



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・ロツ」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られています。



TAGLIAMARE

タリアマーレ

緑色の輝きを持つ爽やかな黄色。白い花やくすみ、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。アペルティフ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	ヌラガス
原産地呼称	ヌラガス
D.O.C.G.	
醸成	ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 401923
上代 750ml ¥3,500



COSTAMOLINO

コスタモリーノ

明るい緑色を帯びた爽やかな黄色。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バस्ता「フレグ」】、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	ヴェルメンティーノ
D.O.C.G.	
醸成	ステンレスタンクにてシュールリー

750ml × 6 4948657 401619
上代 750ml ¥2,600



IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

緑色を帯びた柔らかな爽やかな黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーヘムと繋がる。味わいは爽やかで軽快で、バランスのとれた洗練された白ワイン。魚介料理全般、ポテトとミントのフリリングのラヴィオリ、アーティーチョークのソリツト、白身肉、中期熟成チーズと最適。

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	ヴェルメンティーノ
D.O.C.G.	
醸成	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 ¥3,100



CERDEÑA

セルデーニャ

深みのある爽やかな黄色。滑らかな口当たりと、しっかりとしたストラクチャーのレダガイトな味わいで、長く心地よいフィニッシュへと続く。マグロのポチャルガ、バस्ता、ソリツト、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	ヴェルメンティーノ
I.G.T.	
醸成	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

セラガス

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。爽やかな黄色。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。ヌラガ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	ヌラガス
原産地呼称	ヌラガス
D.O.C.G.	
醸成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401602
上代 750ml ¥2,400



MERÌ

メリ

明るい緑色を帯びた爽やかな黄色。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	ヴェルメンティーノ
D.O.C.G.	
醸成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401657
上代 750ml ¥2,600



ISELIS BIANCO

イセリス・ピアンコ

爽やかな黄色。黄色の花やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りの中に、かすかにムスクを感じさせる。まろみのある長い余韻が続く。魚介類の前菜、ミントで味付けしたポテトを絡めたサルデーニャの伝統的なソリツト「クルルジュネ」】、アーティーチョークのソリツト、煮魚、グリルした魚、白身肉、程よく熟成させたチーズとともに。

タイプ	白 / 辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ
原産地呼称	ヴェルメンティーノ
D.O.C.G.	
醸成	ステンレスタンクにてシュールリー 2か月のフランス産バリック

750ml × 6 4948657 401671
上代 750ml ¥3,100



SERRA LORI

セラッ・ローリ

香しいフレッシュなワインを思わせる柔らかなピンク色。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製のバスタ「ロギッタス」、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	ヴェルメンティーノ
I.G.T.	
醸成	ステンレスタンク4週間

750ml × 6 4948657 401626
上代 750ml ¥2,400



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、ペコロソチーズ、中期熟成チーズなどと最適。

750ml × 6 4948657 401633
上代 750ml ¥2,600

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.
醸成
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。ラズ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 ¥2,800

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.
醸成
セメントタンク+瓶内2か月



ANGIALIS

アンジャリス

濃い変ら黄色。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。

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.
醸成
ステンレスタンクのちバリック



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ロソチーズと。

750ml × 6 4948657 401640
上代 750ml ¥2,900

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.
醸成
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ピュアな香り。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チキ、熟成チーズと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401701
上代 750ml ¥3,600

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.
醸成
バリック12か月+瓶内数か月



ISELIS ROSSO

イセリス・ロッシ

ルビー色。マスカケチエリーやブルーネなどの芳しい香りに、シナモンやバニラなどが混ざりあう。ベルベットのような舌触りで、甘いタンニンと赤いベリー系果実とスパイスのバランスが取れた風味を持ち長い余韻を楽しめる。伝統的な Pasta 料理、魚のスープ、グリルしたマグロ、羊の煮込み、中期熟成のペコロソチーズ、グリルした赤身肉などと。

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.
醸成
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。温かみのあるまろやかな味わいで、バランスの良いしっかりとしたストラクチャー。サルデーニャや地中海地方の伝統的な Pasta やお米の料理、濃厚な肉と野菜の料理や、中期から長期熟成のチーズとともに。

750ml × 6 4948657 401756
上代 750ml ¥4,000

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.
醸成
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ロソチーズと最適。

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

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・レドゥーにカリニャーノ、カンノナウ
原産地呼称
I.G.T.
醸成
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、しっかりした骨格の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、スパイス系赤身肉、熟成したサルデーニャ産ペコロソチーズと相性抜群。

750ml × 6 4948657 401725
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401749
上代 750ml ¥11,000 / 1500ml ¥23,000

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.
醸成
フランス産バリック(新樽)18～24か月+瓶内12～14か月

