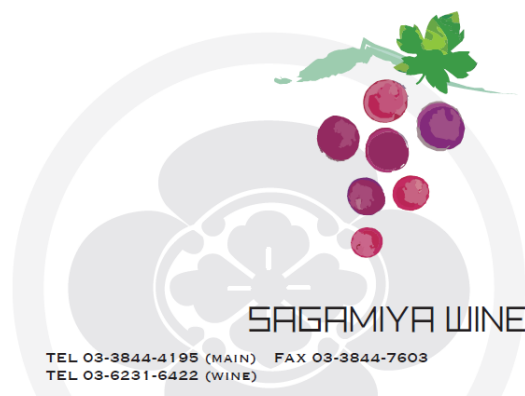


*La Selezione dei Vini Italiani e
Slovenija
2022 / Gennaio-1*



Famiglia Croci





《目次》

Piemonte P1～4

Cascina degli Ulivi
Laiolo Guido Reginin
Cascina Taviijn
Cascina delle Rose
Erbaluna

Trentino Alto Adige P5

Haderburg
Radoar

Veneto P5

Col Tamarie

Friuli Venezia Giulia P6

Lenuzza

Liguria P7

Santa Caterina

Emiglia Romagna P8

Croci
Monte Bellaria
Tre rii

Toscana P9～10

Buondonno Casavechia alla Piazza
Podere La Cerreta
Verbena

Marche P10

Col di Corte
Il Gelso Moro

Umbria P11～13

Conestabile della Staffa
Tiberi
Collecapretta
Fongoli

Lazio P14～15

Ribelà
Colleformica
Podere Orto

Abruzzo P15～16

Ruvido
Rabasco

Campania P17

Masseria Starnali
Villa Diamante

Puglia P17～18

Fatalone
Calcarius

Calabria P19

Creta Paglia

Sicilia P20

Etnella

Slovenja P21

Klabjan
MarkoFon

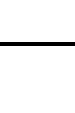
《在庫限りで終売アイテム》 P22

Vigneti Massa
Vignai da Duline
Ferragu' Carlo
Le Barbaterre
San Bartoromeo
Macchion dei Lupi
Mani di Luna

Cascina degli Ulivi カッシーナ デッリ ウリヴィ Piemonte – Novi Ligure 全て亜硫酸無添加ワイン

現在借りた畑も含めて20haの畑を持ち、イタリアで数少ないビオデナミ農法を実践している。マメ科の植物の緑肥と、乳牛の堆肥等を施肥している。害虫駆除には硫黄とボルドー液のみを使用。収穫は手摘み。収穫量も50hl/ha以下に押さえている。農園はとてもきれいな緑に溢れ、放し飼いの家禽類が楽しそうに戯れる楽園のような所である。その当主、仙人のような風貌のステファノ氏は、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っと詰まっている。また、栓を開けてから1週間後も生き生きとした香りや味わいがあり、さらに2週間以上たってから驚く程の味わいを発揮する。その底力はまさにビオデナミで生命エネルギーを高めた『生きたワイン 生命力に溢れたワイン』である。畑の標高は平均300m。フラニョッティ畑、モンテマリーノ畑は丘の中腹に位置する。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Bellotti Boll / vino bianco frizzante ベロッティ ボル	(19)	白 微発泡	モスカート（近隣の生産者から）70% コルテーゼ（自社畑）30% モスカートはマセ1日、コルテーゼはダイレクタプレス 糖分を残したまま4月に瓶詰めノンフィルター SO2無添加	750ml	3,500 完売
 Bellotti Bianco / vino bianco ベロッティ ビアンコ	(20)	白	コルテーゼ（自社畑）50%、トレビジャーノ（買い葡萄）50% 大樽(110hl)発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,700 完売
Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ	(20)	ロゼ	メルロー、フレイザ ダイレクトプレス 25hlと50hlの大樽で発酵・熟成 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,700◎ 新入荷
 Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ	(19)	赤	ドルチェット 50% バルベラ 50% SO2無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター	750ml	2,400○
Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ	(20)	赤	ドルチェット 50% バルベラ 50% SO2無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター	750ml	2,700△ 新入荷
 IVAG / vino bianco イヴァダ	(19)	白	コルテーゼ 100% 25hlの樽で醱酵・熟成 マセラシオンなし	750ml	3,000 完売
 "Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ"	(10)	白	コルテーゼ 100% 畑名 25hlのアカシアの樽で醱酵・シュールリーの状態で15ヵ月熟成	750ml	5,500▲ 再入荷
	(12)	白		750ml	5,000△ 再入荷
	(17)	白		750ml	4,000◆
	(18)	白		750ml	4,000△
 "Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ"	(12)	白		750ml	5,000 再入荷▲
	(16)	白	コルテーゼ 100% 畑名 25hlのオークの樽で醱酵・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	4,500△ 新入荷
	(17)	白		750ml	4,000▲
	(18)	白		750ml	4,000▲
 "A-Demua" / vino bianco "アデムア"	(16)	白	リースラング イタリコ、ヴェルデア、ボスコ、ティモラソー モスカテッラ 15hlのトノー樽で醱酵マセ9ヵ月・熟成	750ml	4,200 完売
 "La Merla Bianca" / Monferrato bianco DOC "ラ メーラ ビアンカ"	07	白	ソーヴィニヨン ブラン 50%、ゲヴェルツトラミネール 50% 500Lのトノー樽で醱酵・熟成	750ml	6,000△
 "Le Mat Du Raisin" / Vino Rosso "ルマデュレザン"	19	赤	ドルチェット 50% バルベラ 50% SO2無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター	750ml	3,200 完売
 "Nibio" / vino rosso "ニビオ"	13	赤	ドルチェット 100% 25hlのオークの樽で発酵、熟成。	750ml	4,200▲
 "Mounbe" / vino rosso "ムーンベ"	12	赤	バルベラ 85%、ドルチェット 10%、アンチエロッタ 5% 25hlのオークの樽で発酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。	750ml	5,000▲

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
	Grignolino-in-Bianco ダリニョリーノ イン ビアノ	—(19)—	白	グリニョリーノ 100% ダイレクトプレス ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	3,600 完売
	Vino-Rosso ヴィーノ ロッソ フレイザ	—(19)—	赤	フレイザ 100% セメント槽発酵 マセ 2ヶ月 ノンフィルター 亜硫酸 20mg/L 添加	750ml	2,400 完売
	"Ottavio" "オッターヴィオ"	—(19)—	赤	グリニョリーノ 100% 60 日のマセレーション ノンフィルター SO2 は 20mg/L 添加	750ml	3,000 完売
	Grappolo-intero "Communist" グラッポロ インテロ "コミュニスト"	—(19)—	赤	グリニョリーノ 100% (買葡萄) 全房で MC15 日、その後足でつぶし プラスチック桶で 60～90 日のマセ グラスファイバー槽で 8ヶ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,600 完売
	"68" "セツサンタネット"	—(19)—	赤	バルベラ 50% ルケ 50% (自社畑) プラスチ ック桶で 30 日のマセレーション ステンレス熟成 ノン フィルター SO2 は 20mg/L 添加 叔父さんのシストさんと父のオッターヴィオさんに捧げ たワイン。叔父の名前 Sisto→Sesto (6 番目とい う意味)、父の名前 Ottavio→Ottavo (8 番目 という意味) という言葉遊びから。	750ml	3,200 完売
	"G-Punk" "ジーバンタ"	—(18/19)—	赤	グリニョリーノ 100% 2018 年のワインに 2019 年の圧搾後の果皮を漬けて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,600 完売
	"Bandita" / "バンディタ"	17	赤	バルベラ 100% 45 日のマセレーション 大樽で 15 ヵ月熟成 SO2 は 40mg/L 添加	750ml	3,000 完売
	"Teresa" / "テレザ"	—(19)—	赤	ルケ 100% マセ 30～45 日 セメント槽発酵 ステンレスタンク熟成 ノンフィルター SO2 は 20mg/L 添加	750ml	3,200 完売
	"Ruscheda" / "ルスケーナ"	—(19)—	赤	ルケ 100% 近隣のルスケーナさんの畑のルケ (樹 齢 40 年) マセ 45～60 日 グラスファイバー槽 発酵・熟成 19 は雹害で収穫量激減。 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,500 完売
	"Guercia" / "グエルチャ"	—(19)—	赤	バルベラ 100% 1949 年植樹の樹を含む古樹 の畑 マセ 2ヶ月 ステンレス槽発酵 SO2 無添加 ノンフィルター	750ml	4,500 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、トレスッテ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"	18	赤	ドルチェット 100% 樹齢 43 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	2,600〇
Barbera d'Alba / DOC バルベラ ダルバ	18	赤	バルベラ 100% 樹齢 20 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 15 カ月熟成	750ml	3,300〇
"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	17	赤	バルベラ 100% 樹齢 18 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 20 カ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	4,000〇
Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッピオーロ	17	赤	ネッピオーロ 100% ステンレスタンク発酵 樹齢 19 年	750ml	3,800▲
Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG バルバレスコ "トレ ステッレ"	16	赤	ネッピオーロ 100% 樹齢 9-17 年 ステンレスタンク発酵、大樽で 20 カ月熟成。	750ml	7,200▲ 在庫少
Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" MG / DOC ドルチェット ダルバ "ア エリザベス" マグナム	16	赤	ドルチェット 100% 樹齢 43 年 ステンレスタンク発酵 エリザベスは毎年収穫を手伝ってくれる姉妹の様な友人の名前	1500ml	5,200◆ 在庫少
Barbera d'Alba MG / DOC バルベラ ダルバ マグナム	15	赤	バルベラ 100% 樹齢 20 年 ステンレスタンク発酵 大樽で 15 カ月熟成	1500ml	6,500◆ 在庫少
Langhe Nebbiolo MG / DOC ランゲ ネッピオーロ マグナム	16	赤	ネッピオーロ 100% ステンレスタンク発酵 樹齢 19 年	1500ml	7,500◆ 在庫少
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	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◆ 在庫少
Grappa di Nebbiolo da Barbaresco Tre Stelle グラッパ ディ ネッピオーロ ダ バルバレスコ ト レ ステッレ		蒸留	ネッピオーロのヴィナッチャ（ブドウの搾りカス）を使用	500ml	7,000◆

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 年を超えるものである。栽培から醸造、瓶詰めの過程にいたるまでワインに無理をさせないようにしっかり見守るワイナリーである。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"La Quotidiana Bianco" / vino bianco "ラ コティディアーナ ビアンコ"	(20) MG (19)	白	コルテーゼ ステンレスタンク 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml 1500ml	1,900◎ 3,200◎
"La Quotidiana Rosso" / vino rosso "ラ コティディアーナ ロッソ"	(19) MG (18)	赤	バルベラ ステンレスタンク 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml 1500ml	1,900◎ 3,200◎
"Chi Ca Vota" / Cortese dell'Alto Monferrato "キカヴォータ" DOC	19	白	コルテーゼ ステンレスタンク 極微発泡	750ml	2,300▲
"La Mora" / Barbera d'Asti DOCG "ラ モーラ"	18	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢 30 年～40 年 ステンレスタンクにて熟成 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml	2,300◎
"Da Sul" / Barbera d'Asti DOCG "ダ スール"	17	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢 60 年 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml	2,600◎
"Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG "スリス"	15	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢 70～80 年 700L の古樽にて 18 カ月熟成	750ml	2,800◎
"L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC "リントルーソ" グリニョリーノ ダスティ	17	赤	グリニョリーノ 100% 樹齢 15 年と 80 年が 半々 ステンレスタンク 侵入者の意味	750ml	2,400◎



Freisa d'Asti / DOC
フレイザ ダスティ

15

赤

フレイザ 100%
ステンレスタンク

750ml

2,400〇

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。特にバローロは、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	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△
"Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC "レ リステ" ドルチェット ダルバ	17	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△
"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	18	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 ネッビオーロ	18	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	2,800◎
Barolo / DOCG バローロ	15	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	5,200 完売
Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ"	14	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成	750ml	5,600▲
"La Rosina" Barbera d'Alba Sp MG ラ ロジーナ (マグナム)	15	赤	バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	7,000◆ 在庫少
Barolo "Rocche dell'Annunziata" MG バローロ ヴィーニャロッケ (マグナム)	12	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	13,500◆ 在庫少

Haderburg ハーデルブルク Alto Adige – Salorno

ブドウとリンゴの栽培農家であったハーデルブルクは、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作り始めた。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	4,500〇
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット バドゼ	16	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% バリックにて醗酵 108か月の瓶内熟成	750ml	8,500◆ 在庫少
Chardonnay “Hausmanhof” / Alto Adige Chardonnay DOC シャルドネ “ハウスマンホフ”	18	白	シャルドネ 100% ステンレスタンク発酵	750ml	3,000▲
Blauburgunder “Hausmanhof” / A.A.PN. DOC ブラウブルグンダー “ハウスマンホフ”	17	赤	ピノネロ 100% ステンレスタンク醗酵・古バリック熟成 12ヵ月	750ml	4,800△ 新ヴィンテージ
“ERAH” / Alto Adige Merlot CabernetSv. DOC “エラ”	13	赤	メルロー50% カベルネソーヴィニヨン 50% ステンレスタンク醗酵・バリック熟成 24ヵ月	750ml	5,400△

Radoar ラドアル Alto Adige – Veltuno Bolzano

ボルツァーノ、ヴェルトゥルノ。当主のノールベルト・ブラシビツ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
 “ETZA” / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT “エツァ”	17	白	ミュラー トゥルガウ100% 畑名 樹齢65年 ステンレスタンク発酵 700Lから12hlの大樽にて熟成	750ml	3,200〇
 Zweigelt / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT ツヴァイゲルト	17	赤	ツヴァイゲルト100% 若木（15~20年）を中心にステンレスタンク発酵	750ml	2,600▲
“LOACH” / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT ロアフ	16	赤	ピノネロ80% 5~10年 ツヴァイゲルト20% 樹齢40年 大樽にて発酵 500Lのトノーにて1年、大樽で1年熟成	750ml	3,600◎
Acquavite Castagne アックアヴィーテ カスターニュ	-	蒸留酒	自家栽培の栗を使用して蒸留	350ml	5,500▲ 在庫少

Col Tamarie コル タマリエ Veneto – Vittorio Veneto 基本的に亜硫酸無添加ワイン

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年よりブドウ作りを開始し、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。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大切にしている。栽培する品種は、主要品種であるグレラとその補助品種。ブドウ品種によって区画を分けず、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、酸化防止剤も使用しない。一次醗酵が終了し、冷蔵保存しておいた果汁を添加。瓶内で発酵を再び行うメト・アンセストラーレ。彼らの土地の自然をそのまま感じれる、素晴らしい味わいです。



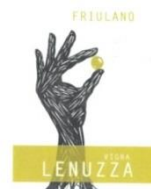
2019年は前半雨が多く、夏は高温、収穫時期ようやく気温が下がりました。現在生産量33,000本。瓶詰め日はヴェーダ占星術の暦に沿って行います。また、ここ数年はエナジートリートメントを実施。チベットの鈴やインドの楽器を使ったヒーリングサウンドトリートメントや、鉱物によるクリスタルトリートメント、特別な波動を発生させる幾何学模様のマントラ、などを使用し、アルコールが与える良くない影響を取り去り、静かな、平和を感じる酔いを出すようにしています。その結果は驚くものであり、非常に良い結果が出ているそうです。2019年からスティルワインの“ミルー”がリリース。ますます楽しいワイナリーです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Vino Frizzante ヴィーノ フリッツァンテ	(19)	微発泡 白マセ	グレラ主体 他、ヴェルディーゾ ポスケーラ・グラバリオール・ペレイラ アンケッタ・マルツァーニナ 除梗後マセ8日後、ステン発酵。 冷蔵モスト添加後、瓶詰し再発酵。亜硫酸無添加 33000本	750ml	3,000 完売
 Vino Bianco Miltu ヴィーノ ビアンコ ミルー （買っている猫ちゃんの名前）	(19)	白マセ	グレラ、プリゼツコロンゴ、マルヴァーゾ、をメイン。他、ピアンケッタ・ ポスケーラ、グラバリオール、ヴェルディーゾ少量。よりフレッシュ感を残せる 葡萄を選別。除梗後マセ8日、プレスせずフリーランのみ使用。 ステン発酵。亜硫酸は今年は11mg/L添加 生産量3500本	750ml	3,200 完売

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

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	18	白	フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 30mg/L 添加	750ml	2,600▲
	Sauvignon DOP ソーヴィニヨン	20	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 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 30mg/L 添加	750ml	2,600◎
	Ribolla Gialla DOP リボッラ ジャッラ	20	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 (10%古小樽で熟成) SO2 発酵終了時に 8mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	2,600◎
	Pinot Grigio DOP ピノグリージョ	20	ロゼ	ピノグリージョ 100% マセ 1 週間、 ステンレスタンクにて低温発酵・30%を木樽で熟成。	750ml	2,600△
	"INDIGENOUSLY" Ribolla Gialla インディジェノズリー リボッラ ジャッラ 《水着ラベル》DOP	19	白 マセ	リボッラ ジャッラ 100% 樹齢 30 年 マセ 12 日 ステンレスタンクにて発酵・500L の木樽にて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	4,200 完売
	"INDIGENOUSLY" Friulano インディジェノズリー フリウラーノ 《ブランコラベル》DOP	19	白 マセ	フリウラーノ 100% 樹齢 50 年 マセ 7 日 ステンレスタンクにて発酵・500L の木樽にて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 30mg/L 添加	750ml	4,200▲
	"INDIGENOUSLY" Malvasia インディジェノズリー マルヴァージア 《パーティラベル》DOP	19	白 マセ	マルヴァージア 100% 樹齢 60 年 マセ 15 日 ステンレスタンクにて発酵・卵型コンクリートタンクにて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	4,500 完売
	Cabernet DOP カベルネ	16	赤	カベルネフラン 70%、カベルネソーヴィニヨン 30% ステンレスタンク発酵 マセ 15 日 12 ヶ月古小樽熟成	750ml	2,600△
	Merlot DOP メルロー	18	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○
	Schiopettino di Prepotto DOP スキオベッティノ ディ プレポット	16	赤	スキオベッティノ 100% ステンレスタンク発酵 24 ヶ月古小樽熟成	750ml	3,500▲

Santa Caterina サンタ カテリーナ Liguria – Sarzana

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Etichetta Verde" Vermentino / Liguria di Levante IGT "エチケッタ ヴェルデ" ヴェルメンティーノ（緑ラベル）	19	白	ヴェルメンティーノ 100%（樹齢 3～30 年） マセラシオンなし、ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時 20mg/L 添加	750ml	3,300△
 "Giuncaro" / Liguria di Levante IGT "ジュンカーロ"	18	白	トカイジャッロ 60%、ソービニヨンブラン 40%（共に 97 植樹）マセ 24h、ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	3,500○
 "Poggi Alti" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アルティ"	18	白 マセ	ヴェルメンティーノ 100%（樹齢 3～30 年） マセ 8 日、ステンレス発酵、一部クライベルで熟成。 SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加	750ml	3,600 完売
 "Poggi al Bosco" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アル ボスコ"	18	白 マセ	アルバローラ Albarola 100%（樹齢 10 年） マセ 8 日、ステンレス発酵、クライベルで 1 年熟成。 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,000◆
"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%（樹齢 3～30 年） ステンレス発酵 マセなし クライベル(CLAYVER)にて 15 カ月の熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,000◆
"L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツィオーネ"	17	白 マセ	ヴェルメンティーノ 100%（樹齢 3～30 年） クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,000◆
"L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツィオーネ"	18	白 マセ	ヴェルメンティーノ 100%（樹齢 3～30 年） クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,000△
 "Fontananera" / Liguria di Levante IGT "フォンタナネッラ"	16	赤	チリエッジョーロ 40%、メルロー 60%、 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,300▲
 Rosso / Liguria di Levante IGT ロッソ リグリア レヴァンテ	14	赤	コロリーノ 70% サンジョヴェーゼ 30%、 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,000▲
 "Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT "ヴィーニャ キウーザ"	15	赤	カナイオーロ (Merla) 80% サンジョヴェーゼ 20% マセ 12 日 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 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,000○
	17	赤	カナイオーロ (Merla) 70% チリエッジョーロ 20% サンジョヴェーゼ 10% マセ 35 日 ステンレス発酵 ステンレスタンクとクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,000○
 "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトローロ"	15	赤	メルロー 100%（樹齢 22 年） マセ 13 日、ステンレス発酵 350L のトノー樽で 1 年熟成 SO2 瓶詰め時 12.5mg/L 添加	750ml	3,500○
"Vino ottenuto da uva appassite" / "ヴィーノ オッテヌート ダ ウーヴァ アパッシテ"	15	赤甘	カナイオーロ 100% 1 ヶ月室内で陰干し、1/3～1/4 になったところで、足でつぶし、ステンレス発酵。良年のみの生産。 Alc, 13%	500ml	5,500▲

Croci クローチ Emilia Romagna – Castell'Arquato

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "CAMPEDELLO" Vino Frizzante Bianco カンベデルロ	(20)	白マセ 微泡	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレツピアーノ、オルトルーゴ 35% マルサンヌ、ソービニオン 5% マセ 7 日、セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,400 割当品
 "LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ	(20)	白マセ 微泡	オルトルーゴ 100% この崖（斜面）の昔の名前 マセ 7 日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,400 割当品
 "GUTTURNIO" / Vino Frizzante Rosso DOC グットゥルニオ	16	赤 微泡	バルベラ 60% ボナルダ（クアティナ）40% セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,400 完売
 "VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトッラ ビアッコ	(19)	白マセ	マルヴァージア ディ カンディア 100% 30 日のマセラシオン セメントタンクにて熟成	750 ml	3,000 完売
 "VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso ヴァルトッラ ロッソ	(16)	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% セメントタンクにて発酵・熟成	750 ml	2,900 完売
 "SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso サン・バルトロメオ	(13)	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75 年 40 日間のマセラシオン トノーにて 18 カ月熟成	750 ml	3,600 完売

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

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvasia dell'Emilia Vino Frizzante Igp マルヴァジア デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ	NV(19)	白 微泡	5 日間のマセラシオン ステンレスタンクにて発酵 発酵後モスト添加し瓶内二次発酵 生産量 2000 本	750ml	2,500〇
 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	2,500〇
	NV(18)	赤 微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチエ ロッタ 10～12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500〇
 Barbera dell'Emilia Vino Frizzante Rosso Igp バルベラ デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ	NV(18)	赤 微泡	バルベラ 7 日間マセ	750ml	2,500〇
 Cabernet Sauvignon Emilia Igp カベルネ ソーヴィニオン エミリア	NV(18)	赤	カベルネソーヴィニオン 100% 20 日間のマセラシオン バリックとステンレスタンクで 24 カ月熟成	750ml	3,200〇

Tre rii トレ リー Emilia-Romagna – Beduzzo

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

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

Buondonno Casavecchia alla Piazza Toscana – Castellina in Chianti

ボンドンノ カーザヴェッキア アツァ ピアツァ

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Rosso di Toscana / IGT ロッソ ディ トスカーナ	18	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 ヶ月熟成。17 年より瓶詰め時の SO ₂ 無添加 (2 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加)	750ml	2,300◎
Chianti Classico / DOCG キアンティ クラシコ	18	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 ヶ月熟成。17 年より瓶詰め時の亜硫酸は無添加 (3 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加)	750ml	2,900◎
 Chianti Classico Riserva / DOCG キアンティ クラシコ リゼルヴァ	16	赤	サンジョヴェーゼ 100% (良い区画の畑から) 大樽と 500 L のアリ王産バリックを併用して 22 ヶ月熟成。	750ml	4,300 完売
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 ヶ月	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 ヶ月	750ml	4,500△

Podere La Cerreta ポデーレ ラ チェッレータ Toscana – Sassetta 全て亜硫酸無添加ワイン

1986 年、ダニエレ・マツガンティはリヴォルノの南、ボルゲリやスヴェレートから内陸に入ったサッセッタの山奥に土地を購入。何もない未開の土地に、自ら小屋を建て、畑を耕し、野菜の栽培、牛や豚、鶏などの飼育、自然に敬意を表した生活、チェッレータという一つの共同体であり、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007 年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在 8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、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 5 km 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 ヶ月の熟成。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"	18	白	ヴェルメンティーノ 100% 1/2 ステンレスタンク発酵 残り 1/2 古トノーと古小樽にて発酵・熟成	750ml	2,800 完売
 "Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "ソラティオ デッラ チェッレータ"	16	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 ヶ月熟成	750ml	2,700 完売
"Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ"	17	赤	カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー 20% ステンレスタンク発酵、小樽にて 30 ヶ月熟成	750ml	4,200△
 "Spargivento" / Toscana IGT "スバルジヴェント"	17	赤	バルサリーナ、コロリーノ、フォルア トンダ 1/3 ステンレスタンク発酵、古小樽にて熟成	750ml	4,200△
"Stancavizi" / Toscana IGT "スタンカヴィーズィ"	15	赤	サンジョヴェーゼ 100% 古小樽にて 18 ヶ月の熟成	750ml	4,500○
"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、フォルア トンダ 100% バットにて発酵、古小樽にて熟成 30 ヶ月 ヴェルマの手描きビン	500ml×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	19	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 80%、カベルネソービニオン、メルロー 20% マセ 6~7 日 ステンレスタンク発酵	750ml	2,200 ▲
Rosso di Montalcino / DOC ロッソ ディ モンタルチーノ	18	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	3,000 ○
Brunello di Montalcino / DOCG ブルネッロ ディ モンタルチーノ	15	赤	サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセ 6~7 日 バリックにて 2 年、大樽にて 1 年熟成	750ml	5,500 △
Brunello di Montalcino “Le Pope” / DOCG ブルネッロ ディ モンタルチーノ “レ ポーベ”	15	赤	標高 636m、1997 年植樹のサンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセ 6~7 日 30HL のスロヴェニア産オーク樽にて 3 年熟成 Pope はエレナの祖父が娘や孫たちを呼ぶときに使っていた愛称。	750ml	7,000 ▲
Vincent / ヴィンセント	08	甘白	マルヴァージア 50%、トレッピアーノ 50% 150L の古樽で密封して熟成。	500ml	5,000 完売

Col di Corte コル ディ コルテ Marche – Montecarotto

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Vino Rosato Frizzante “LANCESTRALE” ヴィーノ ロザート フリッツァンテ “ランセストラレ”	(20) (19)	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糖を残したまま冷却、瓶詰めし再発酵。	750ml 1500ml	3,300 ◎ 新入荷 6,000 ◆
“Anno Uno” Verdicchio Castelli di jesi Classico “アンノ ウーノ” ヴェルディッキオ CdJ.CL.	20	白	ヴェルディッキオ 100% 樹齢 25 年 ステンレスタンクにて発酵・熟成 MLF を起こさないよう冷却し、亜硫酸添加して発酵を止めるタイプ 総亜硫酸量 65mg/L	750ml	2,700 ◎ 新入荷
“Vigneto di Tobia” Verdicchio Castelli di jesi Classico SP “ヴィニエート ディ トビア” ヴェルディッキオ CdJ.CL.SP	17	白	ヴェルディッキオ 100% 単一畑トビアの葡萄 樹齢 30 年ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	3,300 ▲
“Santansovino” Verdicchio Castelli di jesi Riserva Classico “サンタンソヴィーノ” ヴェルディッキオ CdJ.CL.Ris	15	白	ヴェルディッキオ 100% 木樽にて発酵 ステンレスタンクと木樽にて熟成	750ml	5,500 ▲ 在庫少
“Sant’Ansovino” Marche Bianco IGT Macerato “サンタンソヴィーノ” マルケビアンコ マチエラート	18	白	ヴェルディッキオ 100% マセ 5 日、ステン発酵 ステンレスタンク熟成 SO2 無添加	750ml	4,200 ▲ 再入荷
“Col di Corte” Esino Rosso “コル ディ コルテ” エジーノ ロッソ	15	赤	モンテブルチアーノ 100% ステンレスタンクにて発酵 14 日間のマセレーション ステンレスにて 12 か月の熟成	750ml	2,500 ○
	17	赤	モンテブルチアーノ 100% ステンレスタンクにて発酵 14 日間のマセレーション ステンレスにて 12 か月の熟成 17 年は亜硫酸無添加	750ml	2,500 ◎

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

アンコーナはイェジの北にある小さな町モッロダルバに誕生した小さなカンティーナ。2004年、当主であるシルヴィア・ジョルジエッティは、モッロダルバの丘に広がる農地を手に入れ、ブドウとオリーブ、またさまざまなフルーツの栽培を開始。当初より農薬や化学肥料を使用せず、堆肥も施肥しない。必要に応じて雑草を緑肥とし、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、更にはラグリマより少量ではあるがボトル詰めを開始。ワインは現在一種類のマルケロッソのみと、オリーブオイルのリリースも行っている。醸造は自然酵母のみで発酵、セメントタンクとステンレスタンクにて熟成を行い翌年7月にボトル詰め、瓶詰め時に酸化防止剤を添加し瓶内熟成を行う。ワインは柔らかく広がる果実味がとても滑らかで、タンニンも程よい強さのあるバランス型。若木とは思えない落ち着いた雰囲気を出すワイン。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	17	赤	モンテブルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30% ラグリマ ディ モッロ ダルバ 10%	750ml	3,200 ◎

Conestabile Della Staffa コネスタービレ デッラ スタッファ Umbria – Monte Melino 全て亜硫酸無添加

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す、そうする事で酸化に対して強く、酸化防止剤に頼らなくても負けない強いワインになると言います。醸造は、自然酵母のみで発酵を開始。全ての段階で温度コントロールは一切行わず、ノンフィルター、酸化防止剤も一切使用しません。栽培から醸造まで、全ての工程で極力人為的なものを用いない彼のワイン造りは、コッレカブレッタやティベリを始とする先人である田舎の農家の農民たちが昔から行ってきた事、そのものを手本にしています。そして彼の家族、祖先から続く古き良きブドウの強さとが折り重なり、この土地のテロワールが最大限に活かされている様に感じます。



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

Tiberi ティベリ Umbria – Monte Petriolo, Perugia 全て亜硫酸無添加ワイン

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。自家消費用のみをダミジャーナと小さな樽一つで醸造。3.5haある畑には、古い樹で60歳のグレchettoが残っており、ティベリ家が当初より行ってきた無農薬・無飼料という農業はこの家の歴史であり土地の歴史でもある。醸造は至ってシンプル。それぞれのブドウは収穫時に混ぜられ、自然酵母での発酵を行う。ただブドウを発酵させ・落ち着かせる。そのシンプルすぎる工程をシンプルに行うだけのワインは、ある意味とても貴重で素晴らしい飲み物、添加物は一切無し、亜硫酸無添加、ノンフィルター、現代のワイン技術・生産とはかけ離れたワイン造りを行う貴重な生産者である。

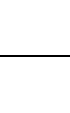
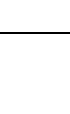


ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
La Torre Bianco IGT ラ トッレ ビアンコ	17	白 マセ	樹齢 150 年の Pecorino 15%、残り樹齢 50～60 年の Malvasia 1/3、Grechetto 1/3、Trebbiano 1/3、 (各 28.4%) プラスティック桶でマセ 2 日後ステンレス発 酵	750ml	3,000 ◆
	18	白 マセ		750ml	2,500 ◎
Il Bianco di Cesare IGT イル ビアンコ ディ チェーザレ	15	白 マセ	樹齢 30 年の Grechetto 100% 150 年以上使い古し た木樽でマセ 4 日後、木樽発酵・熟成、生産量 1200 本	750ml	3,000 ◆
	18	白 マセ		750ml	3,500 △
Il Rosso IGT ルッ 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	2,500 ○
	18	赤		750ml	2,500 ▲
La Torre Rosso IGT ラ トッレ ロッソ	17	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	3,000 ▲
	18	赤		750ml	3,000 ◎
Il Rosso di Cesare IGT イル ロッソ ディ チェーザレ	16	赤	樹齢 150 年のメルローを含み、アリカンテ等の土着品種多 数 古い木樽にて熟成、生産量 480 本	750ml	3,500 ▲
	18	赤		750ml	3,500 △

Collecapretta コツレカプレッタ Umbria – Spoleto 全て亜硫酸無添加ワイン

ウンブリア州の州都ペルージャの南、モンテファルコに更に南に位置する町スポレート。この町から北西に 8 km ほど進んだところにある村テルツォ・ラ・ピエーヴェにあるカンティーナ。現当主アンナリーサ・マッティオーリは、代々受け継がれてきた葡萄畑とカンティーナを後世に残すべく、昔から変わらない土地の味わいを最大限に表現した素朴なワイン造りを続けています。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 年を超えるトレブビアーノ・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行っており、自然の流れで出来るワインを大切にしています。発酵は全て自然酵母のみで行われ、ステンラタンクやセメントタンクなどでゆっくりと始まります。その後それぞれの容器で落ち着かせノンフィルターでボトル詰め。全ての工程で温度コントロールは行わず、亜硫酸の添加も一切行いません。ワインはとてもやさしく、しっかりと伸びる余韻が心地よく続きます。それぞれのワインに違った個性を感じながらも、一貫して言えるのはその芯の強さです。変わらない事の難しさを感じさせない当たり前の伝統。その伝統を受け継ぐ若い意思。若くしてカンティーナを受け継ぐ事を決意した彼女の強い信念が、そのまま表れたかの様なコ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
	“Malvasia” IGT マルヴァージア	18	白	Malvasia bianca, Malvasia di Candia- マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	2,800 完売
	“Pigro delle Sorbe” IGT ピグロ デッレ ソルベ	18	白	Greco 100% マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,200▲
		19	白		750 ml	3,200△
	“Vigna Vecchia” IGT ヴィーニャ ヴェッキア	19	白	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢 50~60 年 マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,700◆
	“Terre dei Preti” IGT テッレ デイ プレティ	18	白 マセ	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢 50~60 年 マセ 10 日 グラスファイバー槽発酵	750 ml	4,200 完売
		19	白 マセ		750 ml	4,200△
	“Il Rossodavola” VdT イル ロッソダターヴォラ	18	赤	Sangiovese 100% (樹齢 12 年) 7-8 日のマセラシオン後、ステンレス発酵	750 ml	3,000○
	“Il Merlo Nero” VdT イル メルロ ネロ	16	赤	Merlot 100% 7-8 日のマセラシオン後、グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,700◆ 在庫少
		17	赤	Merlot 100% 7-8 日のマセラシオン後、グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,500◎
	“Le Cese” IGT レ チェーゼ	18	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	3,300○
	“Il Galantuomo” IGT イル ガラントウオーモ	15	赤	Barbera 100% 樹齢 40 年 ステンラタンクにて発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	3,700△
	“Il Burbero” IGT イル ブルベロ	16	赤	Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot 樹齢 40~60 年 ステンラタンクにて発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	4,500▲ 在庫少
	“La Selezione Le Cese” IGT レ チェーゼ	15	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	5,500▲ 在庫少

Fongoli フォンゴリ Umbria – Montefalco 全て亜硫酸無添加ワイン

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	19	白 微発泡	トレビアーノ・スボレティーノ 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 今年は泡が少ないです	750ml	3,200 ○
	Laetitia Bullarum IGT ラエティティア ブッラルム	20	白 微発泡	トレビアーノ・スボレティーノ 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 2020 年は泡がしっかりあります	750ml	3,200 ◎新入荷
	Rosato Bullarum ロザート ブッラルム	20	ロゼ 微発泡	サグランティーノ 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	3,300 ◎新入荷
	Vino Bianco Grechetto ヴィーノ ビアッコ グレケット	19	白	グレケット 100% ダイレクトプレス モストフィオーレ ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,100 ◎
		20	白	グレケット 100% ダイレクトプレス モストフィオーレ ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	1000ml	2,500 ◎新入荷
	Bianco Fongoli IGT ビアッコ フォンゴリ	19	白 マセ	トレビアーノ 85%、グレケット 15% とともにマセ 2 日 ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,500 ○
	Rosso Fongoli Sangiovese ロッソ フォンゴリ サンジョヴェーゼ	19	赤	サンジョヴェーゼ 100% マセ 4 日 ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	750ml	2,100 ◎
	Vino Rosso sangiovese ヴィーノ ロッソ サンジョヴェーゼ	19	赤	サンジョヴェーゼ 100% マセ 4 日 ステンレス発酵 ノンフィルター 亜硫酸無添加	1000ml	2,500 ◎再入荷
	Rosso Fongoli IGT ロッソ フォンゴリ	18	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテブルチャーノ 40% マセ 1W ステンレス発酵 亜硫酸無添加	750ml	2,300 ○
	Maceratum IGT マチェラトゥム	19	白 マセ	トレビアーノ・スボレティーノ 100% プラスチック桶でマセラシオン 8 日間、ステンレス発酵	750ml	3,800 ◎再入荷
	Nerum IGT ネルム	16	赤	モンテブルチャーノ 100%、 プラスチック桶でマセラシオン 6 日間、	750ml	2,900 ◎
	Bicunsio Montefalco Rosso DOC ビクンシオ モンテファルコ ロッソ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテブルチャーノ 25%、 サグランティーノ 15% プラスチック桶で混醸発酵 1333 本	750ml	3,200 ◎
	Serpulio Montefalco Rosso Riserva DOC セルプッロ モンテファルコ ロッソ リゼルヴァ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテブルチャーノ 30%、 メルロ 10% ティーニ（楕円形の樽）にて発酵、熟成	750ml	4,200 ○
	Fracanton Montefalco Sagrantino DOCG フラカントン モンテファルコ サグランティーノ	12	赤	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 アンフォラで発酵 生産量 665 本 Alc17.5%	750ml	8,500 ◆在庫少
	Decius Montefalco Sagrantino Passito DOCG デチウス モンテファルコ サグランティーノ パッシート	08	赤甘	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 2~3 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 完売
	Olio Extra Vergine di Oliva オーリオ エクストラ ヴェルジネ ディ オリーヴァ	19	油	モライオーロ フラントイオ サン・フェリーチェ レッチーノ 750ml 1 瓶 ノンフィルター	750ml	4,500 完売

Ribela リベラ Lazio – Monte Porzio Catone 全て亜硫酸無添加ワイン

首都ローマより南東へ15 kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスツィティ、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・さくらんぼが植えられている。2011年のスタート時より一切の化学肥料や農薬の使用をせず、銅と硫黄の散布を極少量に留めている。ピオデナミの調剤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発酵を行う。それぞれのキュヴェによって、マセラシオンの長さ、発酵期間は異なる。干潮・満潮のサイクルを利用して、タンクの移し替え、ボトル詰めを行っている。醸造からボトル詰めまで、一貫して酸化防止剤の添加は行わず、ノンフィルターで瓶詰め。駆け出しながらも唯一無二のワインを産み出す、素晴らしい可能性を秘めた生産者である。2018年は雨が多く、生産量は8000本ほど。2017年は12000本。17年からは新梢を切らないようにしている。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Ribolite IGT リボリエ	19	微泡白	樹齢40年のMalvasia 60%、Trebiano 35%、Bombino e Bellone 5% - メトードアンセストラーレ	750ml	3,000 完売
	Ribolite Rosa IGT リボリエ ローズ	19	微泡白	Malvasia, Trebbiano, Cesanese, Sangiovese - メトードアンセストラーレ	750ml	3,300 完売
	Ribolite Rosa IGT リボリエ ローズ マグナム	18	微泡白	Malvasia, Trebbiano, Cesanese, Sangiovese - メトードアンセストラーレ	1500ml	6,000 完売
	Bianco Ribela IGT ビアンコ リベラ	16	白	樹齢40年のMalvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マセ無し	750ml	2,800◆ 在庫少
		18	白	樹齢40年のMalvasia 1/3, Trebbiano 1/3, Bombino 1/3 ステン発酵、マセ無し	750ml	2,800◎
		19	白	樹齢40年のMalvasia 40%, Trebbiano 30%, Bombino 30% ステン発酵、30%マセ1日	750ml	3,000○
	Saittore IGT サイットーレ	19	白マセ	樹齢40年のMalvasia 60%、Trebiano 40% プラスティック桶で3日マセ、ステンレス発酵、3500本	750ml	3,600 完売
	Lazio Bianco "Pentima" IGP ラツィオ ビアンコ ペンティマ	18	白マセ	樹齢60年のMalvasia di Candia 90%、Trebiano 10% 6日間マセ、栗の大樽で発酵・3ヶ月熟成 600本	750ml	4,200○
	Rosso Ribela IGT ロッソ リベラ	17	赤	Cesanese Affile 70%、Sangiovese 15%、Montepluciano 15% (買葡萄、樹齢24年) プラスティック桶でマセ8日後、ステン発酵	750ml	3,200◎
	Rosso Ribela IGT ロッソ リベラ	19	赤	Cesanese Affile 60%、Sangiovese 20%、Montepluciano 20% (買葡萄、樹齢25年) プラスティック桶でマセ4日後、グラスファイバー槽発酵	750ml	3,200○
	"Ferrigno" IGT Lazio Rosso "フェッリーニョ" ラツィオ ロッソ	19	赤	Cesanese Comune 100% (買葡萄、樹齢25年) プラスティック桶でマセ7日後、ステンレス槽発酵、セメント槽熟成	750ml	4,500△

Colleformica コツレフォルミカ Lazio – Velletri

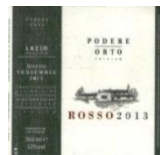
首都ローマより南東へ40 kmほどのところにある町ヴェレトリ。1886年より代々ブドウ栽培をしてきた、ボンベッティ家。3haある土地にブドウ、オリーブや果実、野菜を育て、半自給自足の生活スタイルをしている。ブドウはお爺さんが植えた樹齢40年のものが主体。5代目のパオロ（40歳）はナチュラルワインが好きで、一念発起し、2018より生産者元詰めを始めた。畑はベルゴラ式で熟度に合わせて摘葉の作業を細かく行っている。銅と硫黄は使用する。醸造はナチュラルワインお決まりのプラスチック桶でマセラシオン、グラスファイバー槽で発酵、熟成。ごくシンプルなスタイル。醸造に関してはまだまだ試行錯誤の連続ではあるが、ブドウの質は素晴らしく、これからが楽しみな生産者です。2019年の生産量は16000本。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Formica Pazzo Gialla フォルミカ パッツァ ジャッラ	19	微泡白	Malvasia di Candia 75%、Trebiano 25% (樹齢35～40年)、ダイレクトプレス グラスファイバー槽発酵 2020年のモストを加えて瓶詰め再発酵 SO2は発酵時15mg/L、澱引き時に10mg/L添加	750ml	3,000▲
	Formica Pazzo rose フォルミカ パッツァ ロゼ	19	微泡白	サンジョヴェーゼ 100% (樹齢18年のいとこの畑) ダイレクトプレス、グラスファイバー槽発酵 2019年の冷凍モストを使って瓶詰め再発酵 SO2は発酵時15mg/L、澱引き時に10mg/L添加	750ml	2,500 完売
	Formica Gialla フォルミカ ジャッラ	19	白	マルヴァージア ディ カンディア 75%、トレビアーノ 25% (樹齢35～40年) 小さな桶でマセ7日、その後グラスファイバー槽発酵 SO2は発酵時15mg/L、澱引き時に10mg/L添加	750ml	3,200 完売

Podere Orto ポデーレ オルト Lazio – Trevinano 全て亜硫酸無添加ワイン

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。北からはモンテアミアタの山風、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、そのままボトルリング。自分の造るワインは「Vino di Montagna＝山のワイン」だというジュリアーノ。トレヴィナーノでしか出来ない、表現する事の出来ないワイン造りの歴史を、愛する家族と共に歩み始めたばかりの生産者である。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Ambrato” Bianco IGT アンブラート ビアッコ	18	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 マセ無し	750ml	3,600◆
	“AMAI” アマイ	(17)	ロゼ	天候不良の為、生き残った黒葡萄、白ブドウの全てをブレンド。亜硫酸無添加、ノンフィルターにてボトル詰め	750ml	3,200◆
		(19)	ロゼ	サンジョヴェーゼ 75%、ブロカニコ 25% 別々に発酵してアッサンプラージュ 亜硫酸無添加、ノンフィルターにてボトル詰め	750ml	3,500○ 新入荷
	Rosso IGT ロッソ	12	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,600◆ 在庫少
	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッソ	14	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,200◆ 在庫少
	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッソ	15	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ 除梗 50% サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,600○
	“Trivium” Rosso IGT トリヴィウム ロッソ	16	赤	グレゲット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッソ サンジョベーゼマレンマ (チリエジョーロ無し)	750ml	3,600○
					1500ml	9,000▲ 在庫少

RUVIDO ルヴィド Abruzzo – Chieti 全て亜硫酸無添加ワイン

マティアスとアレッシオはともにペスカーラ生まれペスカーラ育ちの同級生（現 32 歳）。二人はそれぞれ別々の道を歩いていた。マティアスはエノログを目指し、カンティーナ・ソチャーレで働いていた。アレッシオはエンジニア専攻だったかソムリエを目指した。しかし二人ともナチュラルワインが好きで、それぞれの道に満足がいなくなり、ワイン造りを目指すようになった。二人でナチュラルワインのフェアに行ったり、ピオの生産者の手伝いをしたり始めた。幸いなことにアブルツォには耕作放棄された畑が多くあり、それらを借り、2018 年からワイン造りを始める。最初は 5000 本、2019 年は 10000 本、2020 年は 15000 本と徐々に生産量を増やしている。樹齢は 30～50 年の古いものを中心に借りている。耕作放棄された畑は農薬を数年使っていないので彼らにはちょうど良い。しかしブドウを良い状態まで戻すのに数年かかる。借りた年は収穫せず、ブドウの力を見て来年のための処置をしていく。畑では最低限の銅と硫黄以外は使わない。新梢は 2 回ほど切る。醸造は温度管理せず、モストフィオーレを中心に使用。ピエディキュールは造らない。ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め。現在借りているのは白 3ha、赤 1ha。ベースのピアンコ、ロッソは日常この地域で飲まれている味わいを、カルボシリーズは香りが強く、糖度が高く、自然な味わい、より洗練されたラインにしていきたいそうです。

名前の由来 ruvido（粗い、ラフ）はマティアスがイタリア人とアルゼンチン人のハーフ、アレッシオはアメリカや中国など外国で働いていた、アブルツォの外から入ってきたよそ者で、アブルツォ人は警戒心が強いのでそれに厳しい事、また、彼らのワインがトレヴィアーノ種とモンテプルチアーノ種という国際品種でない事の厳しさも表している。

マークは山と畑と海を表し、赤青黄の三色は皆でわいわい楽しい気持ちになる為に、自分たちの好きな色を選んだそうです。毎日飲めるワインを造りたい。

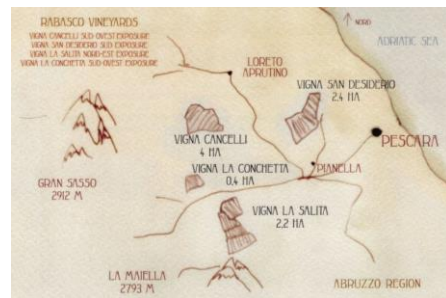
2020 年は満足いく出来で、特にピアンコはやりたかったスタイルになったそう。ロッソも満足しているが、少しづつもっとよくしていきたいと語ってくれました。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Ruvido Bianco ルヴィド ビアッコ	20	白	トレヴィアーノ 80%、マルヴァージア 20% (樹齢 25～30 年) マセー晚 グラスファイバー槽発酵	750ml	3,000○
	Carbo Bianco カルヴォ ビアッコ	20	白	ペコリーノ 50%、パッセリーナ 50% (樹齢 35～40 年) 50%をマセー晚、50%を全房マセカル 14 日間 別々にグラスファイバー槽で発酵、11 月に合わせる	750ml	3,500◆
	Ruvido-Rosso ルヴィド ロッソ	20	赤	モンテプルチアーノ 100% (樹齢 30 年) マセ 1 週間 グラスファイバー槽発酵	750ml	3,000
	Carbo Rosso カルヴォ ロッソ	20	赤	モンテプルチアーノ 100% (樹齢 30 年) 全房マセカル 14 日間 グラスファイバー槽発酵	750ml	3,600◆

RABASCO ラバスコ Abruzzo - Pianella 全て亜硫酸無添加ワイン

アブルツォ州の真ん中に位置する海に面した港町ペスカーラ。ここから内陸に 20 km ほど進むと、ピアネッラ村があります。バジリカータ出身のイオーレは、家族でキエティに海の家を持っていました。その縁でこの土地を取得し、夢であったワイン造りを始めました。当初は、エノロゴを雇い、技術に頼ったワイン造りを行っていましたが、どのワインにも個性が感じられず、彼女が造りたいワインではありませんでした。そんな時、コッレ・カブレッタと出会い、彼らのワインに衝撃を受け、考え方を大きく変えていきます。それまで用いていた醸造用の機械や装置を全て手放し、1 つのダミジャーナ（45 L の斗瓶）から新しいスタートを切る決意をし、ここにラバスコの新しい歴史が始まりました。彼女の畑は、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 9ha。化学肥料や農薬は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄で防疫します。また、必要に応じてマメ科の植物による窒素補給、ジオデナミのプレパラシオン 500 番なども散布します。しかしいづれは極力何もしない農業に変えていきたいと彼女は考えています。醸造は極めてシンプルで、基本プラスチック桶にてマセレーション、压榨後ステンレスタンク、またはバリックで自然発酵を行います。ダミジャーナはマセの発酵中に移し替え、発生し続ける二酸化炭素により酸化と雑菌を防ぎます。その後、種類によってステンレスタンク、ダミジャーナ、バリックそれぞれで熟成。収穫からボトル詰めまでの間、全ての工程で SO₂ は一切使用しません。フィルターもかけず、ブドウのピュアな味わいをそのままボトル詰めします。0 からワイン造りを見つめ直し、全てを変えた彼女の挑戦は、10 年の歳月が経ち、畑もよい状態になって、味わいにも磨きがかかってきました。特に 2019 年あたりからはブドウの力が強くなってきているのを感じます。2021 年 9 月に蔵を訪ねたところ、畑のブドウは非常に健康そうで、醸造にもシンプルだが細かな配慮が配られており、何より彼女の嬉々として醸造している姿を垣間見ることが出来ました。畑からも醸造からも彼女の強い想いを感じることができ、その想いがこの素晴らしいワインを造りだしているのだと再認識いたしました。

4ヶ所の畑があり、蔵の周りが 2002 年に彼女が植えたサン・デジデリオ畑(2.4ha)。やや低い垣根仕立てで、南向きの斜面にあり、海からの潮風を多く受ける畑です。味わいは凝縮感があり、力強く、この畑から、ロザート・クンタデン、ロッソ・クンタデン、ロザート・ダミジャーナ、が造られます。カンチェッリ畑(4ha)はなだらかな丘にあり、樹齢 30 年ほど。ベルゴラ式で 20 年前に購入した畑です。ピアンコ・カンチェッリ、カンチェリーノ、ロザート・カンチェッリ、ロッソ・カンチェッリ、ロッソ・デラ・コントラダが造られます。そのすぐ下の窪地にコンケッタ畑(0.4ha)があり、この畑からピアンコ・ヴィヴァーチェを造っています。最後にサリータ畑(2.2ha)、平均樹齢 40 年のベルゴラ式で、急な北向き斜面にあり、しかし良いブドウが取れる畑です。ここから、ピアンコ・サリータ、そしてわずか 10 列からピアンコ・ダミジャーナが出来ます。ダミジャーナ用のブドウは粒が小さく、粒同士の隙間が空いていて、食べさせてもらおうと、サリータ用のブドウより味に深みがあります。ブドウの段階から違いがあるのですね。その他、年により造らない年もありますが、サリータ畑上部のモンテプルチアーノからロザート・ヴィヴァーチェ、下部からロッソ・ダミジャーナ、フレニエツが造られます。2020 年の生産量は 45000 本程。それぞれの畑の特徴を細かく見極めながら、各ワインに反映させている、イオーレの緻密な計算がそこにはありました。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Bianco Vivace IGT Colline Pescaresi- ピアンコ ヴィヴァーチェ コリーネ ペスカレージ	19	白 微発泡	Trebbiano d'Abruzzo 100% Conchetta 畑 マセなし プラスチック桶発酵 残糖を残して瓶詰め再発酵。	750ml	3,000 完売
	Rosato Vivace IGT Colline Pescaresi- ロザート ヴィヴァーチェ コリーネ ペスカレージ	19	ロゼ 微発泡	Montepulciano d'Abruzzo Salita 畑 マセなし プラス ティック桶発酵 残糖を残して瓶詰め再発酵。	750ml	3,000 完売
	"CANCELLINO" IGT Colline Pescaresi "カンチェッリノ" コリーネ ペスカレージ	20	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵 Alc 9.5%	750ml	2,800 完売
	Vino Bianco da Pasto "CANCELLI" ヴィーノ ピアンコ ダ パスト "カンチェッリ"	19	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	2,800 完売
	"La Salita" IGT Colline Pescaresi "ラ サリータ" コリーネ ペスカレージ	17 19	白 白	Trebbiano d'Abruzzo 100% Salita 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml 750ml	3,200 ◆在庫少 3,300 完売
	Vino Bianco "DAMIGIANA" ヴィーノ ピアンコ "ダミジャーナ"	19	白 マセ	Trebbiano d'Abruzzo 100% Salita 畑 プラスチック桶で 5 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,500 完売
	Vino Rosato "CANCELLI" ヴィーノ ロザート "カンチェッリ"	(18)	ロゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	2,500 完売
	Vino Rosato "LU CUNTADEN" IGT ヴィーノ ロザート "ル・クンタデン"	19	ロゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% San Desiderio 畑マセなし ステンレス発酵	750ml	3,200 完売
	Vino Rosato "DAMIGIANA" IGT ヴィーノ ロザート "ダミジャーナ"	18	ロゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% San Desiderio 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,500 完売
	Vino Rosso "FREGNETT" ヴィーノ ロッソ "フレニエツ"	(18)	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Salita 畑 早摘 5 日間マセ、ステンレス発酵 アルコール 11.5%	750ml	2,200 △
	Vino Rosso "CANCELLI" ヴィーノ ロッソ "カンチェッリ"	18	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	2,500 ▲
	Vino Rosso "LU CUNTADEN" ヴィーノ ロッソ "ル・クンタデン"	16	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% San Desiderio 畑 10 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,300 ◆
	Vino Rosso "DAMIGIANA" ヴィーノ ロッソ "ダミジャーナ"	17	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Salita 畑 プラスチック桶で 10 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,200 ▲
	"ROSSO DELLA CONTRADA" IGT COLLINE PESCARESI "ロッソ デラ コントラダ"	15	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 樹齢 35-40 年 プラスティック桶で 6 日間マセ後、バリック にて発酵・6ヶ月熟成	750ml	4,800 ◆在庫少

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

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。ノンフィルターにてボトル詰め。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”	20	白	フランギーナ 100% (樹齢 25 年) マセラシオン 4 ～5 日後プレス ステンレスタンク醗酵 熟成 SO2 は澀引き時に 10mg/L 添加	750ml	2,500 ◎ 新入荷
 “SANTO SANO” / Roccamonfina IGP “サント サノ”	13	赤	アリアニコ 80% ピエディロッソ 20% (樹齢 25 年) – ステンレスタンク醗酵 熟成 年産 8000 本 SO2 は澀引き時に 10mg/L 添加	750ml	2,400 完売
 “CONTE DI GALLUCCIO” / Galluccio DOP “コンテ ディ ガッルッチョ”	11	赤	アリアニコ 100% (樹齢 25 年) 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 SO2 は澀引き時に 10mg/L 添加	750ml	2,800 完売

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 400 m の中腹に畑が見えてくる。ワイナリーとしての創業は1996年。年間生産本数6000本
と極少量生産で。2000年にA I A B (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)の認定を取り、自然の恵み
を受けた有機ワインを造っている。彼のワイン造りにかける情熱は半端でなく奥さんも呆れる程である。とにかく低収量で有機栽培
にこだわっているフィアーノの先駆者である。味わいはボリュームのある果実味、しっかりとしたミネラル感エレガントな酸も心地よく、食事との相性を助け
てくれる。パテルノ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。
お値下げしました。↓



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Vigna della Congregazione” / Fiano di Avellino DOCG “ヴィーニャ コングレガツィオーネ” フィアーノ ディアヴィ リーノ	12	白	フィアーノ 100% ステンレスタンク醗酵・熟成	750ml	3,900▲

Fatalone - Pasquale Petrerà ファタローネ バスカレ 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、4.75 ha。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 Spinomarinato” / Puglia Greco IGT “ビアンコ スピノマリノ” プーリア グレコ	18	白	グレコ 100% ステンレスタンク発酵	750ml	2,200 完売
“Teres” / Puglia IGT “テレス”	18	白	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 完売
Primitivo / Gioia del Colle DOC プリミティーヴォ	19	赤	プリミティーヴォ 100% マセ 3W ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	2,400 完売
Primitivo Riserva / Gioia del Colle DOC プリミティーヴォ リゼルヴァ	17	赤	プリミティーヴォ 100% 木樽にて 24 ヶ月の熟成	750ml	2,800 完売

Calcarius カルカリウス (Ca シーエー) Puglia – Gargano

カルカリウスはプーリア北部のアプリチェーナ近郊にあります。当主のヴァレンティーナ・パッサラクアさんはもともとロンドンで働いていましたが、2008年、出産を機に地元に戻り、自然とかかわれる仕事をしたいとワインづくりを始めました。ワイン畑はアドリア海のガルガーノ国立公園の裾野の内陸部に3カ所点在し、常に風が吹き、降雨量も少ない乾燥した土地で、ピオ栽培にはとても適した地域です。また、このエリアは大理石の産地でもあり、名前の由来にもなっているCa（カルシウム）が豊富な土壌でもあります。彼女はこの良いワインを造れる環境を利用しない手はないと考えたのです。また、ナチュラルワインを志した彼女は、イタリアのピオデナミ栽培の第一人者、故ステファノー・ペロッティ氏（カッシーナ・デッリ・ウリヴィ）に教えを請い、今まで誰もやってこなかった、ナチュラルワインの量産を目指しました。それはナチュラルワインを多くの人に飲んでもらいたいという、純粋な気持ちからでした。また、気温が高く、アルコールが高くなり、重いワインができがちなプーリア、しかし彼女はそこを早めに収穫することにより（8月初旬より）低アルコールで、しかも酸味も残し、フルーティーで軽いタッチの飲みやすいワインを造り出しました。醸造はシンプルで、ナチュラルワインのメソッドに沿っています。収穫は手摘み、2500Lのプラスチック桶で醸し、手で搾入れ、その後ステンレスタンクまたはセメント槽にて発酵、熟成。亜硫酸は瓶詰め前に少量（10～20mg/L）添加。栽培は風と乾燥のお陰で病害の発生は少なく、草生栽培で、手間をかけない農法でコストダウンを図っています。

ステファノー氏の助言のもとに、彼女はさらに突き進みます。2018年よりCalcariusシリーズの生産を始めます。このワインは彼女の畑の中でも特にカルシウムの多い土壌（キンメリジャン）の畑（約8ha）を中心に造られています。そのせいで、既存のラインナップ（ヴァレンティーナ・パッサラクア シリーズ）よりもキレがよく、よりエレガントな味わいに仕上がっています。早めに収穫するには未熟なブドウを収穫するリスクもありますが、このカルカリウスの畑は南向きの斜面で、Ca（カルシウム）の含まれる白い小石がごろごろしている畑です。その照り返しもあり、早く適切に熟すのもこのシリーズを造り出すことのできた大きな理由の一つです。彼女の情熱が多くの要素を一つに結び付け、カルカリウスは誕生しました。このワインがアメリカやパリで爆発的ヒットとなりました。

彼女の思いはまた、職の少ないプーリアの産業振興も含まれています。社員は現在20名ほど。皆CaのTシャツを着ていて、一丸となって働いています。畑の標高は150-200m。樹齢5-20年（主力は5年～8年の若木）。

エチケットは、Ca（カルシウムの元素記号）、40.08（カルシウムの原子量）、20（カルシウムの原子番号）を意味しています。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Frecciabomb Bianco / IGP フレッチャボンブ ビアッコ Alc, 10.0%	20	白 微発泡	フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年）マセなし モスト添加して再発酵。メトードアンセストラーレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,5 T,33mg/L	750ml	3,200 割当品
 Frecciabomb Orange / IGP フレッチャボンブ オレンジ Alc, 10.0%	20	白マセ 微発泡	ボンビーノ 100%（樹齢 5～20 年）マセ数日 モスト添加して再発酵。メトードアンセストラーレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,5 T,38mg/L	750ml	3,200 割当品
Frecciabomb Rosé / IGP フレッチャボンブ ロゼ Alc, 10.0%	20	ロゼ 微発泡	ネロディトロイア 100%（樹齢 5～20 年） モスト添加して再発酵。メトードアンセストラーレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,5 T,30mg/L	750ml	3,200 割当品
 Bianco Puglia Bombino / IGP ビアッコ プーリア ボンビーノ Alc, 10.5%	20	白	Bombino ボンビーノ 100%（樹齢 5～20 年） マセなし ダイレクトプレス ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,9 T,51mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Orange Puglia Falanghina / IGP オレンジ プーリア ファランギーナ Alc, 10.0%	20	白マセ	Falanghina フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年） マセ 7 日 ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,53mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Rosso Puglia Negroamaro / IGP ロッソ プーリア ネグロマーロ Alc, 11.5%	20	赤	Negroamaro ネグロアマロ 100%（樹齢 5～20 年） マセ 5 日 ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,38mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Hellen Bianco / IGP ヘレン ビアッコ Alc, 11.0%	20	白	フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年） マセなし ダイレクトプレス ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,44mg/L	750ml	3,000 割当品
Hellen Orange / IGP ヘレン オレンジ Alc, 11.0%	20	白マセ	Greco グレコ 100%（樹齢 5～20 年）マセ 7 日 セメント槽発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,8 T,39mg/L	750ml	3,200 割当品
Hellen Rosé / IGP ヘレン ロゼ Alc, 10.5%	20	ロゼ	Aleatico アレアティコ 100%（樹齢 5～20 年）マセ 3 日 ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,7 T,33mg/L	750ml	3,200 割当品
 Vinetto / IGP ヴィネット Alc, 10.5%	19	赤	Nero di Troia 65%, Aleatico 35%（樹齢 5～20 年）マ セ 4 日 ステンレスタンク発酵、ROZ のアレアティコの搾りかすを使 い、リパッソ（再発酵）ステンレス 6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,1 T,23mg/L	750ml	3,200 割当品
 Soul Glou / IGP ソウルグロウ Alc, 10.0%	20	赤	Primitivo 100% 除梗せず、マセラシオンカルボニック 2 日 垂 直プレス ステンレスタンク発酵、6 ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,7 T,43mg/L	750ml	3,300 割当品
 Brutal / IGP ブルタル Alc, 11.5%	19	赤	ネロ ディ トロイア 100% 8 日マセラシオン ステンレスタンク発酵、8 ヵ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加 F,3 T,11mg/L	750ml	4,500 割当品

Cretapaglia クレタパツリャ

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年間カンパーニャのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間とワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから2017年に独立、自分のワイナリー“クレタパツリャ”を立ち上げる。現在3haの畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタンク熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。カラブリアを愛し、幻の4本の角の山羊を仲間と飼育し、将来はそのチーズを作ったり、皆様にサンマルコに来てもらえるようにしたいと夢をふくらませてくれた。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 “Seiccu” Calabria IGP Bianco / “シッタ” 名前の由来：ドイツの言語学者で、カラブリアやソレントでの方言の研究もしていたゲルハルト・ホルプスの著書であるカラブリアの方言に関する辞書からとった言葉。エレガント、優れた、極上の、という意味がある。	19	白	Mantonico マントニコ 60%、Garnacha Bianca ガルナチャビアンカ 30%、Guardacalle ガアルダヴァッレ 10% 樹齢 20 年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 24h～36h マセ後、搾ってステンレスタンクで 7～10 日間発酵、ステンレスタンクで 9 ヶ月熟成 亜硫酸は澱引き時 2mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加 生産本数 4000 本	750ml	3,200 完売
 “Forse sono fiori” Calabria IGP Bianco / “フォルセ ソノ フィオーリ” 名前の由来：自然の変化の魅力、季節の移り変わりや果実に魅了されること、そして昔からの知識がそれらを変化させるときの驚きを表している。	19	白	Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 樹齢 20 年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 48h マセ後、ステンレスタンクで 15 日間発酵、500L のトノー樽で 9 ヶ月熟成 亜硫酸は澱引き時 2mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加 生産本数 1300 本	750ml	3,800 △
 “Coclo” Calabria IGT Rosso / “コクロ” 名前の由来：ドイツの言語学者で、カラブリアやソレントでの方言の研究もしていたゲルハルト・ホルプスの著書であるカラブリアの方言に関する辞書からとった言葉。フィアスコから飲物を注ぐときの擬声語（日本語ではトクトクという感じ。イタリア語では glu）をカラブリア方言で表している。	17	赤	マリオッコ主体、少しガルナッチャロッソ 一部除梗、一部全房、大樽発酵、ステンレス熟成。瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前はワインが注がれる時の音から	750ml	2,900 ◆
	18	赤	Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナッチャ・ネッラ 20% 樹齢 35～40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌 500L のトノー樽でマセ 8～9 日、木樽で 8～9 日発酵、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成。 亜硫酸は澱引き時 2mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加 生産本数 4000 本	750ml	3,000 ◎
“Strampalato” Calabria IGT Rosso / “ストランパート”	17	赤	マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる 大樽発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前は“ストラーノ”「変わってる」から	750ml	3,500 △

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ていた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志として一緒にブドウ作り・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、今後の成長を期待してくれる生産者である。

エトネッラ価格一部改定しました。↓

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Vino Bianco macerato "Attia" ヴィーノ ビアンコ マチェラート "アッティア"	19	白 マセ	シャスラーハイブリッド70%、トレヴィアーノ15%、グレカニコ10%、モスカート5%、樹齢40~70年 1日マセラシオン ステンレス発酵 SO2 少量添加 アッティアはシチリアの言葉であなただけに！	750ml	3,500 完売
	Vino Bianco "KAOS" 5.0 ヴィーノ ビアンコ カオス 5.0	16	白 マセ	カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァーシア 10%、残りミネッラ、インツォリア、グレカニコ 樹齢 30~120 年 5 日間のマセラシオン ステンレス発酵 SO2 少量添加	750ml	4,000◆
		18	白 マセ		750ml	4,500△
		19	白 マセ		750ml	4,500○
	Az.Agr. Tre.mi.la Vino Bianco "GenerAzioni" / IGT Terre Siciliano ヴィーノ ビアンコ "ジェネラツィオーニ"	19	白	エトナビアンコ・スーペリオレ区域内の、カリカンテ 80%、カタラット 20% マセ 1 日、セメント槽発酵 澱引き時に亜硫酸 26mg/L 添加 ダヴィデの彼女の蔵、栽培・醸造はダヴィデが行っている。	750ml	4,200○
	Vino Rosato "Attia" ヴィーノ ロザート "アッティア"	19	ロゼ	ネレロマスカラーゼ 90%、他 カリカンテ、カタラット、ミネッラ、インツォリア、グレカニコ、ジビッポ 樹齢 30~120 年 マセ 2 日 ステンレス発酵 SO2 無添加 アッティアはシチリアの言葉であなただけに！	750ml	3,600
	Vino Rosso "Attia" ヴィーノ ロッソ "アッティア"	19	赤	ネレロマスカラーゼ主体 ステンレス発酵 SO2 少量添加 アッティアはシチリアの言葉であなただけに！	750ml	3,200○
	Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトローサ	15	赤	ネレロマスカラーゼ ネレロカブッチョ 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	3,000△ 在庫少
	Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa ヴィーノ ロッソ アンセストラレ ヴィッラ ペトローサ	16	赤	ネレロマスカラーゼ主体 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	3,000○
		17	赤	ネレロマスカラーゼ 95% 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	3,000○
	vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ	15	赤	ネレロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 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	3,500▲
	Rosso "Kaos" / IGT ロッソ "カオス"	14	赤	ネレロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタンク発酵 500L の栗樽で 12 ヶ月の熟成	750ml	4,000○
		15	赤	ネレロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタンク発酵 500L の栗樽で 12 ヶ月の熟成	750ml	4,000○
	vino rosso BALLETTI ヴィーノ ロッソ バッレッティ	15	赤	ネレロマスカラーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	750ml	4,000▲ 在庫少
	Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ"	13 14	赤	ネレロマスカラーゼ 80%、ネレロカブッチョ 5%、アリカンテ 5%、残りシラー他、樹齢 30~150 年 標高 700m前後 ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12~24 ヶ月熟成	750ml	5,000◆ 在庫少
		15	赤		750ml	4,500▲ 在庫少
	Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトローサ マグナム	15	赤	ネレロマスカラーゼ ネレロカブッチョ 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	1500ml	8,000◆ 在庫少
	Rosso "Kaos" MG/ IGT ロッソ "カオス" マグナム	15	赤	ネレロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 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	1500ml	9,500◆ 在庫少
	vino rosso BALLETTI MG ヴィーノ ロッソ バッレッティ マグナム	15	赤	ネレロマスカラーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
	Etna Rosso "Notti Stellate" / MG / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッ ラーテ" マグナム	15	赤	ネレロマスカラーゼ 80%、ネレロカブッチョ 5%、アリカンテ 5%、残りシラー他、樹齢 30~150 年 標高 700m前後 ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12~24 ヶ月熟成	1500ml	14,000 ◆在庫少

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

Klabjan クラビヤン Slovenia - Istria

トリエステから国境を越えてスロヴェニアに入つてすぐ2 kmのところにオスプ村があります。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、ほんとうのビオをやるには20年はかかる。畑で働くのがライフスタイルという彼の家は本当に質素な農家さんで、着飾らない姿がワインにも良く現れています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvazija E.B. マルヴァージア エチケッタ ビアンカ	19	白 マセ	マルヴァージア イストリアーナ 100%。樹齢 25 年 マセ 2 日 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	3,000 ▲
 "Cuvée" "キュヴェ"	19	白 マセ	シャルドネ、ピノグリージョ、ソービニオン、マルヴァージア・イストリアーナ各 1/4 樹齢 25 年 マセ 5 日 ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	4,200 ○
Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネット	18	白 マセ	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 パリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	4,500 ○
Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ビアンカ	16	赤	レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。 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	11	赤	レフォスコ 100% 樹齢 50～150 年 30 日間のマセ トノーにて 48 か月熟成 年 2300 本 SO2 無添加	750ml	4,500 ◎
 "Caotze" E.N. "カオツェ" エチケッタ ネット	16	赤	メルロー70% レフォスコ 30% 樹齢 50～150 年 マセ 21 日間 トノーにて 3 年熟成 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	5,000 ○
Merlot E.N. メルロー エチケッタ ネット	15	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 Muškat Secco ルメーニ ムスカット セッコ	16	白 マセ	モスカート 100% 樹齢 35 年 6 日マセ後 ステン発酵 1.5 年ステンレスタンク熟成	750ml	4,500 ▲
 Rumeni Muškat E.N. ルメーニ ムスカット エチケッタ ネット	19	白 マセ	モスカート 100% 樹齢 35 年 3 日マセ後 ステン発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	5,500 ▲
Rumeni Muškat Passito ルメーニ 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 月までアバッシメント 生産量 300 本	500ml	8,000 完売

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があります。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し、葡萄の樹のストレスが少ない事が、ワインの飲み心地に表れています。

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvazija マルヴァージア	18	白 マセ	マルヴァージア 100%。樹齢 30 年以下 1～3 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,600○
 Malvazija Selezione マルヴァージア セレッツィオーネ	16	白 マセ	マルヴァージア 100%。4 つの畑の樹齢 45～100 年の古樹 一部を 6 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000 ▲在庫少

	Vitovska ヴィトヴスカ	16	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2~4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,200 ◆在庫少
		18	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2~4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,000 ◎
	Vitovska Selezione ヴィトヴスカ セレツィオーネ	16	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 45~100 年の古樹 2~6 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000◆ 在庫少

«在庫限りで終売ワイン»

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%, ロンディネッラ 20%	375ml	6,900◆ 在庫僅か
--	----	---	--	-------	----------------

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

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

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

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

Mani di Luna マーニ ディ ルーナ Umbria – Torgiano

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

San Bartolomeo サン バルトロメオ Toscana – Montepulciano

Rosso 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・ジェンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50% ステン発酵	750ml	2,900▲ 在庫僅か
Bianco Passito "Il Menco" ビアンコ パッシート イル メンコ	12	白甘	マルヴァジア・ピアンカ・ルンガ トレビアーノ・トスカーノ 収穫後 3 ヶ月間のアバッシメント 3 年間の発酵・熟成	375ml	4,200◆ 在庫僅か