

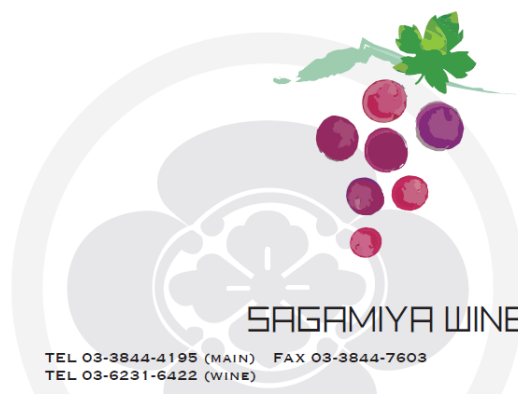
*La Selezione dei Vini
Italiani e Slovenia
2026 / Giugno - 1*



Cascina Tavijn ; Ottavio

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)



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

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

ビオデナミ農法の実験者、故ステファノー・ベロッチ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 / ベロッチー 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 / ベロッチー ビアッコ	(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 完売
 Bellotti Rosa / vino rosato / ベロッチー 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 / ベロッチー 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	(22) 13.0%	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	4,200 完売
	(23) 13.0%			750ml	4,300○ New
 "Filagnotti" / vino bianco / "フィラニョッティ"	(12) (21) 13.0%	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 カ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	7,500 完売
 "Montemarin" / vino bianco / "モンテマリノ"	(20) 13.5%	白	コルテーゼ 100% 畑名 マセ 24 時間	750ml	5,600○
	(21) 13.5%	白	25hl のオークの古樽で発酵 シュールリーの状態で 12 カ月熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	5,500○
 "A-Demua" / vino bianco / "アデムア"	21 14.5%	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	5,600 完売
 "La-Merla-Bianca" / Monferrato-bianco-DOC "ラメラビアッカ"	07	白	ソービニオンブラン 50%、ゲ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%	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 / "ムンベ"	14 13.0%	赤	バルベーラ 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	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

アスティの北部バツモンフェラート、スクルトツレンゴ村は人口600人程の小さな村。古くよりピエモンテ名産のノッチョーラ（ハーゼルナッツ）や野菜、ブドウ栽培が盛んな農村。オッターヴィオ・ヴェッルーア氏は、祖父より続く家と僅かな畑を受け継ぎ、ブドウとノッチョーラの畑を軸に農業の道を継ぐ。そして独学ながら、周りの仲間と共に少しずつ自分たちの飲め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、スクルトツ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
 “Mostro Bianco” “モストロ ビアンコ”	—(22)— ±2.5%	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 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* ロゼット	—(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 今年にはビアンカのプレスした皮を加えて辛口に仕上げました。 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,600 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 (メトアンセストラレ) SO2無添加	750ml	3,700 △
 “68” “セツサントオット”	(24)	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	3,700 △New
 “Bandita” / “バンディタ”	20 ±4.0%	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 完売
 “Teresa” / “テレザ”	—(21)— ±4.5%	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)— ±3.0%	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 完売
 “TOC #2” / “トック #2”	—(20)— ±3.0%	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 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 ◆

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・リッツォーリオは、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、早くからも楽しみ、熟成してからも真価を発揮するポテンシャルを備えている。樹齢の高いドルチェット、親しみやすいバルベラ・ネッ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・%E	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 バルベラ ダルバ	21 14.5%	赤	バルベラ 100% (1997年植樹) ステンレス発酵 大樽で15ヵ月熟成	750ml	4,200 完売
 "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	20 15.0%	赤	バルベラ 100% (1997年植樹) ステンレス発酵 大樽で20ヵ月熟成 エレナはジョヴァンナの姉妹の名前	750ml	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"	19 13.5%	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	10,000◆
 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	22 13.5%	赤	ドルチェット 60%, バルベラ 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" バルベラ ダルバ 2023/06 入荷	21 14.5%	赤	バルベラ 100%、 除梗後 ステンレス発酵、熟成	750ml	3,200 完売
 "La Rosina" / Barbera d'Alba Superiore DOC "ラロジナ" 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% 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 アヌツィアータ、カスターニ、アルポリーナの畑の内、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、ピアンケッタ Bianchetta、トレヴィジャナーナ 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◎
 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 完売
 Vino Bianco Milu ヴィーノ ビアンコ ミルー (買っている猫ちゃんの名前) 2025/09 入荷	(23) 12.0%	白マセ	ピアンケッタ、トレヴィジャナーナ、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◎










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

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、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。風の吹く土地でピオには適している。

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は暑い雨が早く多く、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 マゼ	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、一緒にマゼ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	4,500○ お値下げ
 "La Vergine" "ラ ヴェルジナーネ" 2025/06 入荷	23 11.0%	白	モスカート ピアッコ 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 マゼ	モスカート ピアッコ 100% (樹齢35-40年) 除梗して、マゼ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	5,200◆ お値下げ
 "Selvadega" "セルヴァデガ" 2025/06 入荷	23 12.0%	白 マゼ	ガルガネガ 100% (樹齢8年) 標高300m 除梗して、マゼ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" 2024/01 入荷	22 11.5%	白 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 パーセル" 2025/06 入荷	23 12.0%	白 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日マゼ 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◆ お値下げ
 "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、マゼ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、マゼ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▲

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、ただで判ります。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	5,400〇
 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	5,400〇
 "Vin del Frate" / "ヴァン デル フラーテ"	23 12.0%	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	5,600〇
 "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・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 タンク違い、マセの影響が強くてたキュヴェ	750ml	5,600▲
 "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してきたのが始まり。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、ワイン造りすることで人生が変わったところから。



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ポトル内再発酵。コルフ ドスタイル (オリを残した伝統的なグレラのスパマンテ) 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」には穀の意味と、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△
 "AB-IMO Pectore" / "アビ イモ ペクトーレ"	2025/10 入荷 23 12.5%	白 マセ	モスカート・ピアンコ 100% (樹齢 48~50 年) マセ 10 日、グラスフ アイバータンクにて発酵、熟成 SO2 無添加 アビ イモ ペクトーレはラテン語で「心の奥底、魂」の意味。イタリアの詩 人ウエ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・ソーヴィニオン 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 サボタージュは「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 完売









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

Lenuzza レヌツァ Friuli Venezia Giulia – Udine Prepotto

ウディネ中心部より東へ10km、スロヴェニアとの国境沿いに位置するプレポット。この地で1900年頃から農業・家畜業で生計を立てていたレヌツァ家は、1954年より本格的にワイナリーとして歩み 시작했다。当主ジャンバオロ・レヌツァは、父より受け継いだ4.5haの畑とカンティーナから少量ずつボトル詰めを開始。そして1990年頃より自然環境を重んじた農法へと移行を始める。現在は7haの畑より約50,000本をボトル詰め。土地は鉄分を多く含んだ赤土から、小石やスケルト、ボンカなど、様々な豊富な養分を含む土壌で構成されている。畑では自然とのEquilibrio=調和・バランスを最も大切にしており、あらゆる植物や生物が暮らす自然環境をそのまま残しつつ、ブドウ栽培を行う。農薬や化学肥料、除草剤も一切使用せず、年に一度土壌を掘り起こす以外は、全てを手作業で行っている。収穫後は自然酵母にて発酵を行い、酸化防止剤は熟成前と瓶詰め時に極少量添加を行う。フィルターは極めて目の粗いものを使用する為、細かい澱などはそのまま瓶詰め。赤に関してはフィルターを行わずボトル詰めされる。人間と自然環境の調和が育む果実をそのまま味わえるワイン造りを掲げ、地元プレポットの素晴らしさを伝えていく生産者である。



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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Ribolla Gialla DOP 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 ステンレスタングにて低温発酵・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 ステンレスタングにて低温発酵・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 ステンレスタングにて低温発酵・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 インディジェノスリー マルヴァージア 《パーティラベル》DOP	20 13.5%	白 マゼ	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 完売
 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	23 13.5%	赤	メルロー 100% 樹齢 15~40年 ステンレスタングにて発 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	3,300◎
 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%、カベルネソーピニオン 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◎
 Schiopezzino di Prepotto DOP スキオペツィーノ ディ プレポット meno SO2 メーノ ソルフォローザ	21 13.0%	赤	スキオペツィーノ 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 "ジュンカロー"	20 13.5%	白	トカイジャッロ 60%、ソーピニオンブラン 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 マゼ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30年) マセ 8日、ステンレス発酵、一部クライベルで熟成。 SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加	750ml	4,200 完売
 "LM" / Liguria di Levante IGT "ルンゴ マチエラツツィオーネ"	20 13.5%	白 マゼ	ヴェルメンティーノ 100% (樹齢 3~30年) クライベルにて発酵、クライベルにて皮と一緒に 12カ月の熟 成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,500 完売
 "Vigna Chiusa" / Liguria di Levante IGT "ヴィニャ キウザ"	17 13.0%	赤	カナイオーロ (Merla) 70% フリエジョーロ 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 ングとクライベルにて熟成 SO2 瓶詰め時少量添加	750ml	2,800 完売
 "Chiaretolo" / Liguria di Levante IGT "キヤレトロー"	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パ・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パ氏が志を引き継ぎ、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% トレヴィアーノ 20% オルトルゴ 15% ソービニオン 3% マルサンヌ 2% マセ 11~15日、セメント槽発酵 メトードアンセストラーレ	750 ml	3,200 割当品売
 "LUBIGO" / vino bianco frizzante ルビーゴ	(22) 11.5%	白マセ 微泡	オルトルゴ 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 割当品売
 "GALVANO" / IGT Rosso Frizzante ガルヴァーノ	(20) 13.0%	赤 微泡	バルベラ 60% ボナルダ（クローアティーナ） 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 割当品売
 "VALTOLLA" Rosso / Vino Rosso- ヴァルトツラ ロッソ	(22) 13.5%	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% マセ 25~30日 セメント槽発酵・熟成	750 ml	3,800 割当品売
 "SAN BARTOLOMEO" / Vino Rosso サン バルトロメオ	(15)	赤	バルベラ 60% ボナルダ 40% 樹齢 75年 マセ 25~30日 オークの古小樽にて 36ヶ月熟成	750 ml	4,300 割当品売




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、ビオディバリティを重んじ、自然環境に近い形で栽培をしています。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出す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、トレヴィアーノ・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つたり出来すぎたり、粒が小さく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っても弱栽培が難しい為、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%、トレヴィアーノ・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 SO ₂ 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	トレヴィアーノ・ディ・スパーニャ、トレヴィアーノ・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 ナンデゴ 4.1bar SO ₂ は発酵開始まえに少量添加	750 ml	4,800○

	"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、グラスバロッサ (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 アツァ ピアッツァ

カステリーナ・イン・キアンティの北10km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 ロッセ ディートスカーナ	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%がトレッピアーノ、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 キアンティ 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 キアンティ 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・マザンティはリヴォルノの南、ポルゲリヤ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	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ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	3,200 完売
 "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ ムッシ" 2023/5入荷	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ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	3,300 完売
 "Rio de Messi" / Toscana IGT "リオ デ ムッシ" 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 完売
 "Spargivento" / Toscana IGT "スバルジヴェント"	19 13.5%	赤	バルサーリーナ、コローノ、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 "スタンカヴィーゼ"	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、ビオデ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	容量	小売税別
 "Gelsomoro" Marche Bianco IGT ジェルソモーロ マルケ ビアッコ	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% (セメント樽発酵) ラクリマ ディ モッロ ダルバ 10% (木樽熟成 18ヶ月) SO2 添加	750ml	4,500〇

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・ビ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、保湿力は良い方だそうです、湧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▲
		24 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▲
	“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◆
		24 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	5,000△ New
	“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	5,400◆
	“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 イオーレ (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▲
	“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 Rossodavola” VdT イル ロッソダターヴォラ 22 (L23)	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 レーチェゼ	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 レーチェゼ	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。

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◆
	Vino Bianco Grechetto ヴィーノ ビアッコ 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◎
	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 完売
	“Serpullo” Montefalco Rosso Riserva DGC “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 完売
	Decius Montefalco Sagrantino Passito DOCG デチウス モンテファルコ サグランティーノ パッシ ト	15 16.0%	赤甘	サグランティーノ 100% 樹齢40年 2~3か月日 陰干し後、アンフォラで発酵 生産量 1333本 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。

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

首都ローマより南東へ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・プレスティーと、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のオリーブ畑、残りは果樹、アプリコット・リンゴ・洋ナシ・さくらんぼが植えられている。2011年のスタート時より一切の化学肥料や農薬の使用をせず、銅と硫黄の散布を極少量に留めている。ピオデナミの調剤500番・501番を必要に応じて散布、土地には植物の種等は時かず、雑草は切り落とすだけ。土を掘り起こす事もしない。土壌は火山性の土壌、小さな火山岩と小石、砂の多い土地、石灰の多い土地に比べ、丸みを帯びた深みのあるミネラルを感じる個性あるブドウが生まれる。平均樹齢は25~35年、古い樹では50年を超えるマルヴァ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	容量	小売税別
	Bianco Ribela IGT ピアンコ・リベラ	22 ±2.0%	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%、トレヴィアーノ 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◆
	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)と一緒に発酵・熟成	750ml	3,900◆
	Rosso Ribela IGT ロッシ 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、グラスファイバー樽発酵	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%、モンテブルチアーノ 20% (買葡萄、樹齢26年) プラスティック桶でマセ5日後、グラスファイバー樽発酵 SO2無添加	750ml	3,600△
	"Ferrigno" IGT Lazio Rosso "フェリニーニョ" ラッツィオ ロッシ	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、ステンレス樽発酵、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△
		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、ステンレス樽発酵、 2019はセメント樽熟成	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、グラスファイバー樽で発酵、熟成。ごくシンプルなスタイル。醸造に関してはまだまだ試行錯誤の連続ではあるが、ブドウの質は素晴らしく、これからが楽しみな生産者です。2019年の生産量は16000本。








	ワイン	年	種類	品種・メ	容量	小売税別
	Formica Pazzo 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 グラスファイバー樽発酵 冷凍モストを加えて再発酵 SO2少量添加	750ml	3,300◆
	Bianco Fiore ピアンコ フィオーレ	22 12.0%	白	マルヴァージア ディ カンディア 80%、トレヴィアーノ 20% (樹齢35~40年) ダイレクトプレス、グラスファイバー樽発酵 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20 km北上、色濃く自然が残る山道を進み、ラツィオ州・トスカナ州・ウンブリア州の境が交わる所にある小さな集落、トレヴィナーノ。もともと都会で働いていたジュリアーノとシモーナは、2009年より海拔600~650mの高地にあるこの地を選びワイン造りを開始した。北からはモンテアマータの山風、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、やや大き目の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◆
	“Bianco” ビアンコ IGT Lazio 2024/1入荷	21 13.0%	白	プロカニコ、ロッシェット、ヴェルデッロ、グレケット、マルヴァジア マセ48時間 ステンレス発酵・熟成 SO2無添加、ノンフィルター	750ml	4,200◆
	“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&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&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・グロッツとサンジョベーゼ・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

アブルツォ州の真ん中に位置する海に面した港町ペスカーラ。ここから内陸に20 kmほど進むと、ピアネッラ村があります。バジリカータ出身のイオーレは、家族でキエティに海の家を持っていました。その縁でこの土地を取得し、夢であったワイン造りを始めました。当初は、エノロジを雇い、技術に頼ったワイン造りを行っていましたが、どのワインにも個性が感じられず、彼女が造りたいワインではありませんでした。そんな時、コッレ・カプレッタと出会い、彼らのワインに衝撃を受け、考え方を大きく変えていきます。それまで用いていた醸造用の機械や装置を全て手放し、1つのダミジャーナ(45Lの斗瓶)から新しいスタートを切る決意をし、ここにラバスコの新しい歴史が始まりました。彼女の畑は、アドリア海からアペニン山脈に向かう途中、海拔300~350mの土地にあります。点在する畑は全部で9ha。化学肥料や農薬は一切使用せず、必要最低限の銅と硫黄で防疫します。また、必要に応じてマメ科の植物による窒素補給、ピオデナミのプレバランオン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。カンチェリ畑(4ha)はなだらかな丘にあり、樹齢30年ほど。ベルゴラ式で20年前に購入した畑です。ビアンコ・カンチェリ、カンチェリーノ、ロザート・カンチェリ、ロッソ・カンチェリ、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クッタ畑(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年のベルゴラ式で、急な北向き斜面にあり、しかし良いブドウが取れる畑です。ここから、ビアンコ・サリータ、そしてわずかに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、粒同士の間隙が空いていて、食べさせてもらうと、サリータ用のブドウより味に深みがあります。ブドウの段階から違いがあるのですね。その他、年により造らない年もありますが、サリータ畑上部のモンテブルチアーノからロザート・ヴィヴァーチェ、下部からロッソ・ダミジャーナ、フレニエツトが造られます。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
	Vino Bianco "CANCELLINO" ヴィーノ ビアッコ "カンチェリノ" 2023/9入荷	22 9.5%	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% nadarakanahinokanchelli Cancelli 畑 マセなし ステンレス発酵 カンチェリノより早摘 みのブドウで造られる。	750ml	3,200▲
	Vino Bianco "Da Pasto CANCELLI" ヴィーノ ビアッコ "ダ パスト カンチェリノ" 2025/5入荷	23 10.0%	白	Trebbiano d'Abruzzo 100% nadarakanahinokanchelli 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 ヴィーノ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ 2023/3入荷	21 12.5%	白 マゼ	トレッピアーノ ダブルツォ 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 ヴィーノ "ダミジャーナ" コリーネ ペスカレージ 2023/9入荷	22 11.0%	白 マゼ	トレッピアーノ ダブルツォ 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" 2023/9入荷	22 13.5%	ロゼ	モンテプルチアーノ ダブルツォ 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 "カンチェリノ" 2023/3 入荷	21 12.5%	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% nadarakanahinokanchelli Cancelli 畑 プラスチック桶で5日間マセ、ステンレス発酵	750ml	3,300◆
	Vino Rosso "CANCELLI" ヴィーノ ロッソ "カンチェリノ" 2024/1入荷	22 12.5%	赤	Montepulciano d'Abruzzo 100% nadarakanahinokanchelli Cancelli 畑 プラスチック桶で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 プラスチック桶で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 ルヴイド 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。二人はそれぞれ別々の道を歩いていた。マティアスはエノログを目指し、カンティナ・ソチャーレで働いていた。アレッシオはエンジニア専攻だったかソムリエを目指した。しかし二人ともナチュラルワインが好きで、それぞれの道に満足がいなくなり、ワイン造りを目指すようになった。二人でナチュラルワインのフェアに行ったり、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。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業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、ロツは日常この地域で飲まれている味わいを、カルボシリーズは香りが強く、糖度が高く、自然な味わい、より洗練されたラインにしていきたいそうです。

名前の由来 ruvido (粗い、ラフ) はマティアスがイタリア人とアルゼンチン人のハーフ、アレッシオはアメリカや中国など外国で働いていた、アブルツォの外から入ってきたよそ者で、アブルツォ人は警戒心が強いので厳しい事、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。



	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	コッコチオーラ 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	2,500○
	Ruvido Rosso ルヴイド 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、グラスファイバー槽にて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30 kmに渡り続く、州立自然公園の中の一隅にあるこのカンティーナは、1950年代より続く農家である。海風と山風の吹く、高原にも似た爽やかな気候で、適度な乾燥状態がブドウ栽培に適した土地である。多くの自然な森が残る畑では、昔から農薬などは使われる事も無く、そのままの状態ですでに素晴らしい環境が整っていた。当主マリア・テレザは、絵にかいたようなイタリアのマンマである。農園の切り盛りは息子のルイジが担当。敷地内にあるアグリツーリズモのレストランでは、マンマ渾身のガッルッチョ料理が楽しめる。

6.8haの畑では、1999年に植えたばかりの若木のみで、土着品種であるファランギーナやアリアニコを中心に栽培している。ワインは自然酵母のみで発酵を行い熟成。瓶詰め・打栓・ラベル張りまで全て手作業で行う。ノンフィルターにてボトル詰め。土地のミネラルをたっぷり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 ステンレスタック醗酵 熟成 SO2 は澱引時に 10mg/L x 2 回添加 年産 10000 本	750ml	3,000 完売
 "SANTO SANO" / Roccamonfina IGP "サント サノ"	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ック醗酵 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 ステンレスタック醗酵後 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ックで発酵・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 1500ml 3000ml	3,800○ 再入荷 8,000◆ 20,000◆
	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◎
 "Foresta" フォレスト	23 12.0%	白 マセ	トレッピアーノ・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 1500ml 3000ml	3,800▲ 再入荷 8,000◆ 20,000◆

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70-80年) 標高300m シルト土壌 60hl/ha 一緒に9/16収穫 除梗して マゼ2~3W 垂直式プレス 1000~3000Lのステンレス発酵 2W 澱引き1回 SO2無添加	750ml	3,800◎
	"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% (樹齢40年) 標高700m 火山性土壌 10/1収穫 60hl/ha 除梗して マゼ9日 1000~3000Lのステンレスで発酵 2W 澱引き1回 SO2無添加	750ml 1500ml 3000ml	3,800○ 再入荷 8,000◆ 20,000◆
		24 10.6%	白 マゼ	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 マゼ9日 1000~3000Lのステンレスで発酵 2W 澱引き1回 SO2無添加	750ml	3,800▲
	"Fontana" フォンターナ	24 11.4%	白	フランギーナ 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 3000Lのステンレスで発酵 3W 澱引き1回 SO2無添加	750ml 1500ml 3000ml	4,000◎ 9,000◆ 21,000◆
	"Maturato" マチュラート	24 12.8%	白 マゼ	マルヴァージア ディ カンディア 50%、モスカート ピアッコ 50% マルヴァージアは8日マゼ、モスカートは6日マゼ 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。 3000Lのステンレスで発酵 澱引き1回 SO2無添加	750ml	4,500◆
	"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 1000Lのステンレス発酵 3W 澱引き1回 SO2無添加	750ml	3,800○
	"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 全房でセミセカール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%除梗でセミセカール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 1000L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)的なのという意味	750ml	4,800○
	"Baciama 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 クレタパツリヤ

Calabria / San Marco Argentano サン マルコ アルジエンターノ

当主アントネッロは、もともと映画関係の仕事をしていましたが、ワインも好きで、農業の盛んなカラブリアで何故美味しいワインがないのかと思い始め、3年間カンパニヤ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「クレタパツリヤ」を立ち上げる。現在3haの畑を借りている。醸造は天然酵母で木の大樽発酵、ステンレスタンク熟成。瓶詰め時に亜硫酸を少量添加する。カラブリアを愛し、幻の4本の角の山羊を仲間と飼育し、将来はそのチーズを作ったり、皆様にサンマルコに来てもらえるようにしたいと夢をふくらませてくれた。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	"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。	19 13.5%	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のトノー樽でマゼ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のトノー樽でマゼ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△
		'19 2022/3 入荷 '21 2023/3 入荷				
	"Strampalato" Calabria IGT Rosso / "ストランパレート"	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「ストラノー」「変わってる」から	750ml	3,500◆

2019/10 入荷







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



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2kmのところにおスブ村があります。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ノ地区の石灰土壌とテッラロッサ(赤土土壌)の混ざったエリアです。大学でワインの勉強をし、エノログの意見を聞き、カンテ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 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 マゼ 2 日 ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,900 ◎
 “Cuvée” “キョヴェ” 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 マゼ 5 日 ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	4,200 完売
	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 マゼ 5 日 ステンレス発酵 SO2 瓶詰め時極少量添加	750ml	5,000 完売
	2023/4入荷				
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 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 2023/5入荷	16 15.5%	赤	レフォスコ 100% 樹齢 50~150 年 30 日間のマゼ トノーにて 48 カ月熟成 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 マゼ 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 カ月熟成 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 日マゼ後 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

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 セレツィオーネ '18 2022/5 入荷	18 14.0%	白 マゼ	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 日マゼ 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 マゼ	ヴィトヴスカ 100% 樹齢 30 年以下 2~4 日マゼ 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 ラドアーノ Alto Adige – Velturino Bolzano

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

Tiberi テイベリ 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◆
---	----	---	---	-------	--------


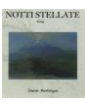
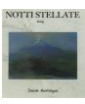
Alberto Lot アルベルト ロット Friuli Venezia Giulia / Veneto –

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◆

Cuore Impavido クオーレ インパヴィド Veneto –

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%、ソーピニョングリ 10% (ドロマテの 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◆

Etnella エトネッラ Sicilia - Catania

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 ビアッコ "ジエネラッツィオーニ"	19 11.0%	白	エトナビアンコ・スーベリオーレ区域内の、カリカンテ 80%、カタラツ 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◆
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 2018/1 入荷	16 13.0%	赤	ネレ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	ネレッロマスカラーゼ 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○
 Rosso "Kaos" / IGT Terre Siciliane ロッソ "カオス" 2022/9 入荷	20 13.0%	赤	ネレッロマスカラーゼ 85% ネレロカブッチョ 15% 樹齢 30 年 標高 750m マセ 15 日 ステンレスタンク発酵、 大樽で 11 ヶ月熟成 SO2 少量添加	750ml	5,000○
 Etna Rosso "Notti Stellate" / DOC エトナ ロッソ "ノッティ・ステッラーテ" 2018/1 入荷	16 13.0%	赤	ネレッロマスカラーゼ 80%、ネレロカブッチョ 5%、アリカンテ 5%、 残りシラー他、樹齢 30~150 年 標高 700m 前後 ステンレスタンク発酵 500L の栗の樽で 12~24 ヶ月熟成	750ml	5,000○