

La Selezione dei Vini Italiani
2018 / Dicembre



Monte Bellaria : Filippo





《目次》

Piemonte P3~5

Cascina degli Ulivi
Laiolo Guido Reginin
Cascina Tavijn
Cascina delle Rose
Erbaluna
Flavio Roddolo

Trentino=Alto Adige P6

Taschlerhof
Haderburg
Radoar

Friuli Venezia Giulia P7

Lenuzza
ARCANIA

Veneto P7~8

Col Tamarie
Terre di Pietra

Liguria P8

Santa Caterina

Emiglia Romagna P8~10

Angol d'Amig
Le Barbaterre
Croc
MonteBellaria

Toscana P10~11

Buondonno Casavechia alla Piazza
San Bartoromeo
Macchion dei Lupi
Podere La Cerreta
Verbena

Marche P12

Col di Corte
Il Gelso Moro

Umbria P12~14

Tiberi
Fongoli
Collecappretta
Conestabile della Staffa

Lazio P14~15

Ribelà
Podere Orto

Abruzzo P15

Rabasco

Campania P16

Masseria Starnali
Villa Diamante
Pierluigi Zampaglione(Don Chisciotte)

Puglia P16

Fatalone

Sicilia P17

Etnella
Barone di Villagrande

Sardegna P18

Meigamma

Slovenija P18

Klabjan

《在庫限りで終売アイテム》 P19

Vigneti Massa
Skerlj
Vignai da Duline
Ferragu' Carlo
Monte di Grazia
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』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 Bianco / vino bianco ベロッティ ビアッコ | (17) | 白 | コルテーゼ100% 大樽発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,500 完売 |
| Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ | (16) | 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 | 2,500 在庫少 |
| Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ | (16) | 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 | 2,500 在庫少 |
| IVAG / vino bianco イヴァグ | 16 | 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 |
| "Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ" | (13) | 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 | 3,800 完売 |
| "Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ" | (14) | 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 | 3,800 |
| "Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ" | (11) | 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 | 3,300 完売 |
| "Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ" | (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 |
| "A Demua" / vino bianco "ア デム-ア" | (13) | 白 | リースリング イタリコ、ヴェルデア、ボスコ、ティモラン、 モスカテッラ 15hlのトノ-樽で醗酵マセ9ヵ月・熟成 | 750ml | 4,100 在庫少 |
| "La Merla Bianca" / Monferrato bianco DOC "ラ-メ-ラ ビアッコ" | 06 | 白 | ソーヴィニヨンブラン50%、ゲウエルツラミネール50% 500Lのトノ-樽で醗酵・熟成 | 750ml | 4,300 完売 |
| "Nebio Vigna Pinolo" / Monferrato Dolcetto DOC "ニビオ ヴィニャピノロ" | 07 | 赤 | ドルチェット100% 畑名1920年代植樹 25hlのオークの樽で醗酵、24ヵ月熟成。 | 750ml | 4,300 完売 |
| "Nebio" / vino rosso "ニビオ" | 11 | 赤 | ドルチェット100% 25hlのオークの樽で醗酵、熟成。 | 750ml | 3,500 |
| "Mounbe" / vino rosso "ムンベ" | 09 | 赤 | バルベーラ85%、ドルチェット10%、アンチエロッタ5% 25hlのオ ークの樽で醗酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。 | 750ml | 3,500 完売 |

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、バルベーラが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年を超えるものまである。栽培から醸造、瓶詰めまで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-ナ ビアッコ" | (17) MG(16) | 白 | コルテーゼ ステンレスタンク | 750ml 1500ml | 1,800 3,300 |
| "La Quotidiana Rosso" / vino rosso "ラ コティディア-ナ ロッソ" | (17) MG(16) | 赤 | バルベーラ ステンレスタンク | 750ml 1500ml | 1,800 3,300 |
| "La Mora" / Barbera d'Asti DOCG "ラ モーラ" | 15 | 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 | 750ml | 2,300 |
| "La Mora" / Barbera d'Asti DOCG "ラ モーラ" | 16 | 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 瓶詰め時亜硫酸無添加 | 750ml | 2,300 |
| "Da Sul" / Barbera d'Asti DOCG "ダ スール" | 14 | 赤 | バルベーラ100% 畑名 樹齢60年 セメントタンクと木樽を併用して熟成 | 750ml | 2,600 |
| "Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG "スリス" | 13 | 赤 | バルベーラ100% 畑名 樹齢70~80年 700Lの古樽にて18ヵ月熟成 | 750ml | 2,850 |
| "L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC "リントルーソ" グリニョリーノ ダスティ | 15 | 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 |
| "Ad Anna" / vino bianco アドアンナ | (16) | 甘白泡 | モスカート100% 甘口の微発泡 | 750ml | 2,300 欠品中 |

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 VdT ヴィーノ ロッソ バルベラ&フレイザ | (16) | 赤 | バルベラ 50% フレイザ 50% 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 2,500 在庫少 |
| Vino Rosso VdT ヴィーノ ロッソ フレイザ インプレツァ | (15) | 赤 | フレイザ 100% 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 2,600 在庫少 |
| Vino Rosso "Ottavio" / Vdt ヴィーノ ロッソ "オッターヴィオ" | (16) | 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 | 2,800 在庫少 |
| Vino Rosso Grignolino Senza SO2 / Vdt ヴィーノ ロッソ グリニョリーノ センツァ SO2 | 15 | 赤 | グリニョリーノ 100% 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 2,800 完売 |
| Vino Rosso "mostro" / Vdt ヴィーノ ロッソ "モストロ" | 17 | 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 | 3,500 |
| Vino Rosso "Punk" / VdT ヴィーノ ロッソ "パンク" | -(15)- | 赤 | グリニョリーノ 100% 2015 年のワインに 2016 年の压榨 後の果皮を漬けこんだグリニョリーノ 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,900 完売 |
| Barbera d'Asti / DOCG バルベラ ダスティ | 13 | 赤 | バルベラ 100% ステンレスタンク発酵・熟成 | 750ml | 2,600 完売 |
| "Bandita" / Barbera d'Asti / DOCG "バンディタ" バルベラ ダスティ | 15 | 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 | 3,000 在庫少 |
| Vino Rosso "Teresa" / VdT ヴィーノ ロッソ "テレザ" | -(16)- | 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(ポタート) ダ ヴィニャ 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 スラリナ | -(15)- | 赤 | スラリナ 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、トレスト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" | 14 | 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 在庫少 |
| Barbera d'Alba / DOC バルベラ ダルバ | 13 | 赤 | バルベラ 100% 樹齢 15 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 1.5 ヶ月熟成 | 750ml | 3,000 完売 |
| "Donna Elena" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベラ ダルバ スーペリオレ | 11 | 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 | 3,800 |
| Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッピオーロ | 14 | 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" | 11 | 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 | 7,000 |
| 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 |
| Grappa di Barbera Superiore グラッパ ディ バルベラ ダルバ スーペリオレ | | 蒸留 酒 | バルベラのヴィナッチャ (ブドウの搾りカス) を使用 | 500ml | 6,500 |
| 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 酒 | 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

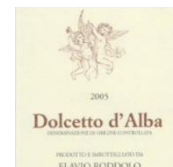
エルバルーナは19世紀末シスト・オベルト氏によって設立されたワイナリーである。1985年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。所有する畑は約10ha。年産約50,000本。畑の標高は約350m。自然酵母にて発酵、温度コントロール付ステンレスタンクにて行う。昔ながらの大樽にて熟成。シンプルかつブドウ本来の旨みを自然に表現したワイン造りを行っている。現在は弟のアンドレアが軸となり、美味しいのはもちろん、出来るだけコストを抑えての販売、それを念頭においた生産も重要と考え、彼らのワイン造りの基礎となっている。どのワインも非常にコストパフォーマン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%, バルベラ 40% ステンレス発酵 酸化防止剤無添加 | 750ml | 2,350 |
| "Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC "レ リステ" ドルチェット ダルバ | 15 | 赤 | ドルチェット 100% ステンレス発酵 | 750ml | 2,300 在庫少 |
| "La Bettola" / Barbera d'Alba DOC "ラ ベットラ" バルベラ ダルバ | 16 | 赤 | バルベラ 100%、 ステンレス発酵 | 750ml | 2,400 完売 |
| "La Rosina" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ラ ロジーナ" バルベラ ダルバ スーペリオレ | 15 | 赤 | バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 750ml | 2,700 |
| Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッピオーロ | 16 | 赤 | ネッピオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 750ml | 2,800 |
| Barolo / DOCG バローロ | 13 | 赤 | ネッピオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 750ml | 5,000 |
| Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ" | 13 | 赤 | ネッピオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成 | 750ml | 5,600 |
| Barolo Chinato バローロ キナート | - | - | キナート (キナの樹皮を漬けた薬草酒) | 500ml | 4,300 |
| "La Rosina" Barbera d'Alba Sp MG ラ ロジーナ (マグナム) | 13 | 赤 | バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 1500ml | 木箱入 8,500 |
| "La Rosina" Barbera d'Alba Sp MG ラ ロジーナ (マグナム) | 15 | 赤 | バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成 | 1500ml | 7,000 |
| 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 |

Flavio Roddolo フラヴィオ ロッドロ Piemonte – Monforte d'Alba

フラヴィオ・ロッドロはバローロの中で最も長熟で偉大なワインを産み出す地区、モンフォルテ・ダルバにある小さな小さなカンティーナ。彼のカンティーナはモンフォルテの中心街を抜け、数々の有名な蔵の看板を横目にし、外れにひっそりとたたずんでいる。標高は500~520m。6haある畑はカンティーナの周りと少し離れたラヴェラの土地に分かれている。生産量は25000本程。彼の畑は東南から西南にかけて丘状に広がる素晴らしい景観である。土地は粘土質石灰土壌で天の恵みを十二分に受けられる土地であり、その恩恵を余すことなくワインに表現するブドウ造りを行っている。薬嫌いのフラヴィオは畑では農薬はもちろん、銅や硫黄の使用もとても少なく、芽が虫に食べられても、「薬を使うよりはいい」と自然を受け入れる。土は良く鋤き込んであり、土本来の良い香りが立ち上がり、長い年月をかけて丁寧に土作りしてきた、彼の拘りがそこに現れている。発酵はステンレスタンクで自然酵母のみで行う。ドルチェット以外は熟成に古い小樽(バリック)を使用。それぞれの生産量が少ないが故の小樽使用、単純に容器としての観点から熟成に使用している。ワインはタンニン豊かで若いうちは固くひきしまり、閉じた印象すら感じるほどの果実味である。しかしじっくりと時間をかける事で、次第にほどけた果実味は柔らかくなり、素朴で親しみやすく、芯のある酸としっかりとした骨の様な軸が現れ、素晴らしいピエモンテの土地を表現したワインとなる。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|---|-------|--------------|
| Dolcetto d'Alba / DOC ドルチェット ダルバ | 13 | 赤 | ドルチェット 100% ステンレスのみ (樽熟成なし) 樹齢 10~30年 | 750ml | 2,600 完売 |
| Dolcetto d'Alba Superiore / DOC ドルチェット ダルバ スーペリオレ | 11 | 赤 | ドルチェット 100% ステンレスのみ (樽熟成なし) 樹齢 30~65年の古樹より選果 | 750ml | 2,800 |
| Bricco Appiani / Vdt ブリッコ アッピアーニ | 06 | 赤 | カベルネソーヴィニヨン 100% 古い木樽にて 18ヶ月の熟成 年間生産量 600本 | 750ml | 5,500 完売 |
| Nebbiolo d'Alba / DOC ネッピオーロダルバ | 10 | 赤 | ネッピオーロ 100% 18ヵ月古バリック樽熟成 | 750ml | 5,600 在庫少 |
| Barolo "Ravera" / DOCG バローロ ラヴェラ | 10 | 赤 | ネッピオーロ 100% 生産量 3000本 最低2年古バリック樽熟成 + 1年瓶熟成 | 750ml | 8,500 在庫少 |

Taschlerhof タシュレルホフ Alto Adige – Bressanone

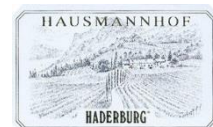
ポルツァーノ県ブレッサノーネ。ブドウ栽培の北限ノヴァチェッラに近く、イサルコ渓谷の恩恵により、かろうじブドウ樹の生存が守られる土地。当主ピーター・ワクトラーは1990年より、『タシュレル』呼ばれた土地でブドウ栽培を開始。標高は500~700mにもなり、傾斜角30°を超える斜面と石灰岩、片岩に覆われた大地はブドウ樹に強烈なストレスと、ミネラル、酸を与える。醸造は基本的にステンレスタンクによる醗酵を行い、熟成は毎年、それぞれのブドウの状態に合わせて、ステンレスタンクと大樽を使い分けている。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| Sylvaner / Alto Adige Valle Isarco DOC シルヴァネル | 15 | 白 | シルヴァネル 100% 自然酵母 ステンレスタンクにて発酵・熟成 | 750ml | 2,800 |
| "Lahner" / Alto Adige Valle Isarco DOC ラウナー | 16 | 白 | シルヴァネル 100% 樹齢 35 年の畑 自然酵母 アカシアの大樽にて発酵・熟成を行う。 | 750ml | 3,700 |
| Gewurztraminer / Alto Adige Valle Isarco DOC ゲヴェルトトラミネル | 16 | 白 | ゲヴェルトトラミネル 100% 自然酵母 70%ステンレス 30%大樽発酵 | 750ml | 3,300 |
| Kerner / Alto Adige Valle Isarco DOC ケルナー | 15 | 白 | ケルナー100% (トロリガー×リースリング) ステンレス発酵 | 750ml | 3,000 在庫少 |
| Riesling / Alto Adige Valle Isarco DOC リースリング | 16 | 白 | リースリング 100% 自然酵母 50%ステンレス、50%大樽発酵 | 750ml | 3,600 |

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。エノロゴ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 プリュット | NV | 白泡 | シャルドネ 85% ピノネロ 15% ステンレス発酵 24~36 月の瓶内熟成 | 750ml | 4,500 |
| Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット バドゼ | 14 | 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 月の瓶内熟成 ノンドサージュ | 750ml | 5,500 |
| Brut Riserva Hausmanhof / Spumante Metodo Classico DOC プリュット リゼルヴァ "ハウスマンホフ" | 07 | 白泡 | シャルドネ 100% バリックにて醗酵 108 月の瓶内熟成 | 750ml | 9,000 |
| Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット バドゼ (マダナム) | 10 | 白泡 | シャルドネ 85% ピノネロ 15% ステンレス発酵 36~48 月の瓶内熟成 ノンドサージュ | 1500ml | 11,000 完売 |
| Chardonnay "Hausmanhof" / Alto Adige Chardonnay DOC シャルドネ "ハウスマンホフ" | 16 | 白 | シャルドネ 100% ステンレスタンク発酵 | 750ml | 3,000 完売 |
| Sauvignon "Hausmanhof" / Alto Adige Sauvignon DOC ソーヴィニヨン "ハウスマンホフ" | 16 | 白 | ソーヴィニヨン ブラン 100% ステンレスタンク発酵 | 750ml | 3,300 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 |
| Blauburgunder "Hausmanhof" Riserva / A.A.PN. DOC ブラウブルグアンダー "ハウスマンホフ" リゼルヴァ | 09 | 赤 | ピノネロ 100% ステンレスタンク発酵・古バリック熟成 24 ヵ月 | 750ml | 6,000 完売 |
| "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% ステンレスタンク発酵・バリック熟成 24 ヵ月 | 750ml | 5,400 |

Radoar ラドアル Alto Adige – Veltuno Bolzano

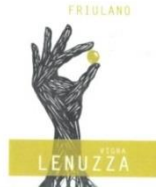
ポルツァーノ、ヴェルトウルノ。当主のノールベルト・ブラシュビッフェルはイサルコ渓谷、モンテ・パスコロ (2439m) の麓にて、代々農園を運営してきた家に生まれ育つ。彼が受け継いだ1997年より、有機農法を実践。農薬や、化学肥料の使用を一切やめ、農園で使用する肥料はすべて、自ら飼育する牛や豚、鶏のもの。畑の標高は800mを超える高地であり、栽培する品種も寒さに強いミュラー トゥルガウや、イタリアでは珍しいツヴァイゲルトを栽培 (彼の持つ畑は国内最古)。現在2haより8000本の生産。醸造は収穫後、除梗し2~3日のマセレーションを行い、自然酵母による醗酵を行う。カンティーナの温度は一切コントロールしない。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 | 16 | 白 | ミュラー 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" | 15 | 白 | ミュラー トゥルガウ 100% 畑名 樹齢 6 5 年 ステンレスタンク発酵 700 L から 12 h の大樽にて熟成 | 750ml | 3,200 |
| Kerner "RADOY" / Vigneti delle Dolomiti bianco IGT ケルナー "ラドイ" | 14 | 白中甘 | ケルナー 100% | 750ml | 2,900 在庫少 |
| Zweigelt / Vigneti delle Dolomiti bianco IGT ツヴァイゲルト | 12 | 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 bianco IGT ロアフ | 13 | 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 のトノにて熟成 | 750ml | 3,100 |
| Acquavite Castagne アックアヴィーテ カスターニユ | - | 蒸留酒 | 自家栽培の栗を使用して蒸留 | 350ml | 5,500 |

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の畑とカンティエ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 | 17 | 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 | 750ml | 2,700 |
| Sauvignon DOP ソーヴィニヨン | 16 | 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 |
| Ribolla Gialla DOP リボッラ ジャッラ | 16 | 白 | リボッラ ジャッラ 100% ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 | 750ml | 2,600 |
| Single Vineyard Friulano DOP SE シングル ヴィンヤード フリウラーノ スペシャルエディション | 17 | 白 | フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 選別した良質な葡萄のみを使用 2 日間マセ ステンレスタンクにて発酵 フレンチオークにて熟成 | 750ml | 3,800 |
| Merlot DOP メルロー | 16 | 赤 | メルロー 100% ステンレスタンク発酵 10 ヶ月小樽熟成 | 750ml | 2,700 |
| Schioppettino di Prepotto DOP スキオペッティノー ディ プレポット | 15 | 赤 | スキオペッティノー 100% ステンレスタンク発酵 24 ヶ月小樽熟成 | 750ml | 3,700 |
| "8" Vino Bianco Macerato エイト | (15) | 白 | マルヴァー ジア 50% リボッラ ジャッラ 50% マセラシオン 1 ヶ月 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 3,800 完売 |

ARCANIA アルカニア Friuli Venezia Giulia – Rive d'Arcano

1 1 世紀に建てられたという小さな古城カステロディアルカーノ。その貴族の末裔の蔵と親族の蔵、また近くにある同志 2 蔵が合併し、1998 年にカンティエーナ・アルカニアが誕生した。醸造責任者であるカルロは、立ち上げ当初から有機栽培を志し、自然なブドウ栽培を掲げて農業に取り組んできた。基本は不耕起栽培で、年数回草を刈るのみ。森に囲まれた畑は、その好条件の環境により、余計な銅や硫黄の散布を減らす事が出来、彼らのブドウ造りには欠かせない要因の一つとなっている。2004 年から亜硫酸無添加の"ノンソ"シリーズのリリースを開始。現地で飲まれている素直に美味しいと感じるワインを低価格で日本へ。肩ひじ張らず、気楽に楽しめるデイリーワインを我々に届けてくれている素晴らしい生産者である。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| Prosecco / DOC プロセッコ フリュヴェット | NV | 白泡 | プロセッコ 100%— | 750ml | 2,200 完売 |
| Friulano / Grave DOC— フリウラーノ | 17 | 白 | フリウラーノ 100%— 温度コントロール ステンレス発酵 ノンフィルター | 750ml | 2,100 完売 |
| Sauvignon / Venezia Giulia IGT— ソーヴィニヨン | 17 | 白 | ソーヴィニヨン 100%— 温度コントロール ステンレス発酵 ノンフィルター | 750ml | 2,100 完売 |
| Pinot Grigio "nonso" / Venezia Giulia IGT ピノグリージョ "ノンソ" | 15 | 白 | ピノグリージョ 100% 温度コントロール ステンレス発酵、 ノンフィルター 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,200 在庫少 |
| Merlot "nonso" / Venezia Giulia IGT メルロー "ノンソ" | 17 | 赤 | メルロー 100% 温度コントロール ステンレス発酵 亜硫酸無添加 5%を 20 h l の大樽で熟成 | 750ml | 2,400 |
| Cabernet "nonso" / Venezia Giulia IGT カベルネ "ノンソ" | 14 | 赤 | カベルネフラン 100% 温度コントロール ステンレス発酵 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,200 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。少量の初リリースとなった 2013 年ヴィンテージ、そして 2 ヶ ヴィンテージ目となった 2014 年は 15,000 本を生産。順調にカンティエ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入れ、ブドウが傷つかないように、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られる、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 | (17) | 微泡白 | グレラ主体 ヴェルディージョ ポスカーラ ベレイラ ピアンケッタ 10 日間のマセラシオン | 750ml | 3,000 |
| Vino Frizzante / Vdt ヴィーノ フリッツァンテ マダナム | (16) | 微泡白 | グレラ主体 ヴェルディージョ ポスカーラ ベレイラ ピアンケッタ | 1500ml | 6,000 完売 |

Terre di Pietra テルレ ディ ピエトラ Veneto – San Martino Buon Albergo

ヴェネト州、ヴェローナ県の県都であるヴェローナの隣町、サンマルティノブオンアルベルゴは、大都会からそれほど遠くない土地にも関わらず、自然が非常に色濃く残り、大切に保護されている場所である。素晴らしい清らかな自然環境の中、家族でブドウ造りに打ち込むカンティエーナ、テルレディピエトラがある。地元出身、当主であるクリスティアーナとウラウ夫婦は、もともと互いの実家が所有していた二つの畑を基に、2004年から本格的にワイン造りに携わるようになる。2004年までは出来たブドウはそのまま協同組合に販売していたが、徐々に自分たちのラベルでのボトル詰めが出来るよう、試行錯誤を重ねていった。そして2007年初めてのボトルリングを行い、本格的にワイン生産者としてのスタートを切った。畑ではヴァルポリチェッラに伝わる土着品種のみを栽培。コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、モリナーラ、ガルガーネガ。もともとは自然と言うには程遠い、農薬や化学肥料に頼った農業を行ってきた畑では、彼らが手掛ける様になると同時にそれらを排除し、土地の改善を行いながら慎重に栽培を続けてきた。海拔400mの土地は、適度な暖かさで非常に良い昼夜の寒暖差があり、良質で綺麗な酸の乗ったブドウが生まれる。3.5haある畑では、現在約15,000本のワインを生産しており、地元で伝わる昔ながらのヴァルポリチェッラを目指し努力を続けている。醸造は、全て自然酵母のみで発酵を行う。ステンレスタンクやセメントタンクにてマセレーション。飲み易く地元で多く楽しまれ親しまれているヴァルポリチェッラ・ステラー。彼らの家族の味、柔らかさのあるヴァルポリチェッラ・ペステはセメントタンクで休ませてボトル詰めされる。またヴァルポリチェッラ・メザルは木樽での36ヶ月間の熟成、アマローネ・ロツソは収穫後4ヶ月もの自然乾燥の後、木樽での48ヶ月間の熟成。その後納得がいくまで瓶内で熟成を続ける。彼らのワイン造りの基本は、地元で気軽に飲まれるヴァルポリチェッラ。その飲み心地のよい地元の酒をそのまま表現するべく試行錯誤を続けている。近い将来、全てのワインで亜硫酸に頼らずとも素晴らしい味わいのワインを造り出してくれる事を我々は確信している。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| "Quercia Laboriosa" / Garganega Veronese IGT クエルチャ ラポリオーサ | 16 | 白 | ガルガーネガ 100% 樹齢 48 年 年産 2000 本 ステンレス発酵 セメント槽熟成 ノンフィルター | 750ml | 2,500 在庫少 |
| "Stellar" / Valpolicella DOC ステラー ヴァルポリチェッラ | 16 | 赤 | コルヴィーナ・コルヴィノーネ・ロンディネッラ・モリナーラ ステンレス発酵・熟成 | 750ml | 2,300 在庫少 |
| "Piccolo Peste" / Rosso Veronese IGT ピッコロ ペステ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ | 17 | 赤 | コルヴィーナ・コルヴィノーネ・ロンディネッラ・モリナーラ ステンレス発酵・熟成 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,700 |
| "Peste" / Valpolicella Superiore DOC ペステ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ | 14 | 赤 | コルヴィーナ 50%・コルヴィノーネ 20%・ロンディネッラ 20%・ モリナーラ 10% ステンレス発酵・熟成 (18 ヶ月) | 750ml | 3,300 在庫少 |
| "Mesal" / Valpolicella Classico Superiore DOC メサル ヴァルポリチェッラ クラシコ スーペリオレ | 12 | 赤 | コルヴィーナ 50%・コルヴィノーネ 20%・ロンディネッラ 20%・ クロアティーナ 5%・テロドゲ 5% 30 日間の陰干し 木樽 熟成 (36 ヶ月) 瓶熟成 (18 ヶ月) | 750ml | 4,500 |
| "Rosson" / Amarone della Valpolicella Classico DOC ロツソ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ | 11 | 赤 | コルヴィーナ 40%・コルヴィノーネ 20%・ロンディネッラ 30%・ クロアティーナ 10% 120 日間の陰干し 大樽熟成 (48 ヶ 月) 瓶熟成 (18 ヶ月) | 750ml | 8,000 |

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エーナ。ピ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。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|---|----|----|--|-------|--------------|
| Vermentino / Colli di Luni DOC ヴェルメンティーノ (緑ラベル) | 15 | 白 | ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵、マセレーションなし | 750ml | 3,000 在庫少 |
| Vermentino / Colli di Luni DOC ヴェルメンティーノ (緑ラベル) | 16 | 白 | ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵、マセレーションなし | 750ml | 3,200 |
| "Giuncaro" / Liguria di Levante IGT "ジュンカーロ" | 16 | 白 | トカイジャッロ 60%、ソーヴィニオンブラン 40% (共に 97 植樹) マセなし、ステンレスで一ヶ月かけて発酵 | 750ml | 3,500 |
| "Poggi Alti" / Colli di Luni DOC "ポッジ アルティ" | 15 | 白 | ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵、8 日から 10 日のマセレーション | 750ml | 3,100 |
| "Fontananera" / Liguria di Levante IGT "フオンタナネラ" | 14 | 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 | 2,850 |
| Rosso / Liguria di Levante IGT ロツソ 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 |
| Ghiaretolo / Liguria di Levante IGT ギヤレトローロ | 14 | 赤 | メルロー 100% ステンレス発酵 小樽熟成 | 750ml | 3,200 完売 |

Angol d'Amig アンゴル ダミグ Emilia Romagna – Modena

30 歳にて自らのカンティエーナを立ち上げた、マルコ・ランゾッティ。自然農を営んでいるアルベルトさんの畑を譲り受け、情熱溢れるワインを造り始めました。ピオディバベルシタ (生物多様性) を大切に、無農薬、無施肥、の自然により近い栽培方法、SO2 は発酵前に極少量のみ使用。収量が少ないが余韻の良い骨格のあるワインができる土着のトレッピアーノ・ディ・スパーニャに惚れた彼は、手除梗で発酵槽に、自分がそれを表現するためには何をすべきかを常に考え、目の前にあるブドウと向き合っています。そのファーストヴィンテージがいよいよリリースです！



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|-----|--|-------|--------------|
| "Qui E Ora" vino bianco spumante Dosaggio Zero "クイ エ オラ" / Emilia Bianco IGP | 16 | 白泡 | トレッピアーノ・ディ・スパーニャ トレッピアーノ・ディ・モデネ ーゼ、数時間のマセ後、ステンレス発酵、生産 600 本 | 750ml | 4,000 |
| "La Banda" vino spumante rosato Dosaggio Zero "ラ バンダ" / Lambrusco dell'Emilia IGP | 16 | ロゼ泡 | ランブルスコ・ディ・ソルバーナ 100%、生産 700 本 ステンレス発酵、モストを入れて瓶詰め、アンセストラレ | 750ml | 3,600 |
| "Sandrone" / vino frizzante rosso "サンドローネ" / Lambrusco dell'Emilia IGP | 16 | 微泡赤 | グラスパロッサ、サラミーノ、ソルバーラ 5 日間マセ ステンレス発酵、モストを入れて瓶詰め、アンセストラレ | 750ml | 2,800 在庫少 |

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

1998年、創業者であるマッシミリアーノ・ベドーニ氏が、クアットロ・カステラの自然環境を守ることを前提とした、循環型の農業を開始。40haの土地に原生の森林を残しつつ、畑で一切の農薬や化学肥料を使わない栽培方法を実践。クアットロ・カステラは標高300~340mの地域。ブドウ畑は8.5ha、粘土質が強く、石灰も豊富にある土地。メトードアンセストラレ（瓶内醗酵）を用いた微発泡ワインを中心に、瓶内二次醗酵のスプマンテ、更にはスティルの赤・白ワインと幅広く生産。自然酵母を用いた一次醗酵、瓶内で継続的な醗酵を行った微発泡ワインは澱抜きせず、そのままリリース。現在カンティーナをけん引しているのは農園の責任者でもあるエリカと、醸造・栽培担当のパオロ。まだまだ始まったばかりのカンティーナ、しかしその強い熱意と果てなき探究心に、今後の更なる成長を大いに期待して頂きたい。これまでをよしとしながらも、今以上のブドウ作り、ワイン造りを追い求め、年々成長を遂げている造り手である。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メ | 容量 | 小売税別 |
|--|------------|----------|---|--------|-------------|
| Sauvignon Frizzante / Colli di Scandiano di Canossa DOC ソーヴィニヨン フリッツァンテ | (17) | 白微泡 | ソーヴィニヨン ブラン 100% モストを加え瓶内醗酵 オリ抜きせずにリリース | 750ml | 2,800 |
| Lambrusco dell'Emilia / IGT ランブルスコ デッレミア | 15 | 赤微泡 | グラスバロッサ、サラミーノ、マルボ ジェンティーレ モストを加え瓶内醗酵 オリ抜きせずにリリース | 750ml | 2,500 |
| Marzemino dell'Emilia "Besmein Capolegh" / IGT マルツェミーノ デッレミア フリッツァンテ "ベスマイン カポレグ" | (15) | ロゼ 微泡 | マルツェミーノ 100% モストを加え瓶内醗酵 オリ抜きせずにリリース | 750ml | 2,500 |
| La Rovinata / IGT ラ・ロヴィナーター | NV | 白 | ガルガーネガ&ソーヴィニヨン&ピノネロ 2010年より継ぎ足したキュベ10.11.12.15年 | 750ml | 2,700 完売 |
| Blanc de Blancs Methodo Classico / DOC ブラン ド ブラン メトード クラッシコ | NV (12) | 白泡 | ソーヴィニヨン ブラン 100% 瓶内二次醗酵 ノンドサージュ | 750ml | 3,800 |
| Blanc de Noir Methodo Classico / DOC ブラン ド ノール メトード クラッシコ | 11 | 白泡 | ピノ ネロ 100% 瓶内二次醗酵 ノンドサージュ | 750ml | 4,200 |
| "L'Angelica" Rosato Methodo Classico / VSDQ ランジェリカ ロゼ トーメトード クラッシコ | 10 | 泡ロゼ | ピノネロ100% 瓶内二次醗酵 ノンドサージュ | 750ml | 3,800 完売 |
| Rose Millesimato Methodo Classico / VSDQ ロゼ ミレジマート メトード クラッシコ | 11 | 泡ロゼ | ピノ ネロ 100% 瓶内二次醗酵 ノンドサージュ | 750ml | 3,800 |
| Lambruscante / IGT ランブルスカンテ | 10 | 赤泡 | グラスバロッサ、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 |
| Cabernet Sauvignon Riserva / Colli di Scandiano di Canossa DOC カベルネ ソーヴィニヨン リゼルヴァ | 15 | 赤 | カベルネソーヴィニヨン 100% 大樽醗酵 トノー樽熟成 ノンフィルター | 750ml | 3,000 |
| Pinot Nero dell'Emilia / IGT ピノ ネロ デッレミア | 15 | 赤 | ピノ ネロ 100% 大樽醗酵 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 |

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パ・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パが志を引き継ぎ、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（タンパク質）が不足しており、酵母の力がとても弱い為、醗酵スピードがとても緩やかになる。それをセメントタンクで行うとアルコール醗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がやがて醗酵は停止する。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 | 容量 | 小売税別 |
|---|------|-----|---|-------|--------------|
| "CAMPEDELLO" Bianco Vino Frizzante (MONTEROSSO VAL D'ARDA)/Colli Piacentini Frizzante DOC カンペデッロ (モンテロッソ ヴァル ダルダ) | (17) | 白微泡 | マルヴァージア ディ カンディア 60% トレヴィアーノ、オルトルゴ 35% マ ルサヌス、ソーヴィニヨン 5% セメント樽醗酵 メトードアンセストラレ | 750ml | 2,450 |
| "LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ | (17) | 白微泡 | オルトルゴ100% この産(斜面)の昔の名前 セメント樽醗酵 メトードアンセストラレ | 750ml | 2,450 完売 |
| "GUTTURNIO" / Colli Piacentini Frizzante DOC グットゥルニオ | 14 | 赤微泡 | バルベーラ 60% ボナルダ(クディア) 40% セメント樽醗酵 メトードアンセストラレ | 750ml | 2,450 完売 |
| "VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトッラ ビアッコ | (17) | 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 | 750ml | 3,000 |
| "VALTOLLA" Rosso / vino Rosso ヴァルトッラ ロッソ | (13) | 赤 | バルベーラ 60% ボナルダ 40% セメントタンクにて醗酵 熟成 | 750ml | 2,850 完売 |
| "SAN BARTOLOMEO" / Colli Piacentini DOC サン バルトロメオ | (11) | 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 | 750ml | 3,600 在庫少 |
| "ALFIERE" / vsq Metodo Classico zero dosaggio アルフィエーレ | (13) | 白泡 | オルトルゴ100% モストを加えて2次醗酵 メトードクラッシコ ドザージュなし 瓶熟18ヵ月 | 750ml | 3,600 完売 |
| "EMOZIONE DI GHIACCIO" / vino bianco passito エモツィオーネ ディ ギアッチョ | 07 | 甘 | マルヴァージア ディ カンディア 70% モスカト 30% 実が樹に着いたままバッシット状態になるまで完熟させ、ブドウが 凍ったところを収穫 2年間ゆっくり醗酵 年 2000 本 | 375ml | 8,500 完売 |

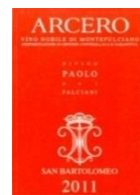
Monte Bellaria モンテ ベッラーリア Emilia-Romagna – Beduzzo **New!!**



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。この地でひっそりと葡萄栽培を行う小さな小さなカンティーナ・モンテベッラーリア。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。彼らの畑はとても小さく 1.5ha ほどで、収穫が始まってからは地元のみ量り売りを行ったり、近所さんに配ったりする程度で、ボトルングはするもの、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。我々が彼らと出会うきっかけを作ってくれたのは、同じエミリアのカンティーナ、レ・バルパテッレで働いていたエリカ・タツリャヴィーニ。彼女は古くからフィリッポと友人関係にあり、彼を通じて出会ったフラヴィオの持つ畑・葡萄、そしてフィリッポが醸すワインに大きな可能性を感じ、共により良い自然なエネルギーの詰まったワイン造りを目指し、歩み始めようとしていたところでした。まだ輸出はもちろんの事、ラベルを張っての販売も行っていなかった彼らのワインをいち早く紹介してくれたのがエリカでした。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、絶えず吹き付ける風の影響で、昼夜の寒暖差がしっかりと起こります。冬には雪が積もるほどの寒さが訪れ、一年間の気温の変化が大きく、葡萄樹達は強くたくましく成長を続けます。葡萄樹の樹齢は平均的にまだまだ若く 10 年ほどです。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、雨が降った後などに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。また剪定した枝を粉砕し、土地にまく事で肥料の変わりとして使っています。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、発酵前の葡萄の段階で極少量の亜硫酸を添加し、酵母を整えます。微発砲は白・赤どちらも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混ぜて春先にボトルングを行います。瓶内で再発酵が起き、発酵によって発生したガスを閉じ込めたフリッツァンテです。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。醸造中の亜硫酸の添加は、全てのワインで除梗時のみ極少量を使用するのみで、その後瓶詰めまで一切無添加で行われます。定年を迎え、時間にゆとりが出来たフラヴィオは、自分の生活の近くにある自然、草木や花、土地の豊かさに改めて気づき、そしてその豊かな自然と葡萄との繋がりがいかに強いかに気付いた事が、彼の人生の大きな転機になったそうです。フィリッポとエリカという同志を得て、改めてこのベドゥッツォという土地の素晴らしい自然の力が多くの人々に伝わるワイン造りを目指します。素朴で飾らない旨味と、個性豊かな果実味と味わい。田舎のゆったりとした時間が一緒に詰めこまれた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 dell'Emilia Vino Spumante Extra Brut Igp マルヴァジア デッレミリア ヴィーノ スプマンテ エクストラ ブリュット | NV(15) | 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 | 3,300 |
| 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(16) | 赤微泡 | ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチェロッタ 10~12 日間マセ 生産量 2000 本 | 750ml | 3,000 |
| Cabernet Sauvignon Emilia Igp カベルネ ソーヴィニオン エミリア | NV(15) | 赤 | カベルネソーヴィニオン 100% 30 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 年産 2000 本 | 750ml | 3,500 |

San Bartolomeo サン バルトロメオ Toscana – Montepulciano



トスカーナの中でもウンブリアに近い、内陸のコムーネであるモンテプルチャーノは、古くからワイン生産が盛んであり、モンタルチーノやキアンティと並ぶ名産地として名高い。この地で代々生活してきたファルチャーニ家は、醸造まではしないものの、良質のブドウを造る農家としてこの地で何代にも渡り生計を立ててきた。そんな彼らの飲む日常的なワイン（ブドウ）が礎となり後の《Vino Nobile=高貴なワイン》と呼ばれるようになるのだが、基を辿れば、この土地で造られたブドウがたまたま美味しかっただけで、皆が楽しめる庶民的なお酒であった事には違いない。そして時が過ぎ、現代の醸造技術や販売促進の為のワイン造り、またそのように仕向けられて造られたワインがVino Nobileと呼ばれることに疑問を感じた、現当主パオロ・ファルチャーニ。祖父の持つ1.5haの畑を譲り受け、ブドウ栽培を開始した。もともと全くの素人であるパオロは、友人であるダニエロと、父の友人であるブルネッロに醸造と農業についてのアドバイスをもらい、手探りながらもワイン造りをスタート。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、堆肥も基本的には使わない。ピオデナミの調剤を散布し、定期的に土を掘り起し土に空気を送り込む。醸造は基本的にダミジャーノでの発酵、熟成、生産量の問題もあるが、いまのところそれで十分。基本的に一切の添加物はゼロで造られ、濾過も全く行わないが、2011年のVino Nobileのみ極少量の酸化防止剤を使用している。絞ったままの素朴なワイン、昔から飲まれてきたであろう、本来のモンテプルチャーノの味を目指し、立ち上がった生産者である。

| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| Bianco Toscana IGT ピアンコ トスカーナ | 15 | 白 | トレビアーノ・トスカーノ ブルチンクーロ マルヴァジア・ピアンカ・ルンガ マセ 3 日、樽熟 6 ヶ月 | 750ml | 2,800 在庫少 |
| Rosso Toscana IGT ロッソ トスカーナ | 15 | 赤 | ブルネーロ・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 | 3,200 |
| Rosso di Montepulciano DOC ロッソ ディ モンテプルチャーノ | 15 | 赤 | ブルネーロ・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 |
| "ARCERO" Vino Nobile di Montepulciano DOCG アルチェロ ヴィーノ パレ ディ モンテプルチャーノ | 11 | 赤 | ブルネーロ・ジェンティーレ 100% | 750ml | 3,900 在庫少 |
| 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 在庫少 |

Buondonno Casavecchia alla Piazza Toscana – Castellina in Chianti



ボンドンノ カーザヴェッキア アツラ ピアッツァ

カステリーナ・イン・キアンティの北10kmにある、ラ・ピアッツァ。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 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 | 14 | 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。 | 750ml | 2,200 |
| Chianti Classico / DOCG キアンティ クラシコ | 16 | 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。 | 750ml | 3,000 |
| Chianti Classico Riserva / DOCG キアンティ 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 | 15 | 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 | 3,500 |
| 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、ダニエレ・マツァンティはリヴォルノの南、ボルゲリヤ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、循環型社会を实践。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" | 16 | 白 | ヴェルメンティーノ 100% 1/2 ステンレスタック醗酵 残り1/2 古トノーと古小樽にて醗酵・熟成 | 750ml | 3,000 |
| "Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "ソラティオ デッラ チェッレータ" | 14 | 赤 | サンジョヴェーゼ 80%、CS, M, BS, CO, FT 各 4% ステンレスタック醗酵、古小樽にて 8ヵ月熟成 | 750ml | 2,700 |
| "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ" | 15 | 赤 | カベルネ ソーヴィニオン 80%、メルロー20% ステンレスタック醗酵、小樽にて 30ヵ月熟成 | 750ml | 4,500 |
| "Stancavizi" / Toscana IGT "スタンカヴィーゼイ" | 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 "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 30ヵ月 ヴィルマの手描きビン | 500m×3 (セット) 各 500ml (各1本) | 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。ステンレスタックにて醗酵を行い、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 | 16 | 赤 | サンジョヴェーゼ 100% ステンレスタック醗酵 | 750ml | 2,200 |
| Rosso di Montalcino / DOC ロッソ ディ モンタルチーノ | 16 | 赤 | サンジョヴェーゼ 100% 42hlの大樽で1年間熟成 | 750ml | 3,200 |
| Brunello di Montalcino / DOCG ブルネッロ ディ モンタルチーノ | 13 | 赤 | サンジョヴェーゼ 100% 熟成にはバリック・トノーを併用 | 750ml | 5,500 |

Col di Corte コル ディ コルテ Marche – Montecarotto New!!

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 "ランセストラレ" | 17 | 微泡ロゼ | モンテブルチアーノ100% モストを添加して、瓶内二次発酵 | 750ml | 3,300 完売 |

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・ジョルジュッティは、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、バイオ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ブ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 | 14 | 赤 | モンテブルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30% ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10% | 750ml | 3,000 |

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15km、モンテペトロロという人口200人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 |
|---|----|-----|---|-------|-------|
| Il Triburato IGT イル トリブラート | 17 | 微泡白 | Trebbiano 100% ステンスタック発酵 モストを添加して、瓶内二次発酵 | 750ml | 2,900 |
| Il Mustico IGT イル ムスティコ | 17 | 微泡赤 | Gamey del Trasimeno 主体 ステンスタック発酵 モストを添加して、瓶内二次発酵 | 750ml | 2,900 |
| l' Bianco IGT ルウ ビアッコ | 16 | 白 | 樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebbiano 40% マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 2,800 |
| l' Bianco IGT ルウ ビアッコ | 17 | 白 | 樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebbiano 40% マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 2,900 |
| 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、Trebbiano 1/3、 プラスチック桶でマセ 2 日後ステンレス発酵 | 750ml | 3,200 |
| La Torre Bianco IGT ラ トッレ ビアッコ | 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、 プラスチック桶でマセ 2 日後ステンレス発酵 | 750ml | 3,200 |
| 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 | 3,700 |
| Il Bianco di Cesare IGT イル ビアッコ ディ チェーザレ | 16 | 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 | 750ml | 3,700 |
| l' Rosso IGT ルウ ロッソ | 16 | 赤 | 樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、Cigliogiolio 30% 生産量 2000 本 プラスチック桶でマセ後ステン | 750ml | 2,800 |
| La Torre Rosso IGT ラ トッレ ロッソ | 16 | 赤 | 樹齢 50~60 年の Canaiolo 1/3、Cigliogiolio 1/3、Gamey del Trasimeno 1/3 プラスチック桶でマセ後ステン | 750ml | 3,200 |
| 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 | 3,700 |

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 |
|--|----|-----|---|--------|--------------|
| Laetitia Bullarum IGT ラエティティア ブッラルム | 16 | 微泡白 | トレビアーノ スポレティーノ 100% ステンレス発酵 メトードアンセストラレ ノンフィルター 亜硫酸無添加 | 750ml | 3,000 在庫少 |
| Bianco Fongoli IGT ビアンコ フォンゴリ | 15 | 白 | グレケット 100% ステンレス発酵 ノンフィルター ボトル詰め前に少量の亜硫酸添加 | 750ml | 2,300 |
| Bianco Fongoli IGT ビアンコ フォンゴリ | 16 | 白 | グレケット 100% ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸添加 | 750ml | 2,300 |
| Rosso Fongoli IGT ロッシ フォンゴリ | 16 | 赤 | サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチアーノ 40% ステンレス発酵 | 750ml | 2,300 |
| Laetitia IGT ラエティティア | 16 | 白 | トレビアーノ・スポレティーノ 100% 樹齢 13年 24時間スキンコンタクト後プレス ステンレス発酵 | 750ml | 3,300 |
| Nerum IGT ネルム | 15 | 赤 | モンテプルチアーノ 100%、 プラスチック桶で発酵 6日間のマセレーション | 750ml | 2,900 在庫少 |
| Bicunsio Montefalco Rosso DOC ビクンツィオ モンテファルコ ロッシ | 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 ロッシ リゼルヴァ | 13 | 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 在庫少 |
| Serpullo (Anphora) IGT セルプッロ (アンフォラ) | 13 | 赤 | カベルネソーヴィニオン 100% ティーニにて 15日間のマセレーション 古樽にて熟成 | 750ml | 4,200 在庫少 |
| 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 |
| 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か月日陰干し 後、アンフォラで発酵 生産量 1333本 Alc15.5% | 375ml | 5,000 在庫少 |
| Olio Extra Vergine di Oliva オーリオ エクストラ ヴェルジナー ディ オリーブ | 17 | 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 l 瓶 | 750ml | 4,500 |
| Olio Extra Vergine di Oliva オーリオ エクストラ ヴェルジナー ディ オリーブ | 17 | 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 1000ml l 缶 | 1000ml | 5,600 |

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バ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。多くのイタリアの古き良き生産者達を日本に紹介してくれた彼にだからこそ造り出せるワインです。まだまだ始まったばかりのダニーロのワイン造りに今後是非注目してください！



| 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 | 16 | 白 | Malvasia 50%, Grechetto 50% マセなし グラスファイバー槽にて発酵 | 750ml | 3,000 |
| "Rosato Conestabile" / IGT ロザート コネスタービレ | 17 | ロゼ | Alicante 50%, Ciliegiole 50% マセなし ステンレスタングにて発酵 | 750ml | 2,900 |
| "Il Rosso" / IGT イル ロッシ | 16 | 赤 | Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% 8日間のマセレーション | 750ml | 2,700 在庫少 |
| "Il Rossissimo" / IGT イル ロッシッシモ | 16 | 赤 | コロリーノ 100% 8日間のマセレーション 100年使用した木樽で熟成 | 750ml | 3,500 在庫少 |

Collecappretta コツレカプレッタ Umbria – Spoleto **New!!**

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・ビ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ツ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年を超えるトレヴィアーノ・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守り、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ようなコツ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 |
|--|----|----|---|-------|--------------|
| “BUSCAIA” IGT ブスカイア | 17 | 白 | Malvasia bianca, Malvasia di Candia マゼなし グラスファイバー槽発酵 | 750ml | 3,500 在庫少 |
| “PIGRO DELLE SORBE” IGT ピグロ デッレ ソルベ | 17 | 白 | Greco 100% マゼなし グラスファイバー槽発酵 | 750ml | 3,500 在庫少 |
| “VIGNA VECCHIA” IGT ヴィーニャ ヴェッキア | 17 | 白 | Trebbiano Sporetino 100% 樹齢 50~60年 マゼなし グラスファイバー槽発酵 | 750ml | 4,000 |
| “Il Rossodavola” VdT イル ロッソダターヴォラ | 17 | 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 | 750ml | 3,300 在庫少 |
| “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 | 750ml | 3,700 |
| “Le Cese” IGT レ チェゼ | 16 | 赤 | Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成 | 750ml | 3,700 |
| “Il Galantuomo” IGT イル ガラントウオーモ | 15 | 赤 | Barbera 100% 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 | 750ml | 3,700 |

Ribellà リベラ Lazio – Monte Porzio Catone

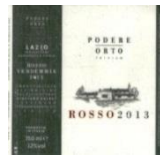
首都ローマより南東へ15 kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエレ・プレスツィティと、パートナーのキアラが国の援助を受け、一から立ち上げた小さなワイナリーである。標高350mの小高い丘の上に広がる、モンテ・トゥスコと呼ばれるエリアにある土地。フラスカーティのゾーンとしては一番高い海拔にある。この辺りはその昔、噴火によって出来た広い盆地で、小高い丘に囲まれた地形になっている。3haある土地には、1.5haのブドウ畑と1haオリーブ畑、残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼ等を栽培。初めてのリリースとなった2014年ヴィンテージ。2011年、スタート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。基本的にはジオデナミの調剤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自然発酵を行う。それぞれのブドウによって、マセラシオンの長さ、発酵期間は異なるが、現在は全てステンレスタンクにて温度管理せずにゆくりと発酵を促す。ボトル詰めも全てフィルターを使用する事無く、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、完全にブドウのみで造り上げるワインを産み出している。完璧で健全なブドウを造る事で、添加物・補填物を加える必要はなくなる、何よりも大事なことはその土地に合った農法で、その土地に合ったブドウを健康に育てる事、それが全てなのである。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。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|---|----|---------|---|-------|--------------|
| Ribolie IGT リボリエ | 17 | 微泡 白 | 樹齢 40年の Malvasia, Trebbiano, Bombino, Bellone × トードアンセストラーレ | 750ml | 3,000 |
| Bianco Ribellà IGT ビアンコ リベラ | 15 | 白 | 樹齢 40年の Malvasia di Candia, Malvasia di Lazio Puntinata ステン発酵、マゼ無し 生産量 4500本 | 750ml | 3,200 |
| | 16 | 白 | 樹齢 40年の Malvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マゼ無し 生産量 4200本 | 750ml | 3,200 |
| | 17 | 白 | 樹齢 40年の Malvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マゼ無し 生産量 4200本 | 750ml | 3,300 |
| Saittore IGT サイトーレ | 15 | 白 | 樹齢 40年の Malvasia 60%, Trebbiano 40% プラスチック桶で3日マゼ、ステンレス発酵 再入荷 | 750ml | 3,500 |
| | 16 | 白 | 樹齢 40年の Malvasia 60%, Trebbiano 40% プラスチック桶で3日マゼ、ステンレス発酵、3500本 | 750ml | 3,700 |
| Castelli Romani Bianco “Pentima” DOC カステッリ ロマーニ ビアンコ ペンティマ | 15 | 白 | 樹齢 60年の Malvasia di Candia 90%, Trebbiano 10% 6日間マゼ後、栗の木樽(新)で発酵・3ヶ月熟成 600本 | 750ml | 4,200 在庫少 |
| Castelli Romani Bianco “Pentima” DOC カステッリ ロマーニ ビアンコ ペンティマ | 16 | 白 | 樹齢 60年の Malvasia di Candia 90%, Trebbiano 10% 6日間マゼ後、栗の木樽(新)で発酵・3ヶ月熟成 600本 | 750ml | 4,200 |
| Rosso Ribellà IGT ロッソ リベラ | 16 | 赤 | Cesanese 100% プラスチック桶でマゼ後、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 |

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開始したジュリアーノとシモーナのカンティーナ。海拔600~650mのところにある谷の上の村。北からはモンテアマータの山風、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グにて、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グ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 ビアッコ | 16 | 白 | ブロカニコ 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 D C マルヴァジア T | 750ml | 3,600 |
| Rosso IGT ロッシ | 12 | 赤 | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ | 750ml | 4,100 在庫少 |
| Rosso IGT ロッシ | 13 | 赤 | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ 木樽熟成 | 750ml | 3,300 |
| “Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッシ | 14 | 赤 | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ | 750ml | 3,300 |
| “Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッシ | 15 | 赤 | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ | 750ml | 4,000 |
| “Trivium” Rosso MG IGT トリヴィウム ロッシ マグナム | 15 | 赤 | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ | 1500ml | 9,500 |

RABASCO ラバスコ Abruzzo - Pianella New!!

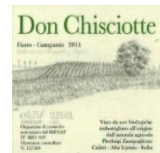
アブルツォ州の綺麗な伸びる海岸線の丁度真ん中に位置するう海に面した町ベスカーラ。ここから内陸に20 kmほど進むと、程なく到着する小さな村ピアネッラ。若くしてこの土地の畑を手に入れ葡萄農家の道へと進んだイオーナ・ラバスコは、多くのエノログや専門家の意見を聞きながらワイン醸造を開始していきました。ボトル詰めを開始した当初は、機械や最新技術に頼ったワイン造りを行っていた為、どのワインにもそれぞれの土地の個性が感じられず、それは彼女が本当に造りたい、納得できる味わいのワインではありませんでした。そんな時、隣接するウンブリア州にあるカンティーナ、コッレカプレッタと出会い、彼らのワインの味わいに衝撃を受けた事で、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（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、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グにてマセレーション、压榨後ステンレスタング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グ・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ナ。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。聡明で明るく前向きな性格のイオーナだからこそ、表現できる、親しみやすさと強いエネルギーの詰まったワイン達。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。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|---|----|----|--|-------|-------|
| Vino Bianco da Pasto “CANCELLI” ヴィーノ ビアッコ ダ パスト “カンチェッリ” | 16 | 白 | Trebbiano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 3,000 |
| Vino Bianco “DAMIGIANA” ヴィーノ ビアッコ “ダミジャーナ” | 17 | 白 | Trebbiano d’Abruzzo 100% Salita 畑 ステンレスタングにて発酵 5日間マセ ダミジャーナにて熟成 | 750ml | 4,200 |
| Vino Rosato “CANCELLI” ヴィーノ ロゼート “カンチェッリ” | 17 | ロゼ | Montepulciano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 2,600 |
| Vino Rosato “LU CUNTADEN” ヴィーノ ロゼート “ル クンタデン” | 17 | ロゼ | Montepulciano d’Abruzzo 100% San Desiderio 畑 マセなし ステンレス発酵 | 750ml | 3,200 |
| Vino Rosso “CANCELLI” ヴィーノ ロッシ “カンチェッリ” | 17 | 赤 | Montepulciano d’Abruzzo 100% Cancelli 畑 5日間マセ、ステンレス発酵 | 750ml | 2,700 |
| Vino Rosso “LU CUNTADEN” ヴィーノ ロッシ “ル クンタデン” | 15 | 赤 | Montepulciano d’Abruzzo 100% San Desiderio 畑 10日間マセ、ステンレス発酵 | 750ml | 3,200 |
| Vino Rosso “DAMIGIANA” ヴィーノ ロッシ “ダミジャーナ” | 16 | 赤 | Montepulciano d’Abruzzo 100% Salita 畑 10日間マセ、ステンレス発酵 ダミジャーナにて熟成 | 750ml | 4,200 |

Pierluigi Zampaglione ピエールルイジ ザンパリオーネ Campania – Calitri

バジリカータにほど近いカリトリという田舎町の郊外にポツンとたたずむ一軒のワイナリー。一面麦畑の小高い丘が広がる景色の中、突如として表れるブドウ畑。誰も挑戦する事のなかった、カリトリでのワイン造り。代々小麦と野菜農家だったピエールルイジ、ネリーナ夫妻の前代未聞のチャレンジが始まった。2002年、標高700~800mの彼らの家の周りの土地1haの小麦畑を開墾し、フィアーノを植樹した。周りからの反対もあったが、彼らは勇気と冒険心を持ち挑戦した、カンティーナの名前“ドン・キショッテ”はその意味でもある。畑は少し黒色をおびた火山性土壌で海からは遠い山の土壌。現在畑は2ha程。全てフィアーノ。栽培は有機栽培で、雑草は刈り、年一回鋤き込む。標高が高い為、収穫は10月の終わりとても遅い。自然酵母でステンレスタンクにて発酵。2011年のみマセラシオンを長く行ったが、基本的な長さは7~10日程。亜硫酸も瓶詰め時にごく微量添加を行い、ノンフィルターで瓶詰めする。標高がある土地特有の強く冷たい風と寒暖差は、フィアーノに強靱な酸と綺麗に伸びる余韻を産み出す。フィアーノの概念を覆す地のワイン。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|---------------------------------------|----|----|--------------------------------|-------|-------|
| “Don Chisciotte” / Fiano Campania IGT | 14 | 白 | フィアーノ 100% ステンレスタンク発酵 | 750ml | 3,100 |
| “ドン・キショッテ” フィアーノ | | | マセラシオン 8 日間 ノンフィルター 生産量 6000 本 | | |

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、パテルノポリ地区の畑。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--------------------------------|-------|-------|
| “Vigna della Congregazione” / Fiano di Avellino DOCG | 12 | 白 | フィアーノ 100% | 750ml | 5,600 |
| “ヴィーニャ コングレガツィオーネ” フィアーノ ヴィッラ ディアマンテ | | | ステンレスタンク醗酵・熟成 | | |
| Taurasi Riserva “Pater Nobilis” / DOCG | 07 | 赤 | アリアニコ 100%、樹齢 75 年のアリアニコ ステン発酵 | 750ml | 6,000 |
| タウラージ リゼルヴァ “パテル ノビリ” | | | 木樽 (バリック新~2年) にて 60 か月熟成 | | |

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隅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ルイジが担当。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 | 16 | 白 | フランギーナ 100% マセラシオン数時間後プレス | 750ml | 2,500 |
| “マレザ” | | | ステンレスタンク醗酵 熟成 年産 2000 本 | | |
| “SANTO SANO” / Roccamonfina IGP | 12 | 赤 | アリアニコ 80% ピエディロツソ 20% | 750ml | 2,300 |
| “サント サーノ” | | | ステンレスタンク醗酵 熟成 年産 8000 本 | | |
| “CONTE DI GALLUCCIO” / Galluccio DOP | 10 | 赤 | アリアニコ 100% ステンレスタンク発酵後 | 750ml | 2,800 |
| “コンテ ディ ガッルッチョ” | | | 仏トノー400L にて 12 ヶ月の熟成 年産 4000 本 | | |

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

バスクアレ・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℃でスタビリティ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 Spinomarinato” / Puglia Greco IGT | 17 | 白 | グレコ 100% | 750ml | 2,200 |
| “ビアンコ スピノマリノ” プーリア グレコ | | | ステンレスタンク発酵 | | |
| Teres / Puglia IGT | 17 | 淡赤 | プリミティーヴォ 100% | 750ml | 2,200 |
| テレス | | | ステンレスタンクにて発酵・熟成 | | |
| Primitivo / Gioia del Colle DOC | 15 | 赤 | プリミティーヴォ 100% | 750ml | 2,400 |
| プリミティーヴォ | | | | | |
| Primitivo Riserva / Gioia del Colle DOC | 13 | 赤 | プリミティーヴォ 100% | 750ml | 2,800 |
| プリミティーヴォ リゼルヴァ | | | 木樽にて 24 ヶ月の熟成 | | |

Barone di Villagrande バローネ ディ ヴィラグランデ Sicilia - Catania

農園は海拔650mの高さにあり、山の気候がシチリアの中でもしっかりした酸と糖度の両方を兼ね備えたワインを造り出している。また、火山性土壌はシチリアではエトナだけに与えられるミネラル感をもたらし、古くは1727年にワインをつくった記録が残っているという、歴史のあるワイナリー。現在は十代目のマルコが蔵を仕切っている。昔のセラーは今も健在だが、醸造技術は新しくなり、バリックも使用している。89年よりC E E No. 2092/91に適合した有機栽培を実践。生産量は80000本、畑は15ha、06年からはエノロゴにレイジ・モイオ氏を起用。酵母は年により、ニュートラルなセクション酵母を使用することもあり、白はフィルターを軽くかける。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| Etna Bianco Superiore / DOC エトナ ビアッコ スペリオレ | 15 | 白 | カリカンテ主体、ステンレスタンクにて熟成 | 750ml | 2,850 |
| Fiore / Terre Siciliane IGT フィオーレ | 12 | 白 | カリカンテ 90%、シャルドネ 10% 木樽にて発酵、熟成 | 750ml | 3,900 在庫少 |
| Etna Rosso / DOC エトナ ロッソ | 15 | 赤 | ネレッロ マスカレーゼ 80%、ネレッロ マンテッラート、ネレッロ カブッチョ 20% ステンレスタンクにて熟成 | 750ml | 2,900 |
| Sciara / Sicilia IGT シャーラ | 13 | 赤 | メルロー80%、ネレッロ マスカレーゼ 20% ステンレスタンク、バリックにて 18 か月熟成 | 750ml | 4,100 在庫少 |
| "Lenza di Mannera" / Etna Rosso DOC レンツァ ディ マンネッラ | 08 | 赤 | ネレッロ マスカレーゼ 80%、ネレッロ マンテッラート、ネレッロ カブッチョ 20% 木樽にて発酵、24 か月熟成 | 750ml | 7,800 完売 |

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・ベンティヴェーニヤは、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、エトナ山の北と北東に散らばり、標高50mから1100mととても距離がある土地。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、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。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|---|-------|--------------|
| Etna Bianco KAOS DOC エトナ ビアッコ カオス | 14 | 白 | カリカンテ 60%、カタラット 30% 他ミネッラ、インツォリア、グレカニコ 樹齢 20~40 年 標高 750m ステンレスタンクにて発酵 6ヶ月シュールリー。 | 750ml | 4,100 在庫少 |
| Vino Bianco KAOS 5.0 Vdt ヴィーノ ビアッコ カオス5.0 | 16 | 白 | カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァーリア 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 |
| Vino Rosato Orientale Sicula Vdt ヴィーノ ロザート オリエンターレ シクラ | 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 | 3,600 |
| Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトロサ | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタンクにて発酵 12 日間のマセラシオン 古い小樽で熟成 | 750ml | 3,500 |
| Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa ヴィーノ ロッソ アンセストラレ ヴィラ ペトロサ | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタンクにて全房発酵 3 日間のマセラシオン ステンレスタンクと栗の樽で熟成 | 750ml | 3,500 在庫少 |
| vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ | 13 | 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 ステンレスタンクにて発酵 栗の木樽にて 14 ヶ月の熟成 | 750ml | 3,600 在庫少 |
| 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% ネレッロカブッチョ 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 | 3,700 |
| vino rosso BALLETTI ヴィーノ ロッソ バレッティ | 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 樽の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成 | 750ml | 4,200 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 | 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 | 5,100 在庫少 |
| Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ" | 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 | 5,100 |
| Rosso "Kaos" / IGT ロッソ "カオス" | 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 ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成 | 750ml | 4,300 |
| Vino Bianco Zibibbo ヴィーノ ビアッコ ジビッボ | 13 | 甘白 | ジビッボ、マルヴァーリア | 500ml | 3,100 完売 |

Meigamma メイガンマ Sardegna - Cagliari

サルデーニャ島の州都であるカリアリから東に約 40 km、島の南東の飛び出た部分のカドに位置する小さな町ヴィッラ・シミウサ。地元出身のジョゼッペ・クシエドと妻バルバラは、2006 年にジョゼッペの両親が持っていた土地をブドウ畑に開墾。農家への転身を決意しました。農業・醸造ともに未経験の二人は独学でそれぞれを学びます。もともと自分達が飲みたいと思う自然な味わいのワイン作り、人為的な添加物等は一切使わずに健全なブドウを造る事を目指し始めたカンティーナ。畑は現在全部で 2.5ha。畑の海拔はほとんど無く、海から



500~600mしか離れていない場所、もともとは川だった土地の為、砂と粘土、小石が混じり石灰質はほとんど見受けられません。基本的に雨が少ない土地で、7.8月の平均気温は35℃以上とやはり暑く厳しいもの。しかし周りに残された原生林と山、海から吹く風の影響で、心地よい気候も随所にみられると言います。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、除草剤ももちろん使いません。銅と硫黄の散布も極めて少ない量で収めています。発酵は全て自然酵母にて。発酵後それぞれ古い木樽へ移される際もフィルターは一切使用せず、自然な澱下げを行い、おおまかな澱のみを除くだけ。そのまま春まで熟成させてボトル詰めします。ボトル詰めに至るまでの全ての工程で、フィルター濾過を行わず、亜硫酸の添加も行いません。彼らの挑戦はこれまでも決して平たんな道のりではありませんでした。多くの家族と仲間を支えられ、多くの先人達の力があつたからこそこの事。ラベルデザインはバルバラが作ったもので、畑や家に生えるハーブや草花、果実をそのまま描いた綺麗な絵です。そして瓶口に括られた可愛らしい紐。これは地元出身のデザイナー、マリアライトさんが町のお祭りの際に町長からの依頼で町に装飾を施しました。一軒一軒の家をこの紐で結び、みんなが繋がって幸せでありたいとの願いを込めて。この素敵な装飾に感銘を受けた二人は、自分達のワインも色々な人達とのつながりが無ければ完成する事は無かった。...という想いと重ねあわせ、心を込めて結び事にしたそうです。彼らも多くの人達とワインで繋がっていきますように、との願いを込めたものです。暖かく、優しく、緩やかな時間が流れている彼らのワインには、その反面、身体の底から溢れる強いエネルギーの源の様な感覚があります。飲むたびに体が喜び飲むことに旨みを増す、不思議な感覚を持ったワインです。自然の中で新たな挑戦を始めた二人の今後を追いかけ、伝え続けて参ります。よろしく願いいたします。

Meigamma = サルデーニャに伝わる言葉で、昼ごはんを食べた後、消化に伴って起こる眠気の事をメイガンマと言うそうです。生活の早いリズムに惑わされず、ゆっくりと和やかな時間を自分達のワインと共に過ごしてほしい、そんな願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 |
|---------------------------------------|----|-----|--|-------|--------------------------|
| Bianco Primo IGT ビアンコ プリモ | 17 | 白 | Nuragus 100% - マセ 1 日 古いバリックにて醗酵 最初の 4 か月をステンレスタンクで、 後の 4 か月を古バリックで熟成 | 750ml | 2019 春 再リリース 3,800 |
| Bianco Secondo IGT ビアンコ セcondo | 17 | 白 | Cannonau 80% - Vermentino 10% - Nuragus 10% - マセなし 古いバリックにて醗酵、澱引き後、また古バリックに 戻して 8 か月熟成 | 750ml | 2019 春 再リリース 3,800 |
| Bianco Terzo IGT ビアンコ テルツォ | 17 | 白 | Nasco 100% - 4 日マセ ステンレスタンクにて発酵、栗の 3~5HL の樽で 7 か月熟成 | 750ml | 2019 春 再リリース 4,000 |
| Rosso Rifermentato IGT ロッソ リフェルメント | 17 | 微泡赤 | Muristellu 100% - 一回目の収穫が 8 月の終わり、二回 目が 10 月、二回目のモストの発酵が終わらないうちに一回 目のワインをブレンドし、瓶内再発酵 | 750ml | 4,200 お問い合わせ 下さい |
| Rosso Primo IGT ロッソ プリモ | 17 | 赤 | Muristellu 90% - Cannonau 10% 20HL の古いオーク樽で醗酵、澱引き後、また樽に戻して 8 か月熟成 | 750ml | 2019 春 再リリース 4,000 |

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るとすぐ 2 km のところにオスブ村があります。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、ほんとうのピオをやるには 20 年かかる。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 | 16 | 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 12mg/l 添加 | 750ml | 3,200 |
| Cuvée E.B. キュヴェ エチケッタ ビアンカ | 15 | 白 | ピノグリージョ ソービニオンブラン シャルドネ マルヴァージア 各 1/4 マセ 3 日後合わせて発酵 トノーにて約 10 ヶ月熟成 | 750ml | 3,000 在庫少 |
| Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネット | 15 | 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 | 5,500 |
| Refošk E.B. レフォスク エチケッタ ビアンカ | 15 | 赤 | レフォスク 100% 樹齢 25 年 ステンレス醗酵のみ。 SO2 瓶詰め時 8mg/l 添加 | 750ml | 3,000 |
| Refošk E.N. レフォスク エチケッタ ネット | 09 | 赤 | レフォスク 100% 樹齢 50~150 年 30 日間のマセラシオン トノーにて 48 か月熟成 年 2300 本 SO2 無添加 | 750ml | 5,600 |
| Merlot E.N. メルロ エチケッタ ネット | 11 | 赤 | メルロ 100% 樹齢 50~150 年 トノーにて 48 か月熟成 SO2 無添加 | 750ml | 5,500 出荷準備中 |
| 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 までパッシメント 生産量 300 本 | 500ml | 8,000 在庫少 |

《在庫限りで終売ワイン》

Vigneti Massa ヴィニエッティ マッサ Piemonte – Monleale

| | | | | | |
|--|----|---|--|-------|-------|
| “Montecitorio” / vino bianco モンテチトーリオ | 10 | 白 | ティモラツソ 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 | ティモラツソ 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 在庫少 |
|--|----|---|--|-------|--------------|

Vignai da Duline ヴィニヤイ ダ トゥリーネ Friuli Venezia Giulia

| | | | | | |
|---------------------------------------|--------------|---|---------------------------------|--------|---------------|
| Schioppettino IGT スキオベツティノー | 11 | 赤 | スキオベツティノー 100% | 750ml | 4,300 |
| Morus Nigra IGT モルスニグラ | 08,09 ,10 | 赤 | レフォスコ 100% 木樽内で醗酵、計 18 カ月の熟成 | 750ml | 5,100 |
| Verduzzo IGT ヴェルドゥツツォ | 10,11 | 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 |
| Malvasia IGT マルヴァージア (マグナム) | 10 | 白 | マルヴァージア イストゥリアーナ 100% | 1500ml | 10,500 在庫少 |
| 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 在庫少 |

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

| | | | | | |
|---|----|----|---|-------|--------------|
| “Esperienze” / Toscana IGT “エスベリエツェ” | 11 | 赤 | カベルネソーヴィニオン 80% サンジョヴェーゼ 20% 仏産開放式大樽で発酵、18 カ月大樽熟成 | 750ml | 4,300 在庫少 |
| “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 |

Mani di Luna マーニ ディ ルーナ Umbria – Torgiano

| | | | | | |
|---|-----|---|--|--------|--------------|
| Checcharello IGT ケッチャレツロ | 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 |
| Sangiovese Tappi a Corona IGT サンジョヴェーゼ タッピ ア コローナ 1000 | N V | 赤 | セメントタンクにて発酵 7 日間のマセレーション、 7 ヶ月間の熟成 亜硫酸無添加 ノンフィルター | 1000ml | 2,800 在庫少 |

Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア Campania – Tramonti

| | | | | | |
|------------------|----|---|---|-------|-------|
| Rosso IGT ロツソ | 09 | 赤 | ティントーレ 90%、ピエディロツソ 10% 天然酵母使用 12 日間のマセレーション(果皮の浸漬) | 750ml | 3,000 |
|------------------|----|---|---|-------|-------|

L'Acino ラーチノ Calabria – San Marco Argentano

| | | | | | |
|---|----|---|--|-------|-------|
| “Chora” Rosso / Calabria IGP “コーラ” ロツソ | 13 | 赤 | マリョッコ約 80%、ガルナツチャ ロツソ約 20%、他少々 75%ステンレス槽発酵、25%樽発酵 | 750ml | 2,350 |
|---|----|---|--|-------|-------|