



オーナー アルジオラスファミリー

サルデーニャワインのパイオニア

アルジオラスの歴史は一家の歴史です。歴史は1918年にフランチェスコ・アルジオラスがブドウの木を植えたことから始まります。もともとオリーブやブドウを栽培する農家だったアルジオラス家はその後1906年生まれのアントニオが品質追求のため本格的にブドウ栽培に乗り出したことでワイナリーとしての道を歩み始めました。その後、アントニオの息子、フランコとジュゼッペが彼の情熱を引き継ぎ、ワイナリーを更に発展させ、今ではアントニオの孫である3世代目によって運営されています。エノログは、長年に渡り、イタリアワイン界をけん引してきたジャコモ・タキス氏をコンサルタントとして迎え、メインのエノログにはマリアーノ・ムッル氏を起用し、一家とともに研究や新たなプロジェクトに進進してきました。

ワイナリーは島の南東部サルデーニャの州都、カリアリ近郊のセルディアーナ村に位置します。セルディアーナを中心にした計280haの自社畑では、サルデーニャの土着品種にこだわり、カンノナウやヴェルメンティーノ、カリニャーノといった代表的な品種はもちろん、

モニカ、ボヴァレ、ナスコなど希少な品種を、いずれもブドウ栽培に最良のテロワール（日照条件、昼夜の気温差、土壌、海拔(190m～700m) など)のもと、品質にこだわりながら丁寧に栽培しています。数年前にはワイナリーの改装も終了し、醸造面においても更なる進歩を続けます。

「ガンベロ・ロッソ」では「トゥリガー」がトレ・ビッキエーリの常連で、トレ・ビッキエーリを10回獲得するごとに与えられる星を2つ獲得、世界の影響力のあるワイン評価雑誌でも高得点を出し続けるなど、サルデーニャワインの歴史を造ってきました。「いいワインは技術からのみ作られるものではない。人間性、情熱、愛そしてブドウ畑とワインへのこだわりからも作られるのだ。私はこの哲学を自然からの贈り物として受け取り、そして自分の息子や、私のこの素晴らしい冒険へ参加してくれた人々へと引き継いでいくのだ。」ワイン造りを家業として軌道に乗せたアントニオの精神は着実に次世代へと繋がれています。



TAGLIAMARE

タリアマーレ

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
ヌラガス
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内1か月

750ml × 6 4948657 401923
上代 750ml ￥3,300



COSTAMOLINO

コスタモリーノ

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ主体
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

750ml × 6 4948657 401619
上代 750ml ￥2,400



IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ
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12か月＋瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401664
上代 750ml ￥3,200



CERDEÑA

セルデーニャ

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ、その他土着品種
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産オークのバリック＋瓶内6～8か月

750ml × 6 4948657 401688
上代 750ml ￥9,000



S'ELEGAS

セレガス

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヌラガス
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401602
上代 750ml ￥2,200



MERÌ

メリ

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401657
上代 750ml ￥2,400



ISELIS BIANCO

イセリス・ビアンコ

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ナスコを主体に、ヴェルメンティーノ
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2か月のちフランス産バリック

750ml × 6 4948657 401671
上代 750ml ￥3,200



SERRA LORI

セッラ・ローリ

タイプ
ロゼ／辛口
ぶどう品種
カンノナウ、モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルダ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク4週間

750ml × 6 4948657 401626
上代 750ml ￥2,200



PERDERA

ベルデーラ

モニカの特徴的な色合いが表れている濃いルビー色。力強い豊かな香りで、ふくよかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースの Pasta、魚の煮込み、マグロのグリル、ラムの煮込み、ペコリーノチーズ、中期熟成チーズなどと最適。

750ml × 6 4948657 401633
上代 750ml ￥2,500



CARDANERA

カルダネーラ

ルビー色。地中海沿岸の野生の雑木や新鮮な赤い果実の芳しい香り。フレッシュで風味豊かな味わいと、心地よいタンニンのバランスのとれた味わい。ラザニアやラビオリなど、肉を使ったブリモビアット、鶏肉やロースト肉、軽く味付けしたチーズなどと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401916
上代 750ml ￥2,800



COSTERA

コステーラ

ガーネットを帯びた濃いルビー色。カンノナウの特徴的な果実味溢れる華やかな香りが際立つ。温かみがありまろやかでストラクチャーがしっかりとしたバランスのとれた味わい。スパイスの効いた第一の皿、ラムや子豚の串焼き、中期～長期熟成させたサルデーニャ産ペコリーノチーズと。

750ml × 6 4948657 401640
上代 750ml ￥2,800



IS SOLINAS

イス・ソリナス

すみれがかったルビー色。熟した果実やジャムなどのリッチでビュアな香り。果実味が溢れ、温かみのあるバランスのとれた味わいが口に広がる。しっかり味付けした Pasta、グリルした大トロ、ローストした子豚や子ヤギ、熟成チーズと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401701
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401930

上代 750ml ￥4,500 / 1500ml ￥13,000



ISELIS ROSSO

イセリス・ロッソ

ルビー色。マラスカチェリーやブルーンなどに、シナモンやバニラなどが混ざりあう芳香。滑らかな舌触りで、甘いタンニンと赤いベリー系果実、スパイスのバランスが取れた風味。余韻は長い。Pasta、魚のスープ、マグロや赤身肉のグリル、羊の煮込み、中期熟成のペコリーノチーズなどと。

750ml × 6 4948657 401695
上代 750ml ￥4,500



SENES

セネス

ガーネットがかった濃いルビー色。赤いベリー系の果実に、地中海のスパイスやハーブの香り。温かみのある味わいで、しっかりとした骨格。サルデーニャや地中海地方の伝統的な Pasta やお米料理、濃厚な味の肉と野菜の料理や、中期から長期熟成のチーズと。

750ml × 6 4948657 401756
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401954

上代 750ml ￥5,000 / 1500ml ￥14,000



KOREM

コーレム

濃いルビー色。バランスのとれた芳しい香りと、ベルバットのようなめらかな口当たりで、温かみのある甘美な味わい。ミートソースの Pasta、子豚の串焼き、赤身肉のグリル、羊のロースト、マートルで味付けした鶏肉、サルデーニャのソーセージ、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと最適。

750ml × 6 4948657 401718
上代 750ml ￥8,000



TURRIGA

トゥリガー

濃いルビー色。リッチで複雑な香り、しっかりした骨格でバランスのとれたコクのある味わいで、非常に滑らかな口当たり。豚の煮込み、狩猟肉、スパイシーな赤身肉、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと相性抜群。

750ml × 6 4948657 401725
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401749

上代 750ml ￥16,000 / 1500ml ￥35,000



ANGIALIS

アンジャリス

濃い麦わら黄色。地中海の恵みをうけた、リッチでこくのあるアロマティックで力強い香りで、味わいはふくよかで甘美。ビスコッティやアーモンドクッキー、熟成チーズ、イチジク、トーストしたアーモンドなどと。

500ml × 6 4948657 401732
上代 500ml ￥8,000

タイプ
白 / デザートワイン / 極甘口
ぶどう品種
ナスコ主体にマルヴァジア・ディ・カリアリ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンクのちバリック

