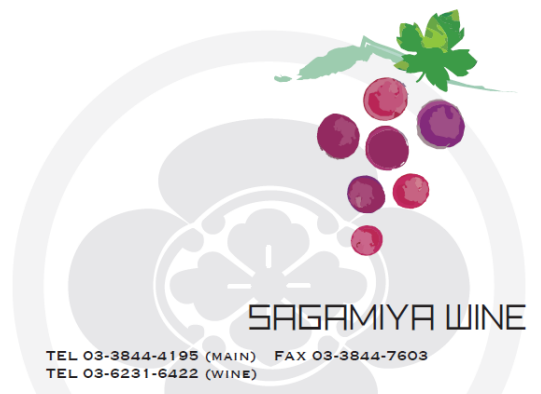


*La Selezione dei Vini
Italiani e Slovenia
2025 / Gennaio - 1*



Ananda





《目次》

Piemonte P1~4

Cascina degli Ulivi
Cascina Tavijn
Cascina delle Rose
Erbaluna

Trentino Alto Adige

Veneto P5~6

Col Tamarie
Coure Impavido
Ananda
Alberto Lot
La Rosi

Friuli Venezia Giulia P7

Lenuzza

Liguria P8

Santa Caterina

Emiglia Romagna P9

Croci

Toscana P9~10

Buondonno Casavechia alla Piazza
Podere La Cerreta

Marche P10

Il Gelso Moro

Umbria P11

Collecapretta
Fongoli

Lazio P13~14

Ribela
Colleformica
Podere Orto

Abruzzo P15~16

Ruvido
Rabasco

Campania P16~17

Masseria Starnali
Gismondi

Calabria P18

Creta Paglia

Puglia

Sicilia P19

Etnella

Slovenja P20~21

Klabjan
MarkoFon

《在庫限りで終売アイテム》 P22

Laiolo Guido Reginin
Radoar
Haderburg
Monte Bellaria
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、故ステファノー・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ー氏は、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。マメ科の緑肥、乳牛の堆肥を施肥。硫黄とポルドー液は使用。収穫は手摘み。収穫量 50hl/ha 以下。現在は娘のイラリアさんがステファノー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。ステファノー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 ベロツティ ボル	(21) 13.0%	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◆
 Bellotti Bianco / vino bianco ベロツティ ビアッコ	(23) 12.5%	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◎ 新入荷
 Bellotti Rosa / vino rosato ベロツティ ローザ	(22) 13.0%	ロゼ	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	750ml	3,200◎
 Bellotti Rosso / vino rosso ベロツティ ロッソ	(22) 13.5%	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 イヴァグ	(21) 12.5%	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△
 "Filagnotti" / vino bianco "フィラニョッティ"	(12) (21) 13.0%	白 白	コルテーゼ 100% 畑名 25hlのアカシアの古樽で発酵 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	7,500 完売 5,500◎
 "Montemarino" / vino bianco "モンテマリーノ"	(12) (20) 13.5%	白 白	コルテーゼ 100% 畑名 マセ24時間 25hlのオークの古樽で発酵 シュールリーの状態で12ヵ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	7,500 完売 5,600○
 "A Demua" / vino bianco "ア デムア"	20 14.0%	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◆
 "La Merla Bianca" / Monferrato- bianco-DOC "ラメラリアンカ"	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 完売
 "Le Mat Du Raisin" / Vino Rosso "ル マ デュ レザン"	19 13.0% 20 12.0%	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 750ml	3,200◎ 3,500◎
 "Nibio" / vino rosso "ニビオ"	16 14.0%	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	4,500△
 "Mounbe" / vino rosso "ムンベ"	14 13.0%	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◆
 "C'era una volta il passato" / vino bianco "チェラ ウナ ヴォルタ イル パッサート"	(11) 14.5%	白甘	モスカート 100% 陰干し マセ6日、11hlの古樽で発酵・熟成	375ml	8,000◆


















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（ヘーゼルナッツ）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。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、毎年少しづつですが、着実に進化しています。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Bianca 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 完売
	Vigna di Nando ヴィニャ ディナンド	—(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 完売
	"Mostro Bianco" "モストロ ビアンコ"	(22) 12.5%	白	コルテーゼ 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	3,500 ◆
	Vino Rosso ヴィーノ ロッソ フレイザ	(22) 13.5%	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	2,700 ◎
	Resett* リゼット	—(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 完売
	"Ottavio" "オッターヴィオ"	(21) 13.5%	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 ○
	"Mostro" "モストロ"	(22) 12.5%	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	3,600 ○
	"68" "セッサンタノット"	—(21)—	赤	バルベーラ 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 完売
	"Bandita" / "バンディタ"	20 14.0%	赤	バルベーラ 100% マセ2ヶ月 セメント槽発酵 大樽で15ヶ月熟成 SO2は 40mg/L 添加 (収穫後にブドウに少量、マロ後少量)	750ml	3,600 ◎
	"Teresa" / "テレザ"	(21) 14.5%	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 △
	"Teresa La Grande" / "テレザ ラ グランデ"	(20) 14.5%	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	4,200 ○
	"Ruschena" / "ルスケーナ"	(21) 13.5%	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	4,200 △
	"TOC #1" / "トック #1"	(20) 13.0%	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 ◆
	"TOC #2" / "トック #2"	(20) 13.0%	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 ◆
	"TOC #3" / "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 完売
	"TOC #4" / "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 その後漉引き SO2無添加	750ml	4,200 ◆
	"Freisa Passito" フレイザ パッシート	(20) 14.0%	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 ◆

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、手作業を費き、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は、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・ネッビ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月中旬にネッビオーロ、バルベラを収穫。80%を海外へ販売。SO2はトラヴァーージの時、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 ドルチェット ダルバ "ア エリザベス"	19	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	2,700 完売
	20	赤		750ml	2,700
 Barbera d'Alba / DOC バルベラ ダルバ	20	赤	バルベラ 100% (1997 年植樹) ステンレス発酵 大樽で 15 ヶ月熟成	750ml	3,800▲
	21	赤		750ml	4,200
 "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	19	赤	バルベラ 100% (1997 年植樹) ステンレス発酵 大樽で 20 ヶ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	5,000 完売
	20	赤		750ml	6,000▲
 Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッビオーロ	21	赤	ネッビオーロ 100% (2011 年植樹) ステンレス発酵 ステンレス熟成	750ml	4,500▲
 Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG バルバレスコ "トレ ステッレ"	18	赤	ネッビオーロ 100% (1978 年、1998 年、2004 年 にそれぞれ 1/3 づつ植樹) ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。	750ml	8,500◆ 在庫少
 Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG バルバレスコ "リオ ソルド"	18	赤	ネッビオーロ 100% (1958 年植樹) ステンレスタンク発酵、大樽で 20 ヶ月熟成。	750ml	8,500◆
 Grappa di Barbera Superiore グラッパ ディ バルベラダルバ スーペリオレ		蒸留	バルベラのヴィナッチャ (ブドウの搾りカス) を使用	500ml	7,000▲
 Grappa di Nebbiolo da Barbaresco Tre Stelle グラッパ ディ ネッビオーロ ダ バルバレスコ トレ ステッレ		蒸留	ネッビ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 エルバルーナ ロッソ センツァ SO2 2023/05 入荷	20 14.5%	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	2,800◆
"Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC "レ リステ" ドルチェット ダルバ 2023/06 入荷	21 13.5%	赤	ドルチェット 100% ステンレス発酵、熟成	750ml	2,500▲
"La Bettola" / Barbera d'Alba DOC "ラ ベットラ" バルベラ ダルバ 2023/06 入荷	21 14.5%	赤	バルベラ 100%、 ステンレス発酵、熟成	750ml	2,800▲
 "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 2024/09 入荷	20 15.0%	赤	バルベラ 100% ステンレス発酵、大樽 12ヶ月熟成	750ml	3,600△ New
 Langhe Nebbiolo / DOC ランゲ ネッピオーロ 2024/09 入荷	21 14.0%	赤	ネッピオーロ 100% ステンレス発酵、大樽 12ヶ月熟成	750ml	3,700○ New
 Barolo / DOCG バローロ 2023/05 入荷	18 15.0%	赤	ネッピオーロ 100% ステンレス発酵、大樽 24ヶ月熟成	750ml	7,000△
Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ" 2023/05 入荷	17 15.0%	赤	ネッピオーロ 100%、畑名 ステンレス発酵、大樽 30ヶ月熟成	750ml	8,000△
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) 2022/06 入荷	16 14.5%	赤	ネッピオーロ 100%、畑名 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為れ、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。ますます楽しみなワイナリーです。

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 ヴィーノ フリッツァンテ 11.5%	(22)	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 マルツェミーナ 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	750ml	3,500 完売
 VINO BIANCO MILTU ヴィーノ ビアンコミルー (買っている猫ちゃんの名前)	(21)	白マセ	グレラ、プロセッコロンゴ、マルヴァーシア、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	3,600 完売



Cuore Impavido クオーレ インパヴィド Veneto -

ロリスさんはもともとエノログでしたが、ワイン造りを志し、アルプスのふもと、標高 800m の高地に一目ぼれ。誰もがこんな高地でブドウができるわけないと言いましたが、クオーレ・インパヴィド（恐れを知らない心）の精神でワイン造りを始めました！



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Vino Frizzante Cuore Impavido クオーレ インパヴィド	(21) 11.0%	微発泡 白	ソラリス 90%、ソービニョングリ 10% (ドロミテの 800m の高地に 2018 植樹)、除梗破碎、マセ 4 日、ステンレス発酵、一部木樽にて熟成、0℃のソラリスのモスト添加して瓶内二次発酵 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,200▲









Ananda di Edoardo Sacchetto アナンダ ディ エドアルド サケット

Veneto - Villa

エドアルドはまだあどけさの残る29歳、もともと両親はブドウ栽培をしていたわけではないが、いつしかワイン造りを志し、2014年に自分の畑を手に入れ、2年かけて整備、2016年に植樹、ガルガネガ、メルローを植えた。その後、P N、C h、ガメイ、リースリング、モスカートジャッコなども植える。土壌はカルカーレとヴォルカニックが混ざった土壌。草は刈らず、鶏やアヒルに食べさせる。トラクタメントは年3回から5回。風の吹く土地でビオには適している。






2019年が最初の収穫。フランスの生産者を回り、自然に沿ったワイン造りを志すようになった。2022年に古樹の畑（100～120年の樹を含む）の持ち主が高齢の為、彼に畑を貸してくれた。これがとても良い畑で、滋味深い味わいを出している。2022年は4800本、2023は6000本の予定。伸びしろしかない、若き生産者。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Syrius" "シリウス"	2024/01 入荷 22 12.5%	白	マルツェミーノ ピアッコ 70%、残り 30%はグレラ、ガルガネガ、ピネツラ、モスカート (Siro さんの古樹の畑 50～120 年) 除梗して、一緒にマセ 10 日、ステンスタック発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加	750ml	5,000 割当品完売
 "La Vergine" "ラ ヴェルジネ"	2024/01 入荷 22 14.0%	白	モスカート ピアッコ 100% ダイレクトプレス、ステンレス発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加 モスカートを初めてダイレクトプレスで造った時に、そのきれいなイメージがヴェルジネに重なって名付けた。	750ml	4,800 割当品完売
 "Salicornia" "サリコルニア"	2024/01 入荷 22 12.5%	白	モスカート ピアッコ 100% 除梗して、マセ 13 日、ステンレス発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加 サリコルニア (アックシソウ) は海藻の一種で、その香りがあると思ったところから命名	750ml	4,800 割当品完売
 "Selvadega" "セルヴァデガ"	2024/01 入荷 22 12.5%	白	ガルガネガ 100% 除梗して、マセ 10 日、ステンレス発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加 名前の由来は、昔買っていたフェレットが畑で遊んでいる野生の自由なイメージとガルガネガを掛け合わせて	750ml	4,500 割当品完売
 "Lilly" "リリ"	2024/01 入荷 22 11.5%	ロゼ	カベルネフラン 100% (樹齢 15 年) ダイレクトプレス ステンレスタンク発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,300 割当品完売
 "Petit Parcel" "プチパセル"	2024/01 入荷 22 12.0%	ロゼ	Siro さんの古樹の畑の 7 種の品種 (カベルネフラン、ピノピアッコ、ガルガネガ、メルロー、モスカートピアッコ、ピネツラ、グレラ) セミカルボニック 7 日、そこに、2 回目収穫のブドウを加えさらに 7 日マセ ファイバーグラス槽発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	5,000 割当品完売
 "La Madonna del Nord" "ラ マドンナ デル ノール"	2024/01 入荷 22	赤	メルロー 100% (樹齢 25～30 年) 北向きの古樹の畑 除梗して、マセ 7 日、ファイバーグラス槽発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,300 割当品完売
 "Gargamerlo" "ガルガメルロ"	2024/01 入荷 22 12.0%	赤	メルロー 70%、ガルガネガ 30% 除梗して、マセ 15 日、ファイバーグラス槽発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加	750ml	5,600▲

Alberto Lot アルベルト ロット Friuli Venezia Giulia / Veneto -

アルベルトの祖父がフリウリとヴェネトにまたがり 10ha の畑を持ち、代々農家を営んでいました。祖父は 1991 年までブドウ栽培をしていましたが、そのあと抜いてしまったそうです。弁護士だったアルベルトはあるときからワイン造りを志し、代々の畑を使い、2012 年の植樹し、ワイン造りを始めました。グレラは現在 3.4ha、ドッピオカパポルト式、ブロンナーは 2017 年植樹の 0.5ha でグイヨー式、どちらも平地で湿気のある土地で背丈は 1m 程です。ブロンナー(Bronner)はドイツで開発された病害耐性品種でメルツリング (セイヴァル× (リースリング×ピノグリ)) ×サペラヴィ・セヴェルヌイ (ロシア原産) の交配品種。硫黄と銅の散布が 2~3 回で済むぞ。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Filari Ginevra" Frizzante / "フィラーリ ジネーヴラ" フリッツァンテ 2024/01 入荷	22 10.5%	白 微泡	90%をグレラ (樹齢 11 年) のダイレクトプレス、それに 10%ブロンナー (樹齢 5 年) マセ 3 日のキユヴェを加えている SO2 はプレスしたジュースに 20mg/L 添加 ステンレス発酵 モストの残糖を残し瓶詰め再発酵 ノンフィルター	750ml	4,000〇
 "Fior de Lot" Frizzante / "フィオル デ ロット" 2024/01 入荷	22 11.0%	白 微泡	ブロンナー100% (樹齢 5 年) 90%をダイレクトプレス、10%をマセ 3 日 SO2 はプレスしたジュースに 20mg/L 添加 ステンレス発酵 モストの残糖を残し瓶詰め再発酵 ノンフィルター	750ml	4,200〇
 "Filari Margherita" / "フィラーリ マルゲリタ" 2024/01 入荷	22 %	白 マセ	ブロンナー100% 樹齢 5 年 マセ 3 日 SO2 はプレスしたジュースに 20mg/L 添加 ステンレス発酵 ノンフィルター	750ml	4,200 完売

La Rosi ラ ロージ Veneto - Montegrotto Terme

パドヴァから南西に 20km、コッリ・エウガネイ州立公園の中にラ・ロージがあります。周囲は森に囲まれており、丘の斜面に広がる畑は、まさに自然の一部として共存しています。






ラ・ロージは 1974 年に現当主エリーザさんのお母さん、ロザンナさんとお父さんのフランチェスコさんによって設立されました。蔵の名前ラ・ロージはお母さんのロザンナさんから名付けられました。

このエリアではピオの生産者はほとんどいない中で、ご両親は 20 年以上ピオで栽培していました。計り売りのワインを造って売っていたそうです。エリーザさんはオーストラリアのシドニーでソムリエとして働いていましたが 2013 年に実家に戻ります。エリーザさんは両親の葡萄栽培の想いを受け継ぎ、その想いを生かしてワイン造りをしたいと考え、2013 年から蔵元瓶詰めを始めました。

栽培は無農薬で、草は刈り取らず、マメ科の植物を撒いたりするそうです。養蜂箱もあります。畑の標高は 190m ほど。全部で 2ha(1ha は借り畑)。ピネッロはお爺さんが植えた樹齢 70 歳の樹。どの樹も昔ながらの高いグイヨー式で、樹間が 3m あり、昔の根を張るのにストレスにならない距離となっています。果樹がそこかしこに植えられていて、それもいい影響を与えてくれるそうです。代々大切に育てられてきた畑であることは、見ただけで判ります。人の愛情が素晴らしい葡萄を生らせるのです。

醸造はどれもシンプル。プラスチックのバットで醸して、小さなステンレスタンクで発酵・熟成、瓶詰め。亜硫酸は無添加。葡萄のポテンシャルだけでここまでできるのかと感嘆します。全部で 6000 本の生産量。地元では女性が造っているワインは売るのが難しいそうで、ほとんどがイタリア国内の都市に。海外へは日本が最初の販売先です。このワインと出会えた事は神に感謝しかありません。そして日本に売ってくれた事はエリーザに感謝です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Pinella / IGP ピネッラ	21 14.5%	白 マセ	ピネッロ 100% 樹齢 70 年 マセ 15 日 ステンレスタンク発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2 無添加	750ml	5,400 割当品
	22 13.5%	白 マセ	ピネッロ 100% 樹齢 70 年 マセ 15 日 ステンレスタンク発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2 無添加	750ml	5,400 ▲
 Garganega / IGP ガルガネガ	21 12.5%	白 マセ	ガルガネガ 100% 樹齢 40 年 マセ 28 日 ステンレスタンク発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 割当品
 Malvasia / IGP マルヴァージア	21 13.0%	白 マセ	マルヴァージア 100% 樹齢 40 年 マセ 24 日 ステンレスタンク発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 割当品
 "Moscato Veneto" IGP "モスカテッロ"	21 14.0%	白 マセ	モスカート・ピアンコ 100% 樹齢 66 年 マセ 30 日 ステンレスタンク発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 割当品
 "Vin del Frate" / "ヴァン デル フラテ"	22 13.5%	白 マセ	モスカート・ピアンコ 100% 樹齢 50 年 マセ 25 日 ステンレスタンク発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 ◆
 "Val Bruna" Rosso Veneto IGP "ヴァル ブルーナ"	21 14.5%	赤	カベルネフラン 49%、メルロー49%、バルベラ 2% 樹齢 70 年 手除梗 足踏み マセ 26 日 ステンレスタンク発酵・熟成 ブルーナさんの畑の葡萄 (バルベラとメルロー) をブレンドしているの、ブルーナと付けた。	750ml	5,400 ▲
 "Rosso del Colle" Rosso Colli Euganei IGP "ロッソ デル コッレ"	22 13.5%	赤	カベルネフラン 1/2、メルロー1/2 樹齢 40 年 足踏み 手除梗 マセ 24 日 ステンレスタンク発酵・熟成	750ml	5,400 ○

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	容量	小売税別
	Ribolla Gialla DOP meno SO2 リボッラ ジャッラ メーノ ソルフオローザ	23 13.0%	白	リボッラ ジャッラ 100% 樹齢 15~40 年 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は澱引き時に 5mg/L×2 回添加	750ml	3,100▲
	Sauvignon DOP meno SO2 ソーヴィニヨン メーノ ソルフオローザ	23 13.0%	白	ソーヴィニヨン 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加	750ml	3,100◎
	Friulano DOP meno SO2 フリウラーノ メーノ ソルフオローザ	23 13.0%	白	フリウラーノ 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス ステンレスタンクにて低温発酵・熟成 (15%古小樽で熟成) SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加	750ml	3,100◎
	"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 13.0%	白 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 卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本	750ml	3,800 完売
	"INDIGENOUSLY" Friulano インディジェノーズリー フリウラーノ 《プランコラベル》DOP	20 13.5%	白 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 卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本	750ml	4,000▲
	"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 13.5%	白 マセ	マルヴァージア 100% 樹齢 60 年 セメント槽 (28HL) にて発酵 マセ 15 日 樽入れ 1 回/日 卵型セメント槽 (22HL 内部非塗) にて 12 ヶ月熟成 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加 2500 本	750ml	4,200○
	Pinot Grigio DOP ピノグリージョ	23 13.5%	白	ピノグリージョ 100% 樹齢 15~40 年 全房プレス ステンレス発酵 2W・熟成 (10%古小樽で熟成) SO2少量添加	750ml	3,100 完売
	Merlot DOP meno SO2 メルロー メーノ ソルフオローザ	22 13.5%	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 SO2は澱引き時に 5mg/L×2 回添加	750ml	3,200◎
	Riva Destra リヴァ デストラ	22 13.5%	赤	メルロー 50%、カベルネフラン 35%、カベルネソービニオン 15% 樹齢 45 年 ステンレス発酵 古小樽熟成 SO2少量添加	750ml	3,300△
	Schioppettino di Prepotto DOP スキオベッティノー ディ プレポット	19 13.0%	赤	スキオベッティノー 100% ステンレスタンク発酵 24 ヶ月古小樽熟成 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 スキオベッティノー ディ プレポット meno SO2 メーノ ソルフオローザ	20 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△

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。最近ではチマトウーラ（新梢を切る）はせず、より自然な農法にシフトしてきている。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Etichetta Verde" Vermentino / Liguria di Levante IGT "エチケッタヴェルデ" ヴェルメンティーノ (緑ラベル)	21 13.5%	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	4,000 完売
 "Giuncaro" / Liguria di Levante IGT "ジュンカーロ"	20 13.5%	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	4,300△
 "Poggi Alti" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アルティ"	20 13.0%	白 マセ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年) マセ 8 日、ステンレス発酵、一部クライベルで熟成。 SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加	750ml	4,200◆
 "Poggi al Bosco" / Liguria di Levante IGT "ポッジ アル ボスコ"	20 13.0%	白 マセ	アルバローラ Albarola 100% (樹齢 10 年) マセ 8 日、ステンレス発酵、クライベルで 1 年熟成。 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,500◆
 "L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツィオーネ"	20 13.5%	白 マセ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30 年) クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12 カ月の熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,500▲
 "Fontananera" / Liguria di Levante IGT "フォンタナネッラ"	16 13.0%	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	14 13.0%	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 13.0%	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 ステンレスタックと木樽とクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	2,800◆
 "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトローロ"	17 13.0%	赤	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 ステンレスタックとクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	2,800◆
 "Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT "ギヤレトローロ"	15 13.0%	赤	メルロー 100% (樹齢 22 年) マセ 13 日、ステンレス発酵 350L のトノー樽で 1 年熟成 SO2 瓶詰め時 12.5mg/L 添加	750ml	3,500▲
 "Vino ottenuto da uva appassite" / "ヴィーノ オッテヌート ダウーヴァ アパッシテ"	15 13.0%	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決して思わないという。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はトラヴァーソ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” Vino Frizzante Bianco カンペデルロ	(22) 11.5%	白マセ 微泡	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレツピアーノ 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レ	750 ml	3,200 割当品完売
 “LUBIGO” / vino bianco frizzante ルビゴ	(22) 11.5%	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レ	750 ml	3,200 割当品完売
 “GALVANO” / IGT Rosso Frizzante ガルヴァーノ	(20) 13.0%	赤 微泡	バルベーラ 60% ボナルダ (クロアティナ) 40% マセ 15~20 日 セメント槽発酵 メトードアンセストラレ 12 ヶ月瓶熟成	750 ml	3,200 割当品完売
 “VALTOLLA” Bianco / vino bianco ヴァルトツラ ビアッコ	(22) 11.5%	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	3,800 割当品完売
 “VALTOLLA” Rosso / Vino Rosso ヴァルトツラ ロッソ	(22) 13.5%	赤	バルベーラ 60% ボナルダ 40% マセ 25~30 日 セメント槽発酵・熟成	750 ml	3,800 割当品完売
 “SAN BARTOLOMEO” / Vino Rosso サン バルトロメオ	(15)	赤	バルベーラ 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	4,300 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 ロッソ ディ トスカーナ	18 13.0%	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 SO2 無添加 (2回の澱引き時に 10mg/L づつ添 加)	750ml	2,300 完売
	21 14.5%	赤	サンジョヴェーゼ 85%、メルロー15% 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 SO2 無添加 (2回の澱引き時に 10mg/L づつ添 加)	750ml	2,800◎
 Chianti Classico / DOCG キアンティ クラシコ	20 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 併用して 10 ヶ月熟成。17 年より瓶詰め時の亜硫酸は無添加 (3 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加)	750ml	3,500 完売
	21 14.5%	赤	サンジョヴェーゼ 100% 古バリックとトノーを併用して 10 ヶ月熟成。17 年より瓶詰め時の 亜硫酸は無添加 (3 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加)	750ml	3,700◎
 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 500 L のアリエ産バリックを併用して 22 ヶ月熟成。	750ml	5,400 完売

2021 年は暑く凝縮感のある年、2022 年は適度に雨が降り、収量がいつもより 20~25%程多かった年。2023 年は雹で 75%収穫減。







Podere La Cerreta ポデーラ 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、循環型社会を实践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、ビオナミ式の調剤と、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ステンスタッ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
 "Matis" / Toscana IGT "マティス" 2023/8 入荷	22 13.5%	白	ヴェルメンティーノ 100% (98年植樹) マセ48h 1/2 ステンスタック発酵 残り 1/2 古トノー500Lで発酵 10~12ヶ月熟成 SO2無添加	750ml	3,500 完売
 "Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "ソラティオ デッラ チェッレータ"	19 13.5%	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 ステンレス発酵、1/2 古大樽 2500Lにて発酵 10~12ヶ月熟成 SO2無添加	750ml	3,000 完売
 "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ" 2023/5 入荷	20 13.0%	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7日 古大樽 3000Lにて発酵、18ヶ月熟成 SO2無添加	750ml	3,200◎
 "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ メッシ" 2023/5 入荷	19 13.5%	赤	カベルネ ソーヴィニヨン 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ヶ月熟成 (新樽比率30%) SO2無添加	750ml	4,800◎
 "Spargivento" / Toscana IGT "スバルジヴェント"	19 13.5%	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 古小樽にて12~18ヶ月熟成 SO2無添加	750ml	3,900▲
 "Stancavizi" / Toscana IGT "スタンカヴィーゼイ"	18 14.5%	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 古大樽 (25HL)にて3年熟成 SO2無添加	750ml	4,500 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、ビオナミ調剤の散布も行い、自然な思想に基づく農法を实践している。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スタックにて熟成を行い翌年7月にボトル詰め、瓶詰め時に酸化防止剤を添加し瓶内熟成を行う。ワインは柔らかく広がる果実味がとても滑らかで、タンニンも程よい強さのあるバランス型。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Gelsomoro" Marche Bianco IGT ジェルソモーロ マルケ ビアンコ	22 14.5%	白	ヴェルデッキオ 100% (2015年植) ステンレス発酵 SO2添加	750ml	4,000▲
 "Gelsomoro" Marche Rosso IGT ジェルソモーロ マルケ ロッソ	19 14.0%	赤	モンテプルチアーノ 60% サンジョヴェーゼ 30% (セメント槽発酵) ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10% (木樽熟成 18ヶ月) SO2添加	750ml	4,000△

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

ウンブリア州の州都ペルージャの南、モンテファルコの更に南に位置するスポレート。この町から北西に8kmほど進んだところにあるテルツォ・ラ・ピエーヴェ村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、祖父の世代から変わらない風土を表現した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6.2ha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ピアーノ・スポレティーノを始め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。2006年頃からお父さんが瓶詰めを始めます。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。基本的に新梢は切りません。その他、豆科の植物を植えたり、飼っている豚牛のたい肥を丘の上の方に撒いたり、様々な工夫をしています。土壌は表土に粘土質、その下に石灰質があり、保湿度は良い方だそうで、湯水の心配は割と少ないそうです。標高は480m。畑仕事は両親と共に、最近では妹のベアトリーチェさんも参加。醸造は昔から変わらない方法、発酵は全て自然酵母のみで行われ、グラスファイバータンクまたはセメント槽で行います。その後、セメント槽やステンスタングにて熟成、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。ワインは力強く、余韻が長く続きます。若いうちからも楽しめますが、熟成すると複雑で偉大な余韻を醸し出します。時代に媚びず、信念を貫き、それを変わらず伝統として、受け継いでいく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 12.0%	白	Malvasia bianca 1/2, Malvasia di Candia 1/2 (樹齢50年) 除梗 マセなし	750 ml	4,000◆
	22 12.5%	白	グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成	750 ml	4,200○
"Pigro delle Sorbe" IGT ピグロ デッレ ソルベ	22 14.0%	白	Greco 100% 樹齢25~30年 除梗 マセなし グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成	750 ml	4,200△
"Vigna Vecchia" IGT ヴィーニャ ヴェッキア	22 12.5%	白	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢70~80年 除梗 マセなし グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成	750 ml	4,700△
"Terre dei Preti" IGT テッレ デイ プレティ	22 12.0%	白 マセ	Trebbiano Sporetino 100% 樹齢50~60年 除梗 マセ4~6日 グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成	750 ml	5,600○
"Malvasia dello Scarparo" IGT マルヴァージア デッロ スカルパロ	22 11.0%	白	Malvasia bianca 100% (樹齢85年) 一晚マセ グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成 2019年に知り合いから購入した畑。	750 ml	4,500○
"Il Rosato di Casa Mattioli" IGT イル ロザート ディ カサ マッティオリ	21	ロゼ	Barbera 100% (樹齢80~85年) マセなし モストフイオレ (一番果汁のみ使用) グラスファイバー槽発酵 ステンレス熟成	750 ml	4,000 完売
"Lautizio" IGT ラウティツィオ	21 13.5%	赤	Ciliegiolo 100% グラスファイバー槽マセ6~7日後、ステンレス熟成	750 ml	3,000◆
"Il Rossodavola" VdT イル ロッソダヴァーヴォラ	21 13.5%	赤	Sangiovese 100% (樹齢12年) 除梗 グラスファイバー槽マセ7~8日後、ステンレス熟成	750 ml	3,600△
"Le Cese" IGT レ チェーゼ	19 14.5%	赤	Sangiovese 100% (樹齢30~70年) 除梗 グラスファイバー槽マセ7~8日後、ステンレス熟成 6~7ヶ月 その後セメント槽熟成 6~7ヶ月	750 ml	4,500○
"Il Merlo Nero" VdT イル メルロ ネロ	20 14.0%	赤	Merlot 100% (樹齢40~50年) 除梗 グラスファイバー槽マセ7~8日後、ステンレス熟成	750 ml	3,800◆
"Il Galantuomo" IGT イル ガラントウオーモ	15 13.5%	赤	Barbera 100% 樹齢40年 除梗 グラスファイバー槽マセ7~8日後、ステンレス熟成	750 ml	3,700◆
"Il Barbero" IGT イル ブルベロ	16	赤	Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10%, Merlot 10% 樹齢40~60年 除梗 グラスファイバー槽マセ7~8日後、ステンレス熟成	750 ml	4,500 完売
"La Selezione Le Cese" IGT レ チェーゼ	15 13.0%	赤	Sangiovese 100% (粒の小さなクローン、樹齢50~60年) グラスファイバー槽マセ7~8日後、500Lのトノーにて12ヶ月熟成	750 ml	5,500 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、赤は少しグラスシー。2021は暑く、アルコール高めな年。例年17000~18000本の生産量。2022年は5月に雨、8月に雨が降ったが、降雨量は少な目で収量は取れた良年で22000本程。収穫はだいたい9月の第二週から始まる。2023年は5月6月の長雨で発生したべと病で70%減。

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 “ラエティティア ブッラルム”	21 11.0%	白 微発泡	トレビアーノ・スボレティーノ 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	750ml	3,600〇
	Vino Bianco Grechetto ヴィーノ ビアッコ グレケット	21 11.0%	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	1000 ml	2,800◎
	Bianco Fongoli IGT ビアッコ フォンゴリ	22 11.0%	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	2,800◎
	“Palmetta” Umbria Grechetto IGT “パルメッタ” グレケット	22 11.5%	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無添加	750ml	3,000◎
	Rosso Fongoli Sangiovese ロッソ フォンゴリ サンジョヴェーゼ	19 12.5%	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチアーノ 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 完売
	Vino Rosso sangiovese ヴィーノ ロッソ サンジョヴェーゼ	20 11.0%	赤	サンジョヴェーゼ 60%、モンテプルチアーノ 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	1000 ml	2,700◎
	“Maceratum” IGT “マチェラトゥム”	21 12.0%	白 マゼ	トレビアーノ・スボレティーノ 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	4,000◎
	“Serpullo” Montefalco Rosso Riserva DOC “セルプッロ” モンテファルコ ロッソ リゼルヴァ	16 14.5%	赤	サンジョヴェーゼ 60% モンテプルチアーノ 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	5,000◆
	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	15 15.5%	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 SO2無添加	750ml	11,000 少量入荷
	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 ト	15 16.0%	赤甘	サグランティーノ 100% 樹齢 40 年 2~3 ヵ月日 陰干し後、アンフォラで発酵 生産量 1333 本 SO2無添加	375ml	7,500 少量入荷

2021 年は良い状態で収穫できた、収量は例年並み。2022 年は暑すぎて収量 40%減、2023 年はバト病はでなかったが、収量は 40%減。

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・カトーネ。まだ若い当主ダニエレ・プレスツィと、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 リボリエ	21 10.0%	微泡 白	樹齢40年のMalvasia 60%、Trebiano 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▲
	Bianco Ribela IGT ビアンコ リベラ	21 11.0%	白	樹齢40年のMalvasia 40%、Trebiano 30%、Bombino 30% 除梗 ステン発酵、30%マセなし	750ml	3,600▲
		22 12.0%	白	樹齢40年のMalvasia 40%、Trebiano 30%、Bombino 30% 除梗 ステン発酵、30%マセなし	750ml	3,600◎
	Saittore IGT サイトーレ	21 13.0%	白 マセ	樹齢40年のMalvasia 70%、Trebiano 30% 除梗 プラスティック桶で3日マセ、ステンレス発酵、3500本	750ml	4,200 完売
	Lazio Bianco "Pentima" IGP ラツィオ ビアンコ ペンティマ	19 12.5%	白 マセ	樹齢60年のMalvasia di Candia 90%、Trebiano 10% 除梗 マセ6日 栗の大樽で発酵・3ヶ月熟成 600本	750ml	4,500◆
	Soyl ソイル	21 12.0%	ロゼ	Cesanese 50%、Malvasia 50% 除梗 マセ1日 桜の大樽で熟成	750ml	3,200◆
	Rosso Ribela IGT ロッシ リベラ	17 13.0%	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	2,700 完売
	Rosso Ribela IGT ロッシ リベラ	19 12.5%	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	2,700◆
		20 12.5%	赤	Cesanese Affile 60%、Sangiovese 20%、Montepluciano 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	2,700◆
	Rosse IGT ロッセ	22 12.0%	赤	チェザネーゼ 60%、サンジョヴェーゼ 20%、モンテプルチアーノ 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 SO2無添加	750ml	3,600○
	"Ferrigno" IGT Lazio Rosso "フェリリーニョ" ラツィオ ロッシ	21 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	5,000○
		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、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、春先に雨が降り、水分が十分あり、発酵はスムーズだった。テンドーネは量が少なかった。2022年は19000本ほど。2023年は5月6月の長雨でベト病が発生し80%減。

Colleformica コツフォルミカ Lazio – Velletri

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








	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Formica Pazzo Gialla フォルミカ パッツァ ジャッパ	22 11.0%	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	3,300◎
	Formica Pazzo rose フォルミカ パッツァ ロゼ	21 11.0%	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・ジャッパ 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	2,800▲ お値下
	Bianco Fiore ビアンコ フィオーレ	20 11.5%	白	マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレッピーアーノ 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	750ml	3,300◆
		22 12.0%	白	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 ジャッパ	21 12.5%	白	マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレッピーアーノ 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	750ml	3,500◆
		22 12.5%	白	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。北からはモンテアマータの山風、南からはボルセナ湖から吹き上がる湿った空気を帯びた風が絶えず吹き続ける土地。冬の寒さは非常に厳しく、3月まで雪が残り、年によっては2~3週間家から出られない程の積雪がある。出来るブドウは、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、自然に土に戻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
	"Bianco" ビアンコ IGT Lazio Bianco	19 11.7%	白	プロカニコ、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	3,800 完売
	"Moscato" モスカート IGT Lazio Bianco	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	4,000△ お値下
	"Bianco Pianelli" ビアンコ ピアネッリ IGT Lazio B.	20 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 アンブラート ビアンコ	20 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 30日 SO2無添加、ノンフィルター	750ml	4,000◎ お値下
	"AMAI" IGT Lazio Rosato アマイ	(19) 12.5%	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 & 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 サンジョヴェーゼマレンマ チリエジョーロ	750ml	3,600◆ 在庫少
	"Trivium" Rosso IGT Lazio トリヴィウム ロッソ	18 14.0%	赤	グレケット 40% サンジョヴェーゼ・グロッツとサンジョヴェーゼ・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▲

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、ビオデナミのプレバレーション 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 SO₂ は一切使用しません。フィルターもかけず、ブドウのピュアな味わいをそのままボトル詰めします。0 からワイン造りを見つめ直し、全てを変えた彼女の挑戦は、10年の歳月が経ち、畑もよい状態になって、味わいにも磨きがかかってきました。特に 2019 年あたりからはブドウの力が強くなってきているのを感じます。2021 年 9 月に蔵を訪ねたところ、畑のブドウは非常に健康そうで、醸造にもシンプルだが細かな配慮が配られており、何より彼女の嬉々として醸造している姿を垣間見ることが出来ました。畑からも醸造からも彼女の強い想いを感じることができ、その想いがこの素晴らしいワインを造りだしているのだと再認識いたしました。

4ヶ所の畑があり、蔵の周りが 2002 年に彼女が植えたサン・デジデリオ畑(2.4ha)。やや低い垣根仕立てで、南向きの斜面にあり、海からの潮風を多く受ける畑です。味わいは凝縮感があり、力強く、この畑から、ロザート・クンタデン、ロッソ・クンタデン、ロザート・ダミジャーナ、が造られます。カンチェッリ畑(4ha)はなだらかな丘にあり、樹齢 30 年ほど。ペルゴラ式で 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、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 年のペルゴラ式で、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 "CANCELLINO" ヴィーノ ピアンコ "カンチェッリ" 2023/9入荷	22 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 カンチェッリより早摘みのブドウで造られる。	750ml	3,200◎
	Vino Bianco "Da Pasto CANCELLI" ヴィーノ ピアンコ "ダ パスト カンチェッリ" 2023/9入荷	22 10%	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◎
	"La Salita" IGT Colline Pescaresi "ラ サリータ" コリーネ ペスカレージ 2023/3入荷	22 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" IGT Colline Pescaresi ピアンコ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ 2023/3入荷	21 12.5%	白 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" ヴィーノ ロザート "カンチェッリ" 2023/9入荷	22 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◎
	Vino Rosato "La Salita" ヴィーノ ロザート "ラ サリータ" 2024/1入荷	22 12.5%	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 ヴィーノ ロザート "ダミジャーナ" 2023/3入荷	20 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 完売
	Vino Rosso "CANCELLI" ヴィーノ ロッソ "カンチェッリ" 2023/3入荷	21 12.5%	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑 プラスティック桶で 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,300○
	Vino Rosso "LU CUNTADEN" ヴィーノ ロッソ "ル クンタデン" 2022/9入荷	20 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 プラスティック桶で 5 日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,500▲
	Rosso "DAMIGIANA" IGT Colline Pescaresi ヴィーノ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ 2022/9入荷	20 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 プラスティック桶で 12 日マセ後、ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,500○
	"ROSSO DELLA CONTRADA" IGT COLLINE PESCARESI "ロッソ デラ コントラダ" 2022/9入荷	15	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% なたらかな丘のカンチェッリ Cancelli 畑 樹齢 35-40 年 プラスティック桶で 6 日間マセ後、バリックにて発酵・6ヶ月熟成	750ml	4,800 完売

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。







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、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。ピエディキュヴは造らない。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。ロツ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 ルヴィド ピアンコ 2023/5入荷	21 10.2%	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◎ 再入荷
 Carbo Bianco カルヴォ ピアンコ 2023/5入荷	21 10.8%	白	ペコリーノ 50%、パッセリーナ 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	3,600○ お値下
 Manma Vita Mia マンマ ヴィータ ミア 2023/5入荷	21 9.6%	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	3,200◎ お値下
 Ruvido Rosso ルヴィド ロツソ 2023/5入荷	21 13.6%	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 カルヴォ ロツソ 2023/5入荷	21 12.2%	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 バルベラ セ ペルス 2023/5入荷	21 12.6%	赤	バルベラ 100% 醸し 21 日 プレスし、グラスファーバー槽にて 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すでに素晴らしい環境が整っていた。当主マリア・テレザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のルイジが担当。敷地内にあるアグリツーリズムのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。

6.8ha の畑では、1999 年に植えたばかりの若木のみで、土着品種であるフランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで全て手作業で行う。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。カンパニア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 12.5%	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×2 回添加 年産 10000 本	750ml	3,000◎
 "SANTO SANO" / Roccamonfina IGP "サント サーノ"	17 14.0%	赤	アリアニコ 85% ピエディロツソ 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	3,200○
 "CONTE DI GALLUCCIO" / Galluccio DOP "コンテ ディ ガッルッチョ"	20 14.5%	赤	アリアニコ 100%（2000 年植樹）マセ 10 日 ステンレスタック醗酵後 仏トノー 400L にて 12 ヶ月の熟成	750ml	4,200○ New

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々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、パルティエダ・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、ワインの元詰めを始めました。

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、かつエキス分の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
 "Pietre" ピエトレ	22 11.7%	白 マゼ	マルヴァージア ディ カンディア 50% ファランギーナ 50% (樹齢 60-70 年) 除梗して マセ 5 日 ステンレス発酵 SO2 無添加	750ml	3,800 完売
 "Foresta" フォレスト	22 12.0%	白 マゼ	トレビアーノ・ローザ 50% マルヴァージア 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 完売
	23 12.0%	白 マゼ	トレビアーノ・ローザ 50% マルヴァージア 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◎ New
 "Cerreto" チエレート	23 11.0%	白 マゼ	マルヴァージア ディ カンディア 100% (1988 年植樹) 除梗して マセ 9 日 ステンレス発酵 SO2 無添加	750ml	3,800◎ New
 "Fontana" フォンターナ	22 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 完売
	23 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	4,100◎ New
 "Chiaro" キアーロ	22 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、マルヴァージア (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▲
 "Cruella" クルチェラ	21 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▲
	22 11.5%	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○
 "Bestial" ベスティアル (猛獣の意)	22 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をブレンド 3 ヶ月ステンレスで熟成 SO2 無添加	750ml	4,500 完売
 "Baciami Ancora" バーチャミ アンコーラ	22 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○

Cretapaglia クレタパツリャ

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

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていましたが、ワインも好きで、農業の盛んなカラブリアで何故美味しいワインがないのかと思い始め、3年間カンパーニャのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間とワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから2017年に独立、自分のワイナリー“クレタパツリャ”を立ち上げる。現在3haの畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタンク熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。カラブリアを愛し、幻の4本の角の山羊を仲間と飼育し、将来はそのチーズを造ったり、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
 <p>“Sciccu” Calabria IGP Bianco / “シツター” 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。</p> <p>2024/3 入荷</p>	22	白	Mantonico マントニコ 60%、Garnacha Bianca ガルナツチャピアンカ 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 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 ヵ月熟成 SO2 は瓶詰め時 15ml/L 添加	750ml	3,300 完売
 <p>“Folk” Vino Bianco “フォルク” 名前の由来：民衆の意味。昔ほみみマセをして白ワインを造っていたから。</p> <p>2024/3 入荷</p>	22	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 SO2 は瓶詰め時 15ml/L 添加	750ml	3,600 完売
 <p>“Forse sono fiori” Calabria IGP Bianco / “フォルセ ソノ フィオーリ” ‘21 2023/3 入荷 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。</p>	21	白	Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 樹齢 20年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 48h マセ後、ステンレスタンクで 15 日間発酵、500L のトノー樽で 9 ヵ月熟成 SO2 は毎澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加	750ml	3,900◆ お値下
	22	白	Guardavalle グアルダヴァッレ 100% 樹齢 20年 粘土質、石灰質、鉄分を多く含む土壌 500L のトノー樽で 48h マセ後、ステンレスタンクで 15 日間発酵、500L のトノー樽で 9 ヵ月熟成 SO2 は毎澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 10ml/L 添加	750ml	4,500 New
	‘22 2024/4 入荷				
 <p>“Coclo” Calabria IGT Rosso / “ココロ” 名前の由来：ドイツの言語学者で、カラブリアやソレントでの方言の研究もしていたゲルハルト・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。</p>	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 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 ヵ月熟成。	750ml	3,000▲
	19	赤	SO2 は澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加 生産本数 4000 本	750ml	2,700◎ お値下
	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 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 ヵ月熟成。 SO2 は澱引き時 10mg/L、瓶詰め時 15ml/L 添加	750ml	3,200◎ お値下
	‘18 2021/4 入荷 ‘19 2022/3 入荷 ‘21 2023/3 入荷 2023/3 入荷				
 <p>“Strampalato” Calabria IGT Rosso / “ストランパレート” マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる 大樽発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前は“ストラノ”「変わってる」から</p> <p>2019/10 入荷</p>	17	赤		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。

2022年も暑く、雨が降らなかった、、、。

Etnella エトネラ 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、いつか都会での何不自由の無い生活に飽きてしまい、地元に戻る事を考えはじめた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志として一緒にブドウ作り・ワイン醸造を行っている。畑は10もの区画に分かれた、エトナ山の北と北東に散らばり、標高50mから1100mととてつもない距離がある土地。ダヴィデを含め彼ら仲間の力が無ければ、到底作り上げる事が不可能な条件と言える。そして彼の育ってきた環境、両親が食べさせてくれた地元の新鮮な野菜・フルーツ、小さいころから親しみ馴染んだ味が、今彼が造るワインの味のベースとなっている。畑は合わせて5.4ha、生産量は現在約12000~15000本。Randazzo、Passopisciaro、Lingagrossa、Acicastello、それぞれ小区画に畑を持っており、畑には果樹やオリーブも一緒に栽培され、ジャムやオリーブオイル等の生成も行っている。農業においては全ての畑で無農薬、化学肥料も一切使用せず、最低限の銅と硫黄を使うのみ。特にノッティ・ステッラーテ等の一部の畑は独立したアルベレッコ仕立て、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、伝統に基づく手法を大切にしている。地元エトナの、愛する自然を表現したワイン造りはまだまだ始まったばかり、しかしその志やぶれる事の無い徹底した考え、特に無添加にこだわる姿勢は、先人たちをも驚かせる新しい風。人並み外れた行動力と物凄い情熱を持ち、今後の成長を期待させてくれる生産者である。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Sidro "Ponkiolini" シードロ "ポンキオーニ" 2022/9入荷	21 6.0%	シー ドル	エトナ山麓の古代のリンゴ品種（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	750ml	2,800◆
 Vino Bianco macerato "Attia" ヴィーノ ビアッコ マチエラト "アッティア" 2022/9入荷	21 12.5%	白 マゼ	ジャスラーハイブリッド40%、トレブリアーノ25%、カリカンテ20%、モ スカート10%、グレカニコ5%、パツピシャーロの畑を中心に 樹齢 40-70年 マゼ2日 ステンレス発酵 SO2少量添加 アッティアはシチリアの言葉であなたに！	750ml	3,500 完売
 Vino Bianco "KAOS" 5.0 ヴィーノ ビアッコ カオス 5.0 / IGT Terre Siciliane 2022/9 入荷	21 12.5%	白 マゼ	カリカンテ40%、カタラット30% マルヴァーゾ10%、残りミネッ ラ、インツォリア、グレカニコ パツピシャーロ、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	5,000△ お値下
 Az.Agr. Tre.mi.la Vino Bianco "GenerAzioni" / IGT Terre Siciliano ヴィーノ ビアッコ "ジエネラッツィオーニ"	19 11.0%	白	エトナビアッコ・スーペリオール区域内の、カリカンテ80%、カタラット 20% マゼ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	3,600▲ お値下
 Vino Rosso "Attia" ヴィーノ ロッソ "アッティア"	19	赤	ネッロマスカラーゼ主体 ステンレス発酵 SO2少量添加 アッティアはシチリアの言葉であなたに！	750ml	3,200 完売
 Vino Rosso "Artigiano" ヴィーノ ロッソ "アルティジャーノ" 2022/9入荷	21 14.0%	赤	ネッロマスカラーゼ主体 グラスファイバーにて発酵 マゼ4日 SO2少量添加	750ml	3,200▲ お値下
Vino Rosso Vdt Petrosa ヴィーノ ロッソ ペトローサ	15 14.0%	赤	ネッロマスカラーゼ ネッロカブッチョ ステンレスタンクにて発酵 12日間のマセラシオン 古い木樽で熟成	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 2018/1入 荷	16 13.0%	赤	ネッロマスカラーゼ主体 ステンレスタンクにて全房発酵 3日間のマセラシオン ステンレスタンクと栗の樽で熟成	750ml	3,000○
Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトローサ マグナム 2018/1 入荷	17 15.0%	赤	ネッロマスカラーゼ95% ステンレスタンクにて全房発酵 3日間のマセラシオン ステンレスタンクと栗の樽で熟成	750ml	3,000▲
 Villa Petrosa IGT Terre Siciliane "ヴィッラ ペトローサ" 2022/9入荷	20 14.0%	赤	ネッロマスカラーゼ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	4,500 お値下○
vino rosso ANATEMA ヴィーノ ロッソ アナテマ 2017/1 入荷	15 13.5%	赤	ネッロマスカラーゼ85% ネッロカブッチョ15% 樹齢30年 標高700m ステンレスタンクにて発酵 栗の木樽にて14ヶ月の 熟成	750ml	3,500◆
 Rosso "Kaos" / IGT Terre Siciliane ロッソ "カオス" 2018/1 入荷	15 14.0%	赤	ネッロマスカラーゼ85% ネッロカブッチョ15% 樹齢30年 標高750m ステンレスタンク発酵 500Lの栗樽で12ヶ月の熟成	750ml	3,200 完売
 vino rosso BALLETTI ヴィーノ ロッソ バルレッティ 2017/1 入荷	15 13.0%	赤	ネッロマスカラーゼ100% 樹齢50年 標高1000m ランダツォの畑 栗の木樽にて発酵 14ヶ月の熟成	750ml	4,000◆ 在庫少
 Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ" '16 2018/1 入荷	10 13.0%	赤	ネッロマスカラーゼ80%、ネッロカブッチョ5%、アリカンテ5%、 残りシラー他、 樹齢30~150年 標高700m前後 ステンレスタンク発酵 500Lの栗の樽で12~24ヶ月熟成	750ml	6,500◆
Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトローサ マグナム 2018/1 入荷	16 13.0%	赤		750ml	5,000○
Vino Rosso Vdt Petrosa MG ヴィーノ ロッソ ペトローサ マグナム 2018/1 入荷	15 14.0%	赤	ネッロマスカラーゼ ネッロカブッチョ ステンレスタンクにて発酵 12日間のマセラシオン 古い木樽で熟成	1500ml	8,000◆ 在庫少














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

Rosso "Kaos" MG/ IGT ロッソ "カオス" マグナム 2018/1 入荷	15 14.0%	赤	ネレロマスカレーゼ 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 バルレッティ マグナム 2018/1 入荷	15 13.0%	赤	ネレロマスカレーゼ 100% 樹齢 50 年 標高 1000m ランダツツォの畑 檜の木樽にて発酵 14 ヶ月の熟成	1500ml	9,500◆ 在庫少
Etna Rosso "Notti Stellate" MG / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステ ッラーテ" マグナム 2018/1 入荷	15	赤	ネレロマスカレーゼ 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	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らず2 kmのところにオスプ村があります。イタリアに比べるとより手つかずの自然が残っている、自然のエネルギーを多く感じる土地です。クラビヤン家は1700年代から代々この土地で農業を営んできました。この村には親戚縁者で40~50人のクラビヤンさんが住んでいるそうです。アドリア海からの海風が吹き抜ける、風の谷です。代々ブドウを栽培してきたので、樹齢150年の樹もありました。曾曾御爺ちゃんが植えた樹だそうです。現在は36歳のウロシュ(Uroš)さんが引き継いでいます。栽培は自然栽培に近い手法で、とにかく時間をかけます。新しくブドウ畑にする時はまず牧草地にして10年掛けて土壌を改良し、ブドウを植えてからワインにするまでさらに15年かけます。それまではできたブドウはワインにせず売ってしまうそうです。現在は10haで55000本の生産量です。土壌はイタリアのカルソ地区の石灰土壌とテッラロッサ(赤土壌)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、カンテナの作業が大切だと言われ、いろいろな意見を聞いたけど、最後に行き着いたのはおじいちゃんの言っていた事だと気がついたそうです。虫も友達、土も友達、風も友達、雑草も友達、酸化も友達、みんな友達、共生している、ほんとうのピオをやるには20年はかかる。畑で働くのがライフスタイルという彼の家は本当に質素な農家さんで、着飾らない姿がワインにも良く現れています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvazija E.B.- マルヴァージア エチケッタ ピアンカ 2023/3 入荷	20 14.0%	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	3,600 完売
 Malvazija E.B. マルヴァージア エチケッタ ピアンカ 2024/3 入荷	21 14.0%	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 無添加	750ml	4,000 ◎
 "Cuvée" "キュヴェ" 2021/4 入荷	19 14.5%	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 完売
 2023/4 入荷	17 14.5%	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	5,000○
 Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネット 2023/3 入荷	17 13.5%	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 日間のマセラシオン パリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,200△
 Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネット 2023/3 入荷	19 14.5%	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 日間のマセラシオン パリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,400△
 Refošk E.B.- レフォスコ エチケッタ ピアンカ 2021/4 入荷	17 13.5%	赤	レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	3,200 完売
 Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ピアンカ 2023/5 入荷	19 13.5%	赤	レフォスコ 100% 樹齢 25 年 ステンレス発酵のみ。 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	3,600△
 Refošk E.N.- レフォスコ エチケッタ ネット 2019/9 入荷	11 14.5%	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 完売
 Refošk E.N. レフォスコ エチケッタ ネット 2023/5 入荷	16 15.5%	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	6,000△
 "Caotze" E.N. "カオツェ" エチケッタ ネット 2021/4 入荷	16 15.0%	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 2023/3 入荷	19 15.0%	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	6,000△
 Dolansky ドランスキ 2023/3 入荷	20 15.0%	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 年ステンレスタック熟成	750ml	5,600 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エナはあります。このエリアは地下に鍾乳洞があるように、水捌けがよく（よすぎるので水不足になりやすい。）、ポーラという冷たく強い季節風の影響をほぼ一年中受ける、農業には大変厳しい土地柄です。しかし何世代にもわたりフォン家はこの地で農業を営んできました。マルコさんは若い頃は法律を志した聡明な方で、笑顔が素敵な、物腰の柔らかな人です。自然を愛し、葡萄を愛し、この土地を愛しています。畑は森や林に囲まれ、このあたり全体が古きよきヨーロッパの農業の形態が残っています。16ヶ所に分かれた葡萄畑を合計3.5ha持ち、生産量は7000本～8000本、とても少ない収量です。彼は白葡萄の樹をshe（彼女）、赤葡萄をhe（彼）と親しみをこめて呼びます。一本一本に語りかけ、我が子のように育てているのです。葡萄の樹の間隔は広く、ところどころに果樹が植わっている畑もあります。色々な植物が植えられているのが良い結果をもたらす、葡萄の樹のストレスが少ない事が、ワインの飲み心地に表れています。



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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Malvazija マルヴァージア	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◆
	2022/5 入荷 13.5%				
 Malvazija Selezione マルヴァージア セレツィオーネ	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◆
	'17 2020/9 入荷 '18 2022/5 入荷 13.0%				
 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○
	'18 2020/9 入荷 '19 2022/5 入荷 12.5%				
	19	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2～4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,200○
	12.0%				

《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
"L'intruso" / Grignolino d'Asti DOC "リントルーソ" グリニョリーノ ダスティ	17	赤	グリニョリーノ 100% 樹齢 15 年と 80 年が半々 ステン レスタンク 侵入者の意味	750ml	2,400▲
Freisa d'Asti / DOC フレイザ ダスティ	16	赤	フレイザ 100% ステンレスタンク	750ml	2,400◎

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
Brut Pas Dose / Alto Adige Spumante Metodo Classico DOC 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 熟成 ステンレス発酵 36~48 か月の瓶内 熟成 ノンドサージュ	750ml	7,000◆
	15	白泡		1500ml	11,000 完売

Radoar ラドアール Alto Adige – Velturino Bolzano

"LOACH" / Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT ロアフ	16	赤	ピノネロ80% 5~10年 ツヴァイゲルト20% 樹齢40年 大樽にて発酵 500Lのトノーにて1年、大樽で1年熟成	750ml	3,600◆
"ETZA" / Vigneti delle Dolomiti bianco IGT "エツァ"	15	白	ミュラー トウルガウ100% 畑名 樹齢 6 5 年 ステンレスタンク発酵 700 L から12 h l の大樽にて熟成	1500ml	7,000◆
Acquavite Castagne アクアヴィーテ カスターニョ	-	蒸留酒	自家栽培の栗を使用して蒸留	350ml	5,500◆ 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 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 バルベーラ&アンチエ ロッタ 10~12 日間マセ 生産量 2000 本	750ml	2,500▲

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

I' Rosso IGT ルウ ロッソ	17	赤	樹齢 30 年の Gamey del Trasimeno 70%、 Cigliegiolo 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◆
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	750ml	3,200◆