

イタリア最高峰のピノ・ネロ トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

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、わずかに数キロメートルの範囲に、高原から傾斜地、海拔は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、ミューラー・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。



オーナー マーティン・フォラドーリ・ホフスタッター

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す。



BARTHENAU BRUT ROSÉ
バーテナウ・ブリュット・ロゼ

タイプ ロゼ/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

バーテナウの畑のグラン・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・クラッコ製法のロゼスパマンテ。明るく透明感のあるストロベリーレッド。きめ細やかでなめらかな泡が持続する。しっかりとしたストラクチャーで、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。

上代 ¥20,000
1500ml×1 4948657 404467



DE VITE
デ・ヴィテ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ピノ・ピアンコ、ミューラー・トゥルガウ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5か月

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。新鮮なリンゴやレモングラスに、かすかにバニラを思わせる明快な香りから、花やナッツなどの強い香りへと繋がる。味わいは生き生きとしてびりっとした酸味が心地良い。風味とミネラルバランスがとれたしっかりとしたストラクチャーで、長い余韻を楽しめる。シーフードや鶏肉などの白身肉とともに。

上代 ¥3,000
750ml×6 4948657 401404



MICHEI MÜLLER THURGAU
ミケイ・ミューラー・トゥルガウ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ミューラー・トゥルガウ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5か月

緑色を帯びた淡黄色。エレガントで繊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。アペリティブや前菜に最適。また第一の皿、白身肉、サラダやグリルした野菜とも。

上代 ¥3,000
750ml×6 4948657 401091



PINOT BIANCO
ピノ・ピアンコ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ピノ・ピアンコ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク6か月

深い麦わら黄色。桃にリンゴや洋ナシ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。エレガントで爽やかで、丸みのある風味豊かな味わい。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ス。アペリティブや魚料理と相性が良い。

上代 ¥3,000
750ml×6 4948657 401169



CHARDONNAY
シャルドネ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク6か月

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。アペリティブやパスタ、魚料理と最適。

上代 ¥3,000
750ml×6 4948657 401176



PINOT GRIGIO
ピノ・グリージョ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ピノ・グリージョ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク6か月

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。

上代 ¥3,000
750ml×6 4948657 401053



JOSEF GEWÜRZTRAMINER
ジョセフ・ゲヴェルツトラミネール

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ゲヴェルツトラミネール
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク5か月

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)アペリティブとして、甲殻類、フォアグラ、ゴルゴンゾーラチーズと最適。

上代 ¥3,500

750ml×6 4948657 401435



MICHEI SAUVIGNON
ミケイ・ソーヴィニオン

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ソーヴィニオン・ブラン
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク6か月

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余韻へと続いていく。前菜や魚料理、軽い肉料理と相性が良い。

上代 ¥3,500

750ml×6 4948657 404450



BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO
バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケレ・ピノ・ビアンコ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ピノ・ビアンコ
原産地呼称 D.O.C
熟成 オークの大樽にてシュールリー12か月+瓶内6か月

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。

上代 ¥5,500

750ml×6 4948657 401428



OBERKERSCHAUM VIGNA SAUVIGNON
オーベルケルシュバウム・ヴィーニャ・ソーヴィニオン

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ソーヴィニオン
原産地呼称 D.O.C
熟成 オークの大樽にてシュールリー8か月

オーベルケルシュバウムの単一畑からセレクトした最高品質のブドウから造られる白ワイン。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などの柑橘類やベルガモットの香りに、イラクサや火打石のニュアンスを感じる。生き生きとした酸味と複雑なハーモニーのバランスが絶妙。ワイン単体でももちろん、甲殻類やクリエイティブな魚料理、アジア料理とも相性が良い。

上代 ¥5,700

750ml×6 4948657 404474



KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER
コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルツトラミネール

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 ゲヴェルツトラミネール
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8か月

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り。フルボディの華やかかつ芳醇な味わい。心地良い酸味で、フィニッシュはドライでエレガント。ワイン単体でも楽しむことができるが、甲殻類、牡蠣、フォアグラ、洗練された魚料理とも最適。

上代 ¥5,800

750ml×6 4948657 401442



LAGREIN ROSÉ
ラグレイン・ロゼ

タイプ ロゼ/辛口
ぶどう品種 ラグレイン
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク5か月

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るやかさを持つ。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。アペリティブ、スモークした魚、白身肉、ボリート・ミストなどと共に。

上代 ¥3,000

750ml×6 4948657 401459



KOLBENHOFER SCHIAVA
コルベンホフェール・スキアーヴァ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 スキアーヴァ主体にラグレイン
原産地呼称 D.O.C
熟成 セメントタンク8か月

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るやかなタンニン、穏やかな酸味のバランスのとれた赤ワイン。スパゲッティやサラミ、ロースト肉、鶏肉、ポークチョップなどと相性が良い。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 401060



LAGREIN
ラグレイン

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ラグレイン
原産地呼称 D.O.C
熟成 セメントタンク8か月

濃厚なルビー色。スパイスや森に自生するベリー、スミレを感じさせる香り。力強く複雑な味わい。柔らかなタンニンとまるやかな口当たりで、フィニッシュは心地の良い酸味とスパイス香が広がる。スパゲッティやサラミ、赤身肉、狩猟肉、鹿肉、香りの強いチーズとともに。

上代 ¥3,300

750ml×6 4948657 401046



MECZAN PINOT NERO
メクザン・ピノ・ネロ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ピノ・ネロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンクとセメントタンク8か月

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、ミートソースの Pasta、チロルの地方料理である大麦のスープ「ボーヴェロ」と。

上代 ¥3,300

750ml×6 4948657 401473



STEINRAFFLER VIGNA LAGREIN
ステインラッフェル・ヴィーニャ・ラグレイン

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ラグレイン
原産地呼称 D.O.C
熟成 バリックにて12か月、のちセメントタンクにて4か月+瓶内1年

ステインラッフェルの単一畑。深く濃いガーネット色。土やミネラル、スパイスさの中に果実味が潜み、熟したブラックプラムの複雑な香りへと続く。しっかりとしたストラクチャーでありながら、エレガントで親しみやすさも持ち合わせる。赤身肉、鹿肉などの狩猟肉、チーズとともに。

上代 ¥4,600

750ml×6 4948657 401466



RISERVA MAZON PINOT NERO
リゼルヴァ・マゾン・ピノ・ネロ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ピノ・ネロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 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

濃いルビーガーネット色。森の木の下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。まるやかで温かみがあり、複雑ながらも調和のとれた味わい。口当りは滑らかで広がりを感ずる。更に数年寝かせることで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。

上代 ¥6,200

750ml×6 4948657 401480



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

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ピノ・ネロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 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

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、かすかなバナナ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。

上代 ¥13,000

750ml×6 4948657 401497