

《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。今月の再入荷としてご紹介させていただきました Cascina Lieto カッシーナ リエート。ご案内した 2 つのキュヴェ以外にも、少量ずつですが入荷しております。量的にも全体へのご案内は難しく、大変恐縮でございますが、日頃よりご愛顧いただいている酒販店様に限定してのご案内とさせていただきます。入荷数が少なく、皆様にはご迷惑をおかけし申し訳ないと思いますが、どうかお付き合いいただけますと幸いです。

★ 7/8(水) 締切 7/9(金)より順次出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテ・クネオ・カステル・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ル・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、コルテーゼが残る「Brosia ブロージア」を中心に、トラクターを使わずに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。

通常案内にてご紹介しました LR21 リエート・ゼルヴァ、モスカート・バッシート Cado ガドーと別に、モスカートとバルベラを組み合わせた淡い赤 フリッツァンテ Rosso Croche22 ロッソ クロシェ、モスカートとコルテーゼを当時のセパージュで組み合わせた白 Bianco "Sensazione"22 ビアンコ センサツィオーネ、どちらも少量ずつですがご紹介させていただきます。

★Rosso Croche22 ロッソ クロシェ 《新ヴィンテージ》

以前より実験的に造り続けてきたフリッツァンテ。今回久しぶりのロッソですが、今までのロッソとは異なり、モスカートとバルベラを合わせ、やや色合いの淡い赤のフリッツァンテとなりました！「2022 年は猛暑もあって、例年よりも酸が少なく感じたモスカート。その不足している酸を補う意味で、バルベラをブレンドしてみたら良いのでは」という話しになり、ブレンド比率を試したところ、これだ！というのがモスカート 85%、バルベラ 15%だった、という理恵さんとヒロさん。ボトル詰め前にアッサンブラージュし、保存しておいたモスカートのモストを加えてビン内再醗酵。オリ抜きなどをしていないフリッツァンテです。

モスカートの足りない酸を補うのに十分な、バルベラの鮮烈な酸！色はともかくとして、この相性は今まで考えもしませんでした！モスカートの果実味やアロマに、バルベラの酸とフレッシュさ、繊細かつバランスのある素晴らしい味わいになりました！瓶内での醗酵も非常によく進み、適度な泡とフレッシュな果実、キレのある酸。モスカートの美しい香り残る、完成度の高さには喜んでいただけたと思います！

※スポッカウーラ(オリ抜き)を行っていないため、注いでいるうちにオリが混ざりむくこともあります。

★Bianco "Sensazione"22 ビアンコ "センサツィオーネ" 《再入荷》 60 本

ブロージアにある樹齢 56 年のコルテーゼと、マドンナ ディ コモのモスカートから造られる白。樹齢 50 年を超えるリエートの畑で、混植されているこの 2 つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。モスカートと同じタイミングで果皮、種子までの完熟を待ってから収穫されたコルテーゼ。このヴィンテージより念願の開放式木樽(1500L)でのマセレーションを行いました。

2022 年は猛暑もあり、モスカートの完熟度は高いものの、やや酸が低かったといえます。しかしながら、コルテーゼの持つ酸によって、その足りない酸を補う事ができ、非常にバランス感のある状態。60 年より伝統的な「混植・混醸」されてきた背景を、当時のままに再現した、アロマ、ヴォリューム、酸、非常にバランス感を持った白ワインです。ヴィンテージの特徴はもちろんですが、醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きに明らかな進化を感じる素晴らしい味わいになりました！

「猛暑で水不足」という過酷なヴィンテージとなった 2022、ただ唯一の救いは収穫の 1 か月前に少しまとまった雨が降った事でし

か。以降、昼夜の気温差が生まれ、ブドウの成熟が一気に加速したと話す二人。「収穫の 9/15 時点では、まだ水不足の印象は少し感じ、貴腐の印象は少なかったけれど、ブドウの熟度は例年以上に高く、果皮も健全な状態で収穫することができた」、といいます。非常に熟れた果実の香りとモスカート特有の強いアロマ、やや丸みのある酸。果皮や種子より豊富に抽出されたタンニンによって、単調ではない複雑なアロマと味わい。一般的なモスカートの香りだけでなく、味わいの幅の広さ。年を追うごとにその完成度が増していく印象、素晴らしいオリティを持ったヴィンテージ。

《少量入荷 & 限定案内》

Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテ・クネオ・カステル・オーネ ティネツラ

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Rosso Croche ロッソ クロシェ 《再入荷》	22	淡赤 微泡	750ml 60 本	¥7,500	モスカート ビアンコ 85%、バルベラ 15%、樹齢 30~年、それぞれ別々に収穫、除梗し約 1 か月、果皮とともに醗酵を行う。圧搾後、タンクにて約 12 カ月の熟成。オリ抜きに合わせてアッサンブラージュ。冷凍保存しておいたモスカートのモストを加えボトル詰め。ビン内再醗酵、そのまま約 18 か月の熟成、スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。
★Bianco Sensazione ビアンコ "センサツィオーネ" 《再入荷》	22	濃白	750ml 60 本	¥7,800	モスカート ビアンコ 70%、コルテーゼ 30%、樹齢 30~56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の木樽(1500L)にて果皮とともに醗酵。圧搾後、同じ木樽で約 10 か月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。樹齢 50 年を超えるリエートの畑で、混植されているこの 2 つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。ヴィンテージの特徴はもちろんですが、醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きに明らかな進化を感じる素晴らしい味わいになりました！