



アントニオ・カッジャーノ  
**ANTONIO CAGGIANO**

遊び心と情熱でイルピニアワインを表現する芸術家

ANTONIO CAGGIANO



**FIAGRE**

フィアグレ

爽やかな黄色。白い花や熟した果物の芳しい香りに、ミネラルのニュアンスを感じる。柔らかく繊細な味わいで、スパイスやタバコなどのアロマの長い余韻を楽しむ。繊細な味わいの魚料理やフレッシュチーズと相性が良い。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	フィアーノ・ディ・アヴェリーノ70% グレコ・ディ・トゥーフォ30%
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml×6 4948657 403132  
上代 750ml ¥2,500



**FALANGHINA**

ファランギーナ

爽やかな黄色。パイナップルやバナナ、リンゴなどのフレッシュな果実味溢れる香り。しっかりとした骨格で、バランスの取れたふくよかで力強い味わい。魚介や甲殻類を使ったリゾットやパスタ、魚介類や甲殻類のメインディッシュと相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ファランギーナ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml×6 4948657 403125  
上代 750ml ¥2,500



**BÉCHAR**

ベジャール

黄白色。花やドライフルーツ、スパイスなどの複雑な香り。フレッシュさとともに、リッチでコクがあり温かみを感じる。しっかりとした骨格の風味豊かな味わい。魚介類や甲殻類の料理、フレッシュチーズと相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	フィアーノ・ディ・アヴェリーノ
原産地呼称	D.O.C.G.
醸成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml×6 4948657 403101  
上代 750ml ¥2,800



**DEVON**

デヴォン

明るい黄色。トロピカルフルーツや桃、アーモンドの花などの芳しい香り。バランスの取れたドライな味わいで、アーモンドの風味の心地良い余韻へと繋がる。前菜や魚料理、白身肉などと相性が良い。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グレコ・ディ・トゥーフォ
原産地呼称	D.O.C.G.
醸成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml×6 4948657 403118  
上代 750ml ¥2,800

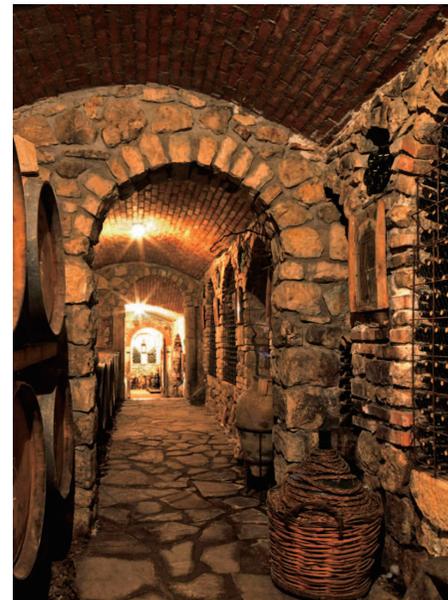
タウラージワイン再興の仕掛け人

ワイナリーの創設者であるアントニオ・カッジャーノは、北極からアフリカの砂漠、アメリカから南アメリカまで、世界中を飛び回るフォトグラファーでしたが、次第に家族が所有していたサラエ・ドミニの歴史あるブドウ畑へ心を惹かれていきます。1990年、アントニオは彼の愛するタウラージの歴史と伝統を再構築し、広げていきたいという想いに突き動かされ、ワイナリーを創設することを決めました。かつてフェウディ・ディ・サン・グレゴリオも手がけた、アリアニコのスペシャリストとして名高いレイジ・モイオ教授を醸造コンサルタントとして迎え、彼の貴重なアドバイスを基づき、品質向上を目的としたブドウ栽培に着手、アリアニコの再評価に情熱を注ぎます。

アントニオ・カッジャーノのワイナリーは、3つのDOCGを抱える、カンパーニャ州の内陸部に広がる歴史あるワインの銘醸地、イルピニアの丘陵地帯に位置します。所有する26haのブドウ畑のうち、コントラダ・サラーの風通しの良い海拔350～450mの23haの南西向きの畑ではアリアニコ、ラビオの3haの南西向きの畑ではフィアーノが栽培されています。いずれも粘土石灰質の土壌で、きれいな酸とミネラルの特徴をブドウに与えます。グレコはトゥーフォの、ファランギーナはベネヴェントの、それぞれアントニオが栽培管理を行う契約農家から仕入れています。

ワイン造りへのこだわりはブドウ栽培だけではなく、醸造過程にも表れています。建築家でもあるアントニオが天然の岩を掘り広げて作った地下の洞窟型セラーでは、天然の岩場から染み出る湧水がワインの醸造に必要な湿度を生み出し、自然環境を利用しながらも最新のテクノロジーで温度管理が行われています。また通常規定の瓶熟より長く熟成させるという点も特徴的です。ワイナリーには、農村文化を伝えるミュージアムを作りたいというアントニオの遊び心から、至る所にワイン造りのための器具や用具、アントニオや彼の友人のアート作品が飾られています。

アリアニコにこだわり、ワイン業界から失われてしまった伝統的なタウラージを復活させた火付け役として、ワイナリーとしては比較的若い歴史にも関わらず数々のアワードを受賞し、今ではイルピニアの代表的なワイナリーのひとつとして周知されています。現在は、アントニオからイルピニアワイン造りの情熱を引き継いだ息子のジュゼッペ(相性ピノ)が、きめ細やかな畑仕事から、情熱的かつ確かな醸造方法までを父から学びながら、イルピニアワインの偉大な表現者としての、高品質で特徴的なスタイルのワイン造りに貢献しています。



**ROSA SALAE**

ローザ・サラエ

明るく淡いピンク色。フレッシュなチェリーやカラント、サフロなどの果実味溢れる香りに、イヌバラなどの花のニュアンスを感じる。生き生きとしたフレッシュさと繊細な風味が印象的なロゼワイン。アパリチーヴォ、トマトを使ったブリモビアット、魚介のスープ、ピッツアと好相性。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク

750ml×6 4948657 403149  
上代 750ml ¥2,700



**TAURI**

タウリ

濃いルビー色。ブラックプラムや赤いベリーなどの森のフルーツの香り、ブラックペッパーやピーマンなどの長い余韻と繋がる。口当たりは温かく柔らかく、かつフレッシュで、しっかりとしたタンニンを感じながらもバランスの取れた味わい。豚肉のソースを使ったブリモビアット、赤身肉、白身肉、ほどよく熟成させたチーズなどと。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称	D.O.C.
醸成	バリックにて4～6か月

750ml×6 4948657 403170  
上代 750ml ¥2,500



### SALAE DOMINI

サラエ・ドミニ

濃いルビー色。果実味やスパイス、ローストしたナッツなどに、リコリスのニュアンスの複雑なアロマが広がる。まるでかみ織り口当たりで、旨みのあるタンニンが混ざり合う。赤身肉や狩猟肉などと相性が良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称
D.O.C.G.
醸成
フランス産バリックにて8～10か月

750ml×6 4948657 403163  
上代 750ml ¥4,200



### TAURASI

タウラージ

濃いルビー色。森の黒い果実や赤いベリー系の果実に、リコリスやバナナが混ざり合う複雑で芳醇な香り。力強くエレガント、まるでやかな口当たりで、甘いタンニン、フレッシュ、余韻は長く心地良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称
D.O.C.G.
醸成
フランス産バリックにて12～18か月+瓶内18か月

750ml×6 4948657 403166  
上代 750ml ¥6,000



### MEL

メル

黄白色。ドライアプリコットや砂糖漬けの柑橘系フルーツや蜂蜜を感じる甘い味わいで、長い余韻を楽しめる。干菓子、ブルーチーズ、熟成したチーズなどと良く合う。

タイプ
白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種
フィアノ・ディ・アヴェリーノ70%、グレコ・ディ・トゥーフォ30%
原産地呼称
D.O.C.G.
醸成
バリックにて10～12か月

500ml×6 4948657 403187  
上代 500ml ¥6,000



オーナー アントニオ・カッジャーノ (右)、息子ジュゼッペ・カッジャーノ (左)