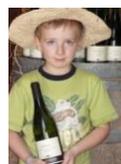




Claudio Mariotto vignaiolo in Vho

Piemonte ピエモンテ州



<Vinaiolo CLAUDIO MARIOTTO ヴィンヤイオ-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ベ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の畑で栽培している。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く評価されており、またティモラッソの葡萄としてのポテンシャルが再評価されており、ポルゴーニョやロアーニャ等ランゲの名門達も栽培を始めた(異常な値段もついてるが・・・)。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をリリースした。「評価されるのは嬉しいけど、必要以上の価格高騰はかえってリスク」と警鐘を鳴らすクラウディオだが、彼としてはもっと自分のワインを飲んで貰いたいという気持ちがこのワインを造らせたと言う。トルトーナという小さな街で同士たちと共に紡ぎあげたティモラッソを、誠実に守ろうとするクラウディオの新しいワインと共に、今後も注目です。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVCDBSM1	Colli Tortonesi Timorasso `Bricco San Michele'	2017	ティモラッソ100%	750ml	¥2,900

コッリトルトネージ ティモラッソ ブリッコ サンミケレ

※スクリュューキャップ



2019年4月のVinitalyでリリースされたワインで、新しい畑区画Bricco San micheleの樹齢20年過ぎの若い木で育ったティモラッソを使用。白緑色に黄色みかかった色彩。当初は草とバナナ、パイナップル等の香りが混在した印象だが、時間の経過と共にフルーツの香りが強くなる。スルリとした口当たりでありながら、程よく厚みのある果実味が感じられ、やはり大型のシトラスの味わい、特に八朔にレモンを加えた様な味わいを感じる事が出来るだろう。ほんのりとした渋味を持ちながらも「大型のシトラス」の印象は、やはりクラウディオのティモラッソそのものの戸いえる。若さや少々の粗さを今のところ感じるのはたしかではあるが、ティモラッソのティモラッソらしい味わいは充分表現できているし、上級のデルトーナやピタッソ(入荷無)の様な粘性や根幹の太さは見いだせないかもしれないが、温かみと広がりのある果実味は健在。グラスワインで是非!

YVCDD17	Colli Tortonesi Timorasso `Derthona'	2017	ティモラッソ100%	750ml	¥3,600
---------	--------------------------------------	------	------------	-------	--------

コッリトルトネージ ティモラッソ デルトーナ

※スクリュューキャップ

在庫少



40年未満の樹齢の畑から収穫。主格は9月末から10月のはじめにかけて順次行われる。標高は250~300m。収穫に関しては手摘みで行われ、木桶に集められる。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。澱とともに寝かされてからボトリングされる。黄色味を帯びた色彩だが澱みはない。香は澆刺とした大きめの黄色い柑橘の香。香りに順ずる形でレモンとグレープフルーツを彷彿する果実味とほのかなビールの苦み、太い酸味と切れの良い後味を感じる。若干の若さを持つ面があるが、それは彼のティモラッソ全てに共通している要素で、少々極端な言い方だが時間を要するワインでもあり、ゆえにリリース後二年以上経過した頃にこそその力を発揮する。このデルトーナはそれを証明している

YVCDIG16	`L`indagato` Mosto parzialmente fermentato		モスカート100%	750ml	¥2,500
----------	--	--	-----------	-------	--------

`リンデアガート` モストパルツィアルメンテ フェルメンタート

白・微発泡

在庫少



ソフトプレスで絞ったモストをステンレスタンクにて一次発酵を行い、通常のワインよりも早い段階で発酵を止め、モスカート特有のデリケートな甘みと発酵時に出る発泡を残した状態でボトリングした、ポリチーネスタイルの、やや甘みのある白ワイン。アルコール度数も5%と低く、その分デリケートな葡萄のピュアな味わいを、デザートワイン程の重さも無く軽やかに楽しめる。

YVCDPR	`Profilo` Vino Bianco Cortese	2017	コルテーゼ100%	750ml	¥2,700
--------	-------------------------------	------	-----------	-------	--------

`プロフィーロ` ヴィーノビアンコ コルテーゼ

白



10月初旬の収穫後、ソフトプレスにて絞られ果皮を除いた後、16度程度でステンレスタンクにて15日かけて発酵。その後澱と共にタンク内にて6ヶ月、その後フィルタリングしてボトリングし、2ヶ月後から出荷される。眩い透明感のある緑色かかった薄い黄色。柑橘と野花の爽快、かつ華やかさを持つ印象的な香り。ミネラルが豊かでタッチの柔らかい酸味が感じられ、アフターにクルミ等のナッツのニュアンスが仄かに感じられる(収穫は2017単一年)。

YVCDCC	`Coccalina` Vino Bianco Cortese		コルテーゼ100%	750ml	¥2,700
--------	---------------------------------	--	-----------	-------	--------

`コッカリーナ` ヴィーノビアンコ コルテーゼ

白/ヴァイアーチE(極微泡あり)



完 売

YVCDTE15	Colli Tortonesi Rosso `Territoiro' Barbera	2015	バルベラ100%	750ml	¥2,700
----------	--	------	----------	-------	--------

赤

在庫少



9月下旬の圧搾後、破砕され8日程のマセレーションの後ステンレスタンクにて発酵。その後大樽に移し数カ月熟成させる。透明感を漂わせるルビー色。若々しい軽やかなブーケやイチゴなどの香りと、かすかに感じる樽の香り。しなやかな口当たりでありながら、全体像は凛とした骨格が明確。



CASCINA MORASSINO



<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ポルドー液のみ、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
YVMOMO15	Barbaresco "Morassino" DOCG バルバレスコ モラッシーノ	2015 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥6,000
	南西向きの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20カ月の熟成を経てボトリングされる。雪の多かった為、春~夏に高温が続いた中でも樹には十分な水が周り、結果として瑞々しい結実となった。色彩は濃厚なルビー色。樽からくるであろうカカオやチョコレートの香りの後、イチジクやドライフルーツの多様で密度の濃い香りが感じられる。豊かなタンニンと瑞々しくも凛とした果実味は干しアンズやジンジャーのに野草を重ねた芳醇且つ、膨らみと柔らかさを感じる。また粘性も豊かで余韻も充分な印象を与えてくれる。現時点で確かに苦さがあるが、年々温暖化でポリフェノールに走りやすいワインが増える中で、酸味や果実味自体の口当たりと全体バランスがよく取れている内容となっている。				
YVMOLR15	Langhe Rosso DOC Merlot ランゲロッソ メルロー	2015	メルロー100%	750ml	¥4,000
	生産本数1000本程度のもメルロー。压榨後にモストをステンレスタンクにて発酵。その後バリックで14ヶ月、瓶内で4ヶ月の熟成を経て出荷。全体的に気温の高かったこの年だが、冬の降雪により地下水からの水分補給に成功した為、果実としてはバランスの良い仕上がりになり、メルローも青さが抑えられ、イチジクとカカオの香りを放つ。艶のあるエキス、タンニンはアフターに感じる。当初はパンチの強い印象だが、数時間でシルキーさと果実の厚みが出て来ることで、飲み応えのある内容に				
YVMONE15	LANGHE NEBBIOLO DOC ランゲ ネッピオーロ	2015 赤	ネッピオーロ100%	750ml	¥3,600
	完 売				
YVMODO16	DOLCETTO D'ALBA DOC ドルチェット ダルバ	2016 赤	ドルチェット100%	750ml	¥2,800
	バルバレスコ村内の畑で育ったドルチェットのみを使用し、ステンレスタンクでの発酵、熟成を経てボトリングされる。ドルチェットらしい、クラッシュしたブドウの鮮烈な香りが印象的。ピュアなブルーベリーやブルーベリーのような果実味が柔らかく広がる。派手さはないが、シンプルな旨味を感じる。タンニンは細かく、抜栓時は少々強く感じられるかもしれないが、これは時間の経過で果実味が立ち上がってくると、脇役としての存在になり、果実味の存在をフォローしている形に収まる。				



※当主ロベルトと先代である父のマウロ



※オヴェッロの畑



WILHELM WALCH ヴィルヘルム・ワルク > Termino sulla Strada del Vino/Bolzano ポルツァーノ県テルメーノ(独名:トラムン)

1869年にオーストリアのチロル地方から移住して来たヴィルヘルム・ワルクが創業した生産者です。現在の当主ヴェルナーは4代目にあたり、事業には娘のユリア、カトリーヌも参画し、また妻エレーナも別のワイナリーを保有(そう、あのElena Walch...)している。

が、そのワイン生産における哲学はElena Walchのそれとは随分異なる。地域のクリュを活かし、豊かなバリエーションのワインによって国際的評価を高めて来たElena Walchに対し、Wilhelm Walchのワインはこの地に伝統的に作られている葡萄品種を軸に据えた素直な造りをした、大変シンプルなワインが中心となっている。より具体的に言えば、その主軸たるワイン達は地域で収穫された単一品種、並びにSanta Maddalenaの様に伝統的に作られてきたブレンドスタイルのワインである。が、それこそがWilhelm Walchの目指すところであり、シンプルでありながらハイレベルの品質を維持するアルトアディジェ・ワインの真骨頂であると、彼らは言う。もちろんそれが一概に全て正しいというものでもないし、その他のスタイルが今後も出て来る事を否定するものではない。その点について5代目に当たるユリアは「高地特有のフレッシュさ、透明度の高いエキス、鮮烈な酸味、そういったアルトアディジェの純粋なワインを表現する為にも、白ワインには木樽は使わず、赤に至っても最小限しか使用しない。」という。事実そういうワインが多いし、愚直なまでにストレートなワインに仕上がっていると言えるだろう。

所有する畑はテルメーノを含めた3つの地域に合計55ha。生産する葡萄は白がピノビアンコ、ピノグリージョ、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、ミュラートゥルガウ、ソーヴィニヨン。赤はピノネロ、ラグレイン、スキアーヴァ、カベルネソーヴィニオンを生産し、ワイン造りにおいてはElena Walchと同じジャンフランコ・ファウスティン氏が担っている。

また最後にユリアはこう続けた。「昨今のアルトアディジェのワインの高騰と原因は私達が一番良くわかっている。だが、そもそも古い歴史中でこの地のワインはもっと馴染み易いものだった。国際化の時代は認めているけれど、だからこそ自分たちのワインがもう少し人々の身近な存在に再びなって欲しい・・・」そんな彼女の意図もあり、比較的提供しやすいお値段に設定する事が出来ました。基本中の基本とも言える、シンプルで純粋なアルトアディジェのワインをお試し下さい。

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVWWPB18	Pinot Bianco Alto Adige DOC ピノビアンコ アルト・アディジェ	2018 白	ピノビアンコ100%	750ml	¥2,450
	プレスによって絞られた後沈殿によってモストが抽出される。ステンレスタンク内にて20度以下での発酵の後、酵母と触れさせた状態で寝かせてからフィルタリングを経てボトリング。その後三ヶ月後から出荷される。軽く黄色みのかかった、透明感豊かな色彩。軽い柑橘の様なフレッシュさを放ちながら、爽やかに洗剤した口当たりが楽しめる。澁みや苦味などの余分な要素を感じさせない、ピュアでシンプルなアルトアディジェらしいワインに仕上がっている。				
YVWWCH18	Chardonnay 'Pilat' Alto-Adige DOC シャルドネ 'ピラト' アルトアディジェ	2018 白	シャルドネ100%	750ml	¥2,450
	プレスによって絞られた後沈殿によってモストが抽出される。ステンレスタンク内にて20度以下での発酵の後、酵母と触れさせた状態で寝かせてからフィルタリングを経てボトリング。その後三ヶ月後から出荷される。白色系の透明度の高い色彩。シャルドネらしい明確な骨格と凛としたシトラス系の果実味が感じられ、雑味を感じない抜けの良さを感じる。また印象的な酸味が味わいを十分に引き締め、キリッとした全体像を表現している。				
YVWWPG18	Pinogrigio 'Marato' Alto adige DOC ピノグリージョ 'マラート' アルトアディジェ	2018 白	ピノグリージョ100%	750ml	¥2,600
	プレスによって絞られた後沈殿によってモストが抽出される。ステンレスタンク内にて20度以下での発酵の後、酵母と触れさせた状態で寝かせてからフィルタリングを経てボトリング。その後三ヶ月後から出荷される。極わずかに霞を帯びた薄めの白色系の色彩。ピノグリージョらしい、しなやかな舌触りと白桃などの滑らかさと、セロリの様な清々しいハーブの要素が相まっているのが特徴。歯切れの良さも充分感じられる、ジューシーな白ワインに仕上がっている。				
YVWWGE18	Gewurtztraminer Alto-Adige DOC ゲヴェルツトラミネール アルトアディジェ DOC	2018 白	ゲヴェルツトラミネール100%	750ml	¥2,700
	プレスによって絞られた後沈殿によってモストが抽出される。ステンレスタンク内にて20度以下での発酵の後、酵母と触れさせた状態で寝かせてからフィルタリングを経てボトリング。その後三ヶ月後から出荷される。シリーズの中で比較的濃色と言える、黄色を帯びた眩い色彩が特徴。穏やかなブーケの華やかさと爽快なセロリ、アクセントのスパイスを感じる香りが印象的。甘みに傾倒せず、爽快さにポイントを絞ったであろう、ドライな印象を与える。				
YVWWMU18	Muller Thurgau Alto-Adige DOC ミュラートゥルガウ アルトアディジェ DOC	2018 白	ミュラートゥルガウ100%	750ml	¥2,400
	プレスによって絞られた後沈殿によってモストが抽出される。ステンレスタンク内にて20度以下での発酵の後、酵母と触れさせた状態で寝かせてからフィルタリングを経てボトリング。その後三ヶ月後から出荷される。黄色を帯びた色彩。パイナップルやマンゴー、レモンを思い起こす、ややトロピカルさを彷彿とさせる香り。滑らかな口当たりとバインやバナナなどのニュアンスを帯びた果実味が特徴。程よい濃蜜さを持つ味わい。				

コード	ワイン名	ヴィンテージ	品種	容量	希望小売価格
YVWWRO17	Rose Vigneti Dolomiti IGT ローズ ヴィニエーティドロミティ	2017 ロゼ	ラグレイン/ピノネロ	750ml	¥2,500
	二種共にプレスした後、6時間程果皮に漬けてから沈殿によってモストを抽出し、ステンレスタンク内にて23度以下での発酵を行う。発酵後酵母と触れさせた状態を経てからフィルタリングし、ボトリング。約3ヶ月後より出荷される。チェラスオーロの様に赤に近いと言える濃い赤色を帯びたロゼワイン。チェリー、イチゴ等の森の赤い果実とブーケの華やかさを帯びた香りと味わい。程よい酸味を帯び気品ある果実の味わいとアロマティックな香りが印象的。アパリティエーヴォはもちろんだが、料理と共に食中ワインとしても存分に楽しめる内容。				
YVWWPS18	Schiava gentile 'Plattensteig' Alto-Adige DOC スキアヴァ ジェンティーレ 'プラッテンシュタイグ'	2018 赤	スキアーヴァ100%	750ml	¥2,500
	プレスの後、マセレーション発酵をステンレスタンク内にて23度以下で行う。発酵の後、スロヴェニアンオークの大樽で3ヶ月寝かせてからボトリングする。その後1カ月瓶内で寝かせてからリリース。透明感を持ちながらも、意外にもしっかりした濃い色彩。サクラを彷彿する華やかな香り、ラズベリーやフランボワーズ、アメリカンチェリーの様な赤い果実の果実味がバランスよく、また割としっかりと感じられる。淡い色合いのスキアーヴァとは異なり、程よい果実味が楽しめる仕上がりとなっている。				
YVWWCS16	Cabernet Sauvignon 'Prestige' Alto-Adige DOC カベルネソーヴィニオン プレステージ	2016 赤	カベルネソーヴィニオン100%	750ml	¥3,000
	完 売				
YVWWPN18	Pinonero 'Prestige' Alto-Adige DOC ピノネロ プレステージ	2018 赤	ピノネロ100%	750ml	¥3,000
	収穫後圧搾され、モストはステンレスタンク内で26度の温度でアルコール発酵を行う。発酵後、フレンチオークの大樽にて3ヶ月程熟成。ボトリングの後1ヶ月寝かせてからリリース。淡さの残るルビー色。ブーケの様な華やかさと軽いスパイスのニュアンス、若さのある赤スグリのフレッシュさを醸し出した果実味が印象的。時間的にみて若さを感じるのは当然としても、果実味と酸味の相互的なバランスは既に確立されている。樽のニュアンスは時間と共にマッチする事は充分予想でき、今後がますます楽しい内容。				



<2018年の状況>

「長い冬が終わり、発芽から始まる樹の成長期は4月中旬からと例年より少し遅かったものの、開花までの期間が気候が安定しており、その遅れを充分取り返す結果となりました。大きな崩れは無く、7月以降は大変暑く乾燥した日々が訪れ、果実の充実に繋がったと言えます。8月中旬頃の週から比較的涼しくなり我々は8月末～9月上旬の収穫を決定したのですが、収穫時は概ね温暖で安定した天候で、加えて夜の涼しさとの寒暖差によって、最終的に糖度と酸味のバランスがとれた結果となりました。特に白ワインには素晴らしい状況となり、アルトアディジェ地方全体として素晴らしい年だったと言えるでしょう。」

ラッファエル・パラオーロ
(Wilhelm walch/マーケティング チーフ)



<Azienda Agricola Trabucchi d'illasi > **トラブッキ ディッラーヂ** Illasi/Verona ヴェローナ県イッラーヂ

1925年マルコ・トラブッキ氏により創設。3代に受け継がれ、1993年より全ての栽培を有機農法に切り替え、フランスなどに比べて些か遅れ気味だったイタリアにおいて、他に先駆けてビオロジックな農業を実践しました。またこれに合わせる形で、周囲の景観保護と安定的な醸造熟成環境を得る為にカンティーナ自体を地中に建設しました。

造りにおいては伝統的な味わいを追求しつつ、現代的な技術を拒むことなく実践している。また時代の変化と共にワインの消費量が減っている昨今の傾向について、伝統的なアマローネの在り方に疑問を呈している。それは伝統の破壊ではなく、あくまで伝統を継続させる為に必要な事を実施するという事であり、トラブッキにとってはそれがVilla Trabucchiというシリーズで表現されている。本来アマローネというワインは濃厚さと密度の高い高価で重厚なワインであるが、現代の食生活にそれにマッチするかという点では疑問であり、「伝統的なアマローネを将来の飲み手たちにどこまで提案できるか？」という課題に向き合っていないと、当主ラッファエッラは言う。彼女の言葉を借りれば、「伝統だけでは継続は出来ない。伝統と言われるものでさえ、その時は革命的だった」。濃厚さをしっかり持ちながら、親しみ易い面も持った現代的なワイン。Villa Trabucchiのワインを飲むとそれをよく感じる。アマローネやヴァルポリチェッラの伝統を引き継ぎながら、現代に生きる人々に合わせた新しい提案も続けている。

YVTRUA17 Valpolicella DOC 'Un Anno' 2017 **750ml ¥2,500**
 ヴァルポリチェッラ "ウナンノ" 赤 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、
 コルヴィノーネ、ロンディネッラ **在庫少**



完 売

YVTRRT11 Valpolicella Superiore DOC Ripasso Villa Trabucchi 2011 **750ml ¥3,600**
 ヴァルポリチェッラ スペリオール リパッソ ヴィットラトラブッキ 赤 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノー
 ネ主体、モリナーラ、クロアティーナ、オ
 セレータ、フォルセリーナ **在庫少**



Amarone Villa Trabucchiの搾りかすをヴァルポリチェッラに加えて発酵させた、リパッソスタイル。収穫は9月第二週目で選定されながら収穫される。ソフトプレスの後に冷温で8日程マセレーションにかけ、発酵される。一次発酵の後、アマローネ・ヴィットラトラブッキの搾りかすの中にこのワインを入れ、再度発酵させる。発酵の終了後、オークの中樽にて24ヶ月寝かせ、さらにポトリングしてから最低6カ月の瓶内熟成の後にリリースされる。ドライ・イチジクやカカオ、胡椒などのスパイスなニュアンスとアマローネ独特の粘りのある甘み、それがヴァルポリチェッラらしい素直なワインとマッチした形になっている。重すぎない、キレの良さと醸し出しながらふくよかさと、デリケートな味わいを湛えたバランスに優れた仕上がりとなっている。

YVTRTC08 Valpolicella Superiore DOC Terre del Cereolo 2008 **750ml ¥4,500**
 ヴァルポリチェッラ スペリオール "テッレ デル チェレオーロ" 赤 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノー
 ネ主体、モリナーラ、クロアティーナ、オ
 セレータ



完 売

YVTRAMV10 Amarone della Valpolicella DOC Villa Trabucchi 2010 **750ml ¥7,500**
 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ スペリオール ヴィットラトラブッキ 赤 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノー
 ネ主体(80%)、ロンディネッラ、クロア
 ティーナ、オセレータ、フォルセリーナ



イッラーヂの丘陵海拔140~290mに広がる畑(チロロ、モンテッガ、カッテッロ等)の畑で収穫された葡萄を陰干しし、50%程まで水分を飛ばして濃縮させ、压榨、発酵。その後バリックにて24カ月熟成させてポトリングする。濃いルビー色と軽い緋色が混じる色彩。熟れたプラム、干しイチジクのような甘味、カカオやリクリツィアのようなスパイス且つしっかりとしたアロマを備えており、余韻も充分。古典的な重厚さ、濃厚な甘味よりも葡萄本来の味わいを出すことでブドウの個性や香り、そしてワインとしての味わいを明確にする事に重点を置いた造りと言える。とは言え、そこはアマローネのアマローネたる所以であり、凝縮した果実と陰干しから来る固有の旨味と風味はしっかり出ている。ただ、当主ラッファエッラは、健康や肥満が問題となる昨今料理自体も軽くなる傾向について、アマローネ自体も少なからず変化をしているという。もちろん伝統的な重厚さのあるスタイルは上級ランクにてしっかり残す事は大事だが、今の消費生活に合った側面も否定できないという観点から、このワインの方向性を決定づけたと語る。そういった点では現代的なアマローネと言えよう。

YVTRSP08 Veneto Bianco IGT Passito SPARAVIERI 2008 **500ml ¥6,000**
 ヴェネトビアンコ IGT パッシート スパラヴィエリ 白/甘口 ガルガネガ100% **在庫少**



完 売



VENETO ヴェネト州



<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ェーニ山の麓ロンカに創設した家族経営のスプマンテ生産者です。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、ブドウ栽培を原則的に有機栽培で行うという大きな決断の下で、葡萄栽培を行いました。当時としては未だ極めて少なかった栽培方法を彼は、生産の基本理念に据えたのです。

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ェ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/ヴィチエンツァ件北部の地域は、隣接するソアヴェ等と同様に約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、強く豊かなミネラルを生み出すのが特徴である石灰質と鉄分を含み、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ェーニ山塊から吹きこむ冷涼な空気により、葡萄は良好の酸味が育まれ、キリッとしながら繊細なスタイルを醸し出している。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形でドゥレツラ・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)

昨今、長い間「存在するだけの組織」だったレッシェーニ生産協会もローマやミラノでのプレゼンテーションイベントを企画し、数年前ですがソアヴェ協会と共に日本でのイベントにも参加しました。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アペラシオンですが、ヴェネツィア共和国の時代から続くドゥレツラ種の個性に拘った、フォンガロの編み出すスプマンテ。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 Cuv'ee スプマンテ グラン キュヴェ		ドゥレツラ85%、シャルドネ15%	750ml	¥3,000
		白・泡			
	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。引き締まった中にも味わい深さが感じられる。				
YVFGBT	Spumante Brut Lessini Durello DOC スプマンテ ブリュット レッシェーニ ドゥレツロ DOC		ドゥレツラ 100%	750ml	¥3,800
		白・泡			
	レッシェーニ山塊に位置する畑で育ったドゥレツラのみを使用。収穫は手摘みで9月(年によって異なるが遅くとも10月上旬)。収穫の後果実に帯びた熱を冷ましてから10～12度の環境でソフトプレスする。モストをステンレスタンクにて15～18度の温度で20日かけて発酵させる。その後酵母と共にボトリングされて36ヶ月かけて瓶内二次発酵にて発泡化される。澱抜き前の30日のルミアージュ(動瓶)を経てデゴルジュマン(澱抜き)をする。繊細な白色を交えた黄色を纏い、その味わいは凛とした酸に統率されたシャープな果実味であり、上品なシトラス系のフレーバーを放ちながら、芯の強さを持ち合わせた旨みとなっている。				
YVFGRB	Spumante Riserva Brut Lessini Durello DOC スプマンテ リゼルヴァ ブリュット レッシェーニ ドゥレツロ DOC		ドゥレツラ100%	750ml	¥5,200
		白・泡			
	標高600m付近にあるレッシェーニ山塊にかかる畑から8月末～10月に段階的に手摘みで収穫。圧搾の前にセラーにて果実に帯びた熱を取り、10～12度の環境でソフトプレスにてモストを搾る。ステンレスタンクにて温度15～18度で20日かけて発酵させる。その後4月に酵母と共にボトリングし、48カ月の瓶内二次発酵によって発泡と熟成を経た後、30日間のルミアージュ(動瓶)をへてデゴルジュマン(澱抜き)をしコルクを装着する。眩さを持つ黄金色、焼き立てパンを彷彿するふくよかでありながらも厚みのある香り。芳醇な口当たりとボリュームのある味わいをドゥレツラ種らしい酸味が見事にバランスを取っている事が充分感じられる。泡立ちは凛としていながら、ゆっくりとした立ち上がりを見せており、全体を上品に仕上げている。				



☆ドゥレツラ種は凛とした酸を特徴としたヴェローナ県～ヴィチエンツァ県の山側の地場品種。火山性の性格を持つこの地の土壌から、豊かなミネラルと酸を持つワインを生みます。古くからワインに使われており、特筆すべきは1300年代のヴェネツィア共和国の公文書には、船員に塩漬肉と共に渡されていた事が記されている事であろう。既に当時ヴェネツィアの医学では、この葡萄のワインからクエン酸(酸味)、ミカリウム(ミネラル分)を摂取する事で人間の健康を保つとされ、船員達は過酷な労働の疲れを取り、塩辛い食事も塩分を貯め込まない為にドゥレツラ種のワインを飲んでいただけになりますね。。。。



EMILIA-ROMAGNA エミリア・ロマーニャ州

<Az.Agr.Cordani コルダニー> celleri/carpaneto piacentino ~ ピアチェンツァ県カパネトピァチェンティーノ ~ フィェッレリ

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ー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ー家は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、ワイン造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、呼吸をし易いが為に香りがよ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ウルニオ・スーペリオレに関して熟成の段階に使用している。

YVMCGF17 Gutturnio Frizzante DOC `Magia` 2017 ハルペーラ60%、ボナルダ40% 750ml ¥2,500

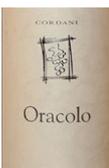


グットウルニオ・フリッツァンテ DOC `マジア`

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。しっかりとしたルビー色であるものの、新鮮なプラムの様なきれいな甘味とブルーベリーの様な良い酸味のバランスが良く、きれいなエキスを充分感じる事の出来る内容。細かく穏やかな発泡が全体をより上品に仕上げている。ランブルスコ等に比べて軽やかさがある分、春夏の暖かい時期でも温度を少し下げてフレッシュさとジューシーさを楽しむには最適な仕上がりに。※この年からブルゴーニュ型ボトルに変更。

YVMCOC17 Vino Da Tavola `Oracolo` Bianco 2017 マルヴァジア・カンティニアアロマティカ40% オルトルーゴ25% ソーヴィニヨン25%、モスカト 10% 750ml ¥3,400



ヴィーノダターヴォラ `オラコロ`

白

在庫少

コンディションの良い年のみ造られるワイン。葡萄はラパ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トを使用し、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から、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。

YVMCOF16 Ortrugo Frizzante DOC `Terzolo` 2016 オルトルーゴ100% 750ml ¥2,500



オルトルーゴ フリッツァンテ DOC `テルツォロ`

白・微発泡

完 売

YVMCLA17 MONTE ROSSO val d'Arda Frizzante DOC `LABAIA` 2017 マルヴァジア・カンティニアアロマティカ40% オルトルーゴ25% トレヴィアノ25%、モスカト 10% 750ml ¥2,500



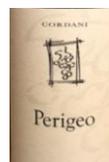
モンテロッソ ヴァルダルダ フリッツァンテ DOC `ラパイア`

白・微発泡

在庫少

この年からブルゴーニュ型ボトルに変更。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。前年よりもキリッとした引き締まりのある、リンゴのニュアンス。良好な甘味を醸し出すと共に、酸味とのバランスに長けた内容となっている。当初発酵特有の香りが残存しているが、時間と共に消え去り果実全体の旨味を楽しむ。 ※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、「木桶の所に行く」⇒「カンティーナで仕事してくる」という意味との事。真面目なマルコらしい言い方です(笑)

YVMCPE15 Terre veleja IGT `Perigeo` 2015 ハルペーラ80%、ボナルダ20% 750ml ¥3,300



テルレヴェレヤ IGT `ペリジェオ`

赤

在庫少

気温が高く糖度が高かったこの年。収穫は9月初旬に行った。ハルペラ8とボナルダ2の割合で混ぜてから破碎し、プラスチック桶で発酵。28日のマセレーションを経て9割をセメントタンク、1割をバリックにて12か月熟成させる。再び合わせてからボトリングし、瓶内にて更に12か月熟成の後に出荷。抜染直後に少々硫黄的の香りがあるが、これはトップを除いた段階で解消。濃厚な色彩であるが、プラムの様なジューシーさと、しっかりとした果実味が特徴。歯切れの良さすら感じる旨味となって表現されており、バランスの取れた内容に仕上がっている。



<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スモ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、グランセレツィオーネ、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、舌触りの良いタンニンと心地よい酸味との調和させ、スムーズでど通りの良いジュシー、常に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
YVSFCL16	Chianti Classico DOCG キャンティ・クラシコ	2016 赤	サンジョヴェーゼ100%	750ml	¥2,800



天候に恵まれた待望の2016年ヴィンテージ。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。その後、1000Lと2500Lのフレンチオークの樽に移して12カ月熟成させ、二つを合わせてからボトリングし、6ヶ月間瓶内熟成を経て出荷となる。プラム、アプリコット、そして僅かにバナナの様な要素を持った穏やかな香り。タンニンは極細かく、口あたりは柔らかくスムーズ。細かなタンニンを感じるもののジュシーで瑞々しさとネバ伊のある果実はドライマンゴーやドライアプリコット等の爽やかさももったドライフルーツと、イチジクの様な粘性を軽く帯びながらもキシの良い果実味が特徴。2016年の個性でもあろう、全体的に前年よりもボトムが増した様なニュアンスがあるが酸味が見事にバランスを取っており、穏やかでしなやかな味わいというSanto Stefanoらしい表現がしっかり出来ている。(生産本数15000本)

YVSFDR15	Chianti Classico Riserva `Drugo` DOCG キャンティ・クラシコ リゼルヴァ `ドルゴ`	2015 赤	サンジョヴェーゼ90%、メルロ/カベルネ	750ml	¥5,500
----------	---	-----------	----------------------	-------	--------



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。強い凝縮感を帯びた色彩、香りにドライフルーツ、スパイスの様な香りが印象的。ドライイチジクやココア、スパイスやハーブ等多様な要素を含んだ密度の濃いヌガーの様に力強い果実味が、底辺から押し上げて来る。一方で後口にはオレンジピールやアンゼリカの様な粘りを持ちながらも、爽やかさを与えるフルーツ感と瑞々しさも兼ね備えている。タンニンも豊かにあるが、前面に出て来る事はなく控え目と言えるだろう。(生産本数5000本)

YVSFRO17	Rosato `6 Rose` IGT Toscana ロザート セイローズ IGTトスカーナ	2017 ロザート/ロセ`	サンジョヴェーゼ90%、カナイオ-ロ/コロリーノ	750ml	¥2,500
----------	--	------------------	--------------------------	-------	--------



在庫極少

完 売



Agostina Pieri



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

アゴスティーナピエリは、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、長女アゴスティーナにより独自のカンティーナとして成立し、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ロを意識しつつも、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含ま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十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には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
YVAGSA16	Sant'Antimo Rosso DOC サンタンティモ・ロッソ	2016 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	¥2,300
	9/28~10/11にかけて行われた収穫後に三種それぞれ別でステンレスタンクにて、一次発酵が25日かけて行われ、その後マロラクティック発酵を30日かけて行う。ステンレスタンクにて一度合わせてから30%をバリック(非新樽)で、70%をスラヴォニアオークの大樽にて12か月熟成させてからボトリングする。天候に恵まれた事も有り、各葡萄がしっかりと熟した状態でのワイン造りとなった。カカオやダークチョコの様な香りを持ちながら、赤いラズベリーなどの果実を凝縮したニュアンスのある内容。アゴスティーナピエリらしい、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。			
YVAGRM17	Rosso di Montalcino DOC ロッソ・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	¥3,400
	収穫手前に少々曇りと雨が強く、沿岸部では収穫前に集中豪雨の被害が出るなどがあった年だが、ピエリとしてはそこまで深刻な事は無かった2017年。9月25~10月2日に掛けて収穫を行い、アルコール発酵をステンレスタンクにて行い、マロラクティック発酵を30日かけて行う。その後フレンチオークの500Lの中樽で12か月熟成させ、その後一度ステンレスタンクで3か月程休ませてから2019年4月末にボトリング。その3か月後に出荷されている。アルコール度数は15度の数値を出しながら、前年2016年の様な粘りの強い果実味と比べて、歯切れの良い果実味が印象的。果実味の根幹はラズベリーや軽いイチジク等のややスパイス的な印象もある甘みにあり、瑞々しさをも湛えたジュシーな味わいであり、アルコール度数の高さを感じさせないピエリらしいスタイルと言える。またタンニンは穏やかでタッチの柔らかい口あたりに仕上がっており、良い意味でのキャッチーな面が感じられ親しみやすい内容であるの言うまでもない。前年ヴィンテージが濃密さと力強さが印象的とするならば、2017ヴィンテージはピエリらしさを持ちながら、トータル的なバランスに長けたワインであると言える。			
YVAGBM14	Brunello di Montalcino DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ	2014 赤 サンジョヴェーゼ・グロッソ100%	750ml	¥6,800
	収穫は9月の27日~30日に行われ、カンティーナ内で実の選定を兼ねて粗熟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ンクにて24~25度での発酵25日の発酵の後、30日かけてマロラクティック発酵を行う。熟成は24か月間20hlのフレンチオーク大樽で行われる。更に6ヶ月ステンレスタンクにて寝かされ、ボトリング。瓶内熟成18か月経てから出荷。ご存知の通り、近年稀にみる不作の2014年。Agostina Pieriでは通常の年の46パーセントまで収穫量が落ち込んだ。もちろん、葡萄を間引くなど少ない栄養を等分に残す為の努力の結果ではあるが、ここまでが限界といった収穫量が落ちた。冷涼な年らしく透明感のあるルビー色。従来の様な強い色彩に比べて透明感の強い色彩。わずかに青みのある香りをまとったプラム等の香り、タンニンが少ない一方でしっかりした骨格を残しつつ、大らかな味わいとなっている。前年の2013年も確かにエレガントな仕上がりがだったが、同じ様にクリーンさを持ち合わせている。しかしながらここまで持ってくる為の苦労というのがよくわかる。			
YAAGOL	Olio d'Oliva Extra Vergine オーリオドリーヴァ エグストラヴェルジネ	2018 オリーブオイル オリヴァストラ・セツィアーネセ/オリヴァストラ・コレジオーロ/モライオーロ	750ml	¥3,600
	オーナー、アゴスティーナ女史自ら手掛けるオリーブオイル。これまでオリーブオイルのネゴシアンに大半を納め一部を自家需要品としていたのだが、4年程前より正式にAgostina Pieri社の商品となった。オリーブの樹々は先代の頃から存在しており、標高170m程の場所に約6m四方に一本の割合で2500本程所有している。2018年の収穫は11月最終週。収穫後すぐに絞られる。強烈な味わいではなく、しなやかでエッジの取れた柔らかなタッチ。青さはなく、辛みも穏やか。透明感がありながらオリーブの鮮烈な香りが鼻腔をくすぐる。ふくよかで優しい味わいはまさに「マンマの味」。豆や穀物全般、そして混載等にも良好な相性。もちろん赤身肉にもマッチする、オールラウンダーに活躍するオリーブオイルです。ラベルは夕焼けを描いた、一目でわかる程ピエリらしさが溢れている。			



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年にアンドレア、ステファン、マンフレッドのイタリアとオーストリアのワインをこよなく愛する三人によって設立され、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、マルコ、ルカの二人の仲間と共に行っている。(ステファンとマンフレッドは出資者といえるかも。。。)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12~20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ビオディ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まなければ、成功するはずがない」と断言する。緻密な裏付けのある醸造学と農業学の正常なミックスがあってこそそのワイン造りだというのが信条である。葡萄は外来種が多いが、これについてはこの地の土壌自体が砂質であり、また古くは海底であった為に、海洋生物の死骸などが蓄積した水捌けの良いという事が大きい。その環境において、もちろんサンジョヴェーゼなどのトスカーナ伝統的品種も育つが、カベルネ等の葡萄が最も育ちやすい環境である事はポルグリのスーパータスカンのワインを考えれば自然な話である。その様な土地の必然性という事もあり、カッパのワインに外来種を多く使用しているのも特徴である。

コード	ワイン名	品種	容量	希望小売価格
YVFKRK15	Rosso Kappa IGT Toscana ロッシ・カッパ IGT トスカーナ	2015 赤 カベルネフラン45%、シラー45%、メルロー10%	750ml	¥4,800



完 売

YVFKLM16	Lambda IGT Toscana ランブダ IGT トスカーナ	2016 赤 サンジョヴェーゼ40%、シラー20%、カベルネソーヴィニヨン20%、カベルネフラン10%、メル	750ml	¥3,600
----------	--------------------------------------	---	-------	--------



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る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2015年に比べてサンジョヴェーゼの比率を上げ、更にカベルネフランをこのワインに初めて採用。サンジョヴェーゼのジューシーさを向上させつつ、カベルネフラン独特のタンニンとスパイシーなアクセントを加えた仕上がりとなった。天候にも恵まれ、より密度の濃い果実味を実現しつつも、瑞々しさを持つ鮮烈な印象を与える。ビターチョコとドライイチジクの様なビター&スパイシーな側面を持ちつつも、野草のフレーバーも豊かであり、従来のスタイルを継続しつつも、より強い存在感溢れる仕上がりになった。

YVFKEB17	'ETABETA' IGT Toscana Bianco エタベタ トスカーナ ビアノ	2017 白 ヴェルメッティキオ85%、ヴィオニエ12%、ヴェルテツキオ3%	750ml	¥3,200
----------	--	---	-------	--------



カッパの3回目のリリースとなる白ワイン。前年同様ヴィオニエを補助的に使い、厚みと華やかさを加えつつ「ハーブ/スパイス的感覚でヴェルテツキオを3%加えた形となっている。

9月上旬の収穫後、ソフトプレスで圧搾される。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カ月間寝かされた後、フィルタリングを経てボトリングされる。

2017年は天候には恵まれ、非常に好天が続いていた。9月11日の夜半にトスカーナ沿岸部を襲った集中豪雨によりピサ〜リヴォルノ〜グロッセートで大きな被害が出たが、幸いKappaの畑は基本300m以上の場所にある比較的山間の為、被害は何とか抑えられた。また暑い気候に対しても日中を通して風のある影響もあり、酷暑の影響は程よく抑えられた(アンドレア談)。白桃やマンゴーの様な滑らかな果実味はヴォリュームは強めながら、しなやかな味わいを演出。香りにはプリンスメロンの様なやはり粘性のあるフルーツの香りが感じられる。固さが顕著であった半年前に比べ、ずいぶん柔らかみのある味わいが感じられ、トロピカルで滑らかな果実味を充分感じられる状態に至ったと断言できる。もちろん、現時点でも抜栓当初はエキスの固さを感じるが、短時間でこれも解消するし、以前にあった発酵時発生する特有の香りが消えており、果実のニュアンスがグッと感じられる。フルゴーニュグラスでサービスするのがおススメです。



TENUTA
GORGHI TONDI



Sicilia シチリア州



< 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、常に水を混ぜ周辺に一定の水分と栄養を配給している為に、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薬等のケミカルの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、瑞々しくジュー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。ご存知の通り、昨今の地球温暖化から過度に熟した果実から生まれるヘヴィなワインとは一線を隔した感があり、それを生むのはこの土地のテロワールと緻密なデータ、そして的確な技術である事を感じるであろう。

コード	ワイン名	品種	容量	希望小売価格
YVGTCGP18	Coste a Pleola Grillo Terre Siciliane IGP	グリッコ100%	750ml	¥2,250



グリッコ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碎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、コストパフォーマンスの高い内容に仕上がっている。因みにラベルは2018ヴィンテージから一新されました。

新入荷!

YVGTCPN18	Coste a Pleola Nero d'Avora Terre Siciliane IGI	ネロダーヴォラ100%	750ml	¥2,250
-----------	---	-------------	-------	--------



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。破碎された後ステンレスタンクにて発酵。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混ぜる。ステレオタイプのネロダーヴォラの重厚さよりもフルーツの豊かな味わいを前面に引き出している。飲み心地よく、また豊かな果実味も充分味わえる内容に仕上がっている。

新入荷!

YVGTMN17	'Meridiano 12' Shyrah DOC Siciliane	シラー100%	750ml	¥2,350
----------	-------------------------------------	---------	-------	--------



軽い紫色を帯びた濃い色彩。ラズベリーやブルーベリーを軽く煮た様な程よい密度と甘みのある香り。シラーにありがちな鉄分の強さは比較的抑えられており、重厚過ぎない抜けの良い口あたりの果実味にはスパイスと塩のニュアンスを感じる。タンニンは程よく、飲み口自体はスムーズさを感じ、言ってみればローヌの様な典型的シラーの要素(ローヌの要素と言うべきか...)よりも、密度の濃い果実味を帯びるシチリアのシラーとして表現され、重さは程々でどこことなくサラリとしたタッチが心地よく感じる。因みにシラーはシチリア島には既に1000年前には栽培されており、一説ではシバノン辺りから海を渡って2000年前にはシチリアに到達していたという。その意味では、もはや地場品種と言えるのではないだろうか?

YVGTRV18	Rosa dei Venti IGT Terre Siciliane Rosato	ネレッロ・マスカレーゼ100%	750ml	¥2,400
----------	---	-----------------	-------	--------



初リリースのネレッロマスカレーゼ種を使ったロザート。破碎のあと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には達香。その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た、澄み切ったピンク色。イチゴやチェリーの様な軽やかな澱みの無い果実味が印象的。満を持してリリースされたロザートはネレッロマスカレーゼ100%という、エトナに向こうを張るのか?という印象だが、山岳の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なってワインとして表れている。どちらが良いとかではなく、ネレッロ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。潮を感じるロザートとしてのクオリティは実に見事。

新入荷!

YVGTMD18	MIDOR Catalat DOC Sicilia	カタラット100%	750ml	¥2,800
----------	---------------------------	-----------	-------	--------



二年目となるカタラット。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ヶ月寝かせ、澱引き後にボトリングする。更に2か月後から出荷される。澱みのなり黄色に緑が軽かった鮮やかな色彩。フレッシュな柑橘計の香りが豊かに響き渡る。刺激の少ないタッチ、花の蜜を思わせる鮮烈さと特徴的なフレーバーを放つアロマティックな果実味と軽やかな酸味が感じられる。喉に響くミネラルもによる喉ごしも印象的。

新ヴィンテージ

	YVGTKH18 KHEIRE Grillo DOC Sicilia <small>ケイレ グリッコ DOC シチリア</small>	2018 白	グリッコ100%	750ml	¥3,200 新入荷!
<p>樹齢30年の樹で育ったグリッコ。収穫は9が1週第一週に行われ、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6ヶ月タンクにて寝かせてフィルタリングの後ボトリングされる。眩いばかりの透明感溢れる黄緑色。アーモンドの花や潮風にも似た香り。オレンジを彷彿する丸みのある果実味が感じられ、程よい酸味によりバランスがきちんと保たれている。密度の濃さを感じながらも、タフネスに走らずにあくまでダレの無い完成度を感じる内容。グリッコ自体の質の高さとワイン造りの技術がきちんと合わさって出来た事を感じずにはいられない。コストパフォーマンスとしても申し分ないであろう。 ※「ケイレ」とはギリシャ語で「歓迎」の意味。マニャグレチア時代(古代ギリシャ植民地)へのリスペクトから名付けた。</p>					
	YVGTJR18 'Raja' Zibibbo Secco DOC Sicilia <small>'ラジャ' ジビッボ DOC シチリア</small>	2018 白	ジビッボ100%	750ml	¥3,200 新ヴィンテージ
<p>9月10日と20日に湖沼近辺、海辺、双方の畑で収穫。60HLのステンレスタンクによる発酵、その後4か月程酵母と共に寝かせてからボトリングし、2ヶ月後にリリース。黄色がかかった透明感のある色彩。ライチやマンゴー、パイン、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。口に含むとジュシーで繊細な黄色い果実の味わいが感じられ、酸味も感じながらも実にエレガントなバランスが保たれている。時間が経つにつれ、程よいボリュームも出て来る。デリケートな面を醸し出しつつも、豊かなアフターと厚みのおかげで、持続性も長く、多様な面を楽しめるのもポイント。輸出担当のイヴァンが「絶対おススメなんだ!」と熱っぽく語った理由はおのずとわかるであろう。☆ラジャ:「王子」を意味するアラビア語から命名。☆ジビッボ:別名Moscato d'alessandria</p>					
	YVGTDM18 DUME Frappato DOC Sicilia <small>ドゥメ フラツパート DOC シチリア</small>	2018 赤	フラツパート100%	750ml	¥3,000 新ヴィンテージ
<p>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。紫色を帯びた濃厚な色彩。白い花の様なフローラルな香りと、ホワイトペッパーの様なスパイス香が感じられる。穏やかな果実味はしなやかさを帯びており、太くないものの芯のある内容であり、心地よい酸が好印象を与える。四日後でもテンションの全く落ちないポテンシャルの高さを感じるワインに仕上がっている。</p>					
	YVGTSR16 Sorante Grillo DOC Sicilia <small>ソランテ ネロダーヴォラ DOC シチリア</small>	2016 赤	ネロダーヴォラ100%	750ml	¥3,800 新入荷!
<p>樹齢25年。収穫は9月第二週に行い、破碎の後にステンレスタンクにて24度で発酵。マセレーションを経てフレンチオークのバリック二種類(3年使用と新樽の50%づつ)で10か月熟成させる。その後ステンレスタンクにて合せて6ヶ月後にボトリングする。紫色を帯びた濃いルビー色。チェリーやプラムの様な鮮烈ながらもしっかりした香りや味わいが楽しめる。濃密でありながらも、中心部にある抜けの良さが喉の通りを良くする事に気づく。ネロダーヴォラという個性と味わいの強い葡萄でありながら、さもすると逆にネガティブになりつつある濃厚さと、現代的なスムーズさを兼ね備えたバランスの良さが光る。葡萄のポテンシャルと飲み手の捉え方を緻密に計算して捉えているワインと言える。この点こそGorghi Tondiの長所であり、このワインはそれを見事に体現している。</p>					
	YVGTGM18 PARMARES Vino Spumante Rose Extra Dry <small>パルマレス ヴィノスプマンテ ロゼ エクストラドライ</small>	NV 白/泡	ネロダーヴォラ100%	750ml	¥2,700
<p>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。ネロダーヴォラらしい濃厚な赤に近い色彩。その一方で、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いる。シビアさを全く感じないソフトなタッチが魅力。泡立ちは柔らかく全体をふくよかな出で立ちに仕上げています。プリリアントな色彩とチャーミングな味わいで、昨年は早々に完売。</p>					
	YVGTGD15 Grillo d'Oro Grillo IGT Sicilia vendemmia tativa Muffato <small>グリッコドーロ IGT シチリア ヴェンデミア タティヴァ ムフファート</small>	2015 甘口・白	グリッコ100%	500ml	¥6,500 新入荷!
<p>樹齢34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。プ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。熟れたリンゴやアプズ、そしてマンゴー等のトロピカルフルーツを思わせる、上品な甘みを感じる。</p>					

