



Claudio Mariotto vignaiolo in Vho

Piemonte ピエモンテ州



<Vignaiolo CLAUDIO MARIOTTO ウィニャイオロ クラウディオ マリオット>Tortona トルトーナ

1920年に現当主クラウディオの曾祖父ペーピ以来マリオット家によって営まれてきた生産者。トルトーナの町からわずかな場所にある小高い丘VHO(ヴォー)の上にカンティーナを持ち、標高250~300mにかけて約20haの畑(石灰質+粘土質)で栽培しており、全ての畑においてケミカル的なアプローチは排除している。彼らにとって誇りとも言える葡萄、それがこの地の白葡萄ティモラッソ。元々はアスティやアレサンドリアでも生産されていた品種であるが、次第にコルテーゼにそのシェアを奪われる形で生産量が大きく減り、トルトーナ周辺に細々と残る葡萄となりました。が、トルトーナの志のある農家20軒程がその伝統を残し、品質の高いワインを生み出してきた事が昨今高い評価を得ている。またティモラッソの葡萄としても再評価の機運が高まると同時に、スピネッタ、ボルゴニョ、ロアーニャ等ランゲの名門達も栽培を始めている(異常な値段もついているが・・・)。そんな国内外での評価が上がる中で、価格高騰や品薄という難局を迎える中、クラウディオは新たなワインBricco San Micheleをリリース。同時にワインを畑や製法等の複数の観点から複数のティモラッソのワインをリリースしている。彼としてはもっと自分のワインを飲んで買いたい気持ちと、後世の為にティモラッソのポテンシャルを今こそ知らしめなければと考え、新たなワインを作り上げたと言います。そんな今注目のティモラッソ、それもトルトーナの地でそのポテンシャルを頑なに信じていたクラウディオのティモラッソ。今後も実に楽しみです。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVCDPI20	Colli Tortonesi Timorasso `Pitasso` コリトルトネージ ティモラッソ ピタッソ	2020 白	ティモラッソ100%	750ml	¥7,400



★新入荷!

クラウディオが所有するトルトーナの複数の畑、その全ての畑の中で選りすぐりのブドウを使ったワイン、ピタッソ。久しぶりの入荷です。収穫は9月の末。ソフトプレスで压榨してモストを抽出。ステンレスタンクで温度コントロール下で発酵。パトナーージュしながら澱と共に1年間寝かされ、フィルターにかけてボトリング。瓶内で12ヶ月寝かせてからリリース。軽く黄色みを帯びた透明感のある色彩。程よく華やかさのある、複数の柑橘の香り。澱みのない抜けの良い果実味はリンゴやアンスの様な多様な果実を盛り込んだ深く実、味わい深い内容となっており、酸味は目立たないがきっちりと引き締めている印象。もちろんまだ若さを感じる点はあるが、現時点でも充実した旨味を持っており、ワイナリーのトップワインである事を如実に感じさせてくれる。

YVCDDE20	Colli Tortonesi Timorasso `Derthona` コリトルトネージ ティモラッソ デルトーナ	2020 白	ティモラッソ100%	750ml	¥4,300
----------	---	-----------	------------	-------	--------



★新入荷!

トルトーナ〜サレッツァーナの複数の畑からセレクトした、ブドウを使用した基本に当たるであろうワイン。9月末に手摘みで収穫。ソフトプレスによるモストの抽出が行われステンレスタンクにて発酵。パトナーージュをしながら澱とともに1年寝かせて、フィルターにかけてボトリングする。6ヶ月後よりリリース。割と濃厚な黄色を帯びた色彩だが澱みはない。洋ナシやマンゴの様な滑らかで、多少トロピカルさのある果実味は時と共にアプリコットのニュアンスを帯びて来る展開力を持つ。他方で風味としてカモミールの様な印象を放つのも特徴であろう。従来のデルトーナよりもや柑橘感が抑えられた印象であるが、エキスの持つ粘度や奥行きとしては全く申し分ない。逆に従来は無かった多様な側面を見せてくれる様になったし、膨張感を楽しむワインとして新たな進歩・進化を感じる一本になった事は間違いないであろう。寝かせて熟成させてれば、更なる深みが出る事は間違いないだろう。

YVCDCC	`Coccalina` Vino Bianco da tavola Vivace `コッカリーナ` ヴィーノビアンコ ダターヴォラ ヴィヴァーチェ	2022 白/微発泡 ※スクリュウキャップ	コルテーゼ100%	750ml	¥3,200
--------	--	--------------------------	-----------	-------	--------



★新入荷!

畑は石灰質と粘土質の混ざった土壌。9月末に収穫後、粗熟を取ってからソフトプレスによって压榨し、ステンレスタンクにて発酵。その後タンク内に澱と共に休ませ、2月上弦の月の日にボトリング(泡のコンディションが良いという)。ごく軽い琥珀を帯びた色彩。エッジの丸い口当たりはリンゴや桃の熟れたニュアンスを持ちながらも、瑞々しさもあるジューシーな内容。他方で酸味によって程よく締められており、全体として心地よい飲み口となっている。

YVCDMR	`Martinella` Vino Rosso Vivace `マルティネッラ` ヴィーノロッシ ヴィヴァーチェ	2022 赤/微発泡 ※スクリュウキャップ	フレイザ/ボナルダ/バルベラ/クロアティーナ	750ml	¥3,200
--------	---	--------------------------	------------------------	-------	--------



★新入荷!

9月末の収穫。4種をそれぞれソフトプレスによって压榨し、セメントタンクにてアルコール発酵を行う。発酵終了後に15日のマセレーションを行い、混合してステンレスタンク内に澱と共に寝かせ、4月上弦の月の日にボトリングする(泡のコンディションが良いという)。東ピエモンテで最もポピュラーな葡萄によるミックスの極微発泡ワイン。鮮度がありながら、素朴なふくらんだ果実感が魅力。細かな泡が後口をよく仕上げている。イタリアの地方らしい、着飾らず素朴で滋味溢れるワイン。

★復活したブドウ `ティモラッソ` とトルトーナの人々



そのポテンシャルと良質のワインの産出により躍進と遂げた葡萄、ティモラッソ。今ではロアーニャやボルゴニョ、スピネッタ等のランゲ地区の大型生産者も栽培を行い、その価格はうなぎ上り。。。しかし生産性が良くない事もあり、30年程前には、トルトーナ近辺で僅かに残る、廃れていた葡萄でした。

クラウディオは周辺の仲間と共にティモラッソの復活を信じ、尽くして来た一人。皆で守り育てて来たので、とにかく彼らは仲がイイ(笑)毎年6月にはQUATER PASSという、トルトーナ周辺のワイナリー達による、イベントがありますが、皆で和気満々と盛り上げています。



**CASCINA
MORASSINO**

ピエモンテ州 Piemonte



<Cascina Morassino カシーナ・モラッシーノ> Barbaresco バルバレスコ

1984年マウロ・ピアンコによって創設され、現在は息子のロベルトが一人でカンティーナを切盛りしている。

畑での作業は土壌への負荷を避けるため全て手作業で行われ、原則的に化学肥料などは一切使用せず、防かびの対策としてボルドー液のみ、状況次第で使用する。方法としては肥料等を与えるよりも葡萄の生育能力に成長を委ねるとというのが彼の論法と言える。

ピエモンテワインの中でバローロの方へ市場の目が行くという現実を知りつつも、彼自身はネッピオーロ自体の美味さに拘る人であり、古典的なワインの造り自体を残すという要素を大事にしている。つまり古典的なバローロやバルバレスコに在る、旨味を出すという使命にも似た信念があるのです。実際、バリック等を使っているも基本は大樽熟成にポイントを置いている。

葡萄はネッピオーロ、メルロー、バルベラ、ドルチェットを栽培、醸造。各品種はそれぞれ単独で醸造されリリースされる。ネッピオーロはバルバレスコ、ランゲ・ネッピオーロとして醸造される。

通常のバルバレスコ・モラッシーノはオヴェッロからの葡萄も使用。本来はバルバレスコ・オヴェッロに用いる葡萄の一部でより骨格の優れたバルバレスコを醸造したいからだ。カンティーナ横の畑からはエレガントなキャラクターを出せるが、それだけではバルバレスコとして完成させるには完成度が低くなってしまふ。そのため約20~30%程の量をオヴェッロで育てられたネッピオーロを使用する。基本的にバルバレスコに関しては70年以上の樹齢から収穫し、旨みを逃さないためバルバレスコはノンフィルターで瓶詰めされる。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVMOMO17	Barbaresco "Morassino" DOCG バルバレスコ モラッシーノ	2017 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥6,000 在庫少
	南西向き複数の畑で育んだネッピオーロを压榨後、ステンレスタンクにて発酵。その後2500L(25HL)の大樽で18カ月の熟成を経てボトリングされる。その後8カ月瓶内熟成以降から出荷。やや甘みのある香りはスパイス感を少し帯びた木苺のジャムの様な香り。アンズやブルーンの様なキレのありながらも程よい粘りのある果実味は、上品な仕上がりでありながら豊かなアフターが特徴であろう。アルコールは14.5度とやや高めにも思えるが、味わいを阻害するものではなく味わいを広げている。タンニンはドットの細かい内容でアフターの中で感じられる。近年の過剰な暑さと水分の少なさによる「超凝縮」とは異なり、クリアな味わいに仕上がっているのが特徴であろう。				
YVMOOV17	Barbaresco DOCG OVELLO バルバレスコ オヴェッロ	2017 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥8,500 在庫少
	バルバレスコの中でも優秀な畑として有名なオヴェッロの単一畑のワイン。収穫後に压榨、ステンレスタンクにて発酵。その後22カ月の大樽での熟成。その内最初の12ヶ月は新樽にて熟成させる。雪の多かった冬から豊かな日光に恵まれた2017年。強い凝縮感とフレーバーを湛えた内容でオヴェッロの畑の優位性を十分感じる基礎的内容と言える。通常のバルバレスコと比べても圧倒的に力強いエキスとタンニンは現時点でも爆発的なポテンシャルを感じられ、数年後の爆発力は実に大きな期待が持てる出来上がりであろう。				
YVMONE18	LANGHE NEBBIOLO DOC ランゲ ネッピオーロ	2018 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥3,800
	村内にある南向きの畑で育ったネッピオーロを使用。ステンレスタンクでの発酵後、大樽15カ月の熟成を経てボトリング。赤茶けた色彩を加えた濃いめのルビー色。赤い果実とアプリコット、イチジクの様な果実幸に当初は樽の軽い甘みのある香りを感じる。味わいの主軸はラズベリー等の赤い果実、タンニンは穏やかで、クリアでありながらわずかにビターさを感じる。時間の経過と共に樽のニュアンスが落ち着き、チェリー的な香りと味わいが出て来る。ドットの細かいタンニンを持ちつつも上品なネッピオーロの味わいが素直に表現されている。				
YVMOBA18	BARBERA D'ALBA バルベラ ダルバ	2018 赤	バルベラ100%	750ml	¥2,900 在庫極少
	通常は樽熟成のみリリースしていたが、この年はステンレスタンク熟成のバルベラも同時に仕込んだ。濃厚なルビー色。ラベンダーの様な華やかさを持った香り。鮮烈さをも湛えたストロベリーやラズベリー等の赤い果実と、軽く干したイチジクの様な密度の濃い果実が一体となった印象のある果実味。ロベルトの言う様に中々パワフルな面を持った果実味にインパクトを感じる。まだまだ若い面が強調されており角張った印象があるが、酸味もしっかり背後に存在する点からしても、これから変化に期待が膨らむ。現時点でも大きめのグラスで空気に触れさせることで、角が取れポリューミーな果実味が存分に楽しめる内容。				



ピエモンテ州 Piemonte



<Aurelio Settimo アウレリオ・セッティモ> La morra ラ・モッラ

先代であるアウレリオ・セッティモが開いたバローロ生産者。1962年創業時は父のドメニコからアウレリオが引き継いだ一般的な農家で、葡萄だけではなく、野菜や果物等も栽培し、細々と暮らしていた。そんな中でアウレリオは自身が保有する畑の優位性に着目し、自力による葡萄栽培とワイン造りを志し、12年後の1974年に漸く単独のワイナリーとして成立します。彼らが独立ワイナリーとして掲げるワインとして「伝統的バローロの継承」がある。ご存知の通り、バローロは元来ネッピオーロ種による長期熟成を意図したワインであり、それを大きな価値として彼らも捉えていた。しかし1990年代に花開く、バローロボーイズなどに代表される新しいバローロ、つまり比較的若い段階からも楽しめるバローロの提案と拡大が見られる様になると、彼らも多くの生産者同様にワイナリーとしての方向性を問われる形になった。その中で彼らが選んだのは「伝統的バローロの継承」だった。「長い熟成によって生まれる香りや味わい。それはバローロの最も優れた点。それは絶対に大事にしたい」と言う。よって、彼らは各年のワインを一度に売り切る事を良しとせず、時間を経てから売る為に10年余りのヴィンテージを保管し、経年による違いを併せて提案しながら販売をしている(この規模の生産者ではこれが大変難しいのです・・・)。また、彼らの持つ畑ロッケ・デッラヌツィアータ(3.42ha)を中心とする土地の表現こそが自分たちの使命である、現当主のティツィアーナ(アウレリオの娘)は語る。2007年にアウレリオは亡くなりましたが、その魂は現在も娘のティツィアーナに確実に受け継がれています。(年間生産40,000本)

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVASBA14	Barolo DOCG バローロ	2014 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥8,600
	<p>畑は南西向き。収穫は10月3日-4日。マセレーションは15-20日。セメントタンクにて27-8度で発酵。熟成はフレンチオークの大樽にて24カ月。そのごセメントタンクで12カ月、瓶内に6カ月を経て出荷。生産数7,000本。緋色のかかった透明感のあるルビー色。干しアンズ他ドライフルーツ、フレッシュイチジク、野草の香り。しっかりした酸を湛えながらもドライアプリコットのような果実味を感じる。時間の経過と共に、華やかさを加えた優しい香りに発展。極めて高貴で魅惑的な香りを放つ。そして細かいタンニンを纏ちつつ、全体的に柔らかいタッチを帯びながら、軽く熟成したネッピオーロらしい旨味が楽しめる。また余韻も実に豊かで、持続性も充分持ち合わせている。このポテンシャルの高さこそがアウレリオ・セッティモの実力を如実に表している。</p>				
					☆バククヴィンテージ入荷です！
YVASBA17	Barolo DOCG バローロ	2017 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥9,600
	<p>畑は南西向きで粘土質+石灰の土壌。収穫は9月14日-15日、マセレーション15-20日。セメントタンクで27-8度で発酵とMLF。熟成はフレンチオークで18ヶ月、オーストリアンオークの大樽で18ヶ月の熟成の後、セメントタンクにて2ヶ月寝かせボトリング。瓶内熟成6ヶ月を経てから出荷される。生産数8,626本。ごく軽く褐色を帯びた、透明感のある濃いめのルビー色。樽のニュアンスの中にドライフルーツ、アンズの様なニュアンスのある香り。口に含むと、大らかだった2016と異なり、実に引き締まった果実味が細かなタンニンと共に感じられる。グラス内で時間が経過する中で、引き締まった要素が少しづつ緩和されて来ると共に干しアンズやイチジク等の味わいが優しくも力強く表れて来る。ヴィンテージ評価としてはシビアな点もある2017だが、酸がキッチリと効いているし、筋肉質な味わいも時間の経過で次第に柔らかくなるだろう、とは生産者ティツィアーナの弁。少し時間を与えたい。</p>				
					新入荷！
YVASLN18	LANGHE NEBBIOLO DOC ランゲ ネッピオーロ	2018 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥4,900
	<p>収穫は9月27日。マセレーション8-10日。セメントタンクにて27-8度で発酵。熟成は木樽ではなくセメントタンクにて行い、ボトリングして3ヶ月寝かせて後出荷。生産数6,835本。透明感のあるルビー色。華やかでフレッシュさすら感じる若々しさを保ったネッピオーロ。樽を使わない事もあり、デリケートなネッピオーロ本来の味わいを真っ直ぐ体現した感のあるワインであり、ジューシーさとフローラルさを兼ね備えた気品溢れる女性的な内容となっている。ボトムは確かに太いものではないが、大らかなネッピオーロの味わいを堪能するには最適と言えるだろう。</p>				
					在庫少
YVASDO18	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2018 赤	ドルチェット100%	750ml	¥3,200
	<p>収穫は9月10日。7日間のマセレーション、セメントタンクにて27~28度で発酵。セメントタンクにて12ヶ月熟成させ、ボトリングから3ヶ月で出荷。生産数7,810本。メインワインであるバローロの一方で、ドルチェットも生産している。(ドリアーニのそれ等とは異なる)程よい濃色を帯びた色彩。チェリーや花の香りを感じる。タンニンは比較的穏やかであり、先述のチェリーやブルーベリーの様な上品な果実味をよく活かしている。その点からすると、攻撃的な粗さの無い極めてエレガントな仕上がりとなっている。アウレリオ・セッティモらしい、大らかな、女性的でエレガントな味わいとなっている。</p>				
					在庫少
YVASSTR22	SETT Vino Rosato 'セッ' ヴィノ・ロザート	2022 赤	ネッピオーロ/ドルチェット各50%	750ml	¥3,500
	<p>収穫は9月13日(ドルチェット)と25日(ネッピオーロ)。収穫後それぞれを2~3時間果皮に浸してからステンレスタックにて発酵させる。併せてからステンレスタック内で20ヶ月熟成の後、ボトリングする。生産数1350本。以前まではランゲ・ロッソとして同葡萄から赤ワインを生産していたが、2019年ヴィンテージより同じ葡萄によるロザートとなった。透き通る赤色のロザート。味わいはクリアであり、スモモやラズベリーの様な森の赤い果実を彷彿する。澁みや苦味などは感じない美しい仕上がり。以前よりもフルーツ感を増した印象だが、芯のある力強さは健在。赤ワイン的な食中酒としておススメしたい内容。ご当地風にカルネクルーダやタルタル等の生肉(日本では難しいが。)、プレザオラなどは、まずよくマッチする食材だろう。</p>				
					新ヴィンテージ



VENETO ヴェネト州

Monte Ronca & Colle Marianna モンテロンカ&コッレマリアンナ> ヴェローナ県テッロッサ ディロンカ

ヴェローナ県テッロッサ・ディ・ロンカに拠点を構える幾つかの生産者が行うワインプロジェクトとして、白のコッレ・マリアンナと赤のモンテロンカという名で成立したワイン・ブランド。

畑はロンカではない。白ブドウについてはアルポーネの峡谷にある山間の斜面150~450mにある畑で栽培しており、赤ブドウについてはモンテッキア・クロサーラにあるバステア丘陵の標高400m付近に所有する畑にて栽培している。共に生産拠点からは車で10分~20分程度の距離にあるが、ワイン生産地域としては白ワインについてはソアヴェの地域に入るし、赤ワインについてはヴァルポリチェッラの地域に入る事から、それらのワインをシンプルに造っている。

生産者としての考え方は、これまた実にシンプルで「ロンカとヴァル・ダルポーネ等の周辺地域をシンプルに表現したワインにより、生産者名に頼らずにあくまで土地のワインを評価して賣う」事を目的としており、よって彼らの意思を汲み取り生産者の詳細な名は述べずにおきます。ロンカ周辺は平野部から丘陵地に入った位置にあり、東西をアルポーネ峡谷(Val d'alpone)とイッラージに挟まれ、平野から急激に上がってくる山岳地の裾にあると考えて良い。ご存知の通り、この地域は4500万年前にマグマが湧き上がり海底から盛り上がった場所で、強いミネラル分を含むワインが生まれる。一方で火山由来の鉄分を含む赤土も重なっており、赤も白もバランスよく生まれる類稀な地域である。イタリアワインの中でも最も有名なワインを生む地域であるが、大型生産者の多い事も影響しているのか、「産地、銘柄、生産者名に囚われず、シンプルにこのワインの味に触れている人がどのくらいいるのか?ワイン自体を真っすぐ伝えるべく、このプロジェクトを始めた」とエノロゴでもあるアントニオは説明する。現在アメリカやオーストラリアでも展開する新プロジェクトを是非体感してみてください。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVMMTR18	Trebbiano Veneto IGT Colle Marianna トレッビアーノ ヴェネト IGT コッレ マリアンナ	2018 白	トレッビアーノ100%	750ml	¥2,800



ロンカの火山土壌を象徴するカルヴァリーナ山の標高450m付近にある斜面の畑のトレッビアーノ。9月中旬に手摘みで収穫し、ステンレスタックにて発酵、熟成を行いボトリングする。黄色を帯びた透明感のある色彩。マンゴーや黄桃の様なトロピカル&滑らかなアロマティックさを感じる。味わいもトロピカルさを感じさせる内容となっている。酸味については強烈ではなく、あくまで引き立て役程度に治まっており、全体的にしなやかな味わいを形成している。ソアヴェとは対極にあるスタイルと言える。

在庫極少

YVMMVA18	Valpolicella DOC superiore Monte Ronca ヴァルポリチェッラ DOC スペリオレ モンテロンカ	2018 赤	コルヴィーナ65%、コルヴィノーネ10%、ロンディネッラ10%、その他10%	750ml	¥2,800
----------	--	-----------	--	-------	--------



完 売

YVMMAM17	Amarone della Valpolicella DOCG Monte Ronca アマローネデッラヴァルポリチェッラDOCG モンテロンカ	2017 赤	コルヴィーナ65%、コルヴィノーネ10%、ロンディネッラ10%、その他10%	750ml	¥7,000
----------	---	-----------	--	-------	--------



こちらバステア丘陵にある弱アルカリ性の粘土質の標高450m付近の畑で育った樹齢20~35年の樹々からの葡萄を使用。9月最終週に手摘みで収穫され、1月初旬まで陰干しに掛けられる。程よく水分の抜けた状態を見極めながら、凝縮したエキスを絞り小型のステンレス製の桶にてアルコール発酵し、終了後に中型のオーク樽(500L/1000L)にて24ヶ月熟成させる。上記二種のヴァルポリチェッラ同様に、シンプルにギュッ凝縮した果実味が特徴。もちろんヴァルポリチェッラとは全く異なるだろう、厚みと複雑さを兼ね備えた香りや味わいを感じる。ヴィンテージ的にもリリースしたばかりの若いアマローネであるが、昨今の世界的市場を鑑みて古典的な重厚なアマローネのスタイルだけではなく、料理とのマッチングがしやすい面を持っている。

在庫少





<Fongaro Societa Agricola フォンガロ > Ronca/Verona ヴェローナ県ロンカ

1975年、グエッリーノ・フォンガロがレッシーニ山の麓ロンカにて創設したメトド・クラシコ・スプマンテ専門の生産者です。この地に生まれながら、40年の時を経て帰郷したグエッリーノは、当時この地で行われていた一般的農業の現状を見て大きく落胆。大型企業の下請けとしての仕事ばかりを行い、クオリティやその価値を高める事には殆ど見向きもしない事に地域の農業の危機を感じました。残りの人生は愛する故郷に貢献する事に費やしたい。。。グエッリーノは大きな決意の下ブドウを育てワインを作る事を決意します。当時としては未だ極めて少なかった、所謂有機栽培的な方法を生産の基本理念に据えたのです。そしてそのダイナミックとも言える考えに賛同したミケーレ・ダネーゼら数人の仲間達の出資によって生産者フォンガロはスタートします。

葡萄はドゥレツラ種を基本ベースとして栽培し、スプマンテを製造してきました。ご存知の通り、ドゥレツラはヴェローナからヴィチエンツァにかけての、その北部に位置するレッシーニ山塊で育つ地場品種で彼はこのブドウを基本にし、瓶内二次発酵を行う形でのスプマンテ造りを志します。彼らの拠点のあるロンカを含むヴェローナ県/ヴィチエンツァ県北部の地域は、隣接するリアヴェー等と同様に約4500万年前に火山に形成されたもので、凝灰岩と玄武岩を中心に構成されており、豊かなミネラルを生み出すのが特徴である石灰と鉄分を含み、二つのバランスが取れたこの界限でも比較的個性的な土壌を持つ地域と言える。またアルプスの末端にあたるレッシーニ山塊から吹きこむ涼やかな空気により、葡萄は良好の酸味が生まれ、キリッとしながら繊細な味わいを生み出している。フォンガロでは、この豊かなミネラルと強い酸味というドゥレツラ種の個性が最も反映するのは瓶内二次発酵のスプマンテであるという判断から、西方の銘醸地フランチャコルタに対抗する様にドゥレツラ・メトドクラシコ・スプマンテ専門の生産者となりました。(ドゥレツラは葡萄名、ワインになるとドゥレツロとなります)

グエッリーノは数年前、100歳目前で天寿を全うしこの世を去りました。第二の人生を故郷の農業とワイン造りに注ぎ込んだ彼の死をヴェローナの地方紙も追悼記事を掲載しました。そして彼の精神は、ワイン生産者フォンガロのワイナリーとしての精神として今も息づいています。現在ワイナリーは開業当初から右腕として支えて来たダネーゼ家の娘、タニタが中心となって切り盛りしているが、あくまでドゥレツラ種という強い酸とミネラルを混える葡萄が、メトド・クラシコのスプマンテに適しており、この土地にドゥレツラ種を遣わした神様からのメッセージであり、そのドゥレツラ種の宿命こそフォンガロの使命であると考えています。

そんな頑なで、また一途な想いを今後もワインに反映させてくれる事でしょう。イタリアきってのスプマンテの銘醸地であり、投資の進んだフランチャコルタとは別のベクトルを持ち生産規模も実に小さいオペレーションですが、ヴェネツィア共和国時代以前から続くドゥレツラ種の個性の上に立脚したフォンガロのスプマンテ。是非お試しください。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVFGGC	Spumante Gran Cuve`e スプマンテ グラン キュヴェ	NV(2017)	ドゥレツラ85%、シャルドネ15%	750ml	¥3,800
		白・泡			※11月より¥4,000
	8月末～10月(それぞれの葡萄の状況次第・・・)に手摘みで収穫され、ラックでカンティエーナ内に運ばれ圧搾の前に小部屋で冷やされる。10度～12度の環境でソフトプレスにて圧搾。一次発酵はステンレスタンクにて15～18度にて20日間かけて行われる。4月に入ってから瓶詰めされ、36カ月をかけて発泡化される(期間は年によって異なる)。ルミアージュ(動瓶)30日を経て澱を集めてからデゴルジュマン(澱抜き)をする。軽く黄色みを帯びたクリアな色彩。泡立ちは前年よりもしっかりした状態。この年イタリア中北部は特に収穫前の7月中旬～8月に曇りと雨が多くなり、糖度が高まる段階で悪条件と重なった年でもあるが、タニタ曰く「酸を主軸のひとつとするドゥレツラにとっては悪くない」年でもあった。ドゥレツラの特徴である凛とした酸味がキッチリと活かされた力強さを備えた内容となっています。				
YVFGEXB	Spumante Cuve`e Extra Brut <Etichetta Rossa> スプマンテ キュヴェ エクストラブリュット	NV(2019)	ドゥレツラ70%、シャルドネ/インク ローチヨマンゾーニ	750ml	¥4,100
		白・泡			☆新入荷!
	初リリースとなった、エクストラブリュットのスプマンテ。8月末～10月に手摘みで収穫。畑は標高250～300m程に位置し、インクローチヨマンゾーニはピノビアンコとリースリングの掛け合わせの物を使用。それぞれをソフトプレスで圧搾し、ステンレスタンクにて15～18℃の温度にて一次発酵を行う。その後、三種を合わせる形でタンクにて休ませ、ボトリングして48ヶ月の瓶内二次発酵に掛けて発泡化される。フォンガロのスプマンテシリーズの中でも、特に口当たりの柔らかさと瑞々しいジュシーさを前面に押し出した一本となっている。またドゥレツラの特徴である強い酸に丸みを与える様にして、やや優しい仕上がりを目指した。もちろんドゥレツラ種の個性を尊重している姿勢は変わらないが、より口当たりが柔らかく幅広い層に向けての発信した内容になっている。				
YVFGGCM	Spumante Gran Cuve`e magnum スプマンテ グラン キュヴェ マグナム (箱付き)	NV(2011)	ドゥレツラ85%、シャルドネ15%	1500ml	¥7,600
		白・泡			在庫少
	8月末～10月(それぞれの葡萄の状況次第・・・)に手摘みで収穫され、ラックでカンティエーナ内に運ばれ圧搾の前に小部屋で冷やされる。10度～12度の環境でソフトプレスにて圧搾。一次発酵はステンレスタンクにて15～18度にて20日間かけて行われる。4月に入ってから瓶詰めされ、30カ月をかけてゆっくり発泡化される。さらにルミアージュ(動瓶)30日を経て澱を集めてからデゴルジュマン(澱抜き)をする。軽く黄色みを帯びたクリアな色彩。泡立ちは奥のほうから湧き出る様に上品で豊かな状態。口を含むと軽いシトラスのニュアンスを想わせながらも豊かなミネラル感が感じられ奥行きを演出している。現時点で通常サイズとして扱う750mlの物と異なり、収穫年がこちらは2011年となっており、より豊潤さが高まった印象が強い。マグナムだから、というアプローチを加える訳では無く、素直に時間の経過に委ねた結果だといえる。※パッケージ入り				
YVFG	Spumante Lessini Durello Riserva DOC スプマンテ レッシーニドゥレツロリゼルヴァ	2014	ドゥレツラ100%	750ml	¥7,800
		白・泡			☆新入荷!
	8月末に手摘みで収穫され、屋内で熟を冷ましてから12度の環境下でソフトプレスに掛ける。ステンレスタンクにて温度15～18度のコントロール下で一次発酵を行い、発酵終了後休ませてから澱に含まれる酵母共に瓶内に詰められ瓶内二次発酵を行う。期間は84ヶ月に渡りルミアージュ(動瓶)をしながら熟成させ、30日かけて澱を寄せデゴルジュマン(澱抜き)をする。重心の低い厚みのある香りは、パンとトーストにも似たニュアンス。さらに黄色いフルーツとナッツの様な香りを放つ。泡立ちはしなやかでありながら、息の長い持続性を持つ。熟れたフルーツと心地よい酸味の融合が図られており、気品高く仕上がっている。また、程よいボリュームのある果実味らしく、ふっくらとした仕上がりを楽しめる。およそ2014というシビアな年だが、酸を帯びる事を強い個性としているドゥレツラ種の真価が発揮した内容と言って良いであろう。				


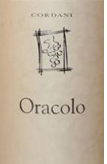




<Az.Agr.Cordani コルダニ> celleri/carpaneto piacentino ~ピアチェンツァ県カパネート・ピアチェンティノ〜チェッレリ

ピアチェンツァから車で40分程のカルパネートピアチェンティノはこの土地のワインGutturnioの生産拠点の一つであり、ワイン祭り(キャンティ等のそれと比べて小さいが・・・)も行われる。さらに数キロ離れたチェッレリ地区(町ではない・・・)に5ヘクタール程の畑を持つコルダニ家は4代に渡って畑を耕し、乳牛を育てていた農家でした。現在は当主マルコが栽培から醸造、販売までを行っているが、そのワインは地元のレストランの他、北イタリアの先進的なナチュラル食品の店やレストランに並び、イタリア国内でも滅多に見かけない。更にはVin'italyにも出展していないのが実情です。

土地としてはポー川流域に出来た平野で粘土質に砂や砂利が混ざった土地であり、気候は南西にリグーリアとの境となる山々がある為、朝夕は比較的涼しく、それゆえ良質の酸味が果実に与えられる。また日陰になる要素が少ないのもこの地域の特徴で、日光は充分降り注ぐ。

畑では化学肥料は使わず、機械も使用しない(ボルドー液は状況次第で使う)農業が実践されており、ワイン作りには天然酵母を使って温度コントロールをしない発酵を行う。特徴のひとつとして赤ワインには出来るだけ、もちろん状況によるが、セメントタンクを用いて発酵等を行う。これは気温の変化による影響をステンレスに比べて受けにくいという事と、呼吸をし易い為により香りがありアロマティックになる傾向があるという理由(マルコ曰く)からです。白についてはアロマティックな要素よりも透明感のある果実味を強調する為、ステンレスタンクを使っている。また、バリックはスロヴェニアンオークの物を数本持っているが、これは上級のバルベラやグットゥルニオ・スーペリオレに関して熟成の段階に使用している。

YVMCGF21	Gutturnio Frizzante DOC 'Magia'	2021	バルベラ60%、ボナルダ40%	750ml	¥2,800
	グットゥルニオ・フリッツァンテ DOC 'マジア'	※王冠キャップ	赤・微発泡		
	8月下旬の収穫後圧搾し、各々9日間プラスチックの桶でマセレーション。その後セメントタンクで発酵、9か月後に瓶に詰めてから二次発酵にて発泡させる。天候の良かった2021年。過去に無い程に高い糖度を誇ったモスト(実際発酵前の物をチェックしました)が取れた。紫を軽く帯びた濃厚な色彩。プラムの様な密度のある甘味が印象的でありながら、ブルーベリーの様な酸味のをもたらす要素が働き、重厚さの中にもきっちりとしたキレを出している。密度のあるジュースさと細かく穏やかな発泡が心地よい一本です。				
YVMCOC20	Vino Da Tavola 'Oracolo' Bianco	2020	マルヴァジア・カンディアアロマティカ40% オルトルゴ25% ソーヴィニヨン25%、モスカート10%	750ml	¥3,900
	ヴィーノダターヴォラ 'オラコロ'		白		
	コンディションの良い年のみ造られるワイン。。葡萄はラバイアと極めて似ている造りだが、ソーヴィニヨンをを使う点と陰干したモスカートを併用し、発泡させないフェルモとして仕上げられる。収穫後にそれぞれをステンレスタンクにてマセレーションを含めて発酵させ、9か月後に合わせる。その6か月に粗めのフィルターを通してボトリングされる。濃厚な黄金の色彩。トロピカルな面をも醸し出す香り。口に含むと刺激のないエキストラ、グンと膨らみを帯びる膨張感、白桃や熟れたリンゴ、パイナップルやマンゴーの様な芳醇な果実味が感じられる。「甘さ」ではなく「甘み」に起源を持つだろう、全体の厚みが彼の他のワインと全く異なっている。程よく酸味も感じられるのが、後口の良さを上手く助けている。				
YVMCLA21	MONTE ROSSO val d' Arda Frizzante DOC 'LABAIA'	2021	マルヴァジア・カンディアアロマティカ40% オルトルゴ25% トレピアーノ25%、モスカート10%	750ml	¥2,800
	モンテロッソ ヴァルダルダ フリッツァンテ DOC 'ラバイア'	※王冠キャップ	白・微発泡		
	それぞれを圧搾して24~36時間のマセレーション。その後モストを併せてステンレスタンクで発酵。9か月後に粗めのフィルターをかけて瓶詰めされ、二次発酵をさせて微発泡化させる。3か月後より出荷される。僅かに黄色みを帯びたエキストラ。過去最高レベルにボリュームのある果実味が印象的。熟れたリンゴや洋ナシのニュアンス。密度の高い果実の純粋な甘味を醸し出しており飲み応えも充分なのだが、全くしつこさがない。2021年の良好な天候とマルコのワイン造りが身を結んだ結果だろう。※LABAIAはVado alla baiaとマルコのお父さんがよく口にしていた言葉が変化してつけたとの事。Baiaは木桶の意味なので、「木桶の所に行ってくる」⇒「カンティナーで仕事してくる」という意味との事。真面目なマルコらしい言い方です(笑)				
YVMCPE19	Terre veleja IGT 'Perigeo'	2019	バルベラ70%、ボナルダ30%	750ml	¥3,800
	テッレヴェレヤ IGT 'ペリジェオ'		赤		
	この年の収穫は9月下旬。バルベラ7とボナルダ3の割合で混ぜてから破碎し、プラスチック桶で発酵。30日のマセレーションを経てセメントタンクにて発酵、12か月熟成させる。さらに瓶内にて更に12か月熟成の後に出荷。濃厚な色彩。プラムやイチジク等の粘性のある果実の力強い果実味が特徴であるのは従来通りだが、この二年ほどで最もエレガントさを加味してきた仕上がりになっており、アルコールが15%台という数値からはイメージ出来ないであろう。シビアさのない自然体の味わいは今年も健在です。				

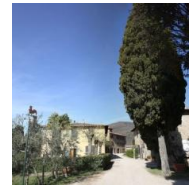


☆素朴で滋味深いMarco Cordaniのワイン

10年以上前の出張時、鉄道の乗り換え地点だったピアチェンツァ周辺を調べる中で、ふと気になったのが彼のワイン。アポは取ったものの、カルパネートに来てくれたらという条件でした。

そこに現れたマルコは、ポソポソ喋るんで、何を言っているのかわかり難い。挙句、笑えるくらい無口(笑)ただ彼のワインを飲ませてもらった時、果実の味が素直過ぎる程真っ直ぐ出ている、テメリットも無い。価格も安い。「これは取ろう!」と即決したので覚えています。が、マルコは輸出はした事ないし、地元と北部のごく一部の御店だけで売り切る状況。VINITALYにも出ないのに、日本人が自分の所に来た事にすいぶん懐疑的だったそうです(現在はアメリカとデンマークに輸出していますが、日本が一番多いそうです!)

マルコは日本に来る事はきっとないでしょう。いつも「任せるから」と言うだけ。今後も彼の素朴で滋味深いワインを紹介していきたいと思えます。



<Fattoria Santo Stefano ファットリア サントステファノ> Greve in Chianti〜フィレンツェ県グレーヴェ・イン・キャンティ

サントステファノはキャンティクラシコ北部の中心グレーヴェインキャンティから4キロの場所に位置し、20ha弱の葡萄畑と40haのオリーブ畑を所有する農家。現在はアグリトゥーリズムの経営も含めて姉のエレナと弟のアゴスティーノが切り盛りしている。ワインの全生産本数は約25,000本に満たないという小さな規模でありながら、手掛けるワインはキャンティクラシコ、リゼルヴァ、グランセレッツォーネ、ピアンコIGT、ロザート、ヴィンサントと、規模の割には多様。畑はガレストロ土壌が基本ではあるが、そこはグレーヴェ。南の地域に比べて比較的石灰系の石が多く混じっており、標高300m〜450mに広がっている。

その主力となるワインはやはり、キャンティクラシコ。中でもスタンダードのクラシコとリゼルヴァのドルゴは、生産者サントステファノの顔とも言える存在である事は言うまでもない。キャンティクラシコについては大樽熟成が原則。今や一般的になっている強い凝縮感や骨格のはっきりした内容を求める訳ではなく、舌触りの良い果実味とタンニン、心地よい酸味を調和させ、スムーズでど通りの良いジュシーで瑞々しいキャンティクラシコを生産している。一方リゼルヴァのドルゴは10%程の割合でカベルネソーヴィニオンとメルローを使っている。剪定のレベルも通常以上(外されたサンジョヴェーゼはノーマルに使用)で行われ、高い凝縮感を生み出す様に促したうえで大樽とバリックを併用して熟成を行う。その他のワインについては、ごく少量の生産という規模だが、2018年から新たに3haの畑を稼働させ、少なからず生産規模は拡大するが、従来の通り地道にワインとオリーブオイルをコツコツと売っていく姿勢に変更はなく、シンプルでノスタルジックな印象を持つキャンティクラシコをこれからも造り続けるであろう。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVSFCL20	Chianti Classico DOCG キャンティ・クラシコ	2020 赤	サンジョヴェーゼ100%	750ml	¥3,500
	九月初旬の収穫後破碎されモストを出し、セメントタンクにて温度24度以下で発酵を行う。発酵後は三月までセメントタンクにて熟成、そこからステンレスタンクにて8ヶ月、オークの大樽にて4ヶ月、トータル12ヶ月の熟成を経てボトリングに至る。濃いルビー色を帯び、フレッシュな赤い果実の香りの一方、ドライフルーツのニュアンスを持つ香り。優しい口当たりと共に穏やかながらも豊かな果実味が感じられる。2019年よりも天候としては落ち着いた面もある2020年だが、収穫量自体は些か低下してはいるものの、小まめな剪定と収穫後の選別の甲斐もあって、質としてはデリケートながらも良質な物が出来た。従来の熟成方法から少し変える事で、この年の果実の状況を最も活かせるキャンティ・クラシコとも言える、チャーミングさと底面にあるドライフルーツ的な要素による程よい厚みを獲得できた点で、特異ながらも良質の内容になった。少し若い面もあるが、今後実にも楽しみ一本になっている。				
YVSFDR17	Chianti Classico Riserva 'Drugo' DOCG キャンティ・クラシコ リゼルヴァ 'ドルゴ'	2017 赤	サンジョヴェーゼ90%、メルロー/カベルネ	750ml	¥5,600
	南西に面した急勾配に約2ha少々のみ広がる畑で9月上旬に手摘みされ、選定された実を使う。破碎でモストを取り出し6000Lのオーク樽で発酵。3月中旬にフレンチオーク2500Lの樽に移し、湿気と安定した気温の中で24ヶ月熟成させる。ボトリングされてから3カ月以降に出荷される。春先からはますますの天候であったものの、夏場と収穫前の不安定な天候によって少々シビアな年になった2017年。当初は硬く閉じこもった感じの内容であったが、ようやく表情を見せたというところだろう。引き締まった全体像。リクリツィアや野草、ハーブの様な複雑な香りを放ちながら、果実味は酸味を一定量保ちながら穏やかな味わいを見せている。ダークチョコやカカオ、スパイスなどのニュアンスを放ち、タンニンも穏やかに全体バランスに長けた内容に仕上がっている。(生産本数5000本)				
YVSFRO21	Rosato '6 Rose' IGT Toscana ロザート セイローズ IGTトスカーナ	2021 ロザート/ロゼ'	サンジョヴェーゼ100%	750ml	¥2,800
	サンジョヴェーゼ100%のロザート。9月上旬の収穫後に圧搾し、12時間未満の軽いスキンコンタクトの後果皮を取り除きステンレスタンクにて発酵。フィルタリングしボトリングする。鮮烈で眩い赤みの強い濃厚な色彩。華やかさのある香り、アメリカンチェリーやラズベリーの様な森の赤い実の果実味を中心に構成されており、素朴ながらも、充分なポリフェノールの効いた飲み応えのある内容に仕上がっている。またその一方で程よい酸味とのバランスが良好に保てているし、アペリティフ的なデリケートな個性に重きを置いた物とは異なり、一定の飲み応えがあるのが特徴。(生産本数1300本)				
YASFOL	Extra Vergine OLIO D'OLIVA Toscana IGP エクストラヴァージン オリーブオイル トスカーナ IGP	2022 オリーブオイル	フラントイオ/モライオーロ/レッチーノ	500ml	¥4,300
	標高450m付近にある20ヘクタール程の場所に植えられている4000本のオリーブは、父である先代が創業した頃から続くSanto Stefanoの基礎を成す重要作物です。エレナは会う度に「オリーブオイルはどう?」と熱っぽく語っていた訳ですね(笑)。収穫は11月末に単日で一斉に行い(そりゃもう家族総出!), 当日中に低温にコントロールされた中で破碎-搾り上げを行いオイルを抽出し、一番搾りの物だけをボトリングしました。軽く緑掛かった透明感のある色合い、刺激の少ない香りには青さは控え目ででありながら、栗等の木の実の香りを彷彿する香り。味わいも刺激が少なく、柔らかい味わいが特徴。ダレた印象が無く、サラリとした口あたりと自然な甘みの感じる。素朴でありながら、実に実直な印象を受ける味わい。Santo Stefanoのワインと同様に、料理との調和を目指した内容となっています。				

在庫少

Agostina Pieri






<Az. Agr. Agostina Pieri アゴスティナーナ・ピエリ> Montalcino/Siena シエナ県モンタルチーノ

アゴスティナーナピエリは、元々小さなブドウ農家であったピエリ家にて当主の亡き後、長女アゴスティナーナにより独自のカンティナーナとして成立し、その仕事を息子フランチェスコに委ねてスタートした新しい造り手です。

そのワインは伝統的なモンタルチーノのワイン、即ち大樽を使った長期熟成に耐えうる力強いブルネッコを意識しつつも、素直なフルーツの味わいと香り、のど越しの良さを求めた現代的でコシのあるワインに仕上がっています。それは畑と気候、更にブドウの成長を常に観察しつつ、コンピューターによる温度管理など現代的技術を合わせた生産方法を取るからこそ得られる抜群の安定感、バランスが実現した物であり彼らのワインの最大の特徴であります。

彼らの畑はオルチャ川に程近い場所に位置しており、その川を越えればグロッセート県になる。その地はモレリーノディスカンサーノ等のしっかりした味わいが生まれます。なだらかな斜面には、長い時間をかけて山の上から落ちてきた雨水が取りこんで運んできた栄養分を含んだ赤い土が広がります。また近辺には古代の小規模の火山があり、砂と灰から出来た土壌でもあったので水捌けの良いブドウには適した畑なのです。陽の光をふんだんに浴びて育ったブドウはよく熟れ、濃厚なワインを造るのに充分な力を持つようになる。それが存分に感じられるワインを生産している。確かに「大御所達」がカンティナーナを構えるモンタルチーノの街の近辺とは離れており、環境も少なからず異なる。よって、古典的なモンタルチーノのワインとは少し違いを持ったスタイルとなっているのかもしれない。しかし、明確な果実味と親しみやすい口当たりで仕上げる彼らのワインは世界的にも人気が高く、ここ日本でもレストランを中心に人気を博している。

コード	ワイン名	品種	容量	希望小売価格
YVAGSA20	Sant'Antimo Rosso DOC サンタンティモ・ロッソ	2020 赤 サンジョヴェーゼ・グロッソ50%、カベルネ ソーヴィニヨン30%、メルロ20%	750ml	¥2,600
		春先から温かかった2020年だが、夏は強い乾燥もあり一部にリスクをもたらしたが入念に実を選別する等し収穫。三種それぞれ別でステンレスタックにて発酵、ステンレスタックにて一度合わせてから60%を40HLのフレンチオーク樽で、40%をバリックにて12か月熟成させてからステンレスタックにて2ヶ月寝かせてボトルングする。イチジクやラズベリーなどの凝縮感のある果実のニュアンス、穏やかなタンニンと喉ごしの良い仕上がりは健在。コストパフォーマンスの高い内容になっている。飲み手を選ばない、幅広い層に受け入れられるだろう内容である事は従来と同様に変わっていないと言えるだろう。		
YVAGRM20	Rosso di Montalcino DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ	2020 赤 サンジョヴェーゼ・グロッソ100%	750ml	¥4,000
		春先から気温が高く安定して樹々が健全に育った為に、夏の炎天下と短期的な雨に見舞われたが、果実の生育としては申し分なかった2020年。収穫は9/22~25日。22~25℃でステンレスタックにて発酵を行い、18日間のマセレーションを経てからプレスしながら果皮を外す。フレンチオークの大樽にて12ヶ月熟成。その後3ヶ月ステンレスタックにて寝かせてからボトルング。一カ月後から出荷となる。イチジクやラズベリー等を煮た感のある果実味だが、実に滑らかであり刺激の少ないエキスが心地よい。全体として程よい密度を保ったバランスの良さが特徴であろう。ここ数年に見られるフランチェスコの特徴でもあろうが、樽の使い方がアタックを感じさせながらも、口当たりとして穏やかなワインに仕上げています。故にパワー的な要素を持ちつつも親しみ易い内容になっている事が2020年ヴィンテージにはよく表現されている。		
YVAGBM17	Brunello di Montalcino DOCG ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ	2017 赤 サンジョヴェーゼ・グロッソ100%	750ml	¥8,200
		収穫は9月の25日~30日。カンティナーナ内で実の選定を兼ねて粗熱を取る意味で休ませてから醸造に入る。破碎しステンレスタックにて22~24度で発酵した後、22日かけてマセレーションを行い全体を絞る。熟成は20%をのデミムイ(ローヌの600Lの大樽)で、80%を20HLのフレンチオークの大樽で24ヶ月熟成し、双方をステンレスタックにて併せて6ヶ月寝かせてボトルング。瓶内熟成18か月を経て出荷に至る。春先は天候がますますの陽気であったし、夏もやや不規則ながらも気温もますますだったにも拘わらず、収穫期の悪天候もあり良好な年とはならなかった。前年よりも果実の粘りとしては形が異なっているが、樽の印象が明確に出ているスタイルと言える。他方で、もう少し寝かせてからの方が全体的な落ち着き具合を見せる可能性を感じる点から、欲を言えば少々寝かせたい(3年くらい?)。ただ、アルコール度数15度をいう内容を感じさせない、まさにアゴスティナーナ・ピエリらしいパンチ力と瞬発力も感じられる点からすれば、フランチェスコが記すほど(上記の天候については彼のメールをほぼ抜粋)のネガティブさは抑えられている。沿岸部では洪水のあった年。その中でもキッチリまとめてきた力量を存分に見つけた内容であろう。		



☆モンタルチーノ南方ピアンコルネッコ地区

アゴスティナーナピエリの所在地ピアンコルネッコは、モンタルチーノ南方にありグロッセート県との境の川に近い地域。モンタルチーノの山で振った雨は地下水を形成しながら、川近くのこの地域で川に流れ込む過程の中で、流れ着くまでの間で混じった各種栄養素がこの周辺の土地に表面化する。更に、川の向こう側の死火山が太古の昔に噴火した際に蓄積した溶岩の影響で鉄分も含んでいる。これらの事から、肥沃な土地として近年注目されている地域です。






TOSCANA トスカーナ州



< Fattoria Kappa ファットリア・カッパ > Castellina Marittima ピサ県カステッリーナ・マリッティマ

イタリア有数の港町リヴォルノの東南に位置するカステッリーナ・マリッティマ。2005年にロジニャーノとカステッリーナの計4ヘクタールの畑でスタートしました。畑での栽培とワイン造りはアンドレアが中心となり、仲間のルカと共に行っている。畑は粘土質と石灰質の混ざる低地(50m)～中高地(350m)にて、複数の場所(主に二か所)を所有し、樹齢は12～25年程となっている。

彼らのワイン造りは、自然をリスペクトし終始ビオロジックとバイオダイナミを実践する方針を取っている。畑の中には原則的に農業用の機械や車両を一切立ち入らせず、馬のみを農作業用に育てて活用している。御承知の通り、これは機械や車両が入る事で土が踏み固められ、土中の微生物が圧迫死してしまう事で土壌の栄養が不足し、結果的に土地がやせるという事を防ぐためである。もちろん、これをすれば正解というものではないはずであるが、実際にそれを実践するには相当の労力を要するわけで、アンドレアは「植物の生命力を引き出す最善の方法は、畑の微生物や土をどのように造るかを真剣に取り組みなければ、成功するはずがない」と断言する。そして興味深いのが毎度変わるワインのセパージュ。これは基本的に畑の中で育つ葡萄の毎年のコンディションを把握した上で、その葡萄ひとつひとつがどのワインに向かかによって振り分け、ワインを作り上げるという手法である。ワイン構築の図面はアンドレアの頭の中にあり、経験と技術によって作られているというのが、他には無い特徴だろう。

コード	ワイン名	品種	容量	希望小売価格
YVFKRK19	Rosso Kappa IGT Toscana ロッソ・カッパ IGT トスカーナ	2019 赤 シラー40%、カベルネソーヴィニオン30%、カベルネフラン30%	750ml	¥6,300
		畑は50m～3500mと丘陵と平地の畑双方を利用した。土壌については同様に粘土に石灰が多く混ざる水はけの良い土地。収穫は9月上旬に行われ、除梗する。重さで一部が自然にプレスされ、20%程度の発酵が始まってくるこの段階で実を選定し、人力(足)でモストを搾る。1000Lのプラスチック製コンテナ(大型の桶の様な物)で温度コントロール無しで攪拌しながらアルコール発酵を行う。発酵の終了後、14日程のマセレーションを経て、500Lのオーク中樽(13%新樽)で18カ月熟成。その後セメントタンクで6ヶ月熟成させた後、無濾過/無清澄せずにボトリングする。瓶内で6カ月寝かせて出荷される。年々充実度を増すシラーとカベルネフラン、それにカベルネソーヴィニオンを加えた三種によって構成された2019年。ダークチョコレートやウェットなハーブのニュアンスのある香り。森の赤い果実を彷彿する凝縮感と個々に力強さを感じる果実味が印象的であり、その余韻の長さも特筆すべき点であろう。タンニンも健在であり、スパイシーさとアタックの両面をフォローする形となっている。まだまだ若さすら感じるが青さもなく、葡萄自身の健全な濃厚さを保持しており、余韻の長さも相まって、増々楽しいワインである。		
YVFKLM18	Lambda IGT Toscana ランブダ IGT トスカーナ	2018 赤 サンジョヴェーゼ45%、カベルネソーヴィニオン25%、カベルネフラン/メルロー/シラー各10%	750ml	¥4,300
		標高50～350mの畑で9月初旬に収穫。大半は潰さずに除梗し葡萄を選定する一方、20%程は除梗しない状態で一次発酵に回す。人力(足踏み)でプレスし、モストを抽出し、1000Lのコンテナで毎日攪拌しながらアルコール発酵を行う。発酵終了後に2週間程のマセレーションを行って果皮等を除き、500Lのフレンチオークの樽(10%新樽)で12カ月熟成させる。その後6カ月をセメントタンクで寝かせてから清澄やろ過は行わずにボトリングする。瓶内で6カ月経てから出荷。前年同様にサンジョヴェーゼを主要品種に据え、他方でシラーの比率を落としてカベルネソーヴィニオンを主要品種の一つにした2018年。抜栓時に軽い樽のニュアンスを感じる香ばしい香りが印象的。前年よりもリッチな果実味であり、ベリーやイチジク、ドライマトの様な熟れて粘りのある果実味にスパイス、香草等の軽いアタックを感じる全体像。タンニンはしっかりしているが、先に述べたボリュームのある果実味(もちろん酸もある)とのバランスという点で、浮き出た印象はない。葡萄ひとつひとつの個性が程よいバランスを保ちながら、全体的な力強さを形成している。7年目を迎えたLambdaだが、最も安定感のある内容となっている。		
YVFKEB21	'ETABETA' IGT Toscana Bianco エタベタ トスカーナ ビアンコ	2021 白 ヴァルメンティエー70%、ヴァイオニエ20%、アルバリーニョ10%	750ml	¥3,700
		9月上旬の収穫後、压榨。アルコール発酵はステンレスタンクにて天然酵母により、温度コントロールしないで行われる(MLFは行わない)。発酵後ステンレスタンクにて6カ月寝かされた後、フィルタリングを経てボトリングされる。酸の在り方とミネラルの出方を課題としていたアンドレア。その補助的役割を果たす葡萄として以前から注目し、栽培に加えていたアルバリーニョを使った意欲作。天候に恵まれ、良質の果実味を得られた2021年。大型の柑橘を彷彿する香りと果実味は朝のミネラルと相まって膨張感とボリュームを存分に感じさせる。洋ナシの様なタッチを全面的に前に出しつつ酸が下支えをしており、また以前よりも渋味の要素が減った事で、飲み心地にスムーズ感を与えている。先述のアルバリーニョだが、リアス・バイシャス(北スペイン)の強烈なミネラルでは無く、懐(しな)る様な砂地を持つトスカーナ西部の特徴を表現出来ている。		



Sicilia シチリア州



GORGI TONDI

< Tenuta Gorgi Tondi テヌータ ゴルギトンディ > Mazala del Vallo トラパニ県マザラ・デルヴァッロ

シチリア島西部の南岸に位置するマザラデルヴァッロ郊外に130haの畑を持つ中規模ワイナリー。彼らにとって生命線といえるのが、その周辺にあるプレオラ湖と三つの湖沼であり、常に水を湛え周辺に一定の水分と栄養を供給している為に、この周辺は驚くほど緑豊かで動植物達による食物連鎖を形成している。その為、この周囲の畑は実に豊かな栄養を持っており、また常に一定の風が朝は内陸から、午後は海からと吹き込む為に強烈な日差しの中であっても、過剰な高温状態になりにくく、また一方で海水由来のミネラルや生物の死骸等から生まれる栄養を豊富に含んでおり、作物が理想的な成育をする好条件の畑が形成されています。前述の様な特異な湿地帯はWWF(世界環境基金)にも保護地区として登録されており農業等のケミカル的要素の使用は厳格に限られている事もからも、彼らのワインは全て欧州基準のピオロジック認証を得ている。

ワインとしてはこの大地のポテンシャルを的確な技術とデータによって生み出される、瑞々しくジュシーな果実そのものを体現するか如く常に「果実としての素直な美味しさ」をそのまま映し込んだ様な、素直であり鮮烈さをも存分に感じるフレッシュな物が多くを占めている。

コード	ワイン名	品種	容量	希望小売価格
YVGTCPG22	Coste a Preola Grillo Terre Siciliane IGP コステ ア プレオラ グリッロ テッレ シチリアーネ IGP	2022 白	グリッロ100% 750ml	¥2,700 ※新ヴィンテージ
	グリッロは砂質の強いプレオラ湖付近のサンニコロと海に向かって開けた畑で育ち、8月20日過ぎに早朝から収穫。粗熟を取ってから破砕されステンレスタンク内にて発酵。終了後に3カ月間程の間同タンク内で寝かされてからフィルタリングしてボトリング。二か月後から出荷。澱みの無い透明感と輝きのある黄色。レモングラスの爽快さとパインやバナナのトロピカルな香り。口に含むと刺激の少ないスムーズなタッチ、マンゴーなどの黄色のフルーツの果実味と心地よい酸味がバランスよく感じられ、歯切れの良い仕上がり。凛としたミネラルも伴っており、バランスよく質の高い内容に仕上がっている。			
YVGTCPN19	Coste a Preola Nero d'Avora Terre Siciliane IC コステ ア プレオラ ネロダーヴォアラ テッレ シチリアーネ IGP	2020 赤	ネロダーヴォアラ100% 750ml	¥2,650 在庫極少
	湖沼近くのサンニコロと内陸のラミゼッラの畑で8月下旬に収穫。破砕された後ステンレスタンク内にて発酵。三ヶ月寝かせてボトリング、二カ月の後より出荷される。軽く紫かった色彩でありながら、艶やかなルビー色。スグリなどの赤い果実、そしてタバコの葉の様な香り。フレッシュさを感じるエキスは新鮮なアメリカンチェリーを彷彿する程よい甘みのある果実味を湛える。前年よりもややクリアな印象を与える果実感であると言える。が、甘さを無理に出す事なく、あくまで葡萄の状況を素直に映し込んだワインとして仕上がっている事もあり、例年よりも柔らかい印象。			
YVGTTRV21	Rosa dei Venti IGT Terre Siciliane Rosato ローザ デイ ヴェンティ IGT シチリア ロザート	2021 ロゼ	ネレッコ・マスカレーゼ 100% 750ml	¥2,600 在庫少
	ネレッコマスカレーゼ種を使ったロザート。破砕のあと24時間マセレーションにかけ、プレスにより取り出したモストを50hlのステンレスタンク内にて発酵。その後6ヶ月タンク内にて寝かせてからボトリング。軽くオレンジ色を帯び、前年、前々年よりも淡く澄み切った桃色。イチゴやチェリー、さらにピーチの様な軽やかさを加えたニュアンスがこの年の特徴だろう。3年目を迎えたロザートだが、山岳的コシの強さを持つエトナと比べて、明らかにしなやかさが前面に出ている。あくまで土地の違いであるが、その個性は実に明確にワインとして表れている。どちらが良いとかではなく、ネレッコマスカレーゼのポテンシャルを引き出した結果と言えるのは間違いない。海辺らしい潮を感じるロザートとして、そのコンセプトは揺らがない。			
YVGTBB22	'Babbio' Bianco Frizzante IGP Terre Siciliane 'バッピーオ' ビアンコ フリッツァンテ IGP テッレ シチリアー	2022 白・微泡	グリッロ/ジビッポ/ダマ スキーノ 750ml	¥2,600
	3年前から夏季限定で販売してきた、シチリアで90%以上を毎年消費する微発泡ワイン。この春から通年扱いになりました。3種の葡萄をそれぞれステンレスタンク内にて発酵し、混合した後にシャルマタンクにて微発泡化。軽く黄緑掛かった透明感のある色彩。穏やかでフルーティな味わいの中に、軽く海水ミネラル由来の塩味とミネラルが感じられる、正に海辺で育った葡萄を物語る様な味わいで多くの方に楽しみやすい内容。シュワッとした優しい泡立ち故に、軽いフィンガーフードや前菜、魚介系のパスタ等と実に幅広い組み合わせも楽しめる、ユーティリティー性を持つワインです。			



YVGTMD21 MIDOR Catarrat DOC Sicilia 2021 カタラット100% 750ml ¥3,200
 ミドール カタラット DOC シチリア 白 在庫少



湖沼周辺のサンニコロで9月上旬に収穫。50hlのステンレスタンクにて発酵。その後酵母と共に3カ月寝かせ、澱引き後にボトリングする。更に2カ月後から出荷される。黄色系の柑橘、特にシチリアらしいレモンのニュアンスが印象的な人気のワイン。全般的に良好だったと言われる2021年のミドールは、果実と酸のバランスが特に長けた内容であると言って良いだろう。果実の果皮の様な青さも無く、スムーズな口当たりと喉ごしが群を抜いて良好。相も変わらず瑞々しい果実味にはハリのある凛とした、軽くパイナップルのニュアンスを帯びた果実味が実に健やかに感じられ、心地よい酸味が一本筋を与えるか如く、全

YVGTMM21 MARE MEO Bianco Terre Siciliane IGP 2021 ソーヴィニオン60%カタラット30% 750ml ¥3,200
 マレメオ テッレシチリアーネ IGP 白 トラミネール・アロマティコ10% 在庫極少



初リリースのブレンドタイプの白ワイン。葡萄はソーヴィニオンのみ北東に向かったカステルヴェトラノにて栽培。他は湖沼付近のサンニコラにて栽培。ソフトプレスの後、ステンレスタンクにてそれぞれ発酵。三種を併せてステンレスタンクにて澱と共に5ヶ月寝かせてからボトリング。地中海をモチーフにした、清々しさとアロマ豊による力作。ソーヴィニオンが放ちがちな青さは見事に抑えられながら、爽快さをきちんと醸し出しており、カタラットの元気な洗練感がワインに活力を与えている。時間と共にトラミネールのアロマが膨張感を保ちながら広がる。そして「海」をテーマにしたワインらしく、海由来のミネラルが心地よく響き渡る。一本で見せる多様な表情とこの展開力はゴルギ・トンディの実力をシンプルに表現した形となった。

YVGTKH21 KHEIRE Grillo DOC Sicilia Riserva 2021 グリッロ100% 750ml ¥4,300
 ケイレ グリッロ DOC シチリア リゼルヴァ 白 ※前年2020年少量在り



樹齢30年の樹で育ったグリッロ。収穫は8月第3週。ソフトプレスで絞られたモストは50HLのステンレスタンクにて発酵され、その後9ヶ月(2020年は6カ月)タンクにて澱と共に寝かせる。その後全体の35%をフレンチオークのバリック(新樽)にて8カ月熟成させ、その後ステンレスタンク内にて合わせて、更に8カ月寝かせる、ボトリングしてから瓶熟6カ月でリリースする。初のバリック熟成によるKHEIREとなった2021年。心地よい程にバランスの良い樽のニュアンスが心地よく、また果実の充実も感じるボリュームとよくマッチしている。甘くなり過ぎず、刺激が過多する事無く、全体のバランスとしてしっかりとデザインされた内容に仕上がっており、都会的なラグジュアリー感のある白ワインと言えるだろう。(KHEIREはギリシア語で「歓迎」の意味)※Gambero Rosso Vinitaly 2023にてTrebicchieri獲得。

YVGTJR21 'Rajah' Zibibbo Secco DOC Sicilia 2021 ジビッポ100% 750ml ¥3,700
 'ラジャ' ジビッポ DOC シチリア 白 在庫少



9月10日と20日にカンティーナに程近い畑で収穫。樹齢は20年程。ソフトプレスでモストを取り出し、60HLのステンレスタンクによる発酵、そのご4か月程酵母と共に寝かせてからボトリングし、約2ヶ月後にリリース。黄色かかった透明感のある色彩。ライチやマンゴー、パイナップル、そしてバナナのニュアンスのあるアロマティックな香り。口に含むとジューシーで繊細な黄色い果実の味わいが感じられ、確かに過去二年よりも酸味が強く感じる面もあるが、強く突出している物ではないので、変わらずエレガントなバランスは充分保たれおり、寧ろその分キリッとした出で立ちに仕上がっているし、全体的に澄み切った印象を与えている。海のミネラルと華やかなアロマと果実味を持つ、ゴルギ・トンディを代表するワインです。
 ☆ラジャ：「王」を意味するアラビア語から命名。 ☆ジビッポ：別名Moscato d'alessandria

YVGTDM21 DUME Frappato DOC Sicilia 2021 フラツパート100% 750ml ¥3,400
 ドゥメ フラツパート DOC シチリア 赤






彼ら所有の畑の中で最も高い位置(65m)にあるサンニコロ地区の畑にて9月第二週に収穫され、ソフトプレスによって絞られたモストは、ステンレスタンク内で果皮を漬け込み10日間冷涼な中でのスキンコンタクトを経て発酵。その後全体を搾ってモストのみを取り出しマロラクティック発酵を行い、6カ月のシュールリーを経てからボトリングされる。ピノノワールやスキアーヴァ等の北の葡萄を思わせる様な淡い色彩。これまで特徴としてきたフローラルさを持ちながらも、イチゴやチェリー、ラズベリーの様な赤い果実を彷彿するチャーミングな香りと味わい。そこにシナモンの様なスパイス感が加わった、個性的でありながら、極めて親しみを覚える仕上がり。2017年ヴィンテージでの初リリースから、全てのヴィンテージと比較しても、群を抜いて良質な出来栄のワインに仕上がっている。本当美味しいです・・・(笑)

YVGTSP21 SPASSOSO terre Siciliane IGP 2021 ネロダーヴォラ50%、シラ-35%、 750ml ¥3,400
 スパッソーゾ テッレシチリアーネ IGP 赤 ペリコーネ15% 在庫極少



初リリースのブレンドタイプのロッシ。畑はカンティーナの北、湖沼付近の地域にあるサンニコラ。。ネロダーヴォラ、シラ、ペリコーネを使い、ペリコーネに至っては2週間程の陰干しで凝縮させたエキスを取り出す。それぞれをステンレスタンクで発酵、10日間のマセレーションとML Fの後ステンレスタンクで5カ月間澱と共に寝かせてからボトリング。凝縮したしっかりした果実味、陰干しのから来るアクセントのある風味、ややビターなニュアンスとタンニンを持つ、バランスの良いシチリア土着品種によるワインです。



YVGTZL	Ziller 47 Vino Bianco non fortificato ズィーラー47 ヴィノ ビアッコ ノン フォルティフィカート	2011 白(やや琥珀)	グリッコ100%	750ml	¥12,000 ※新入荷!(少量)
	「酒精強化していない白ワイン」という文言が入った初リリースの白ワイン。樹齢40年以上のグリッコを2011年9月第三週に収穫。ソフトプレスでモストを絞り、数日間のマセレーション。その後ステンレスタンクで一次発酵の後、20hlのフレンチオーク樽で上部に少量の隙間を作り一定量のフロールを発生させて熟成させる。11年を経た2022年7月にボトリング。今は亡き、先代当主ミケーレが志した、プレプリティッシュのワイン。つまり英国商人が始めた現在のマルサラワインと異なり、酒精強化をしない時代のマルサラ地方ワインで、古代地中海世界～サラセン～ノルマンの時代に育まれた西部シチリアの伝統的なワインを再現した一本です。高い凝縮度-酸のバランスを見極めた果実を使い、極自然な甘味と、風土からくる海洋系のミネラルが一体となった内容。息の長いワインで、食後のワインとして考える事も出来るが、食中であってもアンチョビ等の個性の強い食とポイントで合わせる等、充分活躍できるであろう。				
YVGTPM	PALMARES Vino Spumante Rose Extra Dry パルマレス ヴィノ スプマンテ ロゼ エクストラドライ	NV ロザート/泡	ネロダーヴォラ100%	750ml	¥3,000
	収穫は8月下旬。破碎され、ステンレスタンクにて一次発酵を行い、シャルマー方式にて発泡化される。オレンジ掛った例年よりも少し色彩。香りはイチゴやラズベリーを彷彿する、チャーミングな親しみ易い香り。口に含むと香と同様にイチゴなどの赤い果実のフレッシュな果実味が感じられ、また心地よい酸味が軽く全体を引き締めており、ネロダーヴォラのワインに多い強い甘みとは異なり、爽快感を感じるソフトなタッチが魅力。泡立ちは柔らかで全体をふくよかな泡で立ちに仕上がっている。				
YVGTGD18	Grillo d'Oro Grillo IGT Sicilia vendemmia tadtiva Muffato グリッコドーロ IGT シチリア ヴェンデミア タルディーヴァ ムッフアート	2018 甘口・白	グリッコ100%	500ml	¥7,300
	樹齢30年以上の畑から10月第一週に葡萄にカビが付着した状態で収穫する。ソフトプレスで圧搾し、5HLのステンレスタンクにて15℃での発酵を行い、フレンチオークのバリック(新樽)で24ヶ月熟成させてからボトリングする。透明度のあるライトな琥珀色。ブーケやオレンジなどのデリケートでありながら華のある香り。熟れたリンゴやアンズ、そしてマンゴー等のトロピカルフルーツを思わせる、上品な甘みが感じられる。				

自然環境保護地区故の「必然的オーガニック」 ～環境保全とワインの実は超密接な関係～



海から程近い湖沼(丸い窪み=ゴルギ・トンディ)の水がある事で、太古から植物が生い茂り、そこに微生物が生まれ、それを捕食する魚や水鳥が集まり、ひとつの楽園を形成し、全ての動植物による生存サイクルの中で極めて栄養豊かな土壌が生まれました。乾燥地の多いシチリア島の中で、一つの体系を形成している場所は極めて少ないようで、現在はWWF(世界自然保護基金)にも登録されています。

いわゆる「オーガニック農法」を確かに実践している彼らですが、それは即ちこの自然環境を守る事であり、守る事で自然が生み出す豊かな楽園が維持され、豊かな実りの恩恵を得ています。

「結局、この環境があるから葡萄も作れるしワインも作れる。葡萄は自然の生み出す結果のひとつで、それをワインに変換するのが私達の仕事」

オーガニックのワインだから美味しいのではなく、オーガニックはその環境、農業環境の豊かさを維持する為の方法だと、彼らは言う。環境を維持する事が、結果的に良い葡萄が出来る最善の道だからです。ゴルギ・トンディの大半のワインは実に瑞々しいけれど、なぜならこの土地が「瑞々しい」土地であるからなのです。

ワインでも食品でも「自然」という言葉が独り歩きし易い今だからこそ、この「楽園の維持」の意義を見つめなおす事が重要だと考えます。

～2019年7月 シチリア出張時のメモより～



< Acetaia Malpighi アチェタイア マルピーギ社 > < Modena モデナ県モデナ >

～果実味豊かで芳醇な味わいのバルサミコ・ディ・モデナ IGP～

1850年に創業し、以来170年、5代に渡ってバルサミコを作り続けて来たマルピーギ社は生産地モデナの中でも老舗の生産者です。伝統的なモデナ産のバルサミコに拘りながら、バルサミコの「調味料としての可能性」を追求し幅広い商品も提案しています。他方で、伝統的なバルサミコ酢の意義とその芸術とも言える味わいを後世に残すべく、近年は子供たちや若い世代に文化として伝える活動も行っている。



Balsamico di Modena IGP
‘Platino’
 バルサミコ・ディ・モデナ IGP
‘プラティナム’ ¥7,800(税別)

モスト:90% 熟成:20年
 気品ある味わいには更にハーブやスパイスの様な印象をも放ちます。熟れた果実の粘り強い旨味、それを引き立てる酸味、広がる余韻。総合的なバランスが秀逸。贅沢な味わいをお楽しみください。
 ※カラメル不使用



Balsamico di Modena IGP
‘Oro’ バルサミコ・ディ・モデナ IGP
‘オーロ’ ¥4,500(税別)

モスト:80% 熟成:15年
 明らかに旨味と気品のある果実味が感じられ、全体に奥行きがある。酸味と果実の甘み、香りの豊かさのバランスが素晴らしい一本。
 ※カラメル不使用



Balsamico di Modena IGP
‘Argento’
 バルサミコ・ディ・モデナ IGP
‘アルジェント’ ¥3,500(税別)

モスト:70% 熟成:10年
 ブロンズよりも軽い粘りと奥行きのある味わい。爽やかさを持ちながら葡萄の自然な甘みが加わり、より上品な仕上がります。
 ※カラメル不使用



Balsamico di Modena IGP
‘biologico’
 バルサミコ・ディ・モデナ IGP
‘ビオロジコ’ ¥4,300(税別)

モスト:70% 熟成:8年
 リンゴの様な爽やかなニュアンス。歯切れの良い印象。しつこさの無い自然な甘味も印象的。オーガニック認証(欧州での)あり。
 ※カラメル不使用



Balsamico di Modena IGP
‘Bronze’
 バルサミコ・ディ・モデナ IGP
‘ブロンズ’ ¥2,500(税別)

モスト:60% 熟成:5年
 サラリとした口当たり、爽やかなリンゴを思わせるタッチの柔らかい酸味が特徴。サラダ等軽い料理からお使いいただけます。
 ※カラメル不使用

～バルサミコ・ディ・モデナ IGPとは～

- ①規定の土地で収穫された葡萄の果汁、またはその葡萄の果汁を煮詰めた物を20%以上使用。
 ※葡萄はランブルスコ、サンジョヴェーゼ、アルバーナ、トッレピアーノ、フォルターナ、モントゥーニ、アンチェロッタ
- ②ワインヴィネガー(その内一定量は10年以上熟成の物)を10%以上使用する
- ③カラメル(発色と色の定着を目的)は2%まで使用が可能。
- ④発酵、熟成はオーク、栗、桑、ねずの木樽で、60日以上。



※カッターは横付けになります。
新旧によって使用可否があります。

電動パスタマシン Professional 220

参考上代 ¥528,000

サイズ：縦22×横30×高さ25cm
重量：14.8kg
電源：単層110V、50/60HZ
電力：290W
※カッターは別売りです



※カッターは横付けになります。
新旧によって使用可否があります。
画像はProfessional 220。

電動パスタマシン RBT 220

参考上代 ¥598,000

サイズ：縦37×横37×高さ30cm
重量：16.8kg
電源：単層110V、50/60HZ
電力：200W
※スピードコントローラー付き
※カッターは別売りです



手動パスタマシン R 220

参考上代 ¥210,000

サイズ：縦21.8×横33×高さ24.5cm
重量：10.5kg
※カッターは別売りです



手動パスタマシン 専用カッター

参考上代 ¥50,000

※メーカーのフルモデルチェンジの為、旧来の物と大きく異なっております。お持ちのマシンとの整合性もありますので、詳しくはお問い合わせ下さい。

表示の価格は参考上代です。別途御見積りを立てさせていただきますので、別途お問い合わせ下さいませ。
また昨今の情勢により参考上代が上がる事もございます。併せて営業担当に御確認下さい。



Dal 1905 macchine per caffè

< La Pavoni ラ・パヴォーニ >

1905年にミラノで創業し、翌年のミラノ国際博覧会で発表した蒸気圧を使った、当時としては革命的なエスプレッソマシンを今に伝える、イタリアのコーヒー業界の老舗メーカーです。剥き出しのボイラー、ポンプを使わずに蒸気圧を使う抽出方法。そして詰め方で変わる味わい。効率を優先した現代のマシンに欠けている、「淹れる楽しみ」を提案するマシンです。



エスプレッソ・コーヒーマシン Professional Lusso (PL)

参考上代¥260,000

サイズ：縦27×横20×高さ30cm

重量：5.45kg

電源：単層100V、50/60HZ

電力：1000W 原産国：イタリア

付属品：プランジャー、マイクロフィルター、
メジャースプーン、ミルクフォーマー(アタッチメント)



エスプレッソ・コーヒーマシン Professional Legno (PLH)

参考上代¥280,000

サイズ：縦27×横20×高さ30cm

重量：5.45kg

電源：単層100V、50/60HZ

電力：1000W 原産国：イタリア

付属品：プランジャー、マイクロフィルター、
メジャースプーン、ミルクフォーマー(アタッチメント)

- 満水で8回のアクション(抽出)が可能です。自動給水等の機能はございませんので、ご注意ください。
- 原則的に家庭用のマシンです。ランチ・ディナーにて高い回転数でエスプレッソを淹れるには向いておりません。詳しくは営業担当までお問い合わせ下さい。
- 表示の価格は参考上代です。別途御見積りを立てさせていただきますので、別途お問い合わせ下さいませ。
- 昨今の情勢から、参考上代が上がる事がございますので、担当にお問い合わせ下さい



1979年にラツィオ州北部の陶磁器の町チヴィタ・カステラーナに創業したメーカー。イタリア人の生活に欠かせないバルやカフェで使われる、肉厚の白色のカップ&ソーサーを造るメーカーです。日本の飲食店でも広く使われる、イタリアらしいテーブルウェアです。

< Nuova Point ノオヴァ・ポイント >

< エスプレッソカップ >



< パレルモ >



< ソレント >



< ヴェネツィア >

エスプレッソカップ(ソーサー付)
参考上代 ¥ 950

<サイズ>
 パレルモ: 径60mm/高55mm/重318g/容56cc
 ソレント: 径68mm/高40mm/重296g/容55cc
 ヴェネツィア: 径59mm/高58mm/重287g/容60cc
 ※ソーサー(共通): 径117mm

< カプチーノカップ >



< アマルフィ >



< ヴェネツィア >



< トリエステ >

カップチーノカップ(ソーサー付)
参考上代 ¥ 1,350

<サイズ>
 アマルフィ: 径85mm/高62mm/重475g/容135cc
 ヴェネツィア: 径87mm/高68mm/重468g/容162cc
 トリエステ: 径90mm/高69mm/重468g/容150cc
 ※ソーサー: 径135mm(アマルフィ/トリエステ)
 径143mm(ヴェネツィア)

< ラテカップ/ミルク&スープカップ >



< パレルモ >

ラッテカップ(ソーサー付)
参考上代 ¥ 1,600

<サイズ>
 パレルモ: 径96mm/高57mm/重g/容200cc
 ※ソーサー: 径135mm

ミルク&スープカップ(ソーサー付)
参考上代 ¥ 1,700

<サイズ>
 パレルモ: 径108mm/高62mm/重646g/容260cc
 ※ソーサー: 径153mm

- 使用が業務用となっている為、化粧箱などはございません。
- 原則的に6客単位でのご注文をお願い致します。
- 表示の価格は参考上代です。別途御見積りを立てさせていただきますので、お問い合わせ下さいませ。
- 昨今の仕入を取り巻く環境から、参考上代が上がる事もございますので、担当にお問い合わせ下さいませ。