



小さな村の誇りとなった、三兄妹のワイン

西シチリア トラーパニの地で3世代にわたりブドウ栽培を行ってきたフナロ家の家業は、ジャコモ、ティツィアーナ、クレメンテの革新的な若き3人の兄妹に引き継がれ、新たな展開へ踏み出しました。3人は「家族が育てたブドウで、シチリアのテロワールを存分に活かした高品質なワインを造りたい」という確固たる思いのもと、2003年よりワイン造りをスタート。ブドウ本来の味を引き出すために彼らが選択したのはビオロジック農法でした。環境保存のための取組みも積極的に行っており、化学肥料を使用せずに栽培。醸造においては可能な限り亜硫酸塩を排除することはもちろん、ソーラーシステムや薬草による水浄化システムの装備、ワインボトル、ラベルの素材に至るまで、消費者と自然への配慮を怠りません。

サレーミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海拔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、ペリコーネなどのシチリアの土着

品種の他、シャルドネやミュラー・トゥルガウなどの国際品種のブドウも多種栽培しています。手をかけて育てられてたブドウは、全て手摘みによって収穫され、収穫後はすぐに畑同様に近代的な設備を導入した醸造所へと移送されます。しっかりと手が行き届いた環境のもとで、土地の個性を表現したワインを生産しています。3人の兄妹によるシチリアの自然、大地への敬意、ワイン造りへの情熱によって実現したプロジェクトはすでに20年を越え、今やシチリアでは確固たる地位を築いたフナロのワインですが、まだまだ進化は止まりません。創業時から長く醸造を担当しているエノロゴ、ロザリオ・アイエッロが率いる醸造チームには、ボイエール・エ・サンドリで研鑽を積んできたトレンティーノ出身のマッティア・フィリッピを迎え、彼の斬新なアイデアと若い情熱を吹き込み、ワインの品質向上と活性化を図っています。

国内外問わずますます期待が高まっている生産者ですが、成功に倣うことなく常に謙虚な兄妹は、いまでも変わることなく地元サンタ・ニンファで愛され続けています。

METODO CLASSICO

メトド・クラッシコ

黄金がかった麦わら黄色。手摘みにより厳選して収穫された最高品質のブドウから造られるメトド・クラッシコによるスプマンテ。エレガントな泡、イーストの豊かな香り、心地良い酸味を感じるバランスのとれた仕上がり。前菜や魚料理、スープと共に。

750ml × 6 4948657 406669
750ml ¥4,800

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
V.S.Q.
熟成
瓶内二次発酵

GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかった麦わら黄色。黄色いフルーツや柑橘系フルーツのフレッシュな香り。豊かな風味と酸味のバランスがとれた爽やかな白ワイン。前菜、魚のフライと良く合う。

750ml × 6 4948657 406645
750ml ¥2,400

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

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でフレッシュな味わい。

750ml × 6 4948657 406720
750ml ¥2,900

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

PINZERI

ピンツェーリ

あ黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406614
750ml ¥2,900

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

VIVEUR

ヴィヴール

数量限定品

黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406621
750ml ¥2,900

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

INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406683
750ml ¥2,600

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

VERDELICIA

ヴェルデリチャ

黄金色がかった濃い麦わら色。柑橘系果実やトロピカルフルーツのエレガントなアロマを感じる。風味豊かで、しっかりとしたストラクチャーを持った白ワイン。甲殻類や魚介を使ったメインディッシュと共に。

750ml × 6 4948657 406676
750ml ¥2,900

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

COLLEZIONE DI FAMIGLIA GRILLO RISERVA

コッレツィオーネ・ディ・ファミーリア・グリッロ・リゼルヴァ

濃い麦わら黄色。ライム、グレープフルーツ、イエローメロン、黄桃のアロマにバニラやジンジャーのニュアンス。口当たりは柔らかく、コクのある果実味が特徴的。しっかりとしたボディがあり、余韻はクリスピー。

750ml × 6 4948657 406799
750ml ¥4,000

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
フランス産大樽 12 か月



ZIBIBBO MACERATO

ジビッボ・マチェラート

数量限定品

マセレーションは5日間。柔らかな緑の輝きのあるストローイエロー。ジビッボ種独特のエレガントなアロマ。クリスピーな味わいで、ドライな仕上がり。※抜栓前に軽く攪拌してください。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ジビッボ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク 6 か月(シュルリー)

750ml × 6 4948657 406768

750ml ￥4,000



ROSATO NERO D'AVOLA

ロザート ネロ・ダーヴォラ

数量限定品

輝きのある柔らかなピンク色。ストロベリーやブラックベリーのフルーティーなアロマ。フレッシュな果実味に溢れる味わいで、ネロ・ダーヴォラの酸味によってエレガントに仕上がっている。※数量限定品

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

750ml × 6 4948657 406744

750ml ￥2,600



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

750ml ￥2,600



PASSITO

パッシート

ゴールドがかった麦わら黄色。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、滑らかな口当たりのエレガントなデザートワイン。パネットーネなどのケーキや、フルーツのパイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなどと。

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

500ml × 6 4948657 406652

500ml ￥4,500



LA VECCHIETTA

ラ・ヴェッキエッタ

数量限定品

1993年に植樹されたインツォーリアのみ使用。輝きのある黄色。洋梨やリンゴジャム、砂糖漬けにした黄色い果実のアロマにわずかにバルサミックを感じる。口当たりは柔らかく、果実が溶け込んでいる。味わいには奥行きと幅があり、ドライに仕上がっている。

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
アカシア樽 (シュルリー)

500ml × 6 4948657 407000

500ml ￥4,800



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

750ml ￥2,400



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
D.O.C.
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

750ml ￥4,200



オーナー フナロファミリー

