



①ステファノ レニャーニ / Stefano Leganani (リグーリア州)



テスタロンガがリグーリアの西南であったのに対して、レニャーニは州の反対端であるサルザーナという町にワイナリーを構えています。ドルチェアックアからノンストップでも車で約4時間。保険会社を営んでいて、従業員も沢山いてその業界では成功を収めていましたが、ラビアンカーラやラディコンと出会い、一緒にワインを飲むうちに彼らの信念、覚悟の気合入りっぷりに触発され、彼曰く「雷に打たれてしまった」そうです。2005年に自宅裏の1ヘクタールの畑にブドウを植え2008年からワインを仕込み始め、半農半商の生活を8年ほど経てワイン造りだけで生きていく念願の暮らしを手に入れました。

畑は砂質土壌でかつては川だった場所にあるため、とても水はけがよいものの乾燥して高温になりやすく、肥料成分も流れて抜け落ちやすくなります。そのため畑では除草剤は一切撒かず、表土を草が覆うことで乾燥を防いだり、豆科の植物を畑に撒くことで窒素を地中に固定させ、また地中のクッションのような役割も担っています。海拔も低いので、湿気も雨も多いエリアなので、硫黄はしっかり撒きます。最近は畑の周りにジャスミン、月桂樹、ローズマリーなどを植えて垣根作り、植物の多様性を意識しつつ、より自然な形で環境を隔てるなど試みています。

1. Ponte di Toi 2022 (希望小売価格 ¥3,900)

V36513 品種：ヴェルメンティーノ



自宅裏の畑から見える、丘の上にあるサルツァネッロ要塞へと繋がる橋の名前。ラベルをよく見ると橋と要塞が描かれているのがお分かりいただけるかと！ワインに夏を体験させたいと考えており、ボトリングのタイミングを少しずつ遅らせているため、2019年以降はルガルーは造っていません。2022年は干ばつに見舞われたり、収穫の数日前に雨が降り続いたり、様々な気候パターンを経験し最終的には良い結果に繋がったとのこと。当初は還元気味だったのですが段々と還元も取れてきますし、よりミネラルさが増して、特徴的な酸やお花やハーブのような香りをたっぷり感じてもらえるかと思えます。これからどのように変化していくのか、定点観測が楽しみです！やはりリグーリアらしくお魚やジェノヴェーゼなどとはバッチリです。

②ポッサ / Possa (リグーリア州)



リグーリア州の東南部に位置するリオマッジョーレは、世界遺産チンクエテッレの1つの町。チンクエテッレには平地がほとんどなく土壌も痩せているため、この場所で暮らすため先人達は急斜面の岩盤を砕いて開墾し、低い棚仕立てを用いてブドウを栽培してきた歴史があります。トラクターが入れない場所なので全て手作業、作業中は石垣を何度も往復。収穫したブドウを籠いっぱいに入れ頭や肩に乗せて石垣を登る姿、海に近い下の方の畑で収穫したブドウは上まで運ばず、海にボートを隣接させてそこからカンティーナまで運ぶ作業などが、まさにこの場所ならではの風景だと言えます。決して作業効率が良い畑とは言えないため近年耕作放棄が進んでいる現状に危機感を覚えたハイディ、人とこの土地との共生の証であるブドウ畑の景観、そしてチンクエテッレの伝統を守るべく2004年にワイナリーを立ち上げました。

ポッサの畑は断崖絶壁に点在する形で3.5ヘクタールほどの広さがあります。何故点在しているかと言いますと、畑の一部に耕作放棄され持ち主が分からない場所などがあるため、持ち主を探して交渉して借りる作業を経て面積を増やしているのです。毎年敷地のどこかで土砂崩れが起こるので石垣の修理やら、もちろん日々の石垣のメンテナンスという作業があったりと、地形がゆえに大変なことも多いのですが、照り付ける日差しもとても強く、地中海気候で温暖で海風があるので湿気も溜まりにくく、ブドウ栽培には適地と言えます。

2. Vino Bianco Frizzante Principe Jacopo 2022 (希望小売 ¥4,800)

V36401

品種：ポスコ、アルバローラ



ハイディ愛息子ヤコポの名を冠したワイン。残糖がある状態でボトリングし、いわゆる田舎方式で瓶内二次醗酵を試みたものの、こちらのVTは上手く発泡しなかったようです。ポスコはアルバローラやヴェルメンティーノとブレンドされることが多く、ポッサのキュヴェにもこのブレンドがいくつかあります。ハーブや柑橘のようなアロマ、数日経つと表情が変わってよりコクが出てきてとても素敵です。主張しすぎない香りと佇まいなので和食などにも寄り添ってくれるかなと。

V21004

3. Perseghin 2017(L.1/2018)(500ml) (希望小売 ¥3,200)

品種：ボスコ、アルバローラ



このエリアで造られるちょっと変わり種ワイン。ペルセギンとは方言で野生の桃を意味し、その葉をワインで漬けたものもペルセギンと呼んでいます。伝統的なレシピでは、ワイン、砂糖、アルコールにモモの葉で造るリキュールですが、それをワインのように仕立て、アルコールと砂糖を使用しない代わりに醗酵途中のチンクエッテに桃の葉を40日間漬けています。本来であれば捨てられてしまう桃の葉っぱや種をアルコールに漬けたのが始まりと言われており、温暖な気候のため果樹に恵まれているチンクエッテならではのプロダクト。レモンやオレンジの皮を漬けたリキュール、ミルトというユーカリのような香りがする葉やその実を漬けたリキュールなどもあるので是非お試しください！

V21005

4. U Neigru Vino Rosso 2017(L.1/2018) (希望小売 ¥4,200)

品種：ボナミーコ、カナイオーロ



ボナミーコ(イタリア語で「良き友人」という意味)というトスカーナのピサ原産と考えられている土着品種とカナイオーロの半々で造るワイン。ボナミーコは収量が多い品種として知られており、恐らく収量に由来して人間にとっての良い友人と呼ばれているのではないかとされています。かなりニッチな品種かと思いますが、実はトスカーナのDOCやIGTを構成する品種にもなっています。私の推しキュヴェでして、小梅のような可愛らしい香りもありつつ、どこか土っぽい野生的な雰囲気があるワインだと思います！数日経過すると更に表情が出てきて、とても楽しませてくれるはずですので、是非定点観測していただきたいです。

③カミッロ ドナーティ / Camillo Donati (エミリア ロマーニャ州)



パルマ郊外でランブルスコの一大産地である、ランギラーノ郊外アローラに1930年からワイナリーを構えるドナーティ家。工業的なワイン造りが増えているなか、この地方に残る伝統的な醸造やブドウを守るべく、家族総出で取り組んでいます。標高300m前後の自社畑12ヘクタールに加え、ヴィディアーナの標高250mほどの5ヘクタールの畑でブドウを栽培しています。一般的に肥沃な平野部を活かすために仕立てを高くして収量を増やすのですが、カミッロの畑は標高が高くかつ痩せた土地であることから灌漑も行わないません。一般的に量と比べると収量は少なくなりますが凝縮したブドウを収穫することができます。瓶内二次醗酵に使う糖分もブドウ由来のものであるべき、という考えから醗酵途中で避けておいたワインを加え、瓶内二次醗酵を促したあとリリースされます。近年は、温暖化の影響による酷暑から発泡が上手くいかないヴィンテージもありますが、カミッロ曰く「スティルワインとしてもシリアスな味わいがあるので、5年以上熟成させると夢のような味わいになる」とのことです。

V38408

5. Malvasia Rosa Frizzante 2023 (希望小売 ¥3,200)

品種：マルヴァジア95%、黒ブドウ5%

※微発泡



2006年に亡くなった母ロゼッタに捧げるため造られ始めたワイン。一般的には、ロゼワインを造る場合黒ブドウをベースにすることが多く、色を鮮やかにするためには清澄や濾過という過程が必要になってきます。そういった工程を望まないカミッロは、母ローザがとても好きだったブドウということもあり、マルヴァジアを主体にロゼワインを造っています。2023年はブドウの生育期に雨が多かった年で、収量が増えたことによってアルコール度数も低めの13%。香りも飲み心地が優しいワインです、個人的にはロゼはもっと飲まれてほしいアイテムです。

V40617

6. Lambrusco 2023 (希望小売 ¥3,100) ※微発泡

品種：ランブルスコ マエストリ



この地域の食卓には生ハムやサラミといったお肉料理が並ぶのですが、必ずと言っていいほどセットで飲まれているのがランブルスコを含む発泡ワイン。こってりした料理と一緒に頂くという話は聞いてはいましたが、正直なところあまりピンときていませんでした。エミリア ロマーニャではその組み合わせを至る場所で振舞ってもらったのですが、これが本当に良く合うんです！こってりと言っても、そもそも出てくる生ハムも全く重くないのですが、やはり程よい油とランブルスコの組み合わせは素晴らしいと、改めて思ったのでした。雨が多い年だったため収量が増えたことによりアルコール度数も12.5%、果実味たっぷりですが、いつもより静かでスッとした印象です。少し油のあるもの合わせて、是非エミリア ロマーニャっぽく飲んでいただきたいです！

④サンタ マリーア / Santa Maria (トスカーナ州)



ベルガモ出身のマリーノ&ルイーザ コッレオーニ夫妻は、長年住むことを夢見てきたモンタルチーノに土地を購入し、完成した住居に住み始めます。当初はワインを造ることなど全く考えていませんでしたが、敷地内の“森だと思っていた”場所を散歩していたところ、栗の木のでっぺんにブドウが生っているのを見つけ、その区画を綺麗にしてみると、かつては900本程度のブドウが植わっていた小さな畑だったことが明らかになり、調査した結果ブルネッコ用の古い畑だったことが判明。その歴史的経緯からその場所に1.5ヘクタールの新しい畑を仕立てる許可があり、2000年からワイン生産を開始することになりました。カスティリオーネ ドルチャとカステルヌオーヴォ デッラバーテにも畑を購入し、モンタルチーノとは異なって手つかずの自然が残る場所でもブドウを栽培しています。

7. Selvarella 2022 (希望小売 ¥6,400)

V39443

品種：サンジョヴェーゼ

カスティリオーネ ドルチャの樹齢23年のブドウから造られるワイン。"銘醸地"モンタルチーノからほど近いにもかかわらず、知名度も得られずに時代に取り残された感のある場所であり、開墾され尽くした感のあるモンタルチーノに比べて豊かな自然が残っています。彼の畑も周りを森に囲まれた理想的な環境だと言えます。ボルドー液さえも使わないブドウ栽培に挑戦しており、剪定以外の作業は基本行わなわず「放し飼いブドウ畑」と呼ばれています。

今回のキャンペーンに際して試飲して、とてもびっくりさせられたワインの1つです。前回試飲したのがリリースした去年の12月頃、その時はまだもう少し時間が掛かるかな~と思っていましたが、とてもフレンドリーで人懐っこい子になっていました。セルヴァレラはマリーノのワインで最もフレンドリーで色々な表情を持ち併せているキュヴェという印象があります。ひと夏を超えて確実に良くなっています！

余談ではありますが、2023年以降は病害や獣害により少量のブドウしかできなかったためセルヴァレラは生産されておらず、他のワインに混ぜられているそうです。

8. Brunello di Montalcino Santa Maria Riserva 2017 (希望小売 ¥18,000)

V35615

品種：サンジョヴェーゼ

サンタ マリーアのトップキュヴェ。自宅兼セラーである場所に隣接する畑(サンタ マリーアが畑の名前でもある)で獲れたブドウで造るワイン。2011年まではポッジョサンタルナのブドウと混醸してブルネッコを造っていましたが、2012年以降はそれぞれ分けて醸造とボトリングを行っています。収量の都合により2017年はノーマルのブルネッコは仕込まず、全量をブルネッコ リゼルヴァとして仕込んでいます。ロツは2018年以降も造られていませんでしたが、2024年は収量が多かったのでロツもリリースできそうとのこと！

このワインっていつ案内したのかな?と思って遡ってみると、どうやら丁度2年前らしいです！やはりブルネッコにはもう少し時間が必要なのかと思いますが、現時点でも果実味たっぷり、まだまだ若々しい！！ブルネッコなのにとっても親しみやすく、おちゃめなマリーノそのものだなあと思うのでした。10年後とかどんな風に化けているのか個人的にはとてもワクワクしちゃうワインです。

⑤Paolo Bea / パオロ ベア (ウンブリア州)



中部ウンブリア州のモンテファルコにてワインとオリーブオイルの生産を続けてきたベア家、その歴史は1500年代からこの地に住んでいたことが歴史的資料からも確認できます。豊富な知識を活かして、伝統を絶やさぬように自然なアプローチを畑でもセラーでも続けています。建築家でもあるジャンピエロは主に醸造とラベルのデザインを担当、弟ジュゼッペは畑を担当し、40ヘクタール近い広大な敷地を管理しています。ブドウ畑は、モンテファルコ近郊の標高400~450mほどの高さに、パリアーロ、チェッレーテ、ピッパレッコ、サンヴァレンティーノ、サンタキアラと5つ所有し、合計で11ヘクタールほどの広さがあり、それ以外にモンテファルコとトレーヴィの間の標高200mの場所にトレッビアーノ スポレティーノが植えられた畑を借りています。畑では除草剤や化学肥料などは一切使用せずにブドウを栽培、豆科の植物を撒くなどして地層に窒素固定などさせたりなど土中環境にも最大限配慮しています。

9. Santa Chiara 2019 (希望小売 ¥8,200)

V41109

品種：グレケット、マルヴァジア、
ガルガーネガ、シャルドネ、ソーヴィニオン



グレケット、マルヴァジア、ガルガーネガ、シャルドネ、ソーヴィニオンを混醸して造るワイン。ベアの白ワインのラインナップとしては最も古いキュヴェです。イタリアでは聖人の名を畑やワインに付けることが多いのですが、うちの造り手で聖人の名を使っているのはベアとサンタ マリアのみ。12世紀に誕生しサンタ キアラと呼ばれた修道女に因んで名付けており、紅茶やアプリコットなどのニュアンス、タンニンもしっかりあるので程よいボリュームと複雑さは唯一無二かと！

10. Cotidie 2021 (希望小売 ¥7,900)

V41122

品種：サグランティーノ、
トレッビアーノ スポレティーノ



モンテファルコの隣町レーヴィ郊外(川沿いの低地なので湿気もある場所)で栽培しているブドウで造るワイン。モンテファルコで栽培するブドウは比較的濃厚になりますが、レーヴィのものは上品で落ち着いた雰囲気があるような気がします。農家は自家用ワインとして混醸したものを日常的に飲んでいたそうで、そんな伝統へのオマージュ的なワイン。コティディエはラテン語で「毎日」や「日常」を指すのですが、お値段は全然日常的ではありませんが…とってもキュートな子です。

11. Pagliaro Montefalco Sagrantino 2012 (希望小売 ¥13,000)

V30526

品種：サグランティーノ



ベアのラインナップではチェッレーテ(ワイン名)がグランクリュ&リゼルヴァ的な位置付けではありませんが、パリアーロの方が樹齢も古いため今回はパリアーロをご紹介します。パワフルなタンニンがサグランティーノの特徴なのですが、熟成させると非常になめらかで洗練された表情を見せてくれます。2012年はとても暑かった年だったそうで、マセレーションは約1ヶ月間、ステンレスタンクで16ヶ月(!)もの間醗酵(まさに生きたワイン!)、大樽で3年半熟成させてからボトリング。アルコール度数は15%ですが、本当に?と言いたくなる軽やかさを持ち合わせています!!



12. Montefalco Sagrantino Passito 2010(375ml) (希望小売 ¥10,000)

V30528

品種：サグランティーノ



1970年代に辛口のサグランティーノが出てくるまでは、糖度の高さや膨大なタンニンからサグランティーノでは甘口のワインが長い間造られてきました。10月下旬に収穫してから、約4ヶ月間乾燥させ、マセレーションと醗酵は約7ヶ月間、澱引き後に4ヶ月間熟成させてからボトリング。ラベルには潜在アルコール度数が20.5%(!?)と記載されており、実際のアルコール度数が14%なので、甘さはかなりあるはずなのですが、甘ったるさは皆無。「2010年はとてもバランスがとれた年だった」とベアもラベルに記載しています。



＼スタッフの推し イタリア出張 キャンペーン(中林ver)!!/
9/29(月)~11/28(金)出荷分まで

キャンペーン詳細はこちらから↓



●ECサイト 飲食店様専用カタログID
ID:catalog
PW:vinolento