穫である2019。レ・コステの火山性土壌を表現したヴァンテージ。力強い果実と骨組みを持ちつつも徐々に開き、時間と共に豊かさでヴォリュームを、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。
Bianco ピアンコ					プロカーニコ 70%、マルヴァジア・ディ・カンディア、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、果皮との接触を短し繊細さを重視したスタイル。
Rosso ロッソ					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、圧搾後栗の木の木樽にて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！
EXV Olive Oil エクストラ・ヴァージンオリーブオイル ◀ロスト特価▶			500ml	¥5,200	モライオーロ、レッチャーノ種主体、カニーノ種、le Costeの畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブ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
	2024	オリーブ オイル	1000ml	¥7,800	カニーノ 100%、Le Costeの畑のオリーブ、収穫の後半11月に入ってから収穫したオリーブから圧搾。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。
			3000ml	¥21,000	1000ml缶 1ケース(15本) 3000mlBIB 1ケース4PC ※それぞれ混載可(要問合せ)
Corva Gialla コルヴァ ジャツラ					
ラツィオーヴィテルボールピリアーノ					
ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Bianco ピアンコ ◀再入荷▶					トッピアーノ・トスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢8年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に3日間、その他のブドウはすぐに圧搾し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、テラコッタ製のタンクにて醗酵・熟成。果実と酸のバランス、飲み心地を意識した白。
	22	白	750ml	¥4,700	
★Bianco “Amber” ピアンコ “アンバー” ◀再入荷▶					グレckett、樹齢10～20年。近所の農業学校の生徒と共に栽培を行ったグレckettをベースに醸造。収穫後、果皮と共に木樽にて14日間の醗酵。圧搾後500Lのトノーにて12か月、ボトル詰め後、約12か月の熟成。十分な手ごたえを感じ、2023年に新しい畑にも植樹されたグレckett。天候に恵まれたヴァンテージだけに、これまでよりもより果実味が強く出て、果皮由来のタンニンと均整がとれた味わい。グレckettの果皮の厚さ、タンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ、奥行き。非常に興味深いワイン。
	21	白濃	750ml 120本	¥5,700	
Rosato ロザート ◀再入荷▶					モンテプルチアーノ 60%、サンジョヴェーゼ 40%、樹齢5～8年。サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。圧搾後、直接プレスしたモンテプルチアーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6か月の熟成。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地良いロザート。
	22	ロゼ	750ml	¥3,900	

★Rosso Stregato ロッソ ストレガート ◀新アイテム▶	23	淡赤	750ml 120本	¥3,900	チリエジョーロ 100%、長雨によって病果が増え、果皮の成熟に苦勞した2023年。例年とはアプローチを変え、収穫したブドウは除梗せず全房で約3週間、カーボニックマセレーションを行い圧搾。圧搾後モストだけの状態で醗酵を終える。その後セメントタンクにて 12 カ月の熟成、ボトル詰め後 12 カ月。色調も淡くチリエジョーロの持つ果実的な特徴を、前面に表現したフレッシュ&フルーティな心地よい飲み心地。ワインの名前は「Rosso Stregato ロッソストレガート＝魔法にかかった赤」、という意味合い。
Rossetto ロッセット ◀再入荷▶	22	赤	750ml	¥3,900	サンジョヴェーゼ、樹齢 8 年。収穫したブドウを果皮と共に 2 週間、野生酵母による醗酵。木樽にて 12 か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。猛暑で乾燥した 2022、表土の厚いロッセットの区画では水不足に陥ることもなく、強い果実を感じる魅力的なヴィンテージとなりました。それでいて心地よい酸とフレッシュな果実味、アンバランスな印象をほとんど感じず、スムーズで軽やかさを感じる味わい。
★Poggio Pastene ポッジョ パステネ ◀再入荷▶	16	赤	750ml 120本	¥5,500	サンジョヴェーゼ、樹齢 4 年。リゼルヴァに当たる赤、ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。。木樽にて 24 か月の熟成。天候にも恵まれた良年、そして何より収穫より 10 年が経過し、非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。完熟した果実は熟成により妖艶で複雑な香りを運び、味わいにも複雑さ、幅広さをもち、そして何より、不安定さのかけらも感じない、落ち着きと質感。長い年月を待ったからこそその素晴らしい味わい。
Cereza チェレーザ	19	赤	750ml	¥3,000	チリエジョーロ、樹齢 8 年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて 45 日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、圧搾後木樽にて 12 か月の熟成。サンジョヴェーゼの補助品種として知られるブドウでありながら、その個性的な果実味、柔らかいタンニンを表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ、軽やかさ、ブドウの個性を明確に表現。
Rosso ロッソ	18	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、木樽にて18か月の熟成。果実は非常に落ち着いていてタンニンもなめらか、レ コステのワインにとても近い印象を持ちつつも、土地由来の厚み、重厚さを感じる味わい。飲み心地とのバランスがとてもよくなりました！

Apiua

アピウア

マルケーアンコーナークブラモンターナ

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
Pista Raspi ピスタ ラスピ ◀再入荷▶	2021	白	750ml	¥5,200	ヴェルディッキオ、樹齢 35～40 年。果皮に強いタンニンを持ち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。収穫後、除梗し 24 時間果皮と共にマセレーションを行う。圧搾ステンレスタンクにて醗酵を継続する。その後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。ボトルの中で時間が経過したことで、全体的な丸みや一体感、そして特徴的なヴェルディッキオの香りと味わい。時間が経つとともに香りや奥行き、ポテンシャルを感じます。
Peronosporadastra ペロノスポラダストラ ◀新アイテム▶	2023	白濃	750ml	¥6,500	トレッピアーノ トスカーノ 80%、ヴェルディッキオ 20%樹齢 35～40 年。病気によって大半のブドウを失った結果、残ったブドウから混醸して造られた白。果皮と共に 4 日間のマセレーション、圧搾後ステンレスタンクにて醗酵を終える。そのままタンクにて 12 カ月、瓶詰め後 12 カ月熟成。 例年よりも少ない収穫のため、過剰に凝縮したトレッピアーノ、果皮由来の強いタンニンとアロマ、柔らかな酸。厚みを感じる非常に個性的な白。
NaNa ナナ	2020	白 やや甘 微々々泡	750ml	¥4,200	ヴェルディッキオ、樹齢 35～40 年。より樹齢が若くフレッシュなブドウ、収穫後除梗し果皮と共に短時間、醗酵が始まってから圧搾を行う。ステンレスタンク内でゆっくりと醗酵がすすみ、残糖がある状態でボトル詰め。瓶内で醗酵を終え、そのまま 18 カ月の熟成。スポッカトゥーラ(オリ抜きは行わず、オリを残したままリリース。
La Mauvaise Reputation ラ ムヴェイズ レピュタシオン	2021	白濃	750ml	¥5,200	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア 10%、樹齢 60 年程度。 収穫はマルヴァジーアも合わせて行い、除梗して果皮と共に 7 日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーアの果実味とアロマ、バランスを感じる味わい。

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
★Moscato LR モスカート リエート リゼルヴァ ◀再入荷▶	21	白濃	750ml 120本	¥16,500	モスカート、樹齢56年。収穫後、除梗し果皮と共に1カ月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で24カ月の熟成。ボトル詰めまでの約24カ月の熟成。 リエートの高樹齢の畑。2021年は日照に恵まれ、朝晩の気温差が大きく例年になく酸が残った素晴らしいバランスを持ったヴィンテージ。 常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計4年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしからぬ強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さ。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。
★Vino Dolce Cadò ヴィーノ ドルチェ カドー ◀再入荷▶	19-23	白濃甘 酸化熟成	500ml 120本	¥9,800	モスカート ビアンコ 100%。カンティーナに隣接するブローリアの畑、樹齢56年。1カ月以上収穫を遅らせ、樹上にて凝縮したモスカート。そのままプレスし、果汁のみで醗酵を行う。50Lのダミジャーナ(ガラス瓶)に入れて12カ月の熟成。翌年も同様に醸造を行なったワインをアッサンブラージュ(ソレラ式)、2019-2023と、5年間のヴィンテージを合わせ、酸化熟成。毎年新しいヴィンテージを少しずつ加えてブレンドすることで、ワインに再び生命が吹き込まれる、複雑さや新鮮さを高めつつ熟成をへた特別な甘口。