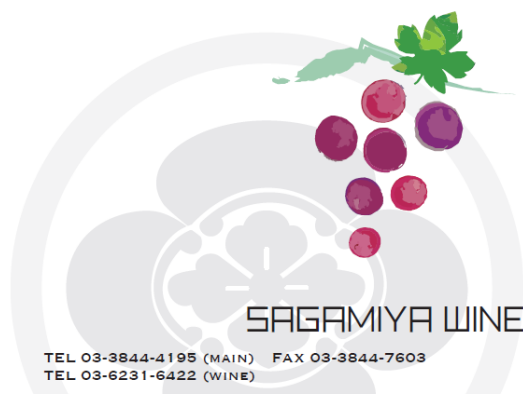


*La Selezione dei Vini  
Italiani e Slovenia  
2024 / Gennaio – Febbraio*



*Klabjan ; Uros*





## 《目次》

### Piemonte P1～4

Cascina degli Ulivi  
Cascina Tavijn  
Cascina delle Rose  
Erbaluna

### Trentino Alto Adige P4

Haderburg

### Veneto P5

Col Tamarie

### Friuli Venezia Giulia P5

Lenuzza

### Emiglia Romagna P6

Croci

### Liguria P6

Santa Caterina

### Toscana P7～8

Buondonno Casavechia alla Piazza  
Podere La Cerreta  
Verbena

### Marche P8

Il Gelso Moro

### Umbria P9～10

Collecapretta  
Fongoli

### Lazio P11～13

Ribela  
Colleformica  
Podere Orto

### Abruzzo P13～14

Ruvido  
Rabasco

### Campania P14～15

Masseria Starnali  
Gismondi

### Calabria P16

Creta Paglia

### Puglia P17

Calcarius

### Sicilia P18

Etnella

### Slovenja P19～20

Klabjan  
MarkoFon

### 《在庫限りで終売アイテム》 P21

Laiolo Guido Reginin  
Radoar  
Monte Bellaria  
Col di Corte  
Ferragu' Carlo  
Macchion dei Lupi  
Mani di Luna  
Staffa  
Tiberi

# 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

ビオデナミ農法の先駆者、故ステファノ・ベロツティ氏の開墾した総合農園。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。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、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。マメ科の緑肥、乳牛の堆肥を施肥。硫黄とボルドー液は使用。収穫は手摘み。収穫量 50hl/ha 以下。現在は娘のイリアさんがステファノ氏の意思を引き継ぎ、若いスタッフとともに農園を牽引している。若い感性で 2019、2020、2021 と味わい深さはそのままに、さらにクリーンな飲みやすさが加わり、人気に拍車がかかってきている。全てのワインは SO2 無添加。貯蔵樽の清掃は 100℃の熱湯で行うそう。ステファノ氏の想いが次の世代にしっかり引き継がれていく。現在の生産量は 60000 本～80000 本。



| ワイン                                                                                                                                       | 年               | 種類           | 品種・メモ                                                                                         | 容量               | 小売税別                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
|  Bellotti Boll / vino bianco frizzante<br>ベロツティ ボル       | (21)            | 白<br>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トプレス 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            | 4,000◎                 |
|  Bellotti Bianco / vino bianco<br>ベロツティ ビアンコ             | (22)            | 白            | コルテーゼ（自社畑）50%、シャルドネ（買い葡萄）50% ダイレクトプレス 古大樽（110hl）発酵 ノンフィルター SO2 無添加                            | 750ml            | 3,500◎                 |
|  Bellotti Rosa / vino rosato<br>ベロツティ ロザ                 | <del>(21)</del> | <del>白</del> | バルベラ、ドルチェット、シラー、モスカート、ダイレクトプレス 25hl と 50hl のオークの古樽で発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                      | <del>750ml</del> | <del>3,000</del><br>完売 |
|  Bellotti Rosso / vino rosso<br>ベロツティ ロッソ               | (22)            | 赤            | ドルチェット 50% バルベラ 50% 25hl と 52hl のオークの古樽で発酵・熟成 マセ 7 日 ノンフィルター SO2 無添加                          | 750ml            | 3,500◎                 |
|  IVAG / vino bianco<br>イヴァグ                            | (21)            | 白            | コルテーゼ 100% ダイレクトプレス 25hl のオークの古樽で発酵・熟成 マセなし ノンフィルター SO2 無添加                                   | 750ml            | 4,000◎<br>New          |
|  "Filagnotti" / vino bianco<br>"フィラニョッティ"              | (12)            | 白            | コルテーゼ 100% 畑名 25hl のアカシアの古樽で発酵                                                                | 750ml            | 7,500▲<br>再入荷          |
|                                                                                                                                           | (18)            | 白            | シュールリーの状態で 15 ヶ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                            | 750ml            | 4,000◆                 |
|                                                                                                                                           | <del>(19)</del> | <del>白</del> |                                                                                               | <del>750ml</del> | <del>4,500</del><br>完売 |
|  "Montemarino" / vino bianco<br>"モンテマリーノ"              | (12)            | 白            | コルテーゼ 100% 畑名 マセ 24 時間                                                                        | 750ml            | 7,500◆<br>再入荷          |
|                                                                                                                                           | (18)            | 白            | 25hl のオークの古樽で発酵 シュールリーの状態で 12 ヶ月熟成                                                            | 750ml            | 4,000◆                 |
|                                                                                                                                           | (19)            | 白            | ノンフィルター SO2 無添加                                                                               | 750ml            | 4,500▲                 |
|                                                                                                                                           | (20)            | 白            |                                                                                               | 750ml            | 5,600○<br>New          |
|  "A Demua" / vino bianco<br>"ア デムア"                    | 20              | 白            | ティモラソ、ヴェルデア、ボスコ、リースリングイタリコ、シャスラー（自社畑）、マセ 3 日 古小樽発酵 ノンフィルター SO2 無添加                            | 750ml            | 6,500◆<br>New          |
|  "La Merla Bianca" / Monferrato bianco-DOC "ラ・メラ・ビアンカ" | 07              | 白            | ソービニオンブラン 50%、グヴェルトラミネール 50% 500l のオークの古樽で発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                               | 750ml            | 6,000<br>完売            |
|  "Le Mat Du Raisin" / Vino Rosso<br>"ル マ デュ レザン"       | 19              | 赤            | ドルチェット 50% バルベラ 50% 25hl のオークの古樽で発酵・熟成。ノンフィルター SO2 無添加                                        | 750ml            | 3,200◎                 |
|  "Nibio" / vino rosso<br>"ニビオ"                         | 16              | 赤            | ドルチェット 100% 25hl のオークの古樽で発酵・熟成。ノンフィルター SO2 無添加                                                | 750ml            | 4,200△                 |
|  "Mounbe" / vino rosso<br>"ムンベ"                        | 14              | 赤            | バルベラ 85%、ドルチェット 10%、アンチエロット 5% 25hl のオークの古樽で発酵・熟成、700L のオークの古樽で 24 ヶ月熟成。ノンフィルター SO2 無添加       | 750ml            | 6,000◆                 |

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

アスティの北部バツモンフェラート、スクルツォレンゴ村は人口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。オッターヴィオ・ヴェッルーア氏は、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農業の道を継ぐ。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を造り始める。

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・タヴィンとしてスタート。現在は娘のナディアさんが中心となり、6haある畑より年間約20,000本ほどのワインを生産。土着品種であるルケを中心に、グリニョーノとバルベラ、スラーナを栽培。畑の標高は320m、石灰質の土壌で、きれいな酸とミネラルのバランスの良いブドウが出来るエリア。畑では化学農薬や化学肥料は一切使用せず、銅の使用も必要最低限。

醸造は自然酵母での発酵、伝統的な長いマセレーションを行い、6～10ヶ月、それぞれの必要期間の熟成を行う。基本的にはSO2無添加での醸造を目指しているが、危うそうな時のみ少量使用。地元で受け継がれてきた品種を守り、スクルツォレンゴの歴史を繋ぎ、そしてナチュラルワインの新しい未来を目指して進むカッシーナ・タヴィン、毎年少しずつですが、着実に進化してきています。



| ワイン                                                                                                                      | 年      | 種類 | 品種・メモ                                                                                                              | 容量    | 小売税別        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  Bianca<br>ビアンカ                         | —(21)— | 白  | シャルドネ 45%、ヴェルメンティーノ 25%、コルテーゼ 25%、モスカート 5%（すべて買い葡萄）2日かけて収穫、除梗し、上から足してゆく マセ 7日 ルモンタージュ無し 樹脂タンク発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加 | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  Vigna di Nando<br>ヴィニャーディーナンド          | —(21)— | 白  | 1/3 コルテーゼ、1/3 Bartuciat、1/3 Bussanello（2017年植樹）除梗して、一緒に発酵、マセ 7日、ルモンタージュはしない、樹脂タンク発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加             | 750ml | 5,000<br>完売 |
|  Vino Rosso<br>ヴィーノ ロッソ フレイザ            | (21)   | 赤  | フレイザ 100%（買い葡萄）セメント槽発酵 SO2 はモストに 15mg/L 添加 マセ 2ヶ月 マロ後に 10mg/L 添加 ノンフィルター 13.5%                                     | 750ml | 3,000<br>▲  |
|  Rosetta<br>ロゼッタ                        | —(21)— | 白  | フレイザ 100%（買い葡萄）マセ数日 果房が上がってきたらプレス 今年にはビアンカのプレスした皮を加えて辛口に仕上げました。ノンフィルター SO2 無添加                                     | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  "Ottavio"<br>"オッターヴィオ"                | (21)   | 赤  | グリニョーノ 100% マセ 2ヶ月 ステン発酵 ステン熟成 ノンフィルター SO2 はモストに 15mg/L、MLF（マロラクティック発酵）後に 10mg/L 添加                                | 750ml | 3,600<br>○  |
|  "Mostro"<br>"モストロ"                   | —(21)— | 赤  | グリニョーノ 100% 残糖を残したまま瓶詰め 再発酵（メトドンセストラーレ） SO2 無添加                                                                    | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  "68"<br>"セツサンタネット"                   | —(21)— | 赤  | バルベラ 50%（叔父さんの畑）ルケ 50%（自社畑）SO2 はモストに 15mg/L 添加 プラスティック桶で 30 日のマセ マロ後に 10mg/L 添加 ステンレス熟成 ノンフィルター；                   | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  "Bandita" /<br>"バンディタ"               | 20     | 赤  | バルベラ 100% マセ 2ヶ月 セメント槽発酵 大樽で 15 か月熟成 SO2 は 40mg/L 添加（収穫後にブドウに少量、マロ後少量）                                             | 750ml | 3,600<br>◎  |
|  "Teresa" /<br>"テレザ"                  | (21)   | 赤  | ルケ 100%、マセ 2ヶ月、セメント槽発酵 ステンレス熟成 SO2 はモストに 15mg/L、MLF 後に 10mg/L 添加                                                   | 750ml | 3,600<br>○  |
|  "Little Teresa" /<br>"リトル テレザ"       | —(20)— | 赤  | ルケ 100% マセ 30～45 日 セメント槽発酵 ステン熟成 ノンフィルター 最初の収穫の葡萄のみで造られたキュヴェ SO2 は 20mg/L 添加（収穫後にブドウに少量、マロ後に少量添加）                  | 750ml | 3,400<br>完売 |
|  "Teresa La Grande" /<br>"テレザ ラ グランデ" | (20)   | 赤  | ルケ 100%、マセ 2ヶ月、セメント槽発酵 大樽 1年熟成 SO2 はモストに 15mg/L、MLF 後に 10mg/L 添加 最後の移し替え時に 10mg/L 添加                               | 750ml | 4,500<br>○  |
|  "Ruscheda" /<br>"ルスケーナ"              | (21)   | 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 2ヶ月 樹脂タンク発酵 ステン熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                               | 750ml | 4,500<br>△  |
|  "TOC #1" /<br>"トック #1"               | (20)   | 赤  | スラーナ 100%（トリノの友人の買い葡萄）マセ 2ヶ月 樹脂タンク発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                            | 750ml | 3,500<br>◆  |
|  "TOC #2" /<br>"トック #2"               | (20)   | 赤  | スラーナ 100%（近所のピオデナミの生産者の葡萄）マセ 2ヶ月 樹脂タンク発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                        | 750ml | 3,500<br>▲  |
|  "TOC #3" /<br>"トック #3"               | —(21)— | 白  | ルケ 100% 果房が上がったら 液を抜くセニエ式 樹脂タンク発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                               | 750ml | 4,000<br>完売 |
|  "TOC #4" /<br>"トック #4"               | (21)   | 赤  | ルケ 100%、全房でセミマセレーションカルボニック 10 日、除梗して、グラスファイバー槽発酵 その後澱引き SO2 無添加                                                    | 750ml | 4,500<br>▲  |
|  "Freisa Passito"<br>フレイザ パッシート       | (20)   | 赤  | フレイザ 100%（買い葡萄 地元の知人の干からびた葡萄から）樹脂タンク発酵 ダミジャーナ熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                    | 750ml | 4,000<br>◆  |

# Cascina delle Rose カッシーナ デッレ ローゼ

## Piemonte – Barbaresco

バルバレスコの南、トレステッレにある小さなカンティーナ、カッシーナ・デッレ・ローゼは、1948年に立ち上げた家族経営のワイナリー。当初より化学肥料や化学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協力のもと、手作業を貫き、ブドウの本質にこだわ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、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。豊かな果実味と緻密なミネラル感、早くからも楽しめ、熟成してからも真価を発揮するポテンシャルを備えている。樹齢の高いドルチェット、親しみやすいバルベラ・ネッピオーロも素晴らしい可能性を秘めている。現在は長男ダヴィデと次男のリカルドが栽培から醸造まで行っている。家族の情熱で結ばれた絆によって、素晴らしいワインを産み出している生産者である。

2017年は雨が降らず、収穫が8月末から始まった。2018年は暑い年だった。2019年は少し涼しいがバランスはとれた年。2020年は平均的な年。2021年はスーパー素晴らしい年、長期熟成向き。2022年は雨が降らない暑い年で、収量も少なく、凝縮しすぎないように大変苦労した年。9月中旬からドルチェットを収穫、10月中旬にネッピオーロ、バルベラを収穫。80%を海外へ販売。SO2はトラヴァージの時、リベラの量を見て5～10mg/L添加、瓶詰め前に5～10mg/L添加。新梢に関しては天候により切ったり切らなかったりする。若い樹のものは比較的切る。



| ワイン                                                                                                                                                            | 年           | 種類 | 品種・メモ                                                                           | 容量     | 小売税別          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
|  Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" / DOC<br>ドルチェット ダルバ "ア エリザベス"                  | 19<br>13.0% | 赤  | ドルチェット 100% (1958 年植樹) ステンレス発酵<br>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  | 2,700△        |
|  Barbera d'Alba / DOC<br>バルベラ ダルバ                                             | 20<br>15.0% | 赤  | バルベラ 100% (1997 年植樹)<br>ステンレス発酵 大樽で 15 ヶ月熟成                                     | 750ml  | 3,800△        |
|  "Donna Elena" / Barbera d'Alba<br>Superiore DOC "ドンナ エレナ"<br>バルベラ ダルバ スーペリオレ | 19<br>13.5% | 赤  | バルベラ 100% (1997 年植樹) ステンレス発酵<br>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  | 5,000△        |
|  Langhe Nebbiolo / DOC<br>ランゲ ネッピオーロ                                         | 19<br>13.5% | 赤  | ネッピオーロ 100% (2011 年植樹) ステンレス発酵<br>ステンレス熟成                                       | 750ml  | 3,600<br>完売   |
|                                                                                                                                                                | 20<br>13.5% | 赤  | ネッピオーロ 100% (2011 年植樹) ステンレス発酵<br>ステンレス熟成                                       | 750ml  | 3,800△        |
|  Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG<br>バルバレスコ "トレ ステッレ"                         | 18<br>14.0% | 赤  | ネッピオーロ 100% (1978 年、1998 年、2004 年<br>にそれぞれ 1/3 づつ植樹)<br>ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。 | 750ml  | 8,500◆<br>在庫少 |
|  Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG<br>バルバレスコ "リオ ソルド"                           | 17<br>13.5% | 赤  | ネッピオーロ 100% (1958 年植樹)<br>ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。                               | 750ml  | 8,000▲<br>在庫少 |
|                                                                                                                                                                | 18<br>14.0% | 赤  |                                                                                 | 750ml  | 8,500▲        |
|  Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" MG /<br>DOCドルチェット ダルバ "ア エリザベス" マグナム         | 16<br>13.0% | 赤  | ドルチェット 100% (1958 年植樹) ステンレス発酵<br>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◆<br>在庫少 |
|  Barbera d'Alba MG / DOC<br>バルベラ ダルバ マグナム                                   | 15          | 赤  | バルベラ 100% (1997 年植樹)<br>ステンレスタンク発酵 大樽で 15 ヶ月熟成                                  | 1500ml | 6,500<br>完売   |
| Grappa di Barbera Superiore<br>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  | 7,000▲        |
| Grappa di Nebbiolo da Barbaresco<br>Tre Stelle グラッパ ディ ネッピオーロ ダ バルバレスコ<br>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  | 8,000▲        |



## 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<br>エルバルーナ ロッソ センツァ SO2<br>2023/05 入荷                      | 20<br>14.5% | 赤  | ドルチェット 60%, バルベラ 40%<br>ステンレス発酵 酸化防止剤無添加 | 750ml  | 2,800△  |
| "Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC<br>"レ リステ" ドルチェット ダルバ<br>2023/06 入荷                                                                                                     | 21<br>13.5% | 赤  | ドルチェット 100%<br>ステンレス発酵、熟成                | 750ml  | 2,500○  |
| "La Bettola" / Barbera d'Alba DOC<br>"ラ ベットラ" バルベラ ダルバ<br>2021/07 入荷                                                                                                     | 19<br>14.5% | 赤  | バルベラ 100%、<br>ステンレス発酵、熟成                 | 750ml  | 2,500△  |
|  "La Rosina" / Barbera d'Alba Superiore DOC<br>"ラ ロジーナ" バルベラ ダルバ スーパーiore<br>2022/06 入荷 | 19<br>15.0% | 赤  | バルベラ 100%<br>ステンレス発酵、大樽 12ヶ月熟成           | 750ml  | 3,200△  |
|  Langhe Nebbiolo / DOC<br>ランゲ ネッビオーロ<br>2023/05 入荷                                      | 20<br>13.5% | 赤  | ネッビオーロ 100%<br>ステンレス発酵、大樽 12ヶ月熟成         | 750ml  | 3,300◎  |
|  Barolo / DOCG<br>バローロ<br>2023/05 入荷                                                   | 17<br>15.0% | 赤  | ネッビオーロ 100%<br>ステンレス発酵、大樽 24ヶ月熟成         | 750ml  | 6,000◎  |
| Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG<br>バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ"<br>2023/05 入荷                                                                                            | 15<br>15.0% | 赤  | ネッビオーロ 100%、畑名<br>ステンレス発酵、大樽 30ヶ月熟成      | 750ml  | 7,000◎  |
| Barolo "Rocche dell'Annunziata" MG<br>バローロ ロッケ デッラヌンツィアータ (マグナム)<br>2022/06 入荷                                                                                           | 16<br>14.5% | 赤  | ネッビオーロ 100%、畑名<br>ステンレス発酵、大樽熟成           | 1500ml | 14,000◆ |

## 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。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他の補助品種。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行われ、ブドウが傷つかないよう、慎重にカセットに並べられ醸造へ。自然酵母にて発酵。全ての段階でフィルターや清澄作業は行わず、酸化防止剤も使用しない。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ードアンセストラーレ。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。

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せているそうです。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。

20年は涼しい年。21年は例年通りでバランス良い年。

| ワイン                                                                                                                                     | 年           | 種類         | 品種・メモ                                                                                                               | 容量    | 小売税別           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
|  VINO FRIZZANTE<br>ヴァーノ フリッツァンテ                      | (21)<br>±2% | 微発泡<br>白マセ | グレラ主体 他、ヴェルディーソ ポスカーラ グラパリオル ペレイラ<br>ピアンケッタ マルツェミナ 除梗後マセ8日後、ステン発酵。<br>冷蔵モスト添加後、瓶詰し再発酵。亜硫酸無添加                        | 750ml | 3,300<br>割当品完売 |
|  VINO BIANCO MILU<br>ヴァーノ ビアンコ ミルー<br>(買っている猫ちゃんの名前) | (21)        | 白マセ        | グレラ、プロセッコロンゴ、マルヴァージア、をメイン。他、ピアンケッタ、ポスカーラ、グラパリオル、ヴェルディーソ少量。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。<br>ステン発酵。SO2無添加 | 750ml | 3,600<br>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。当主ジャンバオロ・レヌツァは、父より受け継いだ4.5haの畑とカンティーナから少量ずつボトル詰めを開始。そして1990年頃より自然環境を重んじた農法へと移行を始める。現在は7haの畑より約50,000本をボトル詰め。土地は鉄分を多く含んだ赤土から、小石やスケルト、ボンカなど、様々な豊富な養分を含む土壌で構成されている。畑では自然とのEquilibrio=調和・バランスを最も大切にしており、あらゆる植物や生物が暮らす自然環境をそのまま残しつつ、ブドウ栽培を行う。農薬や化学肥料、除草剤も一切使用せず、年に一度土壌を掘り起こす以外は、全てを手作業で行っている。収穫後は自然酵母にて発酵を行い、酸化防止剤は熟成前と瓶詰め時に極少量添加を行う。フィルターは極めて目の粗いものを使用する為、細かい澱などはそのまま瓶詰め。赤に関してはフィルターを行わずボトル詰めされる。人間と自然環境の調和が育む果実をそのまま味わえるワイン造りを掲げ、地元プレポットの素晴らしさを伝えていく生産者である。



2022年からは瓶詰め前のSO2添加をなくしてもらい、さらにナチュラルな味わいへと進化してきている。

|  | ワイン                                                                         | 年           | 種類      | 品種・メモ                                                                                                                                      | 容量    | 小売税別          |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|  | Ribolla Gialla DOP<br>リボッラ ジャッラ                                             | 21          | 白       | リボッラ ジャッラ 100% 全房プレス<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (10%古小樽で熟成)<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回、瓶詰め前に 5mg/L 添加                                                | 750ml | 2,700○        |
|  | Sauvignon DOP<br>ソーヴィニヨン                                                    | 22          | 白       | ソーヴィニヨン 100% 樹齢 15~40 年<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回、瓶詰め前に 5mg/L 添加                                                         | 750ml | 3,000◎        |
|  | Friulano DOP<br>フリウラーノ                                                      | 22          | 白       | フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成)<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回、瓶詰め前に 5mg/L 添加                                              | 750ml | 3,000◎        |
|  | Ribolla Gialla DOP meno SO2<br>リボッラ ジャッラ メーノ ソルフォローザ                        | 22<br>12.5% | 白       | リボッラ ジャッラ 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (10%古小樽で熟成)<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加                                                  | 750ml | 3,000◎<br>New |
|  | Sauvignon DOP meno SO2<br>ソーヴィニヨン メーノ ソルフォローザ                               | 22<br>13.5% | 白       | ソーヴィニヨン 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加                                                                | 750ml | 3,000◎<br>New |
|  | Friulano DOP meno SO2<br>フリウラーノ メーノ ソルフォローザ                                 | 22<br>13.5% | 白       | フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス<br>ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成)<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加                                                     | 750ml | 3,000◎<br>New |
|  | "INDIGENOUSLY" Ribolla Gialla<br>インディジェノズリー リボッラ ジャッラ<br>《水着ラベル》DOP         | 20<br>13.0% | 白<br>マセ | リボッラ ジャッラ 100% 樹齢 30 年 セメント槽 (28HL) にて発酵 マセ 13 日 樽入れ 1 回/日<br>卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本               | 750ml | 3,800◎        |
|  | "INDIGENOUSLY" Friulano<br>インディジェノズリー フリウラーノ<br>《ブランコラベル》DOP                | 20<br>13.5% | 白<br>マセ | フリウラーノ 100% 樹齢 50 年 セメント槽 (28HL) にて発酵 マセ 10 日 樽入れ 1 回/日<br>卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本                  | 750ml | 4,000◎        |
|  | "INDIGENOUSLY" Malvasia<br>インディジェノズリー マルヴァージア<br>《パーティラベル》DOP               | 20<br>13.5% | 白<br>マセ | マルヴァージア 100% 樹齢 60 年<br>セメント槽 (28HL) にて発酵 マセ 15 日 樽入れ 1 回/日<br>卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本              | 750ml | 4,200◎        |
|  | Merlot DOP<br>メルロー                                                          | 20<br>13.5% | 赤       | メルロー100%<br>ステンレスタンク発酵 マセ 15 日 12 ヶ月古小樽熟成<br>SO2 澱引き時に 5mg/L×2 回、瓶詰め前に 5mg/L 添加                                                            | 750ml | 2,700◎        |
|  | Merlot DOP meno SO2<br>メルロー メーノ ソルフォローザ                                     | 21<br>14.0% | 赤       | メルロー100% 樹齢 15~40 年 ステンレスタンクにて発酵、マセ 10~15 日 古バリックにて 12 ヶ月熟成<br>SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加                                                       | 750ml | 3,000◎<br>New |
|  | Schioppettino di Prepotto DOP<br>スキオベッティノー ディ プレポット                         | 19<br>13.0% | 赤       | スキオベッティノー 100%<br>ステンレスタンク発酵 24 ヶ月古小樽熟成<br>澱引き時に 5mg/L×2 回、瓶詰め前に 5mg/L 添加                                                                  | 750ml | 3,800△        |
|  | Schioppettino di Prepotto DOP<br>スキオベッティノー ディ プレポット<br>meno SO2 メーノ ソルフォローザ | 20<br>13.0% | 赤       | スキオベッティノー 100% 樹齢 20~60 年 セメント槽 (28HL) にて発酵 最初に全房 20%を足踏 その後除梗したものを加える マセ 15~20 日 古バリックにて 12 ヶ月熟成、その後 12 ヶ月セメント槽にて熟成 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 | 750ml | 4,500△<br>New |



## Santa Caterina サンタ カテリーナ Liguria – Sarzana

サルザーナの町からほど近い小高い丘の上にある小さなカンティーナ。ビオデナミ農法を実践している畑にはブドウの樹の間に 20 種の植物を植え、夏に刈るだけ。年間生産量は約 35,000 本。1990 年より始めた畑には、野鳥が多く飛来し、のどかな自然の景観が広がる。優しくのどかな時間が流れるようなゆったりした味わい、しかし奥底にはしっかりとしたエネルギーがある。最近ではチマトウラ（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   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  "Etichetta Verde" Vermentino / Liguria di Levante IGT<br>"エチケッタ ヴェルデ" ヴェルメンティーノ (緑ラベル) | 21<br>13.5%                      | 白       | ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年)<br>マセラシオンなし、ステンレス発酵<br>SO2 瓶詰め時 20mg/L 添加                         | 750ml | 4,000○ |
|  "Giuncaro" / Liguria di Levante IGT<br>"ジュンカーロ"                                        | 20<br>13.5%                      | 白       | トカイジャッロ 60%、ソービニヨンブラン 40% (共に 97 植樹)<br>マセ 24h、ステンレス発酵<br>SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加                 | 750ml | 4,300○ |
|  "Poggi Alt" / Liguria di Levante IGT<br>"ポッジ アルティ"                                     | 20<br>13.0%                      | 白<br>マセ | ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年)<br>マセ 8 日、ステンレス発酵、一部クライバルで熟成。<br>SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加               | 750ml | 4,200○ |
|  "Poggi al Bosco" / Liguria di Levante IGT<br>"ポッジ アル ボスコ"                              | 20<br>13.0%                      | 白<br>マセ | アルバローラ Albarola 100% (樹齢 10 年)<br>マセ 8 日、ステンレス発酵、クライバルで 1 年熟成。<br>SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加         | 750ml | 4,500▲ |
|  "L M" / Liguria di Levante IGT<br>"ルンゴ マチエラツィオーネ"                                      | 19<br>13.5%                      | 白<br>マセ | ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年)<br>クライバルにて発酵、クライバルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成<br>SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加          | 750ml | 4,200◆ |
|  "Fontananera" / Liguria di Levante IGT<br>"フォンタナネラ"                                    | 16<br>13.0%                      | 赤       | チリエッジョーロ 40%、メルロー 60%、<br>ステンレス発酵・熟成<br>SO2 瓶詰め時少量添加                                         | 750ml | 3,300◆ |
|  Rosso / Liguria di Levante IGT<br>ロッソ リグリア レヴァンテ                                      | 14<br>13.0%                      | 赤       | コロリーノ 70% サンジョヴェーゼ 30%、<br>ステンレス発酵・熟成<br>SO2 瓶詰め時少量添加                                        | 750ml | 3,000◆ |
|  "Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT<br>"ヴィーニャ キウーザ"                              | 15<br>13.0%                      | 赤       | カナイオーロ (Merla) 80% サンジョヴェーゼ 20%<br>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バルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加        | 750ml | 2,800▲ |
|                                                                                                                                                                          | '15 2018/09 入荷<br>'17 2019/10 入荷 | 17<br>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バルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加 | 750ml | 2,800△ |
|  "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT<br>"ギアレートロ"                                    | 15<br>13.0%                      | 赤       | メルロー 100% (樹齢 22 年)<br>マセ 13 日、ステンレス発酵 350L のトノー樽で 1 年熟成<br>SO2 瓶詰め時 12.5mg/L 添加             | 750ml | 3,500△ |
|  "Vino ottenuto da uva appassite" /<br>"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・クローチ氏が、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10ha。北向きのなだらかな斜面でアペニン山脈からの涼しい風が常に吹き降ろしてくる。当初より有機農法での栽培を行い、地元密着でワイン販売していく。畑の標高は260m。現在は孫にあたるマッシミリアーノ氏と弟のジョゼッペ氏が志を引き継ぎ、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。彼らの土地は大きく山の上側と下側に分かれ、上側は鉄分を含んだリッチな土壌、下側はエミリエでも珍しい海由来の窒素分の少ない砂質土壌となっており、この下側の部分では窒素不足の為、酵母の発酵が緩やかになる。冬にカンティーナの温度が下がると共に、発酵は一時停止する。春になり、残糖を残したままボトル詰めを行う。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、瓶の中で再発酵が始まり、フリッツァンテとなるのだ。このフリッツァンテはこの土地ならではの味なのである。

山の上側の畑からはそのリッチなミネラル分からスティルワインが造られる。

総敷地は18haあるが、森や木々に囲まれている。また、彼らは代々そうしてきたように小麦を造っている。単一品種ではなく、複数の品種を栽培している。それは農業として売るためというよりは、まず自分たちの食糧であり、余ったものを外へ売るのが昔からの農家の基本だからである。自給自足が基本であり、ビオディバリティ（生物多様性）が大切であり、ワインが売れるからと言って小麦畑をつぶして葡萄畑にしようとは思わないという。そこには代々この土地で他の者に左右されない確固たる農民としての信念と、人類が安易に歩んできてしまった道への警鐘も含まれている。





SO2はトラヴァースの時にフリーの量を図って1回だけ10～15mg/L添加。

|                                                                                   | ワイン                                             | 年    | 種類        | 品種・メモ                                                                                                | 容量        | 小売税別           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
|  | "CAMPEDELLO"<br>Vino Frizzante Bianco<br>カンペデッロ | (21) | 白マセ<br>微泡 | マルヴァージア ディ カンディア 60% トレツピアーノ 20%<br>オルトルーゴ 15% ソービニオン 3% マルサンヌ 2% マセ<br>11～15 日、セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ | 750<br>ml | 3,000<br>割当品完売 |
|  | "LUBIGO" / vino bianco frizzante<br>ルビーゴ        | (21) | 白マセ<br>微泡 | オルトルーゴ 100% この崖（斜面）の昔の名前 マセ<br>7～12 日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ                                           | 750<br>ml | 3,000<br>割当品完売 |
|  | "GALVANO" / IGT Rosso Frizzante<br>ガルヴァーノ       | (18) | 赤<br>微泡   | バルベール 60% ボナルダ（クロアティナ）40%<br>マセ 15～20 日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ<br>12 ヶ月瓶熟成                             | 750<br>ml | 3,000<br>割当品完売 |
|  | "VALTOLLA" Bianco / vino bianco<br>ヴァルトツラ ビアッコ  | (21) | 白マセ       | マルヴァージア ディ カンディア 100%<br>30 日のマセラシオン セメント槽発酵・熟成                                                      | 750<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  | "VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso<br>ヴァルトツラ ロッソ     | (21) | 赤         | バルベール 60% ボナルダ 40%<br>マセ 25～30 日 セメント槽発酵・熟成                                                          | 750<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  | "SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso<br>サン バルトロメオ      | (15) | 赤         | バルベール 60% ボナルダ 40% 樹齢 75 年<br>マセ 25～30 日 オークの古小樽にて 36 ヶ月熟成                                           | 750<br>ml | 4,200<br>割当品完売 |

## Buondonno Casavecchia alla Piazza

### Toscana – Castellina in Chianti

#### ボンドンノ カーザヴェッキア アツラ ピアツツア

カステリーナ・イン・キアンティの北10kmにある、ラ・ピアツツア。カステッリーナでは珍しく、標高400～450mの日当たりの良い斜面にあり、昼夜の気温差がエレガントな酸を産み出す。当主のガブリエーレ ボンドンノは1989年、ラ・ピアツツアの丘に建つ、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<br>ロツソ ディ トスカーナ              | 18<br>13.0% | 赤  | サンジョヴェーゼ 85%、残りシラー、メルロー<br>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<br>詰め時の SO2 無添加（2 回の澀引き時に 10mg/L づつ添<br>加） | 750ml | 2,300△ |
|  | Chianti Classico / DOCG<br>キアンティ クラシコ               | 20<br>14.0% | 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<br>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<br>（3 回の澀引き時に 10mg/L づつ添加）      | 750ml | 3,500△ |
|  | Chianti Classico Riserva / DOCG<br>キアンティ クラシコ リゼルヴァ | 19          | 赤  | サンジョヴェーゼ 100%（良い区画の畑から）、大樽と 500 L<br>のアリエ産バリックを併用して 22 ヶ月熟成。                                          | 750ml | 5,400◆ |

## 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・マッザンティはリヴォルノの南、ボルゲリやスヴェレートから内陸に入ったサッセッタの山奥に土地を購入。何もない未開の土地に、自ら小屋を建て、畑を耕し、野菜の栽培、牛や豚、鶏などの飼育、自然に敬意を表した生活、チェッレータという一つの共同体であり、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、バイオナミ式の調剤と、自家製の熟成堆肥を使用。標高180m～250m、海岸から直線距離で5kmしか離れていない土地は、海岸特有の暖かく塩気を帯びた風が吹く。また山特有の岩石や鉱石（水晶、石英）が多い、赤い砂質石灰質土壌という、山と海の二面性を持った環境。醸造は基本的に温度コントロールをしない。白のヴェルメンティーノはマセ48時間後圧搾、1/2ステンレスタンクと古トノーにて発酵。赤に関しては除梗し、2～3週間のマセレーション（果皮の浸漬）を行い、木樽にて10～24か月の熟成。年間生産量は25000本、そのうち海外は40%程。



| ワイン                                                                                                                                                  | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                    | 容量    | 小売税別   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  <b>"Matis" / Toscana IGT</b><br>"マティス"<br>2023/8 入荷                | 22 | 白  | ヴェルメンティーノ 100% (98年植樹) マセ48h<br>1/2 ステンレスタンク発酵 残り1/2 古トノー500Lで発酵<br>10～12ヶ月熟成                            | 750ml | 3,500◎ |
|  <b>"Solatio della Cerreta" / Toscana IGT</b><br>"ソラティオ デッラ チェッレータ" | 19 | 赤  | サンジョヴェーゼ 80%、CS, M, BS, CO, FT 各4% (98年植樹) 特注の四角いステン容器にてマセ15日<br>1/2 ステンレス発酵、1/2 古大樽 2500Lにて発酵 10～12ヶ月熟成 | 750ml | 3,000◎ |
|  <b>"Rio de Messi" / Toscana IGT</b><br>"リオ デ メッシ"<br>2023/5 入荷     | 19 | 赤  | カベルネ ソーヴィニオン 80%、メルロー20% (98年植樹) 特注の四角いステン容器にてマセ15日<br>小樽にて34ヶ月熟成 (新樽比率30%)                              | 750ml | 4,800◎ |
|  <b>"Spargivento" / Toscana IGT</b><br>"スパルジヴェント"                   | 19 | 赤  | バルサリーナ、コロリーノ、フォリア トンダ 1/3 (2004年植樹) ステン容器にてマセ15日<br>古小樽にて12～18ヶ月熟成                                       | 750ml | 3,900△ |
|  <b>"Stancavizi" / Toscana IGT</b><br>"スタンカヴィーゼ"                  | 16 | 赤  | サンジョヴェーゼ 100% (80%が98年、20%が2004年植樹) ステン容器にてマセ15日<br>古小樽にて18～24ヶ月熟成                                       | 750ml | 4,200△ |

## 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、味わい深いブルネツコの生産者。



| ワイン                                               | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                        | 容量    | 小売税別   |
|---------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Rosso Verbena / Toscana IGT<br>ロッソ ヴェルベーナ         | 21 | 赤  | サンジョヴェーゼ・グロッソ 80%、カベルネソーヴィニオン、メルロー20% マセ6～7日<br>ステンレスタンク発酵                   | 750ml | 2,400▲ |
| Rosso di Montalcino / DOC<br>ロッソ ディ モンタルチーノ       | 20 | 赤  | サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%、マセマセ6～7日<br>50%バリック、50%を42hlの大樽で1年間熟成<br>17年は暑く、収量も少なかった。 | 750ml | 3,500▲ |
| Brunello di Montalcino / DOCG<br>ブルネツコ 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6～7日<br>バリックにて2年、大樽にて1年熟成                               | 750ml | 6,000▲ |

## 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プルチアーノとサンジョヴェーゼ、更にはラクリマより少量ではあるがボトル詰めを開始。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。



| ワイン                                                                                                                                        | 年  | 種類 | 品種・メモ                                             | 容量    | 小売税別        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------|-------|-------------|
|  <b>"Gelsomoro" Marche Rosso IGT</b><br>ジェルソモーロ マルケ ロッソ | 17 | 赤  | モンテプルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30%<br>ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10% | 750ml | 3,200<br>完売 |

## Collecappretta 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、モンテファルコの更に南に位置する町スポレート。この町から北西に8kmほど進んだところにある村テルツォ・ラ・ピエーヴェにあるカンティーナ。現当主アンナリーサ・マッティオーリは、代々受け継がれてきた葡萄畑とカンティーナを後世に残すべく、昔から変わらない土地の味わいを最大限に表現した素朴なワイン造りを続けています。7代続くマッティオーリ家は、50haもの広大な土地を所有しており、その内の5haが葡萄畑、その他農作物とオリーブの畑があり、山羊の放牧も行っています。カンティーナの名前である Colle=丘、Capra=山羊、が意味する通り、山羊達がのどかな自然と共に共存し、自然を守ってくれていることがコツレカプレッタのシンボルとも言えます。この豊かな自然の中で、着々とワイン造りを続けてきた彼女達家族は、樹齢70年を超えるトレヴィアーノ・スポレティーノを始とした土着品種を中心に、メルローやバルベーラ等を栽培。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄の散布のみを行っています。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、脈々とゆつ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        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
|    | "Buscaia" IGT<br>ブスカイア                                     | 21          | 白       | Malvasia bianca 1/2, Malvasia di Candia 1/2 (樹齢 50 年) 除梗 マセなし ステンレス発酵                 | 750 ml | 4,000▲      |
|                                                                                     |                                                            | 22<br>12.5% | 白       | Malvasia bianca 1/2, Malvasia di Candia 1/2 (樹齢 50 年) 除梗 マセなし ステンレス発酵                 | 750 ml | 4,200○      |
|    | "Pigro delle Sorbe" IGT<br>ピグロ デッレ ソルベ                     | 22<br>14.0% | 白       | Greco 100% 除梗 マセなし グラスファイバー槽発酵                                                        | 750 ml | 4,200○      |
|   | "Vigna Vecchia" IGT<br>ヴィーニャ・ヴェッキア                         | 20<br>12.0% | 白       | Trebbiano Sporetino 100% 樹齢 50~60 年 除梗 マセなし グラスファイバー槽発酵                               | 750 ml | 4,300<br>完売 |
|  | "Terre dei Preti" IGT<br>テッレ・デー・プレティ                       | 21          | 白<br>マセ | Trebbiano Sporetino 100% 樹齢 50~60 年 除梗 マセ 4 日 グラスファイバー槽発酵                             | 750 ml | 5,400<br>完売 |
|  | "Malvasia dello Scarpato" IGT<br>マルヴァージア デッロ・スカルパロ         | 21          | 白       | Malvasia bianca 100% (樹齢 85 年) 一晚マセ 19 年に知り合いから購入した畑。                                 | 750 ml | 4,300<br>完売 |
|  | "Il Rosato di Casa Mattioli" IGT<br>イル・ロザート・ディー・カー・マッティオーリ | 21          | 白<br>ゼ  | Barbera 100% マセなし モストフィオーレ (一番果汁のみ使用) ステンレス発酵                                         | 750 ml | 4,000<br>完売 |
|  | "Lautizio" IGT<br>ラウティツィオ                                  | 21<br>13.5% | 赤       | Ciliegiolo 100% マセ 6~7 日 ステンレス発酵                                                      | 750 ml | 3,000△      |
|  | "Il Rossodavola" VdT<br>イル・ロッシダヴァーヴォラ                      | 21<br>13.5% | 赤       | Sangiovese 100% (樹齢 12 年) 除梗 7-8 日のマセラシオン後、ステンレス発酵                                    | 750 ml | 3,600○      |
|  | "Le Cese" IGT<br>レ・チェーゼ                                    | 19<br>14.5% | 赤       | Sangiovese 100% (樹齢 30~70 年) 除梗 ステンレス発酵 ファイバータンクにて熟成                                  | 750 ml | 4,500○      |
|  | "Il Merlo Nero" VdT<br>イル・メルロ・ネロ                           | 16          | 赤       | Merlot 100% (樹齢 40~50 年) 除梗 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<br>完売 |
|                                                                                     |                                                            | 17          | 赤       | Merlot 100% (樹齢 40~50 年) 除梗 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<br>完売 |
|  | "Il Galantuomo" IGT<br>イル・ガラントゥオーモ                         | 15          | 赤       | Barbera 100% 樹齢 40 年 除梗 ステンレスタンクにて発酵 ファイバータンクにて熟成                                     | 750 ml | 3,700▲      |
|  | "Il Barbero" IGT<br>イル・バルベロ                                | 16          | 赤       | Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10%, Merlot 10% 樹齢 40~60 年 除梗 ステンレスタンクにて一緒に発酵 ファイバータンクにて熟成 | 750 ml | 4,500<br>完売 |
|  | "La Selezione Le Cese" IGT<br>レー・チェーゼ                      | 15<br>13.0% | 赤       | Sangiovese 100% ステンレス発酵 500L のトノーにて 12 ヶ月熟成                                           | 750 ml | 5,500<br>完売 |

2019バランスの取れた完全な年。2020は雨が少なく、暑く、白はよかったが、赤は少しグラッシー。2021は暑く、アルコール高めな年。



## 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<br>"ラエティティア ブッラルム"                                  | 19 | 白<br>微発泡 | トレビアーノ・スボレティーノ 100% (2007 年植樹)<br>ステンレス発酵 冷凍モストを加え瓶詰め再発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加 泡が少ない年         | 1500<br>ml | 6,500<br>3 本   |
|                                                                                     |                                                                             | 21 | 白<br>微発泡 | トレビアーノ・スボレティーノ 100% (2007 年植樹)<br>ステンレス発酵 冷凍モストを加え瓶詰め再発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加                | 750ml      | 3,600◎         |
|    | Vino Bianco Grechetto<br>ヴィーノ ビアッコ グレケット                                    | 21 | 白        | グレケット 100% ダイレクトプレス モストフィオーレ<br>ステンレス発酵 ノンフィルター SO2 無添加                                    | 1000<br>ml | 2,800◎         |
|    | Bianco Fongoli IGT<br>ビアッコ フォンゴリ                                            | 21 | 白<br>マセ  | トレビアーノ 85% (1999,2008 植樹)、<br>グレケット 15% (2004,2008 植樹) マセ 2 日<br>ステンレス発酵 ノンフィルター SO2 無添加   | 750ml      | 2,800◎<br>再入荷  |
|    | "Palmetta" Umbria-Grechetto IGT<br>"パルメッタ" グレケット                            | 21 | 白        | グレケット 100% (1987 植樹) 24h マセ モストフィ<br>オーレ ステンレス発酵 ノンフィルター SO2 少量添<br>加                      | 750ml      | 2,700<br>完売    |
|                                                                                     | Rosso Fongoli Sangiovese<br>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 60%、モンテプルチアーノ 40%<br>(1993 年植樹) マセ 4 日 ステンレス発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加                 | 750ml      | 2,100◎         |
|  | Vino Rosso sangiovese<br>ヴィーノ ロッソ サンジョヴェーゼ                                  | 20 | 赤        | サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチアーノ 40%<br>(1993 年植樹) 除梗して マセ 4 日 ステンレ<br>ス発酵 ノンフィルター SO2 無添加           | 1000<br>ml | 2,700◎         |
|  | "Maceratum" IGT<br>"マチェラトゥム"                                                | 21 | 白<br>マセ  | トレビアーノ・スボレティーノ 100% (2004 植樹)<br>プラスチック桶でマセ 12-15 日間、<br>ステンレス発酵 SO2 無添加 2630 本生産          | 750ml      | 4,000◎         |
|  | "Nerum" IGT<br>"ネルム"                                                        | 16 | 赤        | モンテプルチアーノ 100%、<br>プラスチック桶でマセラシオン 6 日間、<br>SO2 無添加                                         | 750ml      | 2,900<br>完売    |
|                                                                                     | "Bicunsio" Montefalco Rosso DOC<br>"ビクンツィオ" モンテファルコ ロッソ                     | 15 | 赤        | サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチアーノ 25%、<br>サグランティーノ 15% (1975 年植樹) プラスチック<br>桶で混醸発酵 1333 本 SO2 無添加     | 750ml      | 3,200▲         |
|  | "Serpulio" Montefalco Rosso Riserva<br>DOC<br>"セルプッロ" モンテファルコ ロッソ リゼルヴァ     | 15 | 赤        | サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチアーノ 30%、<br>サグランティーノ 10% (1975,1986 年植樹) ティ<br>ーニ（楕円形の樽）にて発酵、熟成 SO2 無添加 | 750ml      | 4,200◆         |
|  | Fracanton Montefalco Sagrantino<br>DOCG<br>フラカントン モンテファルコ サグランティーノ          | 15 | 赤        | サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 アンフォラで発<br>酵 生産量 665 本<br>SO2 無添加                                    | 750ml      | 11,000<br>少量入荷 |
|                                                                                     | Decius Montefalco Sagrantino<br>Passito DOCG<br>デチウス モンテファルコ サグランティーノ パッシート | 15 | 赤甘       | サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 2~3 ヵ月日<br>陰干し後、アンフォラで発酵 生産量 1333 本<br>SO2 無添加                       | 375ml      | 7,500<br>少量入荷  |

2021 年は暑すぎて収穫が 40%減だったそう。



## Ribelà 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25kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスツェティと、パートナーのキアラが国の援助を受け、一から立ち上げた小さなワイナリーである。標高350mの小高い丘の上に広がる、モンテ・ト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。ビオデナミの調剤500番・501番を必要に応じて散布、土地には植物の種等は蒔かず、雑草は切り落とすだけ。土を掘り起こす事もしない。土壌は火山性の土壌、小さな火山岩と小石、砂の多い土地、石灰の多い土地に比べ、丸みを帯びた深みのあるミネラルを感じる個性あるブドウが生まれる。平均樹齢は25～35年、古い樹では50年を超えるマルヴァーシ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。



|                                                                                     | ワイン                                               | 年           | 種類      | 品種・メモ                                                                                         | 容量     | 小売税別   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|    | Ribolie IGT<br>リボリエ                               | 21<br>10.0% | 微泡<br>白 | 樹齢40年のMalvasia 60%, Trebbiano 35%, Bombino e Bellone 5% 2/3を早摘みの葡萄、1/3を遅摘みの葡萄、残糖を残して瓶詰め再発酵    | 750ml  | 3,500〇 |
|    | Bianco Ribela IGT<br>ビアンコ リベラ                     | 21<br>11.0% | 白       | 樹齢40年のMalvasia 40%, Trebbiano 30%, Bombino 30% ステン発酵、30%マセなし                                  | 750ml  | 3,600〇 |
|    | Saittore IGT<br>サイトーレ                             | 21<br>13.0% | 白<br>マセ | 樹齢40年のMalvasia 70%, Trebbiano 30% プラスティック桶で3日マセ、ステンレス発酵、3500本                                 | 750ml  | 4,800△ |
|    | Lazio Bianco "Pentima" IGP<br>ラツィオ ビアンコ ペンティマ     | 19<br>12.5% | 白<br>マセ | 樹齢60年のMalvasia di Candia 90%, Trebbiano 10% 6日間マセ、栗の大樽で発酵・3ヶ月熟成 600本                          | 750ml  | 5,000▲ |
|   | Soyl<br>ソイル                                       | 21<br>12.0% | 〇ゼ      | Cesanese 50%, Malvasia 50% マセ1日 桜の大樽で熟成                                                       | 750ml  | 4,200▲ |
|  | Rosso Ribela IGT<br>ロッソ リベラ                       | 17<br>13.0% | 赤       | Cesanese Affile 70%, Sangiovese 15%, Montepulciano 15% (買葡萄、樹齢23年) プラスティック桶でマセ8日後、ステン発酵       | 750ml  | 3,000▲ |
|  | Rosso Ribela IGT<br>ロッソ リベラ                       | 19<br>12.5% | 赤       | Cesanese Affile 60%, Sangiovese 20%, Montepulciano 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▲ |
|                                                                                     |                                                   | 20<br>12.5% | 赤       | Cesanese Affile 60%, Sangiovese 20%, Montepulciano 20% (買葡萄、樹齢26年) プラスティック桶でマセ5日後、グラスファイバー槽発酵 | 750ml  | 3,300◎ |
|  | "Ferrigno" IGT Lazio Rosso<br>"フェッリニーニョ" ラツィオ ロッソ | 20<br>12.5% | 赤       | Cesanese Comune 100% (買葡萄 60%, 樹齢26年、自社葡萄 40%若木) プラスティック桶でマセ7日後、ステンレス槽発酵、2020はチェリー樽熟成         | 750ml  | 4,800▲ |
|                                                                                     |                                                   | 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、2019はセメント槽熟成                         | 1500ml | 10,000 |

2017年は12000本。17年からは新梢を切らないようにしている。2018年は雨が多く、生産量は8000本ほど。2019年は特別暑いわけではなかったが、バランスの取れた年。2020年は暑い年だったが、9月中旬に気温が下がり、一部の発酵に問題が生じた。2021年も雨が少なく暑い年、遅霜にもやられた。10月に急に気温が下がり、発酵も少し不安定であった。2022年は暖かい年、テンドーネは量が少なかった。2022年は19000本ほど。

## Colleformica コツフォルミカ 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、これらが楽しい生産者です。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<br>フォルミカ パッツァ ジャッラ | 21 | 微泡白  | Malvasia di Candia 80%, Trebbiano 20% (樹齢 35~40 年), ダイレクトプレス グラスファイバー槽発酵 冷凍モストを加えて再発酵 SO2 少量添加           | 750ml | 3,200<br>完売 |
|  | Formica Pazzo rose<br>フォルミカ パッツァ ロゼ     | 21 | 微泡ロゼ | サンジョヴェーゼ 50% (樹齢 20 年のいとこの畑) フォルミカ・パッツァ・ジャッラ 50% ダイレクトプレス、グラスファイバー槽発酵 冷凍モストを加えて再発酵 SO2 少量添加              | 750ml | 3,200△      |
|  | Bianco Fiore<br>ビアンコ フィオーレ              | 20 | 白    | マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレブビアーノ 20% (樹齢 35~40 年) ダイレクトプレス、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 | 3,300▲      |
|  | Formica Gialla<br>フォルミカ ジャッラ            | 21 | 白    | マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレブビアーノ 20% (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 | 3,500△      |

## 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、ラツィオ州・トスカナ州・ウンブリア州の境が交わる所にある小さな集落、トレヴィナーノ。もともと都会で働いていたジュリアーノとシモーナは、2009年より海拔600~650mの高地にあるこの地を選びワイン造りを開始した。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、冷涼な気候を反映した、酸のキレイに乗る、ミネラル感のある切れの良いタイプ。所有する畑は、2009年植樹の自宅近くの1haと、Pianelli村に2017から2019年にかけて植えた3ha。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。醸造はステンレスタンク、グラスファイバータンク、ダミジャーナなどを使い自然酵母だけで発酵。そのまま6~8ヶ月の熟成を行い、ボトル詰め。いかなる段階でも酸化防止剤は添加しない。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ワインを、愛する家族と共に造り始めた生産者である。



|                                                                                     | ワイン                                                       | 年           | 種類            | 品種・メモ                                                                                                        | 容量     | 小売税別          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
|  | "Solidago" ソリダゴ<br>IGT Lazio Bianco<br>2021/11 入荷         | 19<br>11.8% | 白<br>微々<br>発泡 | プロカニコ 100% 50%をダイレクトプレス、50%をマセ ステンレス発酵・熟成 生産 800 本 SO2 無添加、ノンフィルター ソリダゴはアキノキリンソウ、黄色味が花の色に似ているから              | 750ml  | 3,500◆        |
|  | "Bianco" ビアンコ<br>IGT Lazio Bianco<br>2021/11 入荷           | 19<br>11.7% | 白             | プロカニコ、グレケット、ロッシエツ、ロマネスコ、マルヴァージアの 5 種 50%をダイレクトプレス、50%をマセ 生産 2400 本 グラスファイバー & ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター     | 750ml  | 3,800△        |
|  | "Moscato" モスカート<br>IGT Lazio Bianco<br>2021/11 入荷         | 19<br>11.5% | 白<br>微々<br>発泡 | モスカート 100% マセなしステンレス発酵・熟成 生産 800 本 残糖を残したまま瓶詰め SO2 無添加、ノンフィルター                                               | 750ml  | 4,500△        |
|  | "Bianco Pianelli"<br>ビアンコ ピアネリ IGT Lazio B.<br>2022/11 入荷 | 20<br>12.5% | 白             | プロカニコ 100% 50%をダイレクトプレス、50%を 30 日マセ グラスファイバー & ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター                                    | 750ml  | 3,800○        |
|  | "Ambrato" IGT Lazio Bianco<br>アンブラート ビアンコ<br>2022/11 入荷   | 20<br>11.5% | 白             | プロカニコ 40% モスカート 30% 残りは ヴェルデッロ グレケット グレコ ロッシエツ ロマネスコ マルヴァージア C マルヴァージア T マセ 30 日 SO2 無添加、ノンフィルター             | 750ml  | 4,200○        |
|  | "AMAI" IGT Lazio Rosato<br>アマイ<br>19-2021/07 入荷           | (19)        | ロゼ            | サンジョヴェーゼ 75%、プロカニコ 25% 別々に発酵してアッサンブラージュ グラスファイバーとステンレスで発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター                                 | 750ml  | 3,500△        |
|                                                                                     | Rosso IGT Lazio Rosso<br>ロッソ                              | 12          | 赤             | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツィ サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ                                                          | 750ml  | 3,600◆<br>在庫少 |
|                                                                                     | "Trivium" Rosso IGT Lazio<br>トリヴィウム ロッソ<br>2018/02 入荷     | 15          | 赤             | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツィ 除梗 50% サンジョベーゼ・マレンマ チリエジョーロ グラスファイバー発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター                     | 750ml  | 3,600◆        |
|                                                                                     | "Trivium" Rosso IGT Lazio<br>トリヴィウム ロッソ<br>2018/02 入荷     | 18<br>14.0% | 赤             | グレケット 40% サンジョヴェーゼ・グロッツィとサンジョベーゼ・マレンマで 40% チリエジョーロ 10% 他 10% 除梗 70% グラスファイバー発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター            | 750ml  | 4,500▲        |
|  | "Trivium" Rosso IGT Lazio<br>トリヴィウム ロッソ<br>MG-2019/05 入荷  | 16          | 赤             | グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロッツィ サンジョベーゼ・マレンマ (チリエジョーロ無し) 全て除梗 マセ 3-4 週間 グラスファイバー & ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加、ノンフィルター | 1500ml | 9,000▲<br>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



## 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、エノロジを雇い、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（45L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、ピオデナミのプレパラシオン 500 番なども散布します。しかしいずれば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 SO<sub>2</sub> 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、カンチェッリノ、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。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、フレニエッタが造られます。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          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|  | Vino Bianco "CANCELLI"<br>ヴィーノ ピアンコ "カンチェッリ"                                          | 21<br>9.5%  | 白        | Trebbiano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵                                                                 | 750ml | 3,300<br>完売   |
|  | "La Salita" IGT Colline Pescaresi<br>"ラ サリータ" コリーネ ペスカレージ<br>2023/3 入荷                | 21<br>11.5% | 白        | Trebbiano d'Abruzzo 100% 北向きの斜面のサリータ Salita 畑 マセなし ステンレス発酵                                                                     | 750ml | 4,000△        |
|  | Bianco "DAMIGIANA"<br>IGT Colline Pescaresi<br>2023/3 入荷<br>ヴィーノ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ | 21<br>12.5% | 白<br>マセ  | Trebbiano d'Abruzzo 100% 北向きの斜面のサリータ Salita 畑 プラスティック桶で 5 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成                                                   | 750ml | 5,000○        |
|  | Vino Rosato "CANCELLI"<br>ヴィーノ ロザート "カンチェッリ"                                          | 22<br>11.5% | ロゼ       | Montepulciano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵                                                             | 750ml | 3,500◎<br>New |
|  | Vino Rosato "La Salita"<br>ヴィーノ ロザート "ラ サリータ"<br>2023/3 入荷                            | 21<br>12.0% | ロゼ       | Montepulciano d'Abruzzo 100% 北向きの斜面のサリータ Salita 畑 マセなし ステンレス発酵                                                                 | 750ml | 4,000○        |
|  | Vino Rosato "DAMIGIANA" IGT<br>ヴィーノ ロザート "ダミジャーナ"                                     | 20<br>12.0% | ロゼ       | Montepulciano d'Abruzzo 100% 海風を受ける斜面のサンデジデリオ San Desiderio 畑 マセなし、ダミジャーナにて発酵・熟成                                               | 750ml | 4,500<br>完売   |
|  | Vino Rosso "MAURI"<br>ヴィーノ ロッソ "マウリ"<br>2023/3 入荷                                     | 18<br>13.0% | 赤<br>微々泡 | Montepulciano d'Abruzzo 100% 海風を受ける斜面のサンデジデリオ San Desiderio 畑 マセ 2 日後、グラスファイバー槽で発酵、残糖を残したまま瓶詰め再発酵<br>お父さん (Mauro 氏) が好きところから命名 | 750ml | 3,000◆        |
|  | Vino Rosso "CANCELLI"<br>ヴィーノ ロッソ "カンチェッリ"<br>2023/3 入荷                               | 21<br>12.5% | 赤        | Montepulciano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑<br>5 日間マセ、ステンレス発酵                                                        | 750ml | 3,300○        |
|  | Vino Rosso "LU CUNTADEN"<br>ヴィーノ ロッソ "ル クンタデン"                                        | 20<br>12.5% | 赤        | Montepulciano d'Abruzzo 100% 海風を受ける斜面のサンデジデリオ San Desiderio 畑<br>5 日間マセ、ステンレス発酵                                                | 750ml | 3,500○        |
|  | Rosso "DAMIGIANA" IGT Colline Pescaresi<br>ヴィーノ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ                  | 20<br>13.5% | 赤        | Montepulciano d'Abruzzo 100% 海風を受ける斜面のサンデジデリオ San Desiderio 畑<br>プラスチック桶で 12 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成                                | 750ml | 5,000○        |
|  | "ROSSO DELLA CONTRADA" IGT<br>COLLINE PESCARESI<br>"ロッソ デラ コントラダ"                     | 15          | 赤        | Montepulciano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑<br>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◆<br>在庫少 |

2021 は暑かったが 8 月に雨が降り、9 月に急に気温が下がった。バランスの取れた平均的年。2022 は暑かったが 7 月に雨、8 月にも少し振ったので、良い状態で収穫できた。

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



## 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ゴを目指し、カンティナ・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カ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、ビ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ッ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は数年かかる。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、アブルッツォの外から入ってきたよそ者で、アブルッツォ人は警戒心が強いのでそれに敵しい事、また、彼らのワインがトレッピ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、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<br>ルヴィド ピアンコ<br>2023/5入荷     | 21 | 白  | トレッピアーノ 80%、マルヴァージア 20% 除梗しマセー晩、グラスファイバー槽発酵、SO2 無添加                                                    | 750ml | 3,500◎ |
|    | Carbo Bianco<br>カルヴォ ピアンコ<br>2023/5 入荷     | 21 | 白  | ペコリーノ 50%、パッセルリーナ 50% 50%をマセ 2 日、50%を全房マセカル 13 日間、マセ終了後ブレンドし、グラスファイバー槽で発酵終了。SO2 無添加                    | 750ml | 4,000◎ |
|    | Manma Vita Mia<br>マンマ ヴィータ ミア<br>2023/5入荷  | 21 | ロゼ | コッチョーラ Coccocciola 100%（白ブドウ）、一晩マセ後、プレスして発酵。発酵終了間際にバルベラの皮を加え、2 週間マセし、深みを付ける。グラスファイバー槽発酵、9 ヶ月熟成。SO2 無添加 | 750ml | 3,600◎ |
|  | Ruvido Rosso<br>ルヴィド ロッソ<br>2023/5入荷       | 21 | 赤  | モンテプルチアーノ 100% 除梗しマセ 7 日間、グラスファイバー槽発酵、古バリックにて数ヶ月熟成 SO2 無添加                                             | 750ml | 3,500○ |
|  | Carbo Rosso<br>カルヴォ ロッソ<br>2023/5入荷        | 21 | 赤  | モンテプルチアーノ 100%（樹齢 30 年）全房マセカル 11 日間グラスファイバー槽発酵、9 ヶ月熟成 SO2 無添加                                          | 750ml | 4,000▲ |
|  | Barbera s'e Pers<br>バルベラ セ ペルス<br>2023/5入荷 | 21 | 赤  | バルベラ 100% 醸し 21 日 プレスし、グラスファイバー槽にて 9 ヶ月熟成。冷や目目で飲んで欲しい。SO2 無添加                                          | 750ml | 4,000▲ |

## 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隅にあるこのカンティーナは、1950 年代より続く農家である。海風と山風の吹く、高原にも似た爽やかな気候で、適度な乾燥状態がブドウ栽培に適した土地である。多くの自然な森が残る畑では、昔から農薬などは使われる事も無く、そのままの状態ですでに素晴らしい環境が整っていた。当主マリア・テレザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のルイジが担当。敷地内にあるアグリツーリズモのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。

6.8ha の畑では、1999 年に植えたばかりの若木のみで、土着品種であるファランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで全て手作業で行う。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含んだファランギーナと、素朴で地味だが肉厚で緻密な旨みに溢れるアリアニコ。カンパーニャの自然の恩恵そのもので出来た、自然な家庭的ワイン。2020 年は暑かった年、2021 年は暑すぎて、雨の降らなかった年。



|                                                                                     | ワイン                                          | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                 | 容量    | 小売税別        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  | "MARESA" / Roccamonfina IGP<br>"マレーザ"        | 21 | 白  | ファランギーナ 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 は澱引時に 10mg/L×2 回添加 年産 10000 本 | 750ml | 3,000◎      |
|                                                                                     | "SANTO SANO" / Roccamonfina IGP<br>"サント サーノ" | 17 | 赤  | アリアニコ 85% ピエディロッソ 15%（樹齢 25 年）一緒にステンレスタンク醗酵 マセ 7 日 ステン熟成 年産 6000 本 SO2 無添加            | 750ml | 3,000○      |
|  | "FERLU" / Roccamonfina IGP<br>"フェルルー"        | 20 | 赤  | アリアニコ 100%（樹齢 25 年）1/2 ダイレクトプレス、1/2 マセ 4～5 日 ステン発酵 SO2 無添加                            | 750ml | 3,000<br>完売 |

## Antonio Gismondi アントニオ ジスモンディ《新規取り扱い》

### Campania – Cerreto Sannita

ナポリから北北東に 70km、アペニン山脈の少し途切れたチェッレート・サンニータにジスモンディさんのカンティーナがあります。アペニン山脈系の山々に囲まれた緑豊かな丘陵地で、人に荒らされていない美しい田舎です。

ジスモンディ家は代々この地でブドウを造ってきました。現当主アントニオさん（43 歳）のお父さんのパスクワレさん（65 歳）が農業に頼らず、大切に畑を守っていました。今でも陽気に元気に畑に出ています。パスクワレさんは一日に 1.5L のワインを飲むそうです。残りはコーペラティヴに売っていました。



アントニオさんは元レストラン業でヨーロッパ各地でディレクターをしていました。バルセロナに住んでいたとき、パルティエ・クレウスのマッシモと同郷の縁もあり、ナチュラルワインに傾倒していきいます。2016 年にマッシモに実家のワインを試してもらったところ、これは素晴らしい、是非ワイナリーとして販売するべきだと太鼓判を押され、2018 年に実家に戻り、ワインの元詰めに始めました。

ブドウ畑は 5ha、海拔 380m、火山性土壌の上に石や粘土質の石灰質土壌が覆われています。山脈からの涼しい風が吹き、ピオには適した土地です。お父さんの植えた 30 歳前後の樹を中心に、お爺さんの植えた 80 歳の樹もあります。昔は混植が良いとされていたそうで、キアーロはその混植の畑をダイレクトプレスしたものから造られています。栽培はマメ科の植物を植え、窒素補給をします。植物が幾層にも重なり、良い土を造っています。2021 年頃からはピオデナミも取り入れ始めました。

醸造は現在すべてステンレスタンクで発酵・熟成させています。ノンフィルター、ノンコラージュ、亜硫酸は一切無添加です。冷涼な気候のおかげでアルコール度は高くなく 10～12 度。酸がキレイにあり、飲みやすく、かつエキスの分しっかりと感じられる素晴らしいワインが出来上がるのです。

| ワイン                                                                                                                        | 年           | 種類      | 品種・メモ                                                                                                  | 容量    | 小売税別          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|  <b>"Pietre"</b><br>ピエトレ                 | 22<br>11.7% | 白<br>マセ | マルヴァーシア ディ カンディア 50% ファランギーナ 50% (樹齢 60-70 年)<br>除梗して マセ 5 日 ステンレス発酵 SO2 無添加                           | 750ml | 3,800◆<br>New |
|  <b>"Foresta"</b><br>フォレスト              | 21<br>11.5% | 白<br>マセ | トレッビアーノ・ローザ 50% マルヴァーシア ディ カンディア 50% (友人の 2ha の畑、樹齢 70 年) 除梗して 一緒にマセ 2W ステンレス発酵 SO2 無添加                | 750ml | 3,800<br>完売   |
|                                                                                                                            | 22<br>12.0% | 白<br>マセ | トレッビアーノ・ローザ 50% マルヴァーシア ディ カンディア 50% (友人の 2ha の畑、樹齢 70 年) 除梗して 一緒にマセ 2W ステンレス発酵 SO2 無添加                | 750ml | 3,800▲<br>New |
|  <b>"Cerreto"</b><br>チエレート              | 22<br>10.5% | 白<br>マセ | マルヴァーシア ディ カンディア 100% (1988 年植樹)<br>除梗して マセ 9 日 ステンレス発酵 SO2 無添加                                        | 750ml | 3,800<br>完売   |
|  <b>"Fontana"</b><br>フォンターナ             | 21<br>12.0% | 白       | ファランギーナ 100% (樹齢 10 年) 全房でダイレクトプレス ステンレス発酵 SO2 無添加                                                     | 750ml | 3,900<br>完売   |
|                                                                                                                            | 22<br>14.0% | 白       | ファランギーナ 100% (樹齢 10 年) 全房でダイレクトプレス ステンレス発酵 SO2 無添加                                                     | 750ml | 4,000◎<br>New |
|  <b>"Chiaro"</b><br>キアーロ                | 22<br>12.5% | ロゼ      | 16 種の土着品種、アリアニコ、ランブルスコ、ファランギーナ、マルヴァーシア (樹齢 25～60 年、海拔 550m の畑) 赤 85%、白 15% 一緒にダイレクトプレス ステンレス発酵 SO2 無添加 | 750ml | 3,800○<br>New |
|  <b>"Cruella"</b><br>クルチェッラ             | 21<br>11.5% | 赤       | 1/3 サンジョヴェーゼ、1/3 メルロー、1/3 フレイザ 全房でセミマセカル 9 日 ステンレス発酵 SO2 無添加                                           | 750ml | 3,900△<br>New |
|                                                                                                                            | 22<br>%     | 赤       | サンジョヴェーゼ 40%、メルロー 40%、カマイオーラ 20% (樹齢 12 年) 全房でマセ 9 日 ステンレス発酵 SO2 無添加                                   | 750ml | 4,200         |
|  <b>"Bestial"</b><br>ベスティアル (猛獣の意)      | 22<br>11.9% | ロゼ      | すべてのワインの 1 回目のトラヴァース (移し替え) の時に残った澱の部分ブレンド 3 ヶ月ステンレスで熟成 SO2 無添加                                        | 750ml | 4,500<br>完売   |
|  <b>"Baciami Ancora"</b><br>バーチャミ アンコーラ | 22<br>13.1% | ロゼ      | カマイオーラ Camaiola 100% (樹齢 15 年) 除梗しダイレクトプレス ステンレス発酵 SO2 無添加                                             | 750ml | 4,500○<br>New |

## 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造ったり、皆様にサンマルコに来てもらえるようにしたいと夢をふくらませてくれた。



| ワイン                                                                                                                                                                                                                                                                       | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                                                                                                                                 | 容量    | 小売税別        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  <b>“Sciceu” Calabria IGP Bianco / “シツタ”</b><br>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・ロルフ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。                                      | 21 | 白  | Mantonic マントニコ 60%、Garnacha Bianca ガルナツチャビアンカ 30%、Guardacalle グアルダヴァッレ 10%<br>樹齢 20 年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌<br>ステンレスと 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<br>SO2 は毎澀引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加 | 750ml | 3,700<br>完売 |
|  <b>“Folk” VINO Bianco</b><br><b>“フォルタ”</b><br>名前の由来：民衆の意味。昔はみなマセをして白ワインを造っていたから。                                                                                                        | 21 | 白  | ペコレッロ 100% ステンレスと 500L のトノー樽でマセ 7 日、ステンレスタンクで発酵、熟成<br>SO2 は毎澀引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加                                                                                                                                | 750ml | 3,700<br>完売 |
|  <b>“Forse sono fiori” Calabria IGP Bianco / “フォルセ ソノ フィオーリ”</b> 2023/3 入荷<br>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。                                         | 21 | 白  | Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 樹齢 20 年<br>粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌<br>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<br>SO2 は毎澀引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加                                                                | 750ml | 4,500<br>◎  |
|  <b>“Coclo” Calabria IGT Rosso / “コクロ”</b><br>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・ロルフ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。 | 18 | 赤  | Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナツチャ・ネッラ 20% 樹齢 35~40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌<br>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。                                                                                        | 750ml | 3,000▲      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | 19 | 赤  | SO2 は澀引き時 10mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加<br>生産本数 4000 本                                                                                                                                                                        | 750ml | 3,200<br>◎  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | 21 | 赤  | Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナツチャ・ネッラ 20% 樹齢 35~40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌<br>500L のトノー樽でマセ 4 日、木樽で 8~9 日発酵、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成。 2023/3 入荷<br>SO2 は澀引き時 10mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加                                             | 750ml | 3,600<br>◎  |
|  <b>“Strampalato” Calabria IGT Rosso / “ストランパレート”</b>                                                                                                                                  | 17 | 赤  | マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる<br>大樽発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加<br>名前は“ストラーノ”「変わってる」から                                                                                                                                                | 750ml | 3,500▲      |

2021年は暑すぎて葡萄が乾いて悪くなりそうだったので、いつもより早く収穫。



## 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、自然とかが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、ビ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、イタリアのビ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ほしいという、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をもとに、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           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|  <b>Frecciabomb Bianco</b><br>フレッチャボンビ ビアノ<br>2023/7入荷       | 22<br>10.4% | 白<br>微発泡   | フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年）マセなし<br>モスト添加して再発酵。メトードアンセストラーレ<br>SO2 はベースのワインに 10mg/L 添加          | 750ml      | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Frecciabomb Orange</b><br>フレッチャボンビ オレンジ<br>2023/7入荷      | 22<br>10.2% | 白マセ<br>微発泡 | ボンビーノ 100%（樹齢 5～20 年）マセ数日<br>モスト添加して再発酵。メトードアンセストラーレ<br>SO2 はベースのワインに 8mg/L 添加            | 750ml      | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Nù Litr Bianco Puglia</b><br>ヌーリトロ ビアノ プーリア<br>2023/7入荷  | 22<br>11.3% | 白          | ボンビーノ 100%（樹齢 5～20 年）マセなし ダイレクトプレス<br>ステンレスタンク発酵、6 か月熟成 ノンフィルター<br>SO2 は 10mg/L 添加        | 1000<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Nù Litr Orange Puglia</b><br>ヌーリトロ オレンジ プーリア<br>2023/7入荷 | 22<br>11.1% | 白マセ        | フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年）マセ 4～5 日 ステ<br>ンレスタンク発酵、6 か月熟成 ノンフィルター<br>SO2 は 10mg/L 添加           | 1000<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Nù Litr Rosato Puglia</b><br>ヌーリトロ ロザート プーリア<br>2023/7入荷 | 22<br>12.8% | ロゼ         | Negroamaro ネグロアマーロ 100%（樹齢 5～20 年）<br>マセ 5 日 ステンレスタンク発酵、6 か月熟成 ノンフィルター<br>SO2 は 10mg/L 添加 | 1000<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Nù Litr Rosso Puglia</b><br>ヌーリトロ ロッソ プーリア<br>2023/7入荷   | 22<br>12.8% | 赤          | Negroamaro ネグロアマーロ 100%（樹齢 5～20 年）<br>マセ 5 日 ステンレスタンク発酵、6 か月熟成 ノンフィルター<br>SO2 は 10mg/L 添加 | 1000<br>ml | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Hellen Bianco</b><br>ヘレン ビアノ<br>2023/7入荷                 | 22<br>12.4% | 白          | フランギーナ 100%（樹齢 5～20 年）<br>マセなし ダイレクトプレス ステンレスタンク発酵、6 か月熟成<br>ノンフィルター SO2 は 6mg/L 添加       | 750ml      | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Hellen Orange</b><br>ヘレン オレンジ<br>2023/7入荷                | 22<br>11.7% | 白マセ        | グレコ 100%（樹齢 5～20 年）マセ 2 日 ステンレスタンク<br>発酵、6 か月熟成 ノンフィルター SO2 は 9mg/L 添加                    | 750ml      | 3,600<br>割当品完売 |
|  <b>Gioia</b><br>ジョイ<br>2023/7入荷                             | 22<br>12.4% | 白          | フィアーノ 100%（樹齢 5～20 年）マセなし ダイレクトプレス<br>ステンレスタンク発酵、6 か月熟成 ノンフィルター SO2 は<br>13mg/L 添加        | 750ml      | 3,600<br>割当品完売 |

## Etnella エトネッラ Sicilia - Catania

地元カタニーヤで生まれ育ったダヴィデ・ベンティヴェーニャは、もともとはミラノの企業で働く何の変哲もない会社員であった。庭いじりや植木が大好きだったダヴィデは、いつしか都会での何不自由の無い生活に飽きてしまい、地元に戻る事を考えはじめていた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志として一緒にブドウ作り・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コ仕立て、ブドウ樹がまばらに植わっており、鍬と小さな草刈機を使い手作業で除草を行う。栽培に関しては、昔からのエトナの伝統的な農法、伝統に基く手法を大切にしている。地元エトナの、愛する自然を表現したワイン造りはまだまだ始まったばかり、しかしその志やぶれる事の無い徹底した考え、特に無添加にこだわる姿勢は、先人たちをも驚かせる新しい風。人並み外れた行動力と物凄い情熱を持ち、今後の成長を期待し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             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
|    | Sidro "Ponkiolini"<br>シードロ "ボンキオリニ"                                                               | 21       | シードロ   | エトナ山麓の古代のリング品種（アップルコーラ、ジェラートコーラ、ロマニエッロ、サトゥールノ） 破碎後 SO2少量添加してステンレスタンクにて発酵                                                     | 500ml<br>750ml | 2,400▲<br>2,800◆ |
|    | Vino Bianco macerato "Attia"<br>ヴィーノ ビアンコ マチエラート "アッティア"                                          | 21       | 白マセ    | シャスラーハイブリッド 40%、トレッピーアーノ 25%、カリカンテ 20%、モスカート 10%、グレカニコ 5%、パッソピシャーロの畑を中心に 樹齢40-70年 マセ2日 ステンレス発酵 SO2少量添加<br>アッティアはシチリアの言葉であなに！ | 750ml          | 4,200○           |
|    | Vino Bianco "KAOS" 5.0<br>ヴィーノ ビアンコ カオス 5.0<br>/ IGT Terre Siciliane                              | 21       | 白マセ    | カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァージア 10%、残りミネッラ、インツォリア、グレカニコ パッソピシャーロ、リンガロッサの畑 樹齢30～120年 10日間のマセラシオン ステンレス発酵 SO2少量添加                  | 750ml          | 6,000△           |
|  | Az. Agr. Tre.mi.la<br>Vino Bianco "GenerAzioni"<br>/ IGT Terre Siciliano<br>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 Rosso "Attia"<br>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<br>SO2少量添加 アッティアはシチリアの言葉であなに！                                                                            | 750ml          | 3,200◆           |
|  | Vino Rosso "Artigiano"<br>ヴィーノ ロッソ "アルティジャーノ"                                                     | 21       | 赤      | ネレロマスカラーゼ主体 グラスファイバーにて発酵 マセ4日 SO2少量添加                                                                                        | 750ml          | 3,700△           |
|                                                                                    | Vino Rosso Vdt Petrosa<br>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<br>12日間のマセラシオン 古い小樽で熟成                                                                       | 750ml          | 3,000△<br>在庫少    |
|                                                                                    | Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa<br>ヴィーノ ロッソ アンセストラレ ヴィッラ ペトローサ                            | 16<br>17 | 赤<br>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<br>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<br>ネレロマスカラーゼ 95% ステンレスタンクにて全房発酵<br>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<br>750ml | 3,000○<br>3,000○ |
|  | Villa Petrosa IGT Terre Siciliane<br>"ヴィッラ ペトローサ"                                                 | 20       | 赤      | ネレロマスカラーゼ 95% セメント槽にて発酵（一部全房）<br>5日間のマセラシオン セメント熟成 SO2無添加                                                                    | 750ml          | 5,000            |
|                                                                                    | vino rosso ANATEMA<br>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<br>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 Terre Siciliane<br>ロッソ "カオス"                                                   | 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<br>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          | 3,200▲           |
|  | vino rosso BALLETTI<br>ヴィーノ ロッソ バレッティ                                                             | 15       | 赤      | ネレロマスカラーゼ 100% 樹齢50年 標高1000m<br>ランダツォの畑 栗の木樽にて発酵 14ヶ月の熟成                                                                     | 750ml          | 4,000◆<br>在庫少    |
|  | Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC<br>エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ"                                        | 10<br>16 | 赤<br>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<br>ステンレスタンク発酵 500Lの栗の樽で12～24ヶ月熟成                               | 750ml<br>750ml | 6,500◆<br>5,000○ |
|                                                                                    | Vino Rosso Vdt Petrosa MG<br>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<br>12日間のマセラシオン 古い小樽で熟成                                                                       | 1500ml         | 8,000◆<br>在庫少    |

|                                                                         |    |   |                                                                                                          |        |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| Rosso "Kaos" MG/ IGT<br>ロッソ "カオス" マグナム                                  | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 85% ネレロカプッチョ 15% 樹齢 30 年<br>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                            | 1500ml | 9,500◆<br>在庫少  |
| vino rosso BALLETTI MG<br>ヴィーノ ロッソ バッレッティ マグナム                          | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m<br>ラングツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成                                            | 1500ml | 9,500◆<br>在庫少  |
| Etna Rosso "Notti Stellate"<br>MG / DOC エтна ロッソ "ノッティ・ステッ<br>ラーデ" マグナム | 15 | 赤 | ネレッロマスカレーゼ 80%、ネレロカプッチョ 5%、アリカンテ 5%、<br>残りシラー他、樹齢 30~150 年 標高 700m前後<br>ステンレスタック発酵 500L の栗の樽で 12~24 ヶ月熟成 | 1500ml | 14,000<br>◆在庫少 |

## Klabjan クラビヤン Slovenia - Istria

トリエステから国境を越えてスロヴェニアに入つてすぐ 2 km のところにオスプ村はあります。イタリアに比べるとより手つかずの自然が残っている、自然のエネルギーを多く感じる土地です。クラビヤン家は1700年代から代々この土地で農業を営んできました。この村には親戚縁者で40~50人のクラビヤンさんが住んでいるそうです。アドリア海からの海風が吹き抜ける、風の谷です。代々ブドウを栽培してきたので、樹齢150年の樹もありました。曾曾御爺ちゃんが植えた樹だそうです。現在は36歳のウロシュ(Uroš)さんが引き継いでいます。栽培は自然栽培に近い手法で、とにかく時間をかけます。新しくブドウ畑にする時はまず牧草地にして10年掛けて土壌を改良し、ブドウを植えてからワインにするまでさらに15年かけます。それまではできたブドウはワインにせず売ってしまうそうです。現在は10haで55000本の生産量です。土壌はイタリアのカルソ地区の石灰土壌とテッラロッサ(赤土土壌)の混ざったエリアです。大学でワインの勉強をし、エノログの意見を聞き、カンティナの作業が大切だと言われ、いろいろな意見を聞いたけど、最後に行き着いたのはおじいちゃんの言っていた事だと気がついたそうです。虫も友達、土も友達、風も友達、雑草も友達、酸化も友達、みんな友達、共生している、ほんとうのピオをやるには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.<br>マルヴァージア エチケッタ ビアンカ<br>2023/3 入荷 | 20<br>14.0% | 白<br>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<br>ステンレス発酵・熟成<br>SO2 瓶詰め時極少量添加                    | 750ml | 3,600○<br>New |
|  "Cuvée"<br>"キュヴェ"                                | 19<br>14.5% | 白<br>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<br>アーナ各 1/4 樹齢 25 年 マセ 5 日 ステンレス発酵<br>SO2 瓶詰め時極少量添加 | 750ml | 4,200<br>▲    |
| Malvazija E.N.<br>マルヴァージア エチケッタ ネット<br>2023/3 入荷                                                                                    | 17<br>13.5% | 白<br>マセ | マルヴァージア イストリアーナ 100% 樹齢 50~150 年の古<br>樹 5 日間のマセラシオン パリックにて発酵・熟成<br>SO2 無添加            | 750ml | 5,400<br>△New |
| Malvazija E.N.<br>マルヴァージア エチケッタ ネット<br>2023/3 入荷                                                                                    | 19<br>14.5% | 白<br>マセ | マルヴァージア イストリアーナ 100% 樹齢 50~150 年の古<br>樹 5 日間のマセラシオン パリックにて発酵・熟成<br>SO2 無添加            | 750ml | 5,600<br>△New |
|  Refošk E.B.<br>レフォスコ エチケッタ ビアンカ                 | 17<br>13.5% | 赤       | レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。<br>SO2 瓶詰め時極少量添加                                        | 750ml | 3,200<br>▲    |
| Refošk E.N.<br>レフォスコ エチケッタ ネット                                                                                                      | 11<br>14.5% | 赤       | レフォスコ 100% 樹齢 50~150 年 30 日間のマセ<br>トノーにて 48 か月熟成 年 2300 本 SO2 無添加                     | 750ml | 4,500<br>△    |
|  "Caotze" E.N.<br>"カオツェ" エチケッタ ネット               | 16<br>15.0% | 赤       | メルロー70% レフォスコ 30% 樹齢 50~150 年<br>マセ 21 日間 トノーにて 3 年熟成<br>SO2 瓶詰め時極少量添加                | 750ml | 5,000<br>△    |
| Merlot E.N.<br>メルロー エチケッタ ネット                                                                                                       | 19<br>15.0% | 赤       | メルロー100% 樹齢 50~150 年<br>トノーにて 48 か月熟成 SO2 無添加                                         | 750ml | 6,000         |
| Dolansky<br>ドランスキー                                                                                                                  | 20<br>15.0% | 白<br>マセ | モスカート 100% 樹齢 35 年<br>6 日マセ後 ステン発酵 1.5 年ステンレスタック熟成                                    | 750ml | 6,000<br>▲    |
|  Rumeni Muškati E.N.<br>ルメーニ ムスカット エチケッタ ネット     | 19<br>15.0% | 白<br>マセ | モスカート 100% 樹齢 35 年<br>3 日マセ後 ステン発酵<br>SO2 瓶詰め時極少量添加                                   | 750ml | 5,500<br>完売   |
| Rumeni Muškati Passito<br>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<br>4 月までアバシメント 生産量 300 本                             | 500ml | 8,000<br>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ーナがあります。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<br>マルヴァージア                    | 20 | 白<br>マセ | マルヴァージア 100%。樹齢 30 年以下 1～3 日マセ<br>ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加                                       | 750ml | 4,000<br>▲    |
|    | Malvazija Selezione<br>マルヴァージア セレッツィオーネ | 17 | 白<br>マセ | マルヴァージア 100%。4 つの畑の樹齢 45～100 年の古樹<br>一部を 6 日マセ<br>ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加                       | 750ml | 5,000<br>▲    |
|                                                                                     |                                         | 18 | 白<br>マセ | マルヴァージア 100%。4 つの畑の樹齢 45～100 年の古樹<br>一部を 6 日マセ<br>ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加                       | 750ml | 5,000△<br>New |
|   | Vitovska<br>ヴィトヴスカ                      | 18 | 白<br>マセ | ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2～4 日マセ<br>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<br>年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加      | 750ml | 4,000○        |
|                                                                                     |                                         | 19 | 白<br>マセ | ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2～4 日マセ<br>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<br>年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加      | 750ml | 4,200○<br>New |
|  | Vitovska Selezione<br>ヴィトヴスカ セレッツィオーネ   | 16 | 白<br>マセ | ヴィトヴスカ 100% 樹齢 45～100 年の古樹 2～6 日マセ<br>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<br>年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加 | 750ml | 5,000         |

《在庫限りで終売ワイン》

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

| ワイン                                                          | 年     | 種類 | 品種・メモ                                             | 容量    | 小売税別              |
|--------------------------------------------------------------|-------|----|---------------------------------------------------|-------|-------------------|
| "Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG<br>"スリス"             | 17    | 赤  | バルベラ 100% 畑名 樹齢 70~80 年<br>700L の古樽にて 18 カ月熟成     | 750ml | 2,800◎            |
| "L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC<br>"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<br>レスタンク 侵入者の意味 | 750ml | 2,400○            |
| Freisa d'Asti / DOC<br>フレイザ ダスティ                             | 15,16 | 赤  | フレイザ 100%<br>ステンレスタンク                             | 750ml | 2,400<br>▲15, ◎16 |

**Haderburg ハーデルブルク Alto Adige – Salorno**

| ワイン                                                                    | 年      | 種類 | 品種・メモ                                                             | 容量     | 小売税別        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Spumante Brut / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC<br>スパマンテ ブリュット | NV(19) | 白泡 | シャルドネ 85% ピノ ネロ 15%<br>ステンレス発酵 24~36 か月の瓶内熟成                      | 750ml  | 5,500       |
| Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC<br>ブリュット パドゼ   | 19     | 白泡 | シャルドネ 85% ピノ ネロ 15% 30%木樽<br>熟成 ステンレス発酵 36~48 か月の瓶内<br>熟成 ノンドサージュ | 750ml  | 7,000▲      |
|                                                                        | 15     | 白泡 |                                                                   | 1500ml | 11,000<br>◆ |

**Radoar ラドアール Alto Adige – Velturmo Bolzano**

|                                                              |    |     |                                                               |       |               |
|--------------------------------------------------------------|----|-----|---------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| "LOACH" / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT<br>ロアフ 2019/09 入荷 | 16 | 赤   | ピノネロ80% 5~10年 ツヴァイゲルト20% 樹齢40年<br>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<br>アクアヴィーテ 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◆<br>在庫少 |

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

| ワイン                                                                              | 年         | 種類      | 品種・メモ                                                     | 容量    | 小売税別   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|-----------------------------------------------------------|-------|--------|
| Lambrusco dell'Emilia Vino Frizzante Rosso Igp<br>ランブルスコ デッレミリア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ | NV(17,18) | 赤<br>微泡 | ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチ<br>ロッタ 10~12 日間マセ 生産量 2000 本       | 750ml | 2,500○ |
| Cabernet Sauvignon Emilia Igp<br>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 日間のマセレ<br>ーション バリックヒステンレスタンクで 24 カ月熟成 | 750ml | 3,200○ |

**Ferragu'Carlo フェラグ カルロ Veneto – Cellore**

|                                                        |    |   |                                              |       |                |
|--------------------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------|-------|----------------|
| Recioto della Valpolicella DOCG<br>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%,<br>コルヴィノーネ30%, ロンディネッラ20% | 375ml | 6,900◆<br>在庫僅か |
|--------------------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------|-------|----------------|

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

|                                        |    |    |                                                      |       |                |
|----------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------|-------|----------------|
| "Pilar" / Toscana Passito IGT<br>"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<br>半分収穫。合成樹脂系の小さなバットで発酵。 | 500ml | 3,900▲<br>在庫僅か |
|----------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------|-------|----------------|

**Mani di Luna マーニ ディ ルーナ Umbria – Torgiano**

|                            |    |   |                                                                |       |                |
|----------------------------|----|---|----------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Checcarello IGT<br>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<br>酵、樹齢 50 年のバルベラ (サンジョヴェーゼは若木) | 750ml | 3,000◆<br>在庫僅か |
|----------------------------|----|---|----------------------------------------------------------------|-------|----------------|

**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**

|                            |    |   |                                                               |       |        |
|----------------------------|----|---|---------------------------------------------------------------|-------|--------|
| "Il Rosso" / IGT<br>イル ロッソ | 17 | 赤 | Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo<br>20% マセ8日 樹脂系槽にて発酵 | 750ml | 2,500△ |
|----------------------------|----|---|---------------------------------------------------------------|-------|--------|

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

|                                           |       |   |                                                                                         |       |        |
|-------------------------------------------|-------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| l' Rosso IGT<br>ルウ ロッソ                    | 17    | 赤 | 樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、<br>Cigliegiolo 30% 生産量 2000 本 プラスティック桶で<br>マセ後 ステンタンク | 750ml | 2,500▲ |
| La Torre Rosso IGT<br>ラ トッレ ロッソ           | 17,18 | 赤 | 樹齢 50~60 年の Canaiolo1/3、Cigliegiolo1/3、<br>Gamey del Trasimeno1/3 マセ後ステン                | 750ml | 2,500▲ |
| Il Rosso di Cesare IGT<br>イル ロッソ ディ チェーザレ | 18    | 赤 | 樹齢 150 年のメルローを含み、アリカンテ等の土着品種<br>多数 古い木樽にて熟成                                             | 750ml | 3,200▲ |

**Col di Corte コル ディ コルテ Marche – Montecarotto**

| ワイン                                                                       | 年  | 種類 | 品種・メモ                                          | 容量    | 小売税別   |
|---------------------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------------|-------|--------|
| "Sant'Ansovino" Marche Bianco IGT Macerato<br>"サンタンソヴィーノ" マルクェビアンコ マチエラート | 19 | 白  | ヴェルディッキオ 100% マセ5日、ステン発酵<br>ステンレスタンク熟成 SO2 無添加 | 750ml | 3,800◆ |