La Selezione dei Vini Italiani e Slovenija 2026 / Aprile – 2

Gismondi ; Antonio

SAGAMIYA WINE
www.sagamiya-honten.jp ZIP 111-0032 1-8-2 ASAKUSA TAITO-KU TOKYO JAPAN
TEL 03-3844-4195 (MAIN) FAX 03-3844-7603
TEL 03-6231-6422 (WINE)

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、故ステファーノ・ベロッ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ーノ氏は、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、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っしりと詰まっている。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。硫黄とボルドー液は使用。収穫は手摘み。収穫量 50hl/ha 以下。現在は娘のイラリアさんがステファーノ氏の意思を引き継ぎ、若いスタッフとともに農園を牽引している。若い感性で 2019、2020、2021 と味わい深さはそのままに、さらにクリーンな飲みやすさが加わり、人気に拍車がかかってきている。全てのワインは SO2 無添加。貯蔵樽の清掃は 100℃の熱湯で行うそう。ステファーノ氏の想いが次の世代にしっかり引き継がれていく。現在の生産量は 60000 本～80000 本。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~Bellotti Boll / vino bianco frizzante~~ ~~ベロッティ 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~~ 完売
	Bellotti Bianco / vino bianco ベロッティ ビアンコ	(24) 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	3,600○
	Bellotti Rosa / vino rosato ベロッティ ローザ	(23) 13.5%	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 ベロッティ ロッソ	(22) 13.5%	赤	ドルチェット 50%　バルベーラ 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	3,200△
	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~~ 完売
		~~(22)~~ ~~13.0%~~			~~750ml~~	~~4,200~~ 完売
	“Filagnotti” / vino bianco “フィラニョッティ”	~~(12)~~	~~白~~	コルテーゼ 100%　畑名 25hl のアカシアの古樽で発酵 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
		(21) 13.0%	白		750ml	5,500○
	“Montemarino” / vino bianco “モンテマリーノ”	(20) 13.5%	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	5,600○
		(21) 13.5%	白		750ml	5,500○
	“A Demua” / vino bianco “ア デムーア”	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 メーラ ビアンカ”~~	~~07~~	~~白~~	ソービニョンブラン 50%、ゲヴェルツトラミネール 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%	赤	ドルチェット 50%　バルベーラ 50% 25hl のオークの古樽で発酵、熟成。 ノンフィルター　SO2 無添加	750ml	3,200◎
		20 12.0%			750ml	3,300◎
	“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 “ムーンベ”	14 13.0%	赤	バルベーラ 85%、ドルチェット 10%、アンチェロッタ 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	7,500◆
	“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◆

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

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

アスティの北部バッソモンフェラート、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、スラリーナを栽培。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、着実に進化してきています。

	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
	~~"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（メトドアンセストラーレ） SO2 無添加	~~750ml~~	~~3,500~~ 完売
	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 ◎
	~~Rosett*~~ ~~ロゼッ~~	~~(21)~~	~~ロゼ~~	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"	(24) 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（メトドアンセストラーレ） SO2 無添加	750ml	3,700 △
	~~"68"~~ ~~"セッサンタオット"~~	~~(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　プラスチック桶で 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 ヵ月熟成　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" /~~ ~~"テレーザ"~~	~~(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~~ 完売
	"Teresa La Grande" / "テレーザ 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~~	スラリーナ 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~~ 完売
	~~"TOC#2" /~~ ~~"トック#2"~~	~~(20)~~ ~~13.0%~~	~~赤~~	スラリーナ 100%（近所のビ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~~ 完売
	"TOC#4" / "トック#4"	(21)	赤	ルケ 100%、全房でセミマセラシオンカルボニック 10 日、除梗して、グラスファイバー槽発酵　その後澱引き　SO2 無添加	750ml	4,200 ◆
	"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 ◆

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

Cascina delle Rose カッシーナ デッレ ローゼ

Piemonte – Barbaresco

バルバレスコの南、トレステッレにある小さなカンティーナ、カッシーナ・デッレ・ローゼは、1948年に立ち上げた家族経営のワイナリー。当初より化学肥料や化学農薬を一切使用しない有機農法を実践しており、土地のミネラルと養分を強く感じる果実、自然環境に配慮した農業を目指している。畑は3.6haから約20000本を生産。当主ジョヴァンナ・リッゾーリオは、夫のイタロと二人の息子の協力のもと、手作業を貫き、ブドウの本質にこだわった栽培を行っている。畑の標高は250m～300m。バルバレスコ特有の白い石灰質土壌が強く広がり、ワインに力強いミネラルをもたらしている。発酵は自然酵母のみ、ステンレスタンクにて発酵。バルバレスコはスロベニア産の大樽（10hl～20hl）で熟成。瓶詰めは満月の日、気温18℃の時にノンフィルターで行う。豊かな果実味と緻密なミネラル感は、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ーラ・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ッ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、バルベーラを収穫。80%を海外へ販売。SO2はトラヴァージの時、リベラの量を見て5～10mg/L添加、瓶詰め前に5～10mg/L添加。新梢に関しては天候により切ったり切らなかったりする。若い樹のものは比較的切る。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Dolcetto d'Alba "A Elizabeth" / DOC ドルチェット ダルバ "ア エリザベス"	22 13.0%	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	3,500◆
	~~Barbera d'Alba / DOC~~ ~~バルベーラ ダルバ~~	~~21~~ ~~14.5%~~	~~赤~~	バルベーラ 100%（1997 年植樹） ステンレス発酵 大樽で 15 ヵ月熟成	~~750ml~~	~~4,200~~ 完売
	"Donna Elena" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ドンナ エレナ" バルベーラ ダルバ スーペリオーレ	20 15.0%	赤	バルベーラ 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	6,000◆
	~~Langhe Nebbiolo / DOC~~ ~~ランゲ ネッビオーロ~~	~~22~~ ~~14.0%~~	~~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~~	~~5,400~~ 完売
	Barbaresco "Tre Stelle" / DOCG バルバレスコ "トレ ステッレ"	19 13.5%	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 ヵ月熟成。	750ml	10,000▲
	Barbaresco "Rio Sordo" / DOCG バルバレスコ "リオ ソルド"	18 14.0%	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 ヵ月熟成。	750ml	8,500◆
	Grappa di Barbera Superiore グラッパ ディ バルベーラダルバ スーペリオーレ		蒸留	バルベーラのヴィナッチャ（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▲

在庫 ◎240本以上 〇120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

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~~	~~22~~ ~~13.5%~~	~~赤~~	ドルチェット 60%, バルベーラ 40%　標高 200-250m　東、北向き　石灰粘土砂質土壌　除梗後　ステンレス発酵・熟成　SO2 無添加	~~750ml~~	~~3,200~~ 完売
	~~"Le Liste" / Dolcetto d'Alba DOC~~ ~~"レ リステ" ドルチェット ダルバ~~ ~~2023/06 入荷~~	~~23~~ ~~14.0%~~	~~赤~~	ドルチェット 100%　標高 200-250m　東、北向き　石灰粘土砂質土壌　除梗後　ステンレス発酵・熟成	~~750ml~~	~~2,700~~ 完売
	~~"La Bettola" / Barbera d'Alba DOC~~ ~~"ラ ベットラ" バルベーラ ダルバ~~ ~~2023/06 入荷~~	~~21~~ ~~14.5%~~	~~赤~~	バルベーラ 100%、 除梗後　ステンレス発酵、熟成	~~750ml~~	~~3,200~~ 完売
	~~"La Rosina" / Barbera d'Alba Speriore DOC~~ ~~"ラ ロジーナ" バルベーラ ダルバ スペリオーレ~~ ~~2024/09 入荷~~	~~20~~ ~~15.0%~~	~~赤~~	バルベーラ 100%　標高 250m　南東向き　石灰の多い土壌　除梗後　ステンレス発酵、30hl の大樽で 12 ヶ月熟成 SO2 は分析値を見て適宜添加	~~750ml~~	~~3,600~~ 完売
	~~Langhe Nebbiolo / DOC~~ ~~ランゲ ネッビオーロ~~ ~~2024/09 入荷~~	~~21~~ ~~14.0%~~	~~赤~~	ネッビオーロ 100% 除梗後　ステンレス発酵、大樽 12 ヶ月熟成 SO2 は分析値を見て適宜添加	~~750ml~~	~~3,700~~ 完売
	~~Barolo / DOCG~~ ~~バローロ~~ ~~2025/05 入荷~~	~~19~~ ~~14.5%~~	~~赤~~	ネッビオーロ 100%（樹齢 15～45 年）標高 300m　ロッケ ディ アヌンツィアータ、カスターニ、アルボリーナの畑の内、クリュに使わなかったブドウをブレンド　除梗後　ステンレス発酵、30hl の大樽にて 24 ヶ月熟成（一部バリックも使用） SO2 は分析値を見て適宜添加	~~750ml~~	~~7,000~~ 完売
	Barolo "Rocche dell'Annunziata" / DOCG バローロ "ロッケ デッラヌンツィアータ" 2024/09 入荷	18 15.0%	赤	ネッビオーロ 100%、畑名 除梗後　ステンレス発酵、大樽 30 ヶ月熟成 SO2 は分析値を見て適宜添加	750ml	8,000▲

Col Tamarie コル タマリエ　Veneto – Vittorio Veneto

ヴァルドビアッデーネ近郊の町、ヴィットーリオ・ヴェネトの西側。自然の森に囲まれたコルタマリエ。アルベルトとマルタは 2000 年よりブドウ栽培を開始し、2007 年より醸造を開始するが、納得のいくワインができるまでそれから 6 年もの年月がかかった。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。自然酵母にて発酵。2023 年ヴィンテージは 2024 年のモストを二次発酵に使用。ヴェーダ占星術の暦やエナジートリートメント、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、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、などを駆使し、アルコールが与える良くない影響を取り去り、穏やかで、平和を感じる酔いを出すようにしています。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Alma / Vino Frizzante アルマ ヴィーノ フリッツァンテ 新アイテム！ 2025/09 入荷	(23) 11.5%	微発泡 白マセ	グレラ主体　他、プロセッコ・ルンゴ、ビアンケッタ Bianchetta、トレヴィジャーナ Trevigiana、除梗後マセ 2～3 日、モストフィオーレ（プレスしないフリーランジュース）のみ使用　ステン発酵。2024 年のモスト添加後、瓶詰し再発酵。SO2 無添加　2.5bar	750ml	3,700◎ New
	Col Tamarie / Vino Frizzante コルタマリエ　ヴィーノ フリッツァンテ 2025/09 入荷	(23) 11.5%	微発泡 白マセ	グレラ 50-60%、他、マルヴァージア・イストリアーナ、プロセッコ・ルンゴ、リースリング・レナーノ、イオンニテール、ブロンネル等 除梗後マセ 2～3 日、モストフィオーレ（プレスしないフリーランジュース）のみ使用　ステン発酵。2024 年のモスト添加後、瓶詰し再発酵。SO2 無添加　2.5bar	750ml	3,700○ New
	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） 2025/09 入荷	(23) 12.0%	白マセ	ビアンケッタ、トレヴィジャーナ、マルヴァージア・イストリアーナ、リースリング・レナーノ、ブロンネル、ヨハニータ（Johanniter）、グレラ。 除梗後マセ 2 日、モストフィオーレ（プレスしないフリーランジュース）のみ使用。ステン発酵。 SO2 は瓶詰前に 2mg/L 添加	750ml	4,100◎ New

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

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%、ソービニヨングリ 10%（ドロミテの 800m の高地に 2018 植樹）、除梗破砕、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 サッケット

Veneto – Villa 全て亜硫酸無添加ワイン

エドアルドはまだあどけさの残る30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、ＰＮ、Ｃｈ、ガメイ、リースリング、モスカートジャッロなども植える。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。トラッタメントは年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。2023は暑く乾燥した年。2024は暑いが雨が多く、2023の50%。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Syrius” “シリウス” 2025/06 入荷	23 11.5%	白 マセ	マルツェミーノ ビアンコ 70%、残り 30%はグレラ、ガルガネガ、ピネッラ、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、ステンレスタンク発酵・熟成、ノンフィルター SO2 無添加	750ml	5,400○
	“La Vergine” “ラ ヴェルジーネ” 2025/06 入荷	23 11.0%	白	モスカート ビアンコ 100% 除梗して、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	5,600◆
	“Salicornia” “サリコルニア” 2025/06 入荷	23 12.0%	白 マセ	モスカート ビアンコ 100%（樹齢 35-40 年）除梗して、マセ 14 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（アッケシソウ）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	5,600△
	~~“Selvadega” “セルヴァデガ”~~ ~~2025/06 入荷~~	~~23~~ ~~12.0%~~	~~白~~ ~~マセ~~	ガルガネガ 100%（樹齢 8 年）標高 300m 除梗して、マセ 15 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~~	~~5,000~~ 完売
	~~“Lilly”~~ ~~“リリー”~~ ~~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~~
	“Petit Parcel” “プティッ パーセル” 2025/06 入荷	23 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、ピノビアンコ、ガルガネガ、メルロー、モスカートビアンコ、ピネッラ、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	5,600◆
	“Georgeous” “ジョルジョス” 2025/06 入荷	23 13.5%	赤	メルロー 100%（樹齢 8 年）標高 300m 全房発酵、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▲
	“La Madonna” “ラ マドンナ” 2025/06 入荷	23 14.0%	赤	メルロー 100%（樹齢 8 年）標高 300m 除梗して、マセ 15-20 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	6,000△
	“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▲

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

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。

このエリアではビオの生産者はほとんどいない中で、ご両親は 20 年以上ビ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	23 12.5%	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　SO2 無添加	750ml	5,400○ New
	Garganega / IGP ガルガネガ	23 12.0%	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○ New
	“Vin del Frate” / “ヴァン デル フラーテ“	23 12.0%	白 マセ	モスカート・ビアンコ 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	5,600○ New
	“Vin del Frate A”　/ “ヴァン デル フラーテ アー“	23 12.0%	白 マセ	モスカート・ビアンコ 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 タンク違い、マセの影響が強くでたキュヴェ	750ml	5,600△ New
	“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%、バルベーラ 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（バルベーラとメルロー）をブレンドしているので、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 ○

Scelta di Vite シェルタ ディ ヴィーテ　Veneto 《新規取り扱い》

ヴェネト、パドヴァの南西、コッリ・エウガネイ州立公園でジャンルーカさん（34 歳）とセレーネさんが 2019 年から始めたワイナリー。2019 年に樹齢 100 年のフォンドになるグレラの畑を購入できたのが始まり。その後、放棄された畑や高齢の方から少しずつ畑を買ったり、借りたりしている。現在は 2ha。ワイナリーの名前の由来はシェルタ（Scelta＝選択）ヴィテ（Vite＝ブドウ、人生）から。良いブドウを選ぶこと、ワイン造りをすることで人生が変わったとこから。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Fondo” Frizzante / “フォンド” フリッツァンテ 2025/10 入荷	23 12.0%	白 微泡	グレラ 100%（樹齢 28～100 年）グラスファイバー槽でマセ 5 日、その後トルキオでプレス　冷凍モストを加えてボトル内で再発酵。コルフォンドスタイル（オリを残した伝統的なグレラのスプマンテ） 古いグレラはタンニンがよく出てくる。それがこのワインの骨格になっている。SO2 無添加　「フォンド」には澱の意味と、お尻の意味があり、酷い事が続いていた時期があり、逆に気分を上げたいのでお尻のラベルにした。	750ml	3,800○ New
	~~“AB IMO Pectore” /~~ ~~“アブ イモ ペクトーレ”~~ ~~2025/10 入荷~~	~~23~~ ~~12.5%~~	~~白~~ ~~マセ~~	モスカート・ビアンコ 100%（樹齢 48～50 年）マセ 10 日、グラスファイバータンクにて発酵、熟成　SO2 無添加 アブ イモ ペクトーレ＝ラテン語で「心の奥底、魂」の意味。イタリアの詩人ウェルギリウスが自分の父を亡くした際に心の奥底から悲しみを綴った言葉。モスカートはこの土地で多く栽培されていたが、今は抜いて国際品種を植える人も多い。彼らはモスカートを心からいい葡萄と思っているので、心臓の部分にモスカートを描いた。	~~750ml~~	~~4,500~~ 完売
	“Sabotage!” / “サボタージュ” 2025/10 入荷	22 12.0%	赤	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%　マセ 15 日、グラスファイバーにて発酵、10 ヶ月熟成、その後バリックで 12 ヶ月熟成 サボタージュ＝「破壊活動」前に借りていたカンティーナのオーナーが酷い人だった、ナチュラルワインに偏見を持っていて、彼らが瓶詰めしたワインを盗んだり、熟成中のワインの樽を壊したりされた。破壊活動をされた「サボタージュ」とそんな人の元で働くのは、うんざり、辞めるの「サボタージュ」から命名。SO2 無添加	750ml	4,800▲ New

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

Lenuzza レヌッツァ　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ッツァ家は、1954年より本格的にワイナリーとして歩みを始めた。当主ジャンパオロ・レヌッツァは、父より受け継いだ4.5haの畑とカンティーナから少量ずつボトル詰めを開始。そして1990年頃より自然環境を重んじた農法へと移行を始める。現在は7haの畑より約50,000本をボトル詰め。土地は鉄分を多く含んだ赤土から、小石やスケルト、ポンカなど、様々な豊富な養分を含む土壌で構成されている。畑では自然とのEquilibrio=調和・バランスを最も大切にしており、あらゆる植物や生物が暮らす自然環境をそのまま残しつつ、ブドウ栽培を行う。農薬や化学肥料、除草剤も一切使用せず、年に一度土壌を掘り起こす以外は、全てを手作業で行っている。収穫後は自然酵母にて発酵を行い、酸化防止剤は熟成前と瓶詰め時に極少量添加を行う。フィルターは極めて目の粗いものを使用する為、細かい澱などはそのまま瓶詰め。赤に関してはフィルターを行わずボトル詰めされる。人間と自然環境の調和が育む果実をそのまま味わえるワイン造りを掲げ、地元プレポットの素晴らしさを伝えていく生産者である。

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

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Ribolla Gialla DOP meno SO2 リボッラ ジャッラ メーノ ソルフォローザ	24 12.5%	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	3,200◎
	Sauvignon DOP meno SO2 ソーヴィニヨン メーノ ソルフォローザ	24 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	3,200◎
	Friulano DOP meno SO2 フリウラーノ メーノ ソルフォローザ	24 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	3,200◎
	"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 櫂入れ 1 回/日 卵型セメント槽（22H L 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	24 13.0%	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	3,200◎
	Merlot DOP meno SO2 メルロー メーノ ソルフォローザ	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	23 13.5%	赤	メルロー 50%、カベルネフラン 35%、カベルネソービニヨン 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◎
	Schiopettino di Prepotto DOP スキオペッティーノ ディ プレポット meno SO2 メーノ ソルフォローザ	21 13.0%	赤	スキオペッティーノ 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 ヵ月熟成、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。最近ではチマトゥーラ（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" 2022/03 入荷	20 13.5%	白	トカイジャッロ 60%、ソービニヨンブラン 40%（共に 97 植樹）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"~~ ~~2023/06 入荷~~	~~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~~ 完売
	"L M" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチェラッツィオーネ" 2021/04 入荷	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◆
	~~"Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT~~ ~~"ヴィーニャ キウーザ"~~ ~~'17 2019/10 入荷~~	~~17~~ ~~13.0%~~	~~赤~~	カナイオーロ（Merla）70% チリエジョーロ 20% サンジョヴェーゼ 10% マセ 35 日 ステンレス発酵 ステンレスタンクとクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	~~750ml~~	~~2,800~~ 完売
	~~"Ghiaretolo" / Liguria di Levante IGT~~ ~~"ギャレトーロ"~~ ~~2019/01 入荷~~	~~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~~ 完売

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

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―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、ビオディベルシタ（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~~ ~~カンペデッロ~~	~~(23)~~ 11.5%	~~白マセ~~ ~~微泡~~	マルヴァージア ディ カンディア 60% トレッビアーノ 20% オルトルーゴ 15% ソービニヨン 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~~	~~3,200~~ 割当品完売
	~~"LUBIGO" / vino bianco frizzante~~ ~~ルビーゴ~~	~~(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ーレ	~~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（クロアティーナ）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~~	~~3,200~~ 割当品完売
	~~"VALTOLLA" Bianco / vino bianco~~ ~~ヴァルトッラ ビアンコ~~	~~(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~~ ~~ヴァルトッラ 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 ヵ月熟成	~~750 ml~~	~~4,300~~ 割当品完売

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

2016年からワイナリーをスタートさせたマルコ・ランゾッティ。当社2018年から輸入を始めましたが、そのダミグが帰って来ました！モデナ出身のマルコはエミリアの土地を愛し、ブドウを愛し、ワインでこの土地を表現することに情熱をかけているマルコ。畑は草生栽培、ビオディベルシタを重んじ、自然環境に近い形での栽培をしています。SO2は収穫後、発酵前に少量添加。これは、自然酵母を均等化・平均化する意味があり、ある特融の強い香りを発する酵母や強すぎて存在が大きすぎる酵母を「消したり殺したり」するのではなく、ほんの少しだけ「おとなしく」させる効果があると考えてるマルコ。それ以降は発酵や熟成の全ての段階でSO2の添加は一切行わず、滓引きも自然なデカンタージュのみとし、フィルター作業は一切行いません。

また、特に栽培が難しいとされている白ブドウ、トレビアーノ・ディ・スパーニャ。このブドウは粒がまばらで、房間に隙間が出来なかったり出来すぎたり、粒が大小でバラバラに成熟するという特徴があります。その影響もあり病害にとても弱く栽培が難しい為、近年生産する農家が激減していきました。しかし味わいは酸が非常に高く、骨格があり、素晴らしい余韻を持つ品種です。ただ、何事も無く普通に収穫出来たとしても一般的なブドウと比べて６割ほどの収穫量になってしまうそうです。しかしこのスパーニャに惚れ込んだマルコは手間とリスクを負って、造り続けています。このスパーニャを始め、この土地に伝わるブドウ造りにこだわり続けるマルコ。温暖化の荒波を超えて、日々奮闘しています。2023年はあまり暑くない年で、例年よりは凝縮しなかったそうですが、できたワインは満足したものとなりました。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Pulonia / Emilia Bianco Frizzante プローニャ	23 12.0%	白泡	ピニョレット 50%、トレッビアーノ・ディ・スパーニャ 50%、（樹齢 20 年）ステンレス発酵 冷凍モストを加えて瓶内発酵 3.1bar SO2 は発酵開始まえに少量添加	750 ml	3,700◎
	Qui e ora / Trebbiano dell'Emilia frizzante クイエオラ	23 11.0%	白泡	トレッビアーノ・ディ・スパーニャ、トレッビアーノ・ディ・モデネーゼ ステンレス発酵 冷凍モストを加えて瓶内発酵 ノンデゴ 4.1bar SO2 は発酵開始まえに少量添加	750 ml	4,800○

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

	“Spoma?” / Emilia Lambrusco Rosato Frizzante スポマ	23 12.0%	ロゼ 微泡	ランブルスコ・ソルバーラ（樹齢 30～40 年）ステンレス発酵　冷凍モストを加えて瓶内発酵 2.6bar　SO2 は発酵開始まえに少量添加	750 ml	3,700○
	Scaramusc / Lambrusco dell’Emilia Frizzante スカラムスク	23 11.0%	赤 微泡	サラミーノ、ソルバーラ、グラスパロッサ（樹齢 25～40 年）ステンレス発酵　冷凍モストを加えて瓶内発酵 2.75bar　SO2 は発酵開始まえに少量添加	750 ml	3,600◆
	Bonna / Emilia Rosso Fermo ボンナ	23 12.5%	赤	15 種（白、赤）のブドウを一緒に発酵（樹齢 80 年）ステンレス発酵　マセ 10 日　SO2 少量添加	750 ml	4,200▲

Buondonno　Casavecchia alla Piazza

Toscana – Castellina in Chianti

ボンドンノ　カーザヴェッキア アッラ ピアッツァ

カステリーナ・イン・キァンティの北10㎞にある、ラ・ピアッツァ。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・ピアッツァの丘に建つ、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~~	~~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~~ 完売
		~~22~~ ~~13.5%~~	~~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~~	~~3,000~~ 完売
	Buontempo / IGT ボンテンポ	24 12.5%	赤	80%がサンジョヴェーゼ、カナイオーロ、20%がトレッビアーノ、マルヴァージア　1/2 アンフォラ、1/2 セメントで発酵・熟成。SO2 は瓶詰め前に少量添加　キャンティクラシコゾーンは昔から白ブドウも植えていたそう。しかし 2006 年から白ブドウを混ぜることはできなくなってしまった。古き良きキャンティクラシコに想いを馳せて造ったワイン。	750ml	4,200○
	Chianti Classico / DOCG キァンティ　クラシコ	~~22~~ ~~14.0%~~	~~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 ヵ月熟成。瓶詰め時の SO2 は無添加（3 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加）	~~750ml~~	~~4,000~~ 完売
		23 14.0%	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 ヵ月熟成。瓶詰め時の SO2 は無添加（3 回の澱引き時に 10mg/L づつ添加）	750ml	4,200○
	Chianti Classico Riserva / DOCG キァンティ　クラシコ　リゼルヴァ	~~21~~ ~~15.0%~~	~~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 ヵ月熟成。	~~750ml~~	~~6,000~~ 完売
		22 15.0%	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 ヵ月熟成。	750ml	7,000○

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、ダニエーレ・マッザンティはリヴォルノの南、ボルゲリやスヴェレートから内陸に入ったサッセッタの山奥に土地を購入。何もない未開の土地に、自ら小屋を建て、畑を耕し、野菜の栽培、牛や豚、鶏などの飼育、自然に敬意を表した生活、チェッレータという一つの共同体であり、循環型社会を実践。生活に必要なすべてのものを、自分たちで生産するに至っている。ワインの醸造については、2007 年あたりから長男であるマティアが栽培と醸造を担当。畑は現在 8.5ha、栽培は一切の農薬類を使用せず、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"~~ ~~2025/5 入荷~~	~~23~~ ~~12.0%~~	~~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~~	~~3,600~~ 完売
	"Solatio della Cerreta" / Toscana IGT "ソラティオ デッラ チェッレータ"	~~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 ヵ月熟成　SO2 無添加	~~750ml~~	~~3,200~~ 完売
		22 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 7 日 古大樽 3000L にて発酵、18 ヵ月熟成　SO2 無添加	750ml	3,300△
	"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 ヵ月熟成（新樽比率 30%）SO2 無添加	750ml	4,800◆
	~~"Spargivento" / Toscana IGT~~ ~~"スパルジヴェント"~~	~~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~~ 完売
	~~"Stancavizi" / Toscana IGT~~ ~~"スタンカヴィーズィ"~~	~~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

アンコーナはイエ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・ジョルジェッティは、モッロダルバの丘に広がる農地を手に入れ、ブドウとオリーヴ、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、ビオデナミ調剤の散布も行い、自然な思想に基づく農法を実践している。土地は粘土石灰質のとても良い土壌であり、自然環境がとても色濃く残る場所。2005年に植樹したモンテプルチアーノとサンジョヴェーゼ、更にはラクリマより少量ではあるがボトル詰めを開始。醸造は自然酵母のみで発酵、セメントタンクとステンレスタンクにて熟成を行い翌年7月にボトル詰め、瓶詰め時に酸化防止剤を添加し瓶内熟成を行う。ワインは柔らかく広がる果実味がとても滑らかで、タンニンも程よい強さのあるバランス型。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~"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~~ 完売
	"Gelsomoro" Marche Rosso IGT ジェルソモーロ マルケ ロッソ	20 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	4,500○

Collecapretta コッレカプレッタ　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ヴの畑があり、山羊の放牧も行っています。カンティーナの名前である Colle=丘、Capra=山羊、が意味する通り、山羊達がのどかな自然と共に共存し、自然を守ってくれていることがコッレカプレッタのシンボルとも言えます。この豊かな自然の中で、着々とワイン造りを続けてきた彼女達家族は、樹齢 70 年を超えるトレッビアーノ・スポレティーノを始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、保湿力は良い方だそうで、渇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レスタンクにて熟成、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	22 12.5%	白	Malvasia bianca 1/2, Malvasia di Candia 1/2（樹齢 50 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◆
	“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▲
		23 13.0%	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	4,300▲ New
	“Vigna Vecchia” IGT ヴィーニャ ヴェッキア	22 12.5%	白	Trebbiano Sporetino100% 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 Sporetino100% 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	5,400▲
	“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）一晩マセ 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 カーサ マッティオーリ	24 11.0%	ロゼ	Barbera 100%（樹齢 80～85 年） マセなし モストフィオーレ（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▲ New
	~~“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~~ 完売
	“Il Rossodatavola” VdT イル ロッソダターヴォラ	22 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	4,000◎
	~~“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~~ 完売
	“Il Merlo Nero” VdT イル メルロ ネロ	22 13.5%	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	4,200◆
	~~“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、赤は少しグラッシー。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。

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

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、オリーヴとブドウ栽培、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、曽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 のオリーヴ、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、プラスティック桶（解放桶）にて自然酵母のみで発酵を開始。フィルターや清澄作業は一切行わず、亜硫酸もいかなる段階でも使わずにボトル詰め。この土地が育む果実をそのままに、フォンゴリの歴史ともいうべき歩みをストレートに表現したワイン造りを推し進めている。伝統である曽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・スポレティーノ 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▲
	Vino Bianco Grechetto ヴィーノ　ビアンコ　グレケット	22 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 ビアンコ　フォンゴリ	22 11.0%	白 マセ	トレッビアーノ 85%（1999,2008 植樹）、 グレケット 15%（2004,2008 植樹）マセ 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 マセ　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◎
	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　マセ 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~~ ~~マセ~~	トレビアーノ・スポレティーノ 100%（2004 植樹） プラスティック桶でマセ 12-15 日間、 ステンレス発酵　SO2 無添加　2630 本生産	~~750ml~~	~~4,000~~ 完売
	~~“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~~ 完売
	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 パッシート~~	~~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~~ 完売

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 年はベ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ーレ・プレスッティと、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抜にある。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オリーヴ畑,残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼが植えられている。2011年のスタート時より一切の化学肥料や農薬の使用をせず、銅と硫黄の散布を極少量に留めている。ビオデナミの調剤500番・501番を必要に応じて散布、土地には植物の種等は蒔かず、雑草は切り落とすだけ。土を掘り起こす事もしない。土壌は火山性の土壌、小さな火山岩と小石、砂の多い土地、石灰の多い土地に比べ、丸みを帯びた深みのあるミネラルを感じる個性あるブドウが生まれる。平均樹齢は25～35年、古い樹では50年を超えるマルヴァー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。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~Bianco Ribelà　IGT~~ ~~ビアンコ　リベラ~~	~~22~~ ~~12.0%~~	~~白~~	樹齢 40 年の Malvasia 40%, Trebbiano 30%, Bombino 30%　除梗　ステン発酵、30%マセなし	~~750ml~~	~~3,600~~ 完売
	Saittore IGT サイットーレ	22 13.0%	白 マセ	マルヴァージア　ディ　カンディア　60%、トレッビアーノ　ジャッロ　&　トスカーナ　35%、ボンビーノ　5%（樹齢 5～40 年）除梗　プラスティック桶で 3 日マセ、ステンレス発酵・栗樽熟成	750ml	4,200▲ お値下
	Lazio Bianco “Pentima” IGP ラッツィオ　ビアンコ　ペンティマ	20 11.5%	白 マセ	樹齢 60 年の Malvasia di Candia 90%、Trebbiano 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	22 12.0%	ロゼ	チェザネーゼ　50%、マルヴァージア　50%　除梗　マセ 1 日　この地域の岩をくりぬいて造ったタンク（中はグラスファイバー）で一緒に発酵・熟成	750ml	3,900◆
	Rosso Ribelà　IGT ロッソ　リベラ	21 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	3,600△
	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 “フェッリーニョ“　ラッツィオ　ロッソ	21 12.5%	赤	チェザネーゼ　コムーネ　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、ステンレスと卵型セメントタンクで熟成（2020 はチェリー樽熟成）	750ml	4,500△ お値下
		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 コッレフォルミカ　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ッレトリ。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。畑はペ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・メモ	容量	小売税別
	Formica Pazza Gialla フォルミカ　パッツァ　ジャッラ	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▲
	Bianco Fiore ビアンコ　フィオーレ	22 12.0%	白	マルヴァージア　ディ　カンディア 80%、トレッビアーノ 20%（樹齢 35～40 年）ダイレクトプレス、グラスファイバー槽発酵 SO2 は発酵時 15mg/L、澱引き時に 10mg/L 添加	750ml	3,300○

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

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・トスカーナ州・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年より海抜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、やや大き目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
	“Moscato” モスカート IGT Lazio Bianco 2024/1入荷	21 13.5%	白	モスカート 100% マセなしステンレス発酵・熟成 生産 800 本 SO２無添加、ノンフィルター	750ml	4,500◆
	“Bianco Pianelli” ビアンコ ピアネッリ IGT Lazio B. 2022/11入荷	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 2022/11入荷	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 マルヴァジア C マルヴァジア T マセ 30 日 SO２無添加、ノンフィルター	750ml	4,000△
	“AMAI” IGT Lazio Rosato アマイ 19-2021/07 入荷	(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 グラスファイバーとステンレスで発酵・熟成 SO２無添加、ノンフィルター	750ml	3,500◆
	“AMAI” IGT Lazio Rosato アマイ	(21) 13.0%	ロゼ	プロカニコ 80%、サンジョヴェーゼ 20% 別々に発酵してアッサンブラージュ グラスファイバーとステンレスで発酵・熟成 SO２無添加、ノンフィルター	750ml	3,600○
	“Trivium” Rosso IGT Lazio トリヴィウム ロッソ 2018/02 入荷	18 14.0%	赤	グレケット 40% サンジョヴェーゼ・グロッソとサンジョベーゼ・マレンマで 40% チリエジョーロ 10% 他 10% 除梗 70% グラスファイバー発酵・熟成 SO２無添加、ノンフィルター	750ml	4,500◆

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 20ｋｍ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。その縁でここの土地を取得し、夢であったワイン造りを始めました。当初は、エノロゴを雇い、技術に頼ったワイン造りを行っていましたが、どのワインにも個性が感じられず、彼女が造りたいワインではありませんでした。そんな時、コッレ・カプレッタと出会い、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。それまで用いてき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、海抜 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、ビオデナミのプレパラシオン 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、基本プラスティック桶にてマセレーション、圧搾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、ここの畑から、ロザート・クンタディン、ロッソ・クンタディン、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。ビアンコ・カンチェッリ、カンチェリーノ、ロザート・カンチェッリ、ロッソ・カンチェッリ、ロッソ・デラ・コントラーダが造られます。そのすぐ下の窪地にコンケッタ畑(0.4ha)があり、この畑からビアンコ・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、ビアンコ・サリータ、そしてわずか 10 列からビアンコ・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、フレニエットが造られます。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

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

	Vino Bianco “CANCELLINO” ヴィーノ ビアンコ “カンチェリーノ” 2023/9入荷	22 9.5%	白	Trebbiano d’Abruzzo 100% なだ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 2025/5入荷 “Da Pasto CANCELLI” ヴィーノ ビアンコ “ダ パスト カンチェッリ”	23 10.0%	白	Trebbiano d’Abruzzo 100% なだ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 2023/3入荷 ビアンコ “ダミジャーナ” コリーネ ペスカレージ	21 12.5%	白 マセ	トレッビアーノ ダブルッツォ 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○
	Bianco “DAMIGIANA” IGT Colline Pescaresi 2023/9入荷 ビアンコ “ダミジャーナ” コリーネ ペスカレージ	22 11.0%	白 マセ	トレッビアーノ ダブルッツォ 100% 北向きの斜面のサリータ畑 プラスティック桶で 12 日マセ、発酵終了後、ダミジャーナにて熟成	750ml	4,200○ お値下
	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”	22 13.5%	ロゼ	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 100% 海風を受ける斜面のサンデジデリオ畑 ゆっくりダイレクトプレス ダミジャーナにて発酵・熟成	750ml	4,200○ お値下
	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% なだ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” 2023/10 入荷	22 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	3,800○
	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○

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かなくなり、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し始めた。幸いなことにアブルッツォには耕作放棄された畑が多くあり、それらを借り、2018 年からワイン造りを始める。最初は 5000 本、2019 年は 10000 本、2020 年は 15000 本と徐々に生産量を増やしている。樹齢は 30～50 年の古いものを中心に借りている。耕作放棄された畑は農薬を数年使っていないので彼らにはちょうど良い。しかしブドウを良い状態まで戻すのには数年かかる。借りた年は収穫せず、ブドウの力を見て来年のための処置をしていく。畑では最低限の銅と硫黄以外は使わない。新梢は 2 回ほど切る。醸造は温度管理せず、モストフィオーレを中心に使用。ピエディキューヴは造らない。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。ベースのビアンコ、ロッソは日常この地域で飲まれている味わいを、カルボシリーズは香りが強く、糖度が高く、自然な味わい、より洗練されたラインにしていきたいそうです。

名前の由来 ruvido（粗い、ラフ）はマティアスがイタリア人とアルゼンチン人のハーフ、アレッシオはアメリカや中国など外国で働いていたり、アブルッツォの外から入ってきたよそ者で、アブルッツォ人は警戒心が強いのでそれに厳しい事、また、彼らのワインがトレッビ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、特にビアンコはやりたかったスタイルになったそう。ロッソも満足しているが、もっとよくしていきたいと語ってくれました。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Manma Vita Mia マンマ ヴィータ ミア 2023/5入荷	21 9.6%	ロゼ	ココッチョーラ 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ーラの皮を加え、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	2,500○ お値下
	Ruvido Rosso ルヴィド ロッソ 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 ロッソ 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 バルベーラ セ ペルス 2023/5入荷	21 12.6%	赤	バルベーラ 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。冷やし目で飲んで欲しい。 SO2 無添加	750ml	4,000◆

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

Masseria Starnali　マッセリア　スタルナリ

Campania – Galluccio

ナポリの北に位置するロッカモンフィーナ山の北側、休火山であるこの山から海岸までの30ｋｍ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・テレーザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のルイジが担当。敷地内にあるアグリツーリズモのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。
6.8haの畑では、1999年に植えたばかりの若木のみで、土着品種であるファランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで全て手作業で行う。ノンフィルターにてボトル詰め。土地のミネラルをたっぷりと含んだファランギーナと、素朴で地味だが肉厚で緻密な旨みに溢れるアリアニコ。カンパーニャの自然の恩恵そのもので出来た、自然な家庭的ワイン。2020年は暑かった年、2021年は暑すぎて、雨の降らなかった年。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	~~"MARESA" / Roccamonfina IGP~~ ~~"マレーザ"~~	~~22~~ ~~11.0%~~	~~白~~	ファランギーナ 100%（樹齢 25 年）　マセラシオン 4～5 日後プレス　ステンレスタンク醗酵　熟成 SO2 は澱引時に 10mg/L×2 回添加　年産 10000 本	~~750ml~~	~~3,000~~ 完売
	~~"SANTO SANO" / Roccamonfina IGP~~ ~~"サント　サーノ"~~	~~17~~ ~~14.0%~~	~~赤~~	アリアニコ 85%　ピエディロッソ 15%（樹齢 25 年） 一緒にステンレスタンク醗酵　マセ 7 日　ステン熟成 年産 6000 本 SO2 無添加	~~750ml~~	~~3,200~~ 完売
	"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 ステンレスタンク発酵後　仏トノー400L にて 12 ヶ月の熟成	750ml	4,200○

Antonio Gismondi　アントニオ　ジスモンディ　全て亜硫酸無添加ワイン

Campania – Cerreto Sannita

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

ジスモンディ家は代々この地でブドウを造ってきました。現当主アントニオさん（43 歳）のお父さんのパスクワレさん（65 歳）が農薬に頼らず、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、パルティーダ・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るべきだと太鼓判を押され、2018 年に実家に戻り、ワインの元詰めを始めました。

ブドウ畑は 5ha、海抜 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、ビ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 年頃からはビ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	23 11.5%	白 マセ	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 40 年）標高 400m　火山性粘土質　一緒に 9/25 に収穫　60hl/ha　全て除梗して　一緒にマセ 5 日　垂直式プレス　1000～3000 L のステンレスで発酵 3W　澱引き 1 回　SO2 無添加	750ml	3,800○ 再入荷
		24 10.9%	白 マセ	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 40 年）標高 400m　火山性粘土質　全て除梗して　一緒にマセ 5 日　垂直式プレス　1000～3000 L のステンレスで発酵 3W　澱引き 1 回　SO2 無添加	750ml	3,800◎ New
	"Foresta" フォレスタ	23 12.0%	白 マセ	トレッビアーノ・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 70-80 年）標高 300m　シルト土壌　60hl/ha　一緒に 9/16 収穫　除梗して　マセ 2～3W　垂直式プレス　1000～3000 L のステンレス発酵 2W　澱引き 1 回　SO2 無添加	750ml	3,800▲ 再入荷

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

		24 11.6%	白 マセ	トレッビアーノ・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 70-80 年）標高 300m シルト土壌 60hl/ha 一緒に 9/16 収穫 除梗して マセ 2～3W 垂直式プレス 1000～3000 L のステンレス発酵 2W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	3,800◎ New
	“Cerreto” チェレート	23 11.0%	白 マセ	マルヴァージア ディ カンディア 100%（樹齢 40 年）標高 700m 火山性土壌 10/1 収穫 60hl/ha 除梗して マセ 9 日 1000～3000 L のステンレスで発酵 2W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	3,800◎ 再入荷
		24 10.6%	白 マセ	マルヴァージア ディ カンディア 100%（樹齢 40 年）標高 700m 火山性土壌 10/1 収穫 60hl/ha 除梗して マセ 9 日 1000～3000 L のステンレスで発酵 2W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	3,800△ New
	“Fontana” フォンターナ	24 11.4%	白	ファランギーナ 100%（樹齢 15 年）標高 400m 火山性粘土質 全房で垂直式プレスでダイレクトプレス 3000 L のステンレスで発酵 3W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,000◎ New
	“Maturato” マチュラート	24 12.8%	白 マセ	マルヴァージア ディ カンディア 50%、モスカート ビアンコ 50% マルヴァージアは 8 日マセ、モスカートは 6 日マセ モスカートは 8/27 収穫、その 2W 後にマルヴァージアを収穫し、加える。 3000 L のステンレスで発酵 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,500△ New
	“Chiaro” キアーロ	24 12.6%	ロゼ	混植された 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 15～80 年）標高 400-600m 粘土質土壌 45hl/ha 全房にて全て一緒にダイレクトプレス 1000 L のステンレス発酵 3W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	3,800○ New
	“Crucella” クルチェッラ	~~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~~ 完売
		23 13.0%	赤	サンジョヴェーゼ 1/3、メルロー 1/3、カマイオーラ 1/3（樹齢 15 年）標高 350m 火山性粘土質 一緒に 9/2 収穫 50hl/ha 40%全房、60%除梗でセミマセラシオンカルボニック 10 日 垂直式プレス 3000L のステンレス発酵 2W 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,200▲
	“Bestial” ベスティアル（猛獣の意）	23 12.0%	ロゼ	全てのワインの澱引き後の澱をブレンド 1000 L のステンレスタンクにて熟成 澱引き 2 回 SO2 無添加 Bestial は獣（けもの）的なという意味	750ml	4,800○
	~~“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~~ 完売

Cretapaglia クレタパッリャ

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

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていたが、ワインも好きで、農業の盛んなカラブリアで何故美味しいワインがないのかと思い始め、3 年間カンパーニャのワイナリーで修行した後、地元サンマルコの仲間とワイナリーを立ち上げた。やがて方向性の違いから 2017 年に独立、自分のワイナリー“クレタパッリャ”を立ち上げる。現在 3ha の畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタンク熟成。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
	“Coclo” Calabria IGT Rosso / “コクロ” 名前の由来：ドイツの言語学者で、カラブリアやソレントでの方言の研究もしていたゲルハルト・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。 ’19 2022/3 入荷 ’21 2023/3 入荷	19 13.5%	赤	Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナッチャ・ネッラ 20% 樹齢 35～40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌 500L のトノー樽でマセ 8～9 日、木樽で 8～9 日発酵、ステンレスタンクで 12 ヵ月熟成。 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◎
		21 12.5%	赤	Magliocco マリオッコ 80%、Garnacha Nera ガルナッチャ・ネッラ 20% 樹齢 35～40 年 粘土質、砂質、石灰質土壌 500L のトノー樽でマセ 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△
	“Strampalato” Calabria IGT Rosso / “ストランパラート” 2019/10 入荷	17 13.0%	赤	マリオッコ主体、マントニコの皮を入れる 大樽発酵、ステンレス熟成 瓶詰め時亜硫酸少量添加 名前は“ストラーノ”「変わってる」から	750ml	3,500▲

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、、。

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

Etnella エトネッラ　Sicilia - Catania

地元カターニャで生まれ育ったダヴィデ・ベンティヴェーニャは、もともとはミラノの企業で働く何の変哲もない会社員であった。庭いじりや植木が大好きだったダヴィデは、いつしか都会での何不自由の無い生活に飽きてしまい、地元に戻る事を考えはじめていた。そしてついに会社を辞め、地元に戻り何をしようか・・・と思った時に真っ先に浮かんだのが「農業」。庭いじりの延長として安易な考えで手を付けたものの、その世界は奥深く、自分一人の力では全く歯が立たなかった。地元の農業の先輩、30年来エトナ山の麓で農園を営むパオロをはじめ、多くの仲間と共に同じ理想や夢に向かう同志として一緒にブドウ造り・ワイン醸造を行っている。畑は10もの区画に分かれた、エトナ山の北と北東に散らばり、標高50mから1100mととてつもない距離がある土地。ダヴィデを含め彼ら仲間の力が無ければ、到底作り上げる事が不可能な条件と言える。そして彼の育ってきた環境、両親が食べさせてくれた地元の新鮮な野菜・フルーツ、小さいころから親しみ馴染んだ味が、今彼が造るワインの味のベースとなっている。畑は合わせて5.4ha．生産量は現在約12000～15000本。Randazzo、Passopisciaro、Lingagrossa，Acicastello，それぞれ小区画に畑を持っており、畑には果樹やオリーブも一緒に栽培され、ジャムやオリーブオイル等の生成も行っている。農業においては全ての畑で無農薬、化学肥料も一切使用せず、最低限の銅と硫黄を使うのみ。特にノッティ・ステッラーテ等の一部の畑は独立したアルベレッロ仕立て、ブドウ樹がまばらに植わっており、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。

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Az.Agr. Tre.mi.la Vino Bianco “GenerAzioni” / IGT Terre Siciliano ヴィーノ ビアンコ “ジェネラッツィオーニ”	19 11.0%	白	エトナビアンコ・スーペリオーレ区域内の、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	3,600◆ お値下
	Vino Rosso ancestrale Vdt Villa Petrosa　ヴィーノ　ロッソ　アンセストラーレ　ヴィッラ　ペトローサ　2018/1入荷	16 13.0%	赤	ネレッロマスカレーゼ主体　ステンレスタンクにて全房発酵　3 日間のマセレーション　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	ネレッロマスカレーゼ 95%　セメント槽にて発酵（一部全房）　5 日間のマセレーション　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~~	ネレッロマスカレーゼ 85%　ネレッロカプッチョ 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~~ 完売
	~~Rosso “Kaos” / IGT Terre Siciliane ロッソ “カオス”~~ ~~2018/1入荷~~	~~15~~ ~~14.0%~~	~~赤~~	ネレッロマスカレーゼ 85%　ネレロカプッチョ 15%　樹齢 30 年　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
	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~~	ネレッロマスカレーゼ 80%、ネレッロカプッチョ 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~~ 完売
		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	ネレッロマスカレーゼ　ネレッロカプッチョ　ステンレスタンクにて発酵　12 日間のマセレーション　古い小樽で熟成	1500ml	8,000◆ 在庫少
	vino rosso　BALLETTI MG ヴィーノ　ロッソ　バッレッティ　マグナム 2018/1 入荷	15 13.0%	赤	ネレッロマスカレーゼ 100%　樹齢 50 年　標高 1000m　ランダッツォの畑　樫の木樽にて発酵　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~~	ネレッロマスカレーゼ 80%、ネレッロカプッチョ 5%、アリカンテ 5%、残りシラー他、　樹齢 30～150 年　標高 700m前後　ステンレスタンク発酵　500L の栗の樽で 12～24 ヶ月熟成	~~1500ml~~	~~14,000~~ 完売

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ってすぐ2ｋｍのところにオスプ村はあります。イタリアに比べるとより手つかずの自然が残っている、自然のエネルギーを多く感じる土地です。クラビヤン家は1700年代から代々この土地で農業を営んできました。この村には親戚縁者で40～50人のクラビヤンさんが住んでいるそうです。アドリア海からの海風が吹き抜ける、風の谷です。代々ブドウを栽培してきたので、樹齢150年の樹もありました。曾曾御爺ちゃんが植えた樹だそうです。現在は36歳のウロシュ(Uroš)さんが引き継いでいます。栽培は自然栽培に近い手法で、とにかく時間をかけます。新しくブドウ畑にする時はまず牧草地にして10年掛けて土壌を改良し、ブドウを植えてからワインにするまでさらに15年かけます。それまではできたブドウはワインにせず売ってしまうそうです。現在は10haで55000本の生産量です。土壌はイタリアのカルソ地区の石灰土壌とテッラロッサ（赤土土壌）の混ざったエリアです。大学でワインの勉強をし、エノロゴの意見を聞き、カンティナの作業が大切だと言われ、いろいろな意見を聞いたけど、最後に行き着いたのはおじいちゃんの言っていた事だと気がついたそうです。虫も友達、土も友達、風も友達、雑草も友達、酸化も友達、みんな友達、共生している、ほんとうのビオをやるには20年はかかる。畑で働くのがライフスタイルという彼の家は本当に質素な農家さんで、着飾らない姿がワインにも良く現れています。

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

	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 2024/3入荷	21 14.0%	白 マセ	マルヴァージア イストリアーナ 100%。樹齢 25 年 マセ 2 日 ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,900 ◎
	~~"Cuvée"~~ ~~"キュヴェ"~~ ~~2021/4入荷~~	~~19~~ ~~14.5%~~	~~白~~ ~~マセ~~	シャルドネ、ピノグリージョ、ソービニヨン、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~~ ~~マセ~~	シャルドネ、ピノグリージョ、ソービニヨン、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~~ 完売
	Malvazija E.N. マルヴァージア エチケッタ ネッラ 2023/3入荷	17 13.5%	白 マセ	マルヴァージア イストリアーナ 100% 樹齢 50～150 年の古樹 5 日間のマセラシオン バリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,200 ▲
	~~Malvazija E.N.~~ ~~マルヴァージア エチケッタ ネッラ~~ ~~2023/3 入荷~~	~~19~~ ~~14.5%~~	~~白~~ ~~マセ~~	マルヴァージア イストリアーナ 100% 樹齢 50～150 年の古樹 5 日間のマセラシオン バリックにて発酵・熟成 SO2 無添加	~~750ml~~	~~5,400~~ 完売
	Refošk E.B. レフォスコ エチケッタ ビアンカ 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 ネッラ 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 ヵ月熟成 年 2300 本 SO2 無添加	750ml	6,000 ▲
	~~"Caotze" E.N.~~ ~~"カオッツェ" エチケッタ ネッラ~~ ~~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~~ 完売
	Merlot E.N. メルロー エチケッタ ネッラ 2023/3 入荷	19 15.0%	~~赤~~	メルロー100% 樹齢 50～150 年 トノーにて 48 ヵ月熟成 SO2 無添加	750ml	6,000 ▲
	~~Dolansky~~ ~~ドランスキィ~~ ~~2023/3 入荷~~	~~20~~ ~~15.0%~~	~~白~~ ~~マセ~~	モスカート 100% 樹齢 35 年 6 日マセ後 ステン発酵 1.5 年ステンレスタンク熟成	~~750ml~~	~~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、スロヴェニア国境超えて2km入った所にマルコ・フォンさんのカンティーナはあります。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。）、ボーラという冷たく強い季節風の影響をほぼ一年中受ける、農業には大変厳しい土地柄です。しかし何世代にもわたりフォン家はこの地で農業を営んできました。マルコさんは若い頃は法律を志した聡明な方で、笑顔が素敵な、物腰の柔らかな人です。自然を愛し、葡萄を愛し、この土地を愛しています。畑は森や林に囲まれ、このあたり全体が古き良きヨーロッパの農業の形態が残っています。16ヶ所に分かれた葡萄畑を合計3.5ha持ち、生産量は7000本～8000本、とても少ない収量です。彼は白葡萄の樹をshe（彼女）、赤葡萄をhe（彼）と親しみをこめて呼びます。一本一本に語りかけ、我が子のように育てているのです。葡萄の樹の間隔は広く、ところどころに果樹が植わっている畑もあります。色々な植物が植えられているのが良い結果をもたらし、葡萄の樹のストレスが少ない事が、ワインの飲み心地に表れています。

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

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Malvazija Selezione マルヴァージア セレッツィオーネ '18 2022/5 入荷	18 14.0%	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 ▲
	Vitovska ヴィトヴスカ '19 2022/5 入荷	19 12.0%	白 マセ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2～4 日マセ ステンレスおよび木樽発酵。640 L の木樽（トーストなし）で 2 年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	4,200○

«在庫限りで終売ワイン»

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
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◎

Radoar ラドアール Alto Adige – Velturno Bolzano

Acquavite Castagne アクアヴィーテ カスターニュ	-	蒸留酒	自家栽培の栗を使用して蒸留	350ml	5,500◆ 在庫少

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

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◆

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

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 日のキュヴェを加えている 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◆
"Fior de Lot" Frizzante / "フィオール 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◆