

J. Hofstätter

ホフスタッター

J. HOFSTÄTTER

トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ホフスタッター



イタリア最高峰のピノ・ネロ

ホフスタッターは、ジョセフ・ホフスタッターによって1907年に創業され、現在は彼の子孫であるマーティン・フォラドーリ・ホフスタッターが4代目のオーナーとしてワイナリーを継いでいます。

南チロル地方の家族経営のワイナリーとして最大かつ最古の歴史を持つホフスタッターは、アディジェ川を挟んだ東西両岸4か所に、アルト・アディジェ地方で最大級の広さを誇る計50haの自社畑を所有。谷川沿いにまたがる畑は切り立った山腹にパッチワークのように連なり、わずか数キロメートルの範囲に、高原から傾斜地、海拔は250～750mと様々な土壌や微気候に恵まれた地勢を備えています。山から吹き下ろす朝の冷涼な風と、温かな日中の南風が、ミュラー・トゥルガウからメルローまでの多様な品種の生産を可能にしています。

畑の特性はそのままワインに反映するという考えから、本来備わっている土地の特性を最大限引き出し、持続可能かつより健康なブドウ

を育てるため、トレンドに流されるよりも、自然のバイオリズムを尊重しながら、細部にまで行き届いた丁寧な仕事で時代を超越した品質を追求してきました。その姿勢は、150年以上の栽培の歴史を持ち、古いもので樹齢65年を超え、今では彼らの代名詞となっている、ピノ・ネロにも表れています。

畑ごとの個性を磨き、明確に表現することに定評がある彼らは、「ヴィーニャ」と呼ばれる南チロル地方の単一畑の制度に登録された最初のワイナリーでもあります。またテルメーノの村の中心地に建つ16世紀建設の建物を利用したワイナリーでも2013年にセメントタンクの全面改良が行われるなど、醸造面でも畑での成果を活かすための更なる改良、改善への取り組みがなされています。

トップ生産者としての看板におごることなく、伝統を守りながらも進化する妥協なきワイン造りで、圧倒的な存在感を示し続けています。



BARTHENAU BRUT ROSÉ

バーテナウ・ブリュット・ロゼ

バーテナウのグラン・クリュ、ロッコロの樹齢70年以上のピノ・ネロから造られるメトド・クラシコ製法のスパマンテ。明るく透明感のあるストロベリーレッド。繊細でなめらかな泡が持続する。しっかりとした骨格で、複雑で深みのある味わい。前菜から肉のメインまで、幅広い料理に合う。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404467

上代 1500ml ¥20,000

タイプ
ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
瓶内 70 か月



DE VITE

デ・ヴィテ

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。リンゴやレモングラスに、かすかにパニラを思わせる香りから、花やナッツなどの香りへと繋がる。フレッシュな味わいに心地良い酸味、風味とミネラルバランスがとれたしっかりとした骨格で余韻は長い。シーフードや白身肉と。

750ml × 6 4948657 401404

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404498

上代 750ml ¥2,800 / 1500ml ¥6,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ピアンコ、ミュラー・トゥルガウ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク5か月



MÜLLER THURGAU

ミュラー・トゥルガウ

緑色を帯びた淡黄色。エレガントで繊細なフローラルのアロマに、心地よい柑橘類やマスカット、しっかりした酸味が調和したクリスピーな味わい。アペリティフや前菜に最適。また第一の皿、白身肉、サラダやグリルした野菜とも。

750ml × 6 4948657 401091

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク5か月



PINOT BIANCO

ピノ・ピアンコ

深い麦わら黄色。桃にリンゴや洋ナシなどが混ざり合った果実のフレッシュなアロマが広がる。エレガントで爽やかで、丸みのある風味豊かな味わい。しっかりとしたストラクチャーを感じられ、フィニッシュはナッツのニュアンス。アペリティフや魚料理と相性が良い。

750ml × 6 4948657 401169

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ピアンコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



CHARDONNAY

シャルドネ

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。ゴールデンデリシャス(リンゴの一種)の繊細でフルーティー、芳醇で温かみのある香りが広がる。生き生きとした酸味と果実味を感じる、ストラクチャーのあるワイン。アペリティフやパスタ、魚料理と最適。

750ml × 6 4948657 401176

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

明るい麦わら黄色。柑橘系フルーツや桃、ハネデューメロン、洋ナシなどの果実味あふれるアロマティックな香り。酸味とふくよかさのバランスが良い、フレッシュで広がりのある味わい。パスタや魚を使った前菜など。

750ml × 6 4948657 401053

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・グリージョ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



JOSEPH GEWÜRZTRAMINER

ジョセフ・ゲヴェルツトラミネール

明るい麦わら黄色。ドライフラワーやバラの花びらを思わせる芳しい香り。生き生きとしてしっかりとした酸味を感じる、フルボディで芳醇な味わいで、ゲヴェルツトラミネールの個性を良く表現したワイン。(ワイン単体で)アペリティフとして、甲殻類、フォアグラ、ゴルゴンゾーラチーズと最適。

750ml × 6 4948657 401435

上代 750ml ¥3,500

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ゲヴェルツトラミネール
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク5か月



SAUVIGNON

ソーヴィニオン

グリーンイエローの輝きを持つ淡黄色。スグリの香りに、エルダーフラワーやイラクサ、火打石のニュアンスを感じる。エレガントでフレッシュな酸味が心地よい。ミネラルと複雑なアロマのバランスが取れた味わいが長い余韻へと続いていく。前菜や魚料理、軽い肉料理と相性が良い。

750ml × 6 4948657 404450

上代 750ml ¥3,500

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニオン・ブラン
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月



**BARTHENAU VIGNA
S. MICHELE PINOT BIANCO**

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ビアンコ

バーテナウの単一畑。オークの大樽で発酵。しっかりとした骨格と複雑なブーケ、滑らかな口当たり、豊かな酸味と芳醇な風味が広がる非常にエレガントなワイン。魚介類、甲殻類、白身肉、鶏肉とともに。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ビアンコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークの大樽にてシュールリー 12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401428

上代 750ml ¥5,500



OBERKERSCHBAUM VIGNA SAUVIGNON

オーベルケルシュバウム・ヴィーニャ・ソーヴィニヨン

オーベルケルシュバウムの単一畑の厳選したブドウを使用。緑の輝きを持つ濃い麦わら黄色。熟したグレープフルーツやベルガモットの香りに、イラクサや火打石のヒント。フレッシュな酸味と複雑な風味のバランスが絶妙。ワイン単体で、また甲殻類やクリエティブな魚料理、アジア料理などと。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニヨン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークの大樽にてシュールリー 8か月

750ml × 6 4948657 404474

上代 750ml ¥2,700



KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルツトラミネール

コルベンホフの単一畑。緑色の輝きを持つ黄金黄色。熟したアプリコットや桃、ライチやマンゴー、パッションフルーツなどの南国系果実の豊かな香り。フルボディの芳醇な味わい。心地良い酸味で、フィニッシュはドライでエレガント。ワイン単体で、また甲殻類、牡蠣、フォアグラ、魚料理とも。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ゲヴェルツトラミネール
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンクにてシュールリー 8か月

750ml × 6 4948657 401442

上代 750ml ¥5,800



LAGREIN ROSÉ

ラグレイン・ロゼ

明るく澄んだストロベリーレッド色。上質な白ワインのような爽やかさと芳香、若飲みタイプのフレッシュな赤ワインのような果実味とまろやかさを持つ。生き生きとした酸味とフルティな味わいが口の中に広がる。アペリティフ、スモークした魚、白身肉、ボリート・ミストなどと共に。

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
ラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク5か月

750ml × 6 4948657 401459

上代 750ml ¥2,800



KOLBENHOFER SCHIAVA

コルベンホフェール・スキアーヴァ

スマイル色の輝きを持つ濃いルビー色。森に自生するベリーなどの果実味からかすかにアーモンドのニュアンスを感じるフィニッシュへと繋がる。やさしい果実味とまろやかなタンニン、穏やかな酸味のバランスがとれた赤ワイン。スペックやサラミ、ロースト肉、鶏肉、ボークチョップなどと相性が良い。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
スキアーヴァ主体にラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク8か月

750ml × 6 4948657 401060

上代 750ml ¥2,600



MECZAN PINOT NERO

メクザン・ピノ・ネロ

ガーネットの輝きを持つ明るいルビー色。野生のベリーやチェリーなどフレッシュで魅力的な芳しい香り。口の中で果実味が溢れるこくのあるリッチな味わい。狩猟肉、ロースト、ミートソースの Pasta、チロルの地方料理である大麦のスープ「ボーヴェロ」と。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンクと大樽(古樽) で8か月

750ml × 6 4948657 401473

上代 750ml ¥3,000



LAGREIN

ラグレイン

濃厚なルビー色。スパイスや森に自生するベリー、スマイルを感じさせる香り。力強く複雑な味わい。柔らかなタンニンとまろやかな口当たりで、フィニッシュは心地の良い酸味とスパイス香が広がる。スペックやサラミ、赤身肉、狩猟肉、鹿肉、香りの強いチーズとともに。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク8か月

750ml × 6 4948657 401046

上代 750ml ¥3,000



KIRCHEGG

キルヒエッグ

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー色。かすかにハーブやカシスを感じるノートに、温かみと果実味のあるブーケ。カベルネの酸味と豊かなタンニン、メルローのふくよかさと芳醇さが見事に調和。レアにローストした牛肉やラム、しっかりした味付けの煮込み料理、狩猟肉、熟したチーズなどと。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
メルロー 80%、カベルネ・ ソーヴィニヨン 20%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク10か月+ 瓶内12か月~24か月

750ml × 6 4948657 404573

上代 750ml ¥3,800



RISERVA MAZON PINOT NERO

リゼルヴァ・マゾン・ピノ・ネロ

濃いルビーガーネット色。森に自生する小さなベリーやブラックチェリーなどの甘く魅惑的な香り。まろやかで温かみがあり、複雑ながらも調和のとれた味わい。口当たりは滑らかで広がりを感ずる。熟成によって深みが増すポテンシャルを持つ。赤身肉、ラム、鶏肉、狩猟肉、鹿肉などと良く合う。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリックにて12か月、のちオーク の大樽にて6か月+瓶内1年

750ml × 6 4948657 401480

上代 750ml ¥8,000



**BARTHENAU VIGNA
S. URBANO PINOT NERO**

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ウルバノ・ピノ・ネロ

バーテナウの単一畑。濃いルビー色。桜桃やラズベリーの香りが、かすかなバニラやスパイス香によってさらに深みを増す。エレガントな酸味と甘いタンニン、リッチな風味の素晴らしいハーモニーが口に広がる。赤身肉、鹿肉などの狩猟肉、マイルドな味のチーズなどと相性が良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリックにて12か月、のちオーク の大樽にて10か月+瓶内1年

750ml × 6 4948657 401497

上代 750ml ¥13,000



オーナー マーティン・フォルダーリ・ホフスタッター