



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。エノロゴは、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、メインのエノロゴにはマリアーノ・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邁進してきました。

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・ロッシ」では「トゥリガー」がトレ・ピッキエーリの常連で、トレ・ピッキエーリを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

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。白い花やくるみ、洋ナシ、柑橘系の果実に地中海のハーブが混ざり合ったエレガントな香り。しっかりとした味わいと、フレッシュな旨みが広がる。アペリティブや繊細な味わいの魚料理、牡蠣、魚介類の前菜と良く合う。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	ヌラグス
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 ¥3,000



### COSTAMOLINO

コスタモリーノ

明るい緑色を帯びた麦わら黄色。繊細で香り高いアロマが長く続く。生き生きとしたフレッシュでドライな味わい。魚介類の前菜、甲殻類のソースで和えたサルデーニャの Pasta「フレグラ」、魚のスープ、中期熟成させたソフトチーズなど。

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 ¥2,200



### IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

緑色を帯びた柔らかな麦わら黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーケへと繋がる。爽やかで軽快で、バランスのとれた洗練された味わい。魚介料理全般、ポテトとミントのフィリングのラビオリ、アーティーチョークのリゾット、白身肉、中期熟成チーズと。

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 ¥2,800



### CERDEÑA

セルデーニャ

深みのある麦わら黄色。滑らかな口当たりと、しっかりとしたストラクチャーのエレガントな味わいで、長く心地よいフィニッシュへと続く。マグロのポッターガ、パスタ、リゾット、焼いた鯛、トロ、白身肉、味付けしたセミハードタイプのチーズとともに。

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 ¥8,500



### S'ELEGAS

セレガス

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。麦わら黄色。フルーティーで香り高いバランスのとれたアロマが広がる。ふくよかでこくのあるリッチな味わいから、かすかに苦味のあるフィニッシュへと繋がる、ヌラグスの個性が良く反映されたワイン。前菜、魚介料理、ソフトチーズとの相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヌラグス
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 ¥2,000



### MERÌ

メリ

明るい緑色を帯びた麦わら黄色。柑橘系や新鮮な果実の力強い香り。フレッシュでバランスのとれた心地よい味わいが広がる繊細な白ワイン。魚介類や甲殻類の前菜とベストマッチ。寿司や刺身、軽い味わいの白身肉や魚料理とも相性抜群。

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 ¥2,200



### ISELIS BIANCO

イセリス・ピアンコ

麦わら黄色。黄色の花やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りに、かすかにムスクのヒント。長い余韻が続く。魚介類の前菜、ミントで味付けしポテトを詰めたサルデーニャの伝統的なラビオリ「クルルジョネス」、アーティーチョークのリゾット、魚のグリル、白身肉、程よく熟成させたチーズと。

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 ¥2,800



### SERRA LORI

セッラ・ローリ

若々しいフレッシュなワインを思わせる柔らかいピンク色。繊細でフルーティーなニュアンス。爽やかで風味豊かなバランスのとれた味わい。前菜、魚や野菜のスープ、ウニのソースで和えたサルデーニャの指輪型のパスタ「ロリギッタ」、魚の煮込み、白身肉などと良く合う。

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 ¥2,000



## 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、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 ¥2,300

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク+フランス産オークのバリック



## 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、肉を使ったプリモビアット、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 ¥2,400

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カリニャーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク+瓶内2か月



## 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、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みバリック



## 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。温かみがありまる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 ¥2,600

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークのバリック8～10か月+瓶内



## IS SOLINAS

イス・ソリナス

すみれがかかったルビー色。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 ¥3,600/1500ml ¥12,000

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カリニャーノ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック12か月+瓶内数か月



## 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ベリーなどに、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 ¥3,700

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
モニカを主体に、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック12か月+瓶内6か月



## SENES

セネス

ガーネットがか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 ¥4,000/1500ml ¥13,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
カンノナウを主体に、カリニャーノ、ボヴァレ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック12か月+瓶内



## 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、ベルベ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

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ボヴァレ・サルドまたはボヴァレ・サルド、羊のロースト、カンノナウ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック10～12か月+瓶内6か月



## TURRIGA

トゥリガー

濃いルビー色。リッチで複雑な香り、しっかりと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 ¥13,000/1500ml ¥28,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド、マルヴァジア・ネーラ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産バリック(新樽)18～24か月+瓶内12～14か月

