

《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。6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。

先月もご紹介させていただきましたアルトアディジェ、止まらない探求心を持つフランツが造る多彩なシードル。Floribunda フロリバンダより、出荷準備の遅れていたカリンやミント、ショウガの入った個性的なシードル、そしてちょっと珍しいコーネリアンチェリーの入った赤いシードル、2024 ヴィンテージをご用意させていただきます！ エヴィーノ唯一のイタリア以外（といってもすぐ隣ですが、）、スロヴェニアにて、驚異的な凝縮と凄まじいポテンシャルを持つ Anze Ivancic アンジェより 2022 ヴィンテージ、今回は到着からだいぶ時間をかけまして、万全の状態でご紹介いたします！特に久しぶりの入荷となるメルローは衝撃的な美味しさです！シチリアからは北東端の DOC ファーロの造り手、Bonavita ボナヴィータより ロザート、ファーロそれぞれ新しいヴィンテージをご紹介します。長雨と山火事という2度の惨劇となった2023 ロザート、近年で最も恵まれたヴィンテージとなる2020のファーロ、両極端なヴィンテージとなりますが、どちらもジョヴァンニの仕事を感じる素晴らしい味わいです。そして、昨年多くのご評価をいただきましたピエモンテ、ハロー口の造り手 Cascina Tiole カッシーナ ティオレより、今年のリリースがようやく到着いたしました！カンティナーナのスペース上、現在でも収穫したブドウの半数以上は量り売りにしているため、ボトル詰めされるワインのレベルは、どんなヴィンテージでも安心のクオリティ。ピエモンテでは猛暑となった2023、それでも果実と酸、バランスを崩さないバルベラとネッピオーロは安定の味わい！日々のテーブルを彩るハロー口として、きっと皆さんに喜んでいただけると確信しております！

6/10(水) より出荷 ※分散出荷を行うため、出荷日が前後する場合があります。

★少量入荷アイテム締切 6/9(火)~12:00

Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロルノ

アルトアディジェにてリンゴの栽培を続けてきたフランツ エッゲル。農大で教授を務めたという経験を生かした、無農薬でのリンゴ栽培。さらにはワインの造り手に憧れて、ゼロから取り組んだシードル造り。シードル用のリンゴではなく生食用、さらに酸度の高いリンゴを用いてビン内2次醗酵。残糖がなくフレッシュで果実的なシードルは、数あるシードルの中でも稀な存在だと思います！研究大好きフランツの独創的な発想から生まれる、多種多様なシードル。先月間に合わなかった4種類を改めてご紹介させていただきます！

以前からシードルの熟成の可能性を考えていたフランツ。2023年以降から、瓶内での熟成期間を取るようになりました。一部のシードルを翌年までストックし、瓶内醗酵より1年ほど経過するのを待ってからリリース。今回は、ショウガとリンゴという奇抜でありながら好相性の Sidro con Zenzero23 スイドロ コン ゼンゼロ、より長く熟成を経た2023は、その一体感に驚かされる味わい！冷涼でフレッシュな2024 ヴィンテージより、カリンの渋み、タンニンを生かして造られる Sidro con Cotogna 24 スイドロ コン コーニャ、ミントを加えることで、より爽やかさが際立った Sidro con Menta24 スイドロ コン メンタ、そして豊富なタンニンとアントシアニンを持つ、コーネリアンチェリーを加えて造る赤いシードル Sidro al Corniolo24 スイドロ アル コルニョーロの4種類をご紹介します。

Sidro con Zenzero 23 スイドロ コン ゼンゼロ <再入荷>

ショウガとリンゴ、ちょっと意外な組み合わせに見えますが、その相性の良さはもうみなさんご存じかと！フレッシュなリンゴの甘い香りを、ショウガの刺激や香りがキレイに引き締めてくれる。リリースより2年ほど経過し、熟成による香りの変化、リンゴ由来の果実的な丸みを感じるようになりました。「自身が目指しているのは、シードルというよりもワインに近い。時間と共に熟成し、成長してゆくモノを造りたい」、そう考えるフランツ。量よりも質を重視した低収量。一般的な生食用のリンゴに比べると収穫量は1/4程度。リンゴ自体の味わいの濃さ、熟成にも耐えられるシードルを意識しています。夏も目前で暑く、湿度の高いこの時期だからこそ、リンゴの甘味と酸だけではなく、ショウガ由来の爽やかさがちょうど良いです！

味わいだけではなく、香りの相性も素晴らしい、フランツの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードル。熟成によってリンゴの甘味が際立ち、ショウガの爽やかさとの相性はより強く感じます。熟成による変化、成長を最も強く感じるのは、このゼンゼロかもしれません！

Sidro con Cotogna 24 スイドロ コン コーニャ <新ヴィンテージ>

ブドウにあってリンゴには無いという「タンニン」を補うため、カリン(マルメロ)を砕いて浸漬させるという、「ワイン的」なイメージを持つシードル。それもあって、やはり熟成を意識して造られるコーニャ。カリンの持つタンニンをモストに移すことで、味わいに奥行き、幅を感じられる味わい。2024年は初めての入荷となりますが、1年ほどの熟成期間を経て、フレッシュで香り高いリンゴとカリンの複雑さ、熟成由来の香りや味わいがプラスされた、非常に魅力的な味わい。ビン内二次醗酵の際に、カリンのモストも加えられ、今まで以上にカリンの風味が強く感じられるようになりました！

Sidro con Menta 24 スイドロ コン メンタ <再入荷>

自然なリンゴの甘味にミントの爽快感、、、。パッとイメージしやすい組み合わせ！加えるミントは2種類、加えるタイミングも2度に分け、初めての香りだけでなく余韻の最後まで、非常にバランスよく感じるミントのフレーバー。1年の熟成を経たことで、リンゴの熟成を強く感じる2024。華やかでフレッシュなミントと、甘やかで丸みを持ったリンゴの相性が素晴らしい！決して強すぎず一体感をもった味わいと香り。鉄板ともいえる組み合わせ、ぜひ体感していただきたいです！

Sidro al Corniolo 24 スイドロ アル コルニョーロ <再入荷>

コーネリアンチェリー(セイヨウサンショウ)を加えて造られた赤いシードル。完熟するとグミのように赤くなり、強い酸と果皮にはタンニンとアントシアニンを持つコーネリアンチェリー。一般的にはジャムや、リキュールに漬け込み薬用酒として利用される果実。この色素とタンニンを利用して、カリンと同様に熟成を意識して造られる、シードルの赤ワイン的存在。昨年は少しタンニンが強く酸も際立つ、少し硬さを感じましたが、1年のビン熟成を経たことで、非常に柔らかく香り、味わい、複雑さを感じられるようになりました！フランツの造る、多様なシードルの中でも特に個性的なコルニョーロ。他のシードルと比較しても面白い、赤いシードルです。

※すべてのシードルが瓶内醗酵、オリ抜きをしておらず、瓶底にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

気になるなければ抜栓の前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがより強く感じられます。



Anze Ivancič アンジェ

スロヴェニア=ブルダー=ピリャーナ

スロヴェニア西端、イタリアと国境を隔てる Brda ブルダ、その中心部に位置するピリャーナの町。イタリア側のゴリツィアやコルモンズ、オスラヴィアまで車で10~20分と近く、国は違うものの Collio コッリオと同じ土壌特徴を持ち、ポンカ(=フリッシュ、泥炭岩や砂岩などが積み重なり風化した地層)と同じ土地個性、変わらないポテンシャルを持った土地です。10代の頃より、フリウリの偉大なる造り手の元で10年以上働いた経験を持つアンジェ。まだ35歳という若さでありながら、揺るぎのないフィロソフィと、それを実現するための途方もない畑での仕

量が当然！と笑う彼。モストがまるでハチミツのように、トロツと粘性を持つほど凝縮したブドウから、果皮・種子すべてを表現した醸造。当然アルコールも高くなること多いですが、そこに全くのマイナスや嫌味を感じません。溢れんばかりのヴォリュームに負けない体躯と、果てしない余韻、驚かされた方も多いのではないでしょうか？

新しいヴィンテージも昨年到着しておりますが、。そのポテンシャルの高さに見合うだけの「時間」が必要だと感じておりましたので、しばらく置いてからのリリースとさせていただきます。2022は猛暑と乾燥のヴィンテージ。しかしアンジェ曰く、「うちの畑はブドウが少なすぎるから、全く水不足にならなかつたよ！」と意外すぎる返答に驚かされました。非常に凝縮し、糖度も高いのですが、これだけの熟度であっても全く酸を失わず、高次元でバランスしている2022。唯一のブレンドである**Josef2022 ヨーゼフ**、リボツラの持つ強い骨格に、シャルドネのヴォリューム、そしてフリウラーノの強いアロマ、開けたてから素晴らしいバランス感！コッリオで最も重要なブドウであるリボツラジャツラ、**Rebula2022 レプーラ**、驚異的な凝縮と糖度を持ちながら、ワインには全くネガティブさを感じない驚きのフリウラーノ**Takoi2022 タコイ**と**Merlot2022 メルロー**の4種類をご紹介します。

Josef 2022 ヨーゼフ <新ヴィンテージ>

樹齢40~50年の古樹が残る畑の3つの白ブドウを、そのままのセパージュで醸造を行ったヨーゼフ。ワインの名はこの畑の持ち主より。借りている畑ではありますが、アンジェはこの畑で14歳から手伝い(手入れから収穫まで)をしてきた畑でもあります。現代的な低収量の仕立てに植え替えることなく、ブルダのゾーンで最も古いリボツラやフリウラーノが残っている、希少な畑でもあります。

彼が造る唯一のブレンドであるこのワイン。ワインの基礎、骨格を形成するリボツラ ジャツラに、果実や酸、いわば肉付けの役割を担うシャルドネ、そして強いアロマと果実味、ヴォリュームを感じるフリウラーノ。それぞれのブドウが一体化した、まさに畑を表現したワイン。アンジェの特徴ともいえる驚異的な凝縮も、決して強すぎずとても柔らかい、バランスの良さを感じる2022。現時点では最も出来上がっているキュヴェだと思えます。猛暑のヴィンテージでありながら、それを感じさせない柔らかさとバランス。造り手としての成長を感じるヴィンテージです！



Rebula 2022 レプーラ <新ヴィンテージ>

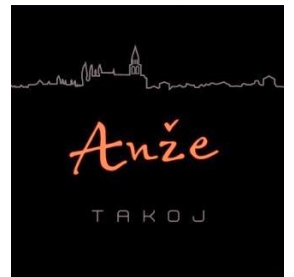
自宅のすぐ前にあり、ピリャーナでは最も古いリボツラ ジャツラ(58年)が残る畑。強烈なボンカ土壌に深く根を伸ばし、さらに近年のクローン選抜される以前のリボツラ ジャツラ。厳しいグリーンハーヴェストを行うため、夏の時点で約70%のブドウを間引く。さらにブドウの房もカットする。収穫の時点で凝縮し、果汁が蜂蜜ようになるほどに凝縮したブドウを目指すアンジェ。アロマや果実味ではない、奥行きや骨格を持ったリボツラジャツラ。成熟が最も遅いブドウであり、フリウラーノやシャルドネのような「華やかさ」よりも、サイズや奥行きを強く感じるブドウ。猛暑のヴィンテージではあるものの、精度が上がり過ぎることなく、フェノールの熟成を感じる素晴らしい収穫。全体を支えるタンニンと酸、現時点ではまだ少し硬さを感じるものの、重厚でいて柔らかい果実味、奥にひろがる余韻の長さ、舌先がしびれるような強い塩味と柔らかい酸、開ききる前の期待感が堪りません！これまでのヴィンテージよりも明らかに繊細で複雑さを感じる2022。到着より時間はかかりましたが、間違いなく喜んでいただける素晴らしいリボツラです！



★Takoj 2022 タコイ <新ヴィンテージ>

これほどの破壊力を持ったフリウラーノは、アンジェ以外で飲んだことがありません、。上記のリボツラと同じく、フリウリ固有のブドウであるフリウラーノ。果皮はデリケートで果実的、アロマティックさが特徴のブドウ。骨格や余韻という面では、リボツラのような期待値は持たれていないブドウ。このフリウラーノをアンジェの強烈な選果と低収量によって、驚異的な凝縮を見せるフリウラーノ。2022もアルコール16%という驚きの高さではありますが、それでも酸を失わずにバランスがとれている。ハチミツのような強い香りと詰まった果実味、尊大なヴォリュームとアロマ、サイズの大ささには驚かされます。

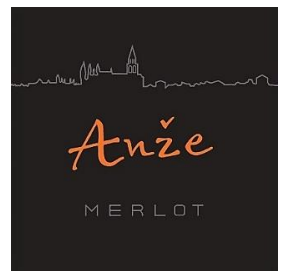
この2022より、カンティーナの周りの樹齢40年の畑を借りたこともあり、これまでよりは生産量も少し増えましたが、。元の収穫量が少なすぎるので、残念ながらそこまで増えませんでした、。しかしながら、やはり畑の面積から考えると少なすぎる生産量だと思います。凄まじい果実味とアロマ、リボツラとはまた別次元での迫力を見せる唯一無二のフリウラーノ。価格にも驚かれるかもしれませんが、この異次元の味わいは、飲んでいただければ間違いなく納得いただけると思います。



★Merlot 2022 メルロー <新ヴィンテージ>

唯一の黒ブドウであるメルロー。2021がまだリリースされていないため、2020に続いて2度目の入荷となります。樹齢が最も古い区画では55年という樹が残っています。彼が収穫するブドウの中でもリボツラに次いで収穫が遅く、果皮、種子、そして梗まで完璧に熟したメルローを収穫。醸造方法も根本的に白ブドウと同じ、果皮と共に醗酵が完全に終わってから压榨、熟成は木樽にて24カ月。ボトル内で12カ月の熟成。カンティーナの設備を見ればわかりますが、簡素なタンクに使い古したバリックやトノーのみ、アンジェが目指しているのはただ一つ、「いかに完熟したブドウを収穫するか？醸造はあくまでそれを支えるだけ」。彼が以前働いていた、尊敬する造り手の言葉を今も忠実に守り続けています。

猛暑のヴィンテージと言われる2022ですが、果実の熟成には夏の暑さの後、9月以降の気温差が重要だといえます。「2022も9月以降はある程度の雨と朝晩の気温差で、一気に成熟が進んだ」と話す彼。抜栓直後から、仰け反るような熟れた果皮、果実の香りに包まれます。フェノール香も素晴らしく、ただ暑いだけのヴィンテージとは思えない、香り深さ、複雑さを持った香り。これもタコイと同じく16%に達するアルコールを持っていながら、香りや味わいの中にとくとくいいほど感じません。それ以上に円熟した果実、甘みあるタンニン、複雑で永遠に続くような美しい余韻、。ただ濃いだけのメルローではなく、そのサイズの大ささ、情報量の多さには、改めて驚かされる素晴らしさ。以前にも書いたかもしれませんが、リボツラ ジャツラに衝撃を受け、フリウラーノで驚嘆。そしてとどめにこのメルローの凄まじい存在感。入荷数は決して多くありませんが、必飲の素晴らしいメルローだと思います！



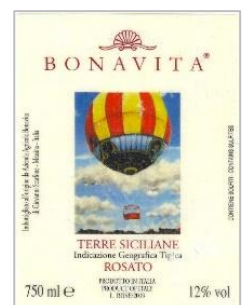
Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーペリオール

シチリアでありながら、その毛色は全く異なるオリジナリティを持ったファーロ。シチリア最北東に位置し、2つの海流がぶつかる事で常に風が吹き続ける土地。また北向きの斜面の畑は、失われがちな「酸」を保ったネレロ マスカレーゼ。そして土地のオリジナルであるノチェーラは、他にない果実と野性味を与えてくれます。シチリア最古であり最少のDOCでありながら、そのポテンシャルを知られた希少な土地で、たった一人で向き合ってきた造り手ジョヴァンニ。小規模ながらそのファーロの実力を証明し続けてきた「Bonavita ボナヴィータ」。ネレロマスカレーゼのポテンシャルを証明したい、そうジョヴァンニとも話しまして、現地リリースよりさらに2年ほど熟成期間を取ってからリリースしました**Rosato2023 ロザート**。2023年南イタリアでは長雨が続いた影響で、収穫量が激減。夏にはボナヴィータの畑が山火事に被害を受けてしまったというまさに悲劇的なヴィンテージ。それでもクオリティに妥協のないジョヴァンニ、生産量は例年の20%に満たないという現実にも負けない、素晴らしいロザート！**Faro2020 ファーロ**の新しいヴィンテージ、そして昨年リリースしましたノチェーラ100%の赤**ILNO イルノ 2021**、再入荷分を合わせてリリース。この1年で驚くほど変化！魅力あふれる味わいです！

Rosato2023 ロザート <新ヴィンテージ>

ファーロと同じセパージュで造られる、熟成することで本領を発揮するロザート。一般的なフレッシュ&フルーティなロゼワインとは異なり、熟成するこ

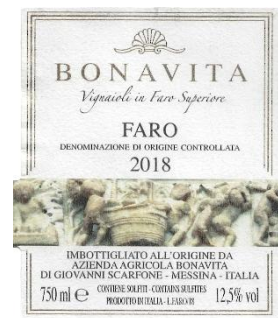


とで魅力を感じる、ボナヴィータのロザートではありますが、その時間が年を追うごとに短くなっているように感じます。上記の通り2023年は南イタリア全体で5月以降、長雨に苦しんだ年。多くのブドウがカビや病気によって収穫量を失ったヴィンテージでした。さらにボナヴィータの畑では、裏の山で中規模の山火事が発生、。畑が直接火に包まれることはありませんでしたが、山火事からの強烈な熱風によって、畑の半分以上のブドウ樹が死んでしまうという悲劇に見舞われました、。最終的に生産量の80%を失う事となりました。こうした状況にも屈せず、残ったブドウからこれだけ素晴らしいワインを造り出すゾヴアンニ。改めて敬意を表したいと思います。数少ない残ったブドウは健全に成熟。冷涼な気候の特徴もあり繊細で柔らかい果実味、いつものロザートに比べると少し華奢な印象を感じますが、ネレッロ マスカレーゼの骨格、ネレッロ カプッチョの果実味、そしてノチェーラの香りと酸。今までよりも非常にバランスと繊細さを感じる素晴らしい味わい。リリースより2年程度熟成を経ていますが、それでもフレッシュさ、熟成のバランスを感じる味わい。控えめながら十分な色素とタンニン、豊かな果実味と酸が土台を支える。一般的なロザートとは異なるサイズの大きさ、ファーロに負けないくらい奥行き&エレガントさを秘めたワイン。ネレッロ マスカレーゼ単体では表現できない、3つのブドウが合わさることで生まれる特有のハーブ香。滋味深くもメリハリを感じる、複雑さを兼ね備えたロザートです。

Faro2020 ファーロ <新ヴィンテージ>

2018もあとわずかとなりましたので、1年飛んで2020ヴィンテージをリリースさせていただきます。平均気温の高いシチリアにありながら、北向きの斜面、海の潮風の影響もあり収穫を10月中〜下旬まで遅らせることが可能というネレッロ マスカレーゼ。果実の熟度の高さはもちろん、熟れた果皮のもつ香ばしさ、タンニンに甘味さを感じるような状態。大樽で約1か月、醗酵が完全に終わってから圧搾を行います。「果皮の持つ要素を最大限に引き出した」ファーロ。2020年は春先に十分な雨が降り、夏は北からの海風を受けて非常に乾燥、健全なブドウが収穫できた、近年で最も恵まれたヴィンテージだと話すゾヴアンニ。水不足に陥ることなく乾燥し、フェノールの熟成も十分に見られたネレッロマスカレーゼ。醗酵は開放式の大樽で行い、熟成はセメントタンクを中心に行いました。

このヴィンテージもリリースされてから3年が経過、強く引き締まったタンニンは徐々に柔らかく変化し、フレッシュさと熟成のバランスを感じる素晴らしい状態。最近のロザートに感じるような、非常に磨き上げられた果実と美しい余韻。開けてすぐに感じる歯触りの良いタンニンと、みずみずしい果実。時間とともに開いてゆく、まさに食べることを意識したワイン。



Nocera "ILNO"2021 ノチェーラ "イルノ" <再入荷>

メッシーナ周辺にオリジナルを持つというノチェーラ。このブドウが加わることでDOCファーロのオリジナリティを持つと言っても過言ではないブドウ。2019より、収穫に恵まれたヴィンテージに限り、造られるようになりました！昨年リリースさせていただきましたが、実験的に醸造した2019に続き、2度目のポル詰めとなる2021。猛暑に見舞われたものの、寒暖差によって果皮が成熟し、収穫に恵まれたヴィンテージ。ファーロの畑からより成熟した果実を選別して収穫。500Lのセメントタンクの中で果皮と共に2週間、圧搾後そのまま12か月の熟成を行いました。昨年の段階では、強い果実味と酸が際立ち、ノチェーラというブドウの特徴や個性があまり感じとれませんでした。この1年でその味わいは驚くほど変化しました。強いタンニンは一気に柔らかさと甘みを帯び、非常になめらかさを感じる状態。



ゾヴアンニ自身、単独でポル詰めする経験がまだ浅く、手探り状態だと話していたのを思い出します。ファーロ同様、ポルの中で時間をかけたノチェーラ。豊かで野性的な香りとフルーツ、よく熟した甘みあるタンニン。そして心地よく柔らかい酸。ネレッロ マスカレーゼにはない果実と香りをもったノチェーラ、ようやくこのブドウの魅力が感じられるようになりました！

Cascina Tiole カッシーナ ティオレ

ピエモンテークネオモンフォルテ ダルバ

1940年代より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 ペルノに畑を持ち、ブドウの大半はそのまま量り売りを続けてきた生産者。彼らの畑の向かいには、あの Aldo Conterno アルド コンテルノの Cru Bussia の畑！標高350~380m、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。祖父より受け継いだ7haのブドウ畑。樹齢80年を超える区画には、ネッピオーロ ミケやネッピオーロ ロゼといった、今では希少なクローンも多く残る特別な畑。祖父の代よりポル詰めは行ってきたものの、収穫したブドウの多くはそのまま量り売り、醸造したワインも自分で納得したもの以外は量り売りにしてしまう。祖父の代より続く大樽を用いて、時間をかけたワイン造りを続けてきた希少な造り手。

几帳面なマッサイモ、日々の丁寧な畑仕事によって素晴らしい状態で成熟する古樹の畑。収穫は当然ながら晩熟のネッピオーロに合わせて遅く、完全熟したブドウは時間をかけて丁寧に醸造。すべての作業のクオリティの高さに、嬉しい意味で価格に見合わないティオレのワイン！今年のリリースも無事に到着いたしました！Langhe Nebbiolo2023 ランゲ ネッピオーロや Barbera d'Alba Superiore2023 バルベラダルバそれぞれ新しいヴィンテージが入荷しました。2023ピエモンテは猛暑のヴィンテージ、しかしマッサイモのいい仕事しております！猛暑でいても酸を失わないバランス感のバルベラ。ネッピオーロは収穫が10月中〜という完熟のヴィンテージとなりました！Barolo Perno2021 バローロペルノはサイズ感、奥行きに改めて驚かされる素晴らしいクオリティ、唯一のCruとなる Barolo Perno Vigna S.Stefano2020 バローロペルノ ヴィーニャ サントステーファノ、全キュヴェ揃ってご紹介！さらに今回はそれぞれマグナムも入荷しております！

Barbera d'Alba Superiore2023 バルベラ ダルバ スーペリオレ <新ヴィンテージ>

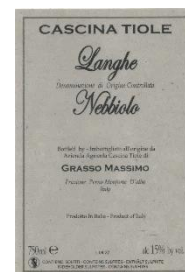
栽培するブドウの大半はネッピオーロであり、バルベラはわずか0.6ha。病気の影響で高樹齢のバルベラがほとんど死んでしまったため、樹齢は比較的若め、ポジションも決して良い場所とは言えません。それでもペルノの持つ土地のポテンシャルに、マッサイモの丁寧な畑仕事、そして十分に収穫を遅らせ、完全したバルベラ。果実そのものの味わいの強さ、ポテンシャルを非常に強く感じつつも、ワインに一切の矛盾がない、清廉とした味わい。モンフォルテの土地のポテンシャルをはっきりと感じるバルベラ。大樽、ステンレスタンクで18か月、そしてポル詰めを行ってから12か月以上時間をかけてからリリース。大樽と同じくらい瓶内での熟成期間を大切に考えるマッサイモ。



2022に続いて猛暑となった2023、ただ9月以降の気温差によって、十分な果実の成熟を感じられる魅力的なヴィンテージ。純粋な果実味、そして嫌みのないストレートな味わい。よりフレッシュで香り高い、飲み心地は今まで一番かもしれません！まさにバルベラ ダルバ、どんな料理と合わせようか、容易に想像していただける魅力的なバルベラです。

Langhe Nebbiolo2023 ランゲ ネッピオーロ <新ヴィンテージ>

「バローロを名乗る畑から収穫したネッピオーロ」、であるにもかかわらず、樹齢が若い畑を中心に、「より果実的でネッピオーロらしいタンク」から造られるこのワイン。彼の父が植えた樹齢40年の区画が中心で、年によっては樹齢80年のブドウも使う事が多いといひます。収穫したブドウだけでなくアルコール醗酵が進む中、自身でテイastingし、バローロにすべきか決めるという彼。選ばれなかったネッピオーロから造られる、非常に贅沢なランゲ ネッピオーロ。例年は木樽を通さず、ステンレスタンクのみで熟成を行うのですが、2023については予想以上に果皮が成熟したことを考慮し、2000Lの大樽で12か月の熟成を行いました。これまでのフレッシュで果実的なネッピオーロから、ほんの少し大人びた味わいになりました。十分なヴォリュームと果実、非常にクリアでありながら、ブドウのポテンシャル、熟度の高さを感じる素晴らしいネッピオーロです。



Barolo2021 ハローロ <新ヴァンテージ>

彼らの根本となるワインであるハローロ。カンティーナのすぐ近くに植わっている樹齢80年のネッピオーロ、マッスイモの祖父が植樹した畑であり、フィロキセラの影響を受けず、自根のまま残る樹も多く、所々にプロヴィナージュによって植樹された痕跡が残っている畑。クローンもランピアだけでなく、希少種であるミケ、ロゼも多く残っている貴重な畑。ベルノという土地の持つポテンシャル、樹齢が高く希少なクローンも多く残る畑、そこに収穫を極力遅らせ樹上での完熟を待つ。決して特別な事を行わず、父の代より変わらない当たり前の醸造。

醸造は、大樽での熟成は30カ月程度。大樽だけでなく、ボトル詰めしてから熟成を非常に大切にしている彼。最低でも瓶内で18カ月ほど費やしてからリリースしています。2021年は天候に恵まれつつも気温差のある、果実味と酸が印象的なヴァンテージ。現時点で若々しすぎる！とは思いませんが、ワインの背骨となる力強い酸は、熟成の可能性を非常に感じる将来性を感じる味わい。几帳面な彼の性格がよく表れている、整いつつも素材・土地のポテンシャルを感じる、魅力あふれるハローロです。



Barolo Perno "Vigna St' Stefano" 2020 ハローロ ベルノ "ヴィーニャ サント ステファノ" <新ヴァンテージ>

ハローロの区画よりも南側に位置し、谷を挟んでBussiaと隣接する特別なクリュ「S. Stefano di Perno サントステファノ ディ ベルノ」。樹齢も古く70年を越える古いネッピオーロ、クローンでいうとミケが多く植わっている畑。南西向きで砂質が多いサントステファノ、東向きのハローロの畑と比較しても、午後の強い日差しを受けるため、より力強い果実。ポテンシャルを持ったブドウが収穫できるといいます。力強く、凝縮したネッピオーロの特徴を表現するため、通常のハローロとは熟成するための樽のサイズをやや小さく、さらに樽での熟成よりも、瓶内での熟成を長く取るなど、マッスイモの考える「サントステファノの個性」を表現したもう一つのハローロ。

通常のハローロの畑のネッピオーロより、より日照に恵まれたサントステファノの畑。収穫するネッピオーロにもより果実を感じると話すマッスイモ。大樽のサイズも1500Lとやや小さめのものを使い、さらに樽よりもボトルでの熟成期間を長くすることで、サントステファノのもつ果実味や力強さを表現した醸造。この2つのハローロは、リリースする時期が6カ月ほど遅れていることもあり、今回は2020が入荷しております。力強さや果実味、男性的なサントステファノのイメージですが、2020はすでに出来上がった状態！果実由来の豊かな香りと丸い果実、通常のハローロとは違った表情をもった魅力的なハローロです！



Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェーボルツァーノ=サロルノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Sidro con Zenzero サイドロ コン ゼンゼロ <再入荷>	23	シードル ショウガ	750ml	¥3,500	リンゴ(ゴールドラッシュ 99%)、ショウガ 1%。収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガを一緒に破碎。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2 完全無添加。約 2 年の瓶内熟成を経て、リンゴの甘い香りとショウガの刺激とフレーバー。一体感を感じる素晴らしい相性。
Sidro con Cotogna サイドロ コン コーニャ <新ヴァンテージ>	24	シードル カリン	750ml	¥3,500	リンゴ(トッパス 40%、ゴールドラッシュ 40%)、カリン(マルメロ)20%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2 完全無添加。リンゴにはないタンニンを、カリンから補い、12 カ月のボトル熟成を経たシードル。
Sidro con Menta サイドロ コン メンタ <再入荷>	24	シードル ミント	750ml	¥3,500	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じ畑に自生しているミントの葉を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾。果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2 完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感が高相性の組み合わせ。
Sidro al Corniolo サイドロ アル コルニョーロ <再入荷>	24	シードル 淡赤	750ml	¥3,500	リンゴ(ゴールドラッシュ、トッパス)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、コーネリアンチェーラ(セイヨウサンショウ)を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾。果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。コルニョーロの強い色素と味わいの強いシードル。
Sidro サイドロ	24	シードル	750ml	¥3,500	リンゴ(トッパス、ゴールドラッシュ)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾。果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。SO2 を一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。

Bonavita ボナヴィータ

シチリアーメッシーナーファーロ スーベリオーレ

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Rosato ロザート <新ヴァンテージ>	2023	ロゼ	750ml	¥3,800	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェーラ、樹齢 30~55 年。収穫後果皮と共に 12 時間、醗酵が始まるのを待ってから圧搾。セメントタンクにて醗酵・熟成。初夏の長雨と山火事の被害を受けた悲惨なヴァンテージ。成熟した果皮の香り、味わいの複雑さ、魅力あるロザート。
Faro DOC ファアーロ <新ヴァンテージ>	2020	赤	750ml	¥5,700	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェーラ、樹齢 30~55 年。収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で 40 日間、ゆづりと醗酵が進む。圧搾後、そのまま 12 カ月大樽にて熟成。セメントタンクに移し 12 カ月、ボトル詰め後 3 年以上熟成期間を経てからリリース。

Nocera "ILNO" ノチェーラ"イルノ" ◀再入荷▶	2021	赤	750ml	¥5,500	ノチェーラ 100%、樹齢 10~30 年。 収穫後、除梗し果皮と共に 2 週間、セメントタンクにて醗酵を行う。压榨後、そのままセメントタンクの中で 12 カ月、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。 DOC ファーロを造る上で欠かせないノチェーラを単一でボトル詰め。
---	------	---	-------	--------	---

Anze Ivančič アンジエ スロヴェニアアブルダーピリャーナ

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
Rebula レプーラ ◀新ヴィンテージ▶	2022	白	750ml	¥9,800	リボツラ ジャツラ、樹齢 30 年~58 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから压榨。古バリックトノーに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。
Josef ヨーゼフ ◀新ヴィンテージ▶	2022	白	750ml	¥9,800	リボツラ ジャツラ 70%、フウラーノ 20%、シャルドネ 10%、樹齢 30 年~50 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから压榨。古バリックトノーに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。
★ Takoj タコイ ◀新ヴィンテージ▶	2022	白	750ml 180 本	¥11,000	フウラーノ、樹齢 40 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから压榨。古バリックに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。
★ Merlot メルロー ◀新ヴィンテージ▶	2022	赤	750ml 180 本	¥11,000	メルロー、樹齢 40~55 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから压榨。古バリックに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。

Cascina Tiole カッシーナ ティオレ ピエモンテークネオーモンフォルテ ダルバ

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
Barbera d'Alba Supereiore バルベーラ ダルバ スーペリオレ ◀新ヴィンテージ▶	2023	赤	750ml 1500ml ★30 本	¥4,500 ¥11,000	バルベーラ 100%、樹齢 8~10 年。フラヴィンセンツァの影響で 10 年ほど前に再植樹されたバルベーラ。収穫を極力遅らせ、完熟したバルベーラ。果皮と共に約 2 週間のマセレーションを行い、压榨後 2000L の大樽にて 12 カ月の熟成。ステンレスタンクに移し 6 カ月、ボトル詰め後の 12 カ月の熟成のちにリリース。
Langhe Nebbiolo ランゲ ネットオーロ ◀新ヴィンテージ▶	2023	赤	750ml 1500ml ★30 本	¥5,200 ¥12,500	ネットオーロ 100%、樹齢 20~40 年。マッサイモの父が植えたネットオーロを中心に醸造。年によっては樹齢 80 年の区画も使用。収穫、醸造それぞれの段階で、自身でテイステイングし、ハローロから外れたタンクをボトル詰め。2023 年は猛暑の影響もあり 2000L の大樽にて 12 カ月の熟成。
Barolo バローロ ◀新ヴィンテージ▶	2021	赤	750ml 1500ml ★30 本	¥8,300 ¥18,000	ネットオーロ 100%、樹齢 80 年~。マッサイモの祖父が植樹したネットオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し 3~4 週間のマセレーションを行いつつ醗酵。3500L の大樽に移し、30 カ月以上、瓶内で 18 か月以上の熟成。モンフォルテダルバ、ベルノが持つポテンシャルはもちろん、完熟した親しみやすい果実味、そして清廉で几帳面な彼の性格を感じられる、整いつつも素材のポテンシャルを感じる非常に味わい深いバローロ。
Barolo Perno "Vigna S.Stefano" バローロ ペルノ "ヴィーニャ サントステーファノ" ◀新ヴィンテージ▶	2020	赤	750ml	¥9,500	ネットオーロ 100%、樹齢 80 年~。マッサイモの祖父が植樹したネットオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し 3~4 週間のマセレーションを行いつつ醗酵。1600L の大樽に移し 24 カ月、瓶内で 24 か月の熟成。モンフォルテダルバ、ベルノのグリュ「サントステーファノ」の畑より収穫したネットオーロ。砂質で南西向き、より熱量、熟度の高さを感じるネットオーロ。通常のバローロよりも力強く色調も強い、ただ砂質由来の繊細さを表現するため、大樽よりボトルでの熟成を優先。力強くもストレートで骨組みのあるサントステーファノ。