

### **WINARY MAP**

ワイナリーマップ

### WINARY LIST

目 次



ロンバルディア州	CONTADI CASTALDI	コンタディ・カスタルディ04
ピエモンテ州	CASCINA BALLARIN	カッシーナ・バラリン06
	ALBERTO VIBERTI	アルベルト・ヴィベルティ 08
トレンティーノ・アルト・アディジェ州	J.HOFSTÄTTER	ホフスタッター10
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	RONCO DEI TASSI	ロンコ・デイ・タッシ
ヴェネト州	ZENATO	ゼナート
トスカーナ州	MONTEVERTINE	モンテヴェルティーネ20
	TENUTA DI BISERNO	テヌータ・ディ・ビセルノ 22
	CANTINE DEI	カンティーネ・デイ24
	CORTONESI	コルトネージ26
マルケ州	IL POLLENZA	イル・ポレンツァ
ウンブリア州	ROCCAFIORE	ロッカフィオーレ30
アブルッツォ州	CANTINE MUCCI	カンティーネ・ムッチ
カンパーニア州	ANTONIO CAGGIANO	アントニオ・カッジャーノ 34
プーリア州	TENUTE RUBINO	テヌーテ・ルビーノ
シチリア州	FUNARO	フナロ 42
サルデーニャ州	ARGIOLAS	アルジオラス46
	TREMONTIS	トレモンティス50

ロンバルディア州 コンタディ・カスタルディ

フランチャコルタ・ロゼ





## 伝統から生まれる革新

イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタで造られる発泡性 ワインだけがその名を名乗ることができる高品質スプマンテ、「フラン チャコルタ」。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られるフラン チャコルタですが、その醸造規定はシャンパーニュよりも厳しく、 今では世界に誇る上質なスパークリングワインの産地として名声を 馳せています。

コンタディ・カスタルディは、そんなフランチャコルタの中でも最強 の造り手と称されるベラヴィスタのオーナーが、フランチャコルタをより カジュアルに楽しんでほしいという想いで1991年に設立されました。

所有する19haの自社畑で造られるブドウの他、フランチャコルタの 19の村に点在する110haの契約農家から高品質のブドウを購入。畑 は海抜200m~540m、地域内の6つすべての地質分類単位にまた がるなど、畑の性質は多岐に及びます。それぞれの区画が持つ個性

を活かすため、ステンレスと樽を使い分けて区画ごとにブドウを発酵 させ、80種類以上のベースワインが造られます。精緻で洗練された ブレンドと、フランチャコルタの通常の規定である18ヶ月よりも長い 26ヶ月以上の瓶内熟成を経て、躍動感がありながらも上品で深みの ある味わいが生まれるのです。醸造責任者は、ベラヴィスタで5年間 勤務し、高い技術力と豊富な経験を持つジャンルーカ・ウッチェリ氏 が2005年から担当。コンタディ・カスタルディを更に飛躍させています。

コンタディ・カスタルディは、現在ではイタリア国内外の三つ星レス トランや五つ星ホテルでサーブされるほか、ラグジュアリーファッション ブランドの公式スプマンテに認定され、また「ガンベロ・ロッソ」でも トレ・ビッキエーリを獲得するなど(「ゼロ・ヴィンテージ」、「ソウル・ サテン・ヴィンテージ」) その実力を発揮しています。土壌の多様性と 独自性を最大限に活かすための確かな技術と、細部にまでわたる 徹底した管理、一切の妥協を許さない姿勢で、躍進を続けます。



#### FRANCIACORTA BRUT

フランチャコルタ・ブリュット

菩提樹の花、柑橘系や白桃、グリーン ペッパーのニュアンスのフレッシュで華 やかな香り。なめらかで親しみやすく、 バランスが良い奥行きのある味わい。 繊細でありながらしっかりとした味わ いから深い余韻へと続く。

 $750 \mathrm{ml} \times 6$ 8019433 020136 1500ml imes 34948657 407819 3000ml  $\times$  1 4948657 407833

上代 750ml ¥3,700/1500ml ¥8,000  $3000ml \times 25.000$  白/発泡/辛口

シャルドネ 80% ピノ・ネロ 10% ピノ・ビアンコ 10%

原産地呼称 D.O.C.G. 熟成 瓶内26か月

輝きのある美しいサンゴピンク色。ベ

FRANCIACORTA ROSÉ

リーやフレッシュなバラの花びらの香 ロゼ/発泡/辛口 りの中に、ほのかにリンゴやトロピカ ルフルーツの香りを感じる。味わいは しっかりとしていて、透明感があり生き 生きとしている。旨みのあるリズミカル な味わいで、余韻は長く、非常にバラ ンスが良い。

750ml  $\times$  6 8019433 020204

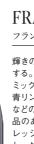
上代 750ml ¥4,000

ぶどう品種

シャルドネ 65% ピノ・ネロ 35%

D.O.C.G.

瓶内30か月



#### FRANCIACORTA SATÉN VINT

フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

輝きのある麦わら色。繊細な泡が持続 する。セイヨウサンザシやパン、バルサ ミックのはっきりとした香りに加えて、 青リンゴやドライいちじく、ピーナッツ などのニュアンスがある、フレッシュで 品のあるアロマ。柔らかな味わいはフ レッシュな旨みとなって広がる。長く しっかりとした余韻。

8019433 020037 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥5,000

白/発泡/辛口 ぶどう品種

シャルドネ D.O.C.G. 熟成

瓶内36か月



#### FRANCIACORTA ZERO VINT

フランチャコルタ・ゼロ・ヴィンテージ

グレープフルーツなどの柑橘類、クロ 3イブ スグリやクルミの皮、独特のローリエや タバコ葉など、複雑な香りが絶妙な調 和を見せる。変化に富み、透明感のあ るシャープな味わいでありながら、骨 格のあるしっかりとした味わいが生き 生きと広がり、長い余韻へと続く。

750ml  $\times$  6 4948657 407758

上代 750ml ¥6,000

ぶどう品種 シャルドネ 50% ピノ・ネロ 50%

> D.O.C.G. 瓶内40か月

白/発泡/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.G.



#### FRANCIACORTA SOUL ROSÉ VINT

フランチャコルタ・ソウル・ロゼ・ヴィンテージ

力強く個性的な味わいと、ベリーや花、 ケッパーの花を思わせるニュアンスや 上品なスパイスなど、深みのある複雑 な芳香。独特のクローヴや甘草のア クセント、アーモンドミルクの余韻が あり、緻密で骨格のある味わいは、フ レッシュ感と共に、ボリューム感のあ る味わいとなって口中に広がる。

4948657 407826  $750 \text{ml} \times 6$ 

上代 750ml ¥5,500

ロゼノ発泡/辛口

ぶどう品種 シャルドネ20% 原産地呼称

 $D \cap C G$ 熟成

瓶内50か月

※在庫限りで生産終了



### FRANCIACORTA SOUL SATÉN VINT

フランチャコルタ・ソウル・サテン・ヴィンテージ

輝き透明感のある濃い麦わら色で、非 常に細かい泡が連なる。エニシダの花 やパンの皮、ヘーゼルナッツのニュア ンスなど、様々な香り。クリーンなフ レッシュ感と骨格のあるしっかりとし た味わいとのバランスが素晴らしく、 長い全韻へと続いていく、しっかりと

※在庫限りで生産終了









## 農家の誇りと土地への想いで紡ぐ極上のバローロ

カッシーナ・バラリンは、バローロの生産でも中心地であるラ・モッ ラの地で代々農業を営むヴィベルティ家経営によるワイナリーです。 一家がワイン造りを始めたのは1928年のこと。80年代の終わりに、 現オーナーであるジャンニとジョルジオの兄弟がワイン造りに専念し 始めました。若い二人の柔軟な発想とチャレンジ精神によって、カッ シーナ・バラリンのワインの品質と評価は著しく向上。数ある偉大な バローロ生産者の中でも、ひたむきな努力によって銘醸ワイナリーと しての地位を確立した今でも、常にさらなる可能性を模索し続けてい

ブリッコ・ロッカ(ラ・モッラ村) に5ha、ブッシア(モンフォルテ・ダ ルバ村) に 2ha、パネローレ(ノベッロ村) に 1ha と、バローロの中でも いずれも最高級を誇る土地に計8haの自社畑を所有。ネッビオーロ を中心に、バルベーラ、ドルチェットなど、ランゲ地方の地品種のブド ウを栽培しています。

彼らのワイン造りのスタイルは、丁寧かつ堅実。栽培から収穫、 熟成、ラベリング、荷詰に至るまでの一連の作業を一貫して自分たち で行っています。畑では、生産量がときには半数近くに減少するとし ても剪定による収量調整を行い、ブドウの品質と果実味を向上させ るための努力と手間を惜しみません。醸造工程においては、「伝統 派 | や「モダン派 | のスタイルにとらわれることなく、ブドウの特性を 最大限に活かす熟成方法を採用。手間暇をかけた管理により、彼ら のワインの特徴でもある果実味豊かで甘美的なワインが完成します。

ラ・モッラの地に根付き、脈々と受け継がれる土地へのひたむきな 情熱と、農業で培った栽培技術、そして家族の絆によって紡がれた 極上のバローロ。彼らの繊細かつ重厚な、心躍るワインは世界のワイ ン通を唸らせています。



#### LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッビオーロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネロー レの(バローロと同じ) 畑のブドウを 使用。ルビー色。バラやスミレなどの リッチでフローラルな香り。エレガント で果実味あふれる味わいでフレッシュ な甘い余韻。グリルやロースト料理、 パスタ、チキン、熟成チーズと。

4948657 405501 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405600

上代 750ml ¥2.900/1500ml ¥8.500

赤/フルボディ

ぶどう品種 ネッビオーロ

原産地呼称

D.O.C.

ステンレスタンクにて10か月 +瓶内6か月



#### **BAROLO**

バローロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネロー レの3つの畑のブドウを使用。オレ ンジがかったルビー色。バラやスミレ のリッチでエレガントな香りとスパイ シーな味わいのバランスが絶妙。肉全 般料理、熟成チーズとの相性抜群。

4948657 405518

上代 750ml ¥5.500

赤/フルボディ ぶどう品種 ネッドオーロ

D.O.C.G.

フランス産の古樽とスラヴォ ニア産の大樽(古樽)で24か月 +瓶内6か月



#### BAROLO BUSSIA

バローロ・ブッシア

ブッシアの畑。かすかにオレンジが混 ざったルビー色。トーストや花、タバ コなどの複雑で豊かな香り。しっかり とした骨格で力強いタンニンを感じる 芳醇な味わい。長期熟成可能。ビーフ やポーク肉のロースト、リゾット、熟成 チーズと共に。

750ml  $\times$  6 4948657 405525

上代 750ml ¥9,000

ぶどう品種 ネッビオーロ

D.O.C.G.

フランス産バリックで26か月

+瓶内8か月



#### BAROLO BRICCO ROCCA

バローロ・ブリッコ・ロッカ

ブリッコ・ロッカの畑。オレンジがかっ た濃いルビー色。バラやスミレなどの 華やかでリッチな香り。しっかりとした タンニンと酸味のバランスがとれ、エ レガントで繊細なまろやかなワインで 甘く長い余韻。長期熟成に向く。肉料 理全般や熟成チーズと。

4948657 405549 8か月

上代 750ml ¥9,000

赤/フルボディ ぶどう品種 ネッビオーロ

D.O.C.G.

10~20hl のスラヴォニア産 オーク樽にて26か月+瓶内

# BAROLO BRICCO ROCCA RESERVA TISTOT バローロ・ブリッコ・ロッカ・リゼルヴァ・ティストット

グレートヴィンテージイヤーに、厳選 した最高品質のブドウから造られる。 オレンジがかった美しいルビー色。口 に含んだ瞬間、プラムやチェリー、ミン ト、トリュフ、キャラメルなど、複雑で 芳醇で温かみのある、極めて優美な風 味があふれだす。エレガントでバランス のとれた極上の味わい。

4948657 405532

上代 750ml ¥14,500

赤/フルボディ

ぶどう品種

D.O.C.G.

7hlのフランス産オークの大樽 で38か月+瓶内12か月



#### BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネロー レの3つの畑のブドウを使用。オレン ジがかったルビー色。バラやスミレの リッチでフローラルな香り。軽やかな タンニンと、スパイシーな味わい、長 い余韻を楽しめる。長期熟成のポテン シャルを持つ。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405556

上代 1500ml ¥17,000

赤/フルボディ

D.O.C.G.

スラヴォニア産オーク大樽、 トノーで26か月+瓶内8か月



オーナー ヴィベルティ兄弟 (左:ジョルジオ、右:ジャンニ



## アルベルト・ヴィベルティ ALBERTO VIBERTI

ピエモンテ州 アルベルト・ヴィベルティ





### バローロ生産者3代目、若きワインメーカーの挑戦

アルベルト・ヴィベルティは、カッシーナ・バラリンのオーナー ファミリーとして、幼少期からワイナリーの仕事を手伝いながら 育ちました。ソムリエ資格を取得後、オーストラリア(Torbreck)と 南アフリカ(Arcangeli Wines)のワイナリーで経験を積み、現在は カッシーナ・バラリンの一員としてワイン造りを行っています。

以前から、自身のラベルのワインを造りたいという夢を持っていた アルベルトは、海外での修行を終え、ピエモンテに戻ってきた2016年 に本格的にプロジェクトをスタートします。母方の祖父がかつて植樹 し栽培をしていた、ロエロ ソンマリーヴァ・ペルノのブドウ畑に着目 し、この土地を活用することを決めました。標高280~290mの砂質で 比較的若い約1haの畑では、バルベーラとネッビオーロが育てられて います。(樹齢:ネッビオーロ15~20年、バルベーラ35~45年)まずは 2017年にバルベーラ、続いて2018年にネッビオーロをリリース。醸造 は、現在はカッシーナ・バラリン内で行っていますが、2021年にはバ ラリンに隣接したプライベートの小さなワイナリーを建設予定です。

オーストラリアと南アフリカでの経験は、自身のワイン造りにも 活かされており、そのひとつが、ネッビオーロの発酵過程において 実践されています。土壌の性質から、より果実味のあるネッビオーロ になるということを見い出し、その特徴を最大限に表現すべく、「モ ダン」な発酵方法を採用しています。(1日4~5回のポンプオーバー を行い、発酵が完了する直前に澱引きと澱抜きを実施。\*バラリンで はポンプオーバーはより少なく、発酵とマセレーションを長めに行っ ています。)まずはバルベーラとネッビオーロの2種類のワイン造りに 注力をしながら、いずれは3つ目のワイン、そして自身のバローロも造る ことが現在の目標です。

土地とブドウに真摯に向き合いながら、実着で丁寧な仕事を 続ける、父親と伯父のDNAを着実に受け継ぎながら、柔軟な姿勢 で新たな風を吹き込む、今後更に注目が集まる若きワインメーカー です。



#### BARBERA D'ALBA

バルベーラ・ダルバ

濃いルビー色。果実の豊かな香りにフ レンチオーク樽由来のバニラのニュア ンスを感じるリッチなブーケ。風味豊 かな味わいと心地よい酸味で、口当た りはベルベットのように滑らか。熟成 させることによって更に深みが増すポ テンシャルのあるワイン。

4948657 405563 750ml imes 6

上代 750ml ¥3,800

赤/フルボディ

バルベーラ D.O.C.

> フランス産オークのバリック で6か月+瓶内4か月



#### LANGHE NEBBIOLO LOGHERO

ランゲ・ネッビオーロ・ロゲロ

明るいオレンジ色の輝きを持つ、濃い ルビー色。かすかにバラやスミレなど 赤/フルボディ フローラルな香りを感じさせる、果実 味 溢れる、リッチでエレガントなアロ マ。フレッシュなネッビオーロ特有の、 風味豊かでしっかりとした味わい。熟 成させることで、更に楽しめる。

4948657 405570 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥3,800

D.O.C.

ステンレスタンク12か月+ 瓶内4か月

#### トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ホフスタッター



# J. Hofstätter J. HOFSTÄTTER



### イタリア最高峰のピノ・ネロ

ホフスタッターは、ジョセフ・ホフスタッターによって1907年に創 業され、現在は彼の子孫であるマーティン・フォラドーリ・ホフスタッ ターが4代目のオーナーとしてワイナリーを継いでいます。

南チロル地方の家族経営のワイナリーとして最大かつ最古の歴史 を持つホフスタッターは、アディジェ川を挟んだ東西両岸4か所に、 アルト・アディジェ地方で最大級の広さを誇る計50haの自社畑を所 有。谷川沿いにまたがる畑は切り立った山腹にパッチワークのように 連なり、わずか数キロメートルの範囲に、高原から傾斜地、海抜は 250~750mと様々な土壌や微気候に恵まれた地勢を備えています。 山から吹き下ろす朝の冷涼な風と、温かな日中の南風が、ミュラー・ トゥルガウからメルローまでの多様な品種の生産を可能にしているの です。

畑の特性はそのままワインに反映するという考えから、本来備わっ ている土地の特性を最大限引き出し、持続可能かつより健康なブド ウを育てるため、トレンドに流されるよりも、自然のバイオリズムを尊 重しながら、細部にまで行き届いた丁寧な仕事で時代を超越した品 質を追求してきました。その姿勢は、150年以上の栽培の歴史を持 ち、古いもので樹齢65年を超え、今では彼らの代名詞となっている、 ピノ・ネロにも表れています。

畑ごとの個性を磨き、明確に表現することに定評がある彼らは、 「ヴィーニャ」と呼ばれる南チロル地方の単一畑の制度に登録された 最初のワイナリーでもあります。またテルメーノの村の中心地に建つ 16世紀建設の建物を利用したワイナリーでも2013年にセメントタン クの全面改良が行われるなど、醸造面でも畑での成果を活かすため の更なる改良、改善への取り組みがなされています。

トップ生産者としての看板におごることなく、伝統を守りながらも 進化する妥協なきワイン造りで、圧倒的な存在感を示し続けていま



#### BARTHENAU BRUT ROSÉ

バーテナウ・ブリュット・ロゼ

バーテナウのグラン・クリュ、ロッコロ の樹齢70年以上のピノ・ネロから造 られるメトド・クラッシコ製法のスプ マンテ。明るく透明感のあるストロベ リーレッド。繊細でなめらかな泡が持 続する。しっかりとした骨格で、複雑 で深みのある味わい。前菜から肉のメ インまで、幅広い料理に合う。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404467

上代 1500ml ¥20,000



#### DE VITE

デ・ヴィテ

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。リ ンゴやレモングラスに、かすかにバニ ラを思わせる香りから、花やナッツな どの香りへと繋がる。フレッシュな味 わいに心地良い酸味、風味とミネラル バランスがとれたしっかりとした骨格 で余韻は長い。シーフードや白身肉と。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401404 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404498



熟成

1500ml ¥3.000 / 1500ml ¥7.000

白/空口

ピノ・ビアンコ、ミュラー・ トゥルガウ、ソーヴィニヨン・ ブラン、リースリング

IGT

原産地呼称

ステンレスタンク5か月



#### MÜLLER THURGAU

ミュラー・トゥルガウ

緑色を帯びた淡黄色。エレガントで繊 タイプ 細なフローラルのアロマに、心地よい 柑橘類やマスカット、しっかりした酸 味が調和したクリスピーな味わい。ア ペリティフや前菜に最適。また第一の 皿、白身肉、サラダやグリルした野菜 I.G.T. とも。

4948657 401091 750ml  $\times$  6

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。

ゴールデンデリシャス(リンゴの一

種)の繊細でフルーティー、芳醇で温

かみのある香りが広がる。生き生きと

した酸味と果実味を感じる、ストラク

チャーのあるワイン。アペリティフやパ

スタ、角料理と最適。

750ml  $\times$  6

**CHARDONNAY** 

上代 750ml ¥3.000

ロゼノ発泡/辛口

ぶどう品種

ピノ・ネロ

原産地呼称

D.O.C.

熟成

瓶内70か月

ぶどう品種 ミュラー・トゥルガウ 原産地呼称

ステンレスタンク5か月

白/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

ステンレスタンク6か月

D.O.C.



#### PINOT BIANCO

ピノ・ビアンコ

深い麦わら黄色。桃にリンゴや洋ナシ タイプ などが混ざり合った果実のフレッシュ なアロマが広がる。エレガントで爽や ぶどう品種 かで、丸みのある風味豊かな味わい。 ピノ・ビアンコ しっかりとしたストラクチャーを感じ られ、フィニッシュはナッツのニュアン D.O.C. ス。アペリティフや魚料理と相性が良

750ml × 6 4948657 401169

蛛成

ステンレスタンク6か月

上代 750ml ¥3,000

#### PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

明るい麦わら黄色。柑橘系フルーツや 桃、ハネデューメロン、洋ナシなどの果 白/辛口 実味あふれるアロマティックな香り。 酸味とふくよかさのバランスが良い、 フレッシュで広がりのある味わい。パ スタや魚を使った前菜などと。

ぶどう品種 ピノ・グリージョ 原産地呼称

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 401053

D.O.C. ステンレスタンク6か月

白/辛口

ぶどう品種

上代 750ml ¥3,000



#### IOSEPH GEWÜRZTRAMINER · ジョセフ・ゲヴェルツトラミネール

4948657 401176

上代 750ml ¥3,000

明るい麦わら黄色。ドライフラワーや バラの花びらを思わせる芳しい香り。 生き生きとしてしっかりとした酸味を 感じる、フルボディで芳醇な味わいで、 ゲヴェルツトラミネールの個性を良く 表現したワイン。(ワイン単体で)アペ リティフとして、甲殻類、フォアグラ、 ゴルゴンゾーラチーズと最適。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401435

上代 750ml ¥3,800

白/空口

熟成

ぶどう品種 ゲヴェルツトラミネール 原産地呼称

ステンレスタンク5か月



### **SAUVIGNON**

ソーヴィニヨン

グリーンイエローの輝きを持つ淡黄 色。スグリの香りに、エルダーフラワー やイラクサ、火打石のニュアンスを感じ る。エレガントでフレッシュな酸味が 心地よい。ミネラルと複雑なアロマの バランスが取れた味わいが長い会韻へ と続いていく。前菜や魚料理、軽い肉 料理と相性が良い。

750ml  $\times$  6 4948657 404450

上代 750ml ¥3,800

ステンレスタンク6か月

11

ソーヴィニヨン・ブラン

#### トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ホフスタッター

**LAGREIN** 



ぶどう品種

セメントタンク8か月

ラグレイン

原産地呼称

熟成



#### BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ビアンコ

バーテナウの単一畑。オークの大樽 で発酵。しっかりとした骨格と複雑な 白/辛口 ブーケ、滑らかな口当たり、豊かな酸味 と芳醇な風味が広がる非常にエレガン トなワイン。魚介類、甲殻類、白身肉、 鶏肉とともに。

4948657 401428

上代 750ml ¥6,500



#### OBERKERSCHBAUM VIGNA SAUVIGNON

オーベルケルシュバウム・ヴィーニャ・ソーヴィニヨン

オーベルケルシュバウムの単一畑の 厳選したブトウを使用。緑の輝きを持 つ濃い麦わら黄色。熟したグレープフ ルーツやベルガモットの香りに、イラ クサや火打石のヒント。フレッシュな 酸味と複雑な風味のバランスが絶妙。 ワイン単体で、また甲殻類やクリエイ ティブな魚料理、アジア料理などと。

4948657 404474

上代 750ml ¥6,500



8か月



#### KOLBENHOFER SCHIAVA

コルベンホフェール・スキアーヴァ

スミレ色の輝きを持つ濃いルビー色。 森に自生するベリーなどの果実味から かすかにアーモンドのニュアンスを感 じるフィニッシュへと繋がる。やさしい 果実味とまろやかなタンニン、穏やか な酸味のバランスがとれた赤ワイン。 D.O.C. スペックやサラミ、ロースト肉、鶏肉、 ポークチョップなどと相性が良い。

4948657 401060

MECZAN PINOT NERO

ガーネットの輝きを持つ明るいルビー

色。野生のベリーやチェリーなどフ

レッシュで魅力的な芳しい香り。口の

中で果実味が溢れるこくのあるリッチ

な味わい。狩猟肉、ロースト、ミート

ある大麦のスープ「ポーヴェロ」と。

ソースのパスタ、チロルの地方料理で D.O.C.

4948657 401473

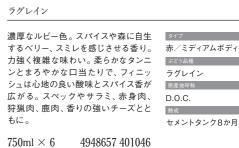
上代 750ml ¥3,300

メクザン・ピノ・ネロ

750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥3,000





上代 750ml ¥3,300

#### KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER

ピノ・ビアンコ

オークの大樽にてシュールリー

12か月+瓶内6か月

原産地呼称

ぶどう品種

熟成

8か月

ステンレスタンクにてシュールリー

D.O.C.

熟成

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルツトラミネール

コルベンホフの単一畑。緑色の輝き を持つ黄金黄色。熟したアプリコット や桃、ライチやマンゴー、パッションフ ルーツなどの南国系果実の豊かな香 ゲヴェルツトラミネール り。フルボディの芳醇な味わい。心地 良い酸味で、フィニッシュはドライでエ D.O.C. レガント。ワイン単体で、また甲殻類、 牡蠣、フォアグラ、魚料理とも。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401442

上代 750ml ¥6,500



### LAGREIN ROSÉ

ラグレイン・ロゼ

明るく澄んだストロベリーレッド色。 上質な白ワインのような爽やかさと芳 香、若飲みタイプのフレッシュな赤ワ インのような果実味とまろやかさを持 つ。生き生きとした酸味とフルーティ な味わいが口の中に広がる。アペリ ティフ、スモークした魚、白身肉、ボ リート・ミストなどと共に。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401459

上代 750ml ¥3,000

ぶどう品種 ラグレイン

D.O.C.

ステンレスタンク 5 か月



### RISERVA MAZON PINOT NERO

リゼルヴァ・マゾン・ピノ・ネロ

濃いルビーガーネット色。森に自生す る小さなベリーやブラックチェリーな どの甘く魅惑的な香り。まろやかで温 かみがあり、複雑ながらも調和のとれ た味わい。口当たりは滑らかで広がり を感じる。熟成によって深みが増すポ テンシャルを持つ。赤身肉、ラム、鶏 肉、狩猟肉、鹿肉などと良く合う。

4948657 401480

上代 750ml ¥8,800

赤/フルボディ ぶどう品種

赤/ミディアムボディ

ぶどう品種

セメントタンク8か月

赤/ミディアムボディ

ぶどう品種

セメントタンクと大樽(古樽)

ピノ・ネロ

熟成

で8か月

原産地呼称

熟成

スキアーヴァ主体にラグレイン

原産地呼称 D.O.C.

バリックにて12か月、のちオーク の大樽にて6か月+瓶内1年



#### BARTHENAU VIGNA S. URBANO PINOT NERO バーテナウ・ヴィーニャ・S・ウルバノ・ピノ・ネロ

バーテナウの単一畑。濃いルビー色。 桜桃やラズベリーの香りが、かすかな バニラやスパイス香によってさらに深 みを増す。エレガントな酸味と甘い タンニン、リッチな風味の素晴らしい ハーモニーが口に広がる。赤身肉、鹿 肉などの狩猟肉、マイルドな味のチー ズなどと相性が良い。

 $750 ml \times 6$  4948657 401497

上代 750ml ¥15,000



バリックにて12か月、のちオーク の大樽にて10か月+瓶内1年



**KIRCHEGG** 

キルヒエッグ

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー タィフ 色。かすかにハーブやカシスを感じる 赤/ミディアムボディ ノートに、温かみと果実味のあるブー ぶどう品種 ケ。カベルネの酸味と豊かなタンニン、 メルローのふくよかさと芳醇さが見事 に調和。レアにローストした牛肉やラ ム、しっかりした味付けの煮込み料 理、狩猟肉、熟したチーズなどと。

4948657 404573

ステンレスタンク10か月+

原産地呼称

DOC

瓶内 12 か月~ 24 か月 上代 750ml ¥4,200

メルロー80%、カベルネ・

ソーヴィニヨン 20%





### ロンコ・デイ・タッシ RONCO DEI TASSI

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 ロンコ・デイ・タッシ





## イタリア白ワイン醸造の匠

ロンコ・デイ・タッシは1989年にファビオ・コーゼルと妻のダニエラ が、イタリア屈指の白ワインの聖地であるフリウリ東部コッリオ・ゴリツィ アーニの 4haのブドウ畑を含む9haの土地を購入したことから始まり ます。州によって自生の動植物が守られているプレッシーヴァ自然公園 に隣接する自然豊かなこのエリアを、ワインコンサルタントとしての知識 と経験からコッリオの土壌の特性を熟知していたファビオは、最高品 質の白ワインを生み出せる土地だと確信します。彼の読み通り、1990年 のファーストヴィンテージリリース以降、国内外で高い評価を得たロン コ・デイ・タッシは、フリウリ屈指のトップ生産者として名声を上げます。

現在はエノロゴでもあるマッテオとエンリコの2人の息子も加わり、 所有面積も30ha、ブドウ畑も18haへと拡げています。ワイナリー名の 「ロンコ・デイ・タッシ」という名前は、斜面に段々に連なった畑(フリウ リの言葉で「ロンコ」) でブドウ栽培を行っていた際、収穫時にアナグマ (タッシ) たちが頻繁に畑を訪れ、一番甘くてジューシーなブドウを楽し んでいたことに由来します。

ブドウ畑は「ポンカ」と呼ばれる、フリウリ特有の豊富なミネラルを含 む石灰泥灰土とカルシウムを含む砂石が混ざった水はけのよい混合土 壌で、日当たりと水はけを良くするために海抜140~200mの丘陵に 広がる斜面を活用しています。昼夜の寒暖差により複雑で深みのある アロマが生まれ、ポンカの土壌が塩味とミネラル感を与えます。ロンコ・ デイ・タッシの所有地では、ブドウ畑以外の残りの土地は購入時そのま まの自然な状態を保っています。これは自然の生態系を維持すること で、ブドウ栽培にもより良い影響を与えるとともに、将来的に持続可能 な自然環境、そしてブドウ栽培を実現すると信じているからです。

彼らのフィロソフィーはとてもシンプル。いかに土地を開墾し、いか にブドウ畑を管理していくかに最大限の注意を払うこと。時代が変わ り世代が変わっても、彼らの伝統的スタイルを重んじる姿勢は変わる ことはありません。厳しい管理方法によって品質と収穫量が保たれ、 その結果土壌とブドウの特性を最大限に活かした、シンプルでありな がら正真正銘のワインを生み出しているのです。



#### **FRIULANO**

フリウラーノ

緑の輝きを持つ濃い麦わら黄色。柑橘 類や、リコリスのスパイシーさや熟した 洋ナシのニュアンスがスイートアーモン ドへと繋がる幅広い香り。フレッシュ で柔らかくボディのある優しい口当た りのエレガントなワイン。ハーブをき かせた料理、魚介料理、白身肉と好相 性。アジア料理や焼き鳥とも。

750ml  $\times$  6 4948657 403217

上代 750ml ¥3.000

白/空口

フリウラーノ

原産地呼称

D.O.C.

ステンレスタンク



#### PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

ピンク色の輝きを持つ麦わら黄色。 花や果実の繊細な香りが、エレガント さと上質さを表している。味わいはフ レッシュで柔らかくふくよか。アペリ

白/空口 ぶどう品種 ピノ・グリージョ 原産地呼称 D.O.C.

#### ティーヴォに最適で、冷たい前菜、パ スタ、リゾット、しっかりした味のソー スをかけた魚介料理、白身肉などとも 相性抜群。 ステンレスタンク 4948657 403200 上代 750ml ¥3.000

#### SAUVIGNON

ソーヴィニヨン

麦わら黄色。ピーマンや桃、トロピカ ルフルーツを思わせる香り。ドライで 骨格があり、アロマティックな味わい。 パスタやリゾット、魚介料理、白身肉 (特に鶏肉のサフランソース)、アスパ ラガス、オムレツと相性が良い。

750ml  $\times$  6 4948657 403224

RIBOLLA GIALLA

緑がかった明るい麦わら黄色。カモ

ミールやアカシアなどの花や、リンゴ

やアプリコットなどの新鮮な果実の繊

細で優美な芳香。酸味を感じバランス

がとれた風味豊かな味わい。生魚、前

菜、寿司、牡蠣、ソースがかかった魚

介料理、ボイルした角、キノコ、スープ

(特にクリームスープ)と。

リボッラ・ジャッラ

上代 750ml ¥3,000

ぶどう品種

ソーヴィニヨン・ブラン

D.O.C.

白/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.

リボッラ・ジャッラ

ステンレスタンク+瓶内1か月

ステンレスタンク+瓶内1か月



#### MALVASIA

マルヴァジア

明るい黄金の輝きを持つ濃い麦わら タイプ 黄色。シナモンやナツメグなどのスパ イシーさに、花やアプリコット、桃など ぶどう品種 の果実味溢れる複雑で芳醇なアロマ。 しっかりした酸味ながらも滑らかな口 当たりで余韻は長い。アペリティー ヴォ、プロシュット、スープ、パスタ、リ ゾット、魚介類、甲殻類などと。

4948657 403248 750ml  $\times$  6

マルヴァジア

D.O.C

鉄成

ステンレスタンク+瓶内1か月

上代 750ml ¥3.200

#### **FOSARIN**

フォサリン

麦わら黄色。繊細でエレガントなアロ マ。フレッシュな果実味から、孰成に よって豊かでスパイシーな味わいへと 変化する。バランスのとれた深みとコ クを楽しめる。プリモ・ピアット、魚料 理、白身肉、味付けしたチーズなど、 しっかりとした味わいの料理と。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403258

 $1500 \text{ml} \times 6$  4948657 403279

上代 750ml ¥3.800/1500ml ¥9.000

白/辛口 ピノ・ビアンコ 40~50%、 フリウラーノ30~40%、マル

ヴァジア20% 原産地呼称 D.O.C.

熟成 フランス産バリックとステンレス タンクにて8か月+瓶内6か月



### CJARANDON

肉、味付けしたチーズと相性が良い。

Let 750ml ¥5,500/1500ml ¥12,000

赤/フルボディ ぶどう品種

メルロー60%、カベルネ・ フラン10%

原産地呼称  $D \cap C$ 

バリック(新樽80%、古樽 20%) にて30か月+瓶内



4948657 403231

上代 750ml ¥3,200

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー レッド色。口に含むと、豊かな果実の 芳しい香りが鼻腔に広がり、さらに複 雑さを増す。まろやかで力強い濃厚な 味わいが、心地よい長い余韻へと続 く。風味豊かなプリモ・ピアット、赤身

750ml × 6 4948657 403262  $1500 \text{ml} \times 6$  4948657 403286







白/発泡/辛口

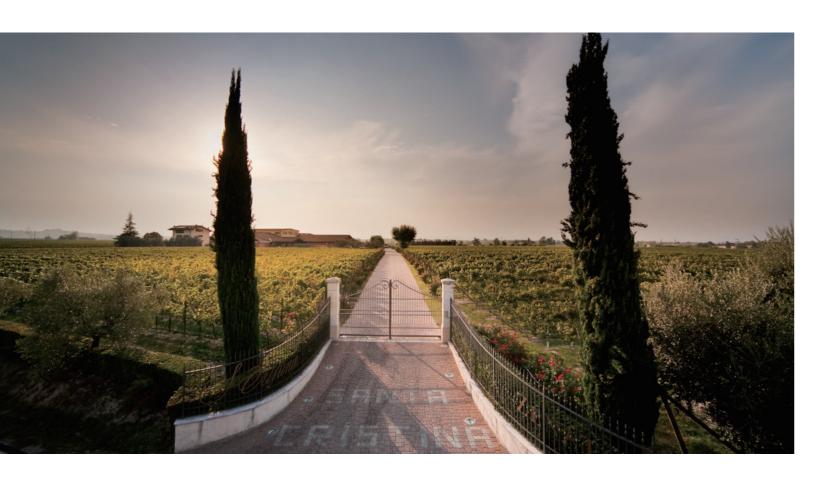
ぶどう品種

原産地呼称

瓶内 64 か月

D.O.C.

トレッビアーノ・ディ・ルガーナ



## 「ルガーナの魂」と「ヴァルポリチェッラのハート」を詰めた、 気高く清らかなワイン

ゼナートは1960年にセルジオ・ゼナートによって、ヴェローナから 西へ25km、ガルダ湖の南湖畔、ペスキエーラ・デル・ガルダの地で 創設されました。農家の家に生まれたセルジオは、幼少期から家業 を手伝いながら、おのずとルガーナの土地について学んでいきます。 ルガーナでもブドウ栽培が盛んになり始めると、唯一無二の特別な ブドウ、そしてワインを造ることができると、土地に根付いた経験と 類い稀なる先見の明で確信し、ブドウ栽培を始めます。ワイナリー創 設時、当時はまだそこまで注目されていなかった土着品種のトレッビ アーノ・ディ・ルガーナの魅力と価値を見出し、いつかこのブドウが世 界を席巻すると信じ、白ワインの生産に取りかかります。絶え間ない 実験と改良により、彼の作り出すワインは世界にも通用する偉大なワ インへと変貌を遂げ、ルガーナワインの発展に大きく貢献します。

ルガーナでのワイン造りに成功したゼナートは、ルガーナでの経験 と実績をもとに1970年代にはヴァルポリチェッラでアマローネ造りに 取りかかります。リパッソワインの復興にも全力を注ぎ、ヴェネトの代 表的呼称の白ワイン(ルガーナ)と赤ワイン(アマローネ)、共に最高品質 を誇る稀有なワイナリーとしての確固たる地位を築き上げました。

ゼナートはルガーナ(ペスキエーラ)とヴァルポリチェッラ・クラッ シコ(コスタルンガ) に計95haのブドウ畑を所有。ルガーナでは、比 較的温暖な気候の恵みを受けた海抜60m、南向きの太古の氷堆積 由来の粘土質石灰の畑で、古いもので樹齢55年のトレッビアーノ・ ディ・ルガーナが、ヴァリポリチェッラでは、このエリアでも特に標高 の高い海抜350mの森に守られた南東向きと南西向きの、粘土質石 灰と(赤土と呼ばれる) 鉄分を含む複雑な土壌の畑で、アマローネ のためのブドウが栽培されています。

2020年に創立60周年を迎えたゼナート。セルジオが、ワイン造 り、そして土地に注いだ情熱や愛情は、現在はセルジオの妻カルラ と、彼らの子供、アルベルトとナディアが継承しています。テロワール との深い繋がり、そして50年以上にわたり土着品種に価値を与え続 けてきた家族の伝統と歴史、かけがえのない時間によって、ルガー ナ、ヴァルポリチェッラ、そしてゼナートの名を世界に知らしめていま す。夢を持ち続け、実現するための弛まぬ努力を続けたセルジオ、そ してゼナートファミリーは、今なお夢を追い続け、次なるステージへと 向かいます。



#### LUGANA METODO CLASSICO BRUT

白/発泡/空口

原産地呼称

瓶内 24 か月

ぶどう品種

D.O.C.

瓶内2~3か月

トレッビアーノ・ディ・ルガーナ

ステンレスタンク4~5か月、

熟成

トレッビアーノ・ディ・ルガーナ

ルガーナ・メトド・クラッシコ

金色を帯びた濃い麦わら黄色。上品で クリーミーな泡が持続する。桃や柑橘 類のヒント、洋ナシやリンゴを感じる 白い花の芳香がスムースな感触ととも に心地よく広がる。バランスの取れた 生き生きとした味わいで、シルキーな 酸味が芯とフレッシュさを与えている。 アペリティーヴォや食事全般に。

750ml  $\times$  6 4948657 403071

ルガーナ・サン・ベネデット

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。フレッ

シュで複雑なアロマが口中に広がる。

ドライアップル、パイナップルから洋ナ

シやバニラの香りへと変化する。味わ

いはふくよかで、長い余韻を楽しめる。

アペリティーヴォとして最適、また前

菜、魚料理、冷たい料理などにも。

上代 750ml ¥3,700

LUGANA SAN BENEDETTO



#### LUGANA, METODO CLASSICO PAS DOSÉ

ルガーナ・メトド・クラッシコ・パ・ドゼ

明るく生き生きとした麦わら黄色。上 質でしっかりとした泡が立ち上る。熟 したパイナップルやトロピカルフルー ツ、イースト由来のアーモンドやパンな どの繊細で果実味を感じるアロマ。ミ ネラル感溢れる豊かな味わい。アペリ ティーヴォや食事全般と良く合う。

750ml  $\times$  6 4948657 403453

上代 750ml ¥7,000



## LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

ポデーレ・マッソーニの単一畑。明る タイプ い輝きを持つ黄金色。花や柑橘類、南 国系果実、スパイス、バニラなどの豊 かな芳香。優れたバランスでミネラル 感と深みのある味わい。熟成に適して

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403019

いる。ホワイトソースのパスタ、リゾッ D.O.C.

Ŀft 750ml ¥7.500 ∕ 1500ml ¥18.000

ト、中熟のチーズ、湖魚料理などと。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403439

新樽とトノーにて約6か月、 瓶内12か月

トレッビアーノ・ディ・ルガーナ

ぶどう品種



#### BARDOLINO CHIARETTO

4948657 403002

上代 750ml ¥2.600

バルドリーノ・キアレット

 $750 \text{ml} \times 6$ 

明るいパープルの輝きを持つコーラル ピンク色。花やラズベリー、スグリなど の新鮮な赤い果物の香りがフレッシュ を際立たせている。繊細でバランスの とれた味わい。アペリティーヴォとして 最適。プリモ・ピアット、湖魚や白身 肉とも好相性。

4948657 403026 750ml imes 6

上代 750ml ¥2.000

ロゼ/辛口

ロンディネッラ 25% モリナーラ 10% 原産地呼称

D.O.C. 熟成

ステンレスタンク



#### ROSÉ SAN BENEDETTO

ロゼ・サン・ベネデット

明るいスミレ色の輝きを持つコーラル ピンク色。白い花やラズベリー、ワイル ロゼ/辛口 ドストロベリー、カラントなど新鮮な赤 いフルーツの香り。デリケートでバラン スの取れた、フレッシュでミネラル溢れ る味わい。アペリティーボやプリモピ アット、湖魚や白身肉と相性抜群。

750ml  $\times$  6 4948657 403460

上代 750ml ¥2,400

I.G.T

カベルネ・フラン

ロンディナイア、ピノ・ネロ、



#### VALPOLICELLA SUPERIORE

上代 750ml ¥2,800

赤/ミディアムボディ ぶどう品種

コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85% コルヴィノーネ5% 原産地呼称

D.O.C.

オークの大樽で12か月

#### ヴァルポリチェッラ・スーペリオーレ ルビーレッド色。アーモンドやスミレの 繊細かヒントから モレロチェリーやべ リー系果実を想わせる芳しいアロマへ と続く。しっかりとした骨格と豊かな 風味が口中に広がり、心地よい余韻が 長く続くパスタ料理、赤身肉のロース トやグリルとともに。 4948657 403040 $750 \mathrm{ml} \times 6$

17

### ひとりの青年の夢から始まった、壮大なストーリー





#### CORMÌ

コルミ

ルビー色。ブラックベリーやブラック チェリーなどの赤いフルーツの香り。 赤/フルボディ コルヴィーナ由来のしっかりとしたミネ ぶどう品種 ラルとフレッシュさ、メルロー由来のま ろやかで甘やかなタンニンを感じる、 バランスの良い味わい。典型的な地中 海料理、ローストやグリルした肉やサ ラミと相性が良い。

4948657 403095 瓶内6か月 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥3,200

コルヴィーナ50%、メルロー

I.G.T. 熟成

トノーと大樽にて12か月+



#### RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

リパッサ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオーレ

アマローネの絞り粕を入れて再発酵さ せたワイン。濃いルビーレッド色。ブ 赤/フルボディ ラックチェリーやプラムなどの芳醇な ぶどう品種 アロマにチョコレートやスパイスを感 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85% じるエレガントなタンニン。スムースな ロンディネッラ10% 口当たりでバランスの良いまろやかな コルヴィノーネ5% 味わい。狩猟肉、グリルやローストし た肉、味付けしたチーズなどと。

4948657 403057

上代 750ml ¥4,000

原産地呼称

D.O.C.

熟成 フランス産トノーで18~19か月、 瓶内6か月



#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

熟成でガーネット色へと変化。チェ タイプ リーやドライフルーツ、プラムなどのエ レガントでスパイシーな香り。月桂樹、 リキュール漬けのチェリーなどの味わ いで口当たりはまるやか。バランスが 80%、ロンディネッラ10%、 非常に良く長期熟成に最適。狩猟肉 オゼレータ10%、クロアティーナ のロースト、熟成チーズと。単体でも。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403064 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403422 3~4か月陰干し(アパッシメ

上代 750ml ¥9,800/1500ml ¥24,000

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.G.

の大樽で36か月以上+瓶内



#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

明るく深みのあるルビー色。熟成で タイプ ガーネット色へと変化。チェリー、マラ スカチェリー、森の果実などに、濃厚 ぶどう品種

た骨格で複雑味がありふくよかな味わ い。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリ ル、熟成チーズと。瞑想ワインにも。

750ml × 6 4948657 403033 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403446 赤/フルボディ

原産地呼称

でスパイシーなブーケ。しっかりとし コルヴィーナ80%、ロンディ ネッラ10%、オゼレータ、 クロアティーナ 10%

D.O.C.G.

約4か月陰干し(アパッシメ 上代750ml ¥23,000/1500ml ¥50,000 以上+瓶内1年以上





トスカーナ州 モンテヴェルティーネ





### サンジョヴェーゼの神髄を追及

モンテヴェルティーネは、キアンティ丘陵地帯の中心で、マネッティ 家が営む家族経営のワイナリーです。1967年に鉄鋼業を営んでいた 先代のセルジオ・マネッティが、休暇を過ごすための別荘としてこの 地に2haの土地を購入したことからワイナリーの歴史が始まります。 ワイン造りにのめり込んだセルジオは、ほどなくして本業を辞め、古 い友人であった伝説的エノロゴ、ジュリオ・ガンベッリをコンサルタン トに招き、本格的にワインビジネスに専念することになります。

当初はキアンティ・クラッシコの規定に沿ったワイン造りをしてい たモンテヴェルティーネですが、枠にとらわれずサンジョヴェーゼ本 来の魅力を純粋に表現するために、1984年代初頭にあえて DOCG を脱退。自分たちの信念に基づいたワイン造りに注力することを選 択。法律が変わり、キアンティ・クラッシコを名乗ることができるよう になってからも IGT を継続しています。セルジオが 2000 年に他界し てからは、息子であるマルティーノが醸造家のパオロ・サルヴィととも にワイナリーを守っています。

キアンティ・クラッシコエリアの中でも最も高い、ラッダ・イン・キア ンティの海抜425mの土地に、1968年の植栽されたレ・ペルゴレ・ト ルテをはじめ、8か所に計18haの自社畑を所有。サンジョヴェーゼが 全体の90%を占め、残りの10%でコロリーノとカナイオーロを栽培し ています。冷涼な気候と、ガレストロ(片岩や砂岩が混じる砕けやす い白亜質) とアルヴェレーゼ(硬質石灰岩) の混ざり合った土壌、そ してバイオダイナミックと有機農法により、最良なブドウを作り出しま す。全て手摘みで収穫されたブドウは、創業から変わらない伝統的 な醸造方法でサンジョヴェーゼの魅力を余すところなく凝縮したワイ ンへと作り上げられます。

なかでも、彼らのフラッグシップワインであるサンジョヴェーゼ 100%の「レ・ペルゴーレ・トルテ」は、先代のセルジオが、ジュリオ・ ガンベッリとともに長年にわたり実現させたワインで、1977年のファー スト・ヴィンテージ以降、その圧倒的な存在感と美しい味わいで、ヴィ ンテージを重ねた今でも世界中に衝撃を与え続けています。



#### PIAN DEL CIAMPOLO

ピアン・デル・チャンポロ

チェリーやオレンジピール、薪の香り、 大地香に、ほのかにフレッシュオレガ ノなどのアロマが混ざり合う。まろや かな味わいに、ほどよいタンニンが広 がり、心地よい余韻へと続く。サラミ やパスタ、グリルした肉料理とともに。

4948657 401824

上代 750ml ¥5,500

赤/ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ 90% コロリーノ 5% 原産地呼称

スラヴォニア産オーク樽12か月 +瓶内6か月

I.G.T.



#### MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

チェリーや赤いプラムの香りに、ほの タイプ かにオレンジピールやコーヒー、フレッ シュなハーブ、セダー香が調和する。 深みのあるふくよかな味わいで、酸味 やタンニン、土地香が感じられ余韻が 持続する。サラミ、グリル肉、パスタ、 者込み、 鱼のブイヤベースなどと。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401817  $1500 \text{ml} \times 3$  4948657 401848

Ŀ₹ 750ml ¥9,800/1500ml ¥22,000

赤/フルボディ

カナイオーロ 5% コロリーノ 5%

スラヴォニア産とアリエ産の 樽24か月+瓶内6か月



#### LE PERGOLE TORTE

レ・ペルゴーレ・トルテ

チェリーやプラム、オレガノ、コーヒー などの芳醇で洗練されたアロマに、ほ赤/フルボディ のかなナッツのニュアンスが優雅に口 中に広がる。味わいは深くリッチで、 甘い果実に研ぎ澄まされたバランスと 酸味、タンニンが複雑で長い余韻へと 繋がる。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401800 1500ml × 3 4948657 401831

Let 750ml ¥27.000/1500ml ¥56.000

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ

スラヴォニア産オークの橙 12か月+瓶内6か月



### テヌータ・ディ・ビセルノ TENUTA DI BISERNO



#### OCCHIONE

オッキオーネ

輝きを持つ明るい黄色。熟したリンゴ やピンクグレープフルーツなどの柑橘 系ニュアンスの生き生きとした香り。 繊細ながらもきりりと引き締まった味 わいで、アフターはヴィオニエなどのま ろやかでこくのある果実を思わせ、塩 味とミネラルのバランスが素晴らしい。

750ml  $\times$  6 4948657 402043

上代 750ml ¥3,800

白/空口

ヴェルメンティーノ90%、 その他白ブドウ 10%

I.G.T.

ステンレスタンク



#### INSOGLIO DEL CINGHIALE

インソリオ・デル・チンギアーレ

ブラックベリーやプラムにかすかにス パイスが香る。生き生きとしたフレッ シュさとバランスがとれた味わい。柔ら かく心地よいタンニンと滑らかな口当 たりで、スムースなフィニッシュを楽し める。

4948657 402036

上代 750ml ¥4,000

赤/ミディアムボディ ぶどう品種

メルロー30%、シラー34%、 カベルネ・フラン、カベルネ・ ソーヴィニヨン、プティ・ヴェ ルド36%

原産地呼称 I.G.T.

40% をフランス産オークの バリック(古樽)で4か月、



#### IL PINO DI BISERNO

イル・ピノ・ディ・ビセルノ

赤いベリー系の果実やコーヒー、リコ リス、カシスなどの複雑ながらもエレ ガントで芳醇な香り。果実味あふれる ふくよかな味わいと、きめの細かいシ ルキーなタンニンで、バランスの良い余 韻が続く。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 402029

上代 750ml ¥8,500

カベルネ・フラン、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン、 プティ・ヴェルド

原産地呼称 I.G.T.

フランス産バリック(新樽 とセカンドフィル) と残りを

ステンレスタンク+瓶内6か月



#### **BISERNO**

ビセルノ

赤い果実やスパイス、粉砕したコー タィフ ヒー豆などの複雑で甘美な香り。ベル ベットのような滑らかなタンニンと深み のあるリッチな風味が広がる。心地よ い酸味とミネラルを豊富に感じるバラ ンスがとれた味わい。余韻は長くエレ

750ml  $\times$  6 4948657 402012

上代 750ml ¥28,000

プティ・ヴェルド 原産地呼称 LG.T.

赤/フルボディ

ぶどう品種

85%をフランス産バリックの 新樽で、15%をセカンドフィル のバリックで15か月+瓶内6

カベルネ・フラン、メルロー、

カベルネ・ソーヴィニヨン、

## オルネライア、マッセート、そして次の伝説へ

テヌータ・ディ・ビセルノは、イタリア最高峰のワインと称される伝 説的ワイン「オルネライア」と「マッセート」を生み出した名門アンティ ノリ家のロドヴィコ・アンティノリ侯爵が自身の最後で最高の夢として 実現させたプロジェクトです。

ロドヴィコがこのプロジェクトをスタートさせたのは、テヌータ・デ ル・オルネライアを売却した直後の2002年のこと。彼の兄で名門で あるアンティノリの名声を築いたアンティノリ家26代目現当主ピエ ロ・アンティノリ侯爵と兄弟で取り組んだ初めてのワイナリーです。

テヌータ・ディ・ビセルノはトスカーナの西部、ティレニア海を臨む北 にビッボーナ、南にボルゲリに挟まれたワインの銘醸地、アルト・マレン マの丘陵地に所在します。この土地はサン・テミリオンとポムロール の特徴を併せ持つマッセートの土壌に通じるものがありながら、ロド ヴィコはカベルネ・フランの栽培にポテンシャルを見出し、カベルネ・ フランを主体としたワイン造りを行うことを決断します。ボルゲリの地 から生み出してきた数々の伝説的ワインと同様、ボルドースタイルに

傾倒しながらも、カベルネ・フランをメインにした新たな挑戦でした。

この挑戦を成功させるためにロドヴィコが声をかけたのは、オルネ ライアやマッセートを一緒に生み出したミシェル・ロラン氏でした。長 年の友人でもあったロラン氏はこの申し出を快諾。ロラン氏をコンサ ルタントに迎え本格的にワイン造りがスタートします。

45haの自社畑には2001年から2005年の間にカベルネ・フランを 中心にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドが植樹 され2003年にはインソオ・デル・チンギアーレのファーストヴィンテー ジが造られました。石灰質、石が多い土質や、砂質、泥質など、多種 の性質が重なり合う土壌とティレニア海から吹き込む冷涼な風や反 射光などの好条件が突出したブドウ造りを可能にしています。

2012年のプロジェクト正式発表後、早速世界中のワイン評価誌で 高得点を獲得。伝説のメンバーがタッグを組んだ新ワイナリーへ熱い 注目が集まっています。



オーナー ロドヴィコ・アンティノリ侯爵(右)、ピエロ・アンティノリ侯爵(左



## CANTINE DEI

カンティーネ・デイ





#### MARTIENA TOSCANA BIANCO マルティエーナ・トスカーナ・ビアンコ

輝きのある麦わら黄色。トロピカルフ ルーツや白い花、黄色い花のフレッ シュで複雑なアロマ。良好な酸とミネ ラルがあり、骨格を支えてくれている。 クリスピーな味わいが心地よい。

トレッビアーノ、マルヴァジア、

I.G.T. 執成

750ml imes 64948657 403507

FR 750ml ¥2.600



#### ROSA TOSCANA ROSATO

ローザ・トスカーナ・ロザート

淡いピンク色。チェリーやストロベ リー、ラズベリーなどの赤い果実やオ レンジの花を想わせる柔らかなアロマ。 十分な酸があり、クリスピーな味わい。

ロゼ/玄口

ぶどう品種

サンジョヴェーゼ

ステンレスタンク

750ml  $\times$  6 4948657 403514

上代 750ml ¥2.600

### ROSSO DI MONTEPULCIANO ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ

生き生きとしたルビーレッド色。フレッ シュでフルーティーなアロマ。タンニン は充分で、きめ細やか。若いうちから も楽しめるが、5年ほどの熟成も期待 できる。

750ml  $\times$  6 4948657 403521

上代 750ml ¥2,600

赤/ミディアムボディ ぶどう品種

サンジョヴェーゼ、カナイ オーロ

原産地呼称 D.O.C.

熟成 ステンレスタンク



#### ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

リー、プラムのアロマにスミレの花の ニュアンス。骨格は完全なる調和があ り、エレガント。力強いフルボディで、 滑らかなタンニンがあり、良好な酸と のバランスに優れる。長い余韻を伴う。

750ml  $\times$  6 4948657 403538

50HI のスラヴォニア産大樽

にて18か月以上+瓶内6か月

## 祝福と歓喜の美しきヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ

1964年に、現当主カテリーナの祖父、アリブランド・デイがボッ ソーナに土地を購入し、ブドウ畑を植樹したことからカンティーネ・デ イの歴史が始まります。1970年代にマルティエーナの土地と邸宅を 購入。1985年に満を持して彼らの最初のヴィーノ・ノビレ・ディ・モン テプルチアーノをリリースして以降、ワイン造りにのめり込み、1989年 にはワイナリーを設立し、本格的にワインの生産をスタートさせます。 1991年には音楽家、歌手、俳優として活躍していたカテリーナがワイ ナリーに参加し、カンティーネ・デイはさらなる発展を遂げます。

ブドウ畑は、120haの所有地のうちマルティエーナ、ボッソーナ、ラ・ チャルリアーナ、ラ・ピアッジャ、チェルヴォニャーノの約60haに広が ります。マルティエーナ(標高250m)は砂岩質。彼らの最良の畑、 「ボッソーナ・リゼルヴァ」が生まれるボッソーナ(標高400m)は、凝 灰質で、動物の骨格や貝の化石が多く含まれています。ラ・ピアッジャ (標高350m)は1.8~6.8万年前の鮮新世由来の、砂質と粘土質が 混ざる凝灰岩土壌。ラ・チャルリアーナ(標高300m)とチェルヴォ ニャーノ(標高250m)は、粘土質と石灰質が混ざり合った土壌です。 それぞれ異なる特徴を持つ畑を、区画によってさらに細かくゾーニン グして管理することで、テロワールを最大限に活かしたブドウ栽培を

実現しています。セラーでは醸造技術責任者のパオロ・カチョルナと ともに、土地の個性を表現したワイン造りを目指します。

ワイナリーは、一家に縁のあるトラバーチン大理石を使い、モダン なデザインが存在感を放ちながらも、モンテプルチアーノの美しい景 観に見事にマッチしています。貝の化石の形をした螺旋状のエントラ ンスを降りると、そこには「ワインの寺院」のようなセラーが広がり、 ボトリングルームの大きな窓からは、古代の円形劇場のような空間が 臨めます。

音楽に言葉がいらないように、ワインにも言葉は必要ありません。 生きる喜びを称え、ともに分かち合うもの。そして遺産であり、守ら れなければならないもの。自然への畏敬の念を持ちながら、類稀な る個性を持つヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノを守り、広め ていくことが自分たちの使命だとカテリーナは語ります。今ではモン テプルチアーノを代表的するワイナリーへと成長したカンティーネ・デ イですが、これからもモンテプルチアーノの歴史と文化、自然を称え るワイン造りを実現していきます。



#### BOSSONA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

ボッソーナ・ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ

ガーネットを帯びたルビーレッド色。 プラムやラズベリー、黒スグリなどの果 実のエレガントかつ芳醇なアロマに、 スミレの花、下草、スパイスのヒント がある。バランスに優れた骨格があり、 細やかなタンニンがある繊細な味わ い。長く深い全韻が印象的。

4948657 403545 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥9,800

赤/フルボディ

サンジョヴェーゼ

ぶどう品種 原産地呼称

赤/フルボディ

ぶどう品種

原産地呼称

熟成

D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

大樽にて20か月以上+筋内

D.O.C.G.

トノーにて20か月以上+瓶 内12か月



#### SANCTA CATHARINA TOSCANA ROSSO

サンクタ・カタリーナ・トスカーナ・ロッソ

深いルビーレッド色。ブラックベリー やブラックチェリーのジャムを想わせる アロマにバルサミックやスミレの花、 スパイス、タバコ、ブラックペッパー、 バニラのニュアンス。力強く濃厚な果 実味と目の詰まったタンニンがあり、 長期の孰成に耐えうる。

4948657 403569 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥9.800

一部バリックにて24か月+

#### MADONNA DELLE OUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO マドンナ・デッレ・クエルチェ・ヴィーノ・ノビレ・ディ・チンテプルチアーノ 強く深いルビーレッド。孰した赤果宝。

ジャム、スパイスのアロマが広く深く 広がる。口に含むと香りと味わいが完 全に調和。熟れたタンニンあり、適度 なアルコールと酸味がエレガントさと 緻密さを生み出す。ミネラルを感じる 長い全韻が続く。

4948657 403552 750ml imes 6

上代 750ml ¥14.000

### ヴィン・サント・ディ・モンテプルチアーノ

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

アンバーのハイライトがある黄金色。 ドライフルーツやアーモンドペースト アカシアのはちみつ、アプリコットの アロマ。口に含むと爽やかな甘みが広 がるフレッシュな味わい。

白/デザートワイン/極廿口 ぶどう品種 マルヴァジア、グレケット

熟成 小樽にて48か月以上+瓶内

原産地呼称

4948657 403576 375ml  $\times$  6

上代 375ml ¥10.500

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 25

白/辛口

ステンレスタンク

原産地呼称

輝きのあるルビーレッド色。熟成とと タイプ もにガーネットを帯びる。熟したチェ 赤/ミディアムボディ ぶどう品種

サンジョヴェーゼ、カナイ オーロ

> 原産地呼称 D.O.C.G.

上代 750ml ¥3.800

赤/フルボディ

サンジョヴェーゼ、メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

原産地呼称

熟成

トスカーナ州 コルトネージ





## ブルネッロの若き伝承者

コルトネージ家は代々モンタルチーノで農家を営み、ワイン造りを 行ってきました。現在は若き当主でエノロゴのトンマーゾが、父マル コと二人三脚で家業を継いでいます。トンマーゾの祖父が1970年 代に購入した56haを超える所有地のうち、モンタルチーノの北地区 でワイナリーが拠点を構えるラ・マンネッラを中心に、南東地区のカス テルヌオーヴォ・デッラバーテのポッジャッレッリの約8haのブドウ畑 からブルネッロ・ディ・モンタルチーノが造られています。

一家は1990年から瓶詰をスタート。当初は2つ畑のブドウをブレ ンドしたワインを生産していましたが、1998年、父マルコが、この2 つ畑のキャラクターがまったく違うことに気づき、それぞれの畑の個 性を活かしたワインを造ることを決心。「クラシックなブルネロ」と いう位置づけの北のラ・マンネッラと、「新しいブルネッロ」の南東の ポッジャッレッリ、対照的なワインが生まれたのです。

ラ・マンネッラは、標高280~350mで粘土質と石灰質成分とが 混じった土壌で、昼夜の寒暖差がワインのアロマに複雑性やエレガン トさ、上質さを与えます。一方ポッジャッレッリは、標高420mの水は けのよい砂質で豊富なガレストロ(泥灰土が薄く何層にも重なった土 壌)、温暖な気候が特徴で、バランスの取れた味わいのワインを生み 出します。すべての畑ではサンジョヴェーゼのみが栽培されています。 ブドウの収穫、選別はすべて手作業、ワイナリーではそれぞれの畑の ブドウの個性に合わせた醸造が行われています。

醸造コンサルタントにパオロ・カチョルナを迎え、2017年にはワイ ナリー名を「ラ・マンネッラ」から、家族の名前である「コルトネージ」 に改名、さらなる躍進を続けます。トンマーゾはモンタルチーノの中 でも若い当主という立場から、ブルネッロの次世代を支える活動にも 尽力しています。

彼らの高品質でレベルの高いワインを生み出す秘訣は、何世代に もわたり注いできたサンジョヴェーゼ栽培への情熱と経験。それを 親から子へ、そして次の世代へと確実に継承するということに他なり ません。家族の誇り、そして家族を育んでくれたモンタルチーノとサ ンジョヴェーゼへの賛美を胸に、今日も伝統を受け継ぎながら未来 へ繋げるワイン造りに勤しみます。



#### TOSCANA ROSSO LÈONUS

トスカーナ・ロッソ・レオヌス

イチゴやラズベリーなどの赤い果実の 中にクリーミーなミネラルのヒントを感 じる。上質なタンニンにフィニッシュは フレッシュ。バランスの取れたミディア ムボディのワイン。

赤/ミディアムボディ サンジョヴェーゼ

原産地呼称

熟成 スラヴォニア産オーク樽にて

750ml imes 6 4948657 403705

BRUNELLO DI MONTALCINO

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ラ・マンネッラ

上代 750ml ¥2,400



#### ROSSO DI MONTALCINO

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

ラ・マンネッラの単一畑。2011年に 植樹された最も若いサンジョヴェーゼ。 赤いベリー系果実やアーモンド、プラ ムなどの芳しい香り。しっかりとしたス トラクチャーで、ラ・マンネッラの中で も個性が際だったワインのひとつ。

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ 原産地呼称

赤/ミディアムボディ

スラヴォニア産の 30HI の オーク樽にて12か月 4948657 403712

上代 750ml ¥3,500



#### BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIARELLI

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ポッジャレッリ



ラ・マンネッラの単一畑。ドライチェ

5か月

リーやブラックカラント、プラムなどの ブラック系果実が、トーストアーモンド やハーブなどの優しいスパイスのニュ アンスへと繋がる。甘いチェリーのア

LA MANNELLA

フターフレーバーが心地よい。

750ml  $\times$  6

原産地呼称 D.O.C.G.

ぶどう品種

サンジョヴェーゼ

スラヴォニア産オークの大樽

にて36か月

4948657 403729



ポッジャレッリの単一畑。ブラック系 果実やバルサム系ハーブの香り。しっ かりとしたタンニンと瑞々しい酸味に 続き、ガレストロ由来の火打石や礫岩

サンジョヴェーゼ D.O.C.G.

トノーで24か月

ぶどう品種 のニュアンスが広がる、モンタルチー ノのテロワールを感じられるワイン。 500L のフランス産オークの

750ml  $\times$  6 4948657 403736



上代 750ml ¥14,000



#### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

上代 750ml ¥7,500

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

ラ・マンネッラの単一畑の最も古い (樹齢37年以上) サンジョヴェーゼか ら造られるブルネッロ・ディ・モンタル チーノ・リゼルヴァ。ブラックプラムや ブラックチェリー、カシスに、スパイス、 甘いタバコ、バルサム系ハーブなどの 香りが複雑に混ざり合う。 グレートヴィ ンテージイヤーのみの生産。

 $D \cap C G$ 

4948657 403743 750ml imes 6

上代 750ml ¥21,000

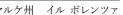
赤/フルボディ

サンジョヴェーゼ 原産地呼称

スラヴォニア産オークの大樽











IL POLLENZA

イル ポレンツァ

## マルケの新星

イル ポレンツァは、アドリア海を望むマルケ州トレンティーノ市の 緩やかな丘陵地に位置し、土壌への情熱と最高の栽培技術を追求 するために、たゆまぬ努力と研究を日々重ねています。

この土地はマルケ州の中でも指折りの美しい丘陵地帯で、現在の オーナーであるブラケッティ・ペレッティ伯爵が、約20年以上前に アンティッシ・マッティ女王より譲り受けられました。

ブドウ畑はアドリア海から内陸に約25km、海抜130mの海洋性 と山岳性の気候を併せ持つ、高級ワイン造りには最高のロケーショ ンにあります。約60haのブドウ畑では、1998年より、トッレビアーノ、

サンジョベーゼなどのイタリアの国有品種の他、国際品種のブドウも 多種栽培されています。1970年代以降、数々のグレートワインを世 に送り出した、世界的に著名なワイン醸造家ジャコモ・タキス氏の手 によって、2001年をファーストヴィンテージとしてデビューしました。 2007年からはイタリアの最優秀エノロジストなど数多くの功績をもつ カルロ・フェリーニ氏が後を継いでいます。

カルロ・フェリーニ氏が就任した2007年には「ガンベロ・ロッソ」で トレ・ヴィッキエーリを獲得、そして全てのラインナップにおいて1グ ラス (ウン・ビッキエーレ) 以上を獲得と、近年評価が急上昇してい る注目のワイナリーです。



#### **BRIANELLO**

ブリアネッロ

DIDI

ほのかに黄緑色を残した淡い麦わら 色。グレープフルーツやライムなどの、 柑橘系のフレッシュで爽やかな酸味と 繊細さを兼ね備えた白ワイン。魚介料 理やサラダ、白身肉、チーズと共に。

淡いサーモンピンク色。フルーティー

な香り。フレッシュで爽やかな酸味が、

スマートでしっかりした味わいを感じさ

せる。野菜料理や軽めのチーズ、ハム

類、魚介料理などとの相性が良い。

750ml  $\times$  6 4948657 402326

上代 750ml ¥2,500

4948657 402302

上代 750ml ¥2,500

白/辛口

ソーヴィニヨンブラン 原産地呼称

I.G.T.

コンクリートタンクにて6か月、 のち大樽で2か月+瓶内3か月



#### **ANGERA**

アンジェラ

750ml  $\times$  6

緑がかった黄金色。白い花や青リンゴ の香り。フレッシュさ、果実味があり 後味はドライな白ワイン。魚介料理や 白身肉、チーズと共に。

ぶどう品種 リボーナ

D.O.C.

ステンレスタンクにて6か月、 のちバリックで数か月+瓶内

4948657 402296 上代 750ml ¥3.000

**PORPORA** 

濃いルビー色。ブラックベリーのジャ ムを思わせるような豊かな果実の味と 香り。しっかりとしたタンニンで力強 い味わいの赤ワイン。炭火で焼いた赤 身肉や熟成チーズとの相性抜群。ハン バーグやミートソースのパスタ等の気

軽な肉料理とも楽しめる。

ポルポーラ

750ml  $\times$  6 4948657 402319 上代 750ml ¥2,500

ぶどう品種

モンテプルチアーノ 70% メルロー 30% 原産地呼称

I.G.T.

50%をフランス産オーク樽 で 12か月+瓶内12か月



#### COSMINO

コスミーノ

750ml  $\times$  6

紫色を帯びた濃いルビー色。ブラック ベリーやフルーティさを残しながらも スモーキーな味わい。渋みと酸味のバ ランスがとても良い。ローストビーフや ステーキ等の赤身肉、熟成チーズなど と共に。グレートヴィンテージイヤー のみの生産。

750ml  $\times$  6 4948657 402333

上代 750ml ¥4,800

赤/フルボディ

IGT

ぶどう品種

原産地呼称

I.G.T.

熟成

カベルネ・フラン100%

原産地呼称

フランス産トノー樽で10か月



### IL POLLENZA

イル ポレンツァ

紫色を帯びた濃いルビー色。グラスに タイプ 注ぐとともに立ち上がる圧倒的な香 り。ほどよく溶け込んだ豊富なタンニ ンと凝縮感のある深い味わい。酸味と タンニンのバランスが心地よく、長い 余韻を楽しめる。コクのあるチーズや、 香草風味の骨付き肉のグリル等しっか りした肉料理と共に。

750ml  $\times$  6 4948657 401114

上代 750ml ¥12,000

赤/フルボディ

カベルネ・ソーヴィニヨン90%、 メルロー7%、プティ・ヴェルド

原産地呼

フランス産トノー樽で18か月





### ロッカフィオーレ **ROCCAFIORE**





## ウンブリアのピュアリティとエレガンスを実現

"イタリアの緑の心臓"と呼ばれる森に囲まれたウンブリア州。のど かな景色が広がる芸術と歴史に満ち溢れた緑豊かな丘と谷間にロッ カフィオーレのワイナリーはあります。

有機栽培を取り入れた12haの畑が、トーディ村にあるロッカフィ オーレ邸周囲の素晴らしい景色に溶け込んでいます。ロッカフィオー レの高いクオリティーは技術や最新の設備はもちろんですが、バッ カレッリ家に代々受け継がれる大事なブドウ畑への情熱から生まれ ます。醸造家には、エレガントでモダンなワイン造りを目指すバッカ レッリ親子が惚れ込んだアルト・アディジェ出身のアルトマン・ドナ氏 (1994~2002年までテルラーノ社にて従事)が就任。ウンブリアの 土着品種と醸造伝統に北イタリアで培った経験と技術を吹き込み、 このトーディの地で清らかで瑞々しく繊細な味わいのワインを造り出 すことに実現しました。

ロッカフィオーレの90haの所有地にはブドウ畑とワイナリーの ほか、オーガニックファーム、ウェルネス施設とレストラン、宿泊施設 を備えたカントリーサイドリゾートが併設され、「伝統と革新、人と自 然環境との調和」をモットーにした、ロッカフィオーレのホリスティッ クな世界が表現されています。

情熱的、献身的にワイン造りに取り組むレオナルド・バッカレッリと その息子ルカは、訪れる者を気さくにブドウ畑へ案内してくれます。 そこで目にする手入れの行き届いた美しい畑からも、ロッカフィオー レのワインの混じり気のない純粋さが見てとれます。人間の手と心が 違いを生むというミクロコスモスの考え方をモットーとした、愛情込め た細部にまで気を配った作業がロッカフィオーレ独自のワインを生み 出しているのです。

#### BIANCO FIORDALISO

ビアンコ・フィオルダリーゾ

金色を帯びた麦わら黄色。白い花やピ ンクグレープフルーツ、青リンゴなどの 生き生きとした香り。辛口で爽やかな 飲み口。豊かなミネラル感と余韻の長 い優しい味わいが魅力。前菜や地中 海伝統のプリモ・ピアット、サフラン風 味の海老とズッキーニのリゾットと。

コルク 4948657 401305 750ml × 6 スクリュー 4948657 402821

上代 750ml ¥2,000

白/空口

グレケット・ディ・トーディ 原産地呼称

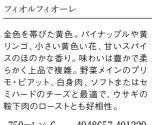
ステンレスタンク6か月+瓶内



#### **FIORFIORE**

リンゴ、小さい黄色い花、甘いスパイ スのほのかな香り。味わいは豊かで柔 らかく上品で複雑。野菜メインのプリ モ・ピアット、白身肉、ソフトまたはセ ミハードのチーズと最適で、ウサギの

 $1500 \text{ml} \times 3$  4948657 401343



 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 401329



スラヴォニア産オークの大樽 で12か月+瓶内4か月

1500ml ¥3.200 / 1500ml ¥7.000



#### **ROSATO**

ロザート

赤褐色がかった薄いピンク色。ラズベ リーやザクロなどの繊細さのある、上 質でエレガントな香り。凜とした心地 よさとミネラルを感じる、フレッシュで 風味豊かな味わい。

750ml  $\times$  6 4948657 401367

上代 750ml ¥2,000

I.G.T.

ステンレスタンク6か月+瓶内

熟成

ぶどう品種

サンジョヴェーゼ

3か月以上



#### ROSSO MELOGRANO

ロッソ・メログラーノ

から熟したプルーンへと続くはっきり とした香りが広がり、見事な余韻へと ぶどう品種 続く。心地よい酸と柔らかなタンニン のバランスが取れた、風味豊かな味わ い。サラミや肉のラグーソースのプリ

コルク 4948657 401312

ステンレスタンク12か月+瓶内

赤/ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ

輝きのあるルビー色。ベリーやハーブ タイプ モ・ピアット、セミハードのチーズと。

750ml × 6 スクリュー 4948657 402838

上代 750ml ¥2,000

I.G.T.

### PROVA D'AUTORE

プローヴァ・ダウトーレ

ルビー色の明るい輝きを持つガーネッ ト色。熟したプラムや甘いスパイス、 小さい赤い果実、タバコ、リコリスな どの複雑なアロマ。しっかりとした骨 格で、力強く柔らかな滑らかな味わい で、長く調和の取れた余韻を楽しめる。

4948657 401374

赤/ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ 40%、サ テプルチアーノ30%

I.G.T.

上代 750ml ¥3.800

スロヴェニア産オークの大樽 とフランス産バリックにて 24か月+瓶内6か月以上



#### IL ROCCAFIORE

イル・ロッカフィオーレ

美しいルビー色。プラムや赤フサスグ リ、サクランボの果実香に続いてタバ コや甘草の香りが感じられる。洗練 されたタンニン、素晴らしい骨格とボ ディ。サラミ系の前菜や赤身肉の料 理、ローストやグリルの肉料理に最

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401336 1500ml × 3 4948657 401350

上代 750ml ¥3.000/1500ml ¥6.000

赤/ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ

スラヴォニア産オークの大樽 で24か月+瓶内6か月





琥珀の輝きを持つ明るい全色。アプリ コットやいちじく、デーツ、砂糖清けの 柑橘類、ミントやマートル、ローリエな どの地中海常緑低木の豊かで複雑な 香り。甘みの中に、フレッシュさとミネ ラルの絶妙なバランスが感じられ、 豊 かな芳香が長く続く。複雑さとエレガ ンスのハーモニーが心地よい。

4948657 401398 375ml  $\times$  6

⊦Æ 375ml ¥3.800

白 / デザートワイン/ 極廿口

モスカート・ジャッロ

ステンレスタンク6か月+瓶内



ROCCAFIORE のワインは 2009 年ヴィンテージからEU委員会が 定めるオーガニック認証を取得し ています。



### カンティーネ・ムッチ **CANTINE MUCCI**

#### コストパフォーマンスと品質の高さを実現する近代的ワイナリー

アブルッツォ州 カンティーネ・ムッチ





#### TREBBIANO D'ABRUZZO

トレッビアーノ・ダブルッツォ

緑がかった黄色麦わら色。黄桃やトロ ピカルフルーツの豊潤な香り。フレッ シュで調和のとれた味わい。魚介類や 野菜の前菜、白ワインのソースを使っ た料理との相性抜群。

白/辛口 トレッビアーノ 原産地呼称

ステンレスタンク

原産地呼称

ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403903

上代 750ml ¥1,500



#### PECORINO TERRE DI CHIETI

ペコリーノ・テッレ・ディ・キエーティ

淡い黄色。トロピカルフルーツを思わ せるフローラルな香り。フレッシュか 白/辛口 つ華やかな香りで、あらゆる地中海料 理とベストマッチ。アペリティフとして

ペコリーノ

原産地呼称

ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403910

上代 750ml ¥1,500

### CERASUOLO D'ABRUZZO チェラスオーロ・ダブルッツォ



チェリーレッド色。チェラスオーロらし いフルーティな香りとほんのりとしたタ ンニン、すっきりとした爽やかな甘み で、フルボディで柔らかい口当たりを楽 しめる。フレッシュで軽めの料理、パ スタ、白身肉、グリルした魚料理と良 D.O.C.

 $750 ml \times 6$   $750 ml \times 6$ 

上代 750ml ¥1,500



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

すみれがかった濃いルビー色。繊細な アロマとまろやかな味わいが心地よく、 程よい酸味とタンニンのバランスがと ぶどう品種 れたいきいきとした赤ワイン。パスタ やライス、ローストした肉料理ととも

モンテプルチアーノ

D.O.C.

ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403934

上代 750ml ¥1,500

## アブルッツォの「今」を象徴するワイン

カンティーネ・ムッチはアブルッツォ州の南部、海岸線からも山か らもほど近い小さな村、トリーノ・ディ・サングロに位置する家族経営 のワイナリーです。1895年にブドウ栽培農家として設立された農園 を受け継いだ、3代目現オーナーのヴァレンティノは、祖父と父が試 行錯誤により習得し、発展させてきた栽培技術を更に向上させてい きたいという情熱から瓶詰をスタート。

経験によって培われたワイン造りの知識、土地に対する情熱とそし て愛情、この3つの要素をうまく融合することが、素晴らしいワイン造

りのために必要であるという祖父と父の教えのもと、知識と経験豊富 なチームに支えられながら熱心な探究を続けています。

ブドウ畑は海抜150~200mの石灰質の地20haに広がります。 丁寧な畑の管理と最先端技術を駆使したワイナリー設備によって、 故郷であるアブルッツォの環境に調和した高品質で近代的なワイン を造り出します。ムッチは、近年その品質向上において評価が急上 昇中のアブルッツォ州ワインを支えるワイナリーのひとつです。



カンパーニア州 アントニオ・カッジャーノ





### FIAGRE CAMPANIA BIANCO フィアグレ・カンパーニャ・ビアンコ

BÉCHAR FIANO DI AVELLINO

ベシャール・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ

黄金色。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、

750ml × 6 4948657 403101

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403194

上代 750ml ¥3,200/1500ml ¥9,500

フレッシュチーズと相性抜群。

麦わら黄色。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 を楽しめる。繊細な味付けの魚料理や フレッシュチーズと相性が良い。

750ml  $\times$  6 4948657 403132 上代 750ml ¥2.800 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.

熟成

ステンレスタンク+瓶内3か月

ぶどう品種

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ

ステンレスタンク+瓶内3か月

原産地呼称

D.O.C.G.



### FALANGHINA CAMPANIA BIANCO

ファランギーナ・カンパーニャ・ビアンコ

濃い麦わら黄色。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。

ファランギーナ

白/辛口

ステンレスタンク+筋内3か目

4948657 403125 上代 750ml ¥2.800

## DEVON GRECO DI TUFO

デヴォン・グレコ・ディ・トゥーフォ

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。

ぶどう品種 グレコ・ディ・トゥーフォ

D.O.C.G.

ステンレスタンク+瓶内3か月

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403118 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403804

上代 750ml ¥3.200/1500ml ¥9.500

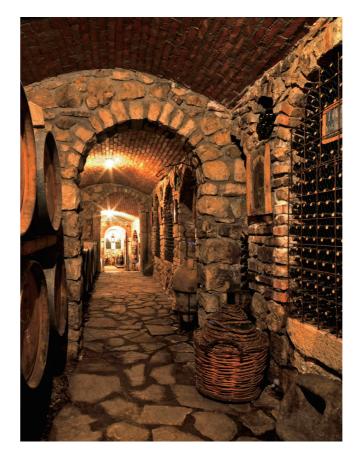
## タウラージワイン再興の仕掛け人

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、拡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心しました。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ルイジ・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に基づき、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 ラーダ・サーラの風通しの良い海抜350~450mの23haの南西向き の畑ではアリアニコ、ラピオの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拡げて 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、情熱的で的確な醸造方 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 CAMPANIA ROSATO

ローザ・サラエ・カンパーニャ・ロザート

明るく淡いピンク色。フレッシュなチェ リーやカラント ザクロなどの果実味 ロゼ/辛口 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口 ゼワイン。アペリティーヴォ、トマトを 使ったプリモピアット、魚介のスープ、 ピッツアと好相性。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 403149

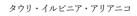
上代 750ml ¥2.800

アリアニコ・ディ・タウラージ

ステンレスタンク

IGT

TAURI' IRPINIA AGLIANICO



濃いルビー色。ブラックプラムや赤い タイプ ベリーなどの森の果実の香りが、黒コ 赤/ミディアムボディ ショウやピーマンなどの長い余韻へと 繋がる。口当たりは温かくソフトでフ レッシュ、しっかりとしたタンニンでバ ランスの取れた味わい。狩猟肉を使っ たプリモ・ピアット、肉料理、ほどよく 熟成させたチーズなどと。

750ml  $\times$  6 4948657 403170

上代 750ml ¥2.800

ぶどう品種

バリックにて4~6か月

35

### 遊び心と情熱でイルピニアワインを表現する芸術家

カンパーニア州 アントニオ・カッジャーノ





### SALAE DOMINI IRPINIA CAMPI

サラエ・ドミーニ・イルピニア・カンピ

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、リコリスの赤/フルボディ ニュアンスの複雑なアロマが広がる。 ぶどう品種 まろやかで繊細な口当たりで、旨みの アリアニコ・ディ・タウラージ 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。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403163

上代 750ml ¥5,000



#### TAURASI VIGNA MACCHIA DEI GOTI

タウラージ・ヴィーニャ・マッキア・デイ・ゴーティ

濃いルビー色。森の黒い果実や赤いベ リー系の果実に、リコリスやバニラが 赤/フルボディ 混ざり合う複雑で芳醇な香り。力強く ぶどう品種 エレガント、まろやかな口当たりで、甘アリアニコ・ディ・タウラージ いタンニン、フレッシュ、余韻は長く心 原産地呼称 地良い。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403156 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403811

上代 750ml ¥7,000/1500ml ¥16,000



#### MEL VINO BIANCO DOLCE

メル・ヴィーノ・ビアンコ・ドルチェ

黄金色。ドライアプリコットや砂糖漬 タイプ 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 フィアーノ・ディ・アヴェリーノ たどと良く合う。 70%、グレコ・ディ・トゥーフォ

500ml × 6 4948657 403187 バリックにて10~12か月

上代 500ml ¥7,000

白/デザートワイン/極甘口 ぶどう品種

フランス産バリックにて8 ~ 10か月

30%

原産地呼称 D.O.C.G.





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)

プーリア州 テヌーテ・ルビーノ





オーナー ルイージ・ルビーノ、妻 ロミーナ・レオパルディ

## プーリアワイン躍進の立役者

テヌーテ・ルビーノは、プーリア州の南部、サレント半島のアドリア 海に面したブリンディジに位置します。テヌーテ・ルビーノのプロジェ クトは、サレントのポテンシャルを強く信じていたトンマーゾ・ルビーノ によって1980年代半ばにスタートしました。トンマーゾは、4か所の 農園を購入。1999年には、息子ルイージがエノロゴのルカ・ペトレッ リ氏とともにトンマーゾの情熱を引き継ぎ、テヌーテ・ルビーノのブラ ンドを創設し、本格的に展開を開始します。

ルイージが注目したのは、ブリンディジ原産のススマニエッロ。か つてバルクワイン用に大量生産が求められていたプーリアでは、生産 量が少ないために徐々に見捨てられ絶滅しかけていた品種ですが、 そのポテンシャルを見出し、試行錯誤を重ね、樹齢75年の樹から マッサール・セレクションにより増やすことに成功。海に近いイヤッ ディコに植樹し、世界で初めてススマニエッロ100%のワイン「トッレ・ テスタ」を作り出しました。「トッレ・テスタ」は2001年にリリースさ れ、当時のプーリアワインには珍しかったエレガントな味わいで、世 界にプーリアワインそしてススマニエッロの存在を知らしめたのです。

合わせて550haにも及ぶ畑のうちブドウ畑は275ha、残りの畑では オリーブなどの伝統的な農作物を育てています。イヤッディコ・ジャ ンコーラ、マルモレッレ、ウッジーオ、プンタ・アークイラの4つの農園 では、ススマニエッロをはじめ、ネグロアマーロやプリミティーヴォ、 マルヴァージアなど、地ブドウを中心に計15種類以上を栽培。それ ぞれの畑の土壌に適した品種を植え、同じ品種でも畑によって全く 違ったテロワールの強いワインを作り出しているのが特徴的です。

「今、プーリアに必要なのは市場における価格戦略でも、国際的 に通用するスタイルでもない。『これこそがプーリアのワインだ』と いうアイデンティティが必要 | という思いのもと、プーリアワインの発 展に努めています。「トッレ・テスタ」、「オルトレメ」(ススマニエッロ 100%)、そして「ヴィゼリオ」(プリミティーヴォ100%)が相次いで「ト レ・ビッキエーリ|を獲得、世界中で高い評価を得ていますが、彼ら のプロジェクトはまだ道半ば。さらなる高みに向かい、研鑽はこれか らも続いていきます。

#### LIBENS

リーベンス

明るく輝きのある緑がかったほのかな 黄色。エルダーベリー、エニシダ、ラ イチ、青リンゴ、アーモンドの花、白コ ショウの香りが、きめ細やかな泡とと もに立ち上る。生き生きとした豊かな 発泡で、心地よい酸味でバランスのと れたしっかりとした味わい。食前酒か ら食中酒まで幅広く楽しめる。

4948657 402548

上代 750ml ¥2.600

白/発泡/辛口 ぶどう品種

ヴェルメンティーノ 原産地呼称

熟成 シャルマ



#### SUMARÉ 30

**GIANCOLA** 

ジャンコーラ

スマレ 30

輝きのある美しい淡いサーモンピンク 色。赤いベリー系果実、特にザクロ、 ラズベリー、チェリーなどの香りに加え て、トースト香のニュアンスが広がる。 エレガントでしっかりとした骨格のあ るバランスの良い味わいで、長い余韻 を楽しめる。魚介や甲殻類の料理全 般、野菜の天ぷらと良く合う。

750ml  $\times$  6 4948657 402616

金色を帯びた麦わら黄色。アイリスや

アカシアの花に、パイナップル、黄桃、

エレガントでリッチな味わい。フレッ

シュさと酸味のバランスが良く、長期

ロゼ/発泡/辛口 ぶどう品種 ススマニエッロ

瓶内二次発酵 30 か月以上

上代 750ml ¥5.500



#### SUMARÉ 42

スマレ 42

輝きのある美しいサーモンピンク色。 フローラルでフルーティなアロマに、 スパイシーかつ芳しい香り。心地よい 酸味と骨格のあるフレッシュな味わ い。イカスミのリゾット、ロブスターの タリオリーニ、蛤とチェリートマトのリ ングイネ、魚のカルパッチョ、魚のスー プなどと共に。

750ml imes 6 4948657 402623

上代 750ml ¥6,500

ロゼ/発泡/辛口

ススマニエッロ

I.G.T.

熟成

ぶどう品種

瓶内二次発酵 42 か月以上

熟成に向く。魚介のリゾットやマグロ の炭火焼き、生の魚介類、クスクスな ど角介料理全船と好相性。  $750 \text{ml} \times 6$ 

バニラ、アーモンド、潮の香りが続く。 ぶどう品種 マルヴァジア・ビアンカ 原産地呼称

IGT

ステンレスタンク8~9か月

4948657 402562

上代 750ml ¥3,000

+瓶内6~8か月



サトゥルニーノ

**SATURNINO** 

明るく輝くピンク色。スミレやチェ リー. バラの香りに、ザクロ、ラズベ リー、イチゴのヒントを感じるフレッ シュで芳しい香り。海を感じるミネラル と、柔らかく丸みのある味わいが口中 に広がる。なすの詰め物、ウニのスパ ゲッティ ポルチーニのリゾット プー リアのフォカッチャなどと。

4948657 402524  $750 \text{ml} \times 6$ 

上代 750ml ¥2.300

ロゼ/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.

ステンレスタンク5か月+瓶内



#### TORRE TESTA ROSATO

トッレ・テスタ・ロザート

やわらかなスミレ色がかった明るいピ ンク色。イチゴやザクロ、チェリーな どの果実の香り。心地よい酸味で、フ レッシュ且つエレガント、繊細でやさし い味わい。魚介の前菜や野菜の天ぷ ら、リゾット、トマトとエビのリングイ ネ、魚のオムレツ、魚のカルパッチョ、 イカの詰め物などと。

4948657 402579

上代 750ml ¥3.000

ロゼ/辛口

ステンレスタンク5か月以上 +瓶内1~2か月



#### **PUNTA AQUILA**

プンタ・アークイラ

濃いルビー色。ブランデー漬チェリー、 マルベリージャム、ブルーベリー、ブ ラックベリー、ブラックカラント、腐葉 土、タバコ、ジンジャー、黒コショウ、 ハーブなどの複雑な芳香。果実味と酸 味、タンニンがミネラルと絡み合い力 強く温かみのある味わい。超熟に最 適。狩猟肉のパスタなどと。

4948657 402531

Fft 750ml ¥2.400

赤/ミディアムボディ ぶどう品種

プリミティーヴォ

ステンレスタンク5か日 40hlのフランス産樽で4か月 +瓶内4~6か月



### **OLTREMÉ**

オルトレメ

紫がかった濃いルビー色。チェリーや ザクロ、ラズベリー、熟したプラムなど 赤い果実の芳醇な香り。優しいタンニ ンとミネラル感のまろやかな味わいで、 滑らかな口当たり。なすやピーマンの 詰め物やトマトソースのオレキエッテ ポルチーニのリゾット. セミハードチー ズ、グリルした肉などと。

4948657 402555  $750 \text{ml} \times 6$ 

F# 750ml ¥2.800

赤/ミディアムボディ ススマニエッロ

ステンレスタンク10か月+ 瓶内2か月以上

39

#### ススマニエッロの復活で、サレントのアイデンティティの再構築を実現

プーリア州 テヌーテ・ルビーノ





### JADDICO

イヤッディコ

濃く明るいガーネット色。ブランデー タイプ 漬けチェリーやチョコレート、黒コショ 赤/フルボディ ウ、プラムの芳香に、なめし皮、タバ コ、クローヴのヒント。温かみがあり滑 ネグロアマーロ 80% らかでリッチな、優雅さと力強さを兼 ね備えたワイン。ジビエ、黒トリュフと ポルチーニのニョッキ、ソーセージの オレキエッテ、チーズと。

4948657 402593

上代 750ml ¥4,800

ススマニエッロ 20%

D.O.C.

ステンレスタンク 14 か月、 フランス産オークのバリック で8~9か月+瓶内3か月以上



### **VISELLIO**

ヴィゼリオ

深みのある濃いルビー色。ブランデー タイプ 漬けプラムやブラックカラント、ブルー 赤/フルボディ ベリージャム、クローヴ、ナツメグの芳 ぶどう品種 醇な香りに、アニス、スミレ、甘草の プリミティーヴォ トーン。バランスの良い酸とまろやかな 原産地呼称 タンニンの力強い味わい。ロール焼き I.G.T. なす、ラザニア、チーズなどしっかりし た味わいの料理と。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 402586

上代 750ml ¥4,800

ステンレスタンク5~6か月、 フランス産オークのバリック 8か月+瓶内12か月以上



#### TORRE TESTA

トッレ・テスタ

スミレ色の輝きを持つ黒みがかった ガーネット色。ブランデー漬けのブラッ クチェリー、プラム、ブラックカラント、 ブラックベリージャムの複雑な芳香に ススマニエッロ チョコレートやジュニパー、ナツメグ、 甘草、シナモンなどのヒント。クリーン I.G.T. で優雅、且つしっかりした酸とタンニ ンの力強い濃厚な味わい。

上代 750ml ¥7,700

ぶどう品種

ステンレスタンク5~6か月、 フランス産オークのバリック 750ml × 6 4948657 402609 で12か月以上+瓶内12か月



#### ALEATICO

アレアティコ

スミレのような明るいルビー色。ラズ タイプ ベリー、ブルーベリー、スミレのヒント 赤/デザートワイン/極甘口 に、ナツメグ、バラ、ストロベリーのア ぶどう品種 ロマ。大地のミネラル香を感じさせるアレアティコ 深みのある味わい。果物を囓っている ような凝縮感。しっかりした骨格と優 I.G.T. しい酸が特徴的。赤いベリーのタルト と好相性。ワイン単体でも。

 $500 \text{ml} \times 6$  4948657 402630

原産地呼称

熟成 ステンレスタンク6~7か月 +瓶内6か月

上代 500ml ¥4,800













## トラーパニ発、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のブドウ畑は海抜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、ジビッボ、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

**INZOLIA** 

インツォーリア

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  $\times$  6 4948657 406669

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。

**VERDELICIA** 

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

ヴェルデリチャ

ディッシュと共に。

750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥3,500

4948657 406683

上代 750ml ¥2.000

4948657 406676

上代 750ml ¥2,300

白/発泡/辛口

ぶどう品種 シャルドネ 原産地呼称

瓶内 18か月

ぶどう品種

I.G.T.

白/辛口

IGT

ステンレスタンク+瓶内2か月

インツォーリア

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。

白/辛口

ジビッボ、インツォーリア

原産地呼称

ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml  $\times$  6 4948657 406645

上代 750ml ¥1.800



ヴィヴール

**VIVEUR** 

黄緑がかった麦わら黄色。フローラル タイプ 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。

白/微発泡/辛口

ぶどう品種 ミュラー・トゥルガウ

I.G.T.

ステンレスタンク+瓶内2か月

上代 750ml ¥2.300



4948657 406621



黄緑がかった麦わら黄色。グリッロの タイプ 特徴でもあるエレガントでフローラル 白/辛口 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。

D.O.C.

グリッロ

ステンレスタンク+瓶内2か月





4948657 406614 750ml  $\times$  6 上代 750ml ¥2.300



### 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 ぶどう品種 後味を感じるなめらかでフレッシュな カタラット 味わい。

白/辛口

原産地呼称

熟成

ステンレスタンク+瓶内2か月

赤/ミディアムボディ

原産地呼称

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

熟成

ステンレスタンク+瓶内2か月

4948657 406720

GATTO NERO

イプのチーズと相性が良い。

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いべ 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

4948657 406638

上代 750ml ¥1,800

ガット・ネロ

750ml  $\times$  6

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 ダイブ やブラックベリーなどのベリー系果実 ロゼ/辛口 を感じるフルーティーな香り。ネロ・ ぶどう品種 ダーヴォラ特有の酸味で、フレッシュ ネロ・ダーヴォラ かつエレガントな味わいにまとまって いる。

(※数量限定)

4948657 406744

上代 750ml ¥2,000

熟成

原産地呼称 D.O.C.

ステンレスタンク+瓶内数か



#### 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 タイプ ヴォラらしい、チェリーやブラック・ベ 赤/ミディアムボディ リーなどの赤いベリー系果実のアロマ ぶどう品種 が広がる。リッチでバランスのとれた ネロ・ダーヴォラ 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。

4948657 406690  $750 \text{ml} \times 6$ 



原産地呼称

D.O.C.

ステンレスタンク+瓶内2か月



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 ネロ・ダーヴォラ 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。

4948657 406607

上代 750ml ¥3,200

赤/ミディアムボディ

ぶどう品種

原産地呼称

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



#### **PASSITO**

パッシート

ゴールドがかった麦わら黄色。はちみ タイプ つや熟した黄色い果実の香り。甘くフ 白/デザートワイン/極甘口 レッシュな味わいと上品な酸味のバラ ぶどう品種 ンスがとても良く、滑らかな口当たり ジビッボ 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 I.G.T. イ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなど

500ml  $\times$  6 4948657 406652

上代 500ml ¥3,500

熟成 ステンレスタンク+瓶内







### アルジオラス **ARGIOLAS**



### 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、海抜(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

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。

750ml  $\times$  6 4948657 401923

COSTAMOLINO

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

たサルデーニャのパスタ「フレグラ」、

魚のスープ、中期熟成させたソフトチー

上代 750ml ¥2.400

コスタモリーノ

ズなどと。

750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥3.300

#### **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、ヌグラ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。

4948657 401602

上代 750ml ¥2.200

白/辛口 ぶどう品種 ヌラグス ステンレスタンク



4948657 401619

ぶどう品種

D.O.C.

熟成

白/発泡/辛口

ステンレスタンク+ 瓶内 1 か日

ぶどう品種

ヌラグス

原産地呼称



#### **MERÌ**

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。

750ml  $\times$  6 4948657 401657

ぶどう品種 ヴェルメンティーノ D.O.C.

ステンレスタンク

上代 750ml ¥2,400

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。

4948657 401664

上代 750ml ¥3,200

白/辛口

D.O.C.

ステンレスタンクにてシュール リー12か月+瓶内6か月



#### **ISELIS BIANCO**

イセリス・ビアンコ

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。

4948657 401671

上代 750ml ¥3.200

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



ロゼ/辛口

ぶどう品種

白/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.

### 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。マグロのボッタ ルガ、パスタ、リゾット、焼いた鯛、ト 口、白身肉、味付けしたセミハードタイ プのチーズとともに。

4948657 401688  $750 \text{ml} \times 6$ 

上代 750ml ¥9.000

白/辛口

ぶどう品種 ヴェルメンティーノ、その他

原産地呼称 IGT

フランス産オークのバリック +瓶内6~8か月



### 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 「ロリギッタス」、魚の煮込み、白身肉 などと良く合う。

750ml imes 6 4948657 401626

上代 750ml ¥2,200

カンノナウ、モニカ、カリ ニャーノ、ボヴァレ・サルド IGT

ステンレスタンク4週間

#### 家族の団結力と肥沃な大地が育む銘醸ワイン

サルデーニャ州 アルジオラス





#### **PERDERA**

ペルデーラ

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。トマトソースのパスタ、魚の煮込 モニカ、カリニャーノ、ボヴァ み、マグロのグリル、ラムの煮込み、ペレ・サルド コリーノチーズ、中期熟成チーズなど と最適。

4948657 401633

上代 750ml ¥2,500

赤/ミディアムボディ ぶどう品種

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。地中海沿岸の野牛の雑木 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 ぶどう品種 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 たプリモピアット、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

750ml  $\times$  6 4948657 401916

上代 750ml ¥2,800

赤/ミディアムボディ

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



#### COSTERA

コステーラ

ガーネットを帯びた濃いルビー色。カ タイプ 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 ぶどう品種 ろやかでストラクチャーがしっかりと カンノナウ、カリニャーノ、 したバランスのとれた味わい。スパイ ボヴァレ スの効いた第一の皿、ラムや子豚の串 原産地呼称 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 + 瓶內

上代 750ml ¥2,800

赤/ミディアムボディ

D.O.C. 熟成

オークのバリック8~10か月



#### IS SOLINAS

イス・ソリナス

すみれがかったルビー色。熟した果実 3イブ 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 ぶどう品種 のとれた味わいが口に広がる。しっか り味付けしたパスタ、グリルした大ト 口、ローストした子豚や子ヤギ、熟成 チーズと相性が良い。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401701 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401930

上代 750ml ¥4.500/1500ml ¥13.000

赤/ミディアムボディ

カリニャーノ

I.G.T.

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プルー 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 モニカを主体に、カリニャーノ、 イスのバランスが取れた風味。余韻は 長い。パスタ、魚のスープ、マグロや赤 RE地呼称 身肉のグリル、羊の煮込み、中期熟成 D.O.C. のペコリーノチーズなどと。

4948657 401695 750ml  $\times$  6

上代 750ml ¥4,500

赤/ミディアムボディ

ぶどう品種 ボヴァレ・サルド

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 赤/フルボディ スやハーブの香り。温かみのある味わ ぶどう品種 いで、しっかりとした骨格。サルデー カンノナウを主体に、カリ ニャや地中海地方の伝統的なパスタや お米料理、濃厚な味の肉と野菜の料理 原産地呼称 や、中期から長期熟成のチーズと。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401756 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401954

上代 750ml ¥5.000/1500ml ¥14.000

ニャーノ、ボヴァレ

D.O.C.

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。ミートソースのパスタ、子豚の串 ボヴァレ・サルドまたはボ 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。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401718

上代 750ml ¥8,000

赤/フルボディ ぶどう品種

ヴァレッドゥにカリニャーノ、 カンノナウ

原産地呼称 I.G.T.

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、 しっかりした骨格でバランスのとれた 赤/フルボディ コクのある味わいで、非常に滑らかな ぶどう品種 口当たり。豚の煮込み、狩猟肉、ス カンノナウ、カリニャーノ、 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。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 401725 1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401749

Fft 750ml ¥16.000/1500ml ¥35.000

ボヴァレ・サルド、マルヴァ ジア・ネーラ 原産地呼称

I.G.T.

フランス産バリック(新樽)18 ~24か月+瓶内12~14か月



#### **ANGIALIS**

アンジャリス

500ml imes 6

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。

上代 500ml ¥8,000

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 4948657 401732









## サルデーニャの恵みを閉じ込めたナチュラルなリキュール

トレモンティスは、サルデーニャワインのパイオニアとして知られる アルジオラス社が所有するリキュール・スピリッツメーカーです。伝統 的な製法で、サルデーニャ産の果実やハーブからサルデーニャの恵 みを閉じ込めた添加物、保存料、着色料を一切使用しない自然な味 わいのスピリッツとリキュールを造っています。

TREMONTIS®

トレモンティスの蒸留酒製造所は、サルデーニャ島の中心部、な だらかな丘陵が広がる、穏やかな気候のパウリラーティノに位置しま す。リモンチェッロに使われるレモンは自社所有の果樹園で丁寧に育 てられ、サルデーニャの伝統的なリキュール「ミルト」の原料である マートル(ギンバイカ)の果実は醸造所からほど近い土地に自生する 木々から厳選して収穫されています。調査や研究を重ね、徹底した 厳しい管理下のもと高品質な製品に仕上げます。アルジオラスの醸 造家である故ジャコモ・タキス氏監修の、シンプルながらも複雑な味 わいのユニークなリキュールシリーズです。

### (ギンバイカ)



マートルは、ローズマリーと同じように、地中海地方全域で広く見られ る植物です。艶のある緑色の葉はユーカリに似た香りがあり、肉料理 の香りづけやハーブピローに利用されます。白い花を咲かせる常緑樹 で、花後には黒い液果(ベリー)を実らせます。エッセンシャルオイルと して広く使用されており、心を落ち着かせる効果や呼吸器系や抗菌作 用などにも効果的で、肌の状態を整える作用もあるとされています。

#### MIRTO BENALONGA ミルト・ベナロンガ

**MIRSE** 

マートルの実から浩られるリキュール。 濃いめのすみれ色、琥珀がかった赤茶 色。マートルの芳しい香りに、かすか にユーカリ、ジュニパー、くるみなどの バルサミック系のエッセンシャルオイ ルの甘く重厚な深いアロマを感じる。 甘味とビター感のバランスが取れた味 わい。後味はスパイシー。

4948657 401794

マートルの実に、古代から医薬用とし

て使用されていた40種類のハーブを

配合した薬草系リキュール。かすかに

琥珀がかった赤茶色。ユーカリやジュ

ニパー、ナッツ、スパイスなどのエッ

センシャルオイルを感じさせる濃厚な

ハーブの香り。甘味と苦味のバランス

が取れた味わい。後味はスパイシー。

700ml × 6 4948657 401763

上代 700ml ¥2.500

リキュール

飲み方

冷やしてストレートやロック で、またカクテルカクテル ベースやデザートリキュール としてアイスクリームにかけ

いレモンの香りに柑橘系のエッセンス を感じる。甘さや辛みのバランスがよ い、レモンの爽やかな味わいが広が

4948657 401909

上代 700ml ¥2.500

LIMONELLO BENALONGA



### MIRTO TREMONTIS

ミルト・トレモンティス

「フィオーレ」(花)の愛称で親しま タイプ れているマートルの実から造られるリ キュール。すみれ色、琥珀がかった赤 茶色。マートル、ユーカリやジュニパー などのエッセンシャルオイル、くるみな どの香りを含む。甘味とビター感のバ ランスが取れた味わい。後味はスパイ

4948657 401770 700ml imes 6

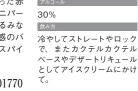


リキュール

冷やしてストレートやロック で、またカクテルカクテル

ベースやデザートリキュール としてフルーツサラダにかけ

上代 700ml ¥3,900



#### LIMONSARDO TREMONTIS

上代 700ml ¥3,900

リモンサルド・トレモンティス

熟した芳醇なレモンの果皮から造られ るリモンチェッロ。混濁したペールイ エロー。濃厚で力強いレモンの香りに 柑橘系のエッセンスを感じる。甘さや 辛みのバランスがよい、レモンの爽や かな味わいが広がる。

700ml imes 6 4948657 401787

上代 750ml ¥3,900

リキュール

アルコール

冷やしてストレートやロック

ベースやデザートリキュール

としてアイスクリームにかけ

飲み方

冷やしてストレートやロック で、またカクテルカクテル ベースやデザートリキュール としてフルーツサラダにかけ







ThreeBond Trading Co.,Ltd. http://www.threebond-trading.co.jp