



トラーパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリア トラーパニの地で3世代にわたりブドウ栽培を行ってきたフナロ家の家業は、ジャコモ、ティツィアーナ、クレメンテの革新的な若き3人の兄妹に引き継がれ、新たな展開へ踏み出しました。3人は「家族が育てたブドウで、シチリアのテロワールを存分に活かした高品質なワインを造りたい」という確固たる思いのもと、2003年よりワイン造りをスタート。ブドウ本来の味を引き出すために彼らが選択したのはオーガニック農法でした。（2011年にオーガニック認証取得。）環境保全のための取組みも積極的に行っており、有機農業の採用や、可能な限り亜硫酸塩を排除することはもちろん、ソーラーシステムや薬草による水浄化システムの装備、ワインボトル、ラベルの素材に至るまで、消費者と自然への配慮を怠りません。

サレーミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海拔150～450mの石灰質の地に広がります。シチリアの厳しい暑さに対処できるよう灌漑システムが完備され、インツォーリアや、カタラット、グリッロ、ジビッポ、ネロ・ダーヴォラ、ペリコーネなどのシチリアの土着

品種の他、シャルドネやミュラー・トゥルガウなどの国際品種のブドウも多種栽培しています。手をかけて育てられてたブドウは、全て手摘みによって収穫され、収穫後はすぐに畑同様に近代的な設備を導入した醸造所へと移送されます。しっかりと手が行き届いた環境のもとで、土地の個性を表現したワインを生産しています。3人の兄妹によるシチリアの自然、大地への敬意、ワイン造りへの情熱によって実現した新たなプロジェクトは10年を迎え、国内外からの期待がますます高まっている造り手です。



FUNAROのワインは2011年ヴィンテージからイタリアを代表するオーガニック認証機関「ICEA(イチェア)」の認証を受けています。



METODO CLASSICO

メトド・クラッシコ

黄金がかった麦わら黄色。手摘みにより厳選して収穫された最高品質のブドウから造られるメトド・クラッシコ製法によるスプマンテ。エレガントな泡、イーストの豊かな香り、心地良い酸味を感じるバランスのとれた仕上がり。前菜や魚料理、スープと共に。

750ml × 6 4948657 406669
上代 750ml ¥3,500

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
瓶内 18か月



INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかった麦わら黄色。バナナや柑橘系の果実、みずみずしい花などのエレガントなアロマが広がる。繊細ながらもリッチな風味と酸味が調和した生き生きとした白ワイン。前菜全般や、グリルした魚と良くマッチ。

750ml × 6 4948657 406683
上代 750ml ¥2,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
インツォーリア
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内 2か月



VERDELICIA

ヴェルデリチャ

黄金色がかった濃い麦わら色。柑橘系果実やトロピカルフルーツのエレガントなアロマを感じる。風味豊かで、しっかりとしたストラクチャーを持った白ワイン。甲殻類や魚介を使ったメインディッシュと共に。

750ml × 6 4948657 406676
上代 750ml ¥2,300

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内 2か月



GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかった麦わら黄色。黄色いフルーツや柑橘系フルーツのフレッシュな香り。豊かな風味と酸味のバランスがとれた爽やかな白ワイン。前菜、魚のフライと良く合う。

750ml × 6 4948657 406645
上代 750ml ¥1,800

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ジビッポ、インツォーリア
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内 2か月



VIVEUR

ヴィヴール

黄緑がかった麦わら黄色。フローラルのふくよかなアロマと上品な酸味、そしてすっきりとした優しい泡立ちが心地よいエレガントな微発泡ワイン。前菜や甲殻類、魚介類と相性が良い。

750ml × 6 4948657 406621
上代 750ml ¥2,300

タイプ
白／微発泡／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＋瓶内 2か月



PINZERI

ピンツェーリ

黄緑がかった麦わら黄色。グリッロの特徴でもあるエレガントでフローラルな香りと、滑らかでリッチな味わい。甲殻類や野菜料理、メインディッシュ、特にアクアパッツァとの相性抜群。

750ml × 6 4948657 406614
上代 750ml ¥2,300

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
グリッロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内 2か月



次世代シチリアワインの担い手

シチリア州 フナロ



MONDURA

モンドゥーラ

黄緑がかった麦わら黄色。カタラットならではの、フローラルでフルーティーな香りが口中に広がる。アーモンドの後味を感じるなめらかでフレッシュな味わい。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
カタラット
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406720
上代 750ml ¥2,300



ROSATO NERO D'AVOLA

ロザート・ネロ・ダーヴォラ

輝きのある柔らかなピンク色。イチゴやブラックベリーなどのベリー系果実を感じるフルーティーな香り。ネロ・ダーヴォラ特有の酸味で、フレッシュかつエレガントな味わいにまとまっている。
(※数量限定)

タイプ
ロゼ／辛口
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内数か月

750ml × 6 4948657 406744
上代 750ml ¥2,000



GATTO NERO

ガット・ネロ

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いベリーやリコリスが入り混じったふくよかな香り。酸味とタンニンバランスが非常に良い、果実味溢れるワイン。前菜、赤身肉、白身肉、ミディアム〜熟成タイプのチーズと相性が良い。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
シラー、メルロー、ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406638
上代 750ml ¥1,800



NERO D'AVOLA

ネロ・ダーヴォラ

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダーヴォラらしい、チェリーやブラック・ベリーなどの赤いベリー系果実のアロマが広がる。リッチでバランスのとれた洗練された味わい。赤身と白身の肉、軽く熟成させたチーズとともに。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406690
上代 750ml ¥2,000



OMNIS

オムニス

紫色を帯びた濃いルビー色。黒胡椒やリコリス、なめし皮が混ざった複雑で芳醇な香りがバニラ香へと繋がる。エレガントなタンニンと、滑らかな口当たり。赤身肉、狩猟肉、ハードチーズ、新鮮なマグロ料理との相性抜群。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産とアメリカ産オーク大樽とバリック半々で12か月＋瓶内

750ml × 6 4948657 406607
上代 750ml ¥3,200



PASSITO

パッシート

ゴールドがかった麦わら黄色。はちみつや熟した黄色い果実の香り。甘くフレッシュな味わいと上品な酸味のバランスがとても良く、滑らかな口当たりのエレガントなデザートワイン。パネットーネなどのケーキや、フルーツのパイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなどと。

タイプ
白／デザートワイン／極甘口
ぶどう品種
ジビッポ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内

500ml × 6 4948657 406652
上代 500ml ¥3,500

