La Selezione dei Vini Italiani e Slovenija
2020 / Novembre - 1

Croci

SAGAMIYA WINE
www.sagamiya-honten.jp ZIP 111-0032 1-8-2 ASAKUSA TAITO-KU TOKYO JAPAN TEL 03-3844-4195 (MAIN) FAX 03-3844-7603
TEL 03-6231-6422 (WINE)

≪目次≫

Piemonte　P1～3
Cascina degli Ulivi
Laiolo Guido Reginin
Cascina Tavijn
Cascina delle Rose
Erbaluna

Trentino=Alto Adige　P4
Haderburg
Radoar

Friuli Venezia Giulia　P4～5
Lenuzza

Veneto　P5～6
Col Tamarie

Liguria　P6
Santa Caterina

Emiglia Romagna　P6
Croci
Monte Bellaria
Tre rii

Toscana　P7
Buondonno Casavechia alla Piazza
Podere La Cerreta
Verbena

Marche　P8
Col di Corte
Il Gelso Moro

Umbria　P8～10
Tiberi
Conestabile della Staffa
Fongoli
Collecapretta

Lazio　P10～11
Ribelà
Podere Orto

Abruzzo P11～12
Rabasco

Campania　P12
Masseria Starnali
Villa Diamante

Puglia　P12
Fatalone

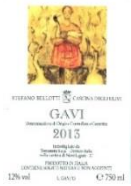
Sicilia　P13
Etnella
CretaPaglia

Slovenija P14
Marko Fon
Klabjan

≪在庫限りで終売アイテム≫　P17
Vigneti Massa
Vignai da Duline
Ferragu' Carlo
Le Barbaterre
San Bartoromeo
Macchion dei Lupi
Mani di Luna

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満

Cascina degli Ulivi カッシーナ デッリ ウリヴィ　Piemonte – Novi Ligure



現在借りた畑も含めて２０ｈａの畑を持ち、イタリアで数少ないビオデナミ農法を実践している。マメ科の植物の緑肥と、乳牛の堆肥等を施肥している。害虫駆除には硫黄とボルドー液のみを使用。収穫は手摘み。収穫量も５０ｈℓ／ｈａ以下に押さえている。農園はとてもきれいな緑に溢れ、放し飼いの家禽類が楽しそうに戯れる楽園のような所である。その当主、仙人のような風貌のステーファノ氏は、月が出ている時に土が育ち生命力を土に入れるんだよと、とつとつと語ってくれた。その味わいには大地から伝わってくるようなミネラル感や元気な酵母が醸した躍動感のある旨味がぎっしりと詰まっている。また、栓を開けてから１週間後も生き生きとした香りや味わいがあり、さらに２週間以上たってから驚く程の味わいを発揮する。その底力はまさにビオデナミで生命エネルギーを高めた『生きたワイン　生命力に溢れたワイン』である。畑の標高は平均３００ｍ。フラニョッティ畑、モンテマリーノ畑は丘の中腹に位置する。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bellotti Bianco / vino bianco ベロッティ ビアンコ	(18)	白	シャルドネ（仲の良いアブルッツォの生産者から）60% コルテーゼ（自社畑）40%　大樽発酵　ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,400◎
Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ	(19)	ロゼ	メルロー100%　ステンレスタンクと一部大樽を用いて発酵 ノンフィルター　亜硫酸無添加	750ml	2,400◎ 入荷！
Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ	(18)	赤	ドルチェット 50%　バルベーラ 50%　亜硫酸無添加 25hl のオークの樽で発酵　ノンフィルター	750ml	2,400◎
~~IVAG / vino bianco~~ ~~イヴァグ~~	~~18~~	~~白~~	~~コルテーゼ 100%~~ ~~25hl の樽で醗酵・熟成　マセラシオンなし~~	~~750ml~~	~~2,800~~ 完売
“Filagnotti” / vino bianco “フィラニョッティ”	(17)	白	コルテーゼ 100%　畑名 25hl のアカシアの樽で醗酵・シュールリーの状態で 15 ヵ月熟成	750ml	4,000▲
“Montemarino” / vino bianco “モンテマリーノ”	(12)	白	コルテーゼ 100%　畑名 25hl のオークの樽で醗酵・シュールリーの状態で 12 ヵ月熟成、マセラシオンは 24 時間	750ml	5,000△
	(14)	白	コルテーゼ 100%　畑名 25hl のオークの樽で醗酵・シュールリーの状態で 12 ヵ月熟成、マセラシオンは 24 時間	750ml	4,300◆
	(17)	白	コルテーゼ 100%　畑名 25hl のオークの樽で醗酵・シュールリーの状態で 12 ヵ月熟成、マセラシオンは 24 時間	750ml	4,000△
“A Demua” / vino bianco “ア デムーア”	(16)	白	リースリング　イタリコ、ヴェルデア、ボスコ、ティモラソ、モスカテッラ　15hl のトノー樽で醗酵マセ 9 ヵ月・熟成	750ml	4,200▲
~~“La Merla Bianca” / Monferrato bianco DOC~~ ~~“ラ メーラ ビアンカ”~~	~~04~~	~~白~~	~~ソーヴィニヨン ブラン 50%、ゲヴェルツトラミネール 50%~~ ~~500L のトノー樽で醗酵・熟成~~	~~750ml~~	~~6,000~~ 完売
“Nibio” / vino rosso “ニビオ”	13	赤	ドルチェット 100% 25hl のオークの樽で発酵、熟成。	750ml	4,200△
“Mounbe” / vino rosso “ムーンベ”	12	赤	バルベーラ 85%、ドルチェト 10%、アンチェロッタ 5%　25hl のオークの樽で発酵、熟成、700L のオークの樽で 24 ヶ月熟成。	750ml	5,000△

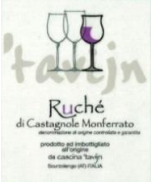
Laiolo Guido Reginin ライオロ グイド レジニン　Piemonte – Vinchio

モンフェッラート地域にある小さな村ヴィンキオ。バルベーラやモスカート、ブドウの生産だけでなく白トリュフの名産地としても名高い美しい村である。 この地に 80 年以上前に造られた前身のワイナリー、「レジニン」から畑を受け継ぎ、現在は 7ha のブドウ畑と、香り高い白トリュフの採れる 3ha の森を所有している。アルト・モンフェッラートの丘陵に位置するこの土地の地質は石灰質と砂質が中心で、バルベーラ ダスティに骨太な酸とそれに負けないバランスの取れた果実味とタンニンをもたらしている。大型の機械は土地の特性から使えず、ほとんどの作業は手作業で行われている。ブドウ樹の平均樹齢は 50 年にもなり、中には 110 年を超すものまである。栽培から醸造、瓶詰めの過程にいたるまでワインに無理をさせないようにしっかり見守るワイナリーである。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“La Quotidiana Bianco” / vino bianco “ラ コティディアーナ ビアンコ”	(18) ＭＧ (18)	白	コルテーゼ ステンレスタンク 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	1,900◎
				1500m	3,200◎
“La Quotidiana Rosso” / vino rosso “ラ コティディアーナ ロッソ”	(18) ＭＧ (18)	赤	バルベーラ ステンレスタンク 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	1,900◎
				1500ml	3,200◎
“ Chi Ca Vota ” / Cortese dell’Alto Monferrato “キカヴォータ” DOC	18	白	コルテーゼ ステンレスタンク 極微発泡	750ml	2,200◎ 入荷！
“La Mora” / Barbera d’Asti DOCG “ラ モーラ”	17	赤	バルベーラ 100%　畑名　樹齢 30 年～40 年 ステンレスタンクにて熟成　瓶詰時亜硫酸無添加	750ml	2,300◎
“Da Sul” / Barbera d’Asti DOCG “ダ スール”	17	赤	バルベーラ 100%　畑名　樹齢 60 年 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	2,600◎ 入荷！
“Suris” / Barbera d’Asti Superiore DOCG “スリス”	15	赤	バルベーラ 100%　畑名　樹齢 70～80 年 700L の古樽にて 18 カ月熟成	750ml	2,800◎
“L’intruso” / Grignolino d’Asti DOC “リントルーソ” グリニョリーノ ダスティ	17	赤	グリニョリーノ 100%　樹齢 15 年と 80 年が半々 ステンレスタンク　侵入者の意味	750ml	2,400◎
Freisa d’Asti / DOC フレイザ ダスティ	15	赤	フレイザ 100% ステンレスタンク	750ml	2,400○

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満

Cascina Tavijn カッシーナ タヴィン　Piemonte – Scurzolengo



アスティの北、スクルツォレンゴは人口600人程の小さな村。古くよりピエモンテ名産のノッチョーラ（ヘーゼルナッツ）や野菜、ブドウ栽培が盛んな農村である。オッターヴィオ・ヴェッルーアは、祖父より続く家と僅かな畑を受け継ぎ、ブドウとノッチョーラの畑を軸に本格的に農業の道を進み始める。そして独学ながら、周りの仲間と共に少しずつ自分たちの飲む為のワイン醸造も開始。1990年代に入り、それまでのダミジャーナでの販売を減らし、徐々にボトル詰めを始め、カッシーナ・タヴィンとしてのスタートとなった。現在は娘ナディアを中心に、6haある畑より年間約20.000本のワインを生産。土着品種であるルケを中心に、グリニョリーノとバルベーラを栽培。畑の標高は320m、石灰質の強い土壌の為、素晴らしいミネラルが詰まったブドウが出来る。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、銅の使用も必要最低限に留めている。醸造は自然酵母での発酵、しっかりとマセレーションを行い、最低6～10ヶ月、それぞれの必要期間の熟成を行う。数年前より酸化防止剤無添加での醸造も行っており、2012年ヴィンテージで初めて完全無添加のルケを完成させた。地元で愛された、愛すべき品種を守り、スクルツォレンゴの歴史を繋ぐ素晴らしい農家である。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~Vino Rosso VdT~~ ~~ヴィーノ ロッソ フレイザ インプレッツァ~~	~~(17)~~	~~赤~~	~~フレイザ 100% セメント槽発酵 マセ 2ヶ月 亜硫酸少量添加 ノンフィルター 夏暑く雨少し収穫早し~~	~~750ml~~	~~2,400~~ 完売
	~~Vino Rosso "Ottavio" / Vdt~~ ~~ヴィーノ ロッソ "オッターヴィオ"~~	~~(17)~~	~~赤~~	~~グリニョリーノ 100% 60 日のマセラシオン 亜硫酸無添加 ノンフィルター~~	~~750ml~~	~~2,700~~ 完売
	~~Vino Rosso "mostro" / Vdt~~ ~~ヴィーノ ロッソ "モストロ"~~	~~19~~	~~微泡~~ ~~赤~~	~~グリニョリーノ 100% mosto（モスト）が化ける（モンスター）意味をこめて。亜硫酸無添加 ノンフィルター~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売
	~~Vino Rosso "Punk" / VdT~~ ~~ヴィーノ ロッソ "パンク"~~	~~(17/18)~~	~~赤~~	~~グリニョリーノ 100% 2017 年のワインに 2018 年の圧搾後の果皮を漬けこんだグリニョリーノ 亜硫酸無添加~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売
	"Bandita" / Barbera d'Asti / DOCG "バンディタ" バルベーラ ダスティ	16	赤	バルベーラ 100% 45 日のマセラシオン 大樽で１５ヵ月熟成	750ml	3,200 ◆
	~~Vino Rosso "Teresa" / VdT~~ ~~ヴィーノ ロッソ "テレーザ"~~	~~(18)~~	~~赤~~	~~ルケ 100% ステンレスタンク発酵 ＳＯ2（亜硫酸）無添加~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売
	~~Vino Rosso "Ruschena" / VdT~~ ~~ヴィーノ ロッソ "ルスケーナ"~~	~~(16)~~	~~赤~~	~~ルケ 100% ステンレスタンク発酵 近隣のルスケーナさんの畑のルケ（樹齢 40 年）を醸造。ＳＯ2 無添加~~	~~750ml~~	~~3,800~~ 完売
	~~Vino Rosso da Vigna non potato / VdT~~ ~~ヴィーノ ロッソ(ロザート) ダ ヴィーニャ ノン ポタート~~	~~(16)~~	~~淡赤~~	~~無剪定のルケ、グリニョリーノ、バルベーラ ステンレスタンク発酵 ＳＯ2（亜硫酸）無添加 ラベルは娘さんたち画~~	~~750ml~~	~~4,000~~ 完売
	~~Vino Rosso Slarina~~ ~~ヴィーノ ロッソ スラリーナ~~	~~(15)~~	~~赤~~	~~スラリーナ 100% 1ヶ月間のマセレーション~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売

Cascina delle Rose カッシーナ デッレ ローゼ　Piemonte – Barbaresco

バルバレスコの南、トレステッレにある小さなカンティーナ、カッシーナ・デッレ・ローゼは、1948年に立ち上げた家族経営のワイナリーである。当初より化学肥料や農薬を一切使用しない有機農法を実践しており、土地のミネラルと養分を強く感じる果実、自然環境に配慮した農業を目指している。畑は3.6haから約20000本を生産。当主ジョヴァンナ・リッゾーリオは、夫のイタロと二人の息子の力を借り、全ての工程において手作業を貫き、ブドウの本質に拘った栽培を行っている。畑の標高は250m～300m。バルバレスコ特有の白い石灰質土壌が強く広がり、ワインに力強いミネラルをもたらしている。発酵は自然酵母のみで行い、ステンレスタンクにて発酵。バルバレスコはスロベニア産の大樽（10hl～20hl）で熟成。瓶詰めは満月の日、気温18℃の時にノンフィルターで行う。ワインは若い段階では非常に頑なで地味だが、緻密なタンニンと見事な旨みの詰まり方は、長い年月の熟成にも耐えうるポテンシャルを感じずにはいられない。20年,30年と熟成しうるバルバレスコ。そこまでではないがそれでも10年以上はその複雑さを増大していくであろうドルチェット・バルベーラ・ネッビオーロも素晴らしい可能性を秘めている。熱い情熱と家族の暖かい手によって、特別で美味しいワインを産み出している生産者である。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" / DOC ドルチェット ダルバ "ア エリザベス"	17	赤	ドルチェット 100% 樹齢 40 年 ステンレスタンク発酵 エリザベスは毎年収穫を手伝ってくれる姉妹の様な友人の名前	750ml	2,600△
	Barbera d'Alba / DOC バルベーラ ダルバ	17	赤	バルベーラ 100% 樹齢 17 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 15 ヵ月熟成	750ml	3,200○
	" Donna Elena " / Barbera d ' Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベーラ ダルバ スーペリオーレ	16	赤	バルベーラ 100% 樹齢 15 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 20 ヵ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	4,000△
	Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッビオーロ	16	赤	ネッビオーロ 100% ステンレスタンク発酵 樹齢 16 年	750ml	3,600△
	Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG バルバレスコ "トレ ステッレ"	14	赤	ネッビオーロ 100% 樹齢 6-14 年 ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヵ月熟成。	750ml	7,200▲ 在庫少
〃	~~Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG~~ ~~バルバレスコ "リオ ソルド~~	~~11~~	~~赤~~	~~ネッビオーロ 100% 樹齢 33 年 ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヵ月熟成。~~	~~750ml~~	~~7,000~~ 完売
	Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" MG / DOC ドルチェット ダルバ "ア エリザベス" マグナム	16	赤	ドルチェット 100% 樹齢 40 年 ステンレスタンク発酵 エリザベスは毎年収穫を手伝ってくれる姉妹の様な友人の名前	1500ml	5,200◆ 在庫少

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Barbera d'Alba MG / DOC バルベーラ ダルバ マグナム	15	赤	バルベーラ 100% 樹齢 15 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 15 ヵ月熟成	1500ml	6,500◆ 在庫少
Langhe Nebbiolo MG / DOC ランゲ ネッビオーロ マグナム	16	赤	ネッビオーロ 100% ステンレスタンク発酵 樹齢 16 年	1500ml	7,500◆ 在庫少
Grappa di Barbera Superiore グラッパ ディ バルベーラダルバ スーペリオーレ		蒸留	バルベーラのヴィナッチャ（ブドウの搾りカス）を使用	500ml	6,500◆ 在庫少
Grappa di Nebbiolo da Barbaresco Tre Stelle グラッパ ディ ネッビオーロ ダ バルバレスコ トレ ステッレ		蒸留	ネッビオーロのヴィナッチャ（ブドウの搾りカス）を使用	500ml	7,000△

Erbaluna エルバルーナ Piemonte – La Morra

エルバルーナは 19 世紀末シスト・オベルト氏によって設立されたワイナリーである。1985 年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。所有する畑は約 10ha。年産約 50,000 本。畑の標高は約 350m。自然酵母にて発酵、温度コントロール付ステンレスタンクにて行う。昔ながらの大樽にて熟成。シンプルかつブドウ本来の旨みを自然に表現したワイン造りを行っている。現在は弟のアンドレアが軸となり、美味しいのはもちろん、出来るだけコストを抑えての販売、それを念頭においた生産も重要と考え、彼らのワイン造りの基礎となっている。どのワインも非常にコストパフォーマンスの高いワインであり、様々なシーンで活躍してくれる心強い味方。特にバローロ、、、奥深い旨みと、力がありエレガントなタンニンが広がる。熟成もするが若いうちから楽しめる素晴らしいワインである。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Erbaluna Rosso vdt Senza SO2 エルバルーナ ロッソ センツァＳＯ2	14	赤	ドルチェット 60%, バルベーラ 40% ステンレス発酵 酸化防止剤無添加	750ml	2,350◆ 在庫少
	17	赤	ドルチェット 60%, バルベーラ 40% ステンレス発酵 酸化防止剤無添加	750ml	2,500○
"Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC "レ リステ" ドルチェット ダルバ	16	赤	ドルチェット 100% ステンレス発酵	750ml	2,300▲
"La Bettola" / Barbera d'Alba DOC "ラ ベットラ" バルベーラ ダルバ	18	赤	バルベーラ 100%、 ステンレス発酵	750ml	2,400△ 入荷！
"La Rosina" / Barbera d'Alba Speriore DOC "ラ ロジーナ" バルベーラ ダルバ スーペリオーレ	18	赤	バルベーラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	2,700△ 入荷！
Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッビオーロ	17	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	2,800○
Barolo / DOCG バローロ	15	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	5,200○
Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ"	14	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	5,600◎
"La Rosina" Barbera d'Alba Sp MG ラ ロジーナ （マグナム）	15	赤	バルベーラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	7,000◆ 在庫少
Barolo "Rocche dell'Annunziata" MG バローロ ヴィーニャロッケ （マグナム）	12	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	13,500◆ 在庫少

Haderburg ハーデルブルク Alto Adige – Salorno

ブドウとリンゴの栽培農家であったハーデルブルグは、1976 年にワイナリーとして本格的な活動をはじめ、まずシャルドネとピノネロを使い伝統製法でスプマンテを造り始めた。エノログでありハーデルブルクのオーナーのアロイス氏はビオデナミ農法でブドウの栽培を行っている。できる限り自然な方法で栽培できるよう作業をしているが、特別必要と判断した場合にのみ施肥に有機肥料を用いる。成熟する前にブドウを厳しく選別し、収穫は状態を見極めながら全てを手作業で行う。 "アルト・アディジェ DOC スプマンテ・ハウスマンホフ・リゼルヴァ 1997"はガンベロロッソのガイドブック『ヴィーニ・ディタリア』2009 年版で、アルト・アディジェのスプマンテでは初めてとなる最高評価のトレ・ビッキエーリを獲得、さらには 2009 年の最優秀発泡ワイン賞を受賞した。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Spumante Brut / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC スプマンテ ブリュット	NV	白泡	シャルドネ 85% ピノ ネロ 15% ステンレス発酵 24～36 か月の瓶内熟成	750ml	4,500▲
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC ブリュット パドゼ	15	白泡	シャルドネ 85% ピノ ネロ 15% 30%木樽熟成 ステンレス発酵 36～48 か月の瓶内熟成 ノンドサージュ	750ml	5,500◆ 在庫少
Brut Riserva Hausmanhof / Spumante Metodo Classico DOC ブリュット リゼルヴァ "ハウスマンホフ"	08	白泡	シャルドネ 100% バリックにて醗酵 108 か月の瓶内熟成	750ml	8,500▲ 在庫少
~~Pinot Grigio (Rulander) "Hausmanhof" / Alto Adige Pinot Grigio DOC ピノグリ（ルーランダー）"ハウスマンホフ"~~	~~16~~	~~白~~	~~ピノグリ（ルーランダー）100% ステンレスタンク発酵~~	~~750ml~~	~~3,300~~ 完売
Blauburgunder "Hausmanhof" / A.A.PN. DOC ブラウブルグンダー "ハウスマンホフ"	17	赤	ピノ ネロ 100% ステンレスタンク醗酵・古バリック熟成 12 ヵ月	750ml	4,800△ 新ヴィンテージ
"ERAH" / Alto Adige Merlot CabernetSv. DOC "エラ"	13	赤	メルロー50% カベルネ ソーヴィニヨン 50% ステンレスタンク醗酵・バリック熟成 24 ヵ月	750ml	5,400△

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Radoar ラドアール　Alto Adige – Velturno Bolzano

ボルツァーノ、ヴェルトゥルノ。当主のノールベルト・ブラシュビッフェルはイサルコ渓谷、モンテ・パスコロ（2439m）の麓にて、代々農園を運営してきた家に生まれ育つ。彼が受け継いだ1997年より、有機農法を実践。農薬や、化学肥料の使用を一切やめ、農園で使用する肥料はすべて、自ら飼育する牛や豚、鶏のもの。畑の標高は800mを超える高地であり、栽培する品種も寒さに強いミューラー トゥルガウや、イタリアでは珍しいツヴァイゲルトを栽培（彼の持つ畑は国内最古）。現在2haより8000本の生産。醸造は収穫後、除梗し2～3日のマセレーションを行い、自然酵母による醗酵を行う。カンティーナの温度は一切コントロールしない。カンティーナの温度は2～3℃まで下がり、マロラクティック醗酵や熟成は春を待ち、緩やかに起こる。ボトル詰めまでに十分に時間をかけた醸造。果樹園で収穫しリンゴや栗、ブドウの絞りかす（ヴィナッチャ）を使い、グラッパやアックアヴィーテを小型の自家蒸留器にて極少量生産。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Muller Thurgau / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT ミューラー トゥルガウ	18	白	ミューラー トゥルガウ 100%　樹齢 10～15 年 ステンレスタンク発酵	750ml	2,600◆
“ETZA” / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT “エツァ”	17	白	ミューラー トゥルガウ100%　畑名　樹齢65年 ステンレスタンク発酵 700 L から12hlの大樽にて熟成	750ml	3,200○
Zweigelt / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT ツヴァイゲルト	17	赤	ツヴァイゲルト100%　若木（15～20年）を中心にステンレスタンク発酵	750ml	2,600△
“LOACH” / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT ロアフ	14	赤	ツヴァイゲルト80%　樹齢40年　ピノ ネロ20%　5～10年　大樽にて発酵　500Lのトノーにて熟成	750ml	3,600◆
	16	赤	ピノ ネロ80%　5～10年　ツヴァイゲルト20%　樹齢40年　大樽にて発酵　500Lのトノーにて1年、大樽で1年熟成	750ml	3,600◎
Acquavite Castagne アクアヴィーテ　カスターニュ	-	蒸留酒	自家栽培の栗を使用して蒸留	350ml	5,500▲ 在庫少

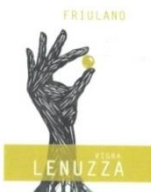
Col Tamarie コル　タマリエ　Veneto – Vittorio Veneto

ヴァルドビアッデーネ近郊の町、ヴィットーリオ・ヴェネトの西側。自然の森に囲まれひっそりと暮らすアルベルトとマルタ夫婦。2000 年よりブドウ造りを開始し、2003 年初収穫。出来たブドウはそのまま知人のワイナリーへ販売していた。2007 年より実験的に醸造を開始するが、すぐにリリースはせず、納得のいくワインができるまで 6 年もの年月をかけ完成させた。少量の初リリ q－スとなった 2013 年ヴィンテージ、そして 2 ヴィンテージ目となった 2014 年は 15.000 本を生産。順調にカンティーナとしての歩みを始めている。畑では農薬や化学肥料は使用せず、9ha ある土地のうち、半分の 4.5ha をブドウ畑、残り半分は森のまま、自然環境を保つ事を最重要にしている。栽培する品種は、主要品種であるグレラとその他の補助品種。ブドウ品種によって区画を分けず、乱雑に品種を混ぜて栽培する事で、より自然な状態でブドウが育つという考え。丁寧に手作業で育てられたブドウは収穫も一房一房丁寧に行われ、ブドウが傷つかないよう、慎重にカセットに並べられ醸造へ。自然酵母にて発酵。全ての段階でフィルターや清澄作業は行わず、酸化防止剤すらも一切使用しない。一次醗酵が終了し、冷却保存しておいた果汁を添加。瓶内で発酵を再び行うメトードアンセストラーレ。グレラによる微発泡ワインのみで勝負するタマリエ。彼らの土地の自然をそのまま感じれる、素晴らしい味わい。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
~~Vino Frizzante / Vdt~~ ~~ヴィーノ フリッツァンテ~~	~~(18)~~	微泡 白	~~グレラ主体 ヴェルディーゾ ボスケーラ ペレイラ ビアンケッタ マセ 4 日後、ステン発酵。冷蔵モスト添加後、瓶詰めし再発酵。 亜硫酸無添加~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 次回入荷 1 月頃予定

Lenuzza レヌッツァ　Friuli Venezia Giulia – Udine Prepotto

ウディネ中心部より東へ10km、スロヴェニアとの国境沿いに位置するプレポット。この地で1900年頃から農業・家畜業で生計を立てていたレヌッツァ家は、1954年より本格的にワイナリーとして歩みを始めた。当主ジャンパオロ・レヌッツァは、父より受け継いだ4.5haの畑とカンティーナから少量ずつボトル詰めを開始。そして1990年頃より自然環境を重んじた農法へと移行を始める。現在は7haの畑より約50,000本をボトル詰め。土地は鉄分を多く含んだ赤土から、小石やスケルト、ポンカなど、様々な豊富な養分を含む土壌で構成されている。畑では自然とのEquilibrio＝調和・バランスを最も大切にしており、あらゆる植物や生物が暮らす自然環境をそのまま残しつつ、ブドウ栽培を行う。農薬や化学肥料、除草剤も一切使用せず、年に一度土壌を掘り起こす以外は、全てを手作業で行っている。収穫後は自然酵母にて発酵を行い、酸化防止剤は熟成前と瓶詰め時に極少量添加を行う。フィルターは極めて目の粗いものを使用する為、細かい澱などはそのまま瓶詰め。赤に関してはフィルターを行わずボトル詰めされる。人間と自然環境の調和が育む果実をそのまま味わえるワイン造りを掲げ、地元プレポットの素晴らしさを伝えていく生産者である。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Friulano DOP フリウラーノ	18	白	フリウラーノ 100%　樹齢 15～40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成（15～20%古小樽で熟成）	750ml	2,600 入荷！
Sauvignon DOP ソーヴィニヨン	19	白	ソーヴィニヨン 100%　樹齢 15～40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成	750ml	2,600 入荷！
Ribolla Gialla DOP リボッラ　ジャッラ	18	白	リボッラ ジャッラ 100%　全房プレス ステンレスタンクにて低温発酵・熟成	750ml	2,600 入荷！
Malvasia DOP マルヴァージア	18	白	マルヴァージア 100%　樹齢 60 年　マセ 7～8 日 ステンレスタンクにて低温発酵・木樽にて 8 ヶ月熟成	750ml	2,800 ○
Pinot Grigio DOP ピノグリージョ	18	ロゼ	ピノグリージョ 100%　マセ 1 週間、 ステンレスタンクにて低温発酵・30%を木樽で熟成。	750ml	2,500 ◎

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満

Cabernet DOP カベルネ	16	赤	カベルネフラン 70%、カベルネソービニヨン 30% ステンレスタンク発酵　マセ 15 日　12 ヶ月古小樽熟成	750ml	2,600 ○
Merlot DOP メルロー	17	赤	メルロー100% ステンレスタンク発酵　マセ 15 日　12 ヶ月古小樽熟成	750ml	2,600 ○
Merlot DOP　SE メルロー　スペシャルエディション	16	赤	メルロー100%　丘の高い畑の葡萄を使用。 木の開放大樽で発酵　12 ヶ月古小樽熟成	750ml	3,200 ▲
Schiopettino di Prepotto DOP スキオペッティーノ　ディ　プレポット	15	赤	スキオペッティーノ 100% ステンレスタンク発酵　24 ヶ月古小樽熟成	750ml	3,500 △

Santa Caterina サンタ　カテリーナ　Liguria – Sarzana

サルザーナの町からほど近い小高い丘の上にある小さなカンティーナ。ビオデナミ農法を実践している畑にはブドウの樹の間に 20 種の植物を植え、夏に刈るだけ。年間生産量は約 35,000 本。1990 年より始めた畑には、野鳥が多く飛来し、のどかな自然の景観が広がる。優しくのどかな時間が流れるようなゆったりした味わい、しかし奥底にはしっかりとしたエネルギーがある。最近ではチマトゥーラ（新梢を切る）はせず、より自然な農法にシフトしてきている。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Etichetta Verde” Vermentino / Liguria di Levante IGT “エチケッタ　ヴェルデ” ヴェルメンティーノ（緑ラベル）	18	白	ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵、マセラシオンなし	750ml	3,200○
“Giuncaro” / Liguria di Levante IGT “ジュンカーロ”	17	白	トカイジャッロ 60%、ソーヴィニヨンブラン 40%（共に 97 植樹） マセなし、ステンレスで一年かけて発酵	750ml	3,500○
“Poggi Alti” / Colli di Luni DOC “ポッジ　アルティ”	17	白	ヴェルメンティーノ 100%　ステンレス発酵、マセラシオン 8 日、 一部クライベルで熟成。発酵に一年かかった年。	750ml	3,500○
“Poggi al Bosco” / Liguria di Levante IGT “ポッジ　アル　ボスコ”	17	白	Albarola100%　ステンレス発酵、マセラシオン 8 日、 クライベルで熟成。	750ml	3,600◆
“Etichetta Bianca” / Liguria di Levante IGT “エチケッタ　ビアンカ”	16	白	ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵　マセなし　クライベルにて 15 カ月の熟成	750ml	4,000△
“L M” / Liguria di Levante IGT “ルンゴ　マチェラッツィオーネ”	17	白	ヴェルメンティーノ 100% クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成	750ml	4,000○
“Fontananera” / Liguria di Levante IGT “フォンタナネッラ”	16	赤	チリエッジョーロ　40%，メルロー　60%， ステンレス発酵・熟成	750ml	3,300▲
Rosso / Liguria di Levante IGT ロッソ　リグリア　レヴァンテ	14	赤	コロリーノ 70%　サンジョヴェーゼ 30%， ステンレス発酵・熟成	750ml	3,000○
“Vigna Chiusa” / Liguria di Levante IGT “ヴィーニャ　キウーザ”	15	赤	カナイオーロ（Merla）60%　サンジョヴェーゼ 40%， ステンレス発酵　ステンレスタンクと木樽とクライベルにて熟成	750ml	3,300○
“Ghiaretolo” / Liguria di Levante IGT “ギャレトーロ”	15	赤	メルロー100% ステンレス発酵　小樽熟成	750ml	3,500◎
“Vino ottenuto da uva appassite” / “ヴィーノ　オッテヌート　ダ　ウーヴァ　アパッシテ”	15	赤甘	カナイオーロ 100%　1 ヶ月室内で陰干し、1/3～1/4 になったところで、足でつぶし、ステンレス発酵。良年のみの生産。 Alc,13%	500ml	5,500▲

Croci クローチ　Emilia Romagna – Castell'Arquato

クローチは1935年、もともとこの地で農業を営んでいたジョゼッペ・クローチが、この土地を購入した事から歴史が始まる。当初は酪農等、兼業農家として生計を立てていたが。80年代よりワイナリーとしての活動を本格化。少量ずつ自社でのボトル詰め、販売を開始した。畑は8.5ha、年間20000～30000本の生産量である。当初より有機農法での栽培を行っていたクロ―チでは、当たり前の様に自然な飲み心地のワインを醸しリリースしていく。畑の標高は260m。現在は孫にあたるマッシミリアーノと弟のジョゼッペが志を引き継ぎ、祖父から伝わる家族の味を守り続けている。醸造はセメントタンクにて白も赤も皮付ごと自然酵母のみで醗酵。冬の間セメントタンクで過ごしたあと、それぞれの熟成期間の後瓶詰め。クロ―チのメインとなるワインはフリッツァンテ。彼らの土地は土の養分（窒素分）が不足しており、酵母の発酵がとても緩やかになる。セメントタンクで行うとアルコール発酵の途中で冬が訪れ、カンティーナの温度が下がると共に、タンクの温度も下がりやがて発酵は停止する。そうして冬を越し、春になりボトル詰めを行う。次第に暖かくなり、ワインの温度も上昇すると停止していた酵母が再び動き出し、瓶の中で二酸化炭素を発生させる。この土地でこのワインを造る事が運命だったかのような、この土地でしか出来ない製法を守り続けている。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"CAMPEDELLO" Vino Frizzante Bianco カンペデッロ	(19)	白 微泡	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレッビアーノ,オルトルーゴ 35% マルサンヌ,ソービニヨン 5% マセ 7 日、セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,400○ 入荷！
~~"LUBIGO" / vino bianco frizzante~~ ~~ルビーゴ~~	~~(19)~~	~~白~~ ~~微泡~~	~~オルトルーゴ 100% この崖（斜面）の昔の名前 マセ 7 日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ~~	~~750 ml~~	~~2,400~~ 準備中
"GUTTURNIO" / Vino Frizzante Rosso DOC グットゥルニオ	16	赤 微泡	バルベーラ 60% ボナルダ（クロアティーナ）40% セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,400○ 再入荷！
"VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトッラ ビアンコ	(19)	白	マルヴァージア ディ カンディア 100% 30 日のマセラシオン セメントタンクにて熟成	750 ml	3,000○ 入荷！
~~"VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso~~ ~~ヴァルトッラ ロッソ~~	~~(16)~~	~~赤~~	~~バルベーラ 60% ボナルダ 40% セメントタンクにて発酵・熟成~~	~~750 ml~~	~~2,900~~
"SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso サン バルトロメオ	(13)	赤	バルベーラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75 年 40 日間のマセラシオン トノーにて 18 ヵ月熟成	750 ml	3,600◆

Monte Bellaria モンテ ベッラーリア　Emilia-Romagna – Beduzzo

エミリアの州都パルマから続くパルマ川沿いを南下し、山道を走る続ける事約 25km。自然豊かで、のどかな時間が流れる田舎町ベドゥッツォがあります。モンテベッラーリアのオーナーであるフラヴィオ・テバルディは、定年を機に地元であるベドゥッツォの丘に畑を手に入れ、パルマ出身のフィリッポ・ヴァッラと共に葡萄栽培とワイン醸造を開始しました。畑は 1.5ha ほどで、最初は地元に量り売りを行ったり、ご近所さんに配ったりする程度で、ボトリングはするものの、ラベル等は造らず自家消費や身近な人達が楽しむ為のワイン造りを行っていました。そこに、同じエミリアのレ・バルバテッレで働いていたエリカがフィリッポと知り合い、プロジェクトが始まります。畑の海抜は 360m。夏は気温がかなり上昇し日中は厳しい暑さが続きますが、絶えず吹く風の影響で、昼夜の寒暖差はあり、冬には雪が積もる土地です。葡萄樹の樹齢は 10 年ほど。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄の散布を行っています。雑草は土地を掘り起こしたりはせず、伸びた部分を切り落とします。醸造は、全て自然酵母のみでの発酵を行います。全てのワインは除梗後、発酵の前段階で極少量の亜硫酸を添加し、酵母を整えます。フリッツァンテの白・赤はそれぞれの期間マセレーションを行い発酵。収穫時に冷却保存しておいたモストを加えて春先にボトリングを行います。赤は約 30 日間のマセレーションを行い発酵。バリックとステンレスタンクに分けて 24 カ月間の熟成を行います。その後瓶詰めまで亜硫酸添加無し。フィリッポとエリカという同志を得て動き出した新カンティーナ、素朴で飾らない田舎の果実味、今後の成長が楽しみな蔵です。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Malvasia dell'Emilia Vino Frizzante Igp マルヴァジア デッレミリア ヴィーノ フリッツァンテ	NV(18)	白 微泡	5 日間のマセレーション ステンレスタンクにて発酵 発酵後モスト添加し瓶内二次発酵 生産量 2000 本	750ml	2,500◆
Lambrusco dell'Emilia Vino Frizzante Rosso Igp ランブルスコ デッレミリア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ	NV(17)	赤 微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベーラ＆アンチェロッタ 10～12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500○
	NV(18)	赤 微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベーラ＆アンチェロッタ 10～12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500○
Barbera dell'Emilia Vino Frizzante Rosso Igp バルベーラ デッレミリア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ	NV(18)	赤 微泡	バルベーラ 7 日間マセ	750ml	2,500○
Cabernet Sauvignon Emilia Igp カベルネ ソーヴィニヨン エミリア	NV(18)	赤	カベルネソーヴィニヨン 100% 20 日間のマセレーション バリックとステンレスタンクで 24 カ月熟成	750ml	3,200○

Tre rii トレ リー　Emilia-Romagna – Beduzzo

モンテベッラーリアの手伝いをしているフィリッポさんのカンティーナ。パルマから南へ 40km、モンタニャーナ山の麓、標高 1000mのところにあります。標高が高すぎ、ブドウが栽培できないこの土地では昔からリンゴが栽培されてきました。化学農薬を使わないい樹齢古いのリンゴの木が多く残っていたので、それをシードルにしようと思い立ったフィリッポさんはここに家とカンティーナを構え、シードル造りを開始。ほんの少しの亜硫酸以外は何も加えないナチュラルなシードルを造り始めました。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Sidro シードロ	NV(17)	林檎	15 日マセ後、搾り、ステンレス発酵、残糖を残して瓶詰めし再発酵。瓶詰め時、亜硫酸少量添加	750ml	2,200 ◎

Buondonno　Casavecchia alla Piazza　Toscana – Castellina in Chianti

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

ボンドンノ　カーザヴェッキア アッラ ピアッツァ

カステリーナ・イン・キァンティの北10㎞にある、ラ・ピアッツァ。カステッリーナでは珍しく、標高400～450mの日当たりの良い斜面にあり、昼夜の気温差がエレガントな酸を産み出す。当主のガブリエーレ ボンドンノは1989年、ラ・ピアッツァの丘に建つ、中世に建てられた歴史ある家と畑を手に入れ、ブドウ栽培とオリーブの栽培を開始。畑は7.4ha、サンジョヴェーゼを中心にシラーやメルローを栽培し、自然を尊重したブドウ栽培を行ってる。生産量は約50,000本。大型のセメントタンクにて、自然酵母を用いた醗酵を行う。タンクは屋外に設置し温度管理無し。標高の高さもあり、自然な気温で醗酵温度を調節する。熟成にはバリックから大樽まで、様々なサイズの木樽を使用。それぞれの樽の中で、出来の良いものをリゼルヴァにする。リゼルヴァは良年のみの生産。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Rosso di Toscana / IGT ロッソ ディ トスカーナ	17	赤	サンジョヴェーゼ 85%、残りシラー、メルロー 若木のブドウを使用 オークの大樽で 6 ヵ月熟成。 17 年より瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	2,200◎
Chianti Classico / DOCG キァンティ クラシコ	17	赤	サンジョヴェーゼ 92%、メルロー、シラー8% 古バリックとトノーを併用して 10 ヵ月熟成。 17 年より瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	2,900◎ 新ヴィンテージ
Chianti Classico Riserva / DOCG キァンティ クラシコ リゼルヴァ	15	赤	サンジョヴェーゼ 100%（良い区画の畑から）、大樽と 500 L のアリエ産バリックを併用して 22 ヵ月熟成。	750ml	4,500△
Merlot / Toscana IGT メルロー	17	赤	メルロー100% 99 年 0.5ha、08 年 0.2ha 植樹 バリックとトノーを併用して熟成 12 カ月	750ml	3,300○ 新入荷
Cabernet Franc / Toscana IGT カベルネ フラン	15	赤	カベルネフラン 100% バリック熟成 12 カ月	750ml	4,500△

Podere La Cerreta　ポデーレ ラ チェッレータ　Toscana – Sassetta

1986 年、ダニエーレ・マッザンティはリヴォルノの南、ボルゲリやスヴェレートから内陸に入ったサッセッタの山奥に土地を購入。何もない未開の土地に、自ら小屋を建て、畑を耕し、野菜の栽培、牛や豚、鶏などの飼育、自然に敬意を表した生活、チェッレータという一つの共同体であり、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007 年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在 8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、ビオデナミ式の調剤と、自家製の熟成堆肥を使用。標高 180m～250m、海岸から直線距離で 5ｋmしか離れていない土地は、砂質、地中深くにある石灰質土壌、海岸特有の暖かい空気と塩気を帯びた風と、岩石や鉱石（水晶、石英）が多く赤土が多い山岳特有の土壌という二面性を持った環境。醸造は基本的に収穫した果実以外、一切の添加・温度管理等を行わない。ヴェルメンティーノは収穫後、除梗せずにそのまま圧搾、使い古した木樽とステンレス製の醗酵桶を使って、時間をかけて醗酵。赤に関しては除梗し、3 週間のマセレーション（果皮の浸漬）を行い、木樽にて 18～24 か月の熟成。チェッレータという土地の個性をワインに表現し始めた。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Matis” / Toscana IGT “マティス”	17	白	ヴェルメンティーノ 100% 1/2 ステンレスタンク発酵 残り 1/2 古トノーと古小樽にて発酵・熟成	750ml	2,900◎
“Solatio della Cerreta” / Toscana IGT “ソラティオ デッラ チェッレータ”	15	赤	サンジョヴェーゼ 80%、CS, M, BS, CO, FT 各 4% ステンレスタンク発酵、古小樽にて 8 ヵ月熟成	750ml	2,800◎
“Rio de Messi” / Toscana IGT “リオ デ メッシ”	17	赤	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20% ステンレスタンク発酵、小樽にて 30 ヵ月熟成	750ml	4,200◎
“Stancavizi” / Toscana IGT “スタンカヴィーズィ”	15	赤	サンジョヴェーゼ 100% 古小樽にて 18 ヶ月の熟成	750ml	5,200○
“ Gli Autoctoni della Cerreta ” / Toscana IGT “アウトクトニ デッラ チェッレータ”	13	赤	品種ごとに単一ビン詰め バルサリーナ、コロリーノ、フォリア トンダ 100% バットにて発酵、古小樽にて熟成 30 ヵ月 ヴィルマの手描きビン	500m×3 （セット） 各 500m l	12,000○ 4,300○

Verbena　ヴェルベーナ　Toscana – Montalcino

モンタルチーノ東側、1971年に１haの畑からブドウ栽培を開始。家族経営でブドウの量り売りから始め、87年より自分でワイン醸造を開始。畑は現在約8ha、年間30,000本の生産。ステンレスタンクにて醗酵を行い、熟成には大樽とバリック、トノーを組み合わせている。果実味があり、柔らかさを持った、味わい深いブルネッロの生産者。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Rosso Verbena / Toscana IGT ロッソ ヴェルベーナ	17	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 80%、 カベルネソービニヨン、メルロー20% マセ 6～7 日 ステンレスタンク発酵	750ml	2,200 ○ 在庫少
Rosso di Montalcino / DOC ロッソ ディ モンタルチーノ	17	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセマセ 6～7 日 50%バリック、50%を 42hl の大樽で 1 年間熟成 17 年は暑く、収量も少なかった。	750ml	3,200 ○
Brunello di Montalcino / DOCG ブルネッロ ディ モンタルチーノ	15	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセマセ 6～7 日 バリックにて 2 年、大樽にて 1 年熟成	750ml	5,500 ◎
Vincent / ヴィンサント	08	甘	マルヴァージア 50%、トレッビアーノ 50% 150L の古樽で密封して熟成。	500ml	5,000 ▲

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Col di Corte コル ディ コルテ　Marche – Montecarotto

マルケの州都であるアンコーナ県、モンテカロットにあるカンティーナです。2000 年から葡萄栽培、ワイン醸造を開始。2015 年頃から自然栽培に切り替え、このロゼフリッツァンテが亜硫酸無添加として初めてのリリースとなります。今後はヴェルディッキオやサンジョベーゼで造る他のワインでも極力添加物を使用しない醸造に切り替えて行こうと努力を続けている生産者です。ラベルにはその年の季節毎の天候が描かれており、自然に育った葡萄を詰め込んだ、彼らのナチュラルワインへの想いが込められています。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Vino Rosato Frizzante "LANCESTRALE" ヴィーノ ロザート フリッツァンテ "ランセストラーレ"	(19)	微泡ロゼ	モンテプルチアーノ 100% サラッソ（セニエ）方式で液抜きしたキュヴェを残糖を残したまま冷却、瓶詰めし再発酵。	750ml	3,200▲
"Anno Uno" Verdicchio Castelli di jesi Classico "アンノ ウーノ" ヴェルディッキオ CdJ.CL.	19	白	ヴェルディッキオ 100% 樹齢 25 年 ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	2,400▲ 入荷！
"Vigneto di Tobia" Verdicchio Castelli di jesi Classico SP "ヴィニェート ディ トビア" ヴェルディッキオ CdJ.CL.SP	17	白	ヴェルディッキオ 100% 単一畑トビアの葡萄 樹齢 30 年ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	3,300○
"Santansovino"Verdicchio Castelli di jesi Riserva Classico "サンタンソヴィーノ" ヴェルディッキオ CdJ.CL.Ris	15	白	ヴェルディッキオ 100% 木樽にて発酵 ステンレスタンクと木樽にて熟成	750ml	5,500▲ 在庫少
"Col di Corte" Esino Rosso "コル ディ コルテ" エジーノ ロッソ	15	赤	モンテプルチアーノ 100% ステンレスタンクにて発酵 14 日間のマセレーション ステンレスにて 12 か月の熟成	750ml	2,500◎ 値下げ
	17	赤	モンテプルチアーノ 100% ステンレスタンクにて発酵 14 日間のマセレーション ステンレスにて 12 か月の熟成 17 年は亜硫酸無添加	750ml	2,500◎ 値下げ

Il Gelso Moro イル ジェルソ モーロ　Marche – Morro d'Alba

アンコーナはイエジの北にある小さな町モッロダルバに誕生した小さなカンティナ。2004年、当主であるシルヴィア・ジョルジェッティは、モッロダルバの丘に広がる農地を手に入れ、ブドウとオリーヴ、またさまざまなフルーツの栽培を開始。当初より農薬や化学肥料を使用せず、堆肥も施肥しない。必要に応じて雑草を緑肥とし、ビオデナミ調剤の散布も行い、自然な思想に基づく農法を実践している。土地は粘土石灰質のとても良い土壌であり、自然環境がとても色濃く残る場所。2005年に植樹したモンテプルチアーノとサンジョヴェーゼ、更にはラクリマより少量ではあるがボトル詰めを開始。ワインは現在一種類のマルケロッソのみと、オリーブオイルのリリースも行っている。醸造は自然酵母のみで発酵、セメントタンクとステンレスタンクにて熟成を行い翌年7月にボトル詰め、瓶詰め時に酸化防止剤を添加し瓶内熟成を行う。ワインは柔らかく広がる果実味がとても滑らかで、タンニンも程よい強さのあるバランス型。若木とは思えない落ち着いた雰囲気を醸し出すワイン。まだ2年目の醸造にも関わらず、素晴らしい将来性を感じさせてくれる、今後が楽しみな生産者である。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Gelsomoro" Marche Rosso IGT ジェルソモーロ マルケ ロッソ	15	赤	モンテプルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30% ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10%	750ml	3,200◎

Conestabile Della Staffa コネスタービレ デッラ スタッファ　Umbria – Monte Melino

ウンブリア州、トラジメーノ湖の東側、モンテメリーノの郊外、マッジョーレにあるカンティーナです。当主ダニーロ・マルクッチは、1889 年より続く畑とカンティーナを受け継ぎ、自然が色濃く残るこの地で自らの理想とするワイン造りをスタートしました。畑は全部で 12ha を所有。農薬や化学肥料は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄の散布を行うのみに留めています。ワインにはミネラルが一番重要と考えるダニーロ。ブドウが多くのミネラル分を含む為には、畑に過度の負担を掛けず、出来る限り自然のままに育てる事が大切で、そうする事で酸化に対して強く、酸化防止剤に頼らなくても負けない強いワインになると言います。醸造は、自然酵母のみで発酵を開始。全ての段階で温度コントロールは一切行わず、ノンフィルター、酸化防止剤も一切使用しません。栽培から醸造まで、全ての工程で極力人為的なものを用いない彼のワイン造りは、コッレカプレッタやティベリを始とする先人である田舎の農家の農民たちが昔から行ってきた事、そのものを手本にしています。そして彼の家族、祖先から続く古き良きブドウの強さとが折り重なり、この土地のテロワールが最大限に活かされている様に感じます。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Bianco Conestabile" / IGT ビアンコ コネスタービレ	17	白	Malvasia 50%, Grechetto 50% マセなし 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,500 ◎
"Il Rosso" / IGT イル ロッソ	16	赤	Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% マセ 8 日 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,500 ▲在庫少
	17	赤	Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% マセ 8 日 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,500 ◎
"Due Colli" / IGT ドゥエ コッリ	17	赤	ガメイ・トラジメーノ 100% マセ 7 日 樹脂系槽にて発酵、100 年使用した大樽熟成	750ml	3,000 ○
"Il Rossisimo" / IGT イル ロッシッシモ	16,17	赤	コロリーノ 100% マセ 8 日 樹脂系槽にて発酵、100 年使用した大樽で熟成	750ml	3,500 16 在庫少

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Tiberi ティベリ　　Umbria – Monte Petriolo, Perugia

ウンブリアの州都ペルージアより南西に15ｋｍ、モンテペトロイオという人口200人程の小さな農村にある農家ティベリは、150年、6代に渡り農業を続けている。しかしワイン醸造の歴史は浅く、2013年が初ボトリングである。現在は6代目にあたるフェデリコがブドウ畑を管理。本格的にブドウ栽培を行い始めた60年前より、出来た果実はそのまま組合へ販売。自家消費用のみをダミジャーナと小さな樽一つで醸造。3.5haある畑には、古い樹で60歳のグレケットが残っており、ティベリ家が当初より行ってきた無農薬・無飼料という農業はこの家の歴史であり土地の歴史でもある。醸造は至ってシンプル。それぞれのブドウは収穫時に混ぜられ、自然酵母での発酵を行う。ただブドウを発酵させ・落ち着かせる。そのシンプルすぎる工程をシンプルに行うだけのワインは、ある意味とても貴重で素晴らしい飲み物、添加物は一切無し、亜硫酸無添加、ノンフィルター、現代のワイン技術・生産とはかけ離れたワイン造りを行う貴重な生産者である。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	l' Bianco IGT ルゥ ビアンコ	18	白	樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebbiano 40% マセなし ステンレス発酵	750ml	2,500 ◎
	La Torre Bianco IGT ラ トッレ ビアンコ	15 16	白	樹齢 150 年の Pecorino 15%、残り樹齢 50～60 年の Malvasia 1/3、 Grechetto 1/3、 Trebbiano 1/3、（各 28.4%）プラスティック桶でマセ 2 日後ステンレス発酵	750ml	3,000 ▲
		17	白		750ml	3,000 ◎
	Il Bianco di Cesare IGT イル ビアンコ ディ チェーザレ	15	白	樹齢 30 年の Grechetto100% 150 年以上使い古した木樽でマセ 4 日後、木樽発酵・熟成、生産量 1200 本	750ml	3,500 ○
		16	白		750ml	3,500 △
	l' Rosso IGT ルゥ ロッソ	17	赤	樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、Cigliegiolo 30% 生産量 2000 本 プラスティック桶でマセ後ステンタンク	750ml	2,500 ◎
		18	赤		750ml	2,500 ○
	La Torre Rosso IGT ラ トッレ ロッソ	16	赤	樹齢 50～60 年の Canaiolo1/3、Cigliegiolo1/3、Gamey del Trasimeno1/3 プラスティック桶でマセ後ステン	750ml	3,000 ◆ 在庫少
		17	赤		750ml	3,000 ◎
	Il Rosso di Cesare IGT イル ロッソ ディ チェーザレ	16	赤	樹齢 150 年のメルローを含み、アリカンテ等の土着品種多数 古い木樽にて熟成、生産量 480 本	750ml	3,500 △

Collecapretta コッレカプレッタ　　Umbria – Spoleto

ウンブリア州の州都ペルージャの南、モンテファルコの更に南に位置する町スポレート。この町から北西に ８ｋｍほど進んだところにある村テルツォ・ラ・ピエーヴェにあるカンティーナ。現当主アンナリーサ・マッティオーリは、代々受け継がれてきた葡萄畑とカンティーナを後世に残すべく、昔から変わらない土地の味わいを最大限に表現した素朴なワイン造りを続けています。7 代続くマッティオーリ家は、50ha もの広大な土地を所有しており、その内の 5ha が葡萄畑、その他農作物とオリーヴの畑があり、山羊の放牧も行っています。カンティーナの名前である Colle=丘、Capra=山羊、が意味する通り、山羊達がのどかな自然と共に共存し、自然を守ってくれていることがコッレカプレッタのシンボルとも言えます。この豊かな自然の中で、着々とワイン造りを続けてきた彼女達家族は、樹齢 70 年を超えるトレッビアーノ・スポレティーノを始とした土着品種を中心に、メルローやバルベーラ等を栽培。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄の散布のみを行ってます。そのほかでは、豆科の植物を植え窒素固定を行ったり、オルモ等の植物を混植し、様々な病害から葡萄を守る、また過度の日差しを遮る役割を果たしています。多くの土壌は粘土と石灰、泥岩が入り混じる土地。畑仕事は両親の協力を受けながら、脈々とゆっくり繋がっています。醸造に関しても昔から変わらない方法を続けており、自然の流れで出来るワインを大切にしています。発酵は全て自然酵母のみで行われ、ステンレスタンクやセメントタンクなどでゆっくりと始まります。その後それぞれの容器で落ち着かせノンフィルターでボトル詰め。全ての工程で温度コントロールは行わず、亜硫酸の添加も一切行いません。ワインはとてもやさしく、しっかりと伸びる余韻が心地よく続きます。それぞれのワインに違った個性を感じながらも、一貫して言えるのはその芯の強さです。変わらない事の難しさを感じさせない当たり前の伝統。その伝統を受け継ぐ若い意思。若くしてカンティーナを受け継ぐ事を決意した彼女の強い信念が、そのまま表れたかの様なコッレカプレッタが産み出すワイン達。若くても非常に水々しく、旨味の芯を感じる事が出来ますが、熟成する事で偉大な余韻と、凄みのある複雑さがどんどん増していく事でしょう。伝統を繋いでいく事の大切さと、変わらない事の素晴らしさを教えてくれる、素晴らしい生産者です。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	"Malvasia" IGT マルヴァージア	18	白	Malvasia bianca, Malvasia di Candia マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	2,800○ 新ヴィンテージ
	"Pigro delle Sorbe" IGT ピグロ デッレ ソルベ	18	白	Greco 100% マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,200○ 新ヴィンテージ
	"Vigna Vecchia" IGT ヴィーニャ ヴェッキア	18	白	Trebbiano Sporetino100% 樹齢 50～60 年 マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,600○ 新ヴィンテージ
	"Terre dei Preti" IGT テッレ デイ プレティ	18	白	Trebbiano Sporetino100% 樹齢 50～60 年 マセ 10 日 グラスファイバー槽発酵	750 ml	4,200○
	"Il Rossodatavola" VdT イル ロッソダターヴォラ	18	赤	Sangiovese 100%（樹齢 12 年） 7-8 日のマセラシオン後、ステンレス発酵	750 ml	3,000◎ 新ヴィンテージ
	"Il Merlo Nero" VdT イル メルロ ネロ	16	赤	Merlot 100% 7-8 日のマセラシオン後、グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,700▲ 在庫少
		17	赤	Merlot 100%	750	3,500◎

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

				7-8 日のマセラシオン後、グラスファイバー槽発酵	ml	新ヴィンテージ
	“Le Cese” IGT レ チェーゼ	18	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	3,300○ 新ヴィンテージ
	“Il Galantuomo” IGT イル ガラントゥオーモ	15	赤	Barbera100% 樹齢 40 年 ステンレスタンクにて発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	3,700△
	“Il Burbero” IGT イル ブルベロ	16	赤	Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot 樹齢 40～60 年 ステンレスタンクにて発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	4,500▲ 在庫少
	“La Selezione Le Cese” IGT レ チェーゼ	15	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	5,500▲ 在庫少

Fongoli フォンゴリ Umbria – Montefalco

1900 年代初頭、モンテファルコの東側、サン・マルコの一角に誕生したフォンゴリは、創業者であるデチュー・フォンゴリが、オリーヴとブドウ栽培、豚や牛などの家畜業を始めたところから、その歴史が始まる。現当主である 4 代目のアンジェロ・フォンゴリとレティーツィア夫妻は、曽祖父の代より受け継がれてきた農業とワイン造りの伝統を守りながらも、自らの味覚と好みに寄せた醸造を取り入れていく。畑では農薬や化学肥料を使用せず除草剤なども使われていなかったし、肥料は自ら飼育する家畜の堆肥を必要に応じて施肥するのみ。全部で 40ha もの広大な土地を所有するフォンゴリは、23ha のブドウ畑、7ha のオリーヴ、残りは原生林として自然をそのまま残している。醸造は、サグランティーノを除く全てのワインは、プラスティック桶（解放桶）にて自然酵母のみで発酵を開始。フィルターや清澄作業は一切行わず、亜硫酸もいかなる段階でも使わずにボトル詰め。この土地が育む果実をそのままに、フォンゴリの歴史ともいうべき歩みをストレートに表現したワイン造りを推し進めている。伝統である曽祖父のワイン造りをベースとし、彼らにしか生み出せない味わいを追い求め、自然のままのワイン造りへと変革を開始したフォンゴリ。5 年に及ぶ長い準備期間を経てリリースされたこの（新しい）伝統のワインは、2015 年が初リリース。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Vino Bianco Grechetto 新入荷！ ヴィーノ ビアンコ グレケット	19	白	グレケット 100% ダイレクトプレス モストフィオーレ ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,100 ◎
					1000ml	2,500 ◎
	Rosso Fongoli Sangiovese 新入荷！ ロッソ フォンゴリ サンジョヴェーゼ	19	赤	サンジョヴェーゼ 100% マセ 4 日 ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,100 ◎
	Vino Rosso sangiovese 新入荷！ ヴィーノ ロッソ サンジョヴェーゼ	19	赤	サンジョヴェーゼ 100% マセ 4 日 ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	1000ml	2,500 ◎
	Bianco Fongoli IGT ビアンコ フォンゴリ	18	白	トレッビアーノ 85%、グレケット 15% ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,300 ○
	Rosso Fongoli IGT ロッソ フォンゴリ	17	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチアーノ 40% マセ 1W ステンレス発酵 亜硫酸無添加	750ml	2,300 ○
	Maceratum IGT マチェラトゥム	17	白	トレビアーノ・スポレティーノ 100% プラスティック桶でマセラシオン 8 日間、ステンレス発酵	750ml	3,200 ◆
	Nerum IGT ネルム	16	赤	モンテプルチアーノ 100%、 プラスティック桶でマセラシオン 6 日間、	750ml	2,900 ◎
	Bicunsio Montefalco Rosso DOC ビクンツィオ モンテファルコ ロッソ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチアーノ 25%、 サグランティーノ 15%プラスティック桶で混醸発酵 1333 本	750ml	3,200 ◎
	Serpullo Montefalco Rosso Riserva DOC セルプッロ モンテファルコ ロッソ リゼルヴァ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチアーノ 30%、 メルロー10% ティーニ（楕円形の樽）にて発酵、熟成	750ml	4,200 ○
	Fracanton Montefalco Sagrantino DOCG フラカントン モンテファルコ サグランティーノ	12	赤	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 アンフォラで発酵 生産量 665 本 Alc17.5%	750ml	8,500 ◆ 在庫少
	Decius Montefalco Sagrantino Passito DOCG デチウス モンテファルコ サグランティーノ パッシート	08	赤甘	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 2～3ヵ月日陰干し後、アンフォラで発酵 生産量 1333 本 Alc15.5%	375ml	5,000 ◆ 在庫僅か
	Olio Extra Vergine di Oliva オーリオ エクストラ ヴェルジーネ ディ オリーヴァ	19	油	モライオーロ フラントイオ サン・フェリーチェ レッチーノ 750m l 瓶 ノンフィルター	750ml	4,500 ▲ 入荷！

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Ribelà リベラ　　Lazio – Monte Porzio Catone

首都ローマより南東へ15ｋｍほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスッティと、パートナーのキアラが国の援助を受け、一から立ち上げた小さなワイナリーである。標高350mの小高い丘の上に広がる、モンテ・トゥスコロと呼ばれるエリアにある土地。フラスカーティのゾーンとしては一番高い海抜にある。この辺りはその昔、噴火によって出来た広い盆地で、小高い丘に囲まれた地形になっている。3haある土地には、1.5haのブドウ畑と1haオリーヴ畑,残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼが植えられている。2011年のスタート時より一切の化学肥料や農薬の使用をせず、銅と硫黄の散布を極少量に留めている。ビオデナミの調剤500番・501番を必要に応じて散布、土地には植物の種等は蒔かず、雑草は切り落とすだけ。土を掘り起こす事もしない。土壌は火山性の土壌、小さな火山岩と小石、砂の多い土地、石灰の多い土地に比べ、丸みを帯びた深みのあるミネラルを感じる個性あるブドウが生まれる。平均樹齢は25～35年、古い樹では50年を超えるマルヴァジアが少量植わっている。醸造は全て自然酵母にて発酵を行う。それぞれのキュヴェによって、マセレーションの長さ、発酵期間は異なる。干潮・満潮のサイクルを利用して、タンクの移し替え、ボトル詰めを行っている。醸造からボトル詰めまで、一貫して酸化防止剤の添加は行わず、ノンフィルターで瓶詰め。駆け出しながらも唯一無二のワインを産み出す、素晴らしい可能性を秘めた生産者である。2018年は雨が多く、生産量は8000本ほど。2017年は12000本。17年からは新梢を切らないようにしている。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Ribolie　IGT リボリエ	19	微泡 白	樹齢 40 年の Malvasia, Trebbiano, Bombino, Bellone　メトードアンセストラーレ	750ml	3,000 ◎ 入荷！
	Ribolie Rosa IGT リボリエ ローザ	19	微泡 ロゼ	Malvasia, Trebbiano, Cesanese,Sangiovese メトードアンセストラーレ	750ml	3,300 ◆在庫少
	Ribolie Rosa IGT リボリエ ローザ マグナム	18	微泡 ロゼ	Malvasia, Trebbiano, Cesanese,Sangiovese メトードアンセストラーレ	1500ml	6,000 ◆ 在庫少
	Bianco Ribelà　IGT ビアンコ リベラ	16	白	樹齢 40 年の Malvasia 1/3, Trebbiano1/3, Bombino1/3　ステン発酵、マセ無し　生産量 4200 本	750ml	2,800 ○
		17 18	白	樹齢 40 年の Malvasia 1/3, Trebbiano1/3, Bombino1/3　ステン発酵、マセ無し　生産量 4200 本	750ml	3,000 ◎
	~~Saittore IGT~~ ~~サイットーレ~~	~~17~~	~~白~~	~~樹齢 40 年の Malvasia　60%、Trebbiano　40%~~ ~~プラスティック桶で 3 日マセ、ステンレス発酵、3500 本~~	~~750ml~~	~~3,500~~
	Castelli　Romani　Bianco　“Pentima”　DOC カステッリ　ロマーニ　ビアンコ　ペンティマ	17	白	樹齢 60 年の Malvasia di Candia 90%、Trebbiano 10%　6 日間マセ後、栗の木樽(新)で発酵・3ヶ月熟成　600 本	750ml	4,200 ○
	Rosso Ribelà　IGT ロッソ　リベラ	16	赤	Cesanese 100%　プラスティック桶でマセ後、ステン発酵　買いブドウと自社ブドウをブレンド　生産量 1200 本	750ml	3,200 ◆在庫少
		17	赤	Cesanese 70%、Sangiovese 15%、Montepluciano 15%　プラスティック桶でマセ後、ステン発酵	750ml	3,200 ◎
	“Ferrigno” IGT Lazio Rosso “フェッリーニョ”　ラッツィオ　ロッソ	18	赤	Cesanese 80%（買葡萄）, Sangiovese 20% プラスティック桶でマセ後、桜の木樽で発酵	750ml	4,000 ◆

Podere Orto ポデーレ　オルト　　Lazio – Trevinano

ラツィオ最大の湖、ボルセナ湖よりさらに20ｋｍ北上、色濃く自然が残る山道を進み、丁度ラツィオ・トスカーナ・ウンブリアの州境が交わる所にある小さな集落、トレヴィナーノ。2009年よりこの地での生活を開始したジュリアーノとシモーナのカンティーナ。海抜600～650mのところにある谷の上の村。北からはモンテアミアータの山風、南からはボルセナ湖から吹き上がる湿った空気を帯びた風が絶えず吹き続ける土地。冬の寒さは非常に厳しく、3月まで雪が残り、年によっては2～3週間家から出られない程の積雪がある。出来るブドウは、酸とミネラルが極めて強く、素晴らしい余韻の深い味わいに仕上がる。現在所有する農園は、自宅と同じ区画にある約1haのブドウ畑のみ。ブドウ樹は、いずれも彼らが植樹した若木。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、銅と硫黄もほとんど使わない。畝間の緑はなるべく高く伸ばし、上部のみを切り落とす。土を掘り起こしたり、掻き込んだりするのではなく、自然に土に返すゆっくりとしたサイクルで緑肥とする。土壌は白い砂と石、やや大き目な石灰岩には貝の化石も見られる。醸造は自然酵母のみで発酵を行う。白はステンレスタンクにて、すぐ絞ってゆっくりと発酵を開始、冬の寒さも相まって60～90日もの期間アルコール発酵が続く。赤はステンレスタンクとセメントタンクにて15日前後のマセレーション、発酵もその期間内で終了。白はそのままの容器で６か月、赤も木樽は使わず、そのまま6～8ヶ月の熟成を行い、ボトル詰めを行う。いかなる段階でも酸化防止剤の添加は一切行わず、そのままボトリング。自分の造るワインは「Vino di Montagna＝山のワイン」だというジュリアーノ。トレヴィナーノでしか出来ない、表現する事のできないワイン造りの歴史を、愛する家族と共に歩み始めたばかりの生産者である。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Ambrato” Bianco IGT アンブラート　ビアンコ	18	白	プロカニコ 40%　モスカート 30%　残りは以下　ヴェルデッロ　グレケット　グレコ　ロッシェット　ロマネスコ　マルヴァジアＤＣ　マルヴァジアＴ　マセ無し	750ml	3,600○
	“AMAI” アマイ	(17)	ロゼ	天候不良の為、生き残った黒葡萄、白ブドウの全てをブレンド。 亜硫酸無添加、ノンフィルターにてボトル詰め	750ml	3,200○
		(18)	淡赤	サンジョヴェーゼ 70%、プロカニコ 30%　別々に発酵してアッサンブラージュ　亜硫酸無添加、ノンフィルターにてボトル詰め	750ml	3,200○
	Rosso IGT ロッソ	12	赤	グレゲット 50%　残りは以下　サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ　チリエジョーロ	750ml	3,600◆ 在庫少
	Rosso IGT ロッソ	13	赤	グレゲット 50%　残りは以下　サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ　チリエジョーロ　木樽熟成	750ml	3,200△
	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム　ロッソ	14	赤	グレゲット 50%　残りは以下　サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ　チリエジョーロ	750ml	3,200◆ 在庫少

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満

	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッソ	15	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ 除梗 50% サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,600○
	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッソ	16	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ （チリエジョーロ無し）	750ml	3,600○
	“Trivium” Rosso MG IGT トリヴィウム ロッソ マグナム	16	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ （チリエジョーロ無し）	1500ml	9,000▲ 在庫少

RABASCO ラバスコ Abruzzo – Pianella

アブルッツォ州の綺麗に伸びる海岸線の丁度真ん中に位置する海に面した町ペスカーラ。ここから内陸に 20ｋｍほど進むと、程なく到着する小さな村ピアネッラ。若くしてこの土地の畑を手に入れ葡萄農家の道へと進んだイオーレ・ラバスコは、多くのエノログや専門家の意見を聞きながらワイン醸造を開始していきました。ボトル詰めを開始した当初は、機械や最新技術に頼ったワイン造りを行っていた為、どのワインにもそれぞれの土地の個性が感じられず、それは彼女が本当に造りたい、納得できる味わいのワインではありませんでした。そんな時、隣接するウンブリア州にあるカンティーナ、コッレカプレッタと出会い、彼らのワインの味わいに衝撃を受けた事で、彼女自身の感覚と考え方を大きく変えていく事になります。それまで用いてきた醸造用の機械や装置を全て手放し、1 つのダミジャーナ（45Ｌの斗瓶）から新しいスタートを切る決意を固めたのが今から 9 年前。ここからラバスコの新たな歴史が始まりました。ラバスコの畑とカンティーナは、アドリア海からアペニン山脈に向かう途中、海抜 300～350mの土地にあります。点在する畑は全部で 10ha 。畑では、化学肥料や農薬は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄を散布します。また、必要に応じて土地にマメ科の植物による窒素循環を行い養分を補い、ビオディナミで用いるプレパラシオン 500 番も年に数回畑に散布します。現在はまだ、このような彼女たち造り手のケアによって畑の調和を取っていますが、葡萄樹を含む畑・土地自らが、しっかりと調和を保てる様になれば、いずれは極力何もしない農業に変えていきたいと考えています。醸造は極めてシンプルで、全て小さなファイバータンクにてマセレーション、圧搾後ステンレスタンクにまたはバリックで自然酵母で発酵を行います。ダミジャーナは発酵が完全に終わりきる直前に移し替えを行い、そうする事で発酵中に発生する二酸化炭素が、ワインを酸化と雑菌から守ってくれます。その後ステンレスタンク・ダミジャーナ・バリックで熟成。収穫からボトル詰めまでの間、全ての工程で酸化防止剤は一切使用しません。滓を取り除くフィルター作業も全く行わず、葡萄の純朴な味わいを滓ごとそのままボトル詰めしています。一から自身のワイン造りを見つめ直し、一から全てを変えた彼女の挑戦は、まだまだ始まったばかりです。現在のスタイルになって、より自分たちの土地の葡萄を表現することが出来ていると話してくれたイオーレ。ラバスコの葡萄が育つ土地のエネルギーと自然の力は、彼女が手掛ける事で何倍もの魅力になる事を感じさせてくれます。遥かなるアブルッツォの土地の力、自然と人間の強いエネルギーを彼女のワインを通して感じていただけたらと思います。

ラバスコ価格一部改定しました。↓

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~Vino Bianco “CANCELLINO” IGT~~ ~~ヴィーノ ビアンコ “カンチェッリーノ”~~	~~18~~	~~白~~	~~Trebbiano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 12 日早く収穫~~ ~~マセなし ステンレス発酵 アルコール 10%~~	~~750ml~~	~~2,300~~ 完売
	Vino Bianco da Pasto “CANCELLI” ヴィーノ ビアンコ ダ パスト “カンチェッリ”	19	白	Trebbiano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	2,800 ◎入荷！
	Vino Bianco “La Salita” ヴィーノ ビアンコ ラ サリータ	17	白	Trebbiano d’Abruzzo 100% Salita 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,200 ◎
	Vino Bianco “DAMIGIANA” ヴィーノ ビアンコ “ダミジャーナ“	19	白	Trebbiano d’Abruzzo 100% Salita 畑 プラスティック桶で 5 日間マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,500 ○入荷！
	Vino Rosato “CANCELLI” ヴィーノ ロザート “カンチェッリ“	(18)	ロゼ	Montepulciano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	2,500 ◎
	Vino Rosato “LU CUNTADEN” IGT ヴィーノ ロザート “ル クンタデン”	19	ロゼ	Montepulciano d’Abruzzo 100% San Desiderio 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,000 △入荷！
	~~Vino Rosato “DAMIGIANA” IGT~~ ~~ヴィーノ ロザート “ダミジャーナ”~~	~~18~~	~~ロゼ~~	~~Montepulciano d’Abruzzo 100% San Desiderio 畑~~ ~~マセなし ステンレス発酵~~	~~750ml~~	~~3,500~~ 完売
	Vino Rosso “FREGNETT” ヴィーノ ロッソ “フレニエット“	(18)	赤	Montepulciano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 早摘 5 日間マセ、ステンレス発酵 アルコール 11.5%	750ml	2,200 ◎
	Vino Rosso “CANCELLI” ヴィーノ ロッソ “カンチェッリ“	18	赤	Montepulciano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	2,500 ◎
	Vino Rosso “LU CUNTADEN” ヴィーノ ロッソ “ル クンタデン”	16	赤	Montepulciano d’Abruzzo 100% San Desiderio 畑 10 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,300 ○
	Vino Rosso “DAMIGIANA” ヴィーノ ロッソ “ダミジャーナ”	16	赤	Montepulciano d’Abruzzo 100% Salita 畑 プラスティック桶で 10 日間マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,200 ▲ 在庫少

Masseria Starnali　マッセリア スタルナリ　Campania – Galluccio

ナポリの北に位置するロッカモンフィーナ山の北側、休火山であるこの山から海岸までの30ｋｍに渡り続く、州立自然公園の中の一角にあるこのカンティーナは、1950年代より続く農家である。海風と山風の吹く、高原にも似た爽やかな気候で、適度な乾燥状態がブドウ栽培に適した土地である。多くの自然な森が残る畑では、昔から農薬などは使われる事も無く、そのままの状態ですでに素晴らしい環境が整っていた。当主マリア・テレーザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のルイジが担当。敷地内にあるアグリツーリズモのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。6.8haの畑では、1999年に植えたばかりの若木のみで、土着品種であるファランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで全て手作業で行う。また白は2014年より、サント サーノ2011年、ガッルッチョ2010年から、全て亜硫酸無添加・ノンフィルターにてボトル詰めを開始。土地のミネラルをたっぷりと含んだファランギーナと、素朴で地味だが肉厚で緻密な旨みに溢れるアリアニコ。カンパーニャの自然の恩恵そのもので出来た、自然な家庭的ワイン。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“MARESA” / Roccamonfina IGP “マレーサ“	18	白	ファランギーナ 100%　マセラシオン数時間後プレス ステンレスタンク醗酵　熟成	750ml	2,500◎
“SANTO SANO” / Roccamonfina IGP “サント　サーノ“	13	赤	アリアニコ 80%　ピエディロッソ 20% ステンレスタンク醗酵　熟成　年産 8000 本	750ml	2,400◎
“CONTE DI GALLUCCIO” / Galluccio DOP “コンテ　ディ　ガッルッチョ“	11	赤	アリアニコ 100%　ステンレスタンク発酵後 仏トノー400L にて 12 ヶ月の熟成　年産 4000 本	750ml	2,800◎

Villa Diamante　ヴィッラ ディアマンテ　Campania – Avellino

カンパーニャ州の州都ナポリから海を背中に山側へ向かうとアヴェリーノがある。蔵のあるMontefredane村は、山の上に広がる小さな村で、急な坂道を登ってゆくと標高４００ｍの中腹に畑が見えてくる。ワイナリーとしての創業は1996年。年間生産本数6000本と極少量生産で。２０００年にＡＩＡＢ（Associazione Italiana per l’Agricoltura Biologica)の認定を取り、自然の恵みを受けた有機ワインを造っている。 彼のワイン造りにかける情熱は半端でなく奥さんも呆れる程である。とにかく低収穫量で有機栽培にこだわっているフィアーノの先駆者である。味わいはヴォリュームのある果実味、しっかりとしたミネラル感エレガントな酸も心地よく、食事との相性を助けてくれる。パテルノビリはタウラージの３つの優良産地、パテルノボリ地区の畑。

お値下げしました。↓

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Vigna della Congregazione” / Fiano di Avellino DOCG “ヴィーニャ　コングレガッツィオーネ” ﾌｨｱｰﾉﾃﾞｨｱﾋﾞｴｯﾘｰﾉ	12	白	フィアーノ 100% ステンレスタンク醗酵・熟成	750ml	3,900◎

Fatalone - Pasquale Petrera　ファタローネ　パスクアレ ペトレラ　Puglia – Gioia del Colle

パスクゥアレ・ペトレラはプーリア州、イタリアの踵の付け根のジョイア・デル・コッレの町にある。栽培は有機栽培を基本とし、葡萄をセレクション、温度コントロール（１８～２０℃）した倉庫で熟成の後に市場へ出される。年間生産量４万～５万本、４．７５ha。酵母は全て天然酵母を使用。発酵後はパッヘルベルのカノンなど優しい音楽を一日２時間程流し、酵素を活性化させる。－４℃でスタビリさせて酒石酸を落として、軽くフィルターをかけて瓶詰め。品質の安定には神経を使っている。第三紀のころイタリアの多くは海に沈んでいた。３８００万年前の牡蠣の化石がここの土壌からも発見されている。８０センチ下には石灰の岩盤が眠っている。畑はこれを一部掘り起こし、砕いて畑の土壌を造ってゆく。この石灰質の土壌が美味しさの秘密であろう。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Bianco Spinomarino” / Puglia Greco IGT “ビアンコ　スピノマリーノ”　プーリア　グレコ	18	白	グレコ 100% ステンレスタンク発酵	750ml	2,200◎
“Teres” / Puglia IGT “テレス“	18	ロゼ	プリミティーヴォ 100%　マセ 2 日 ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	2,200▲
Primitivo / Gioia del Colle DOC プリミティーヴォ	19	赤	プリミティーヴォ 100%　マセ 3W ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	2,400◎
Primitivo Riserva / Gioia del Colle DOC プリミティーヴォ リゼルヴァ	17	赤	プリミティーヴォ 100% 木樽にて 24 ヶ月の熟成	750ml	2,800◎

Etnella エトネッラ　Sicilia - Catania

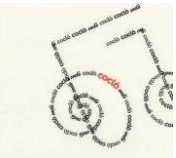
地元カターニャで生まれ育ったダヴィデ・ベンティヴェーニャは、もともとはミラノの企業で働く何の変哲もない会社員であった。庭いじりや植木が大好きだったダヴィデは、いつしか都会での何不自由の無い生活に飽きてしまい、地元に戻る事を考えはじめていた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志として一緒にブドウ造り・ワイン醸造を行っている。畑は10もの区画に分かれた、エトナ山の北と北東に散らばり、標高50mから1100mととてつもない距離がある土地。ダヴィデを含め彼ら仲間の力が無ければ、到底作り上げる事が不可能な条件と言える。そして彼の育ってきた環境、両親が食べさせてくれた地元の新鮮な野菜・フルーツ、小さいころから親しみ馴染んだ味が、今彼が造るワインの味のベースとなっている。畑は合わせて5.4ha．生産量は現在約12000～15000本。Randazzo、Passopisciaro、Lingagrossa，Acicastello，それぞれ小区画に畑を持っており、畑には果樹やオリーブも一緒に栽培され、ジャムやオリーブオイル等の生成も行っている。農業においては全ての畑で無農薬、化学肥料も一切使用せず、最低限の銅と硫黄を使うのみ。特

にノッティ・ステッラーテ等の一部の畑は独立したアルベレッロ仕立て、ブドウ樹がまばらに植わっており、鍬と小さな草刈機を使い手作業で除草を行う。栽培に関しては、昔からのエトナの伝統的な農法、伝統に基く手法を大切にしている。地元エトナの、愛する自然を表現したワイン造りはまだまだ始まったばかり、しかしその志やぶれる事の無い徹底した考え、特に無添加にこだわる姿勢は、先人たちをも驚かせる新しい風。人並み外れた行動力と物凄い情熱を持ち、今後の成長を期待させてくれる生産者である。

エトネッラ価格一部改定しました。↓

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Vino Bianco KAOS 5.0 ヴィーノ ビアンコ カオス 5.0	16	白	カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァージア 10%、残りミネッラ、インツォリア、グレカニコ 樹齢 30～70 年 5 日間のマセラシオン	750ml	4,500○
	18	白		750ml	4,500○
Vino Rosato Orientale Sicula Vdt ヴィーノ ロザート オリエンターレ シクーラ	16	ロゼ	ネレッロマスカレーゼ 100% ステンレスタンクにて発酵	750ml	2,500◆ 在庫少
Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトローサ	15	赤	ネレッロマスカレーゼ ネレッロカプッチョ ステンレスタンクにて発酵 12 日間のマセレーション 古い小樽で熟成	750ml	3,000△ 在庫少
Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa ヴィーノ ロッソ アンセストラーレ ヴィッラ ペトローサ	16	赤	ネレッロマスカレーゼ ネレッロカプッチョ ステンレスタンクにて全房発酵 3 日間のマセレーション ステンレスタンクと栗の樽で熟成	750ml	3,000○
vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ	15	赤	ネレッロマスカレーゼ 85% ネレッロカプッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 700m ステンレスタンクにて発酵 栗の木樽にて 14 ヶ月の熟成	750ml	3,500▲
Rosso “Kaos” / IGT ロッソ “カオス”	14	赤	ネレッロマスカレーゼ 85% ネレロカプッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成	750ml	4,000○
vino rosso BALLETTI ヴィーノ ロッソ バッレッティ	15	赤	ネレッロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダッツォの畑 樫の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	750ml	4,000▲ 在庫少
Etna Rosso “Notti Stellate” / DOC エトナ ロッソ “ノッティ・ステッラーテ”	13 14	赤	ネレッロマスカレーゼ主体 樹齢 30～70 年 標高 700m ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 24 ヶ月熟成	750ml	5,000▲ 在庫少
	15	赤		750ml	5,000△ 在庫少
Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトローサ マグナム	15	赤	ネレッロマスカレーゼ ネレッロカプッチョ ステンレスタンクにて発酵 12 日間のマセレーション 古い小樽で熟成	1500ml	8,000◆ 在庫少
Rosso “Kaos” MG/ IGT ロッソ “カオス” マグナム	15	赤	ネレッロマスカレーゼ 85% ネレロカプッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
vino rosso BALLETTI MG ヴィーノ ロッソ バッレッティ マグナム	15	赤	ネレッロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダッツォの畑 樫の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
Etna Rosso “Notti Stellate” MG / DOC エトナ ロッソ “ノッティ・ステッラーテ” マグナム	15	赤	ネレッロマスカレーゼ主体 樹齢 30～70 年 標高 700m ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 24 ヶ月熟成	1500ml	14,000 ◆在庫少

Cretapaglia クレタパッリャ 《新規取り扱い蔵元》



Calabria / San Marco Argentano サン マルコ アルジェンターノ

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていたが、ワインも好きで、農業の盛んなカラブリアで何故美味しいワインがないのかと思い始め、3 年間カンパーニャのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間とワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから 2017 年に独立、自分のワイナリー“クレタパッリャ”を立ち上げる。現在 3ha の畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタンク熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。カラブリアを愛し、幻の 4 本の角の山羊を仲間と飼育し、将来はそのチーズを造ったり、皆様にサンマルコに来てもらえるようにしたいと夢をふくらませてくれた。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
~~“Sciccu” Calabria IGP Bianco /~~ ~~“シック”~~	~~18~~	~~白~~	~~マントニコ 40%、ガルナッチャビアンコ 30%、グアルダヴァッレ 30% 木樽で 12h マセ後、トルキオで搾って大樽で発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加~~	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売
~~“Forse sono fiori” Calabria IGP Bianco /~~ ~~“フォルセ ソノ フィオーリ”~~	~~18~~	~~白~~	~~Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 大樽で発酵、ステンレスと一部木樽で熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加~~	~~750ml~~	~~3,500~~ 完売
“Coclo” Calabria IGT Rosso / “コクロ”	17	赤	マリオッコ主体、少しガルナッチャロッソ 一部除梗、一部全房、大樽発酵、ステンレス熟成。瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前はワインが注がれる時の音から	750ml	2,900○
“Strampalato” Calabria IGT Rosso / “ストランパラート”	17	赤	マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる 大樽発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前は“ストラーノ”「変わってる」から	750ml	3,500○

Marko Fon マルコ フォン　Slovenia - Komen

イタリア北東部、トリエステへ向かう細長いカルソ地区のすぐ裏手、スロヴェニア国境超えて2km入った所にマルコ・フォンさんのカンティーナはあります。このエリアは地下に鍾乳洞があるように、水捌けがよく（よすぎるので水不足になりやすい。）、ボーラという冷たく強い季節風の影響をほぼ一年中受ける、農業には大変厳しい土地柄です。しかし何世代にもわたりフォン家はこの地で農業を営んできました。マルコさんは若い頃は法律を志した聡明な方で、笑顔が素敵な、物腰の柔らかな人です。自然を愛し、葡萄を愛し、この土地を愛しています。畑は森や林に囲まれ、このあたり全体が古き良きヨーロッパの農業の形態が残っています。16ヶ所に分かれた葡萄畑を合計3.5ha持ち、生産量は7000本～8000本、とても少ない収量です。彼は白葡萄の樹をshe（彼女）、赤葡萄をhe（彼）と親しみをこめて呼びます。一本一本に語りかけ、我が子のように育てているのです。葡萄の樹の間隔は広く、ところどころに果樹が植わっている畑もあります。色々な植物が植えられているのが良い結果をもたらし、葡萄の樹のストレスが少ない事が、ワインの飲み心地に表れています。

そんな彼ですが、醸造室は決して見せてはくれません。ワインは畑で作るもの、醸造設備の情報で飲むのではなく、ありのままを五感で飲んで欲しいからのようです。その実直で本質的な姿勢は、ワインの味わいに現れ、飲む人の心を愛で満たしてくれるでしょう。　**お値下げしました。↓**

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Malvazija マルヴァージア	17	白	マルヴァージア 100%。樹齢 30 年以下　1～3 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,800 ▲ 在庫少
Malvazija Selezione マルヴァージア セレッツィオーネ	16	白	マルヴァージア 100%。4 つの畑の樹齢 45～100 年の古樹 一部を 6 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000 ▲ 在庫少
Vitovska ヴィトヴスカ	16	白	ヴィトヴスカ 100%　樹齢 30 年以下　2～4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,200△ 在庫少
Vitovska Selezione ヴィトヴスカ セレッツィオーネ	16	白	ヴィトヴスカ 100%　樹齢 45～100 年の古樹　2～6 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000 ▲ 在庫少

Klabjan クラビヤン　Slovenia - Istria

トリエステから国境を越えてスロヴェニアに入ってすぐ２ｋｍのところにオスプ村はあります。イタリアに比べるとより手つかずの自然が残っている、自然のエネルギーを多く感じる土地です。クラビヤン家は1700年代から代々この土地で農業を営んできました。この村には親戚縁者で40～50人のクラビヤンさんが住んでいるそうです。アドリア海からの海風が吹き抜ける、風の谷です。代々ブドウを栽培してきたので、樹齢150年の樹もありました。曾曾御爺ちゃんが植えた樹だそうです。現在は36歳のウロシュ(Uroš)さんが引き継いでいます。栽培は自然栽培に近い手法で、とにかく時間をかけます。新しくブドウ畑にする時はまず牧草地にして10年掛けて土壌を改良し、ブドウを植えてからワインにするまでさらに15年かけます。それまではできたブドウはワインにせず売ってしまうそうです。現在は10haで55000本の生産量です。土壌はイタリアのカルソ地区の石灰土壌とテッラロッサ（赤土土壌）の混ざったエリアです。大学でワインの勉強をし、エノロゴの意見を聞き、カンティナの作業が大切だと言われ、いろいろな意見を聞いたけど、最後に行き着いたのはおじいちゃんの言っていた事だと気がついたそうです。虫も友達、土も友達、風も友達、雑草も友達、酸化も友達、みんな友達、共生している、ほんとうのビオをやるには20年はかかる。畑で働くのがライフスタイルという彼の家は本当に質素な農家さんで、着飾らない姿がワインにも良く現れています。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Malvazija E.B. マルヴァージア エチケッタ ビアンカ	17	白	マルヴァージア イストリアーナ 100%。樹齢 25 年　マセ 1.5 日。 ステンレス醗酵のみ。 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	2,900 ▲
Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネッラ	16	白	マルヴァージア イストリアーナ 100%　樹齢 50～150 年の古樹 5 日間のマセラシオン　バリックにて醗酵・熟成　SO2 無添加	750ml	4,500 ◎ お値下げ
Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ビアンカ	16	赤	レフォスコ 100%　樹齢 25 年　ステンレス醗酵のみ。 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	2,900○
Refošk E.N. レフォスコ エチケッタ ネッラ	11	赤	レフォスコ 100%　樹齢 50～150 年　30 日間のマセラシオン トノーにて 48 ヵ月熟成　年 2300 本　SO2 無添加	750ml	4,500 ◎ お値下げ
Merlot E.N. メルロー　エチケッタ　ネッラ	16	赤	メルロー100%　樹齢 50～150 年 トノーにて 48 ヵ月熟成　SO2 無添加	750ml	5,600 ▲
Rumeni Muskat Secco ルーメニ　ムスカット　セッコ	16	白	モスカート 100%　樹齢 35 年 6 日マセ後ステン発酵　1.5 年ステンレスタンク熟成	750ml	4,500○ お値下げ
Rumeni Muskat Passito ルーメニ　ムスカット　パッシート	13	甘白	モスカート 100%　樹齢 35 年　9 月下旬に収穫した果実を 4 月までアパッシメント　生産量 300 本	500ml	8,000◆ 在庫僅か

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満

«在庫限りで終売ワイン»

Vigneti Massa ヴィニェッティ マッサ　Piemonte – Monleale

"Montecitorio" / vino bianco モンテチトーリオ	10	白	ティモラッソ 100%　2006 年植樹　5000 本/年　畑名 48～60 時間マセラシオン後、プレス、ステンレス発酵。	750ml	6,000△
"Sterpi" / vino bianco ステルピ	10	白	ティモラッソ 100%　1996/06 植樹　5000 本/年　畑名 48～60 時間マセラシオン後、プレス、ステンレス発酵。	750ml	6,000△

Ferragu'Carlo フェラグ カルロ　Veneto – Cellore

Recioto della Valpolicella　DOCG レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ	06	甘	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ 50%, コルヴィノーネ30%，ロンディネッラ20%	375ml	6,900◆ 在庫僅か

Vignai da Duline　ヴィニャイ ダ ドゥリーネ　Friuli Venezia Giulia

Morus Nigra IGT モルスニグラ	09,10	赤	レフォスコ 100%、 木樽内で醗酵、計 18 カ月の熟成	750ml	5,100▲ 在庫僅か
Verduzzo IGT ヴェルドゥッツォ	11	甘	ヴェルドゥッツォ フリウラーノ 100% 遅摘みの甘口	500ml	3,100▲ 在庫僅か
Giallo di Tocai ジャッロ ディ トカイ　（マグナム）	11	白	トカイジャッロ 100%	1500ml	10,500◆ 在庫僅か

Le Barbaterre レ バルバテッレ　Emilia Romagna – Quattro Castella

Marzemino dell'Emilia "Besmein Capolegh" / IGT マルツェミーノ デッレミリア フリッツァンテ "ベスメイン カポレグ"	(16)	ロゼ 微泡	マルツェミーノ 100% モストを加え瓶内発酵　オリ抜きせずにリリース	750ml	2,800◆ 在庫僅か
Lambruscante / IGT ランブルスカンテ	10	赤泡	グラスパロッサ、サラミーノ、マルボ ジェンティーレ 瓶内二次醗酵　ノンドサージュ	750ml	3,600◆ 在庫僅か
Pinot Nero dell' Emiglia / IGT ピノ ネーロ デッレミリア	15	赤	ピノ ネロ 100%　大樽発酵　トノー樽熟成 ノンフィルター	750ml	3,000◎
"L'Orlando" Methodo Classico / DOC MG ロルランド メトード クラッシコ　（マグナム）	10	白泡	ピノ ネロ 100%　瓶内二次醗酵 ノンドサージュ	1500ml	7,800◆ 在庫僅か

Macchion dei Lupi　マッキオン・デイ・ルピ　Toscana – Suvereto

"Pilar" / Toscana Passito IGT "ピラー"	11	赤甘	メルロー100%　遅摘みのブドウ。９月に半分、１０月 に半分収穫。合成樹脂系の小さなバットで発酵。	500ml	3,900▲ 在庫僅か

Mani di Luna マーニ ディ ルーナ　Umbria – Torgiano

Checcarello　IGT ケッチャレッロ	15	赤	サンジョヴェーゼ 85%　バルベーラ 15%　セメントタンク発 酵、樹齢 50 年のバルベーラ（サンジョベーゼは若木）	750ml	3,000▲ 在庫僅か

San Bartolomeo サン バルトロメオ　Toscana – Montepulciano

Rosso Toscana IGT ロッソ トスカーナ	15	赤	プルニョーロ・ジェンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50%　ステン発酵	750ml	2,500▲ 在庫僅か
Rosso di Montepulciano DOC ロッソ ディ モンテプルチアーノ	15	赤	プルニョーロ・ジェンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50%　ステン発酵	750ml	2,900▲ 在庫僅か
Bianco Passito "Il Menco" ビアンコ パッシート イル メンコ	12	白甘	マルヴァジア・ビアンカ・ルンガ　トレビアーノ・トスカーノ 収穫後 3 ヶ月間のアパッシメント　3 年間の発酵・熟成	375ml	4,200◆ 在庫僅か

在庫　◎240本以上　○120本～240本　△60本～120本　▲60本未満　◆24本未満