

Lista dei Vini

2019



mappa italia



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Cascina Ballarin

GIUSEPPE CORTESE

J. Hofstätter



BIBBIANO



R
CANTINA ROCCAFORE

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

TREMONTIS

FUNARO
Azienda Vinicola



目次

①	ロンバルディア州 - <i>Lombardia</i>	1)		コンタディ・カスタルディ <i>Contadi Castaldi</i>	P-1
②	ピエモンテ州 - <i>Piemonte</i>	2)		カッシーナ・バラリン <i>Cascina Ballarin</i> ※アルベルト・ヴィベルティ含む	P-2
		3)		ジュゼッペ・コルテーゼ <i>Giuseppe Cortese</i>	P-3
③	トレンティーノ・アルト・アディジェ州 - <i>Trentino Alto Adige</i>	4)		ホフスタッター <i>J. Hofstätter</i>	P-4, P-5
④	トスカーナ州 - <i>Toscana</i>	5)		テヌータ・ディ・ビッビアーノ <i>Tenuta di Bibbiano</i>	P-6
		6)		テヌータ・ディ・ビセルノ <i>Tenuta di Biserno</i>	P-7
		7)		モンテヴェルティーネ <i>Montevertine</i>	P-8
⑤	ウンブリア州 - <i>Umbria</i>	8)		ロッカ・フィオーレ <i>Roccafior</i>	P-9
⑥	マルケ州 - <i>Marche</i>	9)		イル・ポレンツァ <i>Il Pollenza</i>	P-10
⑦	プーリア州 - <i>Puglia</i>	10)		テヌーテ・ルビーノ <i>Tenute Rubino</i>	P-11, P-12
⑧	シチリア州 - <i>Sicilia</i>	11)		フナロ <i>Funaro</i>	P-13, P-14
⑨	サルディニア州 - <i>Sardegna</i>	12)		アルジオラス <i>Argiolas</i>	P-15, P-16, P-17
		13)		トレモンティス <i>Tremontis</i>	P-18

☆ 限定商品の在庫状況等のお問い合わせは、各営業担当者にご確認願います。

伝統から生まれる革新 最もスタイリッシュでモダンなフランチャコルタ

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パマンテ、「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。畑は海拔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。



それぞれの区画を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パマンテに認定され、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

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ80%、ピノ・ネロ10%、
ピノ・ピアンコ10%
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内26か月

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、体になじむ味わいは、バランスが良く、奥行きがある。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。

上代 (750ml) ¥3,500
(1500ml) ¥7,000
(3000ml) ¥22,000

750ml×6 8019433 020136
1500ml×3 4948657 407819
3000ml×1 4948657 407833



FRANCIACORTA ROSÉ フランチャコルタ・ロゼ

タイプ ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ65%、ピノ・ネロ35%
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内30か月

輝きのある美しいサンゴピンク色。ベリーやフレッシュなバラの花びらの香りの中に、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。

上代 ¥3,700

750ml×6 8019433 020204



FRANCIACORTA SATÈN VINT フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内36か月

輝きのある麦わら色。繊細な泡が持続する。セイウサンザシやパンの皮、バルサミクのはっきりとした香りに加えて、レネッタ（青リンゴの一種）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。余韻は長くしっかりといて、飲み心地の良さが満たされる。

上代 ¥4,700

750ml×6 8019433 020037



FRANCIACORTA ZERO VINT フランチャコルタ・ゼロ・ヴィンテージ

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ50%、ピノ・ネロ50%
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内40か月

グレープフルーツなどの柑橘類、クロ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。

上代 ¥5,500

750ml×6 4948657 407758



FRANCIACORTA SOUL ROSÉ VINT フランチャコルタ・ソウル・ロゼ・ヴィンテージ

タイプ ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種 ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内50か月

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。独特のクロウヴの印象や甘草のアクセント、バランスの良い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いっぱいに広がる。

上代 ¥5,500

750ml×6 4948657 407826



FRANCIACORTA SOUL SATÈN VINT フランチャコルタ・ソウル・サテン・ヴィンテージ

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 D.O.C.G.
熟成 瓶内60か月

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、ハ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、バランスが素晴らしく、長い余韻へと続いていく、しっかりとした複雑味が特徴的。

上代 ¥8,000

750ml×6 4948657 407772

農家の誇りと土地への想いで紡ぐ極上のバローロ ピエモンテの天恵と美を体現する銘醸ワイナリー

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・モッタ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ます。

ブリッコ・ロッカ(ラ・モッタ村)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づれも最高級を誇る土地に計8haの自社畑を所有。ネッピオーロを中心に、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。



オーナー ヴィベルティ兄弟
(左:ジョルジオ、右:ジャンニ)

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・モッタの地に根付き、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・ネッピオーロ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタックにて10か月
+ 瓶内6か月

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。(いずれもバローロと同じ畑) ルビー色。バラやスミレなどを感じさせる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ネッピオーロらしい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。

上代 ¥2,700

750ml×6 4948657 405501



BAROLO バローロ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 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

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。

上代 ¥5,200

750ml×6 4948657 405518



BAROLO BUSSIA バローロ・ブッシア

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 フランス産バリックで26か月
+ 瓶内8か月

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。

上代 ¥8,500

750ml×6 4948657 405525



BAROLO BRICCO ROCCA バローロ・ブリッコ・ロッカ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 10~20hlのスラヴォニア産オーク樽にて26か月間
+ 瓶内8か月

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長く長い余韻。長期熟成に向く。肉料理全般や熟成チーズと。

上代 ¥8,500

750ml×6 4948657 405549



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

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 7hlのフランス産オークの大樽で38か月+瓶内12か月

グレートヴィンテージヤーに、厳選した最高品質のブドウから造られる、プレミアムな逸品。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、キャメルなど、複雑で芳醇で温かみのある、極めて優れた風味があふれだす。エレガントでバランスのとれた極上の味わい。

上代 ¥13,500

750ml×6 4948657 405532



BAROLO TRE CIABOT バローロ・トレ・チャボット

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネッピオーロ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 スラヴォニア産オーク大樽、フランス産オークバリック、トノーで26か月+瓶内8か月

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。

上代 ¥16,000

1500ml×1 4948657 405556

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。

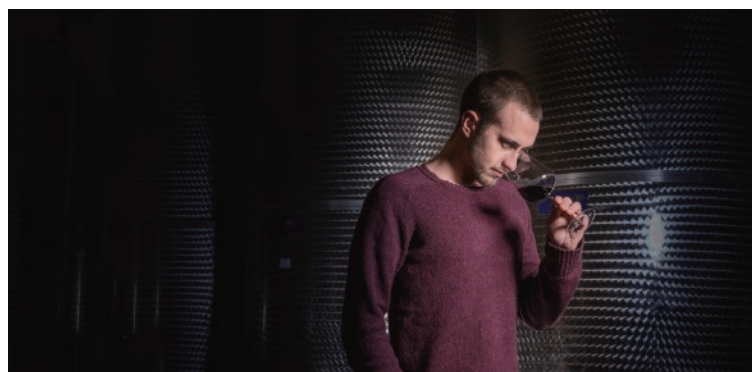
以前から、自身のラベルのワインを造りたいという夢を持っていたアルベルトは、海外での修行を終え、ピエモンテに戻ってきた2016年に本格的にプロジェクトをスタートします。母方の祖父がかつて植樹し栽培をしていた、ロエロ ソンマリーヴァ・ペルノのブドウ畑に着目し、この土地を活用することを決めました。標高280～290mの砂質で比較的若い約1haの畑では、バルベラとネッビオーロが育てられています。(樹齢: ネッビオーロ15～20年、バルベラ35～45年) まずは2017年にバルベラ、続いて2018年にネッビオーロをリリース。醸造は、現在はカッシーナ・バラリン内で行っていますが、2021年にはバラリンに隣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

まずはバルベラとネッビオーロの2種類のワイン造りに注力しながら、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

バルベラ・ダルバ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 バルベラ
原産地呼称 D.O.C
熟成 フランス産オークのバツクで
6か月+瓶内4か月

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パ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。

上代 ¥4,000

750ml×6 4948657 405563

LANGHE NEBBIOLO LOGHERO

ランゲ・ネッビオーロ・ログロ

タイプ 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
熟成 225hlのフランス産オーク樽で
6か月+瓶内4か月

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。

上代 ¥4,000

750ml×6 4948657 405570



小さな家族が守る、偉大なバルバレスコ バルバレスコの「グラン・クリュ」、ラバヤの伝道者

ジュゼッペ・コルテーゼは、バルバレスコの歴史的なクリュ、ラバヤの中核に位置し、3世代にわたり高品質のワインを生産しています。

何世代にもわたりラバヤの地でワイン造りを行ってきたコルテーゼ家。第二次世界大戦後の混乱の中、バルバレスコのエリアでもワイン造りの環境が整っていない1960年代に、ジュゼッペはいち早くこの地の重要性に気づき、家業のワイン造りの方向性を修正。1971年に、彼の父親とともに「バルバレスコ・ラバヤ」のファーストヴィンテージの生産を成功させたことで、ワイナリー、ジュゼッペ・コルテーゼの歴史が始まりました。以降、コルテーゼ家は、バルバレスコの地域とワインの保護と向上に献身してきました。ワイン造りは現在、ジュゼッペの子供たち、ピエール・カルロとティツィアーナ、ティツィアーナの夫であるガブリエレが加わり、更なる進歩を続けます。



オーナー コルテーゼファミリー（左から、ロゼッパ、ジュゼッペ、ピエールカルロ、ティツィアーナ）

畑は、イタリアの偉大なクリュとされるランゲ地方のバルバレスコの伝統的な生産地域ラバヤと、対面しているトリフォレラに8haの自社畑を所有しています。ネッビオーロが栽培されているラバヤの畑は、海拔260〜315m、南西向きの石灰土壌で、古いもので樹齢55〜60年にも及ぶネッビオーロからは、彼らの代名詞でもある「バルバレスコ・リゼルバ・ラバヤ」が造られています。（グレート・ヴィンテージ・イヤーのみの製造）

シャルドネ、ドルチェット、そして「モラシーナ」の単一畑でバルベールが栽培されているトリフォレラの畑は、海拔200〜320m、西〜南西、北〜北西向きで、ミネラル豊富なブドウが作られます。

ワインはスラヴォニア産やフランス産のオーク樽で熟成され、アロマと風味を維持するのに、近年設備されたばかりの適温の地下セラーで保管されています。伝統製法を大切にしながらも最新の技術を取り入れ、テロワールを忠実に表現することを目標に、偉大なピエモンテのワインの女王「バルバレスコ」の名にふさわしい、最高品質で香り豊かなワインを生産しています。



LANGHE BIANCO SCAPULIN ランゲ・ピアンコ・スカプリン

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 フランス産オーク材225ℓの樽で9〜10ヵ月熟成（新樽40%、2回目の樽60%、300ℓのアンフォラを一部使用）+瓶内6ヵ月

麦わら黄色。フレンチオーク樽の持ち味を存分に活かした、フルーティーな香りに、ミネラルとフルーティーさが複雑に折り重なった白ワイン。ドライでインテンシな風味豊かな味わいを楽しめる。

上代 ¥3,500

750ml×6 4948657 402449



DOLCETTO D'ALBA ドルチェット・ダルバ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ドルチェット
原産地呼称 D.O.C.
熟成 ステンレストタンク+瓶内3ヵ月

ルビー色、熟成するとバイオレット。とてもエレガントでベルベットの調和の取れた味。心地よい後味のライトボディ。フレッシュな森の果物を感じるエレガントなワイン。

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 402425



BARBERA D'ALBA MORASSINA バルベール・ダルバ・モラシーナ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 バルベール
原産地呼称 D.O.C.
熟成 フランス産オーク材225ℓの樽で18ヵ月熟成（新樽30%、70%が2回目の樽を使用）+瓶内6ヵ月

トリフォレラの単一畑。紫がかった濃いレッド色。力強い香り、ベルベットのよう滑らかな口当たり。バルベールのフレッシュさとフレンチオーク樽由来の複雑な風味とタンニンのバランスが素晴らしい赤ワイン。

上代 ¥3,800

750ml×6 4948657 402432



LANGHE NEBBIOLO ランゲ・ネッビオーロ

タイプ 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.G.
熟成 17〜25ℓのスラヴォニア産大樽（新樽〜8〜9年）で約12ヵ月+瓶内約6ヵ月

ガーネット色。ネッビオーロの特徴である力強さと繊細な香り、そしてテロワールを良く表したエレガントなワイン。ドライで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が絶妙。

上代 ¥3,800

750ml×6 4948657 402418



BARBARESCO RABAJÀ バルバレスコ・ラバヤ

タイプ 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.G.
熟成 17〜25ℓのスラヴォニア産大樽（新樽〜8〜9年）で約22ヵ月+瓶内10ヵ月

ラバヤの単一畑。ガーネットレッド色。しっかりした味わいながら空気のような爽快感とフレッシュなノートを兼ね備えたエレガントなワイン。熟成することで、タバコなどのスパイス性が増す。複雑かつ芳醇でありながら、バランスのとれたリッチな味わいが広がる。

上代 ¥6,500

750ml×6 4948657 402401



BARBARESCO RISERVA RABAJÀ バルバレスコ・リゼルバ・ラバヤ

タイプ 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.G.
熟成 17〜25ℓのスラヴォニア産大樽（新樽〜8〜9年）で約40ヵ月+瓶内3年

ラバヤの単一畑。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最高級ワイン。レッド、ガーネット、乾燥したすまれの色。しっかりとした骨格と複雑さ、そしてエレガントさを兼ね備えた、長期熟成に耐える偉大なワイン。

上代 ¥14,000

750ml×6 4948657 402456

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、トレンティノに流されるよりも、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・クラッシコ製法のロゼスパUMANTE。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・ミュラー・トゥルガウ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 ミュラー・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。アペリティフ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。アペリティフやパスタ、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 ステンレスタंक5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 ステンレスタंक6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



OBERKERSCHBAUM 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。ワイン単体ではもちろん、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 ステンレスタंक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 ステンレスタंक5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ろやかなタンニン、穏やかな酸味のバランスのとれた赤ワイン。スペックやサラミ、ロースト肉、鶏肉、ボ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ろやかな口当たりで、フィニッシュは心地の良い酸味とスパイス香が広がる。スペックやサラミ、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 ステンレスタंक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。口当りは滑らかで広がりをを感じる。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



TENUTA DI BIBBIANO

テヌータ・ディ・ビッビアノー

Toscana

トスカーナ

「キアンティ・クラッシコ」の原点にして頂点 ジュリオ・ガンベッリが生涯最も愛したワイナリー

ビッビアノーの畑は、エトルリア時代からラテン時代後期に起源を持つキアンティの歴史的地区に位置します。この土地でワイン造りが始まったのは1550年。1865年からオーナーであるマロケージ・マルツィ家は、自然と歴史の恩恵を受けるこの地で代々ブドウとオリーブを栽培してきました。現在は5代目にあたる優秀な二人の兄弟が、テロワールを最大限に引き出すというコンセプトのもと、熱心にワイン造りに取り組んでいます。

海拔270～300mの丘の斜面に広がる約25haの自社畑では、サンジョヴェーゼとサンジョヴェーゼ・グロッソを中心に、コローノやメルローなどを栽培しています。畑はワイナリーの丘の二斜面に広がり、最高の日照条件とすばらしい風土に恵まれ、独特の風土がビッビアノーならではの香りや味わいをワインに吹き込んでいます。



オーナー、マロケージ・マルツィ兄弟

こうした、陽当たりの良い温暖な気候、粘土の多い恵まれた土壌のもと、妥協を許さず、流行に流されることなく、時に頑固とも言える確固たるスタイルを築き、「キアンティ・クラッシコ」の原点を守り続けています。

サンジョヴェーゼ・グロッソに関しては、60年以上にわたりビッビアノーのコンサルタントを務めた故ジュリオ・ガンベッリ氏が1950年にモンタルチーノから移植したクローンから、テヌータ・ディ・ビッビアノー独自の品種を開発することに成功。また将来を見据えて畑の改革を行い有機栽培を始め、2013年にはオーガニック認証 (ICEA) を取得しています。

ビッビアノーの哲学は最高品質のワインを造ること。ビッビアノーの土地が持つ魅力、すなわち、土地の個性やこの地で人々が継承してきたものを引き出すことです。上品でバランスがよい、力強さと透明感を兼ね備えた、素晴らしい個性を持ったワインはそうして生まれるのです。



LISTRICE リストリチェ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 マルヴァジア・ピアンコ60%、
トレッビアノー40%
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク・月・瓶内数か月

淡い麦わら色。フローラルな香りとふくよかな酸味のバランスが心地よい。豊かなミネラル感で長い余韻を楽しめる。
(※限定生産:2,000本)

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 408885



SCAPPALEPRE スカパレプレ

タイプ ロゼ／辛口
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク・瓶内数か月

淡いバラ色。とてもドライな酸とフルーティな香りが広がる。しっかりとした果実味で、ボリュームのある味わい。
(※限定生産:2,000本)

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 408892



BIBBIANO CHIANTI CLASSICO ビッビアノー・キアンティ・クラッシコ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 セメントタンク・瓶内3か月

輝きのある深紅色。クワの実やブルーの香りと奥行きのある気持ち良い飲み心地。程よい酸味がフレッシュで生き生きとした印象を感じさせる。サラミ全般に合い、イノシシ肉の地中海ハーブと赤ワイン煮込みとも好相性。

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 408809



BIBBIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA ビッビアノー・キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 50%をセメントタンクにて、50%をミディアムボートのフレンチオーク・トノー樽で18か月・瓶内6か月

オープントップのオークの小樽発酵 (開放樽発酵) のち、木の棒で攪拌。紫がかった濃いルビー色。熟した赤い果物の生き生きとしたフレッシュで果実味溢れる。香りがバalsaミックスとミントの複雑な余韻へと繋がる。酸味とタンニンのバランスのとれた味わいで、エレガントな爽やかさが広がる。

上代 (750ml) ¥3,200
(1500ml) ¥7,400

750ml×6 4948657 408861
1500ml×1 4948657 408908



MONTORNELLO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE モントルネッロ・キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイション

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 トノー樽にて24か月
+瓶内約6か月

わずかに紫がかった濃く生き生きとしたルビー色。メンソールやフルーツの香りに、スパイスやバヤシンの香りが重なる。しっかりと骨格でタンニンバランスのとれた、豊かで丸みのある上品な味わい。ラベンダーやローズマリーの広がりのあるクラシックな香りとドライな心地よい余韻が長く続く。

上代 (750ml) ¥4,800
(1500ml) ¥10,600

750ml×6 4948657 408878
1500ml×1 4948657 408915



VIGNA DEL CAPANNINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ヴィニャデル・カパニニーノ・キアンティ・クラッシコ・グラン・セレイション

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ
原産地呼称 D.O.C.G
熟成 20hlのスラヴォニア産オークの大樽と500lのフランス産オークの中樽で約24か月・瓶内約6か月

深い輝きをもつルビー色。熟した赤黒い果実や、タバコ、チョコレートなどのスパイスの中に、ミネラルやバalsaミックスなど複雑で豊かな香りを感じる。長く続く、非常にエレガントで旨みのあるタンニンと爽やかな酸味のバランスがよい、魅力的なワイン。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。
*樹脂から抽出される甘く濃厚な深い香りの精油

上代 (750ml) ¥4,800
(1500ml) ¥10,600

750ml×6 4948657 408823
1500ml×1 4948657 408922



SAN LORENZO A BIBBIANO OCCHIO DI PERNICE サン・ロレンツォ・ア・ビッビアノー・オッキョ・ディ・ペルニチェ

タイプ 白／デザートワイン／極甘口
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 D.O.C
熟成 栗樽とオーク樽にて72か月

琥珀がかった、濃いゴールドイエロー。ドライアプリコット、桃、イチジク、アーモンドなどの豊かなアロマが広がる。繊細で口当たりがよく、エレガントでしっかりとした味わい。フォアグラ、パテ、熟成させたチーズと相性が良い。

上代 ¥6,800

375ml×3 4948657 408854



TENUTA DI BISERNO

テヌータ・ディ・ビセルノ

Toscana

トスカーナ

オルネライア、マッセート、そして次の伝説へ アンティノリ伯爵兄弟が実現させた最後で最高の夢

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・アンティノリ伯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・アンティノリ伯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ポーナ、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。



オーナー、ロドヴィコ・アンティノリ伯爵



ワインコンサルタント、ミシェル・ロラン氏

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と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・ソーヴィニオン、ブティ・ヴェルドが植樹され2003年にはインソグ・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。



INSOGLIO DEL CINGHIALE

インソリオ・デル・チンギアーレ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 シラー、カベルネ・フラン、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
原産地呼称 I.G.T
熟成 40%をフランス産オークの大樽で4か月

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のとれた味わい。柔らかく心地よいタンニンと滑らかな口当たりで、スムーズなフィニッシュを楽しめる。

上代 ¥3,500

750ml×6 4948657 402036



IL PINO DI BISERNO

イル・ピノ・ディ・ビセルノ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 カベルネ・フラン40%、メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニオン8%、ブティ・ヴェルド12%
原産地呼称 I.G.T
熟成 フランス産バリック(新樽と2回目)で12か月+瓶内6か月

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やかな味わいと、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。

上代 ¥8,000

750ml×6 4948657 402029



BISERNO

ビセルノ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 カベルネ・フラン主体にメルロー、ブティ・ヴェルド
原産地呼称 I.G.T
熟成 60%をフランス産バリック(新樽)で16か月、残りを大樽(古樽)で12か月+瓶内12か月

赤い果実やスパイス、粉碎したコーヒー豆などの複雑で甘美な香り。ペルベットのよう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のとれた味わい。余韻は長くエレガント。

上代 ¥18,000

750ml×6 4948657 402012



LODOVICO

ロドヴィコ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 カベルネ・フラン主体にブティ・ヴェルドをブレンド
原産地呼称 I.G.T
熟成 フランス産バリック(新樽)で16か月+瓶内12か月

熟した森の果実やブラックカレント、地中海のハーブや花、スパイスなどの濃厚な香りが広がる。上品で滑らかなタンニンと熟した甘い果実味が特徴的。しっかりとした骨格を持ち、エレガントかつリッチな味わいの赤ワイン。

上代 ¥48,000

750ml×3 4948657 402005



サンジョヴェーゼの神髄を追及 世界が称賛するピュアネスの極致

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グ、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、卒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年代初頭にあって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。



オーナー、マルティーノ・マネッティ



セルジオが2000年に他界してから、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・キアンティの海拔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

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ90%、
カナイオーロ5%、コロリーノ5%
原産地呼称 I.G.T
熟成 スラヴォニア産オーク樽
12か月+瓶内6か月

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。

上代 (750ml) ¥3,500
(1500ml) ¥8,000

750ml×6 4948657 401824
1500ml×3 4948657 401855



MONTEVERTINE モンテヴェルティーネ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ90%、
カナイオーロ5%、コロリーノ5%
原産地呼称 I.G.T
熟成 スラヴォニア産とアリエ産
の樽24か月+瓶内6か月

チェリーや赤いプラムの香りに、ほの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、しっかりとした酸味やタンニン、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、煮込み、魚のフライやベースなどと。

上代 (750ml) ¥5,500
(1500ml) ¥12,000

750ml×6 4948657 401817
1500ml×3 4948657 401848



LE PERGOLE TORTE レ・ペルゴレ・トルテ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 I.G.T
熟成 スラヴォニア産オークの樽12か月
のちアリエ産バリック12か月
+瓶内6か月

チェリーやプラム、オレガノ、コーヒーなどの芳香で洗練されたアロマに、ほ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、甘い果実に引き込ま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。

上代 (750ml) ¥14,000
(1500ml) ¥29,000

750ml×6 4948657 401800
1500ml×3 4948657 401831





ROCCA FIORE
ロッカフィオーレ

Umbria
ウンブリア

ウンブリアのピュアリティとエレガンスを実現 伝統と革新、自然と人が調和するホリスティックワイナリー

“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、バックレ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クレリ親子が惚れ込んだアルト・アディジェ出身のアルマン・ドナ氏(1994～2002年までテララーノ社にて従事)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・バックレ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マイ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。



ROCCA FIORE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。



BIANCO FIORDALISO ピアンコ・フィオルダリーゾ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 グレケット・ディ・トーディ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク6か月 + 瓶内1か月

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。辛口で爽やかな気持ちのいい飲み口。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・ビャット、サブラン風味の海老とズッキーニのリゾットと。

上代 ¥1,800

750ml×6 4948657 401305



FIORFIORE フィオルフィオーレ

タイプ 白/辛口
ぶどう品種 グレケット・ディ・トーディ
原産地呼称 I.G.T
熟成 スラヴォニア産オークの大樽で12か月 + 瓶内4か月

金色を帯びた黄色。パイナップルや黄リンゴ、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、非常に上品で複雑。収穫から3～4年で良い飲み頃になる。野菜メインのプリモ・ビャット、自身の肉、ソフトまたはセミハードのチーズと最高の相性で、ウサギの鞍下肉のローストとも良く合う。

上代 (750ml) ¥3,000
(1500ml) ¥6,000

750ml×6 4948657 401329
1500ml×3 4948657 401343



ROSSO MELOGRANO ロッソ・メログラーノ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク12か月 + 瓶内2か月

輝きのあるルビー色。ベリーやハーブ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モ・ビャット、セミハードのチーズと相性抜群。

上代 ¥1,800

750ml×6 4948657 401312



IL ROCCA FIORE イル・ロッカフィオーレ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ
原産地呼称 I.G.T
熟成 スラヴォニア産オークの大樽で24か月 + 瓶内6か月

美しいルビー色。プラムや赤ブドウ、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適。

上代 (750ml) ¥2,600
(1500ml) ¥5,500

750ml×6 4948657 401336
1500ml×3 4948657 401350



COLLINA D'ORO コリーナ・ドーロ

タイプ 白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種 モスカート・ジャッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク6か月 + 瓶内1か月

琥珀の輝きを持つ明るい金色。アプリコットやいちじく、デザート、砂糖漬けの柑橘類、ミントやマートル、ローリエなどの地中海の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パッシート。

上代 ¥3,500

375ml×6 4948657 401398



プーリアワイン躍進の立役者 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

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プ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。トンマゾは、4か所の農園を購入し、1999年には、息子ルイーダがエノロゴのルカ・ペトレッリ氏とともにトンマ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。

ルイーダが目にしたのは、プ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・テスト」を作り出しました。「トッレ・テスト」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・テスト」、「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「トッレ・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。



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロマーナ・レオバルディ



LIBENS
リーベンス

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 ヴェルメンティエーノ
原産地呼称 I.G.T
熟成 シャルマ

明るく輝きのある緑がか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、心地よい酸味とフレッシュ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。

上代 ¥2,500

750ml×6 4948657 402548



SUMARÉ 30
スマレ 30

タイプ ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種 ススマニエッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 瓶内二次発酵30か月以上

輝きのある美しい淡いサーモンピンク色。赤いベリー系の果実、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。ススマニエッロのリッチで特徴的な個性を良く表現したスプマンテ。魚介や甲殻類の料理全般、野菜の天ぷらと共に。

上代 ¥5,000

750ml×6 4948657 402616



SUMARÉ 42
スマレ 42

タイプ ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種 ススマニエッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 瓶内二次発酵42か月以上

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。ススマニエッロのポテンシャルの高さを表現したスプマンテ。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。

上代 ¥6,000

750ml×6 4948657 402623



MARMORELLE BIANCO
マルモレッレ・ビアンコ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 シャルドネ、マルヴァージア・ピアンカ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク6か月＋瓶内2～3か月

緑色の輝きを持つ明るい麦わら黄色。マンゴーやバナナ、黄桃、グレープフルーツなどの果実や、オレンジの花などの繊細な香り。ミネラル感やフレッシュな酸味を感じる、バランスの良い味わい。温かいシーフードのサラダ、茹でたエビ、ジャガイモとムール貝のライスグラタン、スズキのオープン焼き、白身肉と共に。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 402500



GIANCOLA
ジャンコーラ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 マルヴァージア・ピアンカ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク8～9か月＋瓶内6～8か月

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、パニラ、アーモンド、潮の香りが続く。エレガントでまろやか、リッチな味わい。フレッシュさと酸味のバランスが良く、長期熟成のポテンシャルがある。シーフードリゾットやマグロの炭火焼き、ラングスティースのサラダ、生の魚介類、クスクスなど魚介料理全般との相性抜群。

上代 ¥3,200

750ml×6 4948657 402562



SATURNINO
サトゥルニーノ

タイプ ロゼ／辛口
ぶどう品種 ネグロアマーロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク5か月＋瓶内2か月

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。生き生きとした調和のとれたふくよかなロゼワイン。なすの詰め物、ウニのスパゲッティ、ボルチーニのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと良く合う。

上代 ¥2,200

750ml×6 4948657 402524



TORRE TESTA ROSATO

トル・テスト・ロザート

タイプ ロゼ／辛口
ぶどう品種 ススマニエッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5か月以上
+ 瓶内1〜2か月

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のロゼワイン。タコやエビ、イカなどの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最適。

上代 ¥3,100

750ml×6 4948657 402579



MARMORELLE ROSSO

マルモレッレ・ロッソ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ネグロアマーロ、
マルヴァジア・ネーラ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンクと40hlのフランス産
樽で12〜18か月+瓶内3か月

濃い輝きのルビー色。チェリーやブラックカラン、ブルーベリー、ブラックベリーの豊かな香りに、ナツメグやココアのヒント。タンニンと酸のバランスが良く、温かみのある柔らかな味わい。滑らかで、ダイナミックな赤ワイン。タリアテッレ・アツ・ポロネーゼ、サルティンボッカ・アツ・ロマーナ、なすの詰め物、ラム肉のロースト、軽く味付けしたチーズなどと。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 402517



PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 プリミティーヴォ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5か月、
40hlのフランス産樽で4〜7か月
+ 瓶内4〜6か月

濃いルビー色。ブランデー漬けしたチェリー、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、腐葉土、タバコ、ジンジャー、黒コショウ、ハーブなどの濃く豊かな香りが複雑に絡み合う。果実味と酸味、タンニンがミネラルのアロマと絡み合い、力強くも温かみのある味わい。熟成を重ねて更に旨みが増す。猪肉のソースのブカティニ、野兎のソースのパッパルデッレなどと。

上代 ¥2,300

750ml×6 4948657 402531



OLTREMÉ

オルトレメ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ススマニエッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク10か月
+ 瓶内2か月以上

紫がかった濃いルビー色。チェリーやザクロ、ラズベリー、熟したプラムなどの赤い果実の風味豊かな香り。優しいタンニンとミネラル感のある、まろやかで丸みのある味わい。ベルベットのよう滑らかさ。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、ボルチーニのリゾット、セミハードチーズ、グリルした肉など共に。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 402555



JADDICO

イヤッディコ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 ネグロアマーロ80%、
ススマニエッロ20%
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク14か月、
フランス産オークのバットで8〜9か月
+ 瓶内3か月以上

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬けのチェリーやチョコレート、黒コショウ、プラムの濃厚な香りに、なめし皮、タバコ、クローヴのヒント。温かみがあり、滑らかでリッチでコクのある味わい。優雅さと力強さを兼ね備えたワイン。ジビエのパッパルデッレ、黒トリュフとボルチーニのニョッキ、ソーセージのオレキエッテ、牛の蒸し煮、魚卵の煮込み、味の濃いチーズと。

上代 ¥5,500

750ml×6 4948657 402593



VISELLIO

ヴィゼリオ

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 プリミティーヴォ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5〜6か月、
フランス産オークのバットで
8か月+瓶内12か月以上

深みのある濃いルビー色。ブランデー漬けのプラムやブラックカラン、ブルーベリージャム、クローヴ、ナツメグの芳醇で複雑な香りに、アニス、スミレ、甘草のヒントを思わせるトーン。フレッシュでありながら、果実味が溢れ、バランスの良い酸とまろやかなタンニンの力強いワイン。ロール焼きなす、ラザニア、野兎の煮込み、味の濃いチーズなどしっかりした味わいの料理と。

上代 ¥5,800

750ml×6 4948657 402586



TORRE TESTA

トル・テスト

タイプ 赤／フルボディ
ぶどう品種 ススマニエッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク5〜6か月、
フランス産オークのバットで
12か月以上+瓶内12か月

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、ブラックベリージャムの複雑な芳香にチョコレートやジュンパー、ナツメグ、甘草、シナモン、インクなどのニュアンス。クリーンで優雅、且つしっかりと酸とタンニンの力強い濃厚な味わい。長い余韻を楽しめる。しっかりとした味わいの料理と共に。

上代 ¥7,700

750ml×6 4948657 402609



ALEATICO

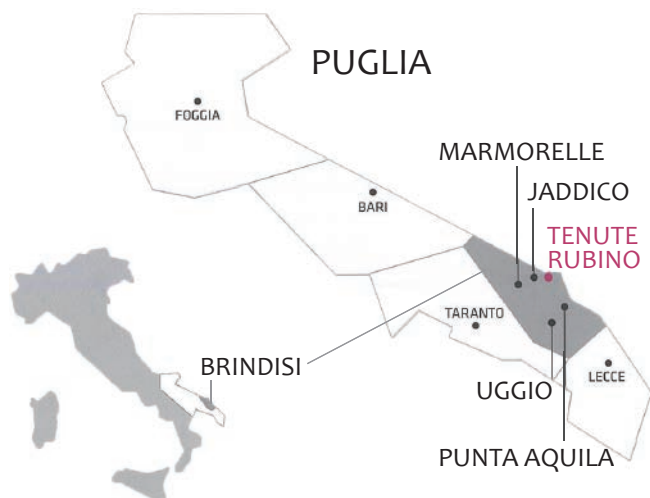
アレアティコ

タイプ 赤／甘口
ぶどう品種 アレアティコ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク6〜7か月
+ 瓶内6か月

スミレ色のような明るいルビー色。ラズベリー、ブルーベリーに、優雅なスミレのニュアンスを感じながら、ナツメグ、バラ、ストロベリーのアロマが広がる。大地のミネラル香を感じさせる深みのある甘美な味わい。まるで果物をかじっているような凝縮感。しっかりとストラクチャーと優しい酸が特徴的。赤いベリーのタルトと良く合うが、ワイン単体でも楽しめる。

上代 ¥4,000

500ml×6 4948657 402630



トラパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリアトラパーニの地で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、可能な限り重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。



次世代シチリアワインの担い手



サレミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海拔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、ジビッポ、ネロ・ダーヴォラ、ペリコーノ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。



METODO CLASSICO メト・クラッシコ

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 I.G.T
熟成 瓶内18か月

黄金がかかった麦わら黄色。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・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。

上代 ¥3,200

750ml×6 4948657 406669



GATTO BIANCO ガット・ビアンコ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 ジビッポ、インツォーリア
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

黄緑がかかった麦わら黄色。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。

上代 ¥1,500

750ml×6 4948657 406645



INZOLIA インツォーリア

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 インツォーリア
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。パ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。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406683



VIVEUR ヴィヴール

タイプ 白／微発泡／辛口
ぶどう品種 ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。フローラル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。

上代 ¥1,800

750ml×6 4948657 406621



VERDELICIA ヴェルデリチャ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

黄金色がか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ディッシュと共に。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 406676



PINZERI ピンツェーリ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 グリッロ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。グリッロの特徴でもあるエレガントでフローラルな香りと、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、特にアキアパッツァとの相性抜群。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 406614



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。



MONDURA モンドゥーラ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 カタラット
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

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
後味を感じるなめらかなフレッシュな
味わい。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 406720



ROSATO NERO D'AVOLA ロザート・ネロ・ダーヴォラ

タイプ ロゼ／辛口
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク＋瓶内数か月

輝きのある柔らかなピンク色。イチゴや
ブラックベリーなどのベリー系果実を
感じるフルーティーな香り。ネロ・ダー
ヴォラ特有の酸味で、フレッシュかつ
エレガントな味わいにまとまっている。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406744



GATTO NERO ガット・ネロ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダー
ヴォラらしい、チェリーやブラック・ベリー
などの赤いベリー系果実のアロマが広がる。
リッチでバランスのとれた洗練された味わい。
赤身と白身の肉、軽く熟成させたチーズ
とともに。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406690



NERO D'AVOLA ネロ・ダーヴォラ

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク＋瓶内2か月

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダー
ヴォラらしい、チェリーやブラック・ベリー
などの赤いベリー系果実のアロマが広がる。
リッチでバランスのとれた洗練された味わい。
赤身と白身の肉、軽く熟成させたチーズ
とともに。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406690



OMNIS オムニス

タイプ 赤／ミディアムボディ
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 I.G.T
熟成 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

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。

上代 ¥3,000

750ml×6 4948657 406607



PASSITO パッシート

タイプ 白／デザートワイン／極甘口
ぶどう品種 ジビッポ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内

ゴールドがかった麦わら黄色。サンタ・
ニンファの丘陵地で栽培されたジビッポ
から作られるエレガントなデザートワイン。
はちみつや熟した黄色い果実の香り。
甘くフレッシュな味わいと上品な酸味の
バランスがとても良く、口当たりは滑らか。
パネトーネなどのケーキや、フルーツの
パイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなど
と共に。

上代 ¥3,000

500ml×6 4948657 406652

サルデーニャワインのパイオニア 家族の団結力と肥沃な大地が育む銘醸ワイン

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き継ぎ、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。



オーナー、アルジオラスファミリー

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・ロッソ」では「トゥッリーガ」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

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 スラグス
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク＋瓶内1か月

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。

上代 ¥3,500

750ml×6 4948657 401923



S'ELEGAS セレガス

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 スラグス
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタンク

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、ス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。

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 401602



COSTAMOLINO コスタモリーノ

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

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。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 401619



MERÌ メリ

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

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。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 401657



IS ARGIOLAS イス・アルジオラス

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

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。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リゾット、白身肉、中期熟成チーズと最適。

上代 ¥3,100

750ml×6 4948657 401664



ISELIS BIANCO イセリス・ビアンコ

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か月のフランス産バリック

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詰めたサルデーニャの伝統的なラビオリ「クルジョネス」、アーティーチョークのリゾット、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。

上代 ¥3,100

750ml×6 4948657 401671



CERDEÑA
セルデーニャ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 ヴェルメンティノ、
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

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legantな味わいで、長く心地よいフィニッシュへと続く。マグロのボツタルガ、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。

上代 ¥8,500

750ml×6 4948657 401688



SERRA LORI
セッラ・ローリ

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・サルド
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタック4週間

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。

上代 ¥2,400

750ml×6 4948657 401626



PERDERA
ペルデーラ

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

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。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 401633



CARDANERA
カルダネーラ

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

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エッタ、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。

上代 ¥2,800

750ml×6 4948657 401916



COSTERA
コステーラ

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

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。

上代 ¥2,900

750ml×6 4948657 401640



IS SOLINAS
イス・ソリナス

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

すみれがかつたルビー色。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。しっかりと味付けしたパスタ、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。

上代 ¥3,600

750ml×6 4948657 401701



ISELIS ROSSO
イセリス・ロッソ

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

ルビー色。マラスカチェ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。伝統的なパスタ料理、魚のスープ、グリルしたマグロ、羊の煮込み、中期熟成のペコリーノチーズ、グリルした赤身肉などと。

上代 ¥3,700

750ml×6 4948657 401695



SENES
セネス

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

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パスタやお米の料理、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ともに。

上代 ¥4,000

750ml×6 4948657 401756



KOREM
コーレム

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・ドゥ・カリニャーノ、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

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。ミートソースのパスタ、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。

上代 ¥6,000

750ml×6 4948657 401718



TURRIGA
トリッガー

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

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。

上代 (750ml) ¥11,000
(1500ml) ¥23,000

750ml×6 4948657 401725
1500ml×1(木箱入) 4948657 401749



ANGIALIS
アンジャリス

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ちバリック

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 ¥8,000

500ml×6 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 アルジオラス、故ジャコモ・タキス監修

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。

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。



マートル（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）を実らせします。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

タイプ リキュール
アルコール 28%
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
クリームにかけて。

マートルの実から造られるリキュール。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、ジュンパー、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濃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。

上代 ¥2,500

700ml×6 4948657 401794



LIMONELLO BENALONGA リモネッロ・ベナロンガ

タイプ リキュール
アルコール 28%
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
サラダにかけて。

厳選して収穫されたフレッシュ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。

上代 ¥2,500

700ml×6 4948657 401909



MIRSE ミルセ

タイプ リキュール
アルコール 30%
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
クリームにかけて。

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。ユーカリやジュンパー、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。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

上代 ¥3,900

700ml×6 4948657 401763



MIRTO TREMONTIS ミルト・トレモンティス

タイプ リキュール
アルコール 30%
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
クリームにかけて。

「フィオーレ」（花）の愛称で親しま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、ユーカリやジュン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。後味はスパイシー。

上代 ¥3,900

700ml×6 4948657 401770



LIMONSARDO TREMONTIS リモンサルド・トレモンティス

タイプ リキュール
アルコール 30%
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
サラダにかけて。

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。

上代 ¥3,900

700ml×6 4948657 401787

