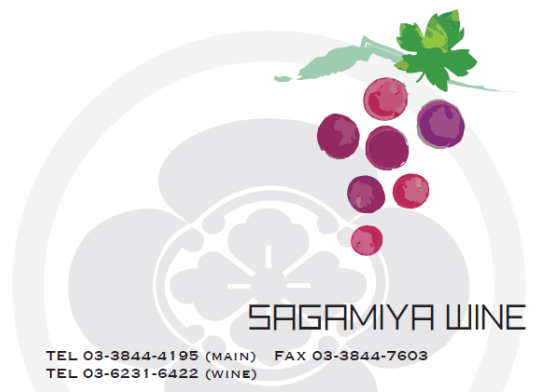


*La Selezione dei Vini  
Italiani e Slovenia  
2023 / Marzo*



*Etnella*





## 《目次》

### Piemonte P1~4

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

### Trentino Alto Adige P5

Haderburg  
Radoar

### Veneto P5

Col Tamarie

### Friuli Venezia Giulia P6

Lenuzza

### Liguria P7

Santa Caterina

### Emiglia Romagna P8

Croci  
Monte Bellaria

### Toscana P9~10

Buondonno Casavechia alla Piazza  
Podere La Cerreta  
Verbena

### Marche P10

Col di Corte  
Il Gelso Moro

### Umbria P11~12

Collecapretta  
Fongoli

### Lazio P13~14

Ribela  
Colleformica  
Podere Orto

### Abruzzo P14~15

Ruvido  
Rabasco

### Campania P16

Masseria Starnali

### Calabria P16

Creta Paglia

### Puglia P17

Calcarius

### Sicilia P18

Etnella

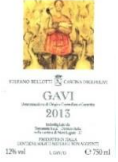
### Slovenja P19

Klabjan  
MarkoFon

### 《在庫限りで終売アイテム》 P20

Vignai da Duline  
Ferragu' Carlo  
San Bartoromeo  
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



現在借りた畑も含めて20haの畑を持ち、イタリアで数少ないビオデナミ農法を実践している。マメ科の植物の緑肥と、乳牛の堆肥等を施肥している。害虫駆除には硫黄とボルドー液のみを使用。収穫は手摘み。収穫量も50hl/h以下に押さえている。農園はとてもきれいな緑に溢れ、放し飼いの家禽類が楽しそうに戯れる楽園のような所である。その当主、仙人のような風貌のステファノ氏は、月が出ている時に土が育ち生命力を土に入れるんだよと、とつとつと語ってくれた。その味わいには大地から伝わってくるようなミネラル感や元気な酵母が醸した躍動感のある旨味がぎゅーりと詰まっている。また、栓を開けてから1週間後も生き生きとした香りや味わいがあり、さらに2週間以上たってから驚く程の味わいを発揮する。その底力はまさにビオデナミで生命エネルギーを高めた『生きたワイン 生命力に溢れたワイン』である。畑の標高は平均300m。フラニョッティ畑、モンテマリーノ畑は丘の中腹に位置する。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Bellotti Boll / vino bianco frizzante ベロッティ ボル	(20)	白 微発泡	モスカート(近隣の生産者から)70% コルテーゼ(自社畑)30% モスカートはマセ1日、コルテーゼはダイレクトプレス 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▲ 再入荷
 Bellotti Bianco / vino bianco ベロッティ ビアンコ	<del>(21)</del>	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 大樽(110hl)発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,000
 Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ	<del>(21)</del>	ロゼ	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の大樽で発酵・熟成 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,000
 Bellotti Rosso / vino rosso ベロッティ ロッソ	(21)	赤	ドルチェット50% バルベラ50% 25hlと52hlのオークの樽で発酵・熟成 マセ7日 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,000◆
 IVAG / vino bianco イヴァグ	(20)	白	コルテーゼ100% ダイレクトプレス 25hlの樽で醗酵・熟成 マセなし ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,200△
 "Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ"	(10)	白	コルテーゼ100% 畑名 25hlのアカシアの樽で醗酵・シュールリーの状態で15ヵ月熟成 ノンフィルター SO2無添加	750ml	5,500◆
	(12)	白		750ml	5,000▲ 再入荷
	<del>(17)</del>	白		750ml	4,000 完売
	(18)	白		750ml	4,000▲
	(19)	白		750ml	4,500○ New
 "Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ"	<del>(12)</del>	白	コルテーゼ100% 畑名 25hlのオークの樽で醗酵・シュールリーの状態で12ヵ月熟成、マセラシオンは24時間	750ml	5,000 完売
	(16)	白		750ml	4,500△ 新入荷
	<del>(17)</del>	白		750ml	4,000 完売
	(18)	白		750ml	4,000◆
	(19)	白		750ml	4,500○ New
 "La Merla Bianca" / Monferrato bianco DOC "ラメーラ ビアンカ"	07	白	ソーヴィニヨン ブラン 50%、ゲヴェルツトラミネール 50% 500Lのトノー樽で醗酵・熟成	750ml	6,000 完売
 "Le Mat Du Raisin" / Vino Rosso "ル マ デュ レザン"	19	赤	ドルチェット50% バルベラ50% SO2無添加 25hlのオークの樽で発酵 ノンフィルター	750ml	3,600◎ 再入荷
 "Nibio" / vino rosso "ニビオ"	16	赤	ドルチェット100% 25hlのオークの樽で発酵、熟成。	750ml	4,200△
	09	赤		バルベラ85%、ドルチェット10%、アンチエロッタ5% 25hlのオークの樽で発酵、熟成、700Lのオークの樽で24ヵ月熟成。	750ml
 "Mounbe" / vino rosso "ムーンベ"	12	赤			750ml

## 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人程の小さな村です。古くよりピエモンテ名産のノッチョーラ（ヘーゼルナッツ）や野菜、ブドウ栽培が盛んな農村です。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ぎました。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ます。

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します。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しています。土着品種であるルケを中心に、グリニョリーノとバルベーラ、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です。畑では農薬や化学肥料は一切使用せず、銅の使用も必要最低限です。

醸造は自然酵母での発酵、伝統的なマセレーションを行い、最低6～10ヶ月、それぞれの必要期間の熟成を行います。基本的には酸化防止剤無添加での醸造を目指しており、危うそうな時のみ少量使用します。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
 Grignolino in Bianco グリニョリーノ・イン・ビアンコ	-(19)-	白	グリニョリーノ 100% ダイレクトプレス ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,600 完売
 Bianca ビアンカ	-(20)-	白	ヴェルメンティーノ 45%、コルテーゼ 40%、モスカート 5% マセ 7 日 ファイバー槽発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,500 完売
 Vino Rosso ヴィーノ・ロッソ・フレイザ	-(20)-	赤	フレイザ 100% (買い葡萄) セメント槽発酵 マセ 2 ヶ月 ノンフィルター SO2 は 20mg/L 添加	750ml	2,700 完売
 Rosett ロゼッタ	-(20)-	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 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,500 完売
 "Ottavio" "オッターヴィオ"	(20)	赤	グリニョリーノ 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 13mg/L 添加 (収穫後にブドウに少量、 マロ後に少量添加)	750ml	3,300 △
 Grappolo intero "Communist" グラッポロ・インタロ・"コムニスト"	-(19)-	赤	グリニョリーノ 100% (買葡萄) 全房で MC15 日、その後足で つぶし プラスチック桶で 60～90 日のマセ グラスファイバー槽で 8 ヶ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,600 完売
 "G Punk" "ジー・パンク"	-(18/19)-	赤	グリニョリーノ 100% 2018 年のワインに 2019 年の压榨後の 果皮を漬けてこんで発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,600 完売
 "Mostro" "モストロ"	-(20)-	赤	グリニョリーノ 100% 残糖を残したまま瓶詰め 再発酵 (メトアンセストラレ) SO2 無添加	750ml	3,800 完売
 "68" "セツサンタネット"	-(19)-	赤	バルベーラ 50% ルケ 50% (自社畑) プラスチック桶で 30 日のマセレーション ステンレス熟成 ノンフィルター SO2 は 20mg/L 添加 叔父さんのシストさんと父のオッターヴィオさんに捧げたワイン。叔父 の名前 Sisto→Sesto (6 番目という意味)、父の名前 Ottavio→Ottavo (8 番目という意味) という言葉遊びから。	750ml	3,200 完売
 "Bandita" / "バンディタ"	19	赤	バルベーラ 100% マセ 2 ヶ月 セメント槽発酵 大樽で 15 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	3,000 準備中
 "Guercia" / "グエルチャ"	-(19)-	赤	バルベーラ 100% 1949 年植樹の樹を含む古樹の畑 マセ 2 ヶ月 ステンレス槽発酵 SO2 無添加 ノンフィルター	750ml	4,500 完売
 "Teresa" / "テレザ"	(20)	赤	ルケ 100% マセ 2 ヶ月 セメント槽発酵 ステン熟成 ノンフィル ター SO2 は 18mg/L 添加 (収穫後にブドウに少量、マロ後に 少量添加)	750ml	3,500 準備中
 "Little Teresa" / "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 完売
 "Ruscheda" / "ルスケーダ"	-(20)-	赤	ルケ 100% 近隣のルスケーダさんの畑のルケ (樹齢 40 年) マセ 2 ヶ月 グラスファイバー槽発酵 ステン熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,800 完売
 "TOC #1" / "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 グラスファイバー槽発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,500 ▲
 "TOC #2" / "トック #2"	-(20)-	赤	スラーナ 100% (トリノの友人の買い葡萄) マセ 2 ヶ月 グラスファイバー槽発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,500 準備中

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

バルバレスコの南、トレストッレにある小さなカンティーナ、カッシーナ・デッレ・ローゼは、1948年に立ち上げた家族経営のワイナリー。当初より化学肥料や農薬を一切使用しない有機農法を実践しており、土地のミネラルと養分を強く感じる果実、自然環境に配慮した農業を目指している。畑は3.6haから約20000本を生産。当主ジョヴァンナ・リッゾーリオは、夫のイタロと二人の息子の協力のもと、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、ステンスタックにて発酵。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は、早くからも楽しみ、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を行っている。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年は少し涼しい年。2020年は平均的な年。2021年は2020年と似ている。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、5mg/L、瓶詰め時に10mg/L添加。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" / DOC ドルチェット ダルバ "ア エリザベス"	18 12.4%	赤	ドルチェット 100% (1958年植樹) ステンレス発酵 エリザベスは毎年収穫を手伝ってくれる姉妹の様な友人の名前	750ml	2,600▲
 Barbera d'Alba / DOC バルベラ ダルバ	19	赤	バルベラ 100% (1997年植樹) ステンレス発酵 大樽で15ヵ月熟成	750ml	3,500△
 "Donna Elena" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベラ ダルバ スーペリオレ	18	赤	バルベラ 100% (1997年植樹) ステンレス発酵 大樽で20ヵ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	4,200△
 Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッピオーロ	18 13.5%	赤	ネッピオーロ 100% (2011年植樹) ステンレス発酵 ステンレス熟成	750ml	3,600▲
 Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG バルバレスコ "トレ ステッレ"	17 14.2%	赤	ネッピオーロ 100% (1978年、1998年、2004年にそれぞれ1/3づつ植樹) ステンスタック発酵、大樽で20ヵ月熟成。	750ml	7,200◆ 在庫少
 Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG バルバレスコ "リオ ソルド"	17 13.6%	赤	ネッピオーロ 100% (1958年植樹) ステンスタック発酵、大樽で20ヵ月熟成。	750ml	8,000▲ 在庫少
 Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" MG / DOCドルチェット ダルバ "ア エリザベス" マグナム	16	赤	ドルチェット 100% (1958年植樹) ステンレス発酵 エリザベスは毎年収穫を手伝ってくれる姉妹の様な友人の名前	1500ml	5,200◆ 在庫少
 Barbera d'Alba MG / DOC バルベラ ダルバ マグナム	15	赤	バルベラ 100% (1997年植樹) ステンスタック発酵 大樽で15ヵ月熟成	1500ml	6,500◆ 在庫少
 Langhe Nebbiolo MG / DOC ランゲ ネッピオーロ マグナム	16	赤	ネッピオーロ 100% (2011年植樹) ステンレス発酵 ステンレス熟成	1500ml	7,500◆ 在庫少
 Grappa di Barbera Superiore ダラッパ ディバルベラダルバ スーペリオレ		蒸留	バルベラのヴィナッチャ(ブドウの搾りカス)を使用	500ml	6,500 完売
 Grappa di Nebbiolo da Barbaresco Tre Stelle -ダラッパ ディネッピオーロ-ダバルバレスコ トレステッレ		蒸留	ネッピオーロのヴィナッチャ(ブドウの搾りカス)を使用	500ml	7,000 完売

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

モンフェラート地域にある小さな村ヴィンキオ。バルベラやモスカート、ブドウの生産だけでなく白トリュフの名産地としても名高い美しい村である。この地に80年以上前に造られた前身のワイナリー、「レジニン」から畑を受け継ぎ、現在は7haのブドウ畑と、香り高い白トリュフの採れる3haの森を所有している。アルト・モンフェラートの丘陵に位置するこの土地の地質は石灰質と砂質が中心で、バルベラ ダスティに骨太な酸とそれに負けないバランスの取れた果実味とタンニンをもたらしている。大型の機械は土地の特性から使えず、ほとんどの作業は手作業で行われている。ブドウ樹の平均樹齢は50年にもなり、中には110年を超えるものまである。栽培から醸造、瓶詰めの過程にいたるまでワインに無理をさせないようにしっかり見守るワイナリーである。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"La Quotidiana Bianco" / vino bianco "ラ コティディアーナ ビアンコ"	(20) MG(20)	白	コレテゼ ステンスタック 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml	1,900 終売
※在庫無くなり次第終売				1500ml	3,200 購入条件 赤と同数
"La Quotidiana Rosso" / vino rosso "ラ コティディアーナ ロッソ"	(20) MG(18)	赤	バルベラ ステンスタック 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml 1500ml	1,900◎ 3,200◎
"La Mora" / Barbera d'Asti DOCG "ラ モーラ"	18	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢30年～40年 ステンスタックにて熟成 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml	2,300▲
"Da Sul" / Barbera d'Asti DOCG "ダ スール"	18	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢60年 瓶詰め時 SO2 無添加	750ml	2,600△



	"Suris" / Barbera d'Asti Superiore DOCG "スリス"	17	赤	バルベラ 100% 畑名 樹齢 70~80 年 700L の古樽にて 18 カ月熟成	750ml	2,800○
	"L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC "リントルソ" グリニョリーノ ダスティ	17	赤	グリニョリーノ 100% 樹齢 15 年と 80 年が半々 ステンレスタンク 侵入者の意味	750ml	2,400◎
	Freisa d'Asti / DOC フレイザ ダスティ	15	赤	フレイザ 100% ステンレスタンク	750ml	2,400△

## Erbaluna エルバルーナ Piemonte - La Morra

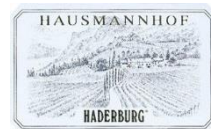
エルバルーナは 19 世紀末シスト・オベルト氏によって設立されたワイナリーである。1985 年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。所有する畑は約 10ha。年産約 50,000 本。畑の標高は約 350m。自然酵母にて発酵、温度コントロール付ステンレスタンクにて行う。昔ながらの大樽にて熟成。シンプルかつブドウ本来の旨みを自然に表現したワイン造りを行っている。現在は弟のアンドレアが軸となり、美味しいのはもちろん、出来るだけコストを抑えての販売、それを念頭において生産も重要と考え、彼らのワイン造りの基礎となっている。どのワインも非常にコストパフォーマンスの高いワインであり、様々なシーンで活躍してくれる心強い味方。特にバローロは、奥深い旨みと、力がありエレガントなタンニンが広がる。熟成もするが若いうちから楽しめる素晴らしいワインである。




ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Erbaluna Rosso vdt Senza SO2 エルバルーナ ロッソ センツァ SO2 2021/06 入荷	19	赤	ドルチェット 60%、バルベラ 40% ステンレス発酵 酸化防止剤無添加	750ml	2,500 完売
"Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC "レリステ" ドルチェット ダルバ 2022/06 入荷	20 13.3%	赤	ドルチェット 100% ステンレス発酵、熟成	750ml	2,300 完売
"La Bettola" / Barbera d'Alba DOC "ラ ベットラ" バルベラ ダルバ 2021/07 入荷	19 14.6%	赤	バルベラ 100%、 ステンレス発酵、熟成	750ml	2,500○
"La Rosina" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ラ ロジーナ" バルベラ ダルバ スーペリオレ 2022/06 入荷	18 15.3%	赤	バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽 12 ヶ月熟成	750ml	2,700▲
Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッビオーロ 2022/06 入荷	19 13.6%	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽 12 ヶ月熟成	750ml	3,000 完売
Barolo / DOCG バローロ 2022/06 入荷	16 14.0%	赤	ネッビオーロ 100% ステンレス発酵、大樽 24 ヶ月熟成	750ml	5,400△
Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ" 2022/06 入荷	16 14.4%	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽 30 ヶ月熟成	750ml	6,200◆
"La Rosina" Barbera d'Alba Sp MG ラ ロジーナ (マグナム) 2022/06 入荷	15	赤	バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	7,000 完売
Barolo "Rocche dell'Annunziata" MG バローロ ロッケ デッラヌンツィアータ (マグナム)	16	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽熟成	1500ml	14,000 NEW

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

ブドウとリンゴの栽培農家であったハーデルブルクは、1976年にワイナリーとして本格的な活動をはじめ、まずシャルドネとピノネロを使い伝統製法でスパマンテを造り始めた。エノロゴでありハーデルブルクのオーナーのアロイス氏はビオデナミ農法でブドウの栽培を行っている。できる限り自然な方法で栽培できるように作業をしているが、特別必要と判断した場合にのみ施肥に有機肥料を用いる。成熟する前にブドウを厳しく選別し、収穫は状態を見極めながら全てを手作業で行う。“アルト・アディジェ DOC スパマンテ・ハウスマンホフ・リゼルヴァ 1997”はガンベロロッソのガイドブック『ヴィーニ・ディタリア』2009年版で、アルト・アディジェのスパマンテでは初めてとなる最高評価のトレ・ビッキエーリを獲得、さらには2009年の最優秀発泡ワイン賞を受賞した。




ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Spumante Brut / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC スパマンテ プリュット	NV	白泡	シャルドネ 85% ピノネロ 15% ステンレス発酵 24~36か月の瓶内熟成	750ml	5,000◎
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC プリュット パドゼ	18	白泡	シャルドネ 85% ピノネロ 15% 30%木樽 熟成 ステンレス発酵 36~48か月の瓶内熟成 ノドサージュ	750ml	6,500▲
	15	白泡		1500ml	11,000 ◆
 Brut Riserva Hausmanhof / Spumante Metodo Classico DOC プリュット リゼルヴァ “ハウスマンホフ”	09	白泡	シャルドネ 100% バリックにて醗酵 108か月の瓶内熟成	750ml	9,000◆ 在庫少
Sauvignon “Hausmanhof” / Sudtirolo Sauvignon DOC ソービニオン “ハウスマンホフ”	20	白	ソービニオン 100% ステンレスタンク発酵	750ml	4,000△
Blauburgunder “Hausmanhof” / A.A.PN.-DOC ブラウブルグンダー “ハウスマンホフ”	17	赤	ピノネロ 100% ステンレスタンク醗酵・古バリック熟成 12か月	750ml	4,800 完売
“ERAH” / Alto Adige Merlot CabernetSv. DOC “エラ”	13	赤	メルロー50% カベルネ ソーヴィニオン 50% ステンレスタンク醗酵・バリック熟成 24か月	750ml	4,500◆

## Radoar ラドアル Alto Adige – Veltuno Bolzano

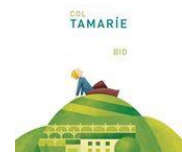
ボルツァーノ、ヴェルトゥルノ。当主のノールベルト・ブラシビツェルはイザルコ渓谷、モンテ・パスコ (2439m) の麓にて、代々農園を運営してきた家に生まれ育つ。彼が受け継いだ1997年より、有機農法を実践。農薬や、化学肥料の使用を一切やめ、農園で使用する肥料はすべて、自ら飼育する牛や豚、鶏のもの。畑の標高は800mを超える高地であり、栽培する品種も寒さに強いミュラー トゥルガウや、イタリアでは珍しいツヴァイゲルトを栽培（彼の持つ畑は国内最古）。現在2haより8000本の生産。醸造は収穫後、除梗し2~3日のマセレーションを行い、自然酵母による醗酵を行う。カンティーナの温度は一切コントロールしない。カンティーナの温度は2~3℃まで下がり、マロラクティック醗酵や熟成は春を待ち、緩やかに起こる。ボトル詰めまでに十分に時間をかけた醸造。果樹園で収穫しリンゴや栗、ブドウの絞りかす（ヴィナッチャ）を使い、グラッパやアックアヴィーテを小型の自家蒸留器にて極少量生産。





ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 “ETZA” / Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT “エツァ” 2019/09入荷	17	白	ミュラー トゥルガウ100% 畑名 樹齢65年 ステンレスタンク発酵 700Lから12hlの大樽にて熟成	750ml	3,200
“LOACH” / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT 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 大樽にて発酵 500Lのトノーにて1年、大樽で1年熟成	750ml	3,600○
Acquavite Castagne アックアヴィーテ カスターニ	-	蒸留酒	自家栽培の栗を使用して蒸留	350ml	5,500◆ 在庫少

## Col Tamarie コル タマリエ Veneto – Vittorio Veneto 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に、慎重にカセットに並べられ醸造へ。自然酵母にて発酵。全ての段階でフィルターや清澄作業は行わず、酸化防止剤も使用しない。一次醗酵が終了し、冷蔵保存しておいた果汁を添加。瓶内で発酵を再び行うメトアンセストラレ。彼らの土地の自然をそのまま感じれる、素晴らしい味わいです。

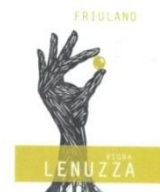








2019年は前半雨が多く、夏は高温、収穫時期ようやく気温が下がりました。現在生産量33,000本。瓶詰め日はヴェーダ占星術の暦に沿って行います。また、ここ数年はエナジートリートメントを実施。チバットの鈴やインドの楽器を使ったヒーリングサウンドトリートメントや、鉱物によるクリスタルトリートメント、特別な波動を発生させる幾何学模様のマントラ、などを使用し、アルコールが与える良くない影響を取り去り、静かな、平和を感じる酔いを出すようにしています。その結果は驚くものであり、非常に良い結果が出せているそうです。2019年からスティルワインの“ミルー”がリリース。ますます楽しいワイナリーです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Vino Frizzante ヴィーノ フリッツァンテ	(20) 11.4%	微発泡 白マセ	グレラ主体 他、ヴェルディーソ ポスケーラ グラパリオル ベレイラ 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。 冷蔵モスト添加後、瓶詰し再発酵。亜硫酸無添加 33000本	750ml	3,000 割当品完売
 Vino Bianco Milu ヴィーノ ビアンコミルー (買っている猫ちゃんの名前)	(20)	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、 ポスケーラ、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。 ステン発酵。SO2無添加	750ml	3,200 割当品完売

## 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、ポンカなど、様々な豊富な養分を含む土壌で構成されている。畑では自然とのEquilibrio=調和・バランスを最も大切にしており、あらゆる植物や生物が暮らす自然環境をそのまま残しつつ、ブドウ栽培を行う。農薬や化学肥料、除草剤も一切使用せず、年に一度土壌を掘り起こす以外は、全てを手作業で行っている。収穫後は自然酵母にて発酵を行い、酸化防止剤は熟成前と瓶詰め時に極少量添加を行う。フィルターは極めて目の粗いものを使用する為、細かい澱などはそのまま瓶詰め。赤に関してはフィルターを行わずボトル詰めされる。人間と自然環境の調和が育む果実をそのまま味わたるワイン造りを掲げ、地元プレポットの素晴らしさを伝えていく生産者である。











	ワイン	年	種類	品種・マセ	容量	小売税別
	Friulano DOP フリウラーノ	20	白	フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2 発酵終了時に 8mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	2,600▲
		13.0%	21	白	フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2 発酵終了時に 8mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml
	Sauvignon DOP ソーヴィニヨン	21 13.3%	白	ソーヴィニヨン 100% 樹齢 15~40 年 ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 SO2 発酵終了時に 8mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	2,700 近日入荷
	Ribolla Gialla DOP リボッラ ジャッラ	20 12.7%	白	リボッラ ジャッラ 100% 全房プレス ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (10%古小樽で熟成) SO2 発酵終了時に 8mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	2,600○
	"INDIGENOUSLY" Ribolla Gialla インディジェノーズリー リボッラ ジャッラ 《水着ラベル》DOP	20	白 マセ	リボッラ ジャッラ 100% 樹齢 30 年 マセ 13 日 卵型セメント槽にて発酵・500L の木樽にて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	4,800◎ New
	"INDIGENOUSLY" Friulano インディジェノーズリー フリウラーノ 《ブランコラベル》DOP	20	白 マセ	フリウラーノ 100% 樹齢 50 年 マセ 10 日 セメントタンクにて発酵・500L の木樽にて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	5,000◎ New
	"INDIGENOUSLY" Malvasia インディジェノーズリー マルヴァージア 《パーティラベル》DOP	20	白 マセ	マルヴァージア 100% 樹齢 60 年 マセ 15 日 セメントにて発酵・卵型コンクリートタンクにて 12 ヶ月熟成 SO2 発酵終了時に 15mg/L、澱引き時に 15mg/L 添加	750ml	5,000◎ New
	Merlot DOP メルロー	18 13.0%	赤	メルロー 100% ステンレスタンク発酵 マセ 15 日 12 ヶ月古小樽熟成 SO2 発酵終了時に 5mg/L、澱引き時に 8mg/L 添加	750ml	2,600◆
		20	赤	メルロー 100% ステンレスタンク発酵 マセ 15 日 12 ヶ月古小樽熟成 SO2 発酵終了時に 5mg/L、澱引き時に 8mg/L 添加	750ml	2,700◎
	Schiopettino di Prepotto DOP スキオベッティーノ ディ プレポット	18 13.0%	赤	スキオベッティーノ 100% ステンレスタンク発酵 24 ヶ月古小樽熟成	750ml	3,500△



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

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





ワイン	年	種類	品種・メ	容量	小売税別
 "Etichetta Verde" Vermentino / Liguria di Levante IGT "エチケッタヴェルデ" ヴェルメンティーノ (緑ラベル) 2022/03 入荷	20	白	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年) マセラシオンなし、ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時 20mg/L 添加	750ml	3,500 完売
 "Giuncaro" / Liguria di Levante IGT "ジュンカーロ" 2022/03 入荷	19	白	トカイジャッロ 60%、ソービニオンブラン 40% (共に 97 植樹) マセ 24h、ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	3,900▲
 "Poggi Altì" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アルティ" 2022/03 入荷	19	白 マゼ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年) マセ 8 日、ステンレス発酵、一部クライベルで熟成。 SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加	750ml	3,900◆
 "Poggi al Bosco" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アル ボスコ" 2022/03 入荷	19	白 マゼ	アルバラロー Albarola 100% (樹齢 10 年) マセ 8 日、ステンレス発酵、クライベルで 1 年熟成。 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,200▲
"L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツィオーネ" 2021/04 入荷	18	白 マゼ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年) クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,000▲
 "Fontanera" / Liguria di Levante IGT "フォンタナネッラ" 2019/02 入荷	16	赤	チリエジオーロ 40%、メルロー 60%、 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,300◆
 Rosso / Liguria di Levante IGT ロッソ リグリア レヴァンテ 2016/10 入荷	14	赤	コロリーノ 70% サンジョヴェーゼ 30%、 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,000◆
 "Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT "ヴィーニャ キウーザ" '15 2018/09 入荷 '17 2019/10 入荷	15 17	赤	カナイオーロ (Merla) 80% サンジョヴェーゼ 20% マセ 12 日 ステンレス発酵 ステンレスタンクと木樽とクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加 カナイオーロ (Merla) 70% チリエジオーロ 20% サンジョヴェーゼ 10% マセ 35 日 ステンレス発酵 ステンレスタンクとクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	3,000△ 3,000○
 "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトローロ" 2018/09 入荷	15	赤	メルロー 100% (樹齢 22 年) マセ 13 日、ステンレス発酵 350L のトノー樽で 1 年熟成 SO2 瓶詰め時 12.5mg/L 添加	750ml	3,500△
"Vino ottenuto da uva appassite" / "ヴィーノ オッテヌート ダ ウーヴァ アパッシテ" 2019/10 入荷	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パ・クローチが、この土地を購入した事から歴史が始まる。当初は酪農等、兼業農家として生計を立てていたが、80年代よりワイナリーとしての活動を本格化。少量ずつ自社でのボトル詰め、販売を開始した。畑は8.5ha、年間20000～30000本の生産量である。当初より有機農法での栽培を行っていたクローチでは、当たり前のように自然な飲み心地のワインを醸しリリースしていく。畑の標高は260m。現在は孫にあたるマッシミリアーノと弟のジョゼッパが志を引き継ぎ、祖父から伝わる家族の味を守り続けている。醸造はセメントタンクにて白も赤も皮付ごと自然酵母のみで醗酵。冬の間セメントタンクで過ごしたあと、それぞれの熟成期間の後瓶詰め。クローチのメインとなるワインはフリッツァンテ。彼らの土地は土の養分（窒素分）が不足しており、酵母の発酵がとても緩やかになる。セメントタンクで行くとアルコール発酵の途中で冬が訪れ、カンティーナの温度が下がると共に、タンクの温度も下がりやがて発酵は停止する。そして冬を越し、春になりボトル詰めを行う。次第に暖かくなり、ワインの温度も上昇すると停止していた酵母が再び動き出し、瓶の中で二酸化炭素を発生させる。この土地でこのワインを造る事が運命だったかのような、この土地でしか出来ない製法を守り続けている。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "CAMPEDELLO" Vino Frizzante Bianco カンペデッロ	(20)	白マセ 微泡	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレピアーノ 20% オルトルーゴ 15% ソービニオン 3% マルサンヌ 2% マセ 11～15日、セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,700 割当品売
 "LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ	(20)	白マセ 微泡	オルトルーゴ 100% この崖（斜面）の昔の名前 マセ 7～12日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	2,700 割当品売
 "GALVANO" / IGT Rosso Frizzante ガルヴァーノ	(18)	赤 微泡	バルベラ 60% ボナルダ（クアティナー） 40% マセ 15～20日 セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ 12ヶ月瓶熟成	750 ml	2,700 割当品売
 "VALTOLLA" Bianco / vino bianco ヴァルトツァ ピアッコ	(20)	白マセ	マルヴァージア ディ カンディア 100% 30日のマセラシオン セメント槽発酵・熟成	750 ml	3,200 割当品売
 "VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso ヴァルトツァ ロッソ	(19)	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% マセ 25～30日 セメント槽発酵・熟成	750 ml	3,000 割当品売
 "SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso サンバルトメオ	(15)	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75年 マセ 25～30日 オークの古小樽にて 36ヶ月熟成	750 ml	3,600 割当品売
 "ALFIERE" / vino bianco spumante アルフィエーレ	(18/ 19)	白マセ 微泡	オルトルーゴ 100% ダイレクトプレス（一部サラツ） セメント槽発酵 瓶内二次発酵 瓶内熟成 18ヶ月	750 ml	3,600 完売

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

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




ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Lambrusco dell'Emilia Vino Frizzante Rosso Igp ランブルスコ デッレミア ヴィーノ フリッツァンテ ロッソ	NV(17)	赤 微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチエ ロッタ 10～12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500〇
	NV(18)	赤 微泡	ランブルスコマエストリ主体 バルベラ&アンチエ ロッタ 10～12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500〇
Cabernet Sauvignon Emilia Igp カベルネ ソーヴィニオン エミリア	NV(18)	赤	カベルネソーヴィニオン 100% 20 日間のマセラシオン バリックとステンレスタンクで 24 ヶ月熟成	750ml	3,200〇

## Buondonno Casavecchia alla Piazza Toscana – Castellina in Chianti

### ポンドンノ カーザヴェッキア アツァ ピアツァ

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









ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Rosso di Toscana / IGT ロッシ ディ トスカーナ	18	赤	サンジョヴェーゼ 85%、残りシラー、メルロー 若木のブドウを使用 オークの大樽で6ヵ月熟成。17年より瓶詰め時のSO <sub>2</sub> 無添加（2回の澱引き時に10mg/Lづつ添加）	750ml	2,300◎
 Chianti Classico / DOCG キアンティ クラシコ	20	赤	サンジョヴェーゼ92%、メルロー、シラー8% 古バリックとトノーを併用して10ヵ月熟成。17年より瓶詰め時の亜硫酸は無添加（3回の澱引き時に10mg/Lづつ添加）	750ml	3,500◎
 Chianti Classico Riserva / DOCG 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500Lのアリエ産バリックを併用して22ヵ月熟成。	750ml	5,400▲
Merlot / Toscana IGT メルロー	17	赤	メルロー100% 99年0.5ha、08年0.2ha 植樹 バリックとトノーを併用して熟成12ヵ月	750ml	3,300◆
Cabernet Franc / Toscana IGT カベルネフラン	15	赤	カベルネフラン100% バリック熟成12ヵ月	750ml	4,500 完売

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

1986年、ダニエレ・マツァンティはリヴォルノの南、ボルゲリやスヴェレートから内陸に入ったサッセッタの山奥に土地を購入。何も無い未開の土地に、自ら小屋を建て、畑を耕し、野菜の栽培、牛や豚、鶏などの飼育、自然に敬意を表した生活、チェッレータという一つの共同体であり、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、ビオデナミ式の調剤と、自家製の熟成堆肥を使用。標高180m～250m、海岸から直線距離で5kmしか離れていない土地は、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醗酵。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ヵ月の熟成。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
 "Matis" / Toscana IGT "マティス"	20	白	ヴェルメンティーノ100%（98年植樹）マセ48h 1/2ステンレスタンク醗酵 残り1/2古トノー500Lで醗酵 10～12ヵ月熟成	750ml	3,200 完売
 "Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "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 1/2ステンレス醗酵、1/2古大樽2500Lにて醗酵 10～12ヵ月熟成	750ml	3,000◎ New
 "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ"	18	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 小樽にて34ヵ月熟成（新樽比率30%）	750ml	4,300 完売
 "Spargivento" / Toscana IGT "スバルジヴェント"	17	赤	バルサーナ、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 古小樽にて12～18ヵ月熟成	750ml	4,200▲
 "Stancavizi" / Toscana IGT "スタンカヴィーヰ"	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 古小樽にて18～24ヵ月熟成	750ml	4,500◎
 "Gli Autoctoni della Cerreta" / Toscana IGT "アウトクトニ デッラ チェッレータ"	13	赤	品種ごとに単一ビン詰め バルサーナ、コロリーノ、フォリア トンダ100% バットにて醗酵、古小樽にて熟成30ヵ月 ヴィルマの手描きビン	500m×3（セット） 各500ml	12,000▲ 4,300▲

## Verbena ヴェルベーナ Toscana – Montalcino

モンタルチーノ東側、1971年に1haの畑からブドウ栽培を開始。家族経営でブドウの量り売りから始め、87年より自分でワイン醸造を開始。畑は現在約8ha、年間30,000本の生産。ステンレスタングにて醗酵を行い、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 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・ピニオン、メルロー20% マセ6~7日 ステンレスタング醗酵	750ml	2,400〇 New
Rosso di Montalcino / DOC 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 50%バリック、50%を42hlの大樽で1年間熟成 17年は暑く、収量も少なかった。	750ml	3,500◎ New
Brunello di Montalcino / DOCG 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 バリックにて2年、大樽にて1年熟成	750ml	6,000◎ New
Brunello di Montalcino “Le Pope” / DOCG— ブルネツコ ディ モンタルチーノ “レーポペ”	15	赤	標高636m、1997年植樹のサンジョヴェーゼ・グロッソ100%、マセ6~7日 30HLのスロヴェニア産 オーク樽にて3年熟成 Popeはエレナの祖父が娘 や孫たちを呼ぶときに使っていた愛称。	750ml	7,000 完売
Vincent /— ヴィンセント	08	甘白	マルヴァーシア 50%、トレピアーノ 50% 150Lの古樽で密封して熟成。	500ml	5,000 完売

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

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Vino Rosato Frizzante “LANCESTRALE” ヴィーノ ロザート フリッツァンテ “ランセストラレ”	(21) (19)	微泡 ロゼ	モンテプルチアーノ 100% サラツ (セニエ) 方式で液抜きしたキュヴェを残糖を残したまま冷却、 瓶詰めし再醗酵。	750ml 1500ml	3,600 6,000◆
“Vigneto di Tobia” Verdicchio Castelli di jesi Classico SP “ヴィニエート ディ トビア” ヴェルディッキ オ CdJ.CL.SP	18	白	ヴェルディッキオ 100% 単一畑トビアの葡萄 樹 齢30年ステンレスタングにて醗酵・熟成	750ml	3,200△
“Santansovino” Verdicchio Castelli di jesi Riserva Classico “サンタンソヴィーノ” ヴェルディッキオ CdJ.CL.Ris	15	白	ヴェルディッキオ 100% 木樽にて醗酵 ステンレスタングと木樽にて熟成	750ml	5,500◆ 在庫少
“Sant’Ansovino” Marche Bianco IGT Macerato “サンタンソヴィーノ” マルケピアンコ マチエラート	19	白	ヴェルディッキオ 100% マセ5日、ステン醗酵 ステンレスタング熟成 SO2無添加	750ml	3,800▲
“Col di Corte” Esino Rosso “コル ディ コルテ” エジーノ ロッソ	15 17	赤	モンテプルチアーノ 100% ステンレスタングにて醗 酵 14日間のマセレーション ステンレスにて12か 月の熟成 モンテプルチアーノ 100% ステンレスタングにて醗 酵 14日間のマセレーション ステンレスにて12か 月の熟成 17年は亜硫酸無添加	750ml 750ml	2,500 完売 2,500 完売

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

アンコーナはイェジの北にある小さな町モッロダルバに誕生した小さなカンティーナ。2004年、当主であるシルヴィア・ジョルジエッティは、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。ワインは現在一種類のマルケロッソのみと、オリーブオイルのリリースも行っている。醸造は自然酵母のみで醗酵、セメントタンクとステンレスタングにて熟成を行い翌年7月にボトル詰め、瓶詰め時に酸化防止剤を添加し瓶内熟成を行う。ワインは柔らかく広がる果実味がとても滑らかで、タンニンも程よい強さのあるバランス型。若木とは思えない落ち着いた雰囲気を出すワイン。まだ2年目の醸造にも関わらず、素晴らしい将来性を感じさせてくれる、今後が楽しみな生産者である。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Gelsomoro” Marche Rosso IGT ジェルソモーロ マルケ ロッソ	17	赤	モンテプルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30% ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10%	750ml	3,200〇



## 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年を超えるトレッピーアーノ・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、脈々とゆっくり繋がっています。醸造に関しても昔から変わらない方法を続けており、自然の流れで出来るワインを大切にしています。発酵は全て自然酵母のみで行われ、ステンスタックやセメントタンクなどでゆっくりと始まります。その後それぞれの容器で落ち着かせノンフィルターでボトル詰め。全ての工程で温度コントロールは行わず、亜硫酸の添加も一切行いません。ワインはとてやさしく、しっかりと伸びる余韻が心地よく続きます。それぞれのワインに違った個性を感じながらも、一貫して言えるのはその芯の強さです。変わらない事の難しさを感じさせない当たり前の伝統。その伝統を受け継ぐ若い意思。若くしてカンティーナを受け継ぐ事を決意した彼女の強い信念が、そのまま表れたかの様なコツレカプレッタが産み出すワイン達。若くても非常に水々しく、旨味の芯を感じる事が出来ますが、熟成する事で偉大な余韻と、凄みのある複雑さがどんどん増していく事でしょう。伝統を繋いでいく事の大切さと、変わらない事の素晴らしさを教えてくれる、素晴らしい生産者です。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Buscaia” IGT ブスカイア	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▲
	“Pigno delle Sorbe” IGT ピグノ デル ソルベ	19 14.5%	白	Greco 100% 除梗 マセなし グラスファイバー槽発酵	750 ml	3,200 完売
	“Vigna Vecchia” IGT ヴィーニャ ヴェッキヤ	19 13.0%	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	3,700 完売
	“Terre dei Preti” IGT テルレ デイ プレティ	21	白 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△
	“Malvasia dello Scarparo” IGT 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 完売
	“Il Rosato di Casa Mattioli” IGT イル ロザート ディ カーサ マッティオーリ	21	ロゼ	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▲
	“Lautizio” IGT ラウティツィオ	21	赤	Ciliegiolo 100% マセ6~7日 ステンレス発酵	750 ml	3,000△
	“Il Rossodavola” VdT イル ロッソダヴァーヴォラ	20	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 レ チェーゼ	19	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	4,000◆
	“Il Merlo Nero” VdT イル メルロ ネロ	16 17	赤 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 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 750 ml	3,700 完売 3,500 完売
	“Il Galantuomo” IGT イル ガラントウオーモ	15	赤	Barbera 100% 樹齢40年 除梗 ステンスタックにて発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	3,700▲
	“Il Burbero” IGT イル ブルベロ	16	赤	Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10%, Merlot 10% 樹齢40~60年 除梗 ステンスタックにて一緒に発酵 ファイバータンクにて熟成	750 ml	4,500◆ 在庫少
	“La Selezione Le Cese” IGT レ チェーゼ	15	赤	Sangiovese 100% ステンレス発酵 500Lのトノーにて12ヶ月熟成	750 ml	5,500◆ 在庫少









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。フィルターや澄清作業は一切行わず、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 "ラエティティア ブッラルム"	19	白 微発泡	トレビアーノ・スブレティーノ 100% (2007年植樹) ステンレス発酵 冷凍モストを加え瓶詰め再発酵 ノンフィルター SO2無添加 泡が少ない年	750ml	3,200 ▲
					1500ml	6,500 5本
	Rosato Bullarum— ロザート ブッラルム	20	ロゼ 微発泡	サグランティーノ 100% ステンレス発酵 冷凍モストを加え瓶詰め再発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,300 完売
	Vino Bianco Grechetto— ヴィーノ ビアンコ グレケット	19	白	グレケット 100% ダイレクトプレス モストフィオーレ ステンレス発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,100 完売
		20	白		1000ml	2,500 完売
	Bianco Fongoli IGT ビアンコ フォンゴリ	21	白 マゼ	トレビアーノ 85% (1999,2008 植樹)、 グレケット 15% (2004,2008 植樹) マゼ2日 ステンレス発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,700 欠品中
	"Palmetta" Umbria Grechetto IGT "パルメッタ" グレケット	21	白	グレケット 100%(1987 植樹) 24h マゼ モストフィ オーレ ステンレス発酵 ノンフィルター SO2少量添 加	750ml	2,700 New
	Rosso Fongoli Sangiovese ロッシ フォンゴリ サンジョヴェーゼ	19	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチャーノ 40% (1993年植樹) マゼ4日 ステンレス発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,100 ◎
	Vino Rosso sangiovese ヴィーノ ロッシ サンジョヴェーゼ	20	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチャーノ 40% (1993年植樹) 除梗して マゼ4日 ステンレス 発酵 ノンフィルター SO2無添加	1000ml	2,700 ◎ New
	"Maceratum" IGT "マチェラトゥム"	20	白 マゼ	トレビアーノ・スブレティーノ 100% (2004 植樹) プラスチック桶でマゼ 12-15 日間、 ステンレス発酵 SO2無添加 2630 本生産	750ml	4,800 △ New
	"Nerum" IGT "ネルム"	16	赤	モンテプルチャーノ 100%、 プラスチック桶でマセラシオン 6 日間、 SO2無添加	750ml	2,900 △
	"Bicunsio" Montefalco Rosso DOC "ビクンツィオ" モンテファルコ ロッシ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチャーノ 25%、 サグランティーノ 15% (1975年植樹) プラスチック 桶で混醸発酵 1333 本 SO2無添加	750ml	3,200 △
	"Serpullo" Montefalco Rosso Riserva DOC "セルプッロ" モンテファルコ ロッシ リゼルヴァ	15	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチャーノ 30%、 サグランティーノ 10% (1975,1986年植樹) ティ ーニ (楕円形の樽) にて発酵、熟成 SO2無添加	750ml	4,200 △
	Fracanton Montefalco Sagrantino— DOCG フラカントン モンテファルコ サグランティーノ	12	赤	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 アンフォラで発 酵 生産量 665 本 Alc17.5% SO2無添加	750ml	8,500 完売
	Decius Montefalco Sagrantino— Passito DOCG デチウス モンテファルコ サグランティーノ パッシート	08	赤甘	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 2~3 か月日 陰干し後、アンフォラで発酵 生産量 1333 本 Alc15.5% SO2無添加	375ml	5,000 完売

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25 kmほどのところにある町モンテ・ポルツィオ・カトーネ。まだ若い当主ダニエーレ・プレスツィティと、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。ピオデナミの調剤500番・501番を必要に応じて散布、土地には植物の種類等は問わず、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ジアが少量植わっている。醸造は全て自然酵母にて発酵を行う。それぞれのキュヴェによって、マセラシオンの長さ、発酵期間は異なる。干潮・満潮のサイクルを利用して、タンクの移し替え、ボトル詰めを行っている。醸造からボトル詰めまで、一貫して酸化防止剤の添加は行わず、ノンフィルターで瓶詰め。駆け出しながらも唯一無二のワインを産み出す、素晴らしい可能性を秘めた生産者である。2018年は雨が多く、生産量は8000本ほど。2017年は12000本。17年からは新梢を切らないようにしている。



	ワイン	年	種類	品種・メ	容量	小売税別
	Ribolie IGT リボリエ	20	微泡白	樹齢40年のMalvasia 60%、Trebiano 35%、Bombino e Bellone 5% モスト添加して瓶詰め再発酵	750ml	3,000△
	Bianco Ribela IGT ビアンコ リベラ	20	白	樹齢40年のMalvasia 40%、Trebiano 30%、Bombino 30% ステン発酵、30%マセなし	750ml	3,000 完売
		21	白	樹齢40年のMalvasia 40%、Trebiano 30%、Bombino 30% ステン発酵、30%マセなし	750ml	3,600 New
	Saittore IGT サイトーレ	20	白マセ	樹齢40年のMalvasia 70%、Trebiano 30% プラスティック桶で3日マセ、ステンレス発酵、3500本	750ml	4,000 完売
		21	白マセ	樹齢40年のMalvasia 70%、Trebiano 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 New
	Lazio Bianco "Pentima" IGP ラッツィオ ビアンコ ペンティマ	19	白マセ	樹齢60年のMalvasia di Candia 90%、Trebiano 10% 6日間マセ、栗の大樽で発酵・3ヶ月熟成 600本	750ml	5,000 New
	Rosso Ribela IGT ロッシ リベラ	17	赤	Cesanese Affile 70%、Sangiovese 15%、Montepluciano 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 ロッシ リベラ	19	赤	Cesanese Affile 60%、Sangiovese 20%、Montepluciano 20% (買葡萄、樹齢25年) プラスティック桶でマセ4日後、グラスファイバー槽発酵	750ml	3,200▲
	"Ferrigno" IGT Lazio Rosso "フェリニーニョ" ラッツィオ ロッシ	20	赤	Cesanese Comune 100% (買葡萄、樹齢25年) プラスティック桶でマセ7日後、ステンレス槽発酵、セメント槽熟成	750ml	4,800 New
		19	赤		1500ml	10,000

## Colleformica コツレフォルミカ Lazio – Velletri

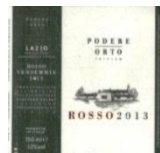
首都ローマより南東へ40 kmほどのところにある町ヴェレトリ。1886年より代々ブドウ栽培をしてきた、ボンベツィティ家。3haある土地にブドウ、オリーブや果実、野菜を育て、半自給自足の生活スタイルをしている。ブドウはお爺さんが植えた樹齢40年のものが主体。5代目のパオロ(40歳)はナチュラルワインが好きで、一念発起し、2018より生産者元詰めを始めた。畑はベルゴラ式で熟度に合わせて摘葉の作業を細かく行っている。銅と硫黄は使用する。醸造はナチュラルワインお決まりのプラスティック桶でマセラシオン、グラスファイバー槽で発酵、熟成。ごくシンプルなスタイル。醸造に関してはまだまだ試行錯誤の連続ではあるが、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



	ワイン	年	種類	品種・メ	容量	小売税別
	Formica Pazzia Gialla フォルミカ パッツァ ジャッラ	21	微泡白	Malvasia di Candia 80%、Trebiano 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◎ New
	Formica Pazzia rose 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◎ New
	Bianco Fiore 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%、トレッピアーノ 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 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%、トレッピアーノ 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◎
	Arancia Atomica イランチャ アトミカ	20	白	マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレッピアーノ 20% (樹齢35～40年) 小さな桶で発酵後、グラスファイバー槽でマセ130日 SO2は発酵時15mg/L、澱引き時に10mg/L添加	750ml	3,500 完売

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

ラツィオ最大の湖、ボルセナ湖よりさらに20km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ータの山風、南からはボルセナ湖から吹き上がる湿った空気を帯びた風が絶えず吹き続ける土地。冬の寒さは非常に厳しく、3月まで雪が残り、年によっては2~3週間家から出られない程の積雪がある。出来るブドウは、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年から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」だ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" ソリダーゴ IGT Lazio Bianco 2021/11 入荷	19 11.8%	白 微々 発泡	ブカニコ 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 ソリダー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" ピアッコ IGT Lazio Bianco 2021/11 入荷	19 11.7%	白	ブカニコ、グレケット、ロッシェット、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	4,000◎
 "Moscato" モスカート IGT Lazio Bianco 2021/11 入荷	19 11.5%	白 微々 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△
 "Ambrato" IGT Lazio Bianco アンブラート ピアッコ	18	白	ブカニコ 40% モスカート 30% 残りは ヴェルデッロ グレケット グレコ ロッシェット ロマネスコ マルヴァージア C マルヴァージア T マセ無し	750ml	3,600◆
 "AMAI" IGT Lazio Rosato アマイ 17-2019/05 入荷	(17)	ロゼ	天候不良の為、生き残った黒葡萄、白ブドウの全てをブレンド。 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	3,200◆
 "AMAI" IGT Lazio Rosato アマイ 19-2021/07 入荷	(19)	ロゼ	サンジョヴェーゼ 75%、ブカニコ 25% 別々に発酵してアッサンプラ ージュ グラスファイバー & 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 ロツソ	12	赤	グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロツソ サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,600◆ 在庫少
 "Trivium" Rosso IGT Lazio トリヴィウム ロツソ 2017/02 入荷	14	赤	グレケット 50% 残りは以下 サンジョヴェーゼ・グロツソ サンジョベーゼマレンマ チリエジョーロ グラスファイバー・発酵・熟成 SO2無添加、ノンフィルター	750ml	3,200◆ 在庫少
 "Trivium" Rosso IGT Lazio トリヴィウム ロツソ 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・グロツソ 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 トリヴィウム ロツソ 750ml-2020/01 入荷 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・グロツソ サンジョベーゼマレンマ (チリエジョーロ無し) すべて除梗 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	750ml 1500ml	3,600 9,000▲ 在庫少

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

マティアスとアレッシオはともにペスカーラ生まれペスカーラ育ちの同級生(現 32歳)。二人はそれぞれ別々の道を歩いていた。マティアスはエノログを旨とし、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かソムリエを目指した。しかし二人ともナチュラルワインが好きで、それぞれの道に満足がいけなくなり、ワイン造りを目指すようになった。二人でナチュラルワインのフェアに行ったり、ピオの生産者の手伝いをしたりし始めた。幸いなことにアブルツォには耕作放棄された畑が多くあり、それらを借り、2018年からワイン造りを始める。最初は5000本、2019年は10000本、2020年は15000本と徐々に生産量を増やしている。樹齢は30~50年の古いものを中心に借りている。耕作放棄された畑は農薬を数年使っていないので彼らにはちょうど良い。しかしブドウを良い状態まで戻すには数年かかる。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。ピエディキューブは造らない。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、ロツ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り、アブルツォの外から入ってきたよそ者で、アブルツォ人は警戒心が強いのでそれに厳しい事、また、彼らのワインがトレヴィナ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。ロツソも満足しているが、もっとよくなってほしいと語ってくれました。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Ruvido Bianco- ルヴィド ピアッコ	20 9.7%	白	トレヴィナーノ 80%、マルヴァージア 20% (樹齢 25~30年) マセー晩 グラスファイバー・槽発酵	750ml	3,000 完売
 Carbo Bianco- カルヴォ ピアッコ	20 9.9%	白	ペコリーノ 50%、パッセリーナ 50% (樹齢 35~40年) 50%をマセー晩、50%を全房マセカル 14日間 別々に発酵	750ml	3,500 完売
 Ruvido Rosso- ルヴィド ロツソ	20 12.2%	赤	モンテプルチアーノ 100% (樹齢 30年) マセ 1週間 グラスファイバー・槽発酵	750ml	3,000 完売
 Carbo Rosso カルヴォ ロツソ	20 11.4%	赤	モンテプルチアーノ 100% (樹齢 30年) 全房マセカル 14日間 グラスファイバー・槽発酵	750ml	3,600▲

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

アブルッ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、コッレ・カプレッタと出会い、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、ジオナミのプレパレーション 500 番なども散布します。しかしいずれは極力何もしない農業に変えていきたいと彼女は考えています。醸造は極めてシンプルで、基本プラスチック桶にてマセレーション、压榨後ステンレスタンク、またはバリックで自然発酵を行います。ダミジャーナはマセの発酵中に移し替え、発生し続ける二酸化炭素により酸化と雑菌を防ぎます。その後、種類によってステンレスタンク、ダミジャーナ、バリックそれぞれで熟成。収穫からボトル詰めまでの間、全ての工程で 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、ロツ・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・カンチェリ、カンチェリーノ、ロザート・カンチェリ、ロツ・カンチェリ、ロツ・デラ・コントラダが造られます。そのすぐ下の窪地にコンクッタ畑(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、食べさせてもらうと、サリータ用のブドウより味に深みがあります。ブドウの段階から違いがあるのですね。その他、年により造らない年もありますが、サリータ畑上部のモンテブルチアーノからロザート・ヴィヴァーチェ、下部からロツ・ダミジャーナ、フレニエツが造られます。2020 年の生産量は 45000 本程。それぞれの畑の特徴を細かく見極めながら、各ワインに反映させている、イオーレの緻密な計算がそこにはありました。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Bianco Vivace IGT Colline Pescaresi ピアンコ・ヴィヴァーチェ・コリーネ・ペスカレーゼ	20 11.2%	白 微発泡	Trebbiano d'Abruzzo 100% Conchetta 畑 マセなし プラスチック桶発酵 残糖を残して瓶詰め再発酵。	750ml	3,000
	Rosato Vivace IGT Colline Pescaresi ロザート・ヴィヴァーチェ・コリーネ・ペスカレーゼ	19	日ゼ 微発泡	Montepulciano d'Abruzzo Salita 畑 マセなし プラスチック桶発酵 残糖を残して瓶詰め再発酵。	750ml	3,000 完売
	Vino Bianco "CANCELLINO" ヴィーノ・ピアンコ "カンチェリーノ"	21 9.5%	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,000 完売
	"La Salita" IGT Colline Pescaresi "ラ・サリータ" コリーネ・ペスカレーゼ	20 11.5%	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% Salita 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,500 完売
	Vino Bianco "DAMIGIANA" ヴィーノ・ピアンコ "ダミジャーナ"	20 11.8%	白 マセ	Trebbiano d'Abruzzo 100% Salita 畑 プラスチック桶で 5 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,500 完売
	Vino Rosato "CANCELLI" ヴィーノ・ロザート "カンチェリ"	21 11.5%	日ゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,200◆
	Vino Rosato "La Salita" ヴィーノ・ロザート "ラ・サリータ"	20 10.4%	日ゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% Salita 畑 マセなし ステンレス発酵	750ml	3,500 完売
	Vino Rosato "DAMIGIANA" IGT ヴィーノ・ロザート "ダミジャーナ"	20 12.0%	日ゼ	Montepulciano d'Abruzzo 100% San Desiderio 畑 マセなし、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,500 完売
	Vino Rosso "FREGNETTI" ヴィーノ・ロツ "フレニエツ"	(18)	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Salita 畑 早摘 5 日間マセ、ステンレス発酵 アルコール 11.5%	750ml	2,200 完売
	Vino Rosso "CANCELLI" ヴィーノ・ロツ "カンチェリ"	21 12.5%	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,200 完売
	Vino Rosso "LU CUNTADEN" ヴィーノ・ロツ "ル・クンタデン"	20 12.5%	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% San Desiderio 畑 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,500○
	Vino Rosso "DAMIGIANA" ヴィーノ・ロツ "ダミジャーナ"	17	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Salita 畑 プラスチック桶で 10 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,200
	"ROSSO DELLA CONTRADA" IGT COLLINE PESCARESI "ロツ デラ コントラダ"	15	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% Cancelli 畑 樹齢 35-40 年 プラスチック桶で 6 日間マセ後、バリックにて発酵・6ヶ月熟成	750ml	4,800◆ 在庫少

## Masseria Starnali マッセリア スタルナリ Campania – Galluccio

ナポリの北に位置するロッカモンフィーナ山の北側、休火山であるこの山から海岸までの30 kmに渡り続く、州立自然公園の中の一  
角にあるこのカンティーナは、1950年代より続く農家である。海風と山風の吹く、高原にも似た爽やかな気候で、適度な乾燥状態が  
ブドウ栽培に適した土地である。多くの自然な森が残る畑では、昔から農薬などは使われる事も無く、そのままの状態ですでに素晴らしい  
環境が整っていた。当主マリア・テレザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のレイジが担当。敷地  
内にあるアグリツーリズムのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。6.8haの畑では、1999年に植えたばかりの若木  
のみで、土着品種であるフランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで  
全て手作業で行う。ノンフィルターにてボトル詰め。土地のミネラルをたっぷりと含んだフランギーナと、素朴で地味だが肉厚で緻密な旨みに溢れるアリア  
ニコ。カンパニー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 "マレーザ"	21	白	フランギーナ 100% (樹齢 25 年) マセラシオン 4 ~5 日後プレス ステンレスタック醗酵 熟成 SO2 は澱引時に 10mg/L 添加 年産 10000 本	750ml	3,000◎ New
"SANTO SANO" / Roccamonfina IGP "サント サージ"	15	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ック醗酵 マセ 7 日 ステン熟成 年産 6000 本 SO2 無添加	750ml	3,000◎ New
 "FER LU" / Roccamonfina IGP "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▲ New

## Cretapaglia クレタパツィヤ

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

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていましたが、ワインも好きで、農業の盛んなカラブリアで何故  
美味しいワインがないのかと思い始め、3 年間カンパニーのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間と  
ワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから 2017 年に独立、自分のワイナリー「クレタパツィヤ」を立ち上げる。現在 3ha の畑を借りている。醸造  
は天然酵母で木の樽発酵、ステンレスタック熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。カラブリアを愛し、幻の 4 本の角の山羊を仲間と飼育し、  
将来はそのチーズを造ったり、皆様にサンマルコに来てもらえるようにしたいと夢をふくらませてくれた。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Sciccu" Calabria IGP Bianco / "シッタ"	20	白	Mantonico 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% 樹齢 20 年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 24h~36h マセ後、搾ってステンレスタック で 7~10 日間発酵、ステンレスタックで 9 ヶ月熟成 亜硫酸は毎澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加	750ml	3,300
 "Forse sono fiori" Calabria IGP Bianco / "フォルセ ソノ フィオーリ"	20	白	Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 樹齢 20 年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 48h マセ後、ステンレスタックで 15 日間発 酵、500L のトノー樽で 9 ヶ月熟成 亜硫酸は毎澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加	750ml	4,000 △
 "Coclo" Calabria IGT Rosso / "コクロ"	18	赤	Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナツチャ ・ネツ 20% 樹齢 35~40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌 500L のトノー樽でマセ 8~9 日、木樽で 8~9 日発酵、 ステンレスタックで 12 ヶ月熟成。 亜硫酸は澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加 生産本数 4000 本	750ml	3,000△
 "Strampalato" Calabria IGT Rosso / "ストランパレート"	17	赤	マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる 大樽発酵、ステンレスタック熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前は「ストラーノ」「変わってる」から	750ml	3,500▲



## 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ヵ所点在し、常に風が吹き、降雨量も少ない乾燥した土地で、ピオ栽培にはとても適した地域です。また、このエリアは大理石の産地でもあり、名前の由来にもなっているCa（カルシウム）が豊富な土壌でもあります。彼女はこの良いワインを造れる環境を利用しない手はないと考えたのです。また、ナチュラルワインを志した彼女は、イタリアのピオデナミ栽培の第一人者、故ステファノ・ペロツィ氏（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ッ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）。

E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・メセ	容量	小売税別
 Frecciabomb Bianco / IGP フレッチャボンビ ピアノ Alc,9.5%	21	白 微発泡	フランギーナ 100% (樹齢 5~20 年) マセなし モスト添加して再発酵。メードアンセストラレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,4 T,29mg/L	750ml	3,200 割当品
 Frecciabomb Orange / IGP フレッチャボンビ オレンジ Alc,9.5%	21	白マセ 微発泡	ボンビーノ 100% (樹齢 5~20 年) マセ数日 モスト添加して再発酵。メードアンセストラレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,5 T,26mg/L	750ml	3,200 割当品
 Frecciabomb Rosé / IGP フレッチャボンビ ロゼ Alc,9.5%	21	ロゼ 微発泡	ネロディトリア 100% (樹齢 5~20 年) モスト添加して再発酵。メードアンセストラレ ベースのワインに SO2 少量添加 F,6 T,23mg/L	750ml	3,200 割当品
 Nù Litr Bianco Puglia / IGP ヌ リトロ ピアノ プーリア Alc,11.0%	21	白	Bombino ボンビーノ 100% (樹齢 5~20 年) マセなし ダイレクトプレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,44mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Nù Litr Orange Puglia / IGP ヌ リトロ オレンジ プーリア Alc,11.0%	21	白マセ	Falanghina フランギーナ 100% (樹齢 5~20 年) マセ 4~5 日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,9 T,37mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Nù Litr Rosso Puglia / IGP ヌ リトロ ロッソ プーリア Alc,12.5%	21	赤	Negroamaro ネグロアマール 100% (樹齢 5~20 年) マセ 5 日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,6 T,29mg/L	1000ml	3,500 割当品
 Hellen Bianco / IGP ヘレン ピアノ Alc,11.5%	21	白	フランギーナ 100% (樹齢 5~20 年) マセなし ダイレクトプレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,40mg/L	750ml	3,300 割当品
 Hellen Orange / IGP ヘレン オレンジ Alc,11.5%	21	白マセ	Greco グレコ 100% (樹齢 5~20 年) マセ 7 日 セメント槽発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,43mg/L	750ml	3,500 割当品
 Hellen Rosé / IGP ヘレン ロゼ Alc,12.0%	21	ロゼ	Aleatico アレアティコ 100% (樹齢 5~20 年) マセ 3 日 ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,12 T,22mg/L	750ml	3,300 割当品
 Bombigiana / IGP ボンビジャーナ Alc,10.5%	21	白マセ	Bombino ボンビーノ (樹齢 5~20 年) マセ 4 日 ステンレ スタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,30mg/L	750ml	3,800 割当品
 Soul Glou / IGP ソウルグロウ Alc,11.0%	21	赤	Primitivo 100% 除梗せず、マセラシオンカルボニック 2 日 垂 直プレス ステンレスタック発酵、6ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,10 T,20mg/L	750ml	3,300 割当品
 Kunzite / IGP クンジエテ Alc,13.0%	21	白	シャルドネ 100% ダイレクトプレス ステンレスタック発酵、8ヵ月熟成 ノンフィルター 瓶詰め時 SO2 少量添加 F,7 T,27mg/L	750ml	3,800 割当品

## Etnella エトネッラ Sicilia - Catania

地元カタニーヤで生まれ育ったダヴィデ・ベンティヴェーニヤは、もともとはミラノの企業で働く何の変哲もない会社員であった。庭いじりや植木が大好きだったダヴィデは、いつしか都会での何不自由の無い生活に飽きてしまい、地元に戻る事を考えはじめた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志と一緒にブドウ作り・ワイン醸造を行っている。畑は10もの区画に分かれた、エトナ山の北と北東に散らばり、標高50mから1100mととても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・ステラータ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、今後の成長を期待させてくれる生産者である。



エトネッラ価格一部改定しました。





	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Vino Bianco macerato "Attia" ヴィーノ ビアッコ マチエラート "アツティア"	21	白 マセ	シャスラーハイブリッド 40%、トレビアーノ 25%、カリカンテ 20%、モスコート 10%、グレカニコ 5%、パソピシヤーロの畑を中心に 樹齢 40-70年 マセ 2日 ステンレス発酵 SO2 少量添加 アツティアはシチリアの言葉であなに!	750ml	4,200 New
	Vino Bianco "KAOS" 5.0 ヴィーノ ビアッコ カオス 5.0 / IGT Terre Siciliane	18	白 マセ	カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァージア 10%、残りミネラ、インツォリア、グレカニコ 樹齢 30～120年 5日間のマセラシオン ステンレス発酵 SO2 少量添加	750ml	4,500◆
		21	白 マセ	カリカンテ 40%、カタラット 30% マルヴァージア 10%、残りミネラ、インツォリア、グレカニコ パソピシヤーロ、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 New
	Az.Agr. Tre.mi.la Vino Bianco "GenerAzioni" / IGT Terre Siciliane ヴィーノ ビアッコ "ジエネラツィオーニ"	19	白	エトナビアッコ・スーベリオーレ区域内の、カリカンテ 80%、カタラット 20% マセ 1日、セメント槽発酵 澱引き時に亜硫酸 26mg/L 添加 ダヴィデの彼女の蔵、栽培・醸造はダヴィデが行っている。	750ml	4,200○
	Vino Rosato "Attia" ヴィーノ ロザート "アツティア"	19	白 ゼ	ネレロマスカラーゼ 90%、他 カリカンテ、カタラット、ミネラ、インツォリア、グレカニコ、ジビッポ 樹齢 30-120年 マセ 2日 ステンレス発酵 SO2 無添加 アツティアはシチリアの言葉であなに!	750ml	3,600
	Vino Rosso "Attia" ヴィーノ ロッソ "アツティア"	19	赤	ネレロマスカラーゼ主体 ステンレス発酵 SO2 少量添加 アツティアはシチリアの言葉であなに!	750ml	3,200△
	Vino Rosso "Artigiano" 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 New
	Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトローサ	15	赤	ネレロマスカラーゼ ネレロカブッチョ ステンレスタックにて発酵 12日間のマセラシオン 古い樽で熟成	750ml	3,000△ 在庫少
	Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa ヴィーノ ロッソ アンセストラレ ヴィッラ ペトローサ	16	赤	ネレロマスカラーゼ主体 ステンレスタックにて全房発酵 3日間のマセラシオン ステンレスタックと栗の樽で熟成	750ml	3,000○
		17	赤	ネレロマスカラーゼ 95% ステンレスタックにて全房発酵 3日間のマセラシオン ステンレスタックと栗の樽で熟成	750ml	3,000○
	Villa Petrosa IGT Terre Siciliane "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) 5日間のマセラシオン セメント熟成 SO2 無添加	750ml	5,000 New
	vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ	15	赤	ネレロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 15% 樹齢 30年 標高 700m ステンレスタックにて発酵 栗の木樽にて 14ヶ月の熟成	750ml	3,500◆
	Rosso "Kaos" / IGT Terre Siciliane 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 標高 750m ステンレスタック発酵 500Lの栗樽で 12ヶ月の熟成	750ml	3,200○
	vino rosso BALLETTI ヴィーノ ロッソ バルレッティ	15	赤	ネレロマスカラーゼ 100% 樹齢 50年 標高 1000m ランダツツォの畑 樽の木樽にて発酵 14ヶ月の熟成	750ml	4,000◆ 在庫少
	Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステラータ"	10	赤	ネレロマスカラーゼ 80%、ネレロカブッチョ 5%、アリカンテ 5%、残りシラー他、樹齢 30～150年 標高 700m前後 ステンレスタック発酵 500Lの栗の樽で 12～24ヶ月熟成	750ml	6,500◆
		16	赤		750ml	5,000○

Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトロサ マグナム	15	赤	ネレツロマスカラーゼ ネレツロカブツョ ステンレスタングにて発酵 12 日間のマセレーション 古い小樽で熟成	1500ml	8,000◆ 在庫少
Rosso "Kaos" MG/ IGT ロッソ "カオス" マグナム	15	赤	ネレツロマスカラーゼ 85% ネレツロカブツョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 12 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
vino rosso BALLETTI MG ヴィーノ ロッソ バレッティ マグナム	15	赤	ネレツロマスカラーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツツの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
Etna Rosso "Notti Stellate" MG / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッ ラーテ" マグナム	15	赤	ネレツロマスカラーゼ 80%、ネレツロカブツョ 5%、アlicant 5%、 残りシラー他、樹齢 30~150 年 標高 700m前後 ステンレスタング発酵 500L の栗の樽で 12~24 ヶ月熟成	1500ml	14,000 ◆在庫少

## Klabjan クラビヤン Slovenia - Istria

トリエステから国境を越えてスロヴェニアに入るとすぐ 2 km のところにオスブ村はあります。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. マルヴァージア エチケッタ ビアンカ	19	白 マゼ	マルヴァージア イストリアーナ 100%。樹齢 25 年 マセ 2 日 ステンレス発酵・熟成 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	3,000
 "Cuvée" "キュヴェ"	19	白 マゼ	シャルドネ、ピノグリージョ、ソービニオン、マルヴァージア・イスト リアーナ各 1/4 樹齢 25 年 マセ 5 日 ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	4,200 ○
Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネット	18	白 マゼ	マルヴァージア イストリアーナ 100% 樹齢 50~150 年の古 樹 5 日間のマセレーション パリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	4,500 △
Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ビアンカ	17		レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	3,200 ○
Refošk E.N. レフォスコ エチケッタ ネット	11	赤	レフォスコ 100% 樹齢 50~150 年 30 日間のマセ トノーにて 48 ヶ月熟成 年 2300 本 SO2 無添加	750ml	4,500 ○
 "Caotze" E.N. "カオツェ" エチケッタ ネット	16	赤	メルロー70% レフォスコ 30% 樹齢 50~150 年 マセ 21 日間 トノーにて 3 年熟成 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	5,000 ○
Merlot E.N. メルロー エチケッタ ネット	15	赤	メルロー100% 樹齢 50~150 年 トノーにて 48 ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	5,600
Rumeni Muškät Secco ルメーニ ムスカット セッコ	16	白 マゼ	モスカート 100% 樹齢 35 年 6 日マセ後 ステン発酵 1.5 年ステンレスタング熟成	750ml	4,500 ▲
 Rumeni Muškät E.N. ルメーニ ムスカット エチケッタ ネット	19	白 マゼ	モスカート 100% 樹齢 35 年 3 日マセ後 ステン発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	5,500 ◆
Rumeni Muškät Passite ルメーニ ムスカット パッシェート	13	甘白	モスカート 100% 樹齢 35 年 9 月下旬に収穫した果実を 4 月までアパッシメント 生産量 300 本	500ml	8,000 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なのです。その実直で本質的な姿勢は、ワインの味わいに現れ、飲む人の心を愛で満たしてくれるでしょう。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvazija マルヴァージア	20	白 マセ	マルヴァージア 100%。樹齢 30 年以下 1~3 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,000○ New
 Malvazija Selezione マルヴァージア セレッツィオーネ	17	白 マセ	マルヴァージア 100%。4 つの畑の樹齢 45~100 年の古樹 一部を 6 日マセ ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000△ New
 Vitovska ヴィトヴスカ	18	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2~4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,000 ◎
 Vitovska Selezione ヴィトヴスカ セレッツィオーネ	16	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 45~100 年の古樹 2~6 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	5,000

### 《在庫限りで終売ワイン》

#### Ferragu'Carlo フェラグ カルロ Veneto - Cellore

Recioto della Valpolicella DOCG レチオート デッラ ヴァルポリチエッラ	06	甘	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ 50% コルヴィノーネ 30%、ロンディネッラ 20%	375ml	6,900◆ 在庫僅か
--	----	---	--	-------	----------------

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

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

#### Mani di Luna マーニ ディ ルーナ Umbria - Torgiano

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

#### San Bartolomeo サン バルトロメオ Toscana - Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC ロッセ ディ モンテプルチアーノ	15	赤	ブルニョーロ・ジェンティーレ 50% サンジョヴェーゼ・グロッソ 50% ステン発酵	750ml	2,900▲ 在庫僅か
--	----	---	---	-------	----------------

#### 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 イル ロッソ	17	赤	Sangiovese 40%, Sagrantino 40%, Canaiolo 20% マセ 8 日 樹脂系槽にて発酵	750ml	2,500△
----------------------------	----	---	---	-------	--------

#### Tiberi テイベリ Umbria - Monte Petriolo, Perugia 全て亜硫酸無添加ワイン

Il Bianco di Cesare IGT イル ビアンコ ディ チェーザレ	18	白 マセ	樹齢 30 年の Grechetto 100% 150 年以上使い古 した木樽でマセ 4 日後、木樽発酵・熟成、生産量 1200 本	750ml	3,200▲
Il Rosso IGT ルウ ロッソ	17	赤	樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、 Ciglioglio 30% 生産量 2000 本 プラスティック桶で マセ後ステンタンク	750ml	2,500▲
La Torre Rosso IGT ラ トッレ ロッソ	17	赤	樹齢 50~60 年の Canaiolo 1/3、Ciglioglio 1/3、 Gamey del Trasimeno 1/3 プラスティック桶でマセ後 ステン	750ml	2,500▲
	18	赤		750ml	2,500○
Il Rosso di Cesare IGT 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 多数 古い木樽にて熟成、生産量 480 本	750ml	3,200▲