

# THE STORY OF LEON BIANCO

BAR *Leon Bianco*  
di Ubaldo Russiani



1900年代初頭レオンビアンコ



2016年現在。表紙と同じ角度から撮影

産業革命の波が打ち寄せ、社会が大きく変革した1900年ころのイタリア。ワインづくりや養蚕の拠点として、フリウリ＝ヴェネチア・ジュリア州のコルモンスは繁栄の絶頂期を迎えていました。ルノアルの絵画に描かれた人々のように、ドレスを着た豪華な装いの人々が行き交う大通りで、レオンビアンコは街でも有数の規模を誇るホテルとして開業します。メインエントランスの他に、広い中庭に続く馬車口を備えた、3階建ての大きなホテルでした。

コルモンスはまた、ヨーロッパの動乱の歴史とともに歩んだ軍事的要衝でした。第三次イタリア独立戦争の結果、ヴェネツィアやフリウリのイタリアへの帰属が認められましたが、その戦争はこの街で結ばれた休戦協定によって終結を迎えています。やがて時代は二つの大戦へと向かうことになり、コルモンスの商業都市としての姿は、徐々に失われていきます。盛んだった養蚕が、日本からの絹

の流入や蚕の病気により衰退していく一方で、街には従軍した多くの若者が暮らし、街の様子は一変。ムッソリーニもこのレオンビアンコの屋根に上り、双眼鏡を使ってスロベニアを視察したと伝えられています。早くから電話を備えていたレオンビアンコには、故郷の家族や恋人と話そうと、若い兵士たちが次々にやってきます。ホテルはやがてバーに姿を変え、彼らの間ではこんな言い回しが。——「さあレオンビアンコに口を濯ぎにいこう。」それは街へおいしいワインを飲みに行こう、という意味。日ごろの緊張から解き放たれようと集まる若者で、レオンビアンコは連夜の賑わいを見せま





レオンビアンコの外観。  
かつては近くに噴水があったが、今はなくなっている。

した。しかし二度の大戦を経て土地は荒れ果て、ワイン産業は壊滅。軍は近代化やユーゴスラビアの解体により、かつてのような駐屯兵力を必要としなくなります。さらには1970年代までに、養蚕および製糸産業が蚕ウイルスの蔓延によって終焉。コルモンズはその活力の多くを削がれることになりました。1999年に幕を閉じるまで、4世代にわたって受け継がれたレオンビアンコも、そうしたコルモンズの歩みと運命をともにしたのです。

それでも地域の人々の心に宿した思いは絶えることはありませんでした。地元のアマチュアサッカーリーグで強豪チームとして名を馳せ、30年そのクラブの活動が続くチームも、レオンビアンコの名を冠しているほか、特に現在のコルモンズ経済を牽引する世代の誰もが、青春時代を謳歌したパー・レオンビアンコでの思い出とともに生きています。スローライフやアグリツーリズムの需要が高まりをみせる中、コルモンズは新しい世代が生まれ出すゆ

たかなワインとともに、その自然や食が、世界中から再び注目を浴び始めています。

時を同じくして、レオンビアンコもこの東京で、ひと時の眠りから目覚めました。そして東京の多くのお客様に与えていただいた新しい活力を元手に、ついには、かつてコルモンズでも実際に振舞った数々のワインを東京にまで呼び寄せ、まさにいま、このリーフレットを手にしてくださったみなさまが主人公の、新しい物語へ踏み出そうと、大きくつま先を振り上げています。





## フリウリ地方コルモンスについて

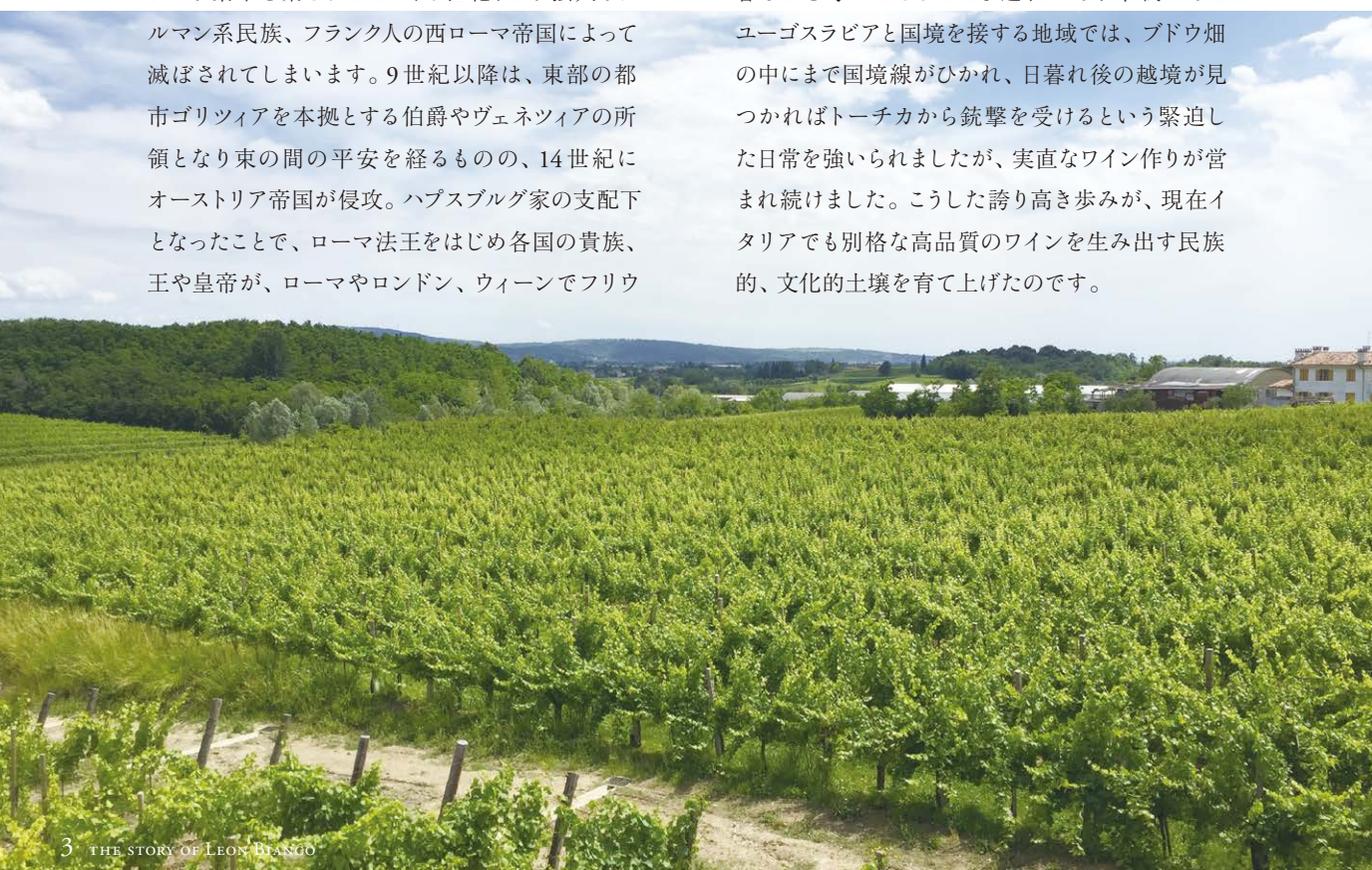
フリウリ地方が歴史の表舞台に登場するのは、ローマ帝国の時代。このときすでに、ワインの生産は地域の主要な産業でした。

この地方には、ミラノ周辺を指すロンバルディアという言葉の語源にもなった、ゲルマン系民族ランゴバルト人に対抗するため、ラテン人の軍事拠点が多く築かれたものの、6世紀、ローマ帝国の衰退とともにその征服を受けることになります。

ランゴバルト人はこの地のラテン人と人種的・文化的融和を進めながら、王国を打ち立て二百年にわたり繁栄を築きましたが、8世紀、より強大なゲルマン系民族、フランク人の西ローマ帝国によって滅ぼされてしまいます。9世紀以降は、東部の都市ゴリツィアを本拠とする伯爵やヴェネツィアの所領となり東の間の平安を経るものの、14世紀にオーストリア帝国が侵攻。ハプスブルグ家の支配下となったことで、ローマ法王をはじめ各国の貴族、王や皇帝が、ローマやロンドン、ウィーンでフリウ

リのワインを楽しみ、一躍世界的な名声を得ましたが、以後この地はヴェネツィア共和国への編入やナポレオンによる占領など、イタリアの一部となることが決まる1919年の第一次世界大戦講和まで、ひたすら歴史に翻弄される過酷な状況に置られました。

しかし、中でもコルモンスをはじめとするフリウリ地方の東端では、国や指導者がめまぐるしく変わるのを尻目に、人々が自らをビジャークと呼ぶ独自のアイデンティティを確立し、その団結や日々の暮らしを守ってきました。近世でも、冷戦のもとユーゴスラビアと国境を接する地域では、ブドウ畑の中にまで国境線がひかれ、日暮れ後の越境が見つければトーチカから銃撃を受けるという緊迫した日常を強いられましたが、実直なワイン作りが営まれ続けました。こうした誇り高き歩みが、現在イタリアでも別格な高品質のワインを生み出す民族的、文化的土壌を育て上げたのです。





現在のコスモンスの様子

## フリウリ地方のワイン

一方で、地理的な条件にも、この地域ですぐれたワインが生み出される理由があります。今回注目するコスモンスは特に、変化に富み、多様性がある土地柄です。これによってワインの味わいも、驚くほど多様なものとなっています。

土質は大きく分けて3種類。スロベニア方面は森が多く栄養豊富で粘土質、ミネラルや有機酸に富んでいます。コスモンスの中心付近は、表面がなめらかに磨かれた砂岩や泥灰土の、ブドウ栽培にとって最適な保水、排水性をもつ丘陵地となっています。南方のトリエステ方面などアドリア海側では、塩分を含むほかカルシウムが多い、カルソと呼ばれる石灰質の痩せた土壌が広がり、葡萄に適度な負荷を与えるものもあれば、スロベニアから下るイソントツォ川の周辺には、葡萄に適度な栄養をもたらす沖積層質の氾濫原が広がっています。

また、土地ごとに湿度や温度、強さの違う風が吹き込むため、それぞれ違う気候が生まれます。聳えるアルプスは、いわば天然の囲いとなって、アドリア海からの暖かい空気をとどめており、葡萄を寒さから守っています。丘陵地では天上からふりそぐ陽光に加え、標高300mまで届くといわれるアドリア海からの照り返しが豊富な日照をもたらしており、日照のある昼間と日暮れ後の寒暖差による効用が得られます。実際にコスモンスで10のエリアに分割した気象観測が行われていることから、科学的な裏づけが伺われます。それぞれのエリアにあわせた対応を促す、葡萄の栽培に欠かせないリアルタイムの天候情報が、生産者に伝えられて

いるのです。

フリウリでは過去二つの大戦を経て、ワイン産業が壊滅的な打撃を受け、一旦はシンプルな畑作が行われるようになりました。しかし時とともに再び、みな葡萄を作るようになりました。歴史とともに育まれた人々の精神性や、特異な地理的適性の高さが、高品質なワインの産地としての運命を、この地から奪うことの出来ないものとして刻み付けているのです。



時を経て現在、風光明媚な土地柄に加え、食べ物、飲み物に恵まれていることや、近傍に喧騒な大都市もなく地形もゆるやかなことから、ここはツーリングやアグリツーリズムを楽しむ人々の憧れの的として、賑わいの絶えない地域となっています。



コスモンス駅

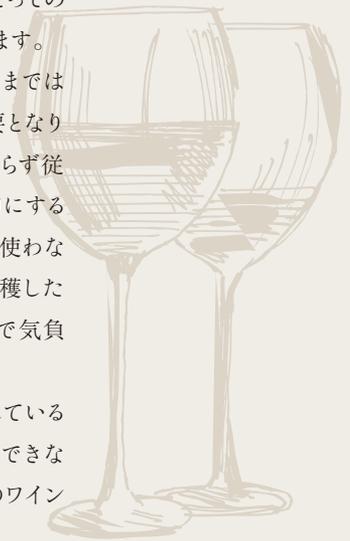


1900年代初頭から1999年までフリウリ=ヴェネチア・ジュリア州コルモンズで4世代に渡り家族経営されていた「Leon Bianco」。地元住民に愛され続け、惜しまれつつ長い歴史に幕を閉じた時の一族の最後のバーテンダーから名前を受け継ぎ、2013年、レオンビアンコは東京の武蔵小山に新たな歴史を築き始めました。

かつてのレオンビアンコがあったコルモンズは人口の70%がワイン産業に携わっているといわれ、現在ワイナリーの中心となっている造り手たちは、先祖代々青春時代をレオンビアンコで過ごしました。私共は「現在の東京のレオンビアンコでも、コルモンズの友人たちのワインを提供したい。」という思いから、コルモンズの日本未輸入のワインを独自輸入するプロジェクトを打ち立てました。そして、2015年に東京で開催されたガンベロロッソのプロモーションイベントでの、あるインポーターとの出会いによりプロジェクトは急速に前進することになります。1年間の打ち合わせやワイナリーとのやり取りを経て、2016年6月、元レオンビアンコのバーテンダー、ステファノ・ルシアーニとインポーター、ヴィノアトランテの澤雅人氏がコルモンズに向かいました。そして、現地の13のワイナリーを視察して友人たちと大いに語り杯をかわし、まず、最初に仕入れるべき3つのワイナリーのワインを厳選しました。

イタリア北東部の片田舎であるコルモンズの農家のワインはそのほとんどが商業的に大量生産されるものではなく、基本的には自分たちで消費したり、近所の人々がテーブルワインとして買い求めるものです。ワイナリーの子供たちが、家の中やお庭でボールを追いかけてキャーキャーと走り回る姿や、来客があると自家製のプロシュートやチーズをドンッとテーブルに置き、ご自慢のワインを開けて客人にふるまう姿などを見ると、彼らにとってのワイン造りというものが仕事というよりもむしろ生活、人生の一部なのだと感じられます。昨今、有機ワインやバイオワインの人気が高まるマーケットの影響もあり、2年前まではみんな有機やバイオダイナミックを名乗っていましたが、名乗るには免許が必要となり状況は様変わりしたそうです。しかし、コルモンズのワインは、呼び名にかかわらず従来から自然農法で作られてきました。なぜなら愛する家族や友人が日常的に口にするものであり、子供たちの遊び場がブドウ畑だから、必然的に余計な農薬などは使わないのです。遠く離れたところにいるワインの飲み手である私たちも、隣の畑が収穫した安心安全な野菜を夕飯のおかずとしておすそ分けしてもらおうような、そんな感覚で気負わずに安心してワインを手にしていいのだと思います。

ワイン造りが家族、友人たち、ワインを口に含むすべての人々への愛をも表現していることに深く共感し、彼らを尊敬します。いよいよ、日本ではこれまで飲むことのできなかったフリウリワインを皆様にお届けすることが出来ます。その歴史や造り手のワインへの愛情に思いをはせながらお楽しみください。



株式会社 Anthill 石渡彩恵

## 今回独自輸入をする3つの蔵について

### I. レンツォ・スグビン RENZO SGUBIN

#### レンツォの哲学

私はワインメーカーとして育ってきました。急ぐ必要はありませんでした。ワイン畑で働いていれば何かにつけてもどうしてもそれをせざるをえないという時がやってきて、自然に学ばされるのです。意気込んだり、あわてたりということは忘れたほうがいいのです。私たちの畑ではたくさんの種類の葡萄を育てています。いくつかは私たちにとって、歴史を語るものとなっています。しかしワインは5種類のヴァリエタル（単一種）ワインと、二種類のブレンドしかないラインナップを見れば、もっとできるのではないかと、思うことでしょう。でもこれで十分なのです。いくつかの葡萄は生育が非常に難しく、その挑戦に困難を伴うものでした。とはいえ私は挑戦を愛しています。私はセラーの中でアイデアを暖めています。培った経験や感覚知、自分なりの気付き、そして忘れられない父のアドバイスがそれを支えています。1999年の醸造設備の整備以来、飛躍的な品質の向上を図ることができました。それがパーフェクトなワインになったかといえば、そもそもそんなものは存在しないようにも思います。ただ自分の内面をワイン作りに映すことで、良いワインが出来ると信じています。それは時に、疎放であるかもしれませんが。しかしまた同時に、成功に繋がる難しい仕事をなし遂げたときも、この土地や家族への強い愛に刺激された鋭い知覚がそれをもたらしたことに間違いはないのです。ワイン作りには来る日も来る日も、ハードワークと、曲げない意志を求められます。しかし収穫の時が来れば、その日々を忘れ、あるいはすべてを許すことができるようになるのです。ワインはただグラスに収める飲み物にあらず。人が内面に有するもの、そのもの。それが私のプライドです。



当代のレンツォと妻のミケラ（フリウラーノのレーンを背景に）

#### —— ワイナリー巡り メモより

作付面積は15ha。生産設備上の全容量は1000hlだが、平均的な仕込みは600～700hl。発酵が進むと一時的に溶液の体積が増えるため、ポテンシャルいっぱいには仕込まない。タンクはアルミ製。白用のプレスラーは2気圧という低圧でプレス。10°Cという低めの温度での主発酵開始。（この辺がクリアなテイストの所以か）安置用のセラーより手前の部分は1999年造。2009年に安置用のセラーが完成。これには家族を含め4人で作業し2年を費やす。使われているレンガ全てを手洗いという手間を経たためでもある。セラーは17度で安定、ところどころ自然の岩盤が露出、冷媒となっている。地上と少しずつ空気交換を行っている。年に一度ボトリングトラックを呼んでボトリング。レンツォはワイン作りを父との仕事の中で学ぶ。農業については特にオーガニックやバイオダイナミックという発想はしていない。近代の農法をひきつぐ。ケミカルについては、自分も家族も口にしているものを育てている農園であり、そこは子供の遊び場でもあるため、問題のステージに合わせて抑制的に使うのみ。習慣的な使用はない。フリウリ人はメルロー（赤ワイン）を黒ワインと呼ぶ。フリウリの白はトカイ（フリウラーノ）、赤はメルロー。テーブルワインはメルローだといっていい。



4人掛かりで2年をかけて手作りした、ワインの安置用のセラー。ワインにとって清浄な空間を造るため、建材のレンガを一つ一つ家族で手洗いし、天井に貼り付けた。

## II. ブジネッリ BUZZINELLI

### ブジネッリについて

1942年、初代のボルダとジジ夫婦の献身的な努力によって、ブドウ栽培とワイン醸造が始められました。ジジは接木の先生として活躍しており、またとても味の分かる人でした。当時家族は彼らと、彼らの息子カルロ、ジジjr.で構成されていて、息子たちは成長とともに、父の尊敬すべき仕事を引き継ぐために、彼らが生まれたこの土地で暮らしたその経験と、知識とを適切に結びつけて仕事をしていきました。

ボルダとジジの孫であるマウリツィオは、チヴィダーレの農業専門学校でエノログ（醸造師）の課程を修了し、父ジジjr.の他界後、その情熱の火を引き継いでいます。

### —— ワイナリー巡り メモより

[ブジネッリについて、マルシア談]

1937年にスロベニアからこの地へ。60年代にワイン作りをはじめ。80年代になりスパークリングを開始。事業の成功にともない1990年代に段階的に増築。現在は12万本の生産能力、30haの栽培面積を有する。葡萄の圧搾は4気圧と標準的。フリウラーノについて、どんな食べ物にも合わせていけるよう味作りをしている。白ワインはどんな場面にも使えるのが良い。（マウリツィオ談。おそらくフリウラーノがテーブルワインであることを前提に）マウリツィオにいわせると、ブジネリでつくるソーヴィニオンはSambuco（サンブーコ）という花の香りがする。メルローについてはアパッシメントを行う。原重量の70%まで乾燥を進める。農業について、特別な農業ではない。ただ、こと7月以降については、ほぼ手を加えない。果皮や樹表の防衛力も強くなり、手がかからなくなる。また雨が多くなるため、葡萄は清潔に保たれ、同時に、人が手を入れても雨に流され意味を成さなくなる。



トラミネールの畑



ブドウの圧搾機

### Ⅲ. ドリウス DRIUS

#### ドリウスについて

ドリウスのファミリーはみな、彼らの暮らしをよりよいものにしてきた、長い間培われてきた伝統的な農業を営んでいくことが、自らにとってごく自然な生き方だという考えで結ばれています。ファミリーは自然から学んだ方法でヴィンヤードを管理することに注力しており、有機農法と代替エネルギーを用い、また化学的な栽培技術の介入を最小にとどめるための人的努力を惜しみません。常に慎重な考慮のもと、農業が行われています。葡萄はそれぞれ品種に応じて土壌や気候の異なる区画において栽培され、葡萄の高いポテンシャルを引き出すよう、その農業はデザインされています。ドリウスは数世紀にわたって、イタリアの北東域で葡萄を作り続けてきた家系です。



当代のマウロ・ドリウス



初代のセルジオ・ドリウスとインポーター澤氏。  
セルジオさんは98歳でいまだ現役



#### —— ワイナリー巡り メモより

レオンビアンコで閉店まで20年近くドリウスのワインが使われていたので、レオンビアンコにとってはもっとも大事なワイン。かつて大戦から冷戦期にかけてはレオンビアンコに軍人が多く集まった。特にレオンビアンコには公衆電話があったため、ふるさとに電話するためにも利用された。コルモンズには軍人がたくさんいたためバーは数多く営業していたが、彼らが口を洗いに行こうといえ、それはレオンビアンコでドリウスを飲もうということ。当時まだフリウリのワインは復興途上にあり、ドリウスはその数少ないワインの一つであった。

初代は現在98歳でまだ現役に畑に出、家畜の世話をしている。昔は牛をたくさん飼っていて、牛乳を売り歩く暮らしをしていた。夕と朝に乳を搾り、毎朝先代の奥さんが20ℓの牛乳を持って、帰ってくるとボレンタの畑（コーン畑）を耕すという暮らしを30年間も続けていた。日曜はみんなで出かけ、夜は先代が料理をして団樂という暮らしだった。作付け面積は15haで50,000～60,000本のワインを仕込んでおり、とくに最近生産量を上げていっている。農業はピオ・インテグラート。コルモンズの中では小石が多いエリア。水はけよく痩せた土壌。雨が多いので、天気にはとても気をつけている。いろいろと作業をしても全て無に帰される可能性が大きいため。葡萄についてはすべて手積みであり、压榨後一晩寝かせてから18-20℃にもっていき10～15日の主発酵（おそらくここで寝かせることで果皮等から風味や貢献度の高い菌がよくうつる）。ウッド使用のものはバリックとレーニョを使い分けており、なおかつ新樽と使用中の樽を混ぜている。ラルドやプロシュートが振舞われるが、ドリウスも自家製。300kgまで良く肥やした豚を蔵で処理、足は大きすぎるため3パートに切り分けてサンダニエーレへ。そのためプロシュートの仕込みではなくクラテロのような縛り仕込みになる（豚の重量と仕込みの違いあたりがドリウスのプロシュートがピカイチな理由か）。

注：ドリウスのワインはいくつかの種類がすでに日本に輸入されています。



## ワイナリー巡りを終えて

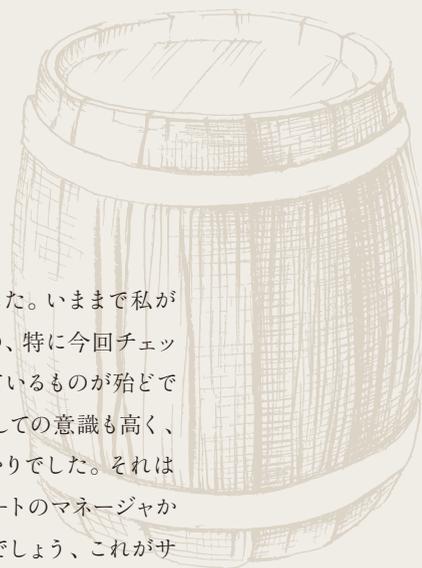
輸入引受先 ヴィノアトランテ株式会社 澤 雅人氏

みんなが納得いくかたちで。この思いは今回の旅行の中で強めました。いままで私がかかわってきたワイナリーも中小のものばかりでしたが、コッリオの、特に今回チェックしたワイナリーはそれよりもさらに小さく、ファミリーだけで回っているものが殆どでした。過去に経験がないほど、作り手としての意識が強く、家業としての意識も高く、生きていく道、人生そのものとしてワインを造っているひとたちばかりでした。それは私が従前接してきたワイナリーの製造部門のスタッフや、エクスポートのマネージャから感じる、日々の仕事としてやってます、という態度、なんと言うんでしょう、これがサラリーの源で義務の一つですという説明のしかた、話しかた、どこか客観的で科学的でひとごとのような案内がにおわす空気とは、まったく別物でした。

それを感じて自分としては、このひとたちが納得いく仕事をしていくことが、このひとたちのワインのクオリティーに大きな影響を与えていく、彼らのメンタリティーとワインのクオリティーが、ものすごく強く結びついているように思いました。そして自分たちも彼らが納得して付き合いっていく存在になるべきと、強く思うようになりました。

ビジネスとして、サプライヤーのフラストレーションに合わせていくのは、常日頃のことを言えば、あまりうまい方法ではありません。やはりこちらが呑んでもらいたい条件はあるし、どれくらいのをいくらで買うかは、探り合いでもあり、常に戦いです。ただそれは、大きいサプライヤーの一スタッフを相手に取るとき、この人は会社からある一定の枠を与えられていて、こちらはその一番際を狙っていかないといけない、と考えるからで、さらに、少なくとも会社や経営者は、スタッフに対して、そのスタッフが相手に枠の限界を捉えられたとしても利益が出るように、割り振りをしている、と考えているから、挑んでいけることです。今回のように、お父さんやお母さんが日々ブドウや醸造中のスープの様子を見て、こどもが畑で遊んで育って、そういう世界とは別の世界の出来事で、なんとというか、こちらはコミュニティの中での、物々交換の世界。付き合い方は変えていかなければならないと、切実に感じました。

また今回の旅は、地域の人々のワインとの暮らしや、家庭を通じて営まれるワイン作りに濃密に接したことで、ワインのクオリティーとは何か、安心とは何か、評価とは何かということを考えさせるものになりました。さまざまな論評が加えられ、コンペティションでの経歴や有機、バイオダイナミックでの栽培といった差別化がさかんなワインですが、ワインの価値の源泉とは何かを、あらためてマーケットに問いたいと思うようになりました。だれしもが幸せな気持ちでワインを楽しむことができるカルチャーが、東京のマーケットでコルモンスのワインによって確かに打ち立てられることを願って、レオンビアンコ様のプロジェクトを強力にサポートして参りたいと思います。



ブドウ畑の中の国境に立つ。澤氏の後ろがスロベニア、前がイタリア

## メッセージ



### 旧レオンビアンコ マネージャー Stefano Russiani

Mi e' stato chiesto di descrivere che cosa e' stato il "Leon Bianco" per me.

Io sono Stefano, l'ultimo gestore di questo straordinario locale di una piccola cittadina chiamata Cormons sul confine italiano fra Friuli e Slovenia famoso per i suoi vini.

Nel corso della storia e' stato albergo e ristorante, ha ospitato nelle sue stanze diverse personalita' storiche,

e' stato il fulcro di transazioni commerciali e centro nevralgico di quello che socialmente avveniva in questa piccola comunita'.

Prima di chiudere definitivamente nel 1999 era un posto di ritrovo di vecchie e giovani generazioni che si incontravano per bere un "tajut" che in lingua friulana e' il classico calice di vino.

Chiunque sia vissuto a Cormons e' passato almeno una volta al "Leon Bianco" e tuttora, nonostante la chiusura, e' ancora vivo e ricordato con affetto dalla popolazione.

Mille piccole storie di gente semplice era questo locale, tantissimi piccoli episodi che ne hanno fatto un posto speciale.

Frequentare il "Leon Bianco" di Tokyo non e' solo mangiare e bere prodotti tipici della mia terra ma anche tenere viva la memoria di persone ormai scomparse o di avanzata eta' che ne hanno scritto una piccola ma bellissima pagina di storia.

Grazie a tutti quelli che passando al "Leon Bianco" continuano a preservarne la memoria e riscriverne nuove pagine.

Stefano

私にとって「レオンビアンコ」とは何かを聞かれたもので・・・

私はステファノです。イタリアとスロベニアの国境にある、ワインで有名なフリウリ地方コルモンズと呼ばれる小さな町にあった、素晴らしい寛ぎの場の最後のマネージャーでした。

ずっとホテルやレストランだったレオンビアンコには、空間それぞれに個性的な歴史がありました。そこは商業取引の中心であり、また小さなコミュニティの中で様々な出来事が起こった場所でもありました。

1999年に閉店する前まで、古いも若きも様々な世代が、(フリウリ語で農作業の合間に仲間とワインを酌み交わす習慣を表す)" tajut (タユート)"のためにグラスワインを飲みを集まってきました。

コルモンズに住む人なら誰でも、少なくとも1度は必ずレオンビアンコに立ち寄っていて、閉店してもなお住民たちの心の中に思い出と愛情とともに生き続けています。

何千もの数え切れないほどの、普通の人々の小さな物語がここで生まれ、その物語のたくさん小さなエピソードがレオンビアンコを特別な場所にしたのです。

東京のレオンビアンコは、私の故郷のイタリア料理やワインを食べたり飲んだりする場所というだけではなく、今は亡き人々や、小さいけれど美しい歴史をページに残した年老いた人々の思い出を生かし続ける場所でもあるのです。

今、レオンビアンコを訪れて、彼らの思い出を温め続けながら、また新たなページに歴史をつづり始めたすべての人々に感謝します。

ステファノ

今回訪れた13のワイナリー (★=輸入予定の蔵)

BUZZINELLI ★  
RENZO SGUBIN ★  
MAGNAS  
DORO PRINCIC  
PICECH  
SUBIDA DI MONTE  
KURTIN  
DRIUS ★  
ZORZON  
RONCADA  
TERRE DEL FAET  
BLAZIC  
RENATO KEBER

#### SPECIAL THANKS



Elena Orzan エレナ・オルザン

Enoteca di Cormons (エノテカ ディ コルモンス) の責任者

<http://www.enoteca-cormons.it/>

コルモンス中のワインがこのエノテカに集まる。

独自輸入に向けて、各ワイナリーとの仲介や

今回のワイナリー巡りの実現に尽力してくれた。



LEON BIANCO

〒142-0062 東京都品川区小山3-21-6 1F TEL. 03-6328-9363 <http://leonbianco.jp/>