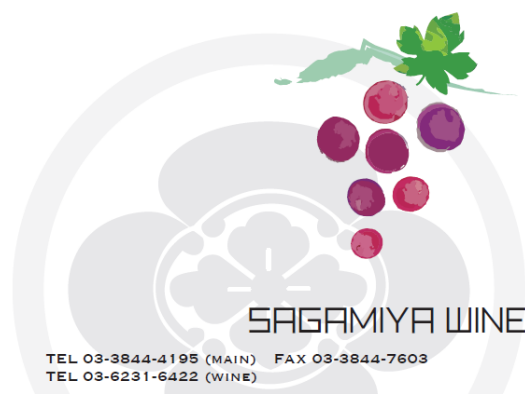


*La Selezione dei Vini Italiani e
Slovenija
2020 / Dicembre - 2*



Cascina delle Rose





《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

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/h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ゅーと詰まっている。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週間以上たつ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』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。



生命力に溢

| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|------|----------|--|-------|----------------|
| Bellotti Boll / vino bianco frizzante ベロッティ ボル | (19) | 白 微発泡 | モスカート(近隣の生産者から)70% コルテーゼ(自社畑)30% モスカートはマセ1日、コルテーゼはダイレクタプレス 糖分を残したまま4月に瓶詰め ノンフィルター SO2無添加 | 750ml | 3,500〇 新入荷! |
| 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 SO2無添加 | 750ml | 2,400◎ |
| Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ | (17) | ロゼ | メルロー100% ステンレス発酵 ノンフィルター SO2無添加 | 750ml | 2,100◎ 入荷! |
| Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ | (18) | 赤 | ドルチェット50% バルベラ50% SO2無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター | 750ml | 2,400◎ |
| "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▲ |
| "Montemarinno" / 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 デムア" | (16) | 白 | リースリング イタリア、ヴェルデア、ボスコ、ティモラソ、モスカテラ 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" | 07 | 白 | ソーヴィニヨンブラン50%、ゲウルトツラミネール50% 500Lのトノー樽で醗酵・熟成 | 750ml | 6,000△ 新入荷! |
| "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 | バルベラ85%、ドルチェット10%、アンチエロッタ5% 25hlのオークの樽で発酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。 | 750ml | 5,000△ |

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

モンフェラート地域にある小さな村ヴァンキオ。バルベラやモスカート、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年を越すものまである。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" | (19) MG(18) | 白 | コルテーゼ ステンレスタンク 瓶詰め時 SO2無添加 | 750ml 1500ml | 1,900◎ 3,200◎ |
| "La Quotidiana Rosso" / vino rosso "ラ コティディアーナ ロッソ" | (19) MG(18) | 赤 | バルベラ ステンレスタンク 瓶詰め時 SO2無添加 | 750ml 1500ml | 1,900◎ 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 | バルベラ100% 畑名 樹齢30年~40年 ステンレスタンクにて熟成 瓶詰め時 SO2無添加 | 750ml | 2,300◎ |
| "Da Sul" / Barbera d'Asti DOCG "ダ スール" | 17 | 赤 | バルベラ100% 畑名 樹齢60年 瓶詰め時 SO2無添加 | 750ml | 2,600◎ 入荷! |
| "Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG "スリス" | 15 | 赤 | バルベラ100% 畑名 樹齢70~80年 700Lの古樽にて18ヵ月熟成 | 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 | 2,400〇 |

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（ハーゼルナッツ）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 VdF ヴィーノ ロッソ フレイザ インフレツツ | -(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" / VdF ヴィーノ ロッソ "オッター ヴィオ" | -(18)- | 赤 | グリニョリーノ 100% 60 日のマセレーション 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 3,000 完売 |
| Vino Rosso "mostro" / VdF 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" / VdF 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 年の压榨後の果皮を漬けたグリニョリーノ 亜硫酸無添加 | 750ml | 3,000 完売 |
| "Bandita" / Barbera d'Asti / DOCG "バンディタ" バルベラ ダスティ | 16 | 赤 | バルベラ 100% 45 日のマセレーション 大樽で 1.5 ヶ月熟成 | 750ml | 3,200 ◆ |
| Vino Rosso "Teresa" / VdF ヴィーノ ロッソ "テレザ" | -(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" / VdF 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 / VdF ヴィーノ ロッソ(ポタト) ダ ヴィニャ ノン ポタト | -(16)- | 淡赤 | 無剪定のルケ、グリニョリーノ、バルベラ 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 Starina ヴィーノ ロッソ スタリーナ | -(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・バルベラ・ネッピ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 バルベラ ダルバ | 17 | 赤 | バルベラ 100% 樹齢 17 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 15 ヶ月熟成 | 750ml | 3,200○ |
| "Donna Elena" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベラ ダルバ スーペリオール | 16 | 赤 | バルベラ 100% 樹齢 15 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 20 ヶ月熟成 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 ネッピオーロ | 16 | 赤 | ネッピオーロ 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 | ネッピオーロ 100% 樹齢 6-14 年 ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。 | 750ml | 7,200▲ 在庫少 |
| "Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG バルバレスコ "リオ ソルド" | 11 | 赤 | ネッピオーロ 100% 樹齢 33 年 ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。 | 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 |

| | | | | | |
|---|----|----|--|--------|---------------|
| 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 ヶ月熟成 | 1500ml | 6,500◆ 在庫少 |
| Langhe Nebbiolo MG / DOC ランゲ ネッピオーロ マグナム | 16 | 赤 | ネッピオーロ 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 ネッピオーロ ダ バルバレスコト レ ステッレ | | 蒸留 | ネッピ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

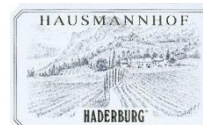
エルバルーナは 19 世紀末シスト・オベルト氏によって設立されたワイナリーである。1985 年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。所有する畑は約 10ha。年産約 50,000 本。畑の標高は約 350m。自然酵母にて発酵、温度コントロール付ステンレスタンクにて行う。昔ながらの大樽にて熟成。シンプルかつブドウ本来の旨みを自然に表現したワイン造りを行っている。現在は弟のアンドレアが軸となり、美味しいのはもちろん、出来るだけコストを抑えての販売、それを念頭において生産も重要と考え、彼らのワイン造りの基礎となっている。どのワインも非常にコス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 Superiore DOC "ラ ロジーナ" バルベーラ ダルバ スーペリオレ | 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 ネッピオーロ | 17 | 赤 | ネッピオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 750ml | 2,800○ |
| Barolo / DOCG バローロ | 15 | 赤 | ネッピオーロ 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 | ネッピオーロ 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 | ネッピオーロ 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クは、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パ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に作業をしているが、特別必要と判断した場合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 スパマンテ・ハウスマンホフ・リゼルヴァ 1997" はガンベロロソのガイドブック『ヴィーニ・ディタリア』2009 年版で、アルト・アディジェのスパ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 スパマンテ 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% パリックにて醗酵 108 か月の瓶内熟成 | 750ml | 8,500▲ 在庫少 |
| Pinot Grigio (Rulander) "Hausmanhof" / Alto Adige Pinot Grigio DOC ピノグリー (ルーランダー) "ハウスマンホ フ" | 16 | 白 | ピノグリー (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・古パリック熟成 12 ヶ月 | 750ml | 4,800△ 新ワインテージ |
| "ERAH" / Alto Adige Merlot CabernetSv. DOC "エラ" | 13 | 赤 | メルロ 50% カベルネ ソーヴィニヨン 50% ステンレスタンク醗酵・パリック熟成 24 ヶ月 | 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 ラドアル Alto Adige – Velturbo Bolzano

ポルツァーノ、ヴェルトウルノ。当主のノールベルト・ブラシュビツフェルはイサルコ渓谷、モンテ・パスコ (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 ミュラー トゥルガウ | 18 | 白 | ミュラー トゥルガウ 100% 樹齢 10~15 年 ステンレスタック発酵 | 750ml | 2,600◆ |
| "ETZA" / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT "エツァ" | 17 | 白 | ミュラー トゥルガウ100% 畑名 樹齢65年 ステンレスタック発酵 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 心にステンレスタック発酵 | 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 アックアヴィーテ カスターニ | - | 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

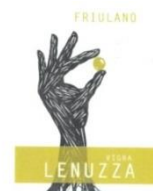
ヴァルドピアッデーネ近郊の町、ヴィットーリオ・ヴェネトの西側。自然の森に囲まれひっそりと暮らすアルベルトとマルタ夫婦。2000年よりブドウ造りを開始し、2003年初収穫。出来たブドウはそのまま知人のワイナリーへ販売していた。2007年より実験的に醸造を開始するが、すぐにリリースはせず、納得のいくワインができるまで6年もの年月をかけ完成させた。少量の初リリ q-ースとなった2013年ヴィンテージ、そして2ヴィンテージ目となった2014年は15,000本を生産。順調にカンティーナとしての歩みを始めている。畑では農薬や化学肥料は使用せず、9haある土地のうち、半分の4.5haをブドウ畑、残り半分は森のまま、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採り、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 ポスターラ ベレイラー ピアンケッタ 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、ボンカなど、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 ステンレスタックにて低温発酵・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 ステンレスタックにて低温発酵・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 ステンレスタックにて低温発酵・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 ステンレスタックにて低温発酵・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、 ステンレスタックにて低温発酵・30%を木樽で熟成。 | 750ml | 2,500 ◎ |

| | | | | | |
|--|----|---|---|-------|------------|
| Cabernet DOP カベルネ | 16 | 赤 | カベルネフラン 70%、カベルネソービニオン 30% ステンレスタック発酵 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% ステンレスタック発酵 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 スキオベッティーノ ティ プレポット | 15 | 赤 | スキオベッティーノ 100% ステンレスタック発酵 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、しかし奥底にははっきりとしたエネルギーがある。最近ではチマトウーラ（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 マチエラツツィオーネ" | 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 "フオンタナネッラ" | 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 ステンレスタックと木樽とクライベルにて熟成 | 750ml | 3,300○ |
| "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトロー" | 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ーチでは、当たり前のよう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。クロー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 | マルヴァーリア ディ カンディア 60% トレヴィアーノ、オトルーゴ 35% マルサンネ、ソビニオン 5% マセ 7日、セメント槽発酵 - メ トードアンセストラレ | 750 ml | 2,400 完売 |
| "LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ | (19) | 白 微泡 | オトルーゴ 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レ | 750 ml | 2,400 |
| "GUTTURNIO" / VINO Frizzante Rosso DOC グットゥルニオ | 16 | 赤 微泡 | バルベラ 60% ボナルダ（クロアティナ）40% セメント槽発酵 メトードアンセストラレ | 750 ml | 2,400○ 再入荷! |
| "VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトツラ ビアッコ | (19) | 白 | マルヴァーリア 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 完売 |
| "VALTOLLA" Rosso / VINO Rosso ヴァルトツラ ロッソ | (16) | 赤 | バルベラ 60% ボナルダ 40% セメントタンクにて発酵・熟成 | 750 ml | 2,900 完売 |
| "SAN BARTOLOMEO" / VINO Rosso サン バルトロメオ | (13) | 赤 | バルベラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75年 40日間のマセラシオン トノにて 18ヵ月熟成 | 750 ml | 3,600 完売 |

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、山道を通る約 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、最初は地元で量り売りを行ったり、ご近所さんに配ったりする程度で、ボトルはするものの、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。畑の海拔は 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ラシオンを行い発酵。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ルングを行います。赤は約 30 日間のマセラシオンを行い発酵。パリックとステンレスタンクに分けて 24 ヵ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 マルヴァーリア デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ | NV(18) | 白 微泡 | 5日間のマセラシオン 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 完売 |
| Lambrusco dell'Emilia VINO Frizzante Rosso Igp | NV(17) | 赤 微泡 | ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチ 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 バルベラ&アンチ ロッタ 10~12日間マセ 生産量 2000本 | 750ml | 2,500○ |
| Barbera dell'Emilia VINO Frizzante Rosso Igp | NV(18) | 赤 微泡 | バルベラ 7日間マセ | 750ml | 2,500○ |
| Cabernet Sauvignon Emilia Igp カベルネ ソーヴィニオン エミリア | NV(18) | 赤 | カベルネソーヴィニオン 100% 20日間のマセラ シオン パリックとステンレスタンクで 24ヵ月熟成 | 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樹齢古い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

ポンドンノ カーザヴェッキア アツァ ピアツァ

カステリーナ・イン・キャンティの北10kmにある、ラ・ピアツァ。カステリーナでは珍しく、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 ポンドンノは1989年、ラ・ピアツァの丘に建つ、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いる。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 キャンティ 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◎ 新ヴァンテージ |
| Chianti Classico Riserva / DOCG キャンティ 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 500L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ヵ月 | 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ヵ月 | 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・マツァ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。何も無い未開の土地に、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、バイオナミ式の調剤と、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ヵ月の熟成。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 ステンレスタンク醗酵 残り1/2 古トノーと古小樽にて醗酵・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% ステンレスタンク醗酵、古小樽にて8ヵ月熟成 | 750ml | 2,800◎ |
| "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ ムッシ" | 17 | 赤 | カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20% ステンレスタンク醗酵、小樽にて30ヵ月熟成 | 750ml | 4,200◎ |
| "Stancavizi" / Toscana IGT "スタンカヴィーゾ" | 15 | 赤 | サンジョヴェーゼ 100% 古小樽にて18ヵ月の熟成 | 750ml | 5,200○ |
| "Gli Autoctoni della Cerreta" / Toscana IGT | 13 | 赤 | 品種ごとに単一ビン詰め バルサーナ、コロリーノ、フォ リア トンダ 100% バットにて醗酵、古小樽にて熟成 | 500m×3 (セット) | 12,000○ |
| "アウトクートニ デッラ チェッレータ" | | | 30ヵ月 ヴェルマの手描きビン | 各 500ml | 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トの生産者。



| 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%、 カベルネソーヴィニヨン、メルロー20% マセ6～7日 ステンレスタンク醗酵 | 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 / ヴィンセント | 08 | 甘 | マルヴァージア 50%、トレッピアーノ 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ヴェ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 "ランセストラレ" | (19) | 微泡 ロゼ | モンテプルチアーノ 100% サラツ (セニエ) 方式で液抜きしたキュヴェを残糖をそのまま冷却、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 ステンレスタックにて発酵・熟成 | 750ml | 2,400 完売 |
| "Vigneto di Tobia" Verdicchio Castelli di Jesi Classico SP "ヴィニエート 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 ステンレスタックにて発酵・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 ステンレスタックと木樽にて熟成 | 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% ステンレスタックにて発酵 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% ステンレスタックにて発酵 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

アンコーナはイェ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ーナ。2004年、当主であるシルヴィア・ジョルジエッティは、モッロダルバの丘に広がる農地を手に入れ、ブドウとオリーブ、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、ピ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ッ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、今後に楽しみを生産者である。



| 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、コッレカブ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% マゼなし 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% マゼ 8 日 樹脂系槽にて発酵 | 750ml | 2,500 ▲在庫少 |
| | 17 | 赤 | Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% マゼ 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% マゼ 7 日 樹脂系槽にて発酵、100 年使用した大樽熟成 | 750ml | 3,000 ○ |
| "Il Rossissimo" / IGT イル ロッシッシモ | 16,17 | 赤 | コローノ 100% マゼ 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 |

Tiberi ティベリ Umbria – Monte Petriolo, Perugia

ウンブリアの州都ペルージャより南西に15 km、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年が初ボトルングである。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chetto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 ルウ ビアッコ | 18 | 白 | 樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebiano 40% マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 2,500 ◎ |
| La Torre Bianco IGT ラ トッレ ビアッコ | 15 | 白 | 樹齢 150 年の Pecorino 15%、残り樹齢 50~60 年の Malvasia 1/3、Grechetto 1/3、Trebiano 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 ▲ |
| | 16 | | | 750ml | 3,000 ◎ |
| Il Bianco di Cesare IGT イル ビアッコ ディ チェーザレ | 15 | 白 | 樹齢 30 年の Grechetto 100% 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 ルウ 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 Canaiolo 1/3、Cigliegiolo 1/3、 Gamey del Trasimeno 1/3 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licant等の土着品種多 数 古い木樽にて熟成、生産量 480 本 | 750ml | 3,500 △ |

Collecappretta コツレカプレッタ 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 8 km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行っています。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ブの畑があり、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行ってきた彼女達家族は、樹齢70年を超えるトレピアーノ・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います。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が続けられており、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○ |
| "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○ |
| "Vigna Vecchia" IGT ヴィーニャ ヴェッキア | 18 | 白 | Trebiano Sporetino 100% 樹齢 50~60 年 マセなし グラスファイバー槽発酵 | 750 ml | 3,600○ |
| "Terre dei Preti" IGT テッレ デイ プレティ | 18 | 白 | Trebiano Sporetino 100% 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 Rossodavola" 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◎ |
| "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 ml | 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 | |
| "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○ |
| "Il Galantuomo" IGT イル ガラントウオーモ | 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、オリーブとブドウ栽培、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、曾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のオリーブ、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、プラスチック桶（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。伝統である曾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 ビアッコ 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 ビアッコ フォンゴリ | 18 | 白 | トレッピーアーノ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 ○ |
| | 19 | 白 | トレッピーアーノ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 | 2,500 ○ 新入荷! |
| Rosso Fongoli IGT ロッソ フォンゴリ | 17 | 赤 | サンジョヴェーゼ60% モンテプルチャーノ40% マセ 1W ステンレス発酵 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,300 ○ |
| Maceratum IGT 新入荷! マチェラトゥム | 19 | 白 | トレッピーアーノ・スボレティーノ100% プラスチック桶でマセラシオン8日間、ステンレス発酵 | 750ml | 3,300 ○ |
| Nerum IGT ネルム | 16 | 赤 | モンテプルチャーノ100%、 プラスチ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%、モンテプルチャーノ25%、 サグランティーノ15%プラスチック桶で混醸発酵 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% モンテプルチャーノ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 オリーブ | 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 750ml 1瓶 ノンフィルター | 750ml | 4,500 ▲ |

Ribelà リベラ Lazio – Monte Porzio Catone

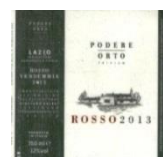
首都ローマより南東へ15 kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスツェティと、パートナーのキアラが国の援助を受け、一から立ち上げた小さなワイナリーである。標高350mの小高い丘の上に広がる、モンテ・トウスコと呼ばれるエリアにある土地。フラスカーティのゾーンとしては一番高い海拔にある。この辺りはその昔、噴火によって出来た広い盆地で、小高い丘に囲まれた地形になっている。3haある土地には、1.5haのブドウ畑と1haオリーブ畑、残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼが植えられている。2011年のスタート時より一切の化学肥料や農薬の使用をせず、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、土地には植物の種類等は時かず、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 |
|--|----|----------|--|--------|-------------------|
| Ribolite 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レ | 750ml | 3,000 ◎ 入荷! |
| Ribolite 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レ | 750ml | 3,300 ◆在庫少 |
| Ribolite 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, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マセ無し 生産量 4200本 | 750ml | 2,800 ○ |
| | 17 | 白 | 樹齢40年の Malvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マセ無し 生産量 4200本 | 750ml | 3,000 ◎ |
| | 18 | 白 | 樹齢40年の Malvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マセ無し 生産量 4200本 | 750ml | 3,000 ◎ |
| Saittore IGT サイトーレ | 19 | 白 | 樹齢40年の Malvasia 60%, Trebbiano 40% プラスチック桶で3日マセ、ステンレス発酵、3500本 | 750ml | 3,600 ○ |
| 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 ロッシ 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%, Montepulciano 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 "フェリグニョ" ラツツィオ ロッシ | 18 | 赤 | Cesanese 80% (買葡萄), Sangiovese 20% プラスチック桶でマセ後、栗の木樽で発酵 | 750ml | 4,000 完売 |

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20 km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始めたジュリアーノ・シモーナのキャンティーナ。海拔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、自然に土に戻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、そのままボトルリング。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、表現する事の出来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プラージュ 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 ロッシ | 12 | 赤 | グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッシ 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 ロッシ | 13 | 赤 | グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッシ 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 ロッシ | 14 | 赤 | グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッシ サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ | 750ml | 3,200◆ 在庫少 |

| | | | | | |
|---|----|---|---|--------|---------------|
| “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・グロツソ 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・グロツソ 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・グロツソ 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バスカーラ。ここから内陸に 20 km 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。それまで用いてい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 (45 L 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、海拔 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、ピオディナミで用いるプレパレーション 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、压榨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 ビアッコ “カンチェッリノ” | 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 ビアッコ 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 ビアッコ 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 ビアッコ “ダミジャーナ” | 19 | 白 | Trebbiano d’Abruzzo 100% Salita 畑 プラスチック桶で 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 プラスチック桶で 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30 km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レイジが担当。敷地
内にあるアグリツーリズムのレストランでは、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 “マレーザ” | 18 | 白 | フランギーナ 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% ビエディロツソ 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% ステンレスタンク醗酵後 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A I A B (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。味わいはボ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。パテルノピリはタウラージの3つの優良産地、パテルノポリ地区の畑。
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 アイヴァッリーノ | 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 Petrerà ファタローネ バスクアレ ペトレラ Puglia – Gioia del Colle

パスクアレ・ペトレラはプリア州、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 Spinomarinò” / Puglia Greco IGT “ビアンコ スピノマリノ” プーリア グレコ | 18 | 白 | グレコ 100% ステンレスタンク醗酵 | 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

地元カタニーヤ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年来イトナ
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作り・ワイン醸造を行って
いる。畑は10もの区画に分かれた、イ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



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

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、鋤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。

エトネツ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 | 16 | 白 | カリカテ 40%、カタラット 30% マルヴァージア 10%、残りミネラ、 | 750ml | 4,500○ |
| ヴィーノ ビアッコ カオス 5.0 | 18 | 白 | 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○ |
| Vino Rosato Orientale Sicula Vdt | 16 | ロゼ | ネレッロマスカレーゼ 100% ステンレスタングにて発酵 | 750ml | 2,500◆ 在庫少 |
| ヴィーノ ロザート オリエンターレ シクーラ | | | | | |
| Vino Rosso Vdt Petrosa | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタングにて発酵 12 日間のマセラシオン 古い小樽で熟成 | 750ml | 3,000△ 在庫少 |
| ヴィーノ ロッソ ペトロサ | | | | | |
| Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa | 16 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタングにて全房発酵 3 日間のマセラシオン ステンレスタングと栗の樽で熟成 | 750ml | 3,000○ |
| ヴィーノ ロッソ アンセストラレ ヴィッラ ペトロサ | | | | | |
| vino rosso ANATEMA | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 85% ネレッロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 700m ステンレスタングにて発酵 栗の木樽にて 14 ヶ月の熟成 | 750ml | 3,500▲ |
| ヴィーノ ロッソ アナテマ | | | | | |
| Rosso "Kaos" / IGT | 14 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 85% ネレッロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成 | 750ml | 4,000○ |
| ロッソ "カオス" | | | | | |
| vino rosso BALLETTI | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成 | 750ml | 4,000▲ 在庫少 |
| ヴィーノ ロッソ バルレッティ | | | | | |
| Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC | 13 14 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ主体 樹齢 30~70 年 標高 700m ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 24 ヶ月熟成 | 750ml | 5,000▲ 在庫少 |
| エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ" | 15 | 赤 | | 750ml | 4,500△ 在庫少 |
| Vino Rosso Vdt Petrosa MG | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタングにて発酵 12 日間のマセラシオン 古い小樽で熟成 | 1500ml | 8,000◆ 在庫少 |
| ヴィーノ ロッソ ペトロサ マグナム | | | | | |
| Rosso "Kaos" MG/ IGT | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 85% ネレッロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成 | 1500ml | 9,500◆ 在庫少 |
| ロッソ "カオス" マグナム | | | | | |
| vino rosso BALLETTI MG | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成 | 1500ml | 9,500◆ 在庫少 |
| ヴィーノ ロッソ バルレッティ マグナム | | | | | |
| Etna Rosso "Notti Stellate" MG / DOC | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ主体 樹齢 30~70 年 標高 700m ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 24 ヶ月熟成 | 1500ml | 14,000◆ 在庫少 |
| エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ" マグナム | | | | | |

Cretapaglia クレタパツリャ 《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

当主アントネツロは、もともと映画関係の仕事をしていましたが、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年間カンパニヤ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「クレタパツリャ」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、ステンレスタング熟成。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 / "シクッ" | 18 | 白 | マントニコ 40%、ガルナツチャピアンコ 30%、ダアルダ ヴァッレ 30% 木樽で 12h マセラ後、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 フィオーリー" | 18 | 白 | Guardavalle ダアルダヴァッレ 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、少しガルナツチャロソ 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 / "ストラムパレート" | 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、スロヴェニア国境を超えて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。）、ポ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す、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 セレツツィオーネ | 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 セレツツィオーネ | 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つてすぐ 2 km 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、エノログの意見を聞き、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 ネット | 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 パリックにて醗酵・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 ネット | 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 カ月熟成 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 ネット | 16 | 赤 | メルロー 100% 樹齢 50～150 年 トノーにて 48 カ月熟成 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 |

《在庫限りで終売ワイン》

Vigneti Massa ヴィニエツティ マッサ Piemonte – Monleale

| | | | | | |
|--|----|---|---|-------|--------|
| “Montecitorio” / vino bianco モンテチトーリオ | 10 | 白 | ティモラツ 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 | ティモラツ 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 レチオート 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%、ロンディネツラ 20% | 375ml | 6,900◆ 在庫僅か |
|--|----|---|--|-------|----------------|

Vignai da Duline ヴィニヤイ ダ ドウリーネ 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 ヴェルドゥツツォ | 11 | 甘 | ヴェルドゥツツォ 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 デッレミア フリツァンテ “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 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

| | | | | | |
|-----------------------------|----|---|--|-------|----------------|
| Checcharello 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 (サンジョヴェーゼは若木) | 750ml | 3,000▲ 在庫僅か |
|-----------------------------|----|---|--|-------|----------------|

San Bartolomeo サン バルトロメオ Toscana – Montepulciano

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