

*La Selezione dei Vini Italiani*  
*2019 / Dicembre*



*Creta Paglia*





《目次》

**Piemonte** P1~3

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

**Trentino=Alto Adige** P4

Haderburg  
Radoar

**Friuli Venezia Giulia** P4~5

ARCANIA  
Lenuzza

**Veneto** P5~6

Col Tamarie  
Terre di Pietra

**Liguria** P6

Santa Caterina

**Emiglia Romagna** P7~8

Angol d'Amig  
Croc  
Monte Bellaria  
Le Barbaterre

**Toscana** P9

Buondonno Casavechia alla Piazza  
Podere La Cerreta  
Verbena

**Marche** P10

Col di Corte  
Il Gelso Moro

**Umbria** P10~12

Tiberi  
Conestabile della Staffa  
Fongoli  
Collecapretta

**Lazio** P12~13

Ribelà  
Podere Orto

**Abruzzo** P13

Rabasco

**Campania** P14

Masseria Starnali  
Villa Diamante

**Puglia** P14

Fatalone

**Sardegna** P15

Meigamma

**Sicilia** P16

Etnella  
CretaPaglia

**Slovenija** P17

Marko Fon  
Klabjan

《在庫限りで終売アイテム》 P18

Vigneti Massa  
Vignai da Duline  
Ferragu' Carlo  
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 生命力に溢れたワイン』である。畑の標高は平均300m。フラニョッティ畑、モンテマリーノ畑は丘の中腹に位置する。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bellotti Bianco / vino bianco ベロッティ ビアンコ	(18)	白	シャルドネ (仲の良いアブルツォの生産者から) 60% コルテーゼ (自社畑) 40% 大樽発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,400
Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ	(18)	ロゼ	メルロー100% ステンレスタックの一部大樽を用いて発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,400
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% 亜硫酸無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター	750ml	2,400
IVAG / vino bianco イヴァガ	18	白	コルテーゼ 100% 25hlの樽で発酵・熟成 マセラシオンなし	750ml	2,800 新ヴィンテージ
"Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ"	(10)	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	5,000 再入荷
	(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 新入荷
"Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ"	(12)	白	コルテーゼ 100% 畑名 25hlのオークの樽で醗酵・シュールリーの 状態で12ヵ月熟成、マセラシオンは24時間	750ml	5,000 新入荷
	(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 新入荷
"A Demua" / vino bianco "ア デムア"	(16)	白	リースリング イタリコ、ヴェルデア、ボスコ、ティモラソ、 モスカテッラ 15hlのトノー樽で醗酵マセラシオン9ヵ月・熟成	750ml	4,200 新入荷
"La Merla Bianca" / Monferrato bianco DOC "ラ メーラ ビアンカ"	04	白	ソーヴィニヨン ブラン 50%、ゲウエルツラミネール 50% 500Lのトノー樽で醗酵・熟成	750ml	6,000 再入荷
"Nibio" / 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 在庫少
	13	赤	ドルチェット 100% 25hlのオークの樽で醗酵、熟成。	750ml	4,200 新入荷
"Mounbe" / vino rosso "ムンベ"	09	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 クの樽で醗酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。	750ml	6,000 再入荷
	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 クの樽で醗酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。	750ml	5,000 再入荷

## 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ィンキオ。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 コティディアーナ ビアンコ"	(18) MG(18)	白	コルテーゼ ステンレスタック 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml 1500ml	1,900 3,200
"La Quotidiana Rosso" / vino rosso "ラ コティディアーナ ロッソ"	(18) MG(17)	赤	バルベラ ステンレスタック 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml 1500ml	1,900 3,200
"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 ステンレスタックにて熟成 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	2,300
"Da Sul" / Barbera d'Asti DOCG "ダ スール"	16	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢60年 瓶詰め時亜硫酸無添加	750ml	2,700
"Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG "スリス"	13	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	2,850
"L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC "リントルソ" グリニョーロ ダスティ	17	赤	グリニョーロ 100% 樹齢15年と80年が半々 ステンレスタック 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% ステンレスタック	750ml	2,400

## 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ーラを栽培。畑の標高は320m、石灰質の強い土壌の為、素晴らしいミネラルが詰まったブドウが出来る。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、銅の使用も必要最低限に留めている。醸造は自然酵母での発酵、しっかりとマセレーションを行い、最低6～10ヶ月、それぞれの必要期間の熟成を行う。数年前より酸化防止剤無添加での醸造も行って、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 バルベーラ & フレイザ	-(16)-	赤	バルベーラ 50% フレイザ 50% 亜硫酸無添加 ノンフィルター	750ml	2,500 完売
Vino Rosso VdT ヴィーノ ロッソ フレイザ インフレツツ	-(15)-	赤	フレイザ 100% 亜硫酸無添加 ノンフィルター	750ml	2,600 完売
Vino Rosso "Ottavio" / VdT ヴィーノ ロッソ "オッターヴィオ"	(17)	赤	グリニョリーノ 100% 60 日のマセレーション 亜硫酸無添加 ノンフィルター	750ml	2,700
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 完売
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たグリニョリーノ 亜硫酸無添加	750ml	2,900 完売
Barbera d'Asti / DOCG バルベーラ ダスティ	13	赤	バルベーラ 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" バルベーラ ダスティ	16	赤	バルベーラ 100% 45 日のマセレーション 大樽で 15 ヶ月熟成	750ml	3,200
Vino Rosso "Teresa" / VdT ヴィーノ ロッソ "テレザ"	-(17)-	赤	ルケ 100% ステンレスタンク発酵 SO2 (亜硫酸) 無添加	750ml	3,500 完売
Vino Rosso "Ruscheda" / VdT ヴィーノ ロッソ "ルスケーダ"	-(16)-	赤	ルケ 100% ステンレスタンク発酵 近隣のルスケーダさんの畑のルケ (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 (非) タヴィニャノン ポタト	-(16)-	淡赤	無剪定のルケ、グリニョリーノ、バルベーラ ステンレスタンク発酵 SO2 (亜硫酸) 無添加 ラベルは娘さんたち画	750ml	4,000 完売
Vino Rosso Slarina ヴィーノ ロッソ スラリーナ	-(15)-	赤	スラリーナ 100% 1 ヶ月間のマセレーション	750ml	3,000 完売

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



バルバレスコの南、トレス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行くであろうドルチェット・バルベーラ・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 "A エリザベス"	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	750ml	2,600 在庫少
Barbera d'Alba / DOC バルベーラ ダルバ	17	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	750ml	3,200 新ヴィンテージ
"Donna Elena" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベーラ ダルバ スーペリオレ	16	赤	バルベーラ 100% 樹齢 15 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 20 ヶ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	4,200 新ヴィンテージ
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 ステル"	12	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 バルベーラ ダルバ スーペリオレ		蒸留酒	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 ステル		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

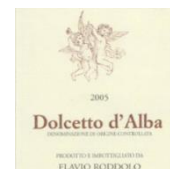
エルバルーナは19世紀末シスト・オベルト氏によって設立されたワイナリーである。1985年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。所有する畑は約10ha。年産約50,000本。畑の標高は約350m。自然酵母にて発酵、温度コントロール付ステンレスタンクにて行う。昔ながらの大樽にて熟成。シンプルかつブドウ本来の旨みを自然に表現したワイン造りを行っている。現在は弟のアンドレアが軸となり、美味しいのはもちろん、出来るだけコストを抑えての販売、それを念頭においた生産も重要と考え、彼らのワイン造りの基礎となっている。どのワインも非常にコストパフォーマン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 在庫少
	17	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	2,500 在庫少
"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" バルベラ ダルバ	18	赤	バルベラ 100%、 ステンレス発酵	750ml	2,400 新ヴィンテージ
"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	16	赤	バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	2,700 在庫少
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 在庫少
Barolo / DOCG バローロ	14	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"	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葉草酒)	500ml	4,300 在庫少
"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。土は良く動き込んであり、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をしてきた、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。

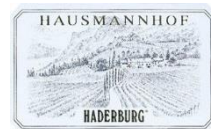


ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Dolcetto d'Alba / DOC ドルチェット ダルバ	13	赤	ドルチェット 100% ステンレスのみ (樽熟成なし) 樹齢 10~30年	750ml	2,600 完売
Dolcetto d'Alba Superiore / DOC ドルチェット ダルバ スーペリオレ	12	赤	ドルチェット 100% ステンレスのみ (樽熟成なし) 樹齢 30~65年の古樹より選果 ※2012年入荷済み	750ml	3,000 在庫少
Bricco Appiani / Vdt ブリッコ アッピアーニ	06	赤	カベルネソー ヴィンヨン 100% 古い木樽にて 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ヶ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 完売



## 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にのみ施肥に有機肥料を用いる。成熟する前にブドウを厳しく選別し、収穫は状態を見極めながら全てを手作業で行う。“アルト・アディジェ DOC スパマンテ・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か月の瓶内熟成	750ml	4,500
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット パドゼ	15	白泡	シャルドネ 85% ピノネロ 15% 30%木樽熟成 ステンレス発酵 36~48か月の瓶内熟成 ノンドサージュ	750ml	5,500
Brut Riserva Hausmanhof / Spumante Metodo Classico DOC プリュット 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
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット パドゼ (マグナム)	10	白泡	シャルドネ 85% ピノネロ 15% ステンレス発酵 36~48か月の瓶内熟成 ノンドサージュ	1500ml	11,000 完売
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% ステンレスタック醗酵	750ml	3,300
Blauburgunder “Hausmanhof” Riserva / A.A.PN. DOC ブラウブルグンダー “ハウスマンホフ” リゼルヴァ	09	赤	ピノネロ 100% ステンレスタック醗酵・古パリック熟成 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% ステンレスタック醗酵・パリック熟成 24ヵ月	750ml	5,400

## Radoar ラドアル Alto Adige – Veltuno Bolzano

ポルトゥアーノ、ヴェルトゥルノ。当主のノールベルト・ブラシュピ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、有機農法を实践。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 トルガウ	18	白	ミュラー トルガウ 100% 樹齢 10~15年 ステンレスタック醗酵	750ml	2,600
“ETZA” / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT “エツァ”	15	白	ミュラー トルガウ 100% 畑名 樹齢65年 ステンレスタック醗酵 700Lから12hlの大樽にて熟成	750ml	3,200
Kerner “RADOY” / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT ケルナー “ラドイ”	16	白中甘	ケルナー 100%	750ml	3,000
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 ステンレスタック醗酵	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 大樽にて醗酵 500Lのトノーにて熟成	750ml	3,600
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 在庫少

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

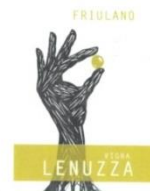
11世紀に建てられたという小さな古城カステロディアルカーノ。その貴族の末裔の蔵と親族の蔵、また近くにある同志2蔵が合併し、1998年にカンティーナ・アルカニアが誕生した。醸造責任者であるカルロは、立ち上げ当初から有機栽培を志し、自然なブドウ栽培を掲げて農業に取り組んできた。基本は不耕起栽培で、年数回草を刈るのみ。森に囲まれた畑は、その好条件の環境により、余計な銅や硫黄の散布を減らす事が出来、彼らのブドウ造りには欠かせない要因の一つとなっている。2004年から亜硫酸無添加の“ノンソ”シリーズのリリースを開始。現地で飲まれている素直に美味しいと感じるワインを低価格で日本へ。肩ひじ張らず、気楽に楽し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 プリュット	NV	白泡	プロセッコ 100%	750ml	2,200
Friulano / Grave DOC フリウラーノ	18	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	18	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”	16	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	2,400 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20hl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 完売

## 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、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 (15~20%古小樽で熟成)	750ml	2,600
Sauvignon DOP ソーヴィニオン	17	白	ソーヴィニオン 100% 樹齢 15~40 年 2回にわけて収穫 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	17	白	リボッラ ジャッラ 100% 全房プレス ステンレスタンクにて低温発酵・熟成	750ml	2,600
Single Vineyard Friulano DOP SE シングル ヴァインヤード 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 古小樽で熟成	750ml	3,800
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% ステンレスタンク発酵 マセ 15日 12ヶ月古小樽熟成	750ml	2,600
Merlot DOP メルロー	16	赤	メルロー100% ステンレスタンク発酵 マセ 15日 12ヶ月古小樽熟成	750ml	2,600
Merlot DOP SE メルロー スペシャルエディション	16	赤	メルロー100% 丘の高い畑の葡萄を使用。 木の開放大樽で発酵 12ヶ月古小樽熟成	750ml	3,200
Schioppettino di Prepotto DOP スキオペッティノー ティ 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ヶ月古小樽熟成	750ml	3,500

## 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年ヴィンテージ目となった2014年は15,000本を生産。順調にカンティーナとしての歩みを始めている。畑では農薬や化学肥料は使用せず、9haある土地のうち、半分の4.5haをブドウ畑、残り半分は森のまま、自然環境を保つ事を最重要にしている。栽培する品種は、主要品種であるグレラとその他の補助品種。ブドウ品種によって区画を分けず、乱雑に品種を混ぜて栽培する事で、より自然な状態でブドウが育つという考え。丁寧に手作業で育てられたブドウは収穫も一房一房丁寧に行われ、ブドウが傷つかないように、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 ポスケーラ ベレイラ ピアンケッタ	750ml	3,000

## 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、サンマルティー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ノとウラ夫婦は、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、適度な暖かさとは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。それぞれの容器で休ませボトル詰めされる。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	17	白	ガルガーネガ 100% 樹齢 48 年 年産 2000 本 ステンレス発酵 セメント樽熟成 ノンフィルター	750ml	2,600
"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 完売
"Vigna del Peste" / Valpolicella Superiore DOC ヴィーニャ デル ペステ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ	15	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	3,700 在庫少
"Dieci Cento mille" / Vino Rosso ディエチ チェント ミレ	18	赤	モリナーラ 100% ステンレス発酵・熟成 瓶詰め時亜硫酸 15mg/l 添加	1000ml	3,500
"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%・クワイアティナ 5%・テロルデゴ 5% 30 日間の陰 干し 木樽熟成 (36ヶ月) 瓶熟成 (18ヶ月)	750ml	4,500 完売
"Rosson" / Amarone della Valpolicella Classico DOC ロズソン アマロネ 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%・クワイアティナ 10% 120 日間の陰干し 木樽熟 成 (48ヶ月) 瓶熟成 (18ヶ月)	750ml	8,000 完売

## 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。ピオデナ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とした味わい、しかし奥底にはしっかりとしたエネルギーがある。最近ではチマトウラ (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
Vermentino / Colli di Luni DOC ヴェルメンティーノ (緑ラベル)	17	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"	17	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、ステンレスで一年かけて発酵	750ml	3,500 在庫少
"Poggi Alti" / Colli di Luni DOC "ポッジ アルティ"	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 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	Albarola 100% ステンレス発酵、マセレーション 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 クライベルにて 15 カ月の熟成	750ml	4,200
"L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツィオーネ"	16	白	ヴェルメンティーノ 100% ステンレス発酵 クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成	750ml	4,200
"Fontananera" / Liguria di Levante IGT "フォンタナネラ"	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 在庫少
Rosso / Liguria di Levante IGT ロズソ リグリア レヴァンテ	14	赤	コロリーノ 70% サンジョヴェーゼ 30%、 ステンレス発酵・熟成	750ml	3,000
"Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT "ヴィーニャ キウーザ"	15	赤	カナイオーロ 60% サンジョヴェーゼ 40%、 ステンレス発酵 ステンレスタンクと木樽とクライベルにて熟成	750ml	3,300
"Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトロー"	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



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

30歳にて自らのカンティーナを立ち上げた、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。バイオディバーシティ（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、SO<sub>2</sub>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 17	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	17	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、アンセストラーレ	750ml	4,000
"Celeste" vino spumante rosato Dosaggio Zero "セレステ" / Lambrusco dell'Emilia IGP	17	ロゼ泡	ランブルスコ・ディ・ソルバーナ 100% ステンレス発酵、モストを入れて瓶詰め、アンセストラーレ	750ml	4,000
"Sandrone" / vino frizzante rosso "サンドローネ" / Lambrusco dell'Emilia IGP	17	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、アンセストラーレ	750ml	2,800 在庫少

## Croci クローチ Emilia Romagna – Castell'Arquato ※早期完売にご注意ください

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、当たり前の様に自然な飲み心地のワインを醸しリリースしていく。畑の標高は260m。現在は孫にあたるマッシミリアーノと弟のジョゼッペが志を引き継ぎ、祖父から伝わる家族の味を守り続けている。醸造はセメントタンクにて白も赤も皮付ごと自然酵母のみで醗酵。冬の間セメントタンクで過ごしたあと、それぞれの熟成期間の後瓶詰め。クロ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、発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発酵の途中で冬が訪れ、カンティーナの温度が下がると共に、タンクの温度も下がりやがて発酵は停止する。そうして冬を越し、春になりボトル詰めを行う。次第に暖かくなり、ワインの温度も上昇すると停止していた酵母が再び動き出し、瓶の中で二酸化炭素を発生させる。この土地でこのワインを造る事が運命だったかのような、この土地でしか出来ない製法を守り続けている。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"CAMPEDELLO" 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)	(18)	白微泡	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレッピアーノ、オルトルーゴ 35% マルサンヌ、ソーピニオン 5% セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750ml	2,400 新ヴィンテージ
"LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ	(18)	白微泡	オルトルーゴ 100% この崖 (斜面) の昔の名前 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750ml	2,400 新ヴィンテージ
"GUTTURNIO" / Colli Piacentini Frizzante DOC グットゥルニオ	16	赤微泡	バルベーラ 60% ボナルダ (クアティエーナ) 40% セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750ml	2,400
"VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトツラ ビアンコ	(18)	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	2,900 新ヴィンテージ
"VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso ヴァルトツラ ロッソ	(16)	赤	バルベーラ 60% ボナルダ 40% セメントタンクにて発酵・熟成	750ml	2,900
"SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso サン バルトロメオ	(13)	赤	バルベーラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75 年 40 日間のマセラシオン トノーにて 18 ヶ月熟成	750ml	3,600

## 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ツツォがあります。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ツ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でのみ量り売りを行ったり、ご近所さんに配ったりする程度で、ボトルングはするものの、ラベル等は造らず自家消費や身近な人達が楽しむ為のワイン造りをしています。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・バルバテッレで働いていたエリカ・タツィヤヴィーニ。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。微発酵は白・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。パ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に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付き、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、改めてこのベドゥツ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。田舎のゆと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 Frizzante Igp マルヴァジア デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ	NV(17)	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 デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ	NV(17)	赤微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチエロッタ 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 パ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

## 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・ベド二氏が、クアットロ・カステッ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・カステッラは標高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、瓶内で継続的な発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。これまでを良しとしながらも、今以上のブドウ造り、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・メモ	容量	小売税別
Lambrusco dell'Emilia / IGT ランブルスコ デッレミア	16	赤微泡	グラスパロッサ、サラミーノ、マルボ ジェンティーレ モストを加え瓶内発酵 オリ抜きせずにリリース	750ml	2,800 完売
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 在庫少
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	ソーヴィニオン 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 ドノワール 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
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 在庫少
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 在庫少
Pinot Nero dell'Emilia / 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

## Buondonno Casavecchia alla Piazza Toscana – Castellina in Chianti



### ボンドンノ カーザヴェッキア アツラ ピアツツァ

カステリーナ・イン・キアンティの北10kmにある、ラ・ピアツツァ。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・ピアツツァの丘に建つ、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。	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 在庫少
	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。	750ml	2,900 新ヴィンテージ
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	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 ボデーレ ラ チェッレータ Toscana – Sassetta

1986年、ダニエーレ・マツガ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、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、ビオデナミ式の調剤と、自家製の熟成堆肥を使用。標高180m～250m、海岸から直線距離で5kmしか離れていない土地は、砂質、地中深くにある石灰質土壌、海岸特有の暖かい空気と塩気を帯びた風と、岩石や鉱石(水晶、石英)が多く赤土が多い山岳特有の土壌という二面性を持った環境。醸造は基本的に収穫した果実以外、一切の添加・温度管理等を行わない。ヴェルメンティーノは収穫後、除梗せずにそのまま圧搾、使い古した木樽とステンレス製の醗酵桶を使って、時間をかけて醗酵。赤に関しては除梗し、3週間のマセレーション(果皮の浸漬)を行い、木樽にて18～24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
"Cerreta Rosato" / Vino Spumante Brut "チェッレータ ロザート"	(18)	泡口ゼ	メルロー50% カベルネソーピニオン 50% ステンレス発 酵、冷却モストを加えて再発酵(メトマルティネッティ)	750ml	2,700
"Matis" / Toscana IGT "マティス"	16	白	ヴェルメンティーノ 100% 1/2 ステンレスタンク発酵 残り1/2 古トノーと古小樽にて発酵・熟成	750ml	3,000
"Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "ソラティオ デッラ チェッレータ"	15	赤	サンジョヴェーゼ 80%、CS, M, BS, CO, FT 各4% ステンレスタンク発酵、古小樽にて8ヵ月熟成	750ml	2,800
"Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ"	16	赤	カベルネ ソーヴィニオン 80%、メルロー20% ステンレスタンク発酵、小樽にて30ヵ月熟成	750ml	4,200 新ヴィンテージ
"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 バルサリーナ、コロリーノ、フォリア トンダ 100% バットにて発酵、古小樽にて熟成30ヵ月 ヴィルマの手描きピン	500m×3 (セット) 各500ml	12,000 4,300

## Verbena ヴェルベーナ Toscana – Montalcino

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



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%、 カベルネソーピニオン、メルロー20% マセ6～7日 ステンレスタンク発酵	750ml	2,200 在庫少
Rosso di Montalcino / DOC ロッソ ディ モンタルチーノ	17	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセマセ6～7日 50%バリック、50%を42hlの大樽で1年間熟成 17年は暑く、収量も少なかった。	750ml	3,200
Brunello di Montalcino / DOCG ブルネッコ ディ モンタルチーノ	14	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%、トレピアーノ 50% 150Lの古樽で密封して熟成。	500ml	5,000



## 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	容量	小売税別
Vino Rosato Frizzante "LANCESTRALE" ヴィーノ ロゼート フリッツァンテ "ランセストラレ"	(18)	微泡ロゼ	モンテブルチアーノ 100% サラッソ (セニエ) 方式で液抜きしたキュヴェを残したまま冷却、瓶詰めし再発酵。	750ml	3,200 再入荷
"Anno Uno" Verdicchio Castelli di jesi Classico "アンノ ウーノ" ヴェルディッキオ CdJ.CL.	18	白	ヴェルディッキオ 100% 樹齢 25 年 ステンレスタングにて発酵・熟成	750ml	2,300
"Vigneto di Tobia" Verdicchio Castelli di jesi Classico SP "ヴィニエト ディ トビア" ヴェルディッキオ CdJ.CL.SP	17	白	ヴェルディッキオ 100% 単一畑トビアの葡萄 樹齢 30 年 ステンレスタングにて発酵・熟成	750ml	3,300
"Santansovino" Verdicchio Castelli di jesi Riserva Classico "サンタンソヴィーノ" ヴェルディッキオ CdJ.CL.Ris	15	白	ヴェルディッキオ 100% 木樽にて発酵 ステンレスタングと木樽にて熟成	750ml	5,500
"Col di Corte" Esino Rosso "コル ディ コルテ" エジノー ロッソ	15	赤	モンテブルチアーノ 100% ステンレスタングにて発酵 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	2,800
"Santansovino" Marche Rosso "サンタンソヴィーノ" マルケ ロッソ	14	赤	モンテブルチアーノ 50% カベルネソーヴィニヨン 50% トノーにて発酵・熟成	750ml	5,400 在庫少

## 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レスタング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	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	3,200

## 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	容量	小売税別
l' Bianco IGT ルウ ビアッコ	17	白	樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebiano 40% マセなし ステンレス発酵	750ml	2,900
	18	白	樹齢 30 年の Grechetto 60%、Trebiano 40% マセなし ステンレス発酵	750ml	2,800
La Torre Bianco IGT ラ トッレ ビアッコ	15,16	白	樹齢 150 年の Pecorino 15%、残り樹齢 50~60 年の Malvasia 1/3、Grechetto 1/3、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	3,200
	17	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	3,200
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
	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	17	赤	樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、Ciglioglio 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	2,900
	18	赤	樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、Ciglioglio 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	2,800
La Torre Rosso IGT ラ トッレ ロッソ	16	赤	樹齢 50~60 年の Canaiolo 1/3、Ciglioglio 1/3、Gamey del Trasimeno 1/3 プラスティック桶でマセ後ステン	750ml	3,200 在庫少
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、アリカンデ等の土着品種多数 古い木樽にて熟成、生産量 480 本	750ml	3,700



## Conestabile Della Staffa コネスタービレ デツラ スタッファ Umbria – Monte Melino

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Bianco Conestabile” / IGT ピアンコ コネスタービレ	17	白	Malvasia 50%, Grechetto 50% マセなし 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,900
“Il Trubiano” / IGT イル トルビアーノ	17	白	Trebbiano giallo 100% マセ6日 樹脂系槽にて発酵	750ml	3,000
“Il Rosso” / IGT イル ロッソ	16	赤	Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% マセ8日 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,700
“Monaco Rosso” / Vino Rosso モナコ ロッソ	(18)	赤	Sangiovese 60%, Vernaccia Rosso 30%, Aleatico 10% マセ7日 樹脂系槽にて発酵	750ml	3,000 在庫少
“Due Colli” / IGT ドゥエ コッリ	17	赤	ガメイ・トラジメーノ 100% マセ7日 樹脂系槽にて発酵、100年使用した大樽熟成	750ml	3,000
“Il Rossissimo” / IGT イル ロッシッシモ	16	赤	コロリーノ 100% マセ8日 樹脂系槽にて発酵、100年使用した大樽で熟成	750ml	3,500 在庫少

## Collecapretta コッレカプレッタ Umbria – Spoleto

ウンブリア州の州都ペルージャの南、モンテファルコの更に南に位置する町スボレート。この町から北西に8kmほど進んだところにある村テルツォ・ラ・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ッレカプレッタのシンボルとも言えます。この豊かな自然の中で、着々とワイン造りを続けてきた彼女達家族は、樹齢70年を超えるトレッビアーノ・スポレティーノを始とした土着品種を中心に、メルローやバルベラ等を栽培。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ッレカプレッタが産み出すワイン達。若くても非常に水々しく、旨味の芯を感じる事が出来ますが、熟成する事で偉大な余韻と、凄みのある複雑さがどんどん増していく事でしょう。伝統を繋いでいく事の大切さと、変わらない事の素晴らしさを教えてくれる、素晴らしい生産者です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Malvasia” IGT マルヴァージア	18	白	Malvasia bianca, Malvasia di Candia マセなし グラスファイバー槽発酵	750ml	2,800 新ヴァンテージ
“Pigro delle Sorbe” IGT ピグロ デッレ ソルベ	18	白	Greco 100% マセなし グラスファイバー槽発酵	750ml	3,200 新ヴァンテージ
“Vigna Vecchia” IGT ヴィーニャ ヴェッキア	18	白	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢50~60年 マセなし グラスファイバー槽発酵	750ml	3,600 新ヴァンテージ
“Terre dei Preti” IGT テッレ デイ プレティ	17	白	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢50~60年 マセ10日 グラスファイバー槽発酵	750ml	4,500
“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	750ml	3,000 新ヴァンテージ
“Il Merlo Nero” VdT イル メルロ ネロ	16	赤	Merlot 100% 7-8日のマセラシオン後、グラスファイバー槽発酵	750ml	3,700
	17	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	3,500 新ヴァンテージ
“Le Cese” IGT レ チェーゼ	18	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成	750ml	3,300 新ヴァンテージ
“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
“Il Burbero” IGT イル ブルベロ	16	赤	Sangiovese, Cilieggiolo, 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	750ml	4,500
“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	750ml	5,500

## 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	18	微泡白	トレピアーノ 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
Bianco Fongoli IGT ビアンコ フォンゴリ	18	白	トレピアーノ85%、グレケット15% ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,300
Rosso Fongoli IGT ロッシ フォンゴリ	17	赤	サンジョヴェーゼ60% モンテプルチアーノ40% マセ1W ステンレス発酵 亜硫酸無添加	750ml	2,300
Laetitia IGT ラエティティア	17	白	トレピアーノ・スポレティーノ100% 樹齢14年 24時間スキコンタ後プレス ステンレス発酵	750ml	3,400 完売
Nerum IGT ネルム	16	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
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 セルプーロ 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%、 マルロー10% ティーニ（楕円形の樽）にて発酵、熟成	750ml	4,200 在庫少
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 在庫少

## Ribelà リベラ Lazio – Monte Porzio Catone

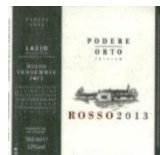
首都ローマより南東へ15kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスツィットと、パートナーのキアラが国の援助を受け、一から立ち上げた小さなワイナリーである。標高350mの小高い丘の上に広がる、モンテ・トゥスコロと呼ばれるエリアにある土地。フラスカーティのゾーンとしては一番高い海拔にある。この辺りはその昔、噴火によって出来た広い盆地で、小高い丘に囲まれた地形になっている。3haある土地には、1.5haのブドウ畑と1haオリーブ畑、残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼ等を栽培。初めてのリリースとなった2014年ヴィンテージ。2011年、スター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。基本的にはバイオデミの調剤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、マセレーションの長さ、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じっくりと発酵を促す。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	18	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
Ribolie Rosa IGT リボリエ ローザ	18	微泡ロゼ	Malvasia, Trebbiano, Cesanese, Sangiovese メトードアンセストラレ	1500ml	6,000
Bianco Ribela IGT ビアンコ リベラ	16	白	樹齢40年の Malvasia 1/3, Trebbiano1/3, Bombino1/3 ステン発酵、マセ無し 生産量4200本	750ml	3,200
	17	白	樹齢40年の Malvasia 1/3, Trebbiano1/3, Bombino1/3 ステン発酵、マセ無し 生産量4200本	750ml	3,300
Saittore IGT サイトーレ	16	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 再入荷	750ml	3,700
	17	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	3,500 新ヴィンテージ
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日間マセ後、栗の木樽(新)で発酵・3ヶ月熟成 600本	750ml	4,200
Rosso Ribela IGT ロッシ リベラ	16	赤	Cesanese 100% プラスチック桶でマセ後、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
"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、桜の木樽で発酵	750ml	4,000 新ヴィンテージ

## 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、そのままボトルング。自分の造るワインは「Vino di Montagna = 山のワイン」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	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 D C マルヴァジア T	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	3,600
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	16	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	9,000

## 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ベスカラ。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ンエッラ。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、多くのエノロゴ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、ピオディナミで用いるプレパラシオン500番も年に数回畑に散布します。現在はまだ、このような彼女たち造り手のケアによって畑の調和を取っていますが、葡萄樹を含む畑・土地自らが、しっかりと調和を保てる様になれば、いずれは極力何もしない農業に変えていきたいと考えています。醸造は極めてシンプルで、全て小さなファイバータンクにてマセレーション、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、葡萄の純粋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 "CANCELLINO" IGT ヴィーノ ビアッコ "カンチェッリーノ"	18	白	Trebiano 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	2,700
Vino Bianco da Pasto "CANCELLI" ヴィーノ ビアッコ ダ パスト "カンチェッリ"	17	白	Trebiano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,000
Vino Bianco "La Salita" ヴィーノ ビアッコ ラ サリータ	17	白	Trebiano d'Abruzzo 100% Salita 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,500
Vino Bianco "DAMIGIANA" ヴィーノ ビアッコ "ダミジャーナ"	18	白	Trebiano 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	4,300
Vino Rosato "CANCELLI" ヴィーノ ロゼート "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	2,700
Vino Rosato "LU CUNTADEN" IGT ヴィーノ ロゼート "ル クンタデン"	18	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 "FREGNETT" ヴィーノ ロッシ "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	2,500



Vino Rosso "CANCELLI" ヴィーノ ロッソ "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

## 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ルイジが担当。敷地  
内にあるアグリツーリズモのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。6.8haの畑では、1999年に植えたばかりの若木  
のみで、土着品種であるフ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"	17	白	フランギーナ 100% マセラシオン数時間後プレス ステンレスタンク発酵 熟成 年産 2000 本	750ml	2,500
"SANTO SANO" / Roccamonfina IGP "サント サーノ"	13	赤	アリアニコ 80% ピエディロッソ 20% ステンレスタンク発酵 熟成 年産 8000 本	750ml	2,400 在庫少
"CONTE DI GALLUCCIO" / Galluccio DOP "コンテ ディ ガッルッチョ"	11	赤	アリアニコ 100% ステンレスタンク発酵後 仏トノー400Lにて12ヶ月の熟成 年産 4000 本	750ml	2,800

## Villa Diamante ヴィツラ 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。パテルノポリはタウラージの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 "ヴィーニャ コングレガツィオーネ" フィアーノ ディアヴァエリノ	12	白	フィアーノ 100% ステンレスタンク発酵・熟成	750ml	5,600

## 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 Spinomarinno" / Puglia Greco IGT "ピアンコ スピノマリノ" プーリア グレコ	18	白	グレコ 100% ステンレスタンク発酵	750ml	2,200
"Teres" / Puglia IGT "テレス"	18	口ゼ	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	17	赤	プリミティーヴォ 100% マセ 3W	750ml	2,400
Primitivo-Riserva / Gioia del Colle DOC プリミティーヴォリゼルヴァ	15	赤	プリミティーヴォ 100% 木樽にて24ヶ月の熟成	750ml	2,800 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・シミーサ。地元出身のジョゼッパ・クシェドウと妻バルバラは、2006 年にジョゼッパ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坦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。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ますようにとの願いを込めて。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、心を込めて結ぶ事にしたそうです。彼らも多くの人達とワインで繋がっていきなすように、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、身体の底から溢れで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ごとに旨みを増す、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。よろしくお願ひいたします。

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	18	白	Nuragus 100% - マゼ 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	3,800 割当品
Bianco Secondo IGT ビアンコ・セコンド	18	白	Cannonau 100% マゼなし - 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	3,800
Bianco Terzo IGT ビアンコ・テルツォ	18	白	Nasco 100% - 4 日マゼ 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	3,800
Bianco Quarto IGT ビアンコ・クアルト	18	白	Vermentino 100% - 11 日マゼ ステンレスタンクにて発酵、オークの 5HL の樽で 7 か月熟成	750ml	3,800
Bianco Rifermentato IGT ビアンコ・リフェルメント	18	微泡白	Nasco 100% - 一回目の収穫が 8 月の終わり、三回目 10 月、三回目の 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	3,800 割当品
Rosato IGT ロザート	18	ロゼ	Cannonau 100% 12 日マゼ	750ml	3,800 割当品
Rosso Primo IGT ロッソ・プリモ	18	赤	Muristellu 100% 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	3,800
Rosso Secondo IGT ロッソ・セコンド	18	赤	Cannonau 100% 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	3,800
Vermut Bianco ヴェルムート・ビアンコ	(17)	甘味白	ナスコ 100% 畑に自生するハーブ類を 5 か月間漬け込む 17.5% ・西洋ヨモギ・リンドウ・タンポポ、マヨナ・タイム・イヌハッカ・レモンの皮・カモミール・レモングラス・ギンバイカの葉・フェネル・カレーブランド 純正アルコールで酒精強化を行い瓶詰め 亜硫酸無添加 ノンフィルター ※残糖はありません	750ml	6,000 在庫少
	(17-2)	甘味白	ナスコ 100% 畑に自生するハーブ類を 5 か月間漬け込む 16.5% ベースのワインが違い (ヴィンテージが同じ 2017)、そのアルコール度が約 1 度低い。 ・西洋ヨモギ・リンドウ・タンポポ、マヨナ・タイム・イヌハッカ・レモンの皮・カモミール・レモングラス・ギンバイカの葉・フェネル・カレーブランド 純正アルコールで酒精強化を行い瓶詰め 亜硫酸無添加 ノンフィルター ※残糖はありません	750ml	6,500
Vermut Rosso ヴェルムート・ロッソ	(17)	甘味赤	カルニャーノ 100% 白と同様 18% ・西洋ヨモギ・リンドウ・ラベンダー・スペインカンゾウ・ローズマリー・ウスベニアオイ・オレンジの花・オレンジの皮・チコリ・ギンバイカ・グレープフルーツの皮・ザクロ・木苺 純正アルコールで酒精強化を行い瓶詰め 亜硫酸無添加 ノンフィルター ※残糖はありません	750ml	6,000 在庫少
	(17-2)	甘味赤	カルニャーノ 100% 白と同様 17% ベースのワインが違い (ヴィンテージは同じ 2017)、そのアルコール度が約 1 度低い。 ・西洋ヨモギ・リンドウ・ラベンダー・スペインカンゾウ・ローズマリー・ウスベニアオイ・オレンジの花・オレンジの皮・チコリ・ギンバイカ・グレープフルーツの皮・ザクロ・木苺 純正アルコールで酒精強化を行い瓶詰め 亜硫酸無添加 ノンフィルター ※残糖はありません	750ml	6,500

## 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・ベネティヴェーニャは、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ととてつもない距離がある土地。ダヴィデを含め彼ら仲間の力が無ければ、到底作り上げる事が不可能な条件と言える。そして彼の育ってきた環境、両親が食べさせてくれた地元の新鮮な野菜・フルーツ、小さいころから親しみ馴染んだ味が、今彼が造るワインの味のベースとなっている。畑は合わせて5.4ha。生産量は現在約12000～15000本。Randazzo、Passopisciaro、Lingagrossa、Acicastello、それぞれ小区画に畑を持っており、畑には果樹やオリーブも一緒に栽培され、ジャムやオリーブオイル等の生成も行っている。農業においては全ての畑で無農薬、化学肥料も一切使用せず、最低限の銅と硫黄を使うのみ。特にノッティ・ステッラーテ等の一部の畑は独立したアルベレッロ仕立て、ブドウ樹がまばらに植わっており、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
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% マルヴァーゾア 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 シクーラ	16	ロゼ	ネレッロマスカラーゼ 100% ステンレスタックにて発酵	750ml	3,600
Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトローサ	15	赤	ネレッロマスカラーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタックにて発酵 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 ペトローサ	15	赤	ネレッロマスカラーゼ ネレッロカブッチョ ステンレスタックにて全房発酵 3日間のマセラシオン ステンレスタックと栗の樽で熟成	750ml	3,500 在庫少
vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ	15	赤	ネレッロマスカラーゼ 85% ネレッロカブッチョ 15% 樹齢 30年 標高 700m ステンレスタックにて発酵 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	ネレッロマスカラーゼ 100% 樹齢 50年 標高 1000m ランタツツォの畑 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	ネレッロマスカラーゼ主体 樹齢 30～70年 標高 700m ステンレスタック発酵 500Lの栗の樽で 24ヶ月熟成	750ml	5,100 在庫少
	14	赤	ネレッロマスカラーゼ主体 樹齢 30～70年 標高 700m ステンレスタック発酵 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	ネレッロマスカラーゼ 85% ネレッロカブッチョ 15% 樹齢 30年 標高 750m ステンレスタック発酵 500Lの栗の樽で 12ヶ月の熟成	750ml	4,300

## Cretapaglia クレタパッリャ 《新規取り扱い蔵元》

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

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていましたが、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年間カンパニーのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間とワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから2017年に独立、自分のワイナリー「クレタパッリャ」を立ち上げる。



現在3haの畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタック熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。

カラブリアを愛し、幻の4本の角の山羊を仲間と飼育し、将来はその山羊のチーズを造ったり、カンティーナを造り、お客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 IGT Bianco / "シクク"	17	白	マントニコ 40%、ガルナッチャピアンコ 30%、グラルダヴァッレ 30% 木樽で 12h マセ後、トルキオで搾って大樽で発酵、 ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加	750ml	2,900
"Coclo" Calabria IGT Rosso / "ココロ"	17	赤	マリョッコ主体、少しガルナッチャロツソ 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	マリョッコ主体、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」"「変わる」"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。



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	4,500 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	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るとすぐ 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 ピアンカ	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。 ステンレス発酵のみ。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	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 パリックにて醗酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,500 在庫少
	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	5,000
Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ピアンカ	16	赤	レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。 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	09	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 か月熟成 年 2300 本 SO2 無添加	750ml	5,600 在庫少
	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 か月熟成 年 2300 本 SO2 無添加	750ml	5,500
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 か月熟成 SO2 無添加	750ml	5,600
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 ヴェルドツツォ	11	甘	ヴェルドツツォ 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**

“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
-----------------------------	----	---	--	-------	-------

**San Bartolomeo サン バルトロメオ Toscana – Montepulciano**

Rosso Toscana IGT ロッソ トスカーナ	15	赤	ブルニョーロ・ジエンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50% ステン発酵	750ml	2,500
Rosso di Montepulciano DOC ロッソ ディ モンテプルチアーノ	15	赤	ブルニョーロ・ジエンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50% ステン発酵	750ml	2,900
Bianco Passito “Il Menco” ビアンコ パッシート イル メンコ	12	白甘	マルヴァージア・ピアンカ・ルンガ トレピアーノ・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