

---

# Lista dei Vini

---

2020-2021 Wine Catalog



# WINARY MAP

ワイナリーマップ



# WINARY LIST

目次

CONTADI CASTALDI	コンタディ・カスタルディ	03
CASCINA BALLARIN	カッシーナ・バラリン	05
ALBERTO VIBERTI	アルベルト・ヴィベルティ	07
J.HOFSTÄTTER	ホフスタッター	09
RONCO DEI TASSI	ロンコ・デイ・タッシ	13
ZENATO	ゼナート	15
TENUTA DI BIBBIANO	テヌータ・ディ・ビッビアーノ	17
MONTEVERTINE	モンテヴェルティーネ	19
IL POLLENZA	イル・ポレンツァ	21
ROCCAFIGLIORE	ロッカフィオーレ	23
ANTONIO CAGGIANO	アントニオ・カッジャーノ	27
TENUTE RUBINO	テヌーテ・ルビーノ	29
FUNARO	フナロ	33
ARGIOLAS	アルジオラス	37
TREMONTIS	トレモンティス	41



## 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パマンテに認定され、また「ガンベロ・ロッシ」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

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。

750ml × 6	8019433 020136
1500ml × 3	4948657 407819
3000ml × 1	4948657 407833
上代 750ml ¥3,500 / 1500ml ¥7,000 / 3000ml ¥22,000	

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・ビアンコ10%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内26か月



### FRANCIACORTA ROSÉ

フランチャコルタ・ロゼ

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。

750ml × 6	8019433 020204
上代 750ml ¥3,700	

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



### FRANCIACORTA SATÉN VINT

フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

輝きのある柔らかい色。繊細な泡が持続する。セイヨウサンザシやバンの皮、バルサミッ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、飲み心地の良さで満たされる。

750ml × 6	8019433 020037
上代 750ml ¥4,700	

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



### 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 × 6	4948657 407758
上代 750ml ¥5,500	

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



### 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。

750ml × 6	4948657 407826
上代 750ml ¥5,500	

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



### 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変り色で、非常に細かい泡が連なる。エニシダの花やバンの皮、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とのバランスが素晴らしい、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。

750ml × 6	4948657 407772
上代 750ml ¥8,000	

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





## 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ン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(ノベッコ村)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。ネッピオーロを中心に、バルペーラ、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・ネッピオーロ

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。(いずれもバローロと同じ畑)ルビー色。バラヤ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。

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	ステンレスタンクにて10か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 405501  
上代 750ml ¥2,700



### 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。バラヤ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。

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

750ml × 6 4948657 405518  
上代 750ml ¥5,200



### 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。

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

750ml × 6 4948657 405525  
上代 750ml ¥8,500



### 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。バラヤ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。

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+瓶内8か月

750ml × 6 4948657 405549  
上代 750ml ¥8,500



### 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、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らわれます。エレガントでバランスのとれた極上の味わい。

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

750ml × 6 4948657 405532  
上代 750ml ¥13,500



### 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。バラヤ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。

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

1500ml × 1 4948657 405556  
上代 1500ml ¥16,000



オーナー ヴィンティ兄弟 (左:ジョルジオ、右:ジャンニ)





## 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・ベ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、バルベラとネッピオーロが育てられています。(樹齢:ネッピオーロ15~20年、バルベラ35~45年) まずは2017年にバルベラ、続いて2018年にネッピオーロをリリース。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、ネッピ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ピ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ピオーロの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

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。

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リックで  
6か月+瓶内4か月

750ml × 6 4948657 405563

上代 750ml ¥4,000



### LANGHE NEBBIOLO LOGHERO

ランゲ・ネッピオーロ・ログロ

明るいオレンジ色の輝きを持つ、濃いルビー色。かすかにバラヤスミ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。フレッシュなネッピオーロ特有の、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。

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  
225hlのフランス産オーク樽  
で6か月+瓶内4か月

750ml × 6 4948657 405570

上代 750ml ¥4,000

J. Hofstätter

ホフスタッター

J.HOFSTÄTTER

トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

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・フォラドリー・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。

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

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ド・クラシ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。

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

1500ml × 1 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。新鮮なリンゴやレモングラスに、かすかにバナナ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よい。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。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	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
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク5か月

750ml × 6 4948657 401404  
上代 750ml ¥3,000



### MICHEI MÜLLER THURGAU

ミケイ・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。

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

750ml × 6 4948657 401091  
上代 750ml ¥3,000



### PINOT BIANCO

ピノ・ビアンコ

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。

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	ステンレスタンク6か月

750ml × 6 4948657 401169  
上代 750ml ¥3,000



### CHARDONNAY

シャルドネ

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。

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

750ml × 6 4948657 401176  
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。

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

750ml × 6 4948657 401053  
上代 750ml ¥3,000



### JOSEF GEWÜRZTRAMINER

ジョセフ・ゲヴェルトラムミネール

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、ゲヴェルトラム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。

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

750ml × 6 4948657 401435  
上代 750ml ¥3,500



### MICHEI SAUVIGNON

ミケイ・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。

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

750ml × 6 4948657 404450  
上代 750ml ¥3,500



**BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO**

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ピアンコ

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。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ピアンコ
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

750ml × 6      4948657 401428  
上代 750ml ¥5,500



**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。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニヨン
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

750ml × 6      4948657 404474  
上代 750ml ¥5,700



**KOLBENHOFER SCHIAVA**

コルベンホフェール・スキアヴァ

スマイ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。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。

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

750ml × 6      4948657 401060  
上代 750ml ¥2,600



**LAGREIN**

ラグレイン

濃厚なルビー色。スパイスや森に自生するベリー、スマイれを感じさせる香り。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。

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

750ml × 6      4948657 401046  
上代 750ml ¥3,300



**KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER**

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルトトラミネール

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り。フルボディの華やかかつ芳醇な味わい。心地よい酸味で、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。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ゲヴェルトトラミネール
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

750ml × 6      4948657 401442  
上代 750ml ¥5,800



**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ティな味わいが口の中に広がる。アペルティフ、スモークした魚、白身肉、ボリート・ミストなどと共に。

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

750ml × 6      4948657 401459  
上代 750ml ¥3,000



**MECZAN PINOT NERO**

メクザン・ピノ・ネロ

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ご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。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
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

750ml × 6      4948657 401473  
上代 750ml ¥3,300



**STEINRAFFLER VIGNA LAGREIN**

STEINRAFFLER・ヴィーニャ・ラグレイン

STEINRAFFLERの単一畑。深く濃いガーネット色。土やミネラル、スパイスの中に果実味が溜み、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。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ラグレイン
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

750ml × 6      4948657 401466  
上代 750ml ¥4,600



**RISERVA MAZON PINOT NERO**

リゼルヴァ・マズン・ピノ・ネロ

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。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
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

750ml × 6      4948657 401480  
上代 750ml ¥6,200



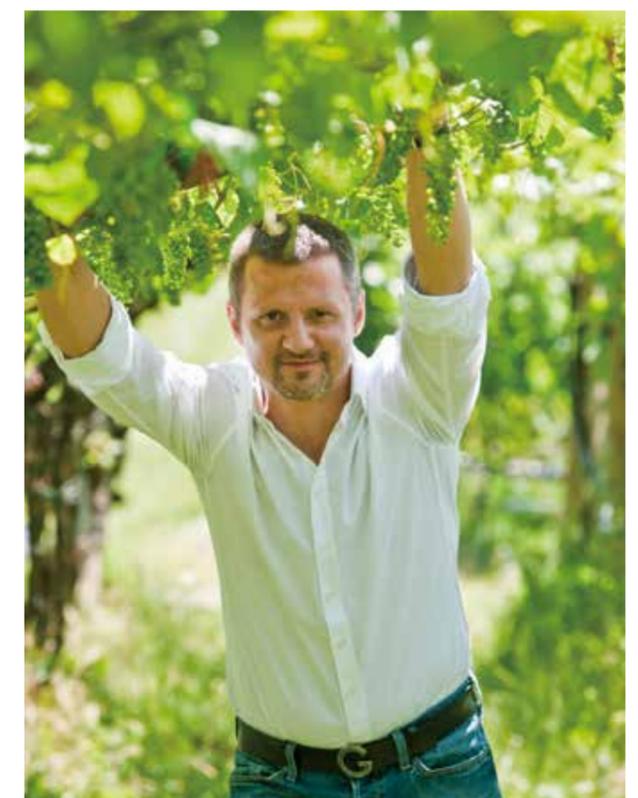
**BARTHENAU VIGNA S.URBANO PINOT NERO**

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入る。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。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
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

750ml × 6      4948657 401497  
上代 750ml ¥13,000



オーナー マーティン・フォード・リ・ホフスタッター



ロンコ・デイ・タッシ  
RONCO DEI TASSI

自然とともに生き、自然とともに美味を育む

RONCO DEI TASSI



## 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地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へと広がっています。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）たちが頻りに畑を訪れ、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「ボンカ」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拔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、ボ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同時に、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から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。アジア系の料理や焼き鳥などとも。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
フリウラーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403217  
上代 750ml ¥2,800



### 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、しっかりと味のソースをかけた魚介料理、白身肉などとも相性抜群。

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

750ml × 6 4948657 403200  
上代 750ml ¥2,800



### 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。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ソーヴィニヨン・ブラン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403224  
上代 750ml ¥2,800



### MALVASIA マルヴァジア

明るい黄金の輝きを持つ濃い麦わら黄色。シナモンやナツメグなどのスパイシーな香りから、花やアプリコット、桃などの果実味溢れる、複雑で深みのあるエレガントで芳醇なアロマ。しっかりとした酸味を感じながらも、なめらかな口当たりで、素晴らしい骨格を持つ。長い余韻を楽しめる。アペリティーヴォとして、またプロシュット・ディ・サン・ダニエーレ、スープ、パスタ、リゾット、魚介料理、特にベイクしたトマトとジャガイモを添えた甲殻類との相性抜群。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
マルヴァジア
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403248  
上代 750ml ¥3,000



### RIBOLLA GIALLA リボッラ・ジャッラ

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フレッシュな果実などの、繊細でエレガントながらも芳しい香り。酸味を感じるフレッシュで爽やかな味わいで、複雑ながらもバランスがとれたボディで、風味豊かで余韻は長い。生魚、前菜、寿司、牡蠣、ソースがかかった魚介料理、ポイルした魚、キノコ、スープ（特にクリームスープ）とともに。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
リボッラ・ジャッラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403231  
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上質なアロマ。リリース直後はフレッシュで果実味を感じ、次第に豊かでスパイシーな味わいへと変化する。非常にバランスのとれた素晴らしい深みとコクを楽しめる。風味豊かなプリモ・ビアット、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やストラクチャーのある料理と好相性。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
フリウラーノ30~40%、マルヴァジア20%、ピノ・ビアンコ40~50%
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

750ml × 6 4948657 403258  
上代 750ml ¥3,500



### CJARANDON ジャランドン

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。まる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・ビアット、赤身肉、味付けしたチーズと相性が良い。

タイプ
赤 / フルボディ
ぶどう品種
メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン30%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック（新樽80%、古樽20%）にて30か月+瓶内

750ml × 6 4948657 403262  
上代 750ml ¥4,800



## 「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、ベスキエーラ・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ピアーノ・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(ベスキエーラ)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拔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年のトレッピアーノ・ディ・ルガーナが、ヴァルポリチェッラでは、このエリアでも特に標高の高い海拔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 SAN BENEDETTO

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。

タイプ  
白/辛口  
ぶどう品種  
トレッピアーノ・ディ・ルガーナ  
原産地呼称  
D.O.C.  
熟成  
ステンレスタンク4~5か月、  
瓶内2~3か月

750ml × 6 4948657 403002  
上代 750ml ¥2,400



### LUGANA SERGIO ZENATO RESERVE

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・レゼルヴ

ボデーレ・マッソニの単一畑。明るい輝きを持つ黄金色。花や柑橘類、南国のフルーツ、スパイス、バニラなどの様々な芳香が立ち上る。深みがあり、バランスのとれたミネラル感あふれる豊潤な味わい。熟成することでより楽しめる。ホワイトソースの Pasta、リゾット、中期熟成のチーズ、湖魚料理と好相性。

タイプ  
白/辛口  
ぶどう品種  
トレッピアーノ・ディ・ルガーナ  
原産地呼称  
D.O.C.  
熟成  
新樽とトノーにて約6か月、  
瓶内12か月

750ml × 6 4948657 403019  
上代 750ml ¥6,500



### BARDOLINO CHIARETTO

バルドリーノ・キアレット

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。

タイプ  
ロゼ/辛口  
ぶどう品種  
コルヴィーナ65%  
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

750ml × 6 4948657 403026  
上代 750ml ¥1,800



### VALPOLICELLA SUPERIORE

ヴァルポリチェッラ・スーパーイオーレ

ルビーレッド色。アーモンドやスミレの繊細なヒントから、モロロチェリーやベ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。

タイプ  
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%  
ロンディネッラ10%  
コルヴィノーネ5%  
原産地呼称  
D.O.C.  
熟成  
オークの大樽で12か月

750ml × 6 4948657 403040  
上代 750ml ¥2,600



### RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

リパッサ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーパーイオーレ

アマローネの絞り粕を入れて発酵させたリパッソ(二重発酵)ワイン。濃いルビーレッド色。ブラックチェリーやプラムなどの赤系果実の芳醇なアロマ。チョコレートやスパイスを感じるエレガントなタンニン。バランスのとれたストラクチャー、非常にスムーズな口当たりでまろやかな味わい。狩猟肉料理、グリルやローストした肉、軽く味付けしたチーズなどと。

タイプ  
赤/フルボディ  
ぶどう品種  
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85%  
ロンディネッラ10%  
コルヴィノーネ5%  
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

750ml × 6 4948657 403057  
上代 750ml ¥3,600



### 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

熟成が進むにつれてガーネット色へと変化する。チェリーやモロロチェリー、ドライフルーツ、プラムのヒントを感じる、エレガントでスパイシーな香り。月桂樹、リキュール漬けたチェリーを想わせる力強く優美な味わいで、口当たりはまろやかでソフト。バランスが非常に良く、長期熟成に適している。ローストした狩猟肉、熟成チーズと相性が良く、単体でも楽しめる。

タイプ  
赤/フルボディ  
ぶどう品種  
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ10%、クロアティーナ  
原産地呼称  
D.O.C.G.  
熟成  
3~4か月陰干し(アバッシメント)、  
スラヴォニア産オークの大樽  
で36か月以上+瓶内数か月

750ml × 6 4948657 403064  
上代 750ml ¥9,000



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RESERVE

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・レゼルヴ

サンタンブロージョの最も古い樹齢のブドウ(約30年)から、グレートヴィンテージイヤーのみに厳選して造られる。明るく深みのあるルビー色。熟成によりガーネット色へと変化する。チェリー、マスカチェリー、森の小さな果実などの果実味と、濃厚でスパイシーなブーケ。しっかりとした骨格で複雑味があり、温かくふくよかな味わい。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリル、熟成チーズと良く合う。メディテーションワインとしても。

タイプ  
赤/フルボディ  
ぶどう品種  
コルヴィーナ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ10%  
原産地呼称  
D.O.C.G.  
熟成  
約4か月陰干し(アバッシメント)、  
オークの大樽にて4年以上+  
瓶内1年以上

750ml × 6 4948657 403064  
上代 750ml ¥19,000



テヌータ・ディ・ビッビアーノ

# TENUTA DI BIBBIANO

ジュリオ・ガンベッリが生涯最も愛したワイナリー

TENUTA DI BIBBIANO



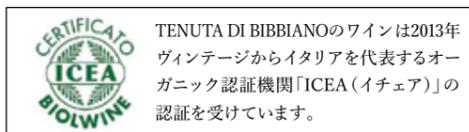
## 「キアンティ・クラッシコ」の原点にして頂点

ビッビアーノの畑は、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、コロリ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ーノならではの香りや味わいをワインに吹き込んでいます。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ーノ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・ビッビアーノ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。

ビッビアーノの哲学は最高品質のワインを造ること。ビッビアーノの土地が持つ魅力、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

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)

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

750ml × 6 4948657 408885  
上代 750ml ¥2,400



### SCAPPALEPRE

スカッパレプレ

淡いバラ色。とてもドライな酸とフルーティーな香りが広がる。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)

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

750ml × 6 4948657 408892  
上代 750ml ¥2,400



### BIBBIANO CHIANTI CLASSICO

ビッビアーノ・キアンティ・クラッシコ

輝きのある深紅色。クワの実やブルーン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。

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

750ml × 6 4948657 408809  
上代 750ml ¥2,400



### BIBBIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

ビッビアーノ・キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

オーブ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ルサミック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。

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%をミディアムトーストのフレンチオークトノー樽で18か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 408861  
1500ml × 1 4948657 408908  
上代 750ml ¥3,200 / 1500ml ¥7,400



### 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・セレツィオーネ

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、スパイスやピャクシンの香りが重なる。しっかりとした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があるクラシックな香りやドライな心地よい余韻が長く続く。

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

750ml × 6 4948657 408878  
1500ml × 1 4948657 408915  
上代 750ml ¥4,800 / 1500ml ¥10,600



### VIGNA DEL CAPANNINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

ヴィーニャ・デル・カパニニーノ・キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

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さの中に、ミネラルやバルサミック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良い、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

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

750ml × 6 4948657 408823  
1500ml × 1 4948657 408922  
上代 750ml ¥4,800 / 1500ml ¥10,600



### SAN LORENZO A BIBBIANO OCCHIO DI PERNICE

サン・ロレンツォ・ア・ビッビアーノ・オッキオ・ディ・ベルニーチェ

琥珀がかかった、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。

タイプ	赤/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

375ml × 3 4948657 408854  
上代 375ml ¥6,800



オーナー、マロケージ・マルツィ兄弟



## 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・キアンティの海拔425mの土地に、1968年の植栽されたレ・ベルゴレ・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残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・ベルゴレ・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

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。まるやかな味わいに、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。

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.

750ml×6 4948657 401824  
1500ml×3 4948657 401855  
上代 750ml ¥3,500 / 1500ml ¥8,000

熟成  
スラヴォニア産オーク樽12か月+瓶内6か月



### LE PERGOLE TORTE

レ・ベルゴレ・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。

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.

750ml×6 4948657 401800  
1500ml×3 4948657 401831  
上代 750ml ¥14,000 / 1500ml ¥29,000

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



### 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、魚のフライベースなどと。

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.

750ml×6 4948657 401817  
1500ml×3 4948657 401848  
上代 750ml ¥5,500 / 1500ml ¥12,000

熟成  
スラヴォニア産とアリエ産の樽24か月+瓶内6か月



オーナー マルティーノ・マネッティ



イル ポレンツァ  
IL POLLENZA

海洋性と山岳性の気候に恵まれた新天地

IL POLLENZA



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・ベレッティ伯爵が、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、海拔 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、トッレピアノー、サンジョベーゼなどのイタリアの固有品種の他、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・ロッシ」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・ピッキエーレ)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

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。

タイプ	白 / 辛口
ぶどう品種	ソーヴィニヨンブラン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	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

750ml × 6 4948657 402326  
上代 750ml ¥3,100



ANGERA  
アンジェラ

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。

タイプ	白 / 辛口
ぶどう品種	リボーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	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3か月

750ml × 6 4948657 402296  
上代 750ml ¥4,400



DIDI  
ディディ

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、魚介料理などの相性が良い。

タイプ	ロゼ / 辛口
ぶどう品種	モンテプルチアーノ50%、ピノ・ノワール25%、シラー 25%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク6か月

750ml × 6 4948657 402302  
上代 750ml ¥3,600



PORPORA  
ポルポラ

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バスタ等の気軽な肉料理とも楽しめる。

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	メルロー 50% モンテプルチアーノ50%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	50%をフランス産オーク樽で12か月+瓶内12か月

750ml × 6 4948657 402319  
上代 750ml ¥3,600



COSMINO  
コスミーノ

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。洗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。

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン80% カベルネ・フラン20%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産トノー樽で10か月

750ml × 6 4948657 402333  
上代 750ml ¥5,600



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。

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロー20%、カベルネ・フラン15%、プティ・ヴェルド5%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産トノー樽で18か月

750ml × 6 4948657 401114  
上代 750ml ¥12,000





ロッカフィオーレ  
**ROCCA FIORE**

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

ROCCA FIORE



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。



**BIANCO FIORDALISO**

ピアンコ・フィオルダリゾ

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。辛口で爽やかな気持ちの良い飲み口。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・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。

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.  
醸成  
ステンレスタンク6か月+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 401305  
上代 750ml ¥1,800



**FIORFIORE**

フィオルフィオーレ

金色を帯びた黄色。パインアップルや黄リンゴ、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・ピアット、白身の肉、ソフッ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とも良く合う。

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.  
醸成  
スラヴォニア産オークの大樽で12か月+瓶内4か月

750ml × 6 4948657 401329  
1500ml × 3 4948657 401343  
上代 750ml ¥3,000 / 1500ml ¥6,000



**ROSSO MELOGRANO**

ロッソ・メログラーノ

輝きのあるルビー色。ベリーやハーブから熟したブルーヘン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・ピアット、セミハードのチーズと相性抜群。

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.  
醸成  
ステンレスタンク12か月+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 401312  
上代 750ml ¥1,800



**IL ROCCA FIORE**

イル・ロッカフィオーレ

美しいルビー色。ブ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を感じられる。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。

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.  
醸成  
スラヴォニア産オークの大樽で24か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401336  
1500ml × 3 4948657 401350  
上代 750ml ¥2,600 / 1500ml ¥5,500



**COLLINA D'ORO**

コリーナ・ドーロ

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。

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.  
醸成  
ステンレスタンク6か月+瓶内1か月

375ml × 6 4948657 401398  
上代 375ml ¥3,500



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。





**FIAGRE**  
フィアグレ

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。

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

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



**FALANGHINA**  
ファランギーナ

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。

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

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



**BÉCHAR**  
ベシャール

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、フレッシュチーズと相性抜群。

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

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



**DEVON**  
デヴォン

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

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

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

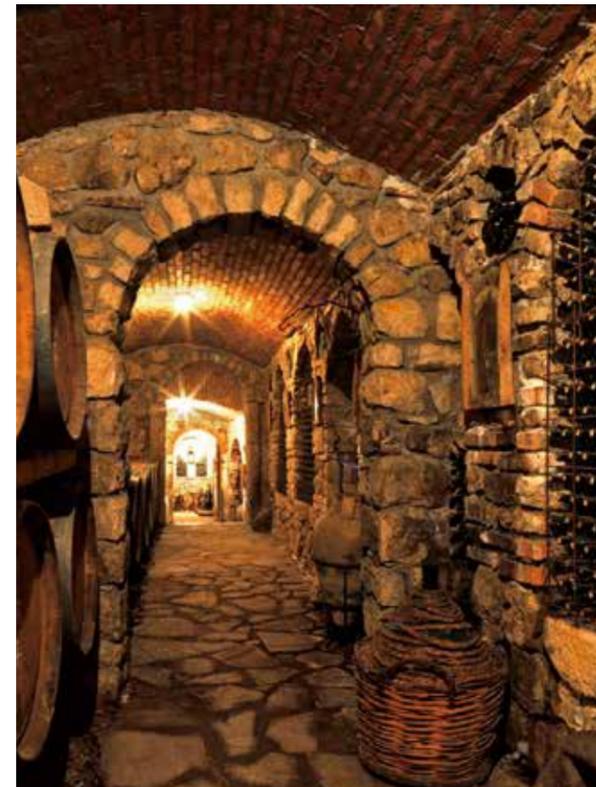
## タウラージワイン再興の仕掛け人

ワイナリーの創設者であるアントニオ・カッジャーノは、北極からアフリカの砂漠、アメリカから南アメリカまで、世界中を飛び回るフォトグラファーでしたが、次第に家族が所有していたサラエ・ドミニの歴史あるブドウ畑へ心を惹かれていきます。1990年、アントニオは彼の愛するタウラージの歴史と伝統を再構築し、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めました。かつてフェウディ・ディ・サン・グレゴリオも手がけた、アリアニコのスペシャリストとして名高いルイジ・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拔350～450mの23haの南西向きの畑ではアリアニコ、ラビオの3haの南西向きの畑ではフィアーノが栽培されています。いずれも粘土石灰質の土壌で、きれいな酸とミネラルの特徴をブドウに与えます。グレコはトゥーフォの、ファランギーナはベネヴェントの、それぞれアントニオが栽培管理を行う契約農家から仕入れています。

ワイン造りへのこだわりはブドウ栽培だけでなく、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、情熱的かつ確かな醸造方法までを父から学びながら、イルピニアワインの偉大な表現者としての、高品質で特徴的なスタイルのワイン造りに貢献しています。



**ROSA SALAE**  
ローザ・サラエ

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

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

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



**TAURI**  
タウリ

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

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

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



### SALAE DOMINI

サラエ・ドミニ

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

タイプ

赤/フルボディ

ぶどう品種

アリアニコ・ディ・タウラージ

原産地呼称

D.O.C.

熟成

フランス産バリックにて8～10か月

750ml×6

4948657 403163

上代 750ml ¥4,200



### TAURASI

タウラージ

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

タイプ

赤/フルボディ

ぶどう品種

アリアニコ・ディ・タウラージ

原産地呼称

D.O.C.G.

熟成

フランス産バリックにて12～18か月+瓶内18か月

750ml×6

4948657 403156

上代 750ml ¥6,000



### MEL

メル

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

タイプ

白/デザートワイン/極甘口

ぶどう品種

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ

70%、グレコ・ディ・トゥーフ

30%

原産地呼称

D.O.C.G.

熟成

バリックにて10～12か月

500ml×6

4948657 403187

上代 500ml ¥6,000



オーナー アントニオ・カジャーノ(右)、息子ジュゼッペ・カジャーノ(左)



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロミーナ・レオバルディ

## 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、息子ルイーダがエノログのルカ・ベトレ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。

ルイーダが目にしたのは、プリンディジ原産のススマニエッコ。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コ 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コ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、ブント・アークイラの 4 つの農園では、ススマニエッコをはじめ、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」（ススマニエッコ 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・ピッキエリ」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。

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

750ml × 6 4948657 402548  
上代 750ml ¥2,500



### SUMARÉ 42

スマレ 42

輝きのある美しい淡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。ススマニエッコのポテンシャルの高さを表現したスプマンテ。イカスキのソルト、ロブスターのタリオリニ、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。

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

750ml × 6 4948657 402623  
上代 750ml ¥6,000



### GIANCOLA

ジャンコーラ

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、バニラ、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。シーフードソルトやマグロの炭火焼き、ラングステイヌのサラダ、生の魚介類、クスクスなど魚介料理全般との相性抜群。

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

750ml × 6 4948657 402562  
上代 750ml ¥3,200



### TORRE TESTA ROSATO

トッレ・テスト・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、ソルト、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。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	ススマニエッコ
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

750ml × 6 4948657 402579  
上代 750ml ¥3,100



### SUMARÉ 30

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。ススマニエッコ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。

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

750ml × 6 4948657 402616  
上代 750ml ¥5,000



### MARMORELLE BIANCO

マルモレッレ・ピアンコ

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。

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

750ml × 6 4948657 402500  
上代 750ml ¥2,000



### SATURNINO

サトゥルニーノ

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やかなロゼワイン。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。

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

750ml × 6 4948657 402524  
上代 750ml ¥2,200



### MARMORELLE ROSSO

マルモレッレ・ロッソ

濃い輝きのルビー色。チェリーやブラックカラント、ブルーベリー、ブラックベリー豊かな香りに、ナッ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・アラ・ポロネーゼ、サルティンボッカ・アッラ・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。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネグロアマーロ
原産地呼称	マルヴァージア・ネーラ
熟成	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

750ml × 6 4948657 402517  
上代 750ml ¥2,000



## PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

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、ブラックカラント、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。猪肉のソースのプカティエーニ、野兎のソースのパッパルデッレなどと。

750ml × 6 4948657 402531  
上代 750ml ¥2,300

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のフランス産オークのバリックで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。ベルベットのような滑らかさ。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。

750ml × 6 4948657 402555  
上代 750ml ¥2,600

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



## JADDICO

イヤッディコ

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。

750ml × 6 4948657 402593  
上代 750ml ¥5,500

タイプ
赤 / フルボディ
ぶどう品種
ネグロアマール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。ブランデー漬けのプラムやブラックカラント、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。

750ml × 6 4948657 402586  
上代 750ml ¥5,800

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リック8か月+瓶内12か月以上



## TORRE TESTA

トルレ・テスト

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チョコレートやジュニパー、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、且つしっかりとした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。

750ml × 6 4948657 402609  
上代 750ml ¥7,700

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リックで12か月以上+瓶内12か月



## ALEATICO

アレアティコ

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。しっかりとしたストラクチャーと優しい酸が特徴的。赤いペリーのタルトと良く合うが、ワイン単体でも楽しめる。

500ml × 6 4948657 402630  
上代 500ml ¥4,000

タイプ
赤 / デザートワイン / 極甘口
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





フナロ  
**FUNARO**

次世代シチリアワインの担い手

FUNARO



**METODO CLASSICO**

メトド・クラッシコ

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ド・クラッシコ製法によるスパマンテ。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。

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

750ml × 6 4948657 406669  
上代 750ml ¥3,200



**GATTO BIANCO**

ガット・ビアンコ

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。

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

750ml × 6 4948657 406645  
上代 750ml ¥1,500



**INZOLIA**

インツォーリア

黄緑がかかった麦わら黄色。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。

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

750ml × 6 4948657 406683  
上代 750ml ¥1,700



**VIVEUR**

ヴィヴェール

黄緑がかかった麦わら黄色。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。

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

750ml × 6 4948657 406621  
上代 750ml ¥1,800



**VERDELICIA**

ヴェルデリチャ

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。

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

750ml × 6 4948657 406676  
上代 750ml ¥2,000



**PINZERI**

ピンツェーリ

黄緑がかかった麦わら黄色。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、特にアクアパッツァとの相性抜群。

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

750ml × 6 4948657 406614  
上代 750ml ¥2,000

トラーパーニ発、  
新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリアトラーパーニの地で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。

カタラット、グリッロ、ジビッポ、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きたブドウは、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。

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、



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

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。

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

750ml × 6      4948657 406720  
上代 750ml ¥2,000



### 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。  
(※数量限定)

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

750ml × 6      4948657 406744  
上代 750ml ¥1,700



### 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。

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

750ml × 6      4948657 406607  
上代 750ml ¥3,000



### PASSITO

パッシート

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。パネッ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。

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

500ml × 6      4948657 406652  
上代 500ml ¥3,000



### GATTO NERO

ガット・ネロ

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いベ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〜熟成タイプのチーズと相性が良い。

タイプ
赤/ミディアムボディ
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
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6      4948657 406638  
上代 750ml ¥1,500



### 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。

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

750ml × 6      4948657 406690  
上代 750ml ¥1,700





オーナー アルジオラスファミリー

## サルデーニャワインのパイオニア

アルジオラスの歴史は一家の歴史です。歴史は1918年にフランチェスコ・アルジオラスがブドウの木を植えたことから始まります。もともとオリーブやブドウを栽培する農家だったアルジオラス家はその後 1906 年生まれのアントニオが品質追求のため本格的にブドウ栽培に乗り出したことでワイナリーとしての道を歩み始めました。その後、アントニオの息子、フランコとジュゼッペが彼の情熱を引継ぎ、ワイナリーを更に発展させ、今ではアントニオの孫である3世代目によって運営されています。エノログは、長年に渡り、イタリアワイン界をけん引してきたジャコモ・タキス氏をコンサルタントとして迎え、メインのエノログにはマリアーノ・ムッル氏を起用し、一家とともに研究や新たなプロジェクトに邁進してきました。

ワイナリーは島の南東部サルデーニャの州都、カリアリ近郊のセルディアーナ村に位置します。セルディアーナを中心にした計280haの自社畑では、サルデーニャの土着品種にこだわり、カンノナウやヴェルメンティーノ、カリニャーノといった代表的な品種はもちろん、モニカ、ボヴァレ、ナスコなど希少な品種を、いずれも

ブドウ栽培に最良のテロワール（日照条件、昼夜の気温差、土壌、海拔（190m～700m）など）のもと、品質にこだわりながら丁寧に栽培しています。数年前にはワイナリーの改装も終了し、醸造面においても更なる進歩を続けます。

「ガンベロ・ロッソ」では「トゥリガー」がトレ・ピッキエリの常連で、トレ・ピッキエリを10回獲得するごとに与えられる星を2つ獲得、世界の影響力のあるワイン評価雑誌でも高得点を出し続けるなど、サルデーニャワインの歴史を造ってきました。「いいワインは技術からのみ作られるものではない。人間性、情熱、愛そしてブドウ畑とワインへのこだわりからも作られるのだ。私はこの哲学を自然からの贈り物として受け取り、そして自分の息子や、私のこの素晴らしい冒険へ参加してくれた人々へと引き継いでいくのだ。」ワイン造りを家業として軌道に乗せたアントニオの精神は着実に次世代へと繋がられています。



### TAGLIAMARE

タリアマーレ

緑色の輝きを持つ爽やかな黄色。白い花やくすみ、洋ナシ、柑橘系の果実に地中海のハーブが混ざり合ったエレガントな香り。しっかりとした味わいと、フレッシュな旨みが広がる。アペリティブや繊細な味わいの魚料理、牡蠣、魚介類の前菜と良く合う。

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

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



### COSTAMOLINO

コスタモリーノ

明るい緑色を帯びた爽やかな黄色。繊細で香り高いアロマが長く続く。生き生きとしたフレッシュでドライな味わい。魚介類の前菜、甲殻類のソースと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。

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.G.
熟成	ステンレスタンクにてシュールリー

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



### IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

緑色を帯びた柔らかな爽やかな黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーケへと繋がる。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。

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.G.
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

750ml × 6 4948657 401664  
上代 750ml ¥3,100



### CERDEÑA

セルデーニャ

深みのある爽やかな黄色。滑らかな口当たりと、しっかりとしたストラクチャーの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。マブロのポータルガ、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。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ、その他土着品種
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産オークのバリック +瓶内6～8か月

750ml × 6 4948657 401688  
上代 750ml ¥8,500



### S'ELEGAS

セレガス

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。爽やかな黄色。フルーティーで香り高いバランスのとれたアロマが広がる。ふくよかでおくのあるリッチな味わいから、かすかに苦味のあるフィニッシュへと繋がる、ヌラガスの個性が良く反映されたワイン。前菜、魚介料理、ソフトチーズとの相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヌラガス
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク

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



### MERÌ

メリ

明るい緑色を帯びた爽やかな黄色。柑橘系や新鮮な果実の力強い香り。フレッシュでバランスのとれた心地よい味わいが広がる繊細な白ワイン。魚介類や甲殻類の前菜とベストマッチ。寿司や刺身、軽い味わいの白身肉や魚料理とも相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク

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



### ISELIS BIANCO

イセリス・ピアンコ

爽やかな黄色。黄色の花やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りの中に、かすかにムスクを感じさせる。まる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。

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.G.
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

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



### 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、ウニのソースと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。

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	ステンレスタンク4週間

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



## PERDERA

ベルデーラ

モニカの特徴的な色合いが表れている濃いルビー色。力強い豊かな香りで、ふくよかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースの Pasta、魚の煮込み、マグロのグリル、ラムの煮込み、ペコリーノチーズ、中期熟成チーズなどと最適。

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

750ml × 6 4948657 401633

上代 750ml ¥2,600



## CARDANERA

カルダネーラ

ルビー色。地中海沿岸の野生の雑木や新鮮な赤い果実の芳しい香り。フレッシュで風味豊かな味わいと、心地よいタンニンのバランスのとれた味わい。ラザニアやラビオリなど、肉を使ったフリモビアット、鶏肉やロースト肉、軽く味付けしたチーズなどと相性が良い。

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

750ml × 6 4948657 401916

上代 750ml ¥2,800



## ANGIALIS

アンジャリス

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。

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

500ml × 6 4948657 401732

上代 500ml ¥8,000



## COSTERA

コスティーラ

ガーネットを帯びた濃いルビー色。カンノナウの特徴的な果実味溢れる華やかな香りが際立つ。温かみがありまろやかでストラクチャーがしっかりとしたバランスのとれた味わい。スパイスの効いた第一の皿、ラムや子豚の串焼き、中期～長期熟成させたサルデーニャ産ペコリーノチーズと。

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

750ml × 6 4948657 401640

上代 750ml ¥2,900



## IS SOLINAS

イス・ソリナス

すみれがかかったルビー色。熟した果実やジャムなどのリッチでピュアな香り。果実味が溢れ、温かみのあるバランスのとれた味わいが口に広がる。しっかりと味付けした Pasta、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。

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

750ml × 6 4948657 401701

上代 750ml ¥3,600



## ISELIS ROSSO

イセリス・ロッシ

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

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

750ml × 6 4948657 401695

上代 750ml ¥3,700



## SENES

セネス

ガーネットがかかった濃いルビー色。赤いベリー系の果実に、地中海のスパイスやハーブの香り。温かみのあるまろやかな味わいで、バランスの良いしっかりとしたストラクチャー。サルデーニャや地中海地方の伝統的な Pasta やお米の料理、濃厚な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。

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

750ml × 6 4948657 401756

上代 750ml ¥4,000



## KOREM

コーレム

濃いルビー色。バランスのとれた芳しい香りと、ベルベットのようななめらかな口当たりで、温かみのある甘美な味わい。ミートソースの Pasta、子豚の串焼き、赤身肉のグリル、羊のロースト、マ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。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ボヴァレ・サルドまたはボヴァレ・レドゥーにカリニャーノ、カンノナウ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック10～12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401718

上代 750ml ¥6,000



## TURRIGA

トゥリガー

濃いルビー色。リッチで複雑な香り、しっかりと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、スパイスな赤身肉、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと相性抜群。

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

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

上代 750ml ¥11,000 / 1500ml ¥23,000





**MIRTO BENALONGA**

ミルト・ベナロンガ

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。

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。

700ml × 6 4948657 401794  
上代 700ml ¥2,500



**LIMONELLO BENALONGA**

リモネッロ・ベナロンガ

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。

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。

700ml × 6 4948657 401909  
上代 700ml ¥2,500



**MIRSE**

ミルセ

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。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

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。

700ml × 6 4948657 401763  
上代 700ml ¥3,900



**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。後味はスパイシー。

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。

700ml × 6 4948657 401770  
上代 700ml ¥3,900



**LIMONSARDO TREMONTIS**

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。

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。

700ml × 6 4948657 401787  
上代 700ml ¥3,900

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。



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)を実らせませす。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なされています。

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。





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