



FIAGRE CAMPANIA BIANCO

フィアグレ・カンパーニャ・ピアンコ

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・トゥーフオ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
750ml ¥3,100



FALANGHINA CAMPANIA

ファランギーナ・カンパーニャ

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
750ml ¥3,100



BÉCHAR FIANO DI AVELLINO

ベシャル・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ

黄金色。花やドライフルーツ、スパイスなどの複雑な香り。フレッシュさとともに、リッチでコクがあり温かみを感じる、しっかりとした骨格の風味豊かな味わい。魚介類や甲殻類の料理、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
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403194
750ml ¥3,600 / 1500ml ¥11,000



DEVON GRECO DI TUFO

デヴォン・グレコ・ディ・トゥーフオ

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・トゥーフオ
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
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403804
750ml ¥3,600 / 1500ml ¥11,000

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、広げていきたいという想いに突き動かされ、ワイナリーを創設することを決心しました。かつてフェウディ・ディ・サン・グレゴリオも手がけた、アリアニコのスペシャリストとして名高いルイジ・モイオ教授を醸造コンサルタントとして迎え、彼の貴重なアドバイスに基づき、品質向上を目的としたブドウ栽培に着手、アリアニコの再評価に情熱を注ぎます。

アントニオ・カッジャーノのワイナリーは、3つの DOCG を抱える、カンパーニア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、ラピオの3haの南西向きの畑ではフィアーノが栽培されています。いずれも粘土石灰質の土壌で、きれいな酸とミネラルの特徴をブドウに与えます。グレコはトゥーフオの、ファランギーナはベネヴェントの、それぞれアントニオが栽培管理を行う契約農家

から仕入れています。

ワイン造りへのこだわりはブドウ栽培だけではなく、醸造過程にも表れています。建築家でもあるアントニオが天然の岩を掘り掘り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、情熱的的確な醸造方法までを父から学びながら、イルピニアワインの偉大な表現者としての、高品質で特徴的なスタイルのワイン造りに貢献しています。



FIANO DI AVELLINO RISERVA VIGNA ISCA

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・イスカ

黄金黄色。パイナップルや黄色いリンゴのアロマにフローラルノート、ハーブと甘いスパイスのニュアンス。しっかりとしたボディがあり、複雑な味わい。余韻にはミネラル。豊かな酸が骨格を形成し、長期熟成が可能。

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
ステンレスタンクとバリック

750ml × 6 4948657 403828
750ml ¥7,000



ROSA SALAE CAMPANIA ROSATO

ローザ・サラエ・カンパーニャ・ロザート

明るく淡いピンク色。フレッシュなチェリーやカラント、ザクロなどの果実味溢れる香りに、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
750ml ¥3,100



TAURI' IRPINIA AGLIANICO

タウリ・イルピニア・アリアニコ

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

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
750ml ￥3,100



SALAE DOMINI IRPINIA CAMPI

サラエ・ドミーニ・イルピニア・カンピ

濃いルビー色。果実味やスパイス、ローストしたナッツなどに、リコリスの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
750ml ￥6,000



TAURASI VIGNA MACCHIA DEI GOTI

タウラージ・ヴィーニャ・マッキア・ディ・ゴーティ

濃いルビー色。森の黒い果実や赤いベリー系の果実に、リコリスやバニラが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
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403811
750ml ￥8,500／1500ml ￥17,000



MEL VINO BIANCO DOLCE

メル・ヴィーノ・ビアンコ・ドルチェ

黄金色。ドライア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、ブルーチーズ、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・トゥーフォ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
500ml ￥7,000



オーナー アントニオ・カッジャーノ (右)、息子ジュゼッペ・カッジャーノ (左)

