

《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。8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。

今年から、新たに付き合う事となりました造り手 **Jacopo Stigliano ヤコポ スティリアーノ**。彼は KOI のフラヴィオと共に運営している、Samodia サモディアです。ご紹介しましたが、今回は彼自身が運営するワイナリーをご紹介します。地元エミリアローマニアのワイン文化を愛し、レジェンと呼べるグラツィアーノやグラディッツォーロ、エリオーリの元で研鑽を積んだヤコポ。高樹齢のブドウ樹、自発的に抑えられた収量のブドウ、そしてじっくりと時間を費やした醸造。ブドウ品種というよりは、土地そのものを表現したかのような、奥深く魅力あるワインを造り出す、若くも期待値の高い造り手です。そして今回、合わせて **Samodia サモディア** より新たなキュヴェ、微発泡のロザートが仲間入りです！この飲み心地は！！と、皆さんもお気づきになると思いますよ！アブルツォより、その少なすぎる生産量にいつも欠品となってしまう、ご迷惑をおかけしております **Colle San Massimo コッレ サン マッシモ**。肩肘張らずに飲める心地よさを持ちながら、土地の尊大さやポテンシャルをも感じるという二面性を持つエンリーコのワイン。今回初めて！彼のピアンコを皆様にご紹介する事ができそうです！そしてレンティーノ、独自の感性によって、キュヴェごとに異なるコンセプトを持ったワインを造る **Rosi Eugenio ローズィ**。リッパッソ ローズィを含めた各キュヴェ新ヴィンテージをリリース。そして完成を迎えたアニーゾスからは、エウジェーニオ的な「完璧さ」を追求したスペシャルキュヴェ「L'evoluzione レボルツィオーネ」も登場です！

8/7(金) 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 8/6(木)～12:00

Jacopo Stigliano ヤコポ スティリアーノ 【新規取り扱い生産者】

エミリア＝ローマニア＝ポローニャ＝ヴァルサモツジャ

ポローニャに生まれたヤコポ、両親の影響もあり若くから海外に目を向け、バックパックで世界を放浪した過去を持つ。家族はワインに関係のない仕事をしていたものの、幼い頃より地元の農業、特にワイン造りに強い興味を持っていた彼。地元でも数少ない伝統や職人的気質をもった造り手の元を訪ね歩きました。中でも彼が敬愛する造り手はモデナの Vittorio Graziano ヴィットーリオグラツィアーノ、ポローニャの Gradizzolo グラディッツォーロと Erioli エリオーリ。彼らの元で働き、土地のブドウ栽培、伝統的なワイン造りを学ぶだけでなく、造り手、人として多くの事を学んだと話すヤコポ。

中でも彼にとっての転機となったのは、Erioli の Giorgio Erioli ジョルジョ エリオーリが持っていた樹齢 100 年越えのブドウ畑を受け継いだことにある。「アリオンサやモントゥーニ、アルバーナにハレベラ、現在ではほとんど見られなくなったポローニャの地品種。一部は自根のまま残り、現在でもなおブドウを実らせる。古くは多種のブドウを混植するのが常識だった。それぞれのブドウが毎年の気候や変化に対応し、変わらない美味しさ、味わいのあるワインになる。元来ワインは酔うための嗜好品ではなく、重要な食料として存在していた時代。毎年必ず造られなければいけなかった。土地の伝統とは、それぞれの品種を表現する事よりも、当時のような混植の古いクローンのブドウ樹を尊重し、混醸することで感じられる一体感こそが、ポローニャの個性をいえるのではないのか？」、そう考えるヤコポ。標高 200～300m の丘陵地にある高樹齢の畑。1.3ha あるものの、すでに死んでしまった樹も多く残ったブドウ樹は少ない。樹齢の古さだけでいうのであれば、100 年を超える古木は早々存在するものではありません。しかも、クローン選抜等されておらず、自根のまま残る樹も少なくない。土壌は強い粘土質と石灰質が入り混じり、果実的でいて十分なミネラル分を持つ。ヤコポが引き継いだ 2018 年よりも前、ジョルジョが所有していた時からすでに、農業など使われたことはなく、表土も耕転されていなかった。周囲には数多くの果樹も混植され、生物的環境がバランしている状態。「自分から見たら、この畑は本当に素晴らしい、人的介入は極僅か、樹それぞれがバランしている。ただ、当然だけと収穫量は決して多くない。このポローニャでは、他の地域と比較してもブドウ、ワインの価値が低い、、だから収穫量の見込めないこの畑は、ほとんどの栽培農家にとって価値がないものだ」と判断されてしまう。この重大な問題を何とかしたい。この土地の文化、伝統、本当の価値をもう一度知ってほしい、そう熱く語る彼。近所の同世代の造り手 KOI コイのフラヴィオと共同で立ち上げたワイナリー **Samodia サモディア** も、このヤコポの考えるフィロソフィを色濃く表しています。この高樹齢の畑以外にも、2021 年に樹齢 30～60 年のブドウ畑を手に入れ、合計 2.1ha より 4000 本程度の生産。

収穫はすべてのブドウの成熟を見届け、タイミングを見て合わせて収穫しすべて合わせて醸造を行います。ヤコポが最も重要と考えているのは、高樹齢のブドウ畑より収穫したブドウを混醸によって醸造。そして、熟成にも十分な時間を費やすことを徹底しています。収穫より少なくとも 3 年を費やしてからリリース。そしてワイン造りにおいては酵母添加、温度コントロール、そして一切の SO2 の添加を行いません。ブドウのみでの表現は、**Samodia サモディア**、そして KOI コイと同じワイン観を持ちます。

ワインから感じるものは、単なる品種の特徴や個性といった類ではない、もっと複雑でいて非常に親近感を感じます。ただ、それだけでは終わらない、ゆっくりと柔らかく続く余韻と複雑さ。他のどのワインにも当てはまらない深い味わい。ポローニャという土地に生まれ、その土地の伝統やワイン造りを若くから愛し、土地の先人たちを敬愛し、身をもって学んできたヤコポ。その経験や独自の感性を、妥協することなく表現した **Briana** と **Hiraeth**。エミリア＝ローマニア、そしてポローニャの未来を照らす新しい造り手の一人になると信じております。

Briana22 プリアーナ <新アイテム>

樹齢 60 年以上、中には 100 年を超える古樹が残り、20 種類以上の地品種が混植されているブドウ畑より収穫した白ブドウから造られる白。それぞれのブドウの完熟を待ち、タイミングを合わせて収穫、フィールドブレンダーにて醸造している白。除梗し、果皮と共に 1 週間醗酵が始まるのを待つ。压榨後大型のセメントタンクにて醗酵を終える。途中オリ引きを行いつつ、24 か月。ボトル詰めし 12 か月の熟成。高樹齢のブドウ樹からの収穫量は想像以上に少なく、1.3ha の畑から 1.5～2t 程度。人為的ではなく制限され、ナチュラルに凝縮したブドウを、トータル 3 年という歳月を費やして造られる品種ではない土地の表現。果実やアロマといった力強さというより、非常に複雑でいて清廉とした美しさそれぞれの果実のアロマティックさは融合したかのような旨味。柔らかくも引き締まった、凛々しさを感じます。**Briana** とは 3 つの意味合い(嵐、混在するカオス、そして草原。様々な要素が混ざり合い、共存する)を持つ言葉通り、ヤコポの追い求めるフィロソフィを具現化した白ワイン。



Hiraeth22 ヒライス <新アイテム>

プリアーナと同じ高樹齢の畑のブドウのみ、4種の黒ブドウに一部白ブドウも加えて醸造される淡い色調の赤。高樹齢のブドウ樹が持つ魅力と唯一性へのこだわりは同じく、複数のブドウを合わせて収穫、混醸。古くは赤ワインを造る際に、濃く、重くなりすぎないために行われてきた手法(キアレットやチェラスオーロ、etc)をオマージュした淡い色調の赤ワイン。果皮との接触は2〜3日程度、醗酵が始まり果帽が浮き上がってきたタイミング、色づき始め味わいをみて圧搾するタイミングを決めます。「色が淡すぎるのでは意味がない、果皮由来の要素をモストに引き継いでから絞る」、そう話すヤコポ。非常に繊細で質感の美しさ、複雑さを持ちつつも、黒ブドウ由来のピュアで親しみやすい果実が素晴らしい。飲み心地の良さはもちろんですが、その淡い色調からは想像できないほどの情報量をもった素晴らしい赤。Hiraethとは亡くなった父、そして故郷へのノスタルジーという意味合い。地域への敬愛や郷愁、存続への希望を込めた、ロマンチストなヤコポらしい、それぞれの意味合いが詰まった2つのワインです。



Samodia サモディア

エミリア＝ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ

ポローニャー県ヴァルサモツジャ、南側の丘陵地帯に残る樹齢60年を超える古いブドウ畑。近郊でワイン造りを始めた Jacopo Stigliano ヤコポ スティリアーノと、KOI コイのフラヴィオ レスターニによって立ち上げられた、ポローニャの日常を彩るコンセプトワイナリー。丘陵地に残る樹齢60年を超えるブドウ畑には、20種類近いブドウ品種が混植。醸造は、混植されたそれぞれのブドウを分けることなく同じ容器で醗酵。何か特定のブドウ品種を感じるというより、複雑で一体感を持った旨味と、飽きの来ない味わい。ポローニャの伝統ともいえる土地の味わいを、若き2人の造り手が現代のアプローチによって生み出した、日常を彩るワイン。単にテーブルワインというには、もったいないほどのクオリティとブドウのポテンシャルを秘めたワインです。なんと今回はピアンコ、ロツに続く新しいキュヴェ **Samodia Rosato Frizzante24 サモディア ロザート フリッツァンテ**が仲間入りです！そしてなぜかこのロザートだけフリッツァンテになりました！まるであの大好きな造り手のロゼフリッツァンテ、スオルツォを彷彿とさせる味わい、。最近諸事情によってリリースがなかったの、そういう意味では非常に嬉しいフリッツァンテです！

Samodia Rosato Frizzante24 サモディア ロザート フリッツァンテ <新アイテム>

標高400m、樹齢の古いブドウ樹が残るサモディアの畑。2024年は雨が多かったものの、収穫量は決して少なくなかったと話すフラヴィオ。むしろ冷涼で非常に酸のあるブドウが収穫できたヴィンテージ。そのような理由から、少し余ったブドウ(ピニョレット、バルベラ)を用いてビン内2次醗酵、2次醗酵に使用したモストはKOI コイで残っていたレツピアーノ モデネーゼのモスト。酵母添加を行わず、SO2も一切使用しないロゼのフリッツァンテ。ピニョレットの厚みのある果実とほんのりと感じるタンニン、バルベラ由来のしっかりしつつも柔らかい感じが心地よい。ピアンコ、ロツと同様に、日常を彩る最高の飲み心地、サモディアに新しいキュヴェが仲間入りです！



Colle San Massimo コッレサンマッシモ

アブルツォーテラーモージュリアノーヴァ

モンテブルチアーノの偉大なる大地、自家消費用の菜園とオリーブの畑と、僅か1haのブドウ畑。祖母より受け継いだこの土地を誰よりも愛し、まるで趣味のようにじっくりと時間をかけ、畑仕事とワイン造りを行うエンリーコ ガッリナーロ。ブドウの収穫はもちろんですが、剪定から除草、畑に植わるブドウ樹の作業の大半を、自らの手で行うという強いこだわり。偉大なる土地のポテンシャルを感じつつも、彼の温厚な人柄をダイレクトに感じるコッレサンマッシモのワイン。今年リリースとなった2024ヴィンテージが無事に到着いたしました！なんと今回、非常に嬉しいことが起きました！生産量が少なく、今まで皆さんにはご案内できなかった **Bianco24 ピアンコ**。2024年は収穫に恵まれたことと、エンリーコの気遣いによって、いつもより多く入荷しましたので、初めて皆さんにご案内させていただきます！地域的には「Cerasuolo チェラスオーロ」の名で親しまれています、しっかりとタンニンを感じつつも複雑さと幅のある味わい **Meno Rosso24 メーノロツ**、猛暑で乾燥したヴィンテージですが、美しい果実と立派な骨組みを感じる酸、素晴らしいヴィンテージだと直感できる味わい！

そして2023年イタリア南部では多雨と低温により病気が蔓延した悲慘なヴィンテージでした。しかし、「アペニン山脈によって雨雲が到達できなかったこともあり、ジュリアノーヴァではそれほどの雨は降らなかった。東にアドリア海、西にグランサツソ、マイエツラと標高3000m近いアペニン山脈に囲まれている。この特殊な環境が、希少なミクロ気候を生んでいる。改めてこのテラモが、ブドウ栽培に恵まれている事を実感した年だった」、という2023。冷涼で成熟を待ち、時間をかけて収穫ができた **Rosso2023 ロツ**。それもある、全く細さやネガティヴさを感じません。素晴らしいフェノール香、例年よりも緻密で繊細、奥行きを感じる、将来性をもった素晴らしいモンテブルチアーノです！

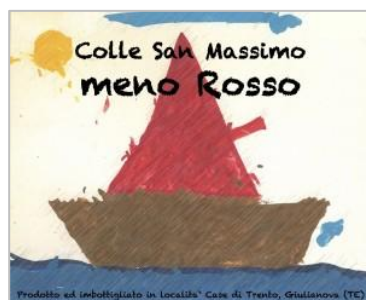
★Bianco2024 ピアンコ <新ヴィンテージ>

白ブドウの畑があまりに少ないため、毎年200本程度しかもらえなかったピアンコ。2024年は猛暑と乾燥のヴィンテージ。「冬場も十分な雨が降らなかったから、土地に必要な水が足りなくて、。一部のブドウ樹は死んでしまうほどだったんだ。だけど8/15にある程度まとまった雨が降り、多くのブドウ樹が生き延びることができた。以降は気温も下がり、フェノール熟成も見られる、とても良いヴィンテージになったんだ。」、そう安堵するエンリーコ。

2023より、長期間のマセラーションを行う事に疑問を感じていたエンリーコ。前回と同様に、2024も果皮との接触を短くし、以前祖母が造っていたころのような、本来の手法に戻りました。収穫後、除梗して一晩果皮と共に置いてから圧搾。果汁だけの状態でセメントタンク内にて醗酵。猛暑でありながら、果実的な熟成と酸のある特徴的な2024ヴィンテージ。柔らかくも重厚で厚みのある酸と、シャープで引き締まった果実。硬質で力あるミネラル感。果皮の印象を削ぎ落したことで、かえってこの土地のレツピアーノが持つサイズ感やポテンシャルが美しく表現されている、非常に魅力的な白です！

Meno Rosso24 メーノロツ <新ヴィンテージ>

(meno=色が少ない)という意味合いのロゼ、土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルツォ。フレッシュでストレートな酸と厚みのある果実、そして何よりしっかりと芯のある甘いタンニン。単なるロザートではない「チェラスオーロ」たる味わいに嬉しくなります。前回同様、プレスが終わったヴィナッチャをそのままタンク内で醗酵。醗酵が終わってからプレスを行い、抽出したワインを少しブレンドすることで、「メーノロツ」がいままで失ってきた複雑さや骨組みを持たせることができたと思う、といいます。猛暑でありながらアルコリックにならず、酸とフレッシュな果実と引き締まった酒質、現時点でもいいですが、将来性を感じる2024。色調はありつつもフレッシュで軽やか、相変わらずの飲み心地と、奥に感じる骨組みを感じます。飲み心地だけでなく厚みや複雑さ、奥行き、優しくも存在感のある魅力的なチェラスオーロです！



★Ch'c'vo24 ケチヴォ <新アイテム>

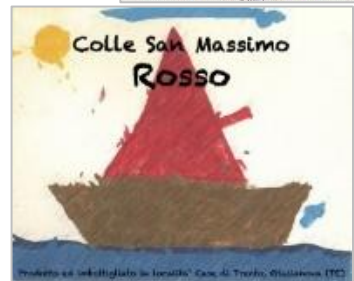
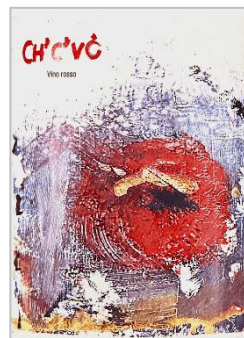
そして今回、なんと新しいワインが届きました！といっても実験的に造ったものという事です、...。その名も「Ch'c'vo！ ケチヴォ！=そんなの簡単な事さ！」、アブルツツォの方言から生まれた名前。猛暑でありながら酸も残り、モンテプルチアーノは 10 月中旬まで収穫を遅らせることが 2024。とてもポテンシャルのあるヴィンテージという事に間違いないと話すエンリーコ。しかしその反面、普段自分たちが飲むための赤が必要不可欠であり、そこまでの長い熟成をせずに気軽に飲める赤の必要性を感じていたといいます。

10 月中旬、最後の収穫のモンテプルチアーノの収穫より、除梗し果皮との浸漬は約 1 日。あえて果皮の持つタンニンを引き出さず、果汁だけの状態で醗酵、そのままセメントタンクにて熟成。モンテプルチアーノの強い果実味とバランスのある酸、そして何よりタンニンをあまり感じず、ジュシーで心地よい、タンニンやヴォリュームを抑えた、真夏の心地よく飲める「簡単な」ワイン、というコンセプト。

しかしそれでも、やはり十分な骨組みと奥行きをひしひしと感じます(笑)。早飲みであって、それだけでは収まらない、なんとも面白いキュヴェが出来上がりました！

Rosso23 ロッソ <新ヴィンテージ>

シンプルな名前ですが中身はモンテプルチアーノ ダブルツツォ。DOC を申請していないため名乗っておりません。上記の通り 2023 は中南部イタリアでは雨と病気が蔓延した過酷な 1 年。しかしこのテラモの土地では、グランサッソからの冷涼で乾燥した風と、岩盤質の水かけのよい大地によって、必要以上の水が残らず、そこまでの被害は出なかったといいます。さらに言うと、近年は猛暑が続いており、どうしても収穫時期が早なる年が多かったのですが、冷涼な気候によって果実がゆつりと健全に成熟。フェノールの熟成を強く感じる、良い収穫に恵まれる結果となりました。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じさせない弾ける酸、魅力あふれるモンテプルチアーノ。まさにエンリーコらしい味わい、コッレサンマッシモの魅力をを感じる赤です！



Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ=アルト アディジェーロヴェレート=ヴォラーノ

トレンティーノという、ワインの産地としては恵まれない土地に生まれたエウジェーニオ ローズィ。バローロやヴァルポリチェッラ、そしてフリウリのコッリオに出向き自ら学び、自分たちのブドウ栽培、ワイン造りを再構築。外を見た事で気付いた自身の土地が持つ魅力と個性。他にはないオリジナリティを持ったワインを造り始めたエウジェーニオ。エウジェーニオ的、唯一無二の白 **Anisos2021 アニース**、理想的な収穫を迎えた 2021 が到着しています！さらに新ヴィンテージだけでなく、エウジェーニオが自信をもってリリースする特別な **Anisos Evoluzione2017 アニースエボリューション**、第 2 弾が登場です。ロザートという概念を覆す味わいと飲み心地の **Riflesso Rosi2023 リフレッソローズィ**、ヴィンテージが若返るにつれ、より繊細で魅力を増しているカベルネ・メルロー **Esegesi2020 エゼジエシ**。さらに良年と呼べるヴィンテージのみ、エウジェーニオが納得するまで熟成期間を置いた **Esegesi L'incontro2016 エゼジエシインコントロ** が 3 年ぶりのリリース。手法こそ特殊ですが、これほど重厚でいて複雑、驚くほど繊細な **Cabernet Francs20.21.22 カベルネフラン**！そして久しぶりの入荷、マルツェミーノから造られる濃密&軽快のバッシート **Doron2019 ドーロン**、各キュヴェ新ヴィンテージをご紹介します！

Riflesso Rosi 2023 リフレッソ ローズィ <新ヴィンテージ>

果皮の成熟が弱い黒ブドウを用いて造られるロザート。そこにアニースから压榨したヴィナッチャ(果皮や種子)を加えることで、「白ブドウの持つ要素でワインを守る」、という独自のコンセプトより造られるワイン。香り高く繊細な果実に、全体を引き締める白ブドウ由来のタンニンと奥行きのある酸。繊細で柔らかなロザートに、白ブドウの果皮に残るエキスを旨みをプラスすることで、長い熟成にも耐えられるロザートになると考えたエウジェーニオ。色調もとても美しく、果実由来の旨みと酸のバランス感、飲み心地を意識したロザートです。

日照に恵まれたものの、雨の多いヴィンテージでもあった 2023。果実味と酸のバランスの良いブドウが収穫できたといいます。前回より白ブドウ(ヴィナッチャ)の比率が増えたこと、さらに压榨もより繊細になっているため、残っているモストも多い。結果的によりアニース(白ブドウ)の印象が色濃く出ている、魅力的な味わい。どのキュヴェにも独自の観念があり、すべて最高潮まで研ぎ澄まさないで気が済まないエウジェーニオ。いよいよリフレッソローズィも完成間近ではないでしょうか！？よりフレッシュで果実的なロザートと、白ブドウ由来の酸とタンニンによって、骨格、奥行きを感じる 2023。魅力たっぷりのワインです！

Anisos 2021 アニース <新ヴィンテージ>

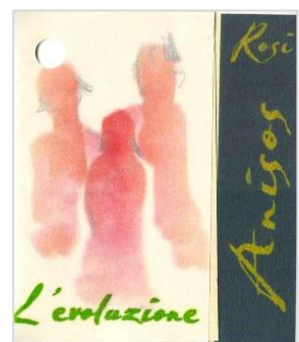
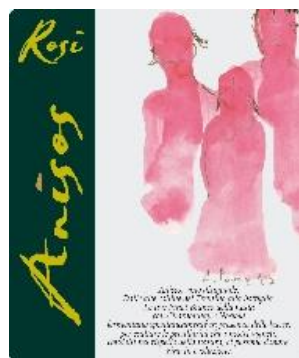
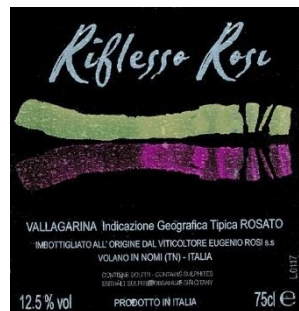
トレンティーノには存在しない「偉大な白ワイン造りたい」、そう言じて試行錯誤を繰り返してきたエウジェーニオ。20 年の歳月を経て、ようやく自身の考える「完成」にたどり着いたアニース。全体の 50%を占めるノズィオーラは土地のオリジナリティを表現し、ワインの屋台骨といえる存在のシャルドネは、種まで完熟。種由来のタンニンや香ばしさを感じるほど、熟成を遂げてから収穫。ノズィオーラも標高が高いと一般的な果実味よりも野性味、塩味を強く感じると語るエウジェーニオ。そして全体を包むように香り、バランスを担うピノ・ビアンコ。すべてのブドウにおいて、果皮・種子まで用いた醸造に関わらず、過度な色調やタンニンを感じない。何か際立ったものを表現するのではなく、すべての要素が混ざり合い調和した美しさを追い求めてきた結果、他のどのワインにもない素晴らしい一体感を持ったワインとなりました。

2021 年は近年でも 2016 に次ぐ素晴らしいヴィンテージになったと喜ぶエウジェーニオ。温暖で果実が良く生育し、夏以降の昼夜の大きな気温差によって、いつも以上に酸を多く宿した白ブドウ。エウジェーニオが求めている 2016 や 2019 のような「偉大なヴィンテージ」の一つとして数えられる、素晴らしいポテンシャルを感じます。ただ、それだけのポテンシャルを持つ分、より「時間を要する」のは当然の事。今までよりも熟成期間を 1 年延長し、その片鱗を感じる素晴らしい味わい。ぜひ覚えていただきたい素晴らしい白ワインが生まれました！

Anisos "L'evoluzione" 2017 アニース "レボリューション" <新ヴィンテージ>

私自身、これまで多くの造り手達と共に試飲する機会がありますが、このエウジェーニオほど、細やかな違いやこだわりを持つ造り手とは、出会ったことはありません、汗。木樽の材質による違い、ボトル詰め時期の違い、コルクや王冠による違い、言い出したらキリがありませんが、彼のカンティーナでの体験は、何よりも学ばせてもらった時間でした。

そんな彼だからこそ求めているのは、「完璧なワイン」というものだったと思います。「2024 年を含めた過去 10 年間で、間違いなく最高と呼べる 2016。それに次ぐ素晴らしい収穫であり、リリース当時より、熟成の先が気になったヴィンテージでもある 2017」このワインがボトルの中で熟成を続け、エウジェーニオ自身が「完成した」と感じた時にリリース。一部のワインをリリースせず、自身のセラーにて熟成。リリース当時から考えるとさらに 4 年の歳月を経てリリース。その名前の通り「進化」を果たした完璧なアニース。



初夏に激しい高温により、ブドウの生育に影響を与えた 2017。しかし、9 月以降の天候は素晴らしく、昼夜の気温差と適度な湿度。リリース時の筋肉質な酸や骨格は、熟成によって一体感を増しました。香りやヴァオリュームのサイズはもちろんですが、何よりも驚かされるのは円熟感、余韻の長さ、。皆さん間違いなく喜んでいただける素晴らしい味わいです。

Esegesi 2020 エゼジェズィ <新ヴィンテージ>

一般的なカベルネ ソーヴィニヨンとメルローのイメージを、良い意味で裏切る「Esegesi エゼジェズィ」。果皮が厚く豊かなタンニン、ポテンシャルを持ったカベルネ。果皮はもちろん種子、果梗まで完熟するまで収穫を待ち、バローロの伝統的な醸造方法にない、長期間の果皮浸漬によって持てる要素をすべて抽出。そして木樽での長い熟成によって造り上げる、独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニヨン。

2020 年は、適度な日照と雨、バランスの取れたヴィンテージ。2016 や 2019 のような強烈なポテンシャルとは言えないものの、非常に素直で親しみやすい、より早い段階で楽しめるヴィンテージだと思います。収穫は遅くフェノールの成熟を感じられ、静かで繊細、かつ複雑な香りからはブドウの成熟度合いの高さを直感的に感じます。緻密でキメ細かいタンニンと強すぎないヴァオリューム感、重心が低くも決して重さを感じない、近年感じるワインの軽やかさは、エウジェーニオ自身の進化なのでしょうか。オーセンティックなカベルネ・メルローでありながらも、他のどのワインにも当てはまらない繊細さと複雑さ。素晴らしい味わいをもったエゼジェズィです。

★Esegesi L'incontro 2016 エゼジェズィ/リンコントロ <新ヴィンテージ>

そして、エゼジェズィの中から一部ストックし、自分のセラーで数年熟成させてからリリースされるリゼルヴァ的存在のリンコントロ。長期熟成の可能性を感じたヴィンテージのみ、そしてエウジェーニオ自身が納得できるタイミングまで待ってからリリースするこだわり。エチケッタの 2 つの顔が「向き合う」という意味での L'incontro リンコントロ(=邂逅)。「もちろん、通常のエゼジェズィも納得していないわけではない。当然納得したものをリリースしている。ただエゼジェズィについては、ワイン自体の命が長い(長く熟成できる)からこそ、自分の中で最高と思えるタイミングを、皆が飲んだ時どう感じるのか、それを知りたい」、そう話していたエウジェーニオ。本当に、呆れるほど研究熱心な彼らしい考え方によって、リリースを遅らせてリリースされるエゼジェズィです。

ストックしている量は決して多くないので、入荷量もいつも極僅かになりますが、2016 年は天候に恵まれて、ブドウの凝縮が素晴らしかったヴィンテージ。なんと収穫から 10 年もの歳月を費やしてリリースされる特別なエゼジェズィ、素晴らしい熟成を遂げております。試飲した時点で衝撃的な味わいでした、。まさに完璧なエゼジェズィ！エウジェーニオ本人が感じたエゼジェズィの「完成形」。ぜひ体験していただきたいワインです。

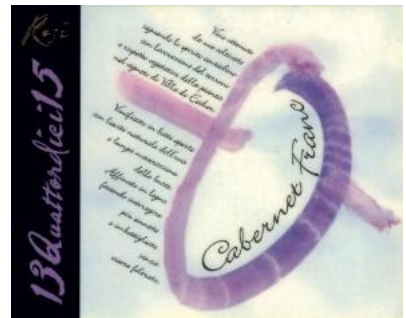
★Cabernet Franc 20.21.22 カベルネ フラン <新ヴィンテージ>

ロヴェレート近郊の砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニヨンとは違い、その繊細さ、柔和さが特徴ともいえるブドウ。その繊細さを表現するために取り入れたのが、マルサーラやシェリーなどで行われているソレラという手法。「熟成の途中で新しいワイン(酵母)を加える事で、樽の中が一時的に活性化。酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れずに SO2 にも頼らずに、樽での長い熟成ができる」、そう考えるエウジェーニオ。圧搾した 2020 のカベルネ フランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリヅを行い、ここに醗酵が終わりきる前の 2021 を加える、すると活動している 2021 の酵母によって、液体全体が活性化。そしてさらに 2022 の収穫でもう一度繰返し、3 ヴィンテージで 3 年間の熟成をするという、とても発想な醸造によって生まれるワイン。

「ヴィンテージによる違いを、あえてブレンドすることで見えなくし、より土地(ブドウ畑)を感じられるのではないか?」、というエウジェーニオの禅問答的な質問には、いまだに答えられませんが、汗。ブドウが完熟し、樽の中で熟成を遂げつつも、果実のフレッシュさや軽やかさ、相反する要素が共存しているカベルネフラン。その完成度はもはや言葉になりません、。入荷数は少ないですが、このワインはぜひ飲んでいただきたい特別なワインです。

Doron 19 ドーロン <新ヴィンテージ>

同じマルツェミーノでありながら、ポイエーマとは違う一面を表現した、もう一つのマルツェミーノ。果皮が薄くタンニンも少ない、地元では日常的なテーブルワインとして見られているブドウですが、エウジェーニオは「マルツェミーノに近い存在として見習うべきは、ヴェネトのコルヴィーナではないか」、と着想を得て、マルツェミーノの「果実的な個性」を表現する手段としてレチョート デッラ ヴァルポリチェッラにたどり着きました。3 か月に及ぶアパッシメント(陰干し)によって果実・糖度も凝縮するのですが、そのまま果皮と共に 3 か月の醗酵、果皮からの要素を最大限に引き出しました。「マルツェミーノは決して本来の酸を失わない」、凝縮して糖度が上がったとしても、青みを帯びた酸と繊細な甘み。デザートワインとして、ここまで可憐さを感じるものは、あまり経験したことがありません。マルツェミーノの持つ果実が極限まで凝縮しつつも、果実の瑞々しさ、酸のバランスを失わないヴィーノ ドルチェです。



Jacopo Stigliano

ヤコポ スティリアーノ

エミリア=ロマーニャーボローニャーヴァルサモッジャ

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
Briana ブリアーナ <新アイテム>					12 種類の白ブドウ(50%レッピーアーノモデネーゼ、グレケット、アルバーナ、50%残り 9 種)、樹齢 60~100 年。それぞれのブドウの成熟を待ち、合わせて収穫を行う。除梗し大型のセメントタンクにて 1 週間、果皮と共に醗酵。圧搾しそのままセメントタンクにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成を取ってからリリース。全てにおいて一切の添加を行いません。イタリアの古い民衆の伝統、そして「ワインはセラーではなく畑で造るもの」という昔のブドウ栽培農家の基本ルールに従い、全品種を同時に収穫・混醸。名前には 3 つの異なる意味が込められています。嵐、混在するカオス、そして草原。様々な要素が混ざり合い、共存するという意味合い。
	22	白	750ml	¥5,900	

Hiraeth ヒライス 《新アイテム》					4 種類以上の黒ブドウ 70%バルベラ、サンジョヴェーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、ネグレッティエノ、30%の白ブドウレッピーアーノロマニョーロ、アルバーナ、グレケット)樹齢60〜100 年。それぞれのブドウの成熟を待ち、合わせて収穫を行う。除梗し大型のセメントタンクにて 2〜3 日、果皮と共に醗酵。压榨しそのままセメントタンクにて醗酵を終え、そのまま 24 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成を取ってからリリース。全てにおいて一切の添加を行いません。名の由来はガール語で「ルーツへの郷愁(ノスタルジー)」、このプロジェクトを始めた時に亡くなった私の父に捧げられたものです。世界中を旅した後に自分の原点へ戻ること、そしてその土地の伝統を修復し維持していくことを象徴しています。
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Samodia	サモディア	エミリア＝ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジャ			
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
Samodia Rosato Frizzante サモディア ロザート フリッツァンテ 《新アイテム》	24	ロゼ微泡	750ml	¥3,900	ピニョレット 80%、バルベラ 20%、etc. 樹齢 60〜70 年。標高 400m、北向きの高樹齢の畑。10 種の地ブドウが混植されている畑。収穫は 10 月初旬より、ブドウの熟度を見ながら収穫、除梗しダイレクトプレス。セメントタンクで醗酵を行う。オリ引き後、冷蔵保存しておいたレッピーアーノ モデネーゼのモストを加えボトル詰め。ビン内で再醗酵。オリ抜きは行わずそのままリリース。醸造からボトル詰めまで SO2 不使用。 ピニョレットの厚みのある果実とほんのりと感じるタンニン、バルベラ由来のしっとりしつつも柔らかい感が心地よい、日常を彩る最高の飲み心地。
Samodia Bianco サモディア ビアンコ	24	白	750ml	¥3,700	ピニョレット、アルバーナ、モントゥーニ、アリオンサ、レッピーアーノモデネーゼ、他。樹齢 60〜70 年。標高 400m、北向きの高樹齢の畑。10 種の地ブドウが混植されている畑。収穫は 10 月初旬より、ブドウの熟度を見ながら収穫、除梗しダイレクトプレス。セメントタンクにて醗酵。オリ引きを行った後セメントタンクにて 6 カ月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。醸造からボトル詰めまで SO2 不使用。
Samodia Rosso サモディア ロッソ	24	淡赤	750ml	¥3,700	バルベラ、サンジョヴェーゼ、アンチェロッタ、メルロー、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ サラミーノ、他。樹齢 60〜70 年。標高 400m、北向きの高樹齢の畑。10 種の地ブドウが混植されている畑。収穫は 10 月初旬〜中旬。ブドウの熟度を見ながら合わせて収穫。果粒を潰さずに丁寧に除梗し、破碎せずに 1 週間のマセレーション、その後プレスを行いアルコール醗酵を終える。オリ引きを行いセメントタンクにて 6 カ月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。醸造からボトル詰めまで SO2 不使用。

Colle San Massimo	コッレ サン マッシモ	アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ			
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
★ Bianco ピアンコ 《新ヴィンテージ》	24	白	750ml 480 本	¥4,500	レッピーアーノ 70%パッセリーナ 25%、マルヴァジアア 5%。収穫後、除梗し果皮と共に一晩置き、翌日压榨しモストだけの状態で醗酵を促す。そのままセメントタンクにて醗酵を終え 12 か月、ボトル詰め後 6 が月の熟成。 これまでと違い、長いマセレーション醗酵をやめ、元来の手法に戻した 2024。冷涼なヴィンテージという事もあり、非常にフレッシュで果実的、酸とのバランスの良さ。そしてこの土地のレッピーアーノらしい骨格や奥行きも兼ね備えた、魅力的な白。
Meno Rosso メーノ ロッソ 《新ヴィンテージ》	24	濃ロゼ	750ml	¥4,200	モンテブルチアーノ 100%、樹齢 40〜50 年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。その後セメントタンクにて 10 か月の熟成。果皮の持つタンニンを出し切る「チェラスオーロ」という考えで造られたロゼ。プレス後、残ったヴィナッチャを再度プレスした部分を加えることで、骨組みを強調しようと考えたヴィンテージ。軽やかさや飲み心地だけではなく厚みや複雑さ、奥行きを感じる味わい。
★ Ch'c'vo' ケ チ ヴォ 《新アイテム》	24	淡赤	750ml 240 本	¥4,800	モンテブルチアーノ 100%、樹齢 40〜50 年。粘土質土壌。果皮まで成熟したモンテブルチアーノを 24 時間程度の短期間のマセレーションを行い、果汁だけで醗酵。セメントタンクにて 12 カ月の熟成。 もつと気軽に飲めるワインを、と果皮の抽出を抑え、成熟した果実に飲み心地を意識した赤。モンテブルチアーノの強い果実味とバランスのある酸、そして何よりタンニンをあまり感じず、ジューシーで心地よい、タンニンやヴォリュームを抑えた、真夏にも心地よく飲める「心地よさ＝簡単な」ワイン。

Rosso ロッソ <<新ヴィンテージ>>	23	濃赤	750ml	¥4,800	モンテブルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約 1 週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、セメントタンクにて 12 カ月、ボトリング後 12 カ月の熟成。 冷涼な気候によって果実はゆづりと健全に成熟。フェノールの熟成を強く感じる、良い収穫に恵まれる結果となりました。よく成熟し香りを纏ったタンニンと果実のバランス感。凝縮しつつも決して重さを感じさせない弾ける酸、魅力あふれるモンテブルチアーノ。
------------------------------------	----	----	-------	--------	--

Rosi Eugenio
ローズィ
トレンティーノ=アルト アディジェートレント=ヴォラーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Riflesso Rosi リフレッソ ローズィ <<新ヴィンテージ>>	2023	ロゼ	750ml	¥4,200	マルツェミーノ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、ポイエーマやエゼジェズィの畑より収穫したブドウ。黒ブドウより醸造したロゼに、压榨したアニーソスのヴィナッチャを加えて 1 か月のマセレーション。突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なワイン。よりフレッシュで果実的なロザート、白ブドウ由来の酸とタンニンによって、骨格、奥行きを感じる 2023。魅力たっぷりのワインです！
Anisos アニーソス <<新ヴィンテージ>>	2021	白	750ml	¥6,700	ノズイオーラ 50%、ピノ ビアンコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 カ月、ボトリング後 30 か月の熟成。ヴォリュームと複雑さ、余韻の長さ、3 品種の一体感を感じる味わい。 2021 年はエウジェーニオが求めている 2016 や 2019 のような「偉大なヴィンテージ」の一つとして数えられる、素晴らしいポテンシャル。今までよりも熟成期間を 1 年延ばし、その片鱗を感じる素晴らしい味わい。
★ Anisos “L’evoluzione” IGT アニーソス “レボルツィオーネ” <<新ヴィンテージ>>	2017	白	750ml 120 本	¥8,500	ノズイオーラ 50%、ピノ ビアンコ 40%、シャルドネ 10%、樹齢 10～40 年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 カ月、ボトリング後 72 カ月の熟成。熟成によって磨かれ、最高の状態でバランスする。エウジェーニオ ローズィの集大成となる白。
Esesesi エゼジェズィ <<新ヴィンテージ>>	2020	赤	750ml	¥7,900	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、樹齢 18～20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 60 日以上、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトリング後 36 カ月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。それでいて驚くほど軽快な飲み心地、カベルネ ソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。静かで繊細、かつ複雑な香りからはブドウの成熟度合いの高さを直感的に感じます。
★ Esesesi L’incontro エゼジェズィ リンコント <<新ヴィンテージ>>	2016	赤	750ml 120 本	¥9,900	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20%、樹齢 18～20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトリング後 84 カ月の熟成。エウジェーニオ本人が「完成」、と感じた時にリリースされる、特別なエゼジェズィ。ちょうど収穫より 10 年が経ってリリース。熟成香の深さと果実、酸の一体感が素晴らしい、非の打ちようがないカベルネ・メルロー。
★ Cabernet Franc 20.21.22 カベルネ フラン <<新ヴィンテージ>>	-	赤	750ml 120 本	¥9,900	カベルネ フラン、樹齢 25 年、自身で植樹した畑。強烈な砂質土壌。収穫後、古バットに約 2 か月、果皮と共に醗酵を続ける。2020.2021.2022 という 3 つのヴィンテージを組み合わせる(一部を注ぎ足す)ことで、樽内で酵母の活動期間を伸ばし、果皮でも SO2 でもなく酸化のリスクを軽減するというオリジナル리티あふれるワインブドウが完熟し、樽の中で熟成を遂げつつも、果実のフレッシュさや軽やかさ、相反する要素が共存しているカベルネフラン。年々完成度が増しているように感じます。
Doron ドーロン <<新ヴィンテージ>>	2019	赤甘	375ml	¥8,500	マルツェミーノ、収穫後、3 か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)を行う。その後、除梗せず約 3 か月果皮と共に醗酵を行う。压榨後古バットに移し24か月の熟成。レチョート デッラ ヴァルポリチェッラの手法に着想を得た、デリケートなマルツェミーノの個性を引き継いだ、個性的なヴィーノ ドルチェ。