アプレヴ•トレーディング株式会社

取扱商品カタログ

【輸入ワイン】

アプレヴ・トレーディング株式会社

〒１０３－００１５ 東京都中央区日本橋箱崎町４３－１１

ＴＥＬ：０３－３６６７－５４５０　ＦＡＸ：０３－３６６７－７９９２

※　参考小売価格は全て<税別>です

※　２０２１年　５月現在

目次

＜ ニュージーランド ＞	P２	オークランド	Coopers Creek / クーパーズ・クリーク
	P２−３	ギズボーン	Millton Vineyards / ミルトン・ヴィンヤーズ 【 ビオディナミ 】
	P３−４	マールボロ	Marlborough Wines / マールボロ・ワインズ
	P４−５		Astrolabe / アストロラーベ
	P５−６	ネルソン	Seifried Estate / サイフリード・エステート
	P７		McCashin’s Brewery / マカシンズ・ブルワリー （ビール）
	P８	セントラル・オタゴ	Misha’s Vineyard / ミーシャズ・ヴィンヤード
＜ オーストラリア ＞	P９	南オーストラリア州	First Drop / ファースト・ドロップ
＜ イタリア ＞	P１０	ピエモンテ州	Ellena Giuseppe / エレーナ・ジュゼッペ 【 ビオロジック 】
	P１１		Lo Zerbone / ロ・ゼルボーネ 【 ビオロジック / 自然派 】
	P１１		Franco Amorozo / フランコ・アモローゾ
	P１２	リグーリア州	Maccario Dringenberg / マッカリオ・ドリンゲンベルグ【 ビオロジック 】
	P１２−１３	ロンバルディア州	Fratus / フラタス 【 ビオロジック 】
	P１３		Sperone / スペローネ
	P１３		Chiara Ziliani / キアラ・ジリアーニ
	P１４		Lebovitz / レボヴィッツ
	P１５		Martilde / マルティルデ 【 ビオロジック 】
	P１６	トレンティーノ・アルト・アディジェ州	Castel Noarna / カステル・ノアルナ 【 ビオロジック / 自然派 】
	P１７		Villa Vescovile / ヴィラ・ヴェスコヴィレ
	P１７	フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	Pradio / プラディオ
	P１８−１９		Antonutti / アントヌッティ
	P２０	ヴェネト州	Cielo e Terra / チエロ・エ・テッラ
	P２０−２１		Musella / ムゼッラ
	P２１−２２		I Stefanini / イ・ステファニーニ
	P２２−２３	エミリア・ロマーニャ州	Ca dei Quattro Archi / カ・デイ・クアトロ・アルキ 【自然派】
	P２３−２４		Santa Lucia / サンタ・ルチア 【 ビオディナミ 】
	P２５−２６	トスカーナ州	La Ginestra / ラ・ジネストラ 【 ビオロジック / 自然派 】
	P２６―２８		Rocca delle Macie / ロッカ・デッレ・マチエ【 ビオロジック（一部） 】
	P２９−３０	マルケ州	Ciu Ciu / チウ・チウ 【 ビオロジック 】
	P３０−３１		Costadoro / コスタドーロ 【 ビオロジック 】
	P３１−３２		Vicari / ヴィカーリ
	P３３	ウンブリア州	Adanti / アダンティ
	P３４	アブルッツォ州	Pietramore / ピエトラモーレ 【 ビオディナミ 】
	P３４		Cantine Galasso / カンティーナ・ガラッソ
	P３５	モリーゼ州	Vinica / ヴィニカ 【 ビオロジック 】
	P３６		Macchialupa / マッキャルーパ
	P３７	プーリア州	Tenuta Viglione / テヌータ・ヴィリオーネ 【 ビオロジック 】
	P３８		Cantine Paradiso / カンティーナ・パラディソ
	P３９	シチリア州	Cantina Marilina / カンティーナ・マリリーナ 【 ビオロジック 】
＜ フランス ＞	P４０	シャンパーニュ地方	Didier Chopin / ディディエ・ショパン
	P４０	ラングドック地方	Vignerons de la Vicomté / ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ
＜ スペイン ＞	P４１	アラゴン州	Nuviana / ヌヴィアナ
	P４１	ラ・マンチャ地方	Bodegas Fontana / ボデガス・フォンタナ
＜ ポルトガル ＞	P４２	ミーニョ地方	Quinta da Lixa / キンタ・ダ・リシャ
＜ 南アフリカ ＞	P４２−４３	ウェリントン	Napier Vineyards / ネイピア・ヴィンヤーズ

クーパーズ・クリーク

ニュージーランド／オークランド

COOPERS CREEK
NEW ZEALAND



『 全てのぶどうを、常に最良のものが得られる場所で育てる 』

１９８０年オークランド北部のクメウにて設立。
８０年代後半にニュージーランドを代表する名醸造家キム･クロフォード氏がワインメーカーに就任。在職中に２年連続でワインメーカー・オブ･ザ・イヤーの栄誉にも輝いたキム氏により多くのメダルを受賞。現在は農学の名門リンカーン大学をトップの成績で卒業したサイモン・ナンズ氏の手により、【全てのぶどうを、常に最良のものが得られる場所で育てる】というポリシーのもと、産地と収穫時期にこだわった、最高のぶどうのみから造られるバラエティ豊かなワインを生み出しています。



「ローン・カウリ」 シャルドネ ２０１６

ハーブや白い花、青々としたメロン、グレープフルーツなどの柑橘のようなフルーティーで華やかな香り。
果実味と酸味、ミネラル感が心地よい、バランスの取れた味わいです。

料理：ホタテなどの魚介料理、豚肉のロースト

●「ワイン王国」№103 / ４.５ツ星

コード	2002059 **※在庫限り終売**		
産地	イースト･コースト（ギズボーン産主体）		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,700



「ローン・カウリ」 ピノ・ノワール ２０１７

ぶどうは産地ごとにオーク樽で熟成しブレンド。
イチゴやチェリーなどのフルーティーな香りに、繊細な樽の香りが溶け込んでいます。柔らかな酸としなやかなタンニンが広がる、チャーミングな味わい。
渋みが少ないので少し冷やしてもお楽しみ頂けます。

料理：シンプルな味付けのお肉料理、ラム、サーモン

●「ワイン王国」 №６６ / ５ツ星 （VT2009）

コード	2002057 **※在庫限り終売**		
産地	イースト･コースト（ホークス･ベイ産主体）		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,000



マールボロ ピノ・ノワール ２０１４

２ヶ所の畑のぶどうを使用。別々に醸造、ブレンド後、１年間の樽熟成。プラムや熟したブラックチェリー、ストラベリーのような香り。スパイスやオーク樽のニュアンスがあり、リッチで果実味にあふれた味わいです。

料理：サラダ、パスタ、魚料理、シンプルな仔羊の料理

● ニュージーランド航空 ワインアワード 2015 / シルバー

● Marlborough Wine Show 2016 / シルバー

コード	2002278 **※在庫限り終売**		
産地	マールボロ		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥2,900



ホークス・ベイ シラー ２０１５

フレンチオークの樽で発酵、熟成。プラムや赤い果実、フルーツのジャム、ブラックペッパーやインクのニュアンスがあり、オークからくるバニラ香も感じられます。酸味とスムーズなタンニンがあり、エレガントな印象です。**料理：ラム、牛、鹿等のジビエなどのお肉料理**

●「Cuisine Magazine」（June,2017） / ＴＯＰ10 ,５ツ星

●「Winestate」 (Nov,2015) / ４ツ星

コード	2002279 **※在庫限り終売**		
産地	ホークス･ベイ		
品種	シラー100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,900

ミルトン・ヴィンヤーズ

ニュージーランド／ギズボーン

Millton
VINEYARDS & WINERY



『 南半球におけるビオディナミのパイオニア』

１９８４年にジェームス＆アニー・ミルトン夫妻が設立したブティック・ワイナリー。ニュージーランド産オーガニック（ビオディナミ）ワインのパイオニアとして、今日ではその品質の高さや彼らの栽培や醸造に対する姿勢などがニュージーランド国内はもとより海外の多くの著名な評論家やワイン愛好家から大きな賞賛を集めています。ニコラ･ジョリー氏が提唱する自然派ワイングループ「ルネッサンス・デ・アペラシオン」にも参加しています。
彼らは全ての畑で伝統的な方法でのブドウ栽培を実践しています。殺虫剤、除草剤、殺菌剤や化学肥料などは一切使用されません。代わりに用いられるのはビオディナミには欠かせない牛糞、様々なハーブ、水晶の粉、堆肥などです。そして彼らは栽培と醸造に関わるすべてのものをビオディナミを実践している彼らの地所の中で循環させるべく、牛糞を得るために牛を飼い、ぶどうを受粉させるためにミツバチを飼い、ワインの清澄に用いる卵白を得るために鶏を飼っています。ＳＯ２は必要最低限のみごく少量添加することで、安定感をもたらしています。丁寧に育てたブドウが持つパワー・個性を最大限に引き出した、果実味豊かでエレガントな味わいが特徴です。**【ビオディナミ】**

BioGro New Zealand（1989～）、Demeter（2009～）

「クレイジー・バイ・ネイチャー」
コスモ・ホワイト　２０１８



２ヶ所の自社畑のブドウを、ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。清澄はしていません。
熟したアプリコットや白桃、スイカズラ、ハチミツのような華やかなアロマ、程よい酸味のフレッシュな味わいです。
料理：シーフード料理、サラダ、マイルドなチーズ

コード	2002204		
産地	ギズボーン		
品種	シャルドネ 50%、ヴィオニエ 28%、マルサンヌ 22%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,400

シュナン・ブラン テ・アライ・ヴィンヤード ２０１８



ミルトンのフラッグシップ。ニール・ベケットによる「死ぬ前に飲むべき１００１のワイン」にも選ばれた、ニュージーランド産シュナン・ブランの最高峰。
発酵と熟成を６００Ｌのオークの大樽とステンレスタンクで行います。マンゴー、トロピカルフルーツ、ライム。青リンゴのアロマ。甘みと酸味、ミネラル感のバランスが心地良く、余韻には一部貴腐ブドウからのニュアンスが感じられます。**料理：クリームや甲殻類のソースの魚料理、豚肉料理**

コード	2002443		
産地	ギズボーン		
品種	シュナン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥3,300

ヴィオニエ リヴァーポイント・ヴィンヤード ２０１８



ヴィオニエは破砕後、３００ℓ のフレンチオークの樽に入れる前に少しの間静置。３０日間スキンコンタクトをしながら野生酵母で全房発酵、その後プレス。リッチさと深みを与えるためにマルサンヌを、華やかさとフルーティーさを与えるためにミュスカ・プティ・グラン（マスカット）を加え、ステンレスタンクで発酵。アカシアの花やアップルキャンディーのようなフルーティーなアロマ。海に近い畑のブドウからのミネラル感、スキンコンタクトからのタンニンが心地良く感じられ、リッチで甘美、サテンのようななめらかな飲み心地です。

コード	2002602		
産地	ギズボーン		
品種	ヴィオニエ 92%、マルサンヌ 6%、ミュスカ・ア・プティ・グラン 2%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥3,100

シャルドネ　オポウ・ヴィンヤード　２０１８



フレンチオークの小樽で自然発酵（新樽１７%）、一部マロラクティック発酵によりフレッシュさを残しながら柔らかさとふくよかさを表現。１２ヶ月の樽熟成後、ステンレスタンクで静置し、瓶詰。オレンジや白い花、アプリコット、蜂蜜のような華やかなアロマ。ヘーゼルナッツやオートミールの様なほろ苦さが余韻に感じられます。うま味が繊細な酸にまとめられ、タンニンはまろやかに続きます。
料理：チキングリル、クリームソースを使った魚介料理
●2019 New Zealand Organic Wine Award /　シルバー
●　Wine Advocate　/　９１pt（VT2016）

コード	2002544		
産地	ギズボーン		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥3,200

「クレイジー・バイ・ネイチャー」
コスモ・レッド　２０１６



天然酵母で自然発酵後、アメリカンオークの大樽で１１ヶ月間熟成。清澄やフィルタレーションは一切行なわずに瓶詰めしています。
スパイスのアロマ、なめし皮や黒胡椒のニュアンスを感じ、ミントやチョコレート、エスニックのスパイスを思わせる生き生きとしたフレーバー。力強さと優しい飲み心地を楽しめます。
料理：ラムチョップ、ビーフシチュー、ピザやパスタ

コード	2002282		
産地	ギズボーン		
品種	マルベック、シラー、ヴィオニエ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,800

「ラ・コート」　ピノ・ノワール　２０１８



急斜面に広がる「ラ・コート」区画の若木のぶどうを手摘収穫後冷却。選果・除梗後、木製開放槽で自然発酵。月周期間（２８日間）マセレーション後プレス、1~5 年物のフレンチオークのバリック（２２５L）で約１２ヶ月熟成。清澄せずノンフィルターで瓶詰め。
ダークチェリー、蜂蜜、フェンネルのようなアロマ。タンニン、熟した果実、余韻に感じるミネラル感が心地良い、フードフレンドリーなワインです。**料理：ラムや赤身肉のグリル**
●　Wine Advocate　/　９３pt　（ＶＴ2016）

コード	2002545		
産地	ギズボーン		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥3,300

マールボロ・ワイン

ニュージーランド／マールボロ

MARLBOROUGH WINE LIMITED



『　マールボロらしさを表現する新しいワイナリー　』

ケヴィンとサラのジョイス夫妻によって２００６年に設立。
「楽しく飲めるワイン造り」を目指し、リーズナブルで高品質なワインを手がけており、特にメインブランドの「Toi　Toi（トイ・トイ）」は、ニュージーランドでもポピュラーなワインブランドの一つに成長しています。

アワテレ・ヴァレー、ワイラウ・ヴァレー、オマカ・ヴァレー、というマールボロを代表する３つの地区のブドウを使用。共に粘土質主体ながら異なる構成の３地区の土壌のキャラクターが絶妙に融合しています。
２０１７年にはマールボロの注目生産者「アストロラーベ」のワインメーカーだったティム・アダムス氏をワインメーカーに迎え、ワインのクオリティを一層向上させる取り組みを行なっています。

「トイ・トイ　Toi Toi」はマオリ語で「すすき」のこと。
ニュージーランドでは各土壌に見合った４種類のすすきが自生しており、すすきの自然への適合性や荘厳さは、ワイン造りにインスピレーションを与えてくれます。



「トイ・トイ」 ソーヴィニヨン・ブラン スパークリング



早朝に収穫。除梗・破砕後、少しのスキンコンタクト、軽くプレス。特徴的なフレーバーを残すためステンレスタンクで低温発酵。その後２か月シュール・リー。ガス充填のためハツラツとした泡が感じられます。
ハーブ、ライムなど柑橘系のフレッシュ感あるアロマ。パッションフルーツのような凝縮感のあるミディアムドライの味わいです。

料理：バジルのパスタ、ラタトゥイユ、シーフード料理

コード	2000129		
産地	マールボロ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/やや辛口
度数	13%	参考小売	￥2,500

「ストーン・ベイ」 ソーヴィニヨン・ブラン ２０２０



ステンレスタンクで発酵。
フレッシュなハーブや青草、ライムなどの柑橘、パイナップル、トロピカルフルーツのニュアンスも感じさせる生き生きとしたアロマ。ボリュームのある酸味と共に広がるフレッシュでフルーティーな味わい。グレープフルーツやマンゴーのようなフレーバーも感じられ、余韻へと続きます。

料理：シーフードパスタ、スモークサーモンのサラダ

コード	2002548		
産地	マールボロ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	オープン

アストロラーベ

ニュージーランド／マールボロ



『　メディアからの評価も高いマールボロの実力派ワイナリー　』
1996 年にサイモン・ワグホーン氏（オーナー/ワインメーカー）を中心に設立。コーバンズやホワイトヘヴンでチーフワインメーカーを務め、いつか自分のワイナリーを持ちたいと思い、かつてマールボロの海岸にやって来たフランス船の名前であり「天体観測儀」を意味する「アストロラーベ」という名のブランドを立ち上げました。マールボロの約 17 ヶ所の畑のブドウからワインを造ります。自社畑（アストロラーベ・ファーム）以外は東部のアワテレや南部のケケレングを中心に、信頼を寄せる農家のブドウを使用。テロワールを味わいに反映させるため、最高の状態を見極め収穫、味わいを引き出すため丁寧に醸造されます。ソーヴィニヨン・ブランは典型的なグーズベリーやシトラスのフレーバー、特にアワテレやケケレングのものは強烈なハーブやミネラルのニュアンスを持ちます。ニュージーランドのトップクラスの醸造家に数えられるサイモンの造るワインは「紛うことなくニュージーランド産ソーヴィニヨン・ブランの頂点に立つ」（ボブ・キャンベルＭＷ）、「まさにニュージーランド産シャルドネの最高峰」（ジョン・カーロ）と高く評価されています。　**【Sustainable Winegrowing New Zealand　認証】**

マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン　２０１９



アワテレ・ヴァレーをメインに、数ヶ所の畑のブドウをブレンド。レモングラス、ライムの皮、パッションフルーツ、レッドペッパーの香り。白桃、トロピカルフルーツ、柑橘のフレーバー、フィニッシュはドライで、ミネラルのニュアンスが残ります。　**料理：サラダ、シーフード料理**

- **「Wine Spectator」 /　９０pt （VT2017）**
- **ニュージーランド航空 / Top 60 Fine Wines に選出（‘17）**

コード	2002470		
産地	マールボロ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,600

アワテレ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン ２０１９



サブ・リージョンである「アワテレ・ヴァレー」は風が強く乾燥しており、実が小さく果皮が厚いブドウとなるため、グーズベリーや青草、青いトマトやピーマンのような個性がはっきりとした味わいになります。
スグリ、ライム、レモングラスの香り。スグリやレモン、ハーブのフレーバーを持った、ミディアムボディの辛口。ミネラル分を感じさせる引き締まった余韻があります。

料理：サラダ、シーフード全般、特に貝類

コード	2002551		
産地	マールボロ　/　アワテレ・ヴァレー		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,800

ケケレング・コースト
ソーヴィニヨン・ブラン　２０１９



「ケケレング・コースト」はマールボロのサブ・リージョンの中で最も南に位置する、海岸沿いに広がるエリアです。畑も３ヶ所しかなく、内２ヶ所の畑がアストロラーベ向けにブドウを供給しています。
シトラス、ライム、グレープフルーツにジャスミン、バジル、フェンネルがほのかに香る。パッションフルーツや火打石、塩気をも感じる。

料理：生牡蠣、貝、甲殻類の刺身やセビーチェ等

コード	2002550　**※数量限定**		
産地	マールボロ　/　ケケレング・コースト		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,800

マールボロ　シャルドネ　２０１８



手摘収穫、房ごとプレス。フリーランの果汁のみをフレンチオークの大樽とバリックで天然酵母と選定酵母で発酵。その後バトナージュ、マロラクティック発酵を経て約１０ヶ月樽熟成。清澄はしていません。熟したメロン、イチジク、ナッツの香り。クリーミーでエレガント、トロピカルフルーツのような凝縮感があり、フィニッシュはドライ。ミネラル感が心地よく余韻が長く続きます。

料理：チキンやポークのソテー、クリーミーなシーフード料理、きのこリゾット

コード	2002549		
産地	マールボロ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,900

マールボロ　ピノ・ノワール　２０１６



手摘収穫後、除梗。５日間低温浸漬。その後小さな開放タンクで温度が高いまま野生酵母で発酵。樽入れは手で軽く行い、軽くプレス。フレンチオークのバリックで１０ヶ月熟成。赤い果実や、スモーキーな樽の香り。熟したプラム、ダークチェリーなどのフレーバーが広がり、タンニンもなめらかで、バランスの取れたワインです。

料理：鹿肉やラムなどのジビエ料理、ラザニア、ピザ等

●「Wine Spectator」/ ９２pt

●「Wine & Spirits Magazine」 / ９０pt

コード	2002390		
産地	マールボロ		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥3,300

サイフリード

ニュージーランド／ネルソン



『　不毛の地、ネルソンを一大ワイン産地にした立役者　』

１９７３年にネルソン初のワイナリーとして創業、１９７６年にファーストリリース。４０年以上に渡って南島のワイン産業を牽引するパイオニアとしてオーストリア出身のヘルマン氏が家族と共に手掛けるワインは国内外で人気です。現在ワイナリー周辺に９ヶ所、約３００ヘクタールの畑を所有、年間約４０万ケースのワインを生産し、家族経営としてはニュージーランド最大級のワイナリーです。ブドウは９５％自家栽培のものでまかなっており、環境に優しいブドウ造り、ワイン造りを早くから実践しています。日照時間が長く、２つの山に囲まれた穏やかな気候のため、果実味豊かなブドウがもたらされ、海からも３ｋｍほどの場所にあるためミネラル感がありピュアな味わいのワインが造られます。

【Sustainable Winegrowing　New Zealand　認証】

「オールド・コーチ・ロード」ソーヴィニヨン・ブラン　２０２０



ネルソンの自社畑から収穫されたブドウだけを使用。レモングラスや新鮮な緑の野菜を彷彿とさせる香りに、パッションフルーツやシトラスの長い余韻が残ります。

料理：カキ、ホタテの刺身、冷しゃぶ、中華風の塩炒め

●NZ インターナショナルワインショー2019 / シルバー

●メルボルン・インターナショナル・ワインコンペ / シルバー

●インターナショナル・ワイン&スピリッツコンペ UK/シルバー

コード	2002573		
産地	ネルソン		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	オープン

「オールド・コーチ・ロード」リースリング２０１８



白い花や青リンゴ、レモン、ライム、グレープフルーツなどの柑橘のニュアンス。フレッシュでミネラル感があり、はちみつレモンのようなさわやかな味わい。

料理：グリルした季節の野菜、マリネ、天ぷら、フライ
鶏肉や豚肉のソテー、アジアン料理やメキシカン料理

●International Wine & Spirit Competition 2015/シルバー

● New Zealand International Wine Show 2014 /シルバー

（VT2014）

コード	2002395		
産地	ネルソン		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
度数	10.5%	参考小売	オープン

「オールド・コーチ・ロード」シャルドネ　２０１９



アロマを残すため低温発酵、その後一部をマロラクティック発酵。アメリカンオークとフレンチオークの樽で８～１０ヶ月熟成。
トロピカルフルーツのような芳醇な香り。トーストやヘーゼルナッツ、バニラのようなオークのニュアンス。フルーティーな果実味があり、酸味は穏やかな辛口です。

料理：鶏肉のクリーム煮、レバーパテ、キッシュ

●「ワイン王国」№103 / ４ツ星 （VT2014）

● SPIEGELAU International Wine Competition 2012 / シルバー（VT2011）

コード	2002572		
産地	ネルソン		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	オープン

「オールド・コーチ・ロード」ゲヴュルツトラミナー　２０２０



ライチ、ジンジャー、バラ、ムスクのような華やかな香り。ホワイトペッパーのようなスパイシーさ、桃や洋梨のようなジューシーな果実味、ミネラル感が口の中に広がり、エレガントな味わいです。

料理：カレー、アジアン料理、メキシカン料理

●「ワイン王国」No.120 / ５ツ星（VT2020）

● ニュージーランド航空ワインアワード 2016 /シルバー

（VT2016）

コード	2002471		
産地	ネルソン		
品種	ゲヴュルツトラミナー100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
度数	12.5%	参考小売	オープン



「オールド・コーチ・ロード」
マルベック　カベルネ・フラン　２０１７

ブドウは熟したタイミングで収穫し、品種ごとに果皮ごとステンレスタンクで発酵。スパイシーなオークのフレーバーを与えるために、フレンチオークのバリックで別々に熟成、最後に２つのワインをブレンドし、瓶詰しました。豊かなプラムやヴァイオレット、スパイスのニュアンス。ゆったりとした長い後味が特徴的です。

料理：ラムなどのお肉料理、ピザ、トマトソースのパスタ

コード	2002472		
産地	ネルソン		
品種	マルベック、カベルネ・フラン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
度数	13.5%	参考小売	オープン



「オールド・コーチ・ロード」 ピノ・ノワール ２０１９

手摘み収穫後２日間低温でマセレーション。発酵中は毎日２～３回ピジャージュを行い、発酵終了後さらに３日程マセレーション。その後オーク樽に移しマロラクティック発酵、数ヶ月間樽熟成。チェリー、イチゴ、ベリー、スミレ、スパイスのニュアンス。タンニンは柔らかく、酸味がきれいに感じられるエレガントなピノ・ノワールです。

料理：ラムチョップや赤身肉のグリル

コード	2002575		
産地	ネルソン		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
度数	13.5%	参考小売	オープン



ネルソン　ヴュルツァー　２０１９

ゲヴュルツトラミナーとミュラー・トゥルガウの交配品種。世界中でも１００ｈａしか植えられていない品種で、サイフリードはニュージーランドで唯一１ｈａを所有。畑は粘土質土壌で、ブドウは収穫後フレッシュなアロマを保つため素早く除梗しプレス。クリアな果汁は温度コントロールしながら低温で天然酵母で発酵。自然な残糖を残すため発酵は早めに止め、オフドライに仕上げました。

白い花、ライチ、ムスク、ジャスミンのような華やかなアロマ、白コショウのようなスパイスのニュアンス。ネクタリンやシャーベットのようなジューシーな甘みと、程よい酸味、ミネラル感のバランスが良く、余韻も長く続きます。

● サクラ・ワイン・アワード　2018　/　ゴールド（17年VT）

コード	2002576 **※数量限定**		
産地	ネルソン		
品種	ヴュルツァー100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥2,200



ネルソン　ツヴァイゲルト　２０１４

創業者のヘルマン氏の生まれ故郷オーストリア原産の黒ブドウ。除梗後、果皮と共に発酵、１日に２回櫂入れ。

発酵後はゆっくりとプレスし、フレンチオークのバリック（新樽と３年もの）に移しました。マロラクティック発酵の後、そのまま１２ヶ月熟成。その後澱引きし２０１５年６月に瓶詰め。

チェリーなど赤い果実や、ベリー、スミレ、ミントのようなチャーミングなアロマ。柔らかなオークのトースト香。

丸みのあるふくよかなベリーや、凝縮感のあるフルーティーでジューシーな果実味、旨みが感じられるミディアムボディ。柔らかなタンニン、心地よい酸味、スパイシーなフレンチオークのニュアンスが味わいに深みを加え、長い余韻が続きます。

コード	2001910		
産地	ネルソン		
品種	ツヴァイゲルト 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥2,800



スイート・アグネス　リースリング　２０１６

自然乾燥によって干しブドウの様に最高に熟した時点で手摘収穫。その後凝縮した強い風味の果汁を得るためにゆっくりと圧搾されました。

ピュアでパワフルなこのワインは、マンダリン・オレンジの皮やお花のアロマが感じられます。味わいはフルーティーで、自然な酸味が心地良く、余韻が長く続きます。

食後のデザートワインとして最適です。

●Decanter World Wine Awards 2018 / プラチナ, 97pt

●Decanter World Wine Awards 2017 / プラチナ

●ジャパン・ワイン・チャレンジ 2017 / ゴールド

●ニュージーランド航空　ワインアワード 2016　/ ゴールド

ニュージーランド航空　/　ビジネス・プレミアにて採用

●International Wine&Spirits Competition 2016/ゴールド

コード	2002170		
産地	ネルソン		
品種	リースリング 100%		
容量	375ml	タイプ	白/甘口
度数	10.5%	参考小売	￥3,300

マカシンズ・ブルワリー

ニュージーランド／ネルソン



『　ニュージーランド産クラフトビールのパイオニア　』

１９８０年にオールブラックスの元選手だったテリー・マカシン氏が始めたブルワリー。テリー氏は今や国内大手ビールブランドとして知られる「Mac’s Gold」の生みの親であり、ニュージーランドのクラフトビールメーカーのパイオニアです。

現在は息子のディーン氏が伝統のレシピに則り、２００９年から新たに「ＳＴＯＫＥ」というブランドを手懸けています。人工的な添加物は使用せず、厳選された地元ネルソン産のホップ（一部オーガニック）、プレミアムモルト、独自の酵母、１万４千年の歴史を持つ天然水パラエオ・ウォーターで丁寧に醸造されます。モルトとホップ、本来の風味が生きるピュアな味わいのビールです。

また「ロッチデール」はニュージーランドで最も長い歴史を持つサイダーです。１９４１年に果樹園のりんごからサイダーを造るため醸造所が設立、１９８０年にマカシン家に買収されるまでニュージーランド唯一のサイダーメーカーとして歴史を刻み、現在はマカシンによって伝統的なレシピはそのままに、品質にさらに磨きがかけられました。果物のピュアな味わいを引き出したサイダーは、国内外の様々なコンクールでも受賞を重ねるなどその品質と味わいは高く評価されています。

「ストーク」　アンバー



琥珀色のビールは、ローストした麦芽の香ばしい香りを放ち、蜂蜜のようなニュアンスをもった味わいをホップのほろ苦さが引き締め、女性にも飲みやすいビールに仕上がっています。

● 2016 インターナショナル・ビア・チャレンジ　/　シルバー

コード	2001272			
産地	ネルソン			
賞味期限	製造より 12 ヶ月			
容量	330ml x 24	タイプ	アンバーエール	
度数	4.5%	参考小売	オープン(￥550 前後)	

「ストーク」　ダーク



チョコレートモルトと呼ばれる焙煎麦芽から造るスタウト。チョコレートやコーヒーを思わせる香ばしい濃色。苦味はおだやかで、麦芽のほのかな甘さが感じられる飲みやすいビールです。燻製やソーセージなどとの相性が抜群の、スモーキーな味わいです。

● 2014 インターナショナル・ビア・チャレンジ　/　ゴールド

コード	2001273			
産地	ネルソン			
賞味期限	製造より 12 ヶ月			
容量	330ml x 24	タイプ	ダークエール	
度数	4.5%	参考小売	オープン(￥550 前後)	

「ストーク」ＩＰＡ（インディア・ペール・エール）



軽く焙煎した麦芽から生まれる深い黄金色のビールは、キャラメルのような香ばしく甘い香りを放ちます。
ホップのアロマ、切れのよい苦味が豊かですが、強すぎず飲みやすいＩＰＡです。

● 2017 インターナショナル・ビア・チャレンジ　/　ブロンズ

コード	2001240			
産地	ネルソン			
賞味期限	製造より 12 ヶ月			
容量	330ml x 24	タイプ	ペールエール	
度数	4.8%	参考小売	オープン(￥550 前後)	

「ストーク」ＮＰＡ（ネルソン・ペール・エール）



ブルワリーのホームタウン「ネルソン」の名を冠した、近年人気のスタイルの飲みやすく香り高いセッションビール（セッションビールはアルコールが低いものとされています）。香り豊かなリワカとギャラクシーの両ホップが力強く、クリーンな苦味を与えています。

● 2017 インターナショナル・ビア・チャレンジ　/　ブロンズ

コード	2002196			
産地	ネルソン			
賞味期限	製造より 12 ヶ月			
容量	330ml x 24	タイプ	ペールエール	
度数	4.2%	参考小売	オープン(￥550 前後)	

「ロッチデール」
クラシック・アップル・サイダー



地元ネルソンと北島のホークス・ベイ産の完熟したりんごのみを使い、低温でじっくり仕込みました。糖類や酸味料などを一切加えない、りんご本来のほのかな甘味と爽やかな酸味がバランス良く口の中に広がり、後味はドライですっきり。

●2016 インターナショナル・サイダー・チャレンジ　/ ブロンズ

コード	2001769		
産地	ネルソン		
賞味期限	製造より 18 ヶ月		
容量	330ml x 24		
度数	4.5%	参考小売	オープン(￥450 前後)

ミーシャズ・ヴィンヤード

ニュージーランド／セントラル・オタゴ





Decanter（2010. 9）でボブ・キャンベル氏（ＭＷ）が選ぶ

NEW ZEALAND TOP20のワイナリーに選ばれました！

『　限りない可能性を秘めたセントラル・オタゴの新星　』

２００１年にミーシャ＆アンディー・ウィルキンソン夫妻はワイン造りを決意、２００３年にセントラル・オタゴの雄大なダンスタン湖を望むベンディゴで、ピノ・ノワール栽培に最高のロケーションに出会いました。翌年ニュージーランド随一のブドウ栽培家ロビン・ダイシー氏を、醸造責任者にはアタ・ランギで活躍していたオリヴァー・マスターズ氏を迎えワイン造りをスタート、２００７年に初リリース。珠玉のピノ・ノワール、果実味とアロマ豊かな白ワインは、アジアの食事に合わせて楽しんでもらいたいというミーシャさんの思いが現れており、若いワイナリーながら多くの評論家やメディアから高い評価を得ています。ワインの名前にはミーシャさんの母親がオペラ歌手だったことから、音楽・劇場に関する名前が付けられており、それぞれのワインの特徴を表しています。

【Sustainable　Winegrowing　New Zealand　認証】



「ザ・スターレット」　ソーヴィニヨン・ブラン　２０１９

「若手女優」のようなフレッシュさに溢れたワイン。
フリーランと最初のプレス果汁は低温発酵、残りの果汁はフレンチオークの古樽で自然発酵。ハツラツとしたライム、パッションフルーツのアロマに、リコリスやマンゴーを思わせる味わいが寄り添う。シトラスと酸味がと共に、果実の味わいが長い余韻を演出している。

料理：シーフード料理、サラダ、ペコリーノチーズ

●Wine Advocate(eRobertParker.com)/８８pt (VT2015)

コード	2002593		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥3,200



「ドレス・サークル」　ピノ・グリ　２０１９

畑の中でも見晴らしが良く湖と山を一望できる「特別席」のような場所にピノ・グリは植えられています。
フリーラン果汁はステンレスタンクで低温発酵、プレス果汁はフレンチオークの古樽で２０℃で自然発酵。
焼いた洋梨、シナモン、ブラウンシュガーのようなアロマ。クリーミーで、クルミやスイカズラのような複雑な味わい。何層にも重なったようなシルキーな口当たりが穏やかに広がるやや辛口のスタイルです。

料理：魚介、サーモン、鶏肉、豚肉、クリームソースのパスタ

コード	2002321		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	ピノ・グリ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
度数	14%	参考小売	￥3,200



「ライムライト」　リースリング　２０１４

「スポットライト」のように注目を集めるライムのような香りのワイン。フリーラン果汁（７５%）はステンレスタンク、残りの果汁はフレンチオークの古樽で自然発酵。
残糖分３３ｇ/Ｌのミディアムドライのスタイルです。
白い花、ヘーゼルナッツ、レモンやライムのシャーベットのようなアロマ、りんごとシナモンのような香り。熟した果実や柑橘系の酸味が感じられる、セントラル・オタゴのスタイルを如実に表現した味わいです。

料理：パテ、甲殻類、豚肉や鶏肉のソテー、パッタイ

●　Wine Advocate (eRobertParker.com)　/　９０pt

コード	2001906		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや甘口
度数	10.5%	参考小売	￥3,200



「インプロンプトゥ」ピノ・ノワール　２０１６

「即興劇」のように開けてすぐに楽しめるワイン。
手摘収穫後一晩冷却。破砕後開放槽で天然酵母で発酵（３２%は全房発酵）。２４日間のスキンコンタクト後、数日静置。３００Ｌのフレンチオークの樽でマロラクティック発酵（２１%新樽）、その後約１２ヶ月樽熟成。その後タンクに移し１１月に濾過をし瓶詰。
野生のラズベリーやココア、チョコレートのようなアロマ。甘くジューシーなイチゴのフレーバーに柔らかなタンニン、エレガントな余韻が残ります。

料理：メカジキやサーモンのロースト、クリームソース

●　Bob Campbell, MW　/ ９０pt

コード	2002114		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥3,300



「カンタータ」ピノ・ノワール　２０１５

独唱や合唱など様々な歌から成る交声曲のように、単調な味わいではなく複雑さを感じられるワイン。
手摘収穫後一晩冷却。破砕後開放槽で天然酵母で発酵。２４日間スキンコンタクト後、タンクで数日静置。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵（２４%新樽）、約１２ヶ月樽熟成。その後タンクに移し、１１月に濾過をし瓶詰。甘いお花のようなアロマ、ラズベリー、コーヒーやスパイス、チョコレート、熟したプラムのようなニュアンス。

料理：ラムや鹿肉、ウズラ肉のグリル

コード	2002116		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥3,300



「ザ・ハイ・ノート」ピノ・ノワール　２０１４

「格調高く」また「高音」のようなフラッグシップ。
手摘収穫後一晩冷却。低温浸漬後タンクで自然発酵。
２３日間マセラシオン後数日静置、３００Ｌのフレンチオークの樽（３０%新樽）でＭＬＦ。１２か月後樽からタンクに移し３か月静置、２０１３年１２月瓶詰。
ブラックベリー、スミレ、バニラ、ダークチョコレートやエキゾチックなスパイスの香り。凝縮感のある口当たり、滑らかなタンニン、濃厚な甘い果物のような深い余韻を残します。**料理：ラム肉や仔牛のソテー**

コード	2002044		
産地	セントラル・オタゴ		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥4,400

ファースト・ドロップ

オーストラリア　／　南オーストラリア州



『　固有の畑を持たないユニークなワイナリー　』

２００５年にイギリス出身のマット・ガント氏とオーストラリア出身のジョン・レサス氏が始めたワイナリー。マット氏はイギリス陸軍出身で、地図作成任務からロンドン大学に入学。１９９５年にワインライターでもある講師ティム・アンウィンの『ブドウ栽培の歴史地理学』を受講し感銘を受け、卒業後陸軍には戻らず人生をワイン造りに賭けようと決心。スペイン、イタリア、ポルトガル、ニュージーランドなどのワイナリーで研鑽を積み、オーストラリアの名門「セント・ハレット」のワインメーカーとして２００４年に「ヤング・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。翌年に同ワイナリーで出会ったジョン氏と共にワイナリー立ち上げを決意。当初は固有の畑や醸造設備を持たずにスタートし、ブドウは常に最高のものを得るため、バロッサ・ヴァレーとアデレード・ヒルズの信頼のおける農家から買い付け、醸造はペン・フォールズの設備を借りていました。しかし当初より品質の高さは評論家たちの注目を集め、豪ワイン業界の重鎮ジェームズ・ハリデーや、「Wine Advocate」などで彼らのワインは絶賛、最高級の評価を勝ち取りました。ジェームズ・ハリデーは現在も彼らに最高評価５ツ星を与え続けています。また２００７年にはマットが最優秀若手醸造家に与えられる「ヤング・ガン・ワイン・アウォード」を獲得。２０１１年にバロッサ・ヴァレー南部のヌリウーパに念願のワイナリーを設立。しかし現在もブドウは仲間でもある農家から選び抜いたもののみを用います。これはバルベーラ、トゥーリガ・ナシオナルといったオーストラリアでは珍しい品種をふんだんに使う事を可能にします。彼らはシラーズから非常にクオリティの高いワインを造る一方、こうしたユニークな品種から造るワインでも高い評価を得ています。また彼らはワインと同じ位、ラベルにもこだわりを持ちます。コミックをあしらったものやウイリアム・ホーガースの絵を用いたものなど、ワインに込められたストーリーを表したラベルは、舌だけでなく目でも私たちを楽しませてくれます。彼らは今日も、豊かな創造力と先進性、伝統への敬意をもって素晴らしいワインを造り続けています。



「フル・ファット」　白　２０１７

ブドウはワイナリー到着後すぐに破砕し、フレッシュなアロマと風味を保つため低温のままスキンコンタクトを行い、12～15℃で低温発酵、さらにアロマとフレーバーを引き出します。その後ステンレスタンクで９ヶ月間シュール・リー。レモンシャーベットやライム、青リンゴ、桃、メロン、パイナップルのような香り。口当たりは生き生きとしてフレッシュ、レモンやりんごのフレーバーがライムの皮の香りやミネラルのニュアンスとともに広がります。

コード	2002401		
産地	南オーストラリア州		
品種	ピノ・グリージョ 55%、アルネイス 31%、モスカテル 14%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,500



「フル・ファット」　赤　２０１７

ブドウは破砕・除梗後２０～２５℃で８日間果皮と共に発酵。フレンチオークの大樽でＭＬＦ。その後二酸化硫黄を加えシュール・リーで１７ヶ月熟成。
ダークチェリー、土、スパイスのような刺激的な香りとベリー系フルーツの豊かな香り。きれいな酸味のフレッシュなベリー系フルーツの味わい。後味にスパイスとタンニンが感じられます。

コード	2002402		
産地	南オーストラリア州		
品種	シラーズ 46%、モンテプルチアーノ 28% カベルネ・ソーヴィニヨン 19%、 トゥーリガ・ナショナル 7%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥1,500



「マザーズ・ミルク」バロッサ・シラーズ　２０１９

２０～２５℃で果皮と共に８日間発酵。３～４年物のフレンチオークの大樽でマロラクティック発酵。ＳＯ２を加え１２ヶ月シュール・リーで熟成。ダークチェリー、ブラックベリー、ほのかにスパイスのニュアンスを感じる複雑な香り。フルーティーな果実味があり、口当たりは名前の通りなめらかで、きめ細やかなタンニンが心地良い味わい。

料理：ランプステーキ、マッシュルームソース

●「Wine Spectator」 / ９２ｐｔ

コード	2002560		
産地	バロッサ・ヴァレー		
品種	シラーズ 92%、マタロー(ムールヴェードル)8%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥2,400



「マザーズ・ルーイン」カベルネ・ソーヴィニヨン　２０１６

ブドウは破砕・除梗後、果皮とともに２０～２５℃で１０日間発酵。プレスし３～４年物のフレンチオークの大樽でマロラクティック発酵。ＳＯ２を加え、シュール・リーで１５カ月熟成。２０１７年８月に瓶詰め。プラムやカシス、ほのかにタバコのような香り。黒い果実の風味、丸みのあるエレガントなタンニン。重すぎず、酸味がきれいに残ります。

料理：ジビエのロースト、牛ステーキ

コード	2002121		
産地	マクラーレン・ヴェール/ウィルンガ・フットヒルズ		
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	13.5%	参考小売	￥2,500



「２%」バロッサ・シラーズ　２０１８

１８%はフレンチオークの大樽（新樽）、８%はアメリカンオークのバリック（新樽）、残りは３～４年物の両方の樽で発酵。１６ヶ月シュール・リーで熟成。ノンフィルターで２０１８年８月に瓶詰め。ブラックベリーなどの黒い果実、土、スパイスの香り。濃厚なタンニン、タバコやココアのニュアンスも感じられるリッチな味わい。

コード	2002562		
産地	バロッサ・ヴァレー		
品種	シラーズ 98%、モスカテル 2%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥3,000

エレーナ・ジュゼッペ

イタリア／ピエモンテ州



『 名門の薫陶を受けた若き醸造家が造るエレガントなバローロ 』

１９６６年、長年小作人として働いていたフランシス･エレーナ氏が弟と共にローマのパリウッツィ家からぶどう畑を含む地所を購入しワイナリーの歴史は始まりました。畑はバローロ５大産地の１つ、ラ・モッラ村にあり、１５ｈａの内５ｈａが古くからのぶどう畑です。地所と一緒に購入した家屋には１９世紀に使われていたワイン醸造設備が残されていました。フランシス氏は「いつか自分達の手でワインを造りたい」という夢を抱き、その夢は現在、息子のジュゼッペ氏、孫のマッテオ氏へと受け継がれました。

マッテオ氏は大学卒業後、同じラ・モッラ村にあるモダン・バローロの名門「エリオ・アルターレ」、またバルベーラの名手でロッケッタ・ターナロにある「ブライダ」（ジャコモ･ボローニャ氏）で修業を重ねました。２００９年にマッテオ氏が家業に戻ると、自分達のぶどうで初めてワインを仕込みました。畑は未だ現役のフランシス氏とジュゼッペ氏が管理します。土壌は粘土と石灰質の混成土壌、生育期には収量を抑え品質を上げる為、３～４回の徹底した房の間引きが行なわれます。環境への影響を最低限に抑えるべく、農薬や化学肥料、除草剤は使用しません。また機械による作業も極力行なわず、２０１０年からは害虫対策としてセクシャル・コンフュージョン・カプセルを導入しています。

セラーではマッテオ氏が繊細なワイン造りに取組み、野生酵母のみを使用、ＳＯ２の添加量を抑えるため、果汁が酸化し易くなるルモンタージュも制限します。発酵はタンクで行い、熟成には大樽の他、エリオ・アルターレ仕込みのフレンチオークのバリックも用います。瓶詰めの前にフィルターでの濾過は行なわず、卵白による清澄のみ行ないます。彼らのワイン造りの歴史はまだ始まったばかりですが、繊細さと力強さ、そしてしなやかさという、銘醸ワインに求められる要素を全て兼ね備えた彼らのワインは、今後数多くの名声をその歴史に刻んで行くことでしょう。　　【 ビオロジック 】

ランゲ・ナシェッタ　２０１９



ラ･モッラのみでわずか数軒だけが栽培する希少品種。
手摘収穫、プレス後果皮と共に低温で静置、その後ステンレスタンクで１０日間発酵、オリと共に６～９ヶ月熟成。濾過せず瓶詰めし、６ヶ月熟成。
桃やグレープフルーツ、かんきつ類などの華やかなアロマが広がり、酸味豊かな味わい。余韻にはミネラルのニュアンスが感じられます。
料理：白身の肉、白身魚や貝を使った料理、フレッシュチーズ

コード	2002617		
格付け	DOC ランゲ･ナシェッタ		
品種	ナシェッタ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,400

ランゲ・ネッビオーロ　２０１８



手摘収穫、プレス後果皮と共に７～１０日間野生酵母で発酵、頻繁にピジャージュを行ないます。ステンレスタンクでマロラクティック発酵、その後２年物のフレンチオークバリックで１２ヶ月間熟成。濾過せず瓶詰めし、３～６ヶ月熟成。スミレやスパイスのアロマ。フレッシュな果物の風味に続いて、やわらかな酸味とタンニンが広がります。余韻にはレッドベリーやラズベリーのシロップ漬けのような甘い香りが残ります。

コード	2002442		
格付け	DOC ランゲ･ネッビオーロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥2,600

バルベーラ・ダルバ・スペリオーレ「アルフェリ」２０１７



ラ・モッラ村「アルフェリ」の畑で収穫されたブドウは、プレス後果皮と共に１４日間ステンレスタンクでマセラシオン、発酵は野生酵母を用い、ピジャーシュを頻繁に行います。その後フレンチオークのバリック（２５％新樽）に移し、マロラクティック発酵の後２４ヶ月間熟成させます。
赤いプラムやダークチェリー、スミレなどを思わせる豊かな香りとほのかにオークのニュアンスも感じられます。

コード	2002567		
格付け	DOC バルベーラ･ダルバ･スペリオーレ		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥3,000

バローロ･デル･コムーネ･ディ･ラ･モッラ　２０１５



手摘収穫、プレス後果皮と共に４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間は頻繁にピジャージュを行い、その後５～７週間ゆっくりと発酵。オークの大樽（一部バリック）でマロラクティック発酵、そのまま３０ヶ月熟成。濾過せず瓶詰めし９～１２ヶ月熟成。チェリー等の赤い果実、リコリス等のスパイスの香り。ドライフルーツ、プラムのような凝縮感もありながら、紅茶のような柔らかなタンニン、熟成感。優しくもエキスが詰まった旨味を感じる味わい。

コード	2002273		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム～フル
度数	14.5%	参考小売	￥5,000

バローロ･クリュ・アスケリ　２０１６



樹齢４０年の単一畑のぶどうから造られるクリュ。手摘収穫、プレス後果皮と共に４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間は頻繁にピジャージュを行い、その後５～７週間は果帽の下でゆっくりと発酵させます。オークの大樽（一部バリック）に移しマロラクティック発酵、約３０ヶ月熟成、濾過せず瓶詰めし９～１２ヶ月熟成。強いレッドチェリーの香り、若草やバラ、熟した果実やミントのニュアンス。柔らかな口当たりに続いてタンニン、豊潤な果実の風味が広がります。酸味とタンニンのバランスが取れた余韻が長く続きます。

コード	2002566　**※数量限定**		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥6,000

ロ・ゼルボーネ



イタリア／ピエモンテ州

Lo Zerbone

『　究極のナチュラルワインを目指して　』

リグーリアとの州境に近いピエモンテの南東端、小高い丘にあるロッカ・グリマルダ村は DOC ドルチェット・ディ・オヴァダの産地として知られています。2003 年にファビオ・ソマッツィ氏は 30 年程前からある古いブドウ畑とセラーのある建物を購入。約 3ha の畑は南東向きの標高 130～170m の斜面に広がり、土壌は火山性土壌と砂質土壌の混成土壌という、ロッカ･グリマルダの中でも恵まれた環境に大きな可能性を感じた彼は、2007 年から有機栽培への転換を開始、転換期を経て 2010 年にイタリアの公的認証機関 BIOS の有機認証を取得しました。その後も 2016 年ヴィンテージからは全てにおいて SO2 無添加でのワイン造りを一人で行なっています。発酵時に SO2 が自然生成するため含有量０という訳には行きませんが、1ℓ当たりの含有量は非常に低い数値になっています。彼の畑に植えられているのはドルチェットとコルテーゼのみ。年間の生産量は 2 万本程度、畑作業から醸造までを状況に応じて仲間の助けを借りながらも一人で全ての作業をこなしています。彼はより質の高いブドウを得るために剪定を繰り返します。発酵には天然酵母を主に用いますが、ブドウの良さを引き出す為に必要であれば培養酵母の使用も厭いません。またブドウ本来の風味を生かす為、レギュラークラスのワインは樽を使わずにタンクのみで発酵・熟成を行います。イタリアでも無名の小さなワイナリーですが、ネットなどでそのワインの良さが広まり、今ではフランスやアメリカにも彼のワインの熟狂的なファンを持ち、輸出も行なっているそう。究極のナチュラルワインを目指して新たな取り組みを続ける、将来が楽しみな生産者です。　**【 ビオロジック（認証：BIOS srl）/　自然派　】**

※Vinnatur（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」(ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。

「レ・ギャーレ」　ビアンコ　２０１９



収穫後 5～6 週間マセレーション。18 ヶ月ステンレスタンクでオリと共にシュール・リー。色合いは前ヴィンテージに比べるとそれほどオレンジのニュアンスはありませんが、複雑味が感じられます。熟度の高さを感じられる、力強くジューシーで心地良い残糖を感じる味わいです。

白い花、レモンや蜂蜜の香り。やわらかな残糖を感じる印象的なミディアムボディの味わい。りんご、洋梨、桃などのフレーバーも感じられ、旨みが余韻に広がります。

コード	2002466		
産地	ロッカ･グリマルダ		
品種	コルテーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）やや辛口
度数	13%	参考小売	￥2,000

「チアレット」　ロザート　２０２０



手摘みのぶどうを選果の後プレスし果皮を取り除き、15 度という低い温度でステンレスタンクで 6 日間かけて発酵させます。マロラクティック発酵後、そのまま澱と共に静置します。SO2 は醸造時も瓶詰め時も一切添加しません。

ほのかにオレンジがかったサーモンピンクの色合い、小梅やバルサミコを思わせる香りが立ち上ります。フルーティーな口当たり、イチゴやサクランボの風味が独特の旨味と共に口の中に広がります。**料理：川魚やプロシュートなど**

コード	2002588		
産地	ロッカ･グリマルダ		
品種	ドルチェット 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥1,900

「ロ・ゼルボーネ」　ロッソ　２０１７



手摘収穫、選果の後プレス。ステンレスタンクで 20 日間果皮と共に 24℃で自然発酵。その後マロラクティック発酵を行い、18 ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、瓶詰。SO2 無添加、無ろ過（総亜硫酸量 13mg/l）

カカオやインク、黒い果実などの複雑な香り。柔らかでドライな口当たり、黒いベリー系の果実、黄桃、アンズやスパイスのフレーバーと力強いタンニンが広がります。

料理：ローストしたお肉やパスタ、熟成したチーズ

コード	2002587		
産地	ロッカ･グリマルダ		
品種	ドルチェット 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
度数	13%	参考小売	￥2,000

「レ･ペルゴーレ」　ロッソ　２０１７



マセラシオン・カルボニック法で造る、軽やかな味わい。

手摘収穫、選果の後プレス、果皮とともにステンレスタンクで 15℃で 6 日間発酵。その後密閉タンクで 2 週間マセラシオン・カルボニック法を用いて醸造を行い、その後 12 ヶ月熟成。鮮やかなルビー色、独特の甘いバナナやキャンディ、プラム、スミレなどを思わせる香りが広がり、口当たりはソフトで、小梅のような豊かな酸とおだやかなタンニンが余韻へと続きます。**料理：鶏肉料理、マイルドなチーズ**

コード	2002467　**※数量限定**		
産地	ロッカ･グリマルダ		
品種	ドルチェット 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
度数	13.5%	参考小売	￥2,000

フランコ・アモローゾ

イタリア／ピエモンテ州

バルバレスコ　２０１７



ブドウはバルバレスコ地区にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で 2 年以上熟成。

チェリーやプラムなどの果実の凝縮した香りにスパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな酸味と果実の風味が広がり、しっかりしたタンニンが味わいを引き締め、余韻へと続くしなやかさを併せ持ったフルボディの味わい。

料理：ステーキやタンシチュー、マイルドなチーズなど

コード	2002457		
格付け	DOCG バルバレスコ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム～フル
度数	14%	参考小売	オープン

バローロ　２０１５



ブドウはバローロ村とラ・モッラ村にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で 3 年以上熟成。

熟したチェリーやプラム、スパイスなどの複雑な香り。柔らかな口当たりに続いて、力強いタンニンを伴ったドライプラムやオークのフレーバーが広がり、長い余韻へと続きます。熟成によってさらなる変化が楽しめます。

料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズなど

コード	2002456		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	オープン

マッカリオ・ドリンゲンベルグ

イタリア／リグーリア州



『　カルト的な人気を誇る魅惑のロッセーゼ　』

ドイツ人の医師ゴーツ･ドリンゲンベルグは、ワイナリーの娘であるジョヴァンナ・マッカリオと結婚、フランス国境に近い、サン･バッジオ･デル･チーマに 1994 年に移住しました。妻の父の死により売却の危機に瀕していたワイナリーを守るため、彼は医師の仕事を捨てワイナリー継ぐ決心をします。全くの素人であった彼は、妻や家族の協力、自身の努力により、栽培と醸造に関する優れた技術を会得し、ただワイナリーを引き継ぐだけでなく、妻と自身の名字をとって「マッカリオ･ドリンゲンベルグ」と新たに名付けたワイナリーの名声をさらに高めるという偉業を成し遂げます。２つの銘醸畑から造られるクリュ「ルヴァイラ 2007」と「ポソー2008」は「ガンベロ・ロッソ」誌でトレ･ビッキエリを獲得しました。

畑は約 4ha、ブドウの樹齢は 100 年を越えるものあり、農薬や化学肥料は使用しない有機栽培、醸造は自然発酵、SO2 添加は最低限など自然な造りを行い、エレガントでアロマが際立つワインを造りだしています。

【　ビオロジック　】

ラミラル・ビアンコ　２０１７



希少な土着品種ロッセーゼ･ビアンコで少量造られる特別なキュベ。ブレンドされるマッサルダ種はフィロキセラ前にスペインからもたらされたと言われる古代品種。地元方言でマラガと呼ばれている白ブドウは、他の品種より早く収穫され、酸が保たれます。３種類のブドウは５０時間以上のスキンコンタクトの後、静かにプレスし低温で１２時間ゆっくり温度をあげながらステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。ＳＯ２の添加はごく少量です。

完熟した柑橘のような厚みや凝縮感のある香り。白コショウやミネラルのニュアンスも感じられます。ジューシーで旨みがジワッと広がる味わいです。

料理：白身魚や鶏肉・豚肉のグリルやロースト、パスタ

コード	2002106 ※在庫限り終売		
格付け	ヴィノ･ビアンコ		
品種	ロッセーゼ･ビアンコ　60%、 マッサルダ　及び　マラガ　40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥3,300

ロッセーゼ･ディ･ドルチェアクア　２０１７



６ヶ所の畑で収穫したブドウを用い、１８６０年から受け継がれるマッカリオ家の伝統に則って造られます。

土壌は砂岩、泥灰土、石灰岩。ブドウはプレス後タンクに移され、２日ほどで自然発酵が始まります。発酵・熟成に樽は一切用いません。瓶詰めの際に加えられるＳＯ２はごく少量です。（最終的な含有量は６０～９０ｍｇ/Ｌ）。

小さな赤い果実、バラ、スミレのようなチャーミングなアロマ、ハーブやスパイスのニュアンス。フレッシュで軽やかな渋みとジューシーな果実味、酸味のバランスが取れた、心地よい味わいです。ワイン単体でも楽しめます。

料理：ジビエや羊のロースト、マグロのカルパッチョ

コード	2002108 ※在庫限り終売		
格付け	DOC ロッセーゼ･ディ･ドルチェアクア		
品種	ロッセーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥3,300

フラタス

イタリア／ロンバルディア州

FRATUS



『　特徴的な石灰土壌が育むオーガニック・フランチャコルタ　』

１９６０年代末にジョヴァンニ・フラタス氏がフランチャコルタ地域の南に位置するオルファノ山の斜面にある荒れ果てたぶどう畑を手に入れ設立。オルファノ山は石灰岩でできた小高い丘で、畑はその急峻な南斜面に広がります。この地域は降水量が少なく日照が長い理想的なミクロクリマを持ち、シャルドネやピノ・ネッロの栽培に適しています。ジョヴァンニ氏は荒れた畑を修復しぶどうを植え替え、地下をくり抜いて広大なカーヴを作りました。現在醸造から熟成まで全ての過程がこのカーヴの中で行われます。

ジョヴァンニ氏は若い頃スイスやドイツの高級レストランでサービスのキャリアを積み、イタリアに戻って故郷コローニュの町でホテル経営を始めます。その後彼のホテルはこの地域有数の高級ホテルとなり、サッカーグランドやジムを併設している事から毎年国内のサッカーチームがキャンプのために利用しています。

こうした事が縁で彼らは多くの有名サッカープレーヤー達とも親交があります。特にロベルト･バッジオ氏は、キャリアの最後がブレシアのクラブチームだった事もあってここのフランチャコルタがお気に入りで、度々カーヴにも訪れており、彼の写真やサイン入りのボトルなども飾られています。

ワイナリーの運営は現在息子のリカルド氏に引き継がれています。彼はオルファノ山の乾燥した気候が病害のリスクを低減していることに注目し、オーガニック栽培への転換を図りました。 そして２００６年、彼らはイタリアの公的認証機関ＩＭＣのオーガニック認証を取得しました。１８ヘクタールの畑にはシャルドネ、ピノ･ビアンコ、ピノ･ネッロが植えられ、一連の作業は機械が入れない為全て手作業で行われます。地下にある清潔なセラーは常に一定の温度に保たれ、中には最新の醸造設備が備わる一方、伝統的なピュピトルもずらりと並び、数多くのボトルが並ぶ様は壮観です。

リカルド氏は気さくでユーモアあふれる人柄ながら、ワイン造りは妥協を許さず真面目そのもの。ガンベロ･ロッソでも「品質の向上がめざましい、素晴らしいフランチャコルタ」と高く評されています。

【ビオロジック　/　有機認証：VALORITALIA（イタリア）】

※「フラタス」は、キアンティ・クラシコの名門
「ロッカ･デッレ･マチエ」とのコラボレーションブランドです。

フランチャコルタ・ブリュット BIO



ソフトプレス後低温発酵。春に瓶詰し瓶内二次発酵、シュール・リーで２０ヶ月熟成。澱抜き後、瓶熟成約３ヶ月。泡立ちはきめ細かく、白い花や青りんご、洋梨、ドライパイナップルなど、フルーティーな香り。ミネラル感ときれいな酸味が感じられる辛口。ほのかにアーモンドのような余韻を感じるボリューム感のある味わいです。

●「ガンベロ・ロッソ」2015　/　2グラス

コード	2002590		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 70%、ピノ・ネッロ 30%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥3,900

スペローネ

イタリア／ロンバルディア州

SPERONE



『イタリア産スパークリングのマーケットリーダー』

会社の歴史は１９１１年にアントニオ・スペローネ氏がトリノ郊外の小さなセラーでヴェルモットや酒精強化ワインの製造を手がけた時に始まり、その後事業は息子であり優秀な栽培・醸造家であったジャコモ氏のもと国内外へと拡大を続け、現在はジャコモ氏の息子達も経営に加わり、様々なスプマンテをはじめリモンチェッロの製造など、スペローネグループは長い年月の間に、ワインとスピリッツのマーケットにおける重要な企業の一つに成長しました。

「マスカロ」ブリュット・スプマンテ



シャルマ方式にて発酵。
白い花やトロピカルフルーツのようなアロマ、青リンゴような爽やかな味わい、ミネラル感も感じられます。食前酒としてがお薦めですが、パスタやハムなどを使った前菜などとも一緒にお楽しみ頂けます。

●「ワイン王国」№９０　/　４．５ツ星　（旧ラベル）

コード	2002189		
品種	シャルドネ、トレッビアーノ		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	11.5%	参考小売	オープン

キアラ・ジリアーニ

イタリア／ロンバルディア州

ZILIANI
FRANCIACORTA



『　女性オーナーが手掛けるエレガントなフランチャコルタ　』

２００１年設立の新世代を代表するワイナリー。近代的な醸造設備を備えたワイナリーは、イゼオ湖の南側、フランチャコルタ地区のプロヴァリオ・ディゼオ村の氷堆石丘陵の上に位置し、約２２ヘクタールの畑を有しています。標高２５０ｍの南向きか南東向きの丘の傾斜という素晴らしい場所にある砂質土壌の畑は、ミクロ・クライメイトによる多様性を持ち、環境に配慮した栽培、１ヘクタールあたり７０００本以上の密植が行われています。
オーナーのキアラ・ジリアーニ女史の環境に敬意を表したブドウ造り・高品質のワイン造りから、若いワイナリーながら、ガンベロ・ロッソ等でも高評価を得ています。（年間生産量：３５０，０００本）

コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット



ブドウはステンレスタンクで６ヶ月かけて一次発酵。
その後ブレンドし、最低１８ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。
はつらつとした泡立ち、フレッシュな柑橘類や白桃、洋梨、りんご、レモンバーム、焼いたパンなどのブーケが広がります。クリーミーな口当たりをキリッとした酸味、ミネラルが引き締めるバランスの取れた味わいです。

料理：前菜類、特に帆立のソテーやカルパッチョ、
　　シーフードリゾット

●「ガンベロ・ロッソ」2018　/　2グラス

コード	2001915		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 75%、ピノ・ネッロ 25%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥3,000

コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット “サテン”



ブドウはステンレスタンクとフレンチオークのバリック（２０％）で６ヶ月かけて一次発酵。その後ブレンドし、最低２４ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。
アーモンドや白桃、バニラ、トースト、ヘーゼルナッツなどのような複雑なブーケ。ドライでなめらかな口当たりとフレッシュな酸味。サテンのように柔らかな泡立ち（５気圧以下）で女性に人気のフランチャコルタです。

料理：前菜類、魚介類のバターソテーやグリル

●「ガンベロ・ロッソ」2018　/　2グラス

コード	2001916		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥3,200

レボヴィッツ

イタリア／ロンバルディア州

cantine
LEBOVITZ





『　家族経営のワイナリーが造るピュアなランブルスコ　』

ロンバルディア州、ポー川のほとりに佇む世界遺産の古都マントヴァとその周辺は、良質なランブルスコの産地としても知られています。ポー川とミンチョ川が流れるポー盆地は、砂、沈泥、粘土土壌の肥沃な土地です。この土地の伝統的なぶどうの個性をそれぞれ理解し引き出すことで、彼らの手掛けるランブルスコはピュアな果実味に溢れ、食事との相性も良い魅力的なワインに仕上がっています。

「レボヴィッツ」は家族経営のワイナリーです。その歴史は１９２０年代に現オーナーの祖父でチェコ・スロバキア出身のリノ・レボヴィッツ氏によって始まりました。そして１９５０年にその息子ルイージが、マントヴァから車で南東に約１５分のところにある小さな町ゴヴェルノロにワイナリーを設立。現在はその息子ジャンニが、祖父と父が築き上げてきたセラーを引継ぎ、今日までワイナリーを発展させて来ました。数年前にはジャンニの甥でソムリエのパオロ・ザンボーニ氏が加わり、現在は醸造を担当。またジャンニの妻ドローレスは、１０年来物流と管理面でワイナリーを支えており、またジャンニとドローレスの息子ダヴィデは、現在マーケティングと輸出を担当しています。４世代に渡る伝統とたゆまぬ努力により、今日ではランブルスコの有力生産者の一つとして、数々のコンテストで受賞を重ねるまでに発展を遂げています。

「デリツィア」　ランブルスコ・アマービレ



やわらかな泡立ち、フレッシュなイチゴやチェリーなどの赤い果実の香り。口当たりは優しく穏やかで、フレッシュ感があり、ジューシーな甘さと酸味のバランスがとれ、程よいタンニンも感じられるチャーミングな味わいです。

料理：生ハム、フルーツトマトのブルスケッタなどの軽い前菜、フレッシュチーズ、フルーツ

●「ガンベロ・ロッソ」2015　/　2グラス

コード	2001387		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアデネーゼ 30%、マラーニ 30%、 マエストリ 25%、グラスパロッサ 15%		
容量	750ml	タイプ	赤/微発泡/やや甘口
度数	9%	参考小売	￥1,000

ランブルスコ・セッコ



やわらかな泡立ち、スミレやチェリーのような甘い香り、少しスパイスのニュアンス。口当たりは優しく穏やかで、フレッシュさの中に力強さを感じられます。フルーティーでタンニンとのバランスのとれた辛口で、食事との相性が良いランブルスコです。

料理：ミートソースのパスタ、ローストチキン、赤身肉のグリル、仔羊の煮込みなど

コード	2001386		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアデネーゼ 30%、マラーニ 30%、 マエストリ 30%、アンチェロッタ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/微発泡/ミディアム
度数	11%	参考小売	￥1,100

「アル・スカガルン」ランブルスコ・セッコ

業務用限定



「アル・スカガルン」はかつてテーブルクロスの染め色としてよく使われた深い紫色を意味する名前です。

生き生きとしたチェリーの甘酸っぱい香りに満ち、口当りはドライで、赤い果実の風味が柔らかな泡立ちと共に口の中に広がります。タンニンとボディ感がしっかりとあるランブルスコです。（フリッツァンテ）

料理：トマトソースを使ったパスタやリゾット、ピザ、赤身肉のロースト　適温：１２～１５℃

●「ガンベロ・ロッソ」2018　/　2グラス

● 2013&2014 ランブルスコ醸造家コンクール　/　最優秀賞

● 2012 ヴィニタリー国際醸造家コンクール　/　最優秀賞

● 2012 プラマッジオーレワインコンクール　/　ゴールド

コード	2001388		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ルベルティ 45%、マエストリ 30%、 マラーニ 20%、アンチェロッタ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/微発泡/ミディアム
度数	11%	参考小売	￥1,400







マルティルデ

イタリア／ロンバルディア州



『　土地、ぶどう、家族への愛情が育むナチュラルワイン　』

「マルティルデ」はミラノから南に約６０ｋｍ、ピアチェンツァに近いロヴェスカーラの標高２００ｍの小高い丘にあり、約１５ｈａの畑を所有しています。ミラノで仕事をしていた夫妻は古いぶどう畑が広がる美しい風土に惹かれ、３０年程前に移住。ワイン造りの知識も経験もなかった２人は栽培と醸造について学び、１９９１年に最初のワインをリリース。ぶどう栽培には有機農法を取り入れ、ロンバルディアを中心に活躍するエノロゴである、ジュゼッペ・ザッティ氏（バローロで名をはせるフラテッリ・ジャコーザ氏のコンサルタントも兼任）を迎え、現在ではナチュラルワインの造り手として確固たる地位を築いています。土壌は粘土質主体で少量の石灰質が交じり、果実味豊かな赤や、ミネラル感を持った白ワインを産み出します。堆肥は畑の状態、土壌の養分構成や前年の収穫量や作柄に基づき、有機肥料が必要最低限施されます。農薬や合成除草剤は一切用いません。ぶどうはすべて自社栽培で、甘味・渋味・柔らかさなどを食味でチェックし、並行して糖度・酸度・ph などの分析も行われ、最適と判断した時点で手早く手摘で収穫が行われます。発酵はステンレスタンクで行い、果汁の状態が良ければ発酵前には SO2 を加えません。発酵終了後に法律で認められた量よりはるかに少ない量を添加するだけです。発酵後白ワインはそのままタンクで熟成、赤ワインはマロラクティック発酵後、熟成のために樽へと移されます。赤ワインは瓶詰の前に卵白とゼラチンで清澄を行います。ワインには全て彼らの家族である犬、猫、馬たちの名前が付けられ、アントネッラ夫人によって描かれた可愛らしいラベルが貼られます。果実本来の風味にあふれ、土地・ぶどう・家族への愛情が詰まったナチュラルワインです。　**【ビオロジック/自然派】**

「ピウメ」　２０１９



収穫後房ごとプレス、果汁は12時間静置。ステンレスタンクで低温発酵、その後別のタンクへ移し約6ヶ月熟成。夏前に軽くフィルターにかけ瓶詰め。SO2は最小限使用し自然なブーケを留めています。マスカットを思わせる華やかなアロマ。口当たりはドライでフレッシュな酸味、タンニンからくるほろ苦さが広がります。アペリティフに最適です。

料理:魚介のカルパッチョ、エスニック料理、山羊のチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス（VT2016、2015）

コード	2002469		
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア		
品種	マルヴァジア(・ディ・カンディア)100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,600

「デディカ」　２０１９



複雑な味わいのオレンジワイン。破砕後除梗、果皮と共にステンレスタンクで発酵。約3ヶ月のマセレーション後、12月初旬に果皮を取り除き、落ち着かせてから瓶詰め。
黄色いバラのような華やかなアロマ、柑橘、オレンジピール、アプリコット、ジンジャーなどのスパイスのニュアンス。豊かなタンニン、旨味が感じられます。やや高めの温度が◎。

料理:サラミや熟成したチーズ、魚介のカルパッチョ

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2016、2015）

コード	2002468		
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア		
品種	マルヴァジア 100%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥3,100

オルトレポ・パヴェーゼ　バルベーラ　２０１７



プレス後除梗、果皮と共にステンレスタンクで2～3週間発酵。その後空気に触れない様に別のタンクに移し、オリ引きを繰り返し翌年春まで熟成。フレッシュな風味を生かす為、樽は用いません。瓶詰後、半地下のセラーで瓶熟成。
ラズベリーなど赤い果実やスパイスのような香り。柔らかな口当たり、おだやかなタンニンが広がります。程よい酸味と濃厚なプラムのようなエキス感、優しい飲み心地のワインです。

料理:サラミ、お肉料理

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス

コード	2002439		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥2,500

オルトレポ・パヴェーゼ　ボナルダ　２０１５



収穫後プレス、除梗、果皮と共にステンレスタンクで2～3週間発酵。その後空気に触れない様に別のタンクに移し、オリ引きを繰り返し翌年春まで熟成。ボナルダ特有の個性と風味を生かす為、樽は用いません。春の終わりに瓶詰め後、瓶熟成。カシスやブラックベリーなどの香り。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンが口の中に広がり、強い収斂性を感じます。程よい酸味と濃厚な果実味と共に長い余韻へと続きます。

料理:グリルしたお肉やジビエ料理

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2013）

コード	2002260		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	ボナルダ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥2,500

クロアティーナ「イル・ジガンテ」２０１７



このフルボディのリッチなワインは、ペットの巨大犬になぞらえ「イル・ジガンテ（巨人）」と名付けられました。1ヶ月以上のマセレーション後、果皮を取り除き、タンクで翌年の春まで熟成し瓶詰。（樽は不使用）
深い赤紫色、レーズンなどのドライフルーツ、赤い果実、スパイスのような豊潤な香り。チョコレートのような柔らかな甘味が強いタンニンを和らげ、口当たりはソフト、高いアルコール分にも関わらずフルーティーな味わいです。

料理:熟成したチーズやビターチョコレート

コード	2002438　**※数量限定**		
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア		
品種	クロアティーナ（ボナルダ）100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥3,000

カステル・ノアルナ

イタリア／トレンティーノ-アルト・アディジェ州



『千年以上の歴史ある古城で造られるピュア＆ナチュラルワイン』

トレンティーノ南部のロヴェレートにある、今から一千年以上も前に建てられ、システィーナ礼拝堂のミケランジェロの作品を模した素晴らしいフレスコ画を初め多くの中世の美術品がある荘厳な古城は、また周囲を取り巻く畑の有機栽培ブドウから数々の素晴らしいワインを産み出す場所でもあります。現オーナーのマルコ・ザーニ氏は、1989 年よりこの古城でワイン造りを手がけてきました。

マントヴァ出身で、ホテルビシネスで成功を収めたマルコ氏の父親がこの城を購入したのは 1974 年の事。彼は改装してホテルへの転用を目論んでいましたが、莫大な費用がかかる事からやむなく断念。城の周囲には７ヘクタールのブドウ畑があり、しばらくは収穫したブドウを協同組合に売っていました。しかし当時少年だったマルコはこの畑のブドウからワインを造る事を志します。

造学などを学んだ後、彼は当時畑に植えられていたヴェルナッチャを全てトレンティーノの土着品種であるノジオラやテロルデゴ、ラグレイン、そしてソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローに植え替え、城の地下室をセラーに改装して 1989 年より本格的なワイン造りを始めました。畑は標高 350m 前後に位置し、東向きの斜面に広がる畑は石灰質を主体に石英や玄武岩などが混じり、地表は粘板岩の破片に覆われた、ミネラルが豊富で痩せた土壌を持ちます。南チロルの冷涼な気候下にあり、夏には「オラ・デル・ガルダ」とよばれる暖かく乾いた風が吹く理想的な環境で自然のままのワインを造りたいと考えた彼は数年かけて有機への転換を進め、2007 年に ICEA の有機認証を取得しました。現在ブドウの栽培はビオディナミの手法も取り入れて行っています。

畑からセラーまで、全ての工程を手作業で行います。全て自然のままに、というマルコの考えの下、発酵はステンレスタンクと一部古樽ですべて野生酵母による自然発酵、もちろん温度コントロールは行いません。SO2 も瓶詰め前にごくわずかに添加するのみで、ワインの含有 SO2 量も 15mg/L～35mg/L 程度と極めて低くなっています。また濾過も一切行いません。こうして生まれるワインは、いずれもブドウの生命力を感じさせるしっかりとした風味と独特の個性を持ち合わせ、強い印象を与えます。

ロヴェレートでのホテル経営者というもう一つの顔を持つマルコ。彼はまた、トレンティーノの希少な土着品種を保護するために結成された１１人の生産者のグループ「I Dolomitici」の中心メンバーとしても活躍しています。ワインの生産量は年間 5,000～6,000 ケース前後と少なく、彼のホテルや地元のレストランで消費される他、少量がフランス、ドイツ、アメリカなどにも輸出され、オーガニックワイン愛好家達の人気を集めています。

【 ビオロジック（ＩＣＥＡ有機認証） ／ 自然派 】

「レティウム」ビアンコ・フリッツァンテ２０１６



ブドウは収穫後ソフトプレス、ステンレスタンクで自然発酵。ＳＯ２や添加物は加えません。マロラクティック発酵も自然に行われ、一連の発酵終了後ステンレスタンクと一部大樽で翌年の収穫時まで貯蔵。その後その年に収穫したブドウで造ったワイン（約１０％）、酵母、蔗糖と一緒に瓶内で二次発酵。瓶底には酵母のオリが残ります。

リンゴや麦わら、わずかに蜂蜜のニュアンスを感じる香り。クリーミーな泡立ちと共にレモンやミネラル、ナッツのフレーバーが広がるドライな味わいで、余韻には心地よい苦味と旨みが感じられます。

料理：タパス、魚介と柑橘類のサラダや前菜など

コード	2002139 ※数量限定		
格付け	IGT ヴィネッティ・デッレ・ドロミティ		
品種	ノジオラ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン		
容量	750ml	タイプ	白・微発泡/辛口
度数	12%	参考小売	￥3,300

「ノジオラ」　２０１８



手摘収穫後、破砕・除梗し果皮と共にタンクに移しそのまま果帽が浮き上がるまで３～４日静置、果帽を取り除いて一部（１０％程度）をオーク樽に移し、それぞれ天然酵母で発酵。ＳＯ２は加えません。マロラクティック発酵も自然に行われ、一連の発酵終了後、 澱とともに翌年春の瓶詰めまで静置します。

ジャスミン、ゼラニウム、ヘーゼルナッツのニュアンスがある香り。青リンゴやグレープフルーツなどの柑橘のような酸味、ミネラル感、厚み、旨みのあるフルーティーな飲み心地が楽しめます。

料理：新鮮な魚介類や野菜のお料理、特に春先のホワイトアスパラガス

コード	2002312 ※数量限定		
格付け	IGT ヴィネッティ・デッレ・ドロミティ		
品種	ノジオラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥2,800

「チンベル」　２０１５



手摘収穫後、果皮と共にステンレスタンクで自然発酵。SO2 や添加物は加えません。マロラクティック発酵も自然に行われ、一連の発酵終了後オリと共にオーク樽に移し、12～18 ヶ月間熟成。その後瓶詰めし、さらに最低６ヶ月間瓶熟成。

濃厚なルビー色、ブラックベリー、プラム、スターアニスなど果物やスパイスが溶け合った繊細な香り。口当たりはやわらかく、ブラックベリーやカシスのような風味と酸味、おだやかなタンニンが余韻へと続きます。

料理：生ハム、サラミ、ペコリーノチーズなど

コード	2002137 ※数量限定		
格付け	IGT ヴァッラガリーナ		
品種	ラグレイン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥2,900

「メルキュリア」　２０１５



手摘収穫後、果皮と共にステンレスタンクで自然発酵。ＳＯ２や添加物は加えません。マロラクティック発酵も自然に行われ、一連の発酵終了後オリと共にオーク樽に移し、１２～１８ヶ月間熟成。その後瓶詰めし、さらに最低６ヶ月間瓶熟成。瓶詰めの前の清澄や濾過は一切行いません。

カシスや小粒の果実の複雑でスパイシーな香り。味わいはエレガント、黒い果実の風味とおだやかなタンニンが広がり、長く余韻へと続きます。

料理：お肉の煮込み料理、ジビエ料理など

コード	2002138 ※数量限定		
格付け	IGT ヴィネッティ・デッレ・ドロミティ		
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ラグレイン		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	13%	参考小売	￥3,200

ヴィラ・ヴェスコヴィレ

イタリア／トレンティーノ-アルト・アディジェ州





『　ロッカ・デッレ・マチエがトレントで手掛けるブランド　』

１９９０年にロッカ・デッレ・マチエのオーナーのセルジオ氏が、トレント北部の協同組合カンティーナ・ラヴィスの協力により立ち上げたブランド。１８５０年にチェンブラン家が基礎を築き、この地域の優良な生産者のぶどうを用い、ロッカ・デッレ・マチエのワイン造りの経験を活かしています。全てのぶどうはロッカ・デッレ・マチエのワインメーカーであり生産過程の指揮をとるルカ・フランチョーニ氏がセレクト。環境、土壌、栽培、保存の持続的な質の向上を目指し、現地の研究機関と協力をして、それぞれのぶどうに合った最良の場所で「ゾーニング」（区画を分けること）を徹底しています。これにより最良なワインが出来上がります。

ピノ・グリージョ　２０１８

業務用限定

ステンレスタンクで発酵、瓶熟成約２ヶ月。



白い花、桃、ドライパイナップル、マンゴーなど、フレッシュな果実とアーモンドの香り。程よい酸味とボリューム感があり、グラスでも楽しめます。

料理：鶏肉のソテー、ホワイトソース

コード	2002424		
格付け	DOC トレンティーノ		
品種	ピノ・グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,900

シャルドネ　２０１８

業務用限定

ステンレスタンクで発酵、瓶熟成約２ヶ月。



白い花、パイナップルなどのトロピカルフルーツ、りんごなどのフレッシュで爽やかな香り。ミネラルのニュアンスがあり、ドライな味わい。シャープな酸味が印象的で心地よいほろ苦さが残ります。

料理：エビや貝などシーフード料理

コード	2002385		
格付け	DOC トレンティーノ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,600

ミュラー・トゥルガウ　２０１８

業務用限定

ステンレスタンクで発酵、瓶熟成約２ヶ月。



ハーブ、グレープフルーツ、マスカットのような爽やかな香り。シトラスやミネラルのニュアンス、豊かできれいな酸味を持ったふくよかな味わいの辛口ワインです。

料理：野菜スープ、卵料理、焼き魚、鶏などの白身のお肉

コード	2002425		
格付け	DOC トレンティーノ		
品種	ミュラー・トゥルガウ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥1,600

プラディオ

イタリア／フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州

PRADIO

『　プロセッコの中心地ではないが口コミで広がって欲しい　』

北イタリア、フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州の中心部、要塞都市として有名なパルマノーヴァ市で、フリウリ・グラーヴで最初に高品質なワインを生産することを目指すシエロ兄弟によって１９７４年に設立。乾燥して日当たりのよい場所に３５ヘクタールの畑を持ち、４代に渡り伝統的な味わいを守る家族経営のワイナリーです。沖積層で小石の多い土壌から生まれるワインはフレッシュでアロマティックで、和食にも合わせやすい気軽に楽しめるものです。環境へ配慮したワイン造り、社会活動にも積極的に参画し、エレガントで個性的なワイン造りを続けています。

「パッサ・パローラ」　プロセッコ

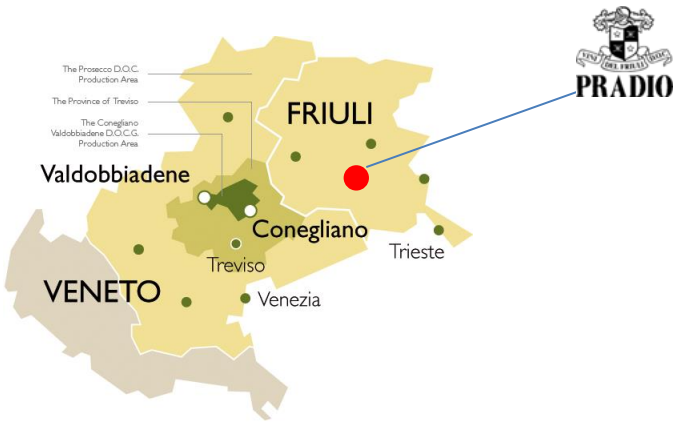
「パッサ・パローラ」はイタリア語で「口コミ」という意味があり、「このおいしさが口コミで広まって欲しい」という造り手の願いが込められています。爽やかな柑橘類のアロマ、フレッシュなりんごのような風味が広がるエクストラ・ドライ。しっかりとした泡立ちとクリアな香り、食前酒から料理まで気軽に楽しめます。



料理：シーフードサラダ、トマトやバジルのブルスケッタ

●「ワイン王国」№７９　/　５ツ星

コード	2002585		
格付け	DOC プロセッコ		
品種	グレラ		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	11%	参考小売	￥2,000



アントヌッティ

イタリア／フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州



『一世紀にわたりフリウリのテロワールを表現し続ける生産者』

１９２１年にイグナチオ・アントヌッティ氏によって創立。以来家族経営のスタイルを貫いており、現在は孫娘アドリアンナとその夫リノを中心に、夫妻の３人の子供達 - 長男ニコラと次男リカルド、長女のカテリーナの家族全員がワイナリーの経営に関わっています。ワイナリーはウーディネの街から車で１５分程の所にあるコッロレード･ディ･プラート地区にあり、畑はフリウリ・グラーヴェ地区の中央部に３ヶ所、約５０ｈａを所有しています。
北側のバルベアーノにある約２５ｈａの畑は小石や砂利の土壌で白ブドウのみが植えられています。南側のクラウィアーノにある約１５ｈａの畑は粘土質土壌で、黒ブドウの栽培に適した場所です。メドゥーナ、チェッリーナ、タリアメントという３つの川に囲まれ、数千年に亘り激しい水の流れによって山から運ばれてきた白亜質のカルシウムや炭酸マグネシウムなどのミネラルが谷の川床に堆積したフリウリ・グラーヴェの広大な平野は、ブドウの生育に理想的な小石交じりの痩せた土壌です。北側にそびえる２，０００ｍ級のアルプス山脈は畑を冷たい北風から守り、南側約１２０ｋｍにあるアドリア海からは穏やかな気候がもたらされます。
彼らのワインはフリウリのテロワールを明確に表現しており、一家の名を冠した「アントヌッティ」ラインのクオリティの高さは、ブドウの選果に細心の注意が払われている事を如実に物語ります。自社畑で栽培されたバラエティに富む土着品種と国際品種のブドウは全てステンレスタンクで発酵。白ワインはフレッシュでエレガントな味わいに仕上げられる一方、赤ワインはオークの大樽（５００Ｌのトノー）で熟成させる事により、ブドウ本来の個性と豊かなボディを兼ね備えます。いずれのワインにも共通するバランスのとれた味わいは、人々を十分に楽しませてくれます。彼らは現在も粛々と自らの仕事に取り組み、クラシックなフリウリのスタイルを持った、コストパフォーマンスに優れたワインを造り続けます。家族５人のチームは、この家族経営のワイナリーをフリウリのワイン生産者の頂点に押し上げるという、野心的なプロジェクトに挑んでいます。

「ON」リボッラ・ジャッラ スプマンテ･ブリュット



イタリアでも人気が高まっている土着品種のスプマンテ。収穫後ソフトプレスし一次発酵。続いて密閉した高圧タンクで３週間１４℃で二次発酵（シャルマ方式）。その後オリと共に９０日間静置後、瓶詰めし熟成。きめ細かい泡、フレッシュな柑橘の香り。白桃や柑橘、しっかりしたミネラルのニュアンスを感じます。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

コード	2002077		
格付け	DOC フリウリ		
品種	リボッラ･ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,900

リボッラ・ジャッラ　２０１９



小石土壌のミネラリーさを表現している土着品種。イタリア全土で近年人気が高まっています。ブドウはソフトプレス後ステンレスタンクで発酵、瓶熟成。フレッシュで、白い花や柑橘、りんごの蜜のような力強いアロマ、酸味とミネラル感、ほろ苦さ、旨味がバランス良い味わい。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2016）

コード	2002554		
格付け	IGT デッレ･ヴェネツィエ		
品種	リボッラ･ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,100

ソーヴィニヨン　２０１９



８月下旬と９月上旬の２回に分けて収穫。最初のブドウからはアロマと豊かな酸味が、２回目のブドウからはボディがもたらされます。フレッシュで、青リンゴや柑橘、メロン、セージなどのハーブのようなニュアンスが感じられます。酸味やミネラルからのほろ苦さも心地良く香りと味わいのバランスが良いです。

料理：魚介料理、アスパラのリゾット、野菜のオムレツ

コード	2002519		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,100

トラミナー・アロマティコ　２０１９



ドイツ、オーストリア、アルザス等に比べるとドライで、食事と合わせやすいゲヴュルツトラミネールです。
ドライフラワー、バラ、ラベンダー、ライチのような華やかなアロマ、味わいにはきれいな酸味、ミネラル、スパイス、柑橘のようなリッチなニュアンスも感じられます。

料理：スパイシーな料理、ゴルゴンゾーラリゾット

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス　（VT2014）

コード	2002552		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	ゲヴュルツトラミネール 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,200

ピノ･グリージョ　２０１９



小さな花、フルーティーなりんごのようなアロマ。白桃、洋梨のようなボリューム感がありながら、フレッシュでミネラルなドライな印象、酸味は穏やかで、アーモンドのような余韻が残ります。エレガントでバランスが良いフードフレンドリーな万能ワインです。

料理：魚介料理、パスタ、リゾット、フリットなど

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス　（VT2016、2014）

コード	2002591		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	ピノ･グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,100

フリウラーノ　２０１８



ブドウは低温で１８時間果皮浸漬、ソフトプレス後ステンレスタンクで発酵・熟成（約５ヶ月）。白い花や白桃のようなアロマに、特徴的なアーモンドのニュアンス。すっきりとした味わいながら、余韻にフルーティーなニュアンスが感じられます。

料理：生ハム（サンダニエーレ）、桃のサラダ、リゾット

●「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス　（VT2016）

コード	2002408		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	フリウラーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,100

ピノ･グリージョ“ラマート”　２０１９



“ラマート“とは銅のこと。長めのスキンコンタクトにより、グリ種ならではのチェリーピンク色に仕上がります。
ブドウは収穫後、優しくプレス、そのまま温度を６～８℃に保ち数時間マセレーション、発酵後一定期間静置の後、瓶詰め。
小粒のベリーの甘くチャーミングな香り、生き生きとした酸味、フルーティーな味わいが口の中に広がります。

●「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス　（VT2016）

コード	2002553		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	ピノ･グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,200

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ２０１８



フリウリの土着品種。ステンレスタンクでマセレーション・発酵。その後フレンチオークのバリック（古樽）で８～１０ヶ月熟成。プラム、野生のブラックベリー、チェリー、スミレ、スパイスの香り。緻密なタンニンを感じます。開けてすぐはタニックなのでデキャンタージュや事前抜栓がオススメです。**料理：マッシュルームのリゾット、サラミ、ラム**

●「ガンベロ･ロッソ」/1 グラス（VT2015）、2 グラス（VT2014）

コード	2002592		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	レフォスコ･ダル･ペドゥンコロ･ロッソ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,100

メルロー　２０１７



ぶどうはソフトプレス後、ステンレスタンクでマセレーション及び発酵。最初の熟成はタンクで行い、その後数年物のトノーで６ヶ月熟成。
レッドチェリーやダークチェリーのアロマ、ダークベリーやアプリコットのような味わい。土のようなニュアンス、ほどよいタンニンで、飲み応えも感じられます。

●「ガンベロ･ロッソ」/1 グラス（VT2015）、2 グラス（VT2014）

コード	2002110		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	メルロー100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,100

カベルネ・フラン　２０１８



ぶどうは収穫後優しくプレス、マセラシオンと発酵はステンレスタンクで行ない、そのままタンクで一定期間熟成、さらに５００Ｌのオークの大樽で６ヶ月間熟成。
深く鮮やかなルビーレッド色、香りにはハーブのニュアンスと共に様々な赤い果実が混じり合います。やわらかな口当りに続いてバランスの良い豊潤な味わいが続きます。
料理：フェンネル入りのサラミ、ソーセージ、グリルした肉

コード	2002409		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	カベルネ･フラン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,100

ピノ・ネロ　２０１８



ステンレスタンクでマセレーション・発酵、そのままステンレスタンクで２～３ヶ月熟成。その後大樽に移して３～４ヶ月熟成（新樽約２０%）。ラズベリーやチェリーを思わせる甘くフルーティーな香りとともに、ジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がります。
料理：サーモン、マグロ、タコなどの魚介、生ハム

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2016）

コード	2002462		
格付け	DOC フリウリ･グラーヴェ		
品種	ピノ･ネッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,200

ポッポーネ・ロッソ　２０１６



メルローは陰干し後プレスしステンレスタンクで発酵、そのまま１２ヶ月間熟成。ピニョーロはステンレスタンクで発酵後オークの大樽で１２か月熟成、両者をブレンドし瓶詰め後熟成。
深いルビーの色合い、熟したレッドベリーの香りと共に甘美で生き生きとした果実味が余韻へと続きます。
理想的な条件下であれば８～１０年熟成が期待できます。

コード	2002412		
格付け	IGT デッレ･ヴェネツィエ		
品種	メルロー（陰干し）80%、ピニョーロ 20%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14.5%	参考小売	￥3,800

リンドゥル　ドルチェ　２０１５



ぶどうは収穫後木の箱に入れて陰干し、その後プレスしステンレスタンクで発酵。終了後オークのバリックで１５ヶ月間熟成。瓶詰め後さらにセラーで熟成。
艶やかなアンバーイエローの色合い、ドライアプリコットや蜂蜜の強い香りが立ち上り、甘美で濃厚、際立ったスパイシーさを持った風味が長い余韻へと続きます。

コード	2002413		
品種	トラミナー･アロマティコ 100%		
容量	500ml	タイプ	白/甘口
度数	14.5%	参考小売	￥5,500

チエロ・エ・テッラ

イタリア／ヴェネト州

ヴェネト有数の銘醸地コッリ・ベリチに１００年以上拠を構え、現在ではこの地域の中心的な存在であるばかりでなく、イタリア有数のワイン生産者。彼らの発展を支えるのは品質に対するあくなきこだわり。生産量の増加に伴う品質の低下を防ぐべく、畑での収穫までの全工程の徹底した管理や収量の抑制、また醸造でも最適な発酵温度を保つための制御プログラム等を積極的に導入しています。イタリア政府制定の品質保証（ＩＧＴ：地域特性表示）付きワインです。



「テッレ・アレグレ」　トレッビアーノ

南イタリアのプーリア州の豊かな陽光に育まれたトレッビアーノ種から造られます。爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。

料理：カルパッチョ、シーフードサラダ、白身魚の刺身

コード	2001643		
格付け	IGT プーリア		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	11%	参考小売	オープン



「テッレ・アレグレ」　サンジョヴェーゼ

南イタリア、プーリア州の豊かな陽光に育まれたサンジョヴェーゼ種から造られます。イチゴやチェリーを思わせる香り、渋味はおだやかで程よい厚みとほのかな果実の甘みが感じられ、フルーティーで飲みやすいワインです。

料理：ピザ、ラザニア、ミートソースのパスタ、ハンバーグ

コード	2001642		
格付け	IGT プーリア		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12%	参考小売	オープン

ムゼッラ

イタリア／ヴェネト州



『伝統を重んじつつ、進化を続けるビオディナミ・

ヴァルポリチェッラの造り手』

ヴェローナの東隣、フェラッツェにあるサン・マルティーノ・ブオン・アルベルゴの丘に、ムゼッラのエステートが広がります。 緑豊かな森に覆われ、１７世紀に建てられた壮大な邸宅を中心に協会や水路、素朴な小屋などが配されたこの美しい地所は、１６世紀初頭にこの地域で栄えた貴族ムゼッリ家によって拓かれました。この地でのワイン造りは、１９世紀後半に時の領主チェザーレ・トレッツァ侯爵によって始められました。 彼は日当たりの良い丘の斜面にぶどう畑を拓き、栽培に先進的な手法を取り入れるなど、このワイナリーの繁栄の礎を築きました。

しかし１９９０年にこの地所は分割、売却され、２５ヘクタールのぶどう畑と「レ・フェッラツェッテ」と呼ばれるセラーや醸造所、中世の家屋などがある美しい中世の庭園を含む地所はパスクア・ディ・ビシェリエ家に引き継がれました。

新たな所有者となったエミリオ・パスクア・ディ・ビシェリエは長くワイン醸造に携わってきました。 彼は甥のエンリコ・ラベールと共に、野心的にこのワイナリーの再興に取り組みました。 そしてボローニャの大学で現代史を学んでいた娘のマッダレーナも、父の誘いに迷うことなくワイン造りの世界に飛び込みました。マッダレーナは世界中のワイン産地を旅してワインの文化を学び様々なワイナリーで多くの醸造家達とワイン造りの経験を積む中で、ルドルフ・シュタイナーのバイオダイナミックス理論に興味を　持ち、この理論の世界的な権威であるアレックス・ポドリンスキー氏の指導の下で知識を深めました。

彼女は２００８年からムゼッラの畑にバイオダイナミックス農法を　取り入れ、２０１４年にはＤｅｍｅｔｅｒの認証を取得しました。現在、ムゼッラはニコラ・ジョリーが主宰する世界的なバイオダイナミックス（＝ビオディナミ）ワイン生産者の団体「ルネサンス・デ・ザペラシオン」に参加しています。【　ビオディナミ　】



ドラゴ・ビアンコ　２０１８

ぶどうは破砕後数時間マセラシオン、その後プレスし天然酵母で温度コントロールせずに発酵。終了後澱と共に９か月間タンクで熟成。瓶詰め前にヴェローナ特産の赤い大理石の桶でアサンブラージュ。

明るいゴールドの色合い、熟したリンゴや桃の華やかなアロマ、口当たりはドライでおだやかな酸味と果実味が広がる、厚みを感じさせる飲み心地。

コード	2002416		
格付け	IGP ヴェローナ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥3,200



ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ　２０１７

ぶどうは破砕後温度コントロールせずに１２～１５日間マセラシオン、天然酵母による発酵。マロラクティック発酵後３５００ℓ の大樽とセメントタンクで１２か月間熟成。鮮やかなルビーの色合い、フレッシュでチャーミングな赤い果実やドライフラワーなどの特徴的な香り。やわらかなタンニンと熟した果物の風味が広がり、余韻へと続くエレガントな飲み心地のワインです。

コード	2002417		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥3,200

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ・リパッソ ２０１６



発酵を終えたヴァルポリチェッラ･スペリオーレに軽くプレスしただけのアマローネの絞り滓を加えて１２～１５日間温度コントロールせずに再発酵。マロラクティック発酵後、３００ℓ、５００ℓ、３５００ℓ のオーク樽で１２ヶ月間熟成。深いルビーレッドの色合い、香りには熟した赤い果実やスパイスに木のニュアンスも感じられ、しっかりしたタンニンとおだやかな酸味のバランスが取れたフルボディの味わいが長く続きます。

コード	2002418		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ･リパッソ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥3,600

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ ２０１４



ぶどうは収穫後厳格に選果し、専用の乾燥室で伝統的な工程で、糖度、アロマ、高貴なタンニンが凝縮し最高の状態となる５０％の質量になるまで乾燥。翌年２月にこのぶどうを軽くプレスし、自然の温度（１３～１７℃）で発酵。マロラクティック発酵終了後フレンチオークのやや大きめ（７００、１５００、２５００ℓ）の樽で 12 ヶ月熟成、瓶詰め後さらに最低８か月熟成。

深紫のエッジを持つ深いルビーの色合い、ブラックプラムやブルーベリーのジャム、スパイスなどの繊細で複雑な香り。フルボディで粘性があり、ビロードのように滑らかな口当たり。酸とタンニンが絶妙なバランスを保ちながら余韻へと続きます。

コード	2002616		
格付け	DOCG アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラ		
品種	コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 10%、オゼレータ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15.5%	参考小売	￥6,000

イ・ステファニーニ



イタリア／ヴェネト州

i Stefanini

『ガルガネガの特徴と現代的味わいを融合させる注目の生産者』

「イ･ステファニーニ」は２００３年設立の新しい生産者ですが、短期間にソアーヴェのトップクラスの生産者の仲間入りを遂げた注目の造り手です。中世の城が丘の上から見下ろすソアーヴェの街から北東へ車で１０分程、モンテフォルテ・ダルポーネの中のコスタルンガ村という小さな集落に「イ･ステファニーニ」は拠を構えます。

当主のテッサリ家は１８００年頃よりこの地でブドウやオリーブの栽培、そしてワイン造りにも携わってきました。テッサリ家のブドウ畑はアルポーネ川岸の段丘の斜面（標高約１００ｍ～１５０ｍ）にあり、その位置によって組成が異なるユニークな火山性土壌の上に広がっています。（約１７ヘクタール）

ワイン造りを始めるにあたり、フランチェスコ氏はこのユニークな土壌で育ったガルガネガの個性を生かすべく、ワインの発酵、熟成を全てステンレスタンクで行なう事にしました。クラシコやスペリオーレなど上級のソアーヴェを造る生産者は現在でも多くが熟成にオーク樽を用いていますが、フランチェスコ氏のこの試みは彼が自分の畑の土壌とぶどうの持つポテンシャルの高さを確信したことの表れでした。

ワイナリーの背後のモンテ・テンダの丘の斜面に広がる２つの畑“モンテ・デ・トーニ”と“モンテ・ディ・フィーチェ”は、オリーブの木で隔てられ、同じ斜面にありながら全く異なる火山性土壌です。低い位置にある“モンテ・デ・トーニ”は酸化鉄を多く含む赤土、そしてより高い位置に広がる“モンテ･ディ・フィーチェ”は玄武岩が砕けた鉄分の多い暗灰色の土壌です。それぞれの畑には樹齢３０年～６０年のガルガネガが植えられており、“モンテ・デ・トーニ”はトロピカルフルーツの風味を持った華やかな味わい、“モンテ･ディ･フィーチェ”はミネラルのニュアンスが強い固く引き締まった味わいと、同じぶどうでも対象的な風味となります。

いずれのワインも既に「ガンベロ・ロッソ」でトレ・ビッキエリを獲得するなど国内外で高い評価を得ており、フランチェスコ氏も「紛う事のない新しく偉大なソアーヴェの造り手の一人」と最高級の賛辞を受けています。　　＜年間生産量：１００，０００本＞

ＩＧＴヴェネト・ガルガネガ　２０１８



畑は標高９０ｍの一帯に広がり、石灰質主体で水はけの良い土壌。樹齢１０年前後の若いぶどうが用いられます。

９月に収穫、フレッシュなぶどうのアロマを生かす為ステンレスタンクでを１５．５℃に保ちながら１週間程かけて発酵させ、しばらく静置した後瓶詰めします。

やや緑がかった若々しい色合い、レモンやアカシアの花を思わせるアロマ。口当たりはフレッシュで、ミネラルのニュアンスと共にりんごなど白い果実を思わせる風味が凝縮した厚みのある味わいが広がります。余韻にはほのかに塩味を感じます。

料理：魚介類を使ったパスタやサラダ、天ぷら、寿司、フレッシュチーズ

コード	2002215		
格付け	IGT ヴェネト		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,500

「イル・セレーゼ」　２０１９



ぶどうは１０月中旬に手摘みで収穫、ステンレスタンクで１５．５℃に保ちながら８～１０日間かけてじっくり発酵。発酵終了後そのままシュール・リーの状態でしばらく静置し瓶詰めします。淡い麦わら色、サンザシなど野生の果物の香りに、瑞々しい白桃やアプリコットなどの香り。

ガルガネガ特有の白い花やアーモンドのニュアンスも広がります。口当たりは柔らかく、厚みのあるドライな味わい。余韻にはミネラルのほろ苦さが長く続きます。

料理：ポークやチキンなどのソテー、魚介のリゾット

●オイスター・ワイン・コンテスト 2018/ベスト・オイスター・ワイン賞（VT2016）

●「ガンベロ・ロッソ」/２グラス（VT2016、2014、2012）

コード	2002465		
格付け	DOC ソアーヴェ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,900

「モンテ・デ・トーニ」　２０１８



土壌は酸化鉄を含む赤土、ぶどうの樹齢は３０～６０年、１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで１５．５℃に保ちながら８～１０日間かけてじっくり発酵。その後シュール・リーの状態で５ヶ月間静置、熟成の後瓶詰めします。
やや緑がかった麦わら色、火山性土壌のぶどうから造られたソアーヴェ･クラシコ特有のミネラルを感じ、柑橘、青リンゴ、白桃、トロピカルフルーツ、カリンなどの熟した香りが広がります。口当たりは柔らかく、フレッシュな果物の風味となめらかな飲み心地が印象的。余韻は長く、特有のアーモンドのニュアンスが残ります。
料理：魚介や野菜をたっぷり使ったパスタやスープ、リゾット、甲殻類やグリルした白身の肉、中程度の熟成チーズ

- **「ガンベロ・ロッソ」２グラス（VT2017、2016、2015）**
- **ルカ・ガルディーニ氏（2010 年世界最優秀ソムリエ）が選ぶ「ＴＯＰ１０　ＳＯＡＶＥ」にて９１ｐｔ、第５位を獲得**

コード	2002310		
格付け	DOC ソアーヴェ･クラシコ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,500

「モンテ・ディ・フィーチェ」　２０１８



土壌は鉄分を多く含む凝灰質の火山性土壌、ぶどうの樹齢は３０～６０年。１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで１５．５℃に保ちながら、８～１０日間かけてじっくり発酵。その後シュール・リーで６ヶ月静置、熟成の後瓶詰。
やや緑がかった麦わら色、ミネラルのニュアンスと共に桃やドライアプリコットなどの強い香り、さらには凝灰質の土壌から来る甘いシナモンの香りも感じられます。フレッシュな果物の風味が広がり、ガルガネガ特有のアーモンドのニュアンスが余韻まで続きます。なめらかでバランスのとれたクリーンな味わい、厚みがあり、好ましいミネラル感と長く複雑な余韻を持った素晴らしいソアーヴェです。
料理：魚や白身肉のグリル・オーブン焼き、野菜や肉のパイ

- **「ガンベロ・ロッソ」２グラス（VT2016、2015、2014、2013）**
- **「ガンベロ・ロッソ」　３グラス（VT2007）**
- **「Decanter」　/　９１ｐｔ（2014VT）**

コード	2002579		
格付け	DOCG ソアーヴェ･クラシコ･スペリオーレ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,900

カ・デイ・クアトロ・アルキ

イタリア／エミリア・ロマーニャ州

Azienda Agricola Ca' dei Quattro Archi



『　イモラの丘で日本発祥の自然農法を実践する気鋭の造り手　』

エミリア・ロマーニャ州東部にある地方都市イモラの町を望む丘の上で、マウロとリタの２人がリタの父親が所有していた荒れたブドウ畑を譲り受け、ブドウ栽培とワイン造りに取り組む為、仕事を辞してワイナリーを立ち上げたのは１９９９年の事。当初から有機栽培でのワイン造りを目指し、ＩＣＥＡの有機認証も取得しました。
彼らは日本を代表する自然農法の提唱者・福岡正信の農法に出会い深く感銘を受け、彼の著作を読み漁りました。彼の農法は、科学農法を否定し「耕さず、肥料・農薬を使わず、除草せず」を基本とし、２人はこの農法を綿密に研究し、ブドウ栽培に取り入れています。
彼らのブドウ畑はワイナリー周辺に広がる黄色い砂が混じる粘土質の土壌を持つ畑と州立公園のあるジェッシ・ロマニョーラの石灰質を豊富に含む粘土質主体の土壌をもつ畑、計５．５ヘクタールで、ここにはアルバーナ、マルヴァジア、トレッビアーノ･ロマニョーロ、サンジョヴェーゼの他、近年メルローとカベルネ・ソーヴィニヨンも新たに植えられています。
これらのブドウから毎年１４，０００本前後のワインが生産されています。ブドウ栽培において肥料の代わりに様々なハーブ（トクサ、ニガヨモギ、ニンニク、水に浸した　イラクサなど）の他、ビオディナミのプレパラシオンも用いられます。　また病害対策としてごく僅かの硫酸銅や硫黄も使用します。ブドウの収穫はもちろん全て手作業、収穫したブドウは３０～４０Kg ずつカゴに入れてセラーへと運ばれます。
発酵はすべて自然のままに行なわれます。野生酵母による発酵がスタートするのを待ち、発酵中の温度コントロールも行ないません。また彼らのワイン醸造において重要なのが長期のマセラシオンです。全てのワインにおいてマセラシオンは２０日～４０日間に亘って行なわれます。また途中のプレスやフィルタリングも一切行ないません。これらのプロセスが彼らのワインを特徴づける最も重要な要素となるのです。ＳＯ２の添加は最小限に抑えられ、残留ＳＯ２量は赤で３０mg、白で４５mg 以下になる様にコントロールします。
彼らは常にワインの健全性について配慮しており、ビオワインにありがちな不衛生な環境に起因する異臭を強く嫌います。実際彼らのワインからその様な不快な香りを感じる事はほとんどありません。
ひとたび彼らのワインについて語らせると俄然饒舌になるマウロ。カ・デイ・クアトロのワインは彼らの熱い思いを伝えます。
※Ｖｉｎｎａｔｕｒ（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。**【 ビオロジック（ＩＣＥＡ有機認証）/自然派 】**

「リグレザ」ビアンコ　ＮＶ



標高 130～150m の石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを９月中旬～下旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせずに天然酵母で自然発酵。その前後を含めマセラシオンは２週間。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで７ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際にごく少量の SO2 添加（SO2 含有量 25mg/Ｌ）。
明るいオレンジの色合いのワインからはリンゴや熟したアンズの香りが感じられます。生き生きとした酸味と共にやわらかな渋味と果物の風味が広がる、軽やかな味わいのオレンジワインです。**料理：脂の少ないお魚、白身のお肉**

コード	2002581		
格付け	–		
品種	トレッビアーノ･ロマニョーロ 85%、ビアンカメ･ロマニョーロとマルヴァジア合わせて 15%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口

「メッツェルーネ」ビアンコ　ＮＶ



標高 130～150m の石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを９月初旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせずに天然酵母で自然発酵。その前後を含めマセラシオンは 55 日間。マロラクティック発酵は自然に発生したときのみ。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで６ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際に少量の SO2 添加。（SO2 含有量 45mg/Ｌ）
濃いオレンジの色合い、花梨、アプリコット、オレンジなどの柑橘、紅茶などの香り。力強いタンニンとやわらかな酸味、果実の旨味が広がります。１時間前からの抜栓をお薦めします。**料理：脂の乗った魚、フォアグラ**

コード	2002584		
格付け	–		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口

度数	13%	参考小売	￥2,600

度数	13.5%	参考小売	￥2,700

「ボルゴ・ディ・ノーラ」ロッソ　ＮＶ



標高１３０～１５０ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを９月下旬～１０月中旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせず天然酵母で自然発酵（１５日間）、マセラシオン２５～３０日間。マロラクティック発酵は自然発生時のみ。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで６ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際に少量のＳＯ２添加。（ＳＯ２含有量２６mg/Ｌ）
深いルビーの色合い。黒コショウや様々なスパイスと熟した黒い果実の香りが広がります。酸味と果実味のバランスが取れた力強い味わいが余韻へ続きます。

料理：グリルした赤身の肉、ジビエ、熟成したチーズなど

コード	2002582		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	サンジョヴェーゼ 85%、 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン　計 15%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥3,200

「サッスデル」ロッソ　ＮＶ



標高１３０～１５０ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑。メルローは９月初旬、カベルネは９月末に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせず天然酵母で自然発酵（１５日間）、マセラシオン３５日間。マロラクティック発酵は自然発生時のみ。熟成はフレンチオークのバリックで１０ヶ月、ステンレスタンクで３ヶ月。濾過せず瓶詰め。その際に少量のＳＯ２添加。瓶熟成３～６ヶ月。
（ＳＯ２含有量２１mg/Ｌ）
アプリコット、ブラックチェリー、スミレ、かすかにカカオのニュアンス。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンと豊かな果実味が口の中に広がります。

料理：グリルした赤身の肉、ジビエ、熟成したチーズなど

コード	2002582		
格付け	–		
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥3,200

サンタ・ルチア

イタリア／エミリア・ロマーニャ州



『　希少な土着品種を復活させ、自然と向き合うワイナリー　』
エミリア・ロマーニャ州の東南、ボローニャから車で約１時間、メルカート・サラチェーノにワイナリーはあります。景観の素晴らしいなだらかな丘にある畑には様々な植物が自生しています。

祖父の代からの自然豊かな土地で、農学博士号を持つパリーデ・ベネデッティ氏が１９９０年代終りにワイナリーを設立。有機農法・ビオディナミにも取組み、サンジョヴェーゼ、アルバーナ、土着品種の珍しいファモーゾ、チェンテジミーノといったぶどうでのワイン造りを始めました。醸造においても自然に敬意を払い、天然酵母発酵、ＳＯ２の使用も瓶詰時に必要最小限、全く使わない醸造も模索しています。ソフトプレスしたジュースの中にＣＯ２を充満させることで酸素を追い出し酸化を防ぐ工夫もしていて、そのＣＯ２も再利用しています。サンジョヴェーゼは搾りの柔らかさからくるソフトなアタック、それでいてサンジョヴェーゼ・ロマーニャにしては奥行きの深さを感じます。ワインはどれも澄んで透明感があり、ミネラリーなニュアンスも感じます。
自給自足を心がけ、自家製のサラミやチーズなども作っています。子供の頃に祖父の背中を追って走ったぶどう畑、セラーでのワインの香り、その記憶がパリーデ氏のワイン造りの源になっています。

【　ビオロジック（Suolo e Salute 有機認証）／　ビオディナミ　】

「ファモーズ」メトード・クラシコ・ブリュット



土着品種ファモーズからシャンパーニュ方式で造られる、希少なスプマンテ。９月初旬に手摘収穫、果汁の酸化を防ぐ為に二酸化炭素を充填したタンクで房ごとプレス。ステンレスタンクで低温発酵後、酵母と共に瓶詰し約１２～２４ヶ月かけて瓶内二次発酵。デゴルジュマン後６ヶ月熟成。
エレガントでフレッシュな口当たり、エキゾチックなトロピカルフルーツ、洋梨、黄色い花のような華やかなアロマ。程よい酸味、ミネラルの余韻が長く続きます。６～８℃前後が飲み頃温度です。食前酒にもピッタリです。

料理：シーフード（特に甲殻類）、牡蠣、キャビア

コード	2001692		
産地	エミリア・ロマーニャ州		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・泡/辛口
度数	12%	参考小売	￥3,500

「ゼーノ」メトード・クラシコ・ブリュット



サンジョヴェーゼから造られる、ブラン・ド・ノワール。畑とセラーで２度に渡り選果、果汁の酸化を防ぐ為に二酸化炭素を充填したタンクで房ごとプレス、果汁だけをタンクで低温発酵後、酵母と共に瓶詰め。１８～６０ヶ月瓶内で二次発酵と熟成。その後シャンパーニュ方式で約６ヶ月ピュピトルで手回し、デゴルジュマンを行ないます。
エレガントでフレッシュな柑橘類や白い花の香り。程よい酸味と厚みのあるボディ、ミネラルと旨味を感じる辛口。

料理：シーフード（特に甲殻類）、牡蠣、キャビア、
懐石料理などの繊細な和食

コード	2002202		
産地	エミリア・ロマーニャ州		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・泡/辛口
度数	12%	参考小売	￥3,500

「ヴェンサーメ」　アンチェストラーレ



手摘収穫後選果・プレス。野生酵母でゆっくりと発酵、途中温度を下げ翌年初めまで静置後、酵母と共に瓶詰し９ヶ月かけて発酵・熟成。濾過はせず酵母などのオリが溶け込んだ「にごりスパークリングワイン」です。明るいピンク色、柔らかできめ細やかな泡立ち。野いちごやラズベリーなどのチャーミングでフルーティーな香り、穏やかな味わいの中に酵母特有の旨味やほろ苦さも感じられます。

※酵母などのオリが瓶底に溜まっているため、開栓前にゆっくりと逆さにして３０秒ほど置き撹拌させてください。

コード	2001691		
産地	エミリア・ロマーニャ州		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ・微発泡/辛口
度数	11.5%	参考小売	￥2,500

「アルバラーラ」　２０１８



平均樹齢５０年のブドウを９月中旬に手摘収穫。柔らかくプレスし、果汁はしばらく低温で静置後、ステンレスタンクで低温でじっくり発酵。その後オリと共にタンクで１２ヶ月熟成、瓶詰め後さらに６ヶ月熟成。

カモミール、黄色い花、熟した洋梨、アプリコットなど果物の強いアロマ。おだやかな酸味と凝縮感のあるボディ、バランスが取れたみずみずしさが余韻まで続きます。

料理：サラダ、シーフード、白身のお肉のソテー

●「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス（VT2016、2015）

コード	2002275		
格付け	DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14.5%	参考小売	￥2,100

「ファモーズ」アルティジャナーレ　２０１８



「ファモーズ」はこの地域の土着品種ファモーゾの方言。９月に手摘収穫。畑とセラーで２度選果、房ごとプレス、果汁の上澄みだけを５０％オーク樽、５０％ステンレスタンクで発酵後８カ月間オリと共に、さらに４ヶ月瓶熟成。

熟したトロピカルフルーツや花のような凝縮感あるブーケ。シトラスやハーブのアロマ、シナモンなどスパイスのニュアンス。フレッシュで、グレープフルーツの様なほろ苦さと酸、ミネラルの余韻が長く続きます。

料理：魚や白身のお肉、チーズ、エスニック料理

● サクラ・ワイン・アワード 2017　/　ゴールド（VT2014）

コード	2002463		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	15%	参考小売	￥3,300

「チェントゥプロ」　２０１８



別名ソーヴィニヨン・ロッソと呼ばれ、華やかなアロマが特徴で生産者もわずかな希少なブドウ。標高２５０ｍにある粘土質土壌の畑から手摘収穫、ステンレスタンクで果皮と共に２０日間発酵。その後１０ヶ月間タンク熟成、８ヶ月瓶熟成。独特のアロマを生かすため、樽は一切使いません。バラやスミレ、野いちご、スパイスなどの華やかなアロマ。口当りは柔らかく、タンニンが広がります。

料理：赤身肉や牛ロースのグリル、スペアリブ、エビチリ

● サクラ・ワイン・アワード　2018　/　ゴールド

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2015）

コード	2002399		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	チェンテジミーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,800

「ヅィンガリーナ」　２０１９



９月上旬に手摘収穫、房ごとプレス。果汁は冷却してしばらく静置後、ステンレスタンクで低温発酵、豊かで華やかなアロマを引き出します。

明るい麦わら色、華やかな白い花やハーブ、柑橘類の香りが広がり、口当たりはフレッシュで爽やかな酸味とともにほのかに潮のニュアンスも感じられます。

料理：シーフード、チキンやポークなど白身肉の料理、寿司、北京ダックなどの中華料理

コード	2002555		
格付け	DOC コッリ・ディ・リミニ		
品種	レボラ 100%　（＝グレケット）		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,100

「ファモーズ」アッチャイオ　２０１８



サンタ・ルチアが復活させた希少な土着品種「ファモーゾ」。このぶどうの個性的なアロマを表現すべくステンレスタンクのみで発酵・熟成させました。９月初旬に手摘収穫されたぶどうは、房ごとプレス。果汁の上澄みだけをステンレスタンクで天然酵母で低温発酵、その後８ヶ月間オリと共に熟成、さらに瓶詰め後12ヶ月間熟成させます。オレンジなどの柑橘類、白や黄色い花などの華やかな香りが広がり、口当りはフレッシュでエレガントな印象。酸味とミネラル感のバランスの取れた辛口の味わいが余韻へと続きます。

コード	2002398		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥2,200

「バッカレート」　２０１８



ロマーニャのサンジョヴェーゼはトスカーナとは異なるクローンと言われています。豊かな果実味や力強いタンニンなどの特徴を生かすため、ステンレスタンクで天然酵母で発酵・熟成。深いルビーの色合い。チェリーやスグリ、野生のベリー、スミレの香り、軽くバルサミコのニュアンスも感じられます。口に含むとフレッシュな果実味と力強いタンニンがバランス良く広がり、ドライでフルーティーな味わいです。

料理：トマトやミートソースのパスタ、プロシュートなど

コード	2002328		
格付け	DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スペリオーレ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥2,100

「サッシニョーロ」　２０１７



「サッシニョーロ」は近くの川の名前が語源。１０月中旬に手摘収穫。畑とワイナリーで２度選果後、オークの開放槽で温度調節を行ないながら果皮と共に天然酵母で発酵。その後オークの大樽で１４ヶ月、瓶詰後１２ヵ月間熟成。

チェリー、ブラックベリーのようなエレガントなブーケ。口当たりはバランスが良くなめらか。しっかりしたボディをもち、フィニッシュには心地よいアーモンドのような風味が長く残ります。

料理：赤身のお肉やジビエのグリル

コード	2002612		
格付け	DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スペリオーレ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥3,100

ラ・ジネストラ

イタリア／トスカーナ州



『　有機農業で豊かな自然と伝統を伝える協同組合　』

フィレンツェから南へ１０㎞ほど、田園風景が広がるサン・カッシアーノ・イン･ヴァル・ディ・ペーサの地に、トスカーナの田舎の伝統を受け継ぎ新たな歴史を作ることを目指し集まった熱意溢れる若者たちによって１９７８年に協同組合「ラ・ジネストラ」は設立されました。かつて貴族が所有し、何十年も放置されていた地所を手に入れた彼らは、そこに生い茂る美しい金色のホウキ草にちなんで名前を「ラ・ジネストラ（ホウキ）」と名付けました。荒れた土地を耕し麦やオリーブなどが植えられ、農地は１２８ヘクタールに広がり、畑、牧草地、森林に分かれています。現在は設立以来のメンバーであるマルコ・ノッチとフランチェスコ・フィリッポーニを中心に、設立後の８０～９０年代生まれの若者たちも加わって運営されています。畑では麦やオリーブの他、様々な野菜類やブドウが育てられ、森の木々から質の良い木材を生産しています。豚などの家畜を自然に近い環境で飼育し、糞などを肥料として有効活用し、また養蜂にも力を入れ、みつばちに農作物の受粉を行わせると共に良質のはちみつ、プロポリス、蜜蝋などを生産しています。

農業を拡大してゆく上で、有機農法の選択は自然なものでした。当初より有機無農薬を実践し、１９８９年以降は新たに設けられたＥＣ規制および公的に認可された機関（ＣＣＰＢ）の認証基準に従って、さらに環境に適合した生産方法を取り入れてきました。ワイン用のブドウ栽培は１９９０年代終わりに開始。５ヘクタールの畑にはサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、コロリーノ、カナイオーロが植えられました。ブドウはもちろん有機無農薬栽培、キャンティやキャンティ・リゼルヴァを始め、様々な個性あふれるＩＧＴワインを産み出しています。

さらに２０１２年からはマルコの息子ダリオ・ノッチが醸造責任者として加わりました。大学で醸造学を学び、フランスとオーストラリアでワイン造りの経験を積んだ彼は、自然のままのワイン造りを行うべく様々な取り組みを始めました。栽培におけるビオディナミへのアプローチ、天然酵母による温度コントロールを一切行わない発酵、発酵および瓶詰時のＳＯ２添加を全て取りやめる、など。畑から瓶の中まで、ブドウや様々な生物、酵母の持つ生命力、活力に全てを委ね、極力人の手はかけない。ダリオのこのような考えのもと造られるワインは、いずれも健全な果実の風味があふれ、やわらかさの中に力強さも感じさせる味わいに仕上がっています。ダリオは近年アンフォラを用いたワイン造りにも取り組んでいます。

ワイナリーでは、宿泊施設とレストランを設けアグリツーリズモも行っており、訪れる人々はここの農産品をふんだんに使った料理とワインを存分に楽しむ事が出来ます。また学校教育の一環としての見学ツアーなども積極的に受け入れており、将来有機農業に携わる事を目指す新たな人材の育成にも力を入れています。

【ビオロジック（CCPB 認証）／ビオディナミ転換中／自然派】

「トゥット・アンフォラ」ビアンコ　２０１８



南東向きの粘土とシルトの混成土壌の畑のブドウを使用。平均樹齢２０年。９月上旬に手摘収穫。その後除梗し、アンフォラに移して約８ヶ月間マセラシオン、天然酵母で自然発酵。その後そのままアンフォラで６ヶ月熟成。瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量：２２ｍｇ/Ｌ）
クリアなアンバーオレンジの色合い。桃、オレンジ、熟したアンズや花梨、ハーブやスパイスのようなオリエンタルな香り、鉱物的なニュアンス。力強いタンニン、程よい酸味、旨味が口の中に広がり、オイリーでエレガントな余韻が長く続きます。

コード	2002440　**※数量限定**		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥3,300

「サンテレーロ・ビアンコ」　２０１９



シャルドネは収穫後除梗、プレスの後果汁をステンレスタンクで発酵。トレッビアーノとマルヴァジアは収穫後ステンレスタンクで全房発酵。いずれも酵母は野生酵母を使用。ＳＯ２は添加せず。１１月に双方のタンクをブレンドし、翌年の春先まで静置し瓶詰め。清澄や濾過は行いません。
ほのかにピンクがかったゴールドイエローの色合い。若干還元したトップノートに続いて花を思わせるアロマが感じられます。 口に含むと厚みのあるおだやかな酸と共に果物の旨味、酵母のほろ苦さが絶妙なハーモニーを奏でます。優しい飲み心地のナチュラルワインです。

コード	2002526　**※数量限定**		
格付け	IGT トスカーナ･ビアンコ		
品種	トレッビアーノ 60%、シャルドネ 25%、マルヴァジア 15%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,200

「ラ・ヴァッレ･デル･ヴェント」ロザート　２０１７



９月中～下旬に手摘収穫。除梗、プレス後果汁のみをステンレスタンクに移し天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。発酵終了後オークの大樽に移し３ヶ月熟成。その後瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量２８ｍｇ/Ｌ）
オレンジピンク色。チェリーやレッドベリー、ハーブを思わせる香り。サンジョヴェーゼ特有の豊かな酸味と旨味、ミネラル感が広がり余韻へと続く薄旨ワインです。

コード	2002262　**※数量限定**		
格付け	IGT トスカーナ･ロザート		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥2,500

キアンティ　２０１６



９月中旬に手摘収穫。除梗･プレス後ステンレスタンクで１５日間マセラシオン。天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。その後そのままステンレスタンクで熟成、瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量２０ｍｇ/Ｌ）
プラムやベリーにミネラルのニュアンスも感じる香り。 豊かな酸味がありフレッシュな果実の風味とおだやかなタンニンが広がり、なめし皮や土のニュアンスも感じる複雑ながら心地良いナチュラルテイストのキアンティです。

コード	2002130　**※在庫限り終売**		
格付け	DOCG キアンティ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,800

「トゥット・アンフォラ」ロッソ　２０１６



９月中旬に手摘収穫。除梗後アンフォラに移し１５日間マセラシオン。その後天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。発酵終了後そのままアンフォラで６ヶ月熟成。瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量１０ｍｇ/Ｌ）
プラムや野生のベリーを思わせる香り。味わいはフルーティーで、おだやかなタンニンと酸味・果実味のバランスが良く、やわらかな飲み心地です。

コード	2002132 **※数量限定**		
格付け	IGTトスカーナ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥3,900

「アベムス」Ｎ．Ｖ．



品種毎に９月中旬～１０月下旬にかけて手摘収穫。除梗・プレス後ステンレスタンクで１５～３０日間マセラシオン。天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。その後オークのバリックで１２ヶ月熟成、瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量１５ｍｇ/Ｌ）口当たりはやわらかく、プラム、チェリー、ドライアプリコットのようなフレーバーが広がります。酸味、力強いタンニンが余韻へと続きます。
料理：赤身肉のロースト、ミートソースパスタ、サラミ等

コード	2002133 **※数量限定**		
格付け	ヴィノ・ターヴォラ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・フラン、アリカンテ・ブーシェ、カナイオーロ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14%	参考小売	￥2,800

「サンジョ・パンツァ」　２０１５



９月中旬に手摘収穫。除梗・プレス後ステンレスタンクで３ヶ月間マセラシオン。天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。その後オークのバリックで１２ヶ月熟成、瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。（ＳＯ２含有量１５ｍｇ/Ｌ）
ハーブやオレンジピール、スパイスなどの複雑な香りが広がります。口当たりは柔らかく酸味もありエレガントな印象。きめ細やかなタンニンと厚みのある果実味が余韻へと続きます。

コード	2002134 **※数量限定**		
格付け	IGTトスカーナ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥4,100

「レア」　２０１６



９月中旬～下旬に手摘収穫。除梗、プレス後ステンレスタンクで１５～３０日間マセラシオン。天然酵母で自然発酵（ＳＯ２無添加）。発酵終了後古樽のバリックで１２ヶ月熟成、その後瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成（ＳＯ２含有量２０ｍｇ/Ｌ）。
ベリーやプラムなどを思わせるやわらかな香り。フルーティーで細やかなタンニン、きれいな酸味が広がり、エレガントな味わいです。

コード	2002135 **※数量限定**		
格付け	IGTトスカーナ・ロッソ		
品種	カナイオーロ 90%、サンジョヴェーゼ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥3,200

ロッカ・デッレ・マチエ

イタリア／トスカーナ州





『　キャンティ・クラシコの新たな歴史を創るワイナリー　』

シエナに近いカステッリーナ・イン・キャンティに１９７３年に設立された「ロッカ・デッレ・マチエ」は、歴史ある生産者たちが軒を連ねるキャンティ・クラシコの地で、わずか４０年足らずでトップクラスの生産者の一つに昇りつめた若きワイナリーです。

創業者は当時イタリア版西部劇の映画プロデューサーとして名を馳せた、無類のワイン好きだったイタロ・ツィンガレッリ氏。自分の理想とする「食事に寄り添う自然な味わいのワイン」を造るため、「レ・マチエ（Le Macie）」の８５ヘクタールの土地を購入、２ヘクタールのブドウ畑を造ることからスタート。１９７８年の初リリース当初からその品質の高さが国内外で高く評価され、彼らはキャンティ・クラシコの新たな実力派として注目を集めました。

２代目の現オーナーのセルジオ氏は、１９８５年よりワイナリーの経営に加わりました。彼は父親同様に常にワインの品質向上に腐心、名声を確固たるものとし、２００９年にはキャンティ・クラシコ協会の副会長、２０１２年には会長に就任、２期を勤め上げ、キャンティ・クラシコの最上級カテゴリー「グラン・セレツィオーネ」の新設に取り組むなど、自らのワインだけでなくキャンティ・クラシコ全体の品質向上に尽力しました。

現在は合計６００ヘクタール以上の土地を所有し、約２５０ヘクタールのブドウ畑は、南西に面した標高２００～６００ｍの丘陵地帯にあり、土壌は主にガレストロと呼ばれる砂と泥炭を多く含む石灰、粘土層から成ります。自社畑では化学薬品、農薬等はほとんど使用せず、漢方薬から作られた殺虫剤を用いる他、チューリンゲン菌を害虫駆除に使用しています。化学肥料は一切使用せず、家畜の糞を使用する一方、雑草の繁茂を防ぐ目的も兼ねて緑肥を積極的に行なっています。また作付面積あたりの収穫量を低く抑えるため、房の選果や葉の除去を夏の間に数ヶ月に渡り手作業で行います。醸造では、キャンティ・クラシコの柔らかな味わいの為にセメントタンクでの発酵と大樽での熟成にこだわっています。サンジョヴェーゼの酸味を大事にした「食事に寄り添うワイン」はイタリア国内だけでなく日本でも多くのイタリアンのシェフ達に愛されています。

【ビオロジック（自社畑のみ）】

ストラッカーリ「ガリレオ」ビアンコ



トスカーナを始め、ロンバルディアやトレンティーノなど北イタリア産の３種類のぶどうをブレンド。
リンゴや洋梨などの果物や、白い花の爽やかなアロマが広がり、バランスが良く程よい厚みのあるフルーティーな味わい。良く晴れた休日の午後にのんびり楽しんで頂きたいワインです。**料理：サラダ、シーフード料理**

コード	2001868		
品種	シャルドネ、ピノ･グリージョ、ソーヴィニヨン･ブラン		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,200

「ムーンライト」　２０１９



ステンレスタンクで発酵。白い花、オレンジの皮のような香り。グレープフルーツや青リンゴのようなフレッシュさとミネラル感、パイナップル、ドライマンゴーのような程良い厚みとバランスの取れた酸味が心地良い味わい。
料理：シーフードの前菜、白身肉のソテー、タイ料理
● サクラ・ワイン・アワード 2016　/　ゴールド（VT2015）
● サクラ・ワイン・アワード　2015　/　ダブルゴールド（VT2013）
●「Wine Spectator」/　87pt（VT2013）

コード	2002568		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	ヴェルメンティーノ 60%、シャルドネ 40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,700

ストラッカーリ「ガリレオ」ロッソ



トスカーナ産のサンジョヴェーゼ、シラーと、プーリア産のプリミティーヴォをブレンド。
チェリーやブラックベリーなどのフルーツや、モカのフレーバーが広がり、フィニッシュにはスパイスのニュアンスも感じられるバランスの良いミディアムボディです。
料理：パスタ、赤身肉の料理、ピザなど

コード	2001867		
品種	サンジョヴェーゼ、シラー、プリミティーヴォ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥1,200

「ストラッカーリ」キャンティ　２０１９



ステンレスタンクで発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。
ブラックオリーブや木苺など赤い果実のアロマ。フレッシュで口当たりが良く、心地良いタンニン。カナイオーロを用いることで酸味を穏やかに仕上げています。
料理：トマトソースのパスタ、チキンソテー、焼鳥
● サクラ・ワイン・アワード　2018　/　シルバー
●「Wine Spectator」　/　ベスト･バリュー（VT2010）

コード	2002481		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ 85%、カナイオーロ 10% メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,500

「ストラッカーリ」ピノ・グリージョ　２０１８



ステンレスタンクで発酵。
洋梨やリンゴ、アカシアの花などのエレガントなアロマ、柔らかな酸味と果実の風味、アーモンドのようなほろ苦さと厚みのある味わいが長く続きます。
料理：新鮮な魚介類、シンプルな味付けの白身肉の料理

コード	2002298		
格付け	IGTプロヴィンチャ･ディ･パヴィア（ロンバルディア）		
品種	ピノ･グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥1,700

「カンポ・マッチョーネ」ヴェルメンティーノ ２０１８



９月の最後の１０日間に手摘で収穫。優しくプレス、低温で５時間マセレーション、１８℃に温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵。熟成は経ずに春に瓶詰め。
アカシアやエニシダのようなフルーティーで華やかな香り。ミネラル感があり、フレッシュでなめらかな味わい。
余韻に柑橘のような心地よい苦味が感じられます。
アペリティフにも最適です。
料理：野菜の前菜やソテー、シーフード料理

コード	2002221		
格付け	DOC マレンマ		
品種	ヴェルメンティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,000

「ルビッツォ」ロッソ　２０１８



ステンレスタンクで発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。チェリーなどの熟した赤い果物のようなアロマ。フレッシュ＆フルーティー、酸味や渋みも穏やかで、お料理との相性も良いチャーミングな味わいです。
料理：チキンのトマト煮込み、ミートソースのパスタ
● サクラ・ワイン・アワード　2018　/　シルバー

コード	2002423		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,400

「ヴェルナイオーロ」キャンティ　２０１９



ステンレスタンクで発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。
熟したチェリー、赤い果物のような香り。ドライアプリコットや木苺のようなエレガントな味わい。酸味とタンニンのバランスが取れ、柔らかな口当たり。どんなお料理にも合わせられる万能キャンティです。
料理：チキンカチャトラ、ローズマリー風味のポークグリル
●「ワイン王国」№６０　/　４.５ツ星　(VT2008)

コード	2002480		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 5%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,600

「サシール」　２０１６



マレンマの自社畑の完熟ブドウを厳しく選果、手摘収穫。ステンレスタンクで発酵、サンジョヴェーゼの約１５％はフレンチオークの小樽で約６ヶ月間熟成、その後ステンレスタンクで数ヶ月静置し瓶詰め。熟したチェリー、ブラックベリー、ラズベリー、黒こしょうを思わせるアロマ。口当りはジューシーで、タンニン、酸味のバランスが良く、豊かな香りが余韻に長く続きます。

料理：季節の野菜や魚のグリル、お肉料理

- **「Wine Spectator」　/　８７pt**
- **Wine Advocate　/　８８pt　（VT2013）**

コード	2002598		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 60%、シラー40%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,400

キャンティ・クラシコ
「ファミリア・ツィンガレッリ」　２０１８



石と粘土土壌のブドウを手摘収穫。９０～１００hl のスロヴェニアンとフレンチオークの大樽で６～１０ヶ月間、瓶で最低１ヶ月熟成。あんず、チェリーなどのフルーティーな香り。小梅、ハーブ、樽からのほのかなスパイシーさが感じられ、バランス良い酸味がありエレガントな印象。

とにかくお肉が食べたくなるまさに食中酒です。

料理：牛赤身肉のビステッカ、チキングリル

- **「ガンベロ・ロッソ」2019　/　３グラス (VT2017)**
- **「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス（VT2015）**

コード	2002420		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,500

キャンティ・クラシコ
「テヌータ・サンタルフォンソ」　２０１７



「サン・タルフォンソ」は小石が混じる粘土質土壌の自社畑。完熟したブドウを１本から１～２房のみ手摘収穫、凝縮感のある味わいになります。３５hl のフレンチオークの大樽で最低１２ヶ月、さらに最低３ヶ月瓶熟成。スミレ、チェリー、プラムなどの果実、ハーブ、スパイスのようなアロマ。口当たりはやわらかく、コーヒーのようなほろ苦さやミネラル感、エレガントな酸味と旨味も感じられる芳醇な味わい。

料理：赤身肉のロースト、ラザニア、ラグー、キノコやデミグラスソースのハンバーグ

- **2019 サクラ・ワイン・アワード　/　ゴールド**
- **「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2015）**

コード	2002400		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥3,000

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ
「ファミリア・ツィンガレッリ」２０１６



自社畑「レ・マチエ」と「フィッツァーノ」のブドウを使用。３５hl のフレンチオークの大樽で２年、さらに最低６ヶ月瓶熟成。ベリーやチェリーなどの凝縮感あるアロマ、 タバコやバニラのようなトーストした樽の香り。樽から来るおだやかなスパイスのニュアンスがあり、きめ細かい渋み、爽やかな酸味と、豊かなボディを構成するバランスの取れたタンニンが感じられ、力強く余韻の長い味わいです。

料理：ローストした赤身のジビエ、ビーフシチュー、ラザニア

- **Wine Spectator　94pt**
- **「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス　（VT2014、2013）**
- **「ガンベロ・ロッソ」　/　３グラス（VT2009）**

コード	2002383		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、カベルネ 5%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥3,400

キャンティ・クラシコ　グラン・セレツィオーネ
「リゼルヴァ・ディ・フィッツァーノ」２０１４



石灰や砂、小石土壌の自社畑「フィッツァーノ」のクリュ。３５hl のフレンチオークの大樽（一部バリック）で２年熟成。ブレンド後１年以上瓶熟成。ワイルドベリー、スパイスのような強いアロマ、口当たりはやわらかくエレガント。豊かな果実味、熟した赤い果実のフレーバーが余韻まで長く残ります。**料理：赤身肉やジビエのロースト**

- **「ガンベロ・ロッソ」/ ３グラス（トレ・ビッキエリ）**
- **「Decanter」Asia Wine Award /　ゴールド**
- **The Wine Advocate　/　８９pt**
- **「Wine Spectator」　/　９２pt**

コード	2002172		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥5,000

キャンティ・クラシコ　グラン・セレツィオーネ
「セルジオ・ツィンガレッリ」２０１１



粘土、石灰、砂のミックス土壌の自社畑「ル・マチエ」の最良のブドウを手摘収穫。大樽発酵、トロンセ産のフレンチオークのバリックで１８ヶ月、さらに瓶熟成１年。

チェリーのような赤い果実のアロマ、スパイスのニュアンス、口当たりはなめらかでエレガント、豊かな果実味と樽熟成から来る複雑な味わいが長く余韻に残ります。

料理：熟成赤身肉やジビエのロースト、チーズなど

- **「Wine Spectator」　/　９０pt**
- **Wine Advocate　/　９１pt**
- **「ガンベロ・ロッソ」2016　/ ３グラス（トレ・ビッキエリ）**

コード	2001612　**※数量限定**		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、コロリーノ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	13.5%	参考小売	￥10,000

チウ・チウ

イタリア／マルケ州





CIÙ CIÙ

『　地品種に注力、濃厚でピュアな果実味　』

マルケ州南部オッフィーダでナタリーノとアンナのバルトロメイ夫妻によって 1970 年に設立されたワイナリー。海から約 10㎞、海抜 300m に位置し、設立当初はわずか 10 ヘクタールの小規模ワイナリーでしたが、両親から経営を受け継いだ兄マッシミアーノ氏が醸造担当、弟ウォルター氏がマーケティング担当として兄弟で規模を拡大、現在では約 180 ヘクタールの自社畑を所有し、年間生産量 60 万本という中央イタリアでは最も大きなオーガニックワイナリーへと成長しました。しかし規模は変わっても家族経営のスタイルを守り続け、ペコリーノ、パッセリーナといった地品種を使ったワイン造りを続けており、「ガンベロ・ロッソ」でも評価が高く近年注目度があがっています。【ビオロジック/有機認証:CCPB（イタリア)】

「アルタマレア」
パッセリーナ　スプマンテ・ブリュット



ブドウは低温で醸され、発酵は温度コントロールしながら行われます。２５日間シャルマ発酵、その後３ヶ月オリと共に置かれました。
柔らかく細かい泡立ち。レモンなど柑橘系のフレッシュな香り、青リンゴや花のようなアロマ、ほろ苦さを感じるミネラルのニュアンスが広がりドライな印象です。

●Slow Food California Wine Competition 2013/ゴールド

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス

コード	2002609		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	12%	参考小売	￥2,000

「オリス」　２０２０



食前酒として、また軽い食事と一緒に、デイリーワインとして地元で愛されています。海抜２５０～３００ｍの丘のブドウを９月末に手摘収穫。グレープフルーツなど柑橘系の果物や、白い花の香り。ほど良い酸味があり、爽やかな味わい。後味にほのかな苦味を感じます。ボリューム感があり、バランスの良いワインです。

● International Organic Wine Award /シルバー（VT2013）

●「ガンベロ・ロッソ」　/　２グラス（VT2015、2013）

コード	2002596		
格付け	DOP ファレリオ		
品種	トレッビアーノ 50%、パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,400

「エヴォエ」　２０１９



海抜２５０～３００ｍの畑のブドウを手摘収穫。アロマを引き出すためドライアイスで冷却しながら破砕。クリオマセラシオン、低温発酵後そのままステンレスタンクで静置・瓶詰。香りは穏やか、熟れたリンゴの蜜のようなニュアンスや酸とミネラルを感じる食事を欲するワインです。

料理：魚介サラダ、魚や白身肉のグリル

●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス（VT2015、2012、2013）

コード	2002451		
格付け	IGP マルケ・パッセリーナ		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,700

「テバルド」　２０１９



海抜２５０～３００ｍの畑のブドウを８月中旬に収穫。
白い花やマスカットのような華やかなアロマ、りんごの蜜のような熟した果実のフルーティーなボリューム感。
ミネラル感もあり、後味にはグレープフルーツのようなほのかな苦味も感じられます。

料理：前菜、オリーブのフリット、天ぷら、シーフード

コード	2002532		
格付け	IGP マルケ・ビアンコ		
品種	シャルドネ 75%、ピノ・グリ 10%、ソーヴィニヨン・ブラン 15%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,700

「メルレッタイエ」　２０１９



９月上旬に手摘収穫。アロマを引き出す為ドライアイスで冷却しながら破砕。発酵後、中型のオーク樽でオリと共に６ヶ月、瓶熟成３ヶ月。レモンやオレンジのような柑橘、青草のような爽やかな香り、花のようなアロマ。ほのかにバニラのニュアンス。ボリュームがありなめらかな口当たり、きれいな酸とミネラルが感じられ余韻が長く続きます。料理：魚介のグリルやサラダ、天ぷら

●「ガンベロ・ロッソ」２グラス（VT2015、2014、2013、2012）

コード	2002528		
格付け	DOCG オッフィーダ・ペコリーノ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥1,900

「ロザート」　２０１９



ブドウは温度コントロールしながら皮と一緒に一晩置き、白ブドウと同様に発酵。その後ステンレスタンクで６ヶ月熟成。清澄はしていません。色合いは鮮やかで濃い目のピンク色、フレッシュなチェリーや野イチゴのような赤い果実、バラの花びらのようなフルーティーな香り。エレガントでバランスが良く、キリッと冷やして楽しめる辛口のロゼワインです。　料理：オードブルや魚介のパスタ

●「ワイン王国」№１０４　/　４ツ星

コード	2002533		
格付け	IGP マルケ		
品種	サンジョヴェーゼ 50%、モンテプルチアーノ 50%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,600

「バッカス」ロッソ・ピチェーノ　２０１９



海抜３００m、手摘収穫。１０日間程パンチングダウンでマセラシオンを行い濃い色合いを引き出し、発酵後ステンレスタンクで６ヶ月、さらに３ヶ月瓶熟成。
スパイスやインク、プラムのような黒い果実のような凝縮感ある香り。フレッシュでフルーティーな味わい、程良いタンニン。地元でもデイリーワインとして人気です。

料理：アマトリチャーナ、ペスカトーレ、ローストビーフ、トリッパ、仔羊のグリル

●「ガンベロ・ロッソ」　/　1グラス（VT2015、2013）

コード	2002529		
格付け	DOP ピチェーノ		
品種	モンテプルチアーノ 50%、サンジョヴェーゼ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥1,400

「ゴティコ」
ロッソ・ピチェーノ・スペリオーレ　２０１６



海抜３００m、ピチェーノのベストエリアのブドウを使用。１２ヶ月５０ｈｌのオーク樽で熟成後、６ヶ月瓶熟成。
バニラやチョコレート、ブラックベリー、ブルーベリーなど果実の香り。フルボディでタンニンはなめらかで余韻が長い。程よいスパイシーさも感じられます。

料理：デミグラスソース、ステーキ、チーズ

●「ガンベロ･ロッソ」/ 2グラス（VT2013、2012、2011）

●Slow Food California Wine Competition 2013 ゴールド（VT2014）

コード	2002530		
格付け	DOP ピチェーノ･スペリオーレ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥2,200

「サッジオ」　２０１５



１０月下旬に手摘収穫。軽くプレスした後、温度を２８～３０℃に保ちながら３週間かけて発酵。その後マロラクティック発酵を行い、３０%をバリックで１２ヶ月間、残り７０%をステンレスタンクで２４ヶ月間熟成。さらに瓶詰め後６ヶ月間熟成。
ブラックベリーやチェリーなどのアロマ。味わいは力強く、チェリー、ミント、コーヒーなどの風味がやわらかなタンニンと共に広がります。

料理：チキンやポークなどのグリル、ステーキ、ラグーソースを使ったラザニアやパスタ

コード	2002452		
格付け	IGP マルケ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥2,900

「オピドゥム」　２０１６



樹齢２０～４０年のブドウから良年のみ造られるトップセレクション。１０月末に熟したブドウを収穫、２０日間程皮と共にマロラクティック発酵。３０%バリック、７０%は１０ｈｌの特注ピッコラ・バリック（仏産）で１２か月熟成、６ヶ月瓶熟成。カシスリキュール、コーヒー、タバコ、熟したプラム、バニラの香り。濃厚な果実味、滑らかなタンニン、しっかりとしたボディが感じられます。

料理：お肉のグリル、ビーフシチューや煮込み

● Veronelli　/　★★★

●「ガンベロ・ロッソ」/ 2グラス（VT2012、2007、2008）

コード	2002600		
格付け	IGP マルケ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥3,300

「エスペラント」　２０１１



カベルネは９月下旬、モンテプルチアーノは１０月下旬に選果を行ないながら手摘収穫。破砕後ステンレスタンクで２８～３０℃に保ちながら長い時間をかけてマセラシオン。発酵後オークのバリックで２４ヶ月、その後瓶詰めし１２ヶ月熟成。ドライプラムやチェリー、チョコレートのような甘やかな香り。スパイスや革、リコリスなどの複雑なニュアンスも感じられます。柔らかな口当たり、力強いタンニンが口の中に広がるフルボディの味わいです。

料理：すき焼き、ポルケッタ、ジビエ、Ｔボーンステーキ

●「ガンベロ・ロッソ」　/　2グラス（VT2010、2009）

コード	2002180		
格付け	DOC オッフィーダ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、カベルネ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥4,000

コスタドーロ

イタリア／マルケ州

COSTADORO

イタリアの東に広がるアドリア海。その美しい海原を望むマルケ州の海岸地帯は、数多くのホテルや別荘が立ち並ぶ有数のリゾートとして、また豊かな海の幸に恵まれた美食の宝庫として、イタリアのみならずヨーロッパの人々のあこがれの場所となっています。
「コスタドーロ」はこの海岸地帯のほぼ中央にある海沿いの町サン･ベネデット･デル･トロントにあり、海から約１０km の所にあるワイナリーです。丘陵地帯にある畑で有機栽培で育てられたブドウから、ピュアで味わい豊かなワインを造っています。
現在はマルケ州のオーガニックワイナリーとして注目を集める「CIU CIU」（チウ・チウ）が経営とワインメインキングを手掛け、カジュアルレンジとして人気を得ています。　【　ビオロジック　】

コスタドーロ　「ロ・プーロ」ビアンコ　２０２０



９月下旬～１０月初旬にぶどうの熟度にあわせて収穫。ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様、細心の注意が払われます。
酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。
やや濃いめの黄金色。熟した白桃や洋梨の甘い香りに、ホワイトアスパラガスのニュアンスが加わります。ドライで蜜りんごを思わせる厚みがあり、アーモンドのようなほろ苦さとやわらかな酸味が広がります。

コード	2002586		
格付け	IGP マルケ		
品種	トレッビアーノ 80%、シャルドネ 20%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,300

コスタドーロ　「ロ・プーロ」ロッソ　２０１９



「ロ・プーロ」とは「ピュア」のことで、酸化防止剤無添加のピュアな味わいのワインです。
９月下旬～１０月初旬に収穫。ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様細心の注意が払われ、醸造時と瓶詰時に酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。ラズベリーのような小さな赤い果実やスパイスのニュアンスが入り交じった複雑でエレガントな香り。口当たりはドライで柔らかなタンニンが広がり、果実味と心地良いハーモニーを奏でます。
料理：ラグーソースのパスタ、赤身肉のグリル

コード	2002534		
格付け	IGP マルケ		
品種	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,300

ヴィカーリ

イタリア／マルケ州

VICARI



『　マルケ州最優秀ワイナリーに選ばれた家族経営の実力派　』
港町アンコーナの西側、海から１０分ほどの丘の上に広がる歴史あるモッロ・ダルバの街で、ヴィカーリ家は１８世紀より拠を構え、１９世紀からブドウ栽培とワイン醸造を始めました。現在は約２５ヘクタールの畑を所有し、当主のナッツァレーノ氏、息子のヴィコ、娘のヴァレンティナによって経営されています。

厳格な剪定により収量を低く抑え、完熟した果実とステンレスタンクでの発酵・熟成によって生み出される力強く、豊かなアロマを感じさせるスタイルで、個々のワインの特徴を最大限に引き出すために低温発酵やマセラシオン・カルボニックなど様々な技術が駆使されます。こうした過程を経て生まれるワインは、いずれも他にはない特徴的なアロマと風味を兼ね備えています。かつてラクリマ種は他の赤ワインの風味付けに用いられてきましたが、今日ではアロマ溶け合うフルーティーなワインが生まれています。
２０１３年の Vinitaly では州ごとに最も優れた生産者に贈られる「プレミオ・カングランデ」を受賞。またガンベロ・ロッソではドゥエ・ビッキエリを多数獲得しており、高い評価を得ています。
彼らの敷地には古い井戸が遺されており、かつてその井戸は豊かな水をたたえ、地元の人々の生活に欠かせないものでした。この井戸に敬意を表し、彼らのワインの名前にはすべて「ポッツオ・ブオノ（イタリア語で「良い井戸」）」の言葉が添えられ、トレードマークもこの井戸を模したものとなっています。(年間生産量：120, 000 本)

「スフマトゥレ」デル・ポッツォ・ブオーノ２０１４



ラクリマを知り尽くしたヴィカーリが手掛けるメトード・クラシコのロゼ・スプマンテ。ほのかにオレンジがかった淡いサーモンピンク色。バラやスミレ、ラズベリーやイチゴなど赤い果実のアロマが溶け合った強い香りに、ほのかにミントや、酵母特有のトーストのニュアンスも感じられる複雑な香り。柔らかな泡立ちと共にフレッシュな果物の風味とおだやかな酸味が口の中に広がります。
料理：生ハムやサラミなどの前菜類、魚介料理
●「ガンベロ・ロッソ」　/　１グラス

コード	2001677		
格付け	IGT マルケ		
品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ泡/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	￥5,000

「カポフィラ」デル・ポッツォ・ブオーノ　２０１８



収穫したぶどうは厳格な選果の後軽くプレスし、果皮を取り除いた後温度管理されたステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。その後オリとともに一定期間静置して独特のアロマと風味を作り出します。爽やかな果物や白い花の印象的な香り、口当りはソフトで、フレッシュな酸と果実味が広がり厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはかすかにミネラルのほろ苦さを感じます。
シーフード全般やチキン、マイルドなチーズなどと好相性。

コード	2002315		
格付け	DOC ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ		
品種	ヴェルディッキオ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,000

「ダセンプレ」デル・ポッツォ・ブオーノ　２０１９



粘土や砂質土壌で南向きの斜面の畑から９月下旬に手摘収穫。天然酵母を用い、スキンコンタクトを長めに行い、温度管理しながら発酵。ステンレスタンクで４か月、２か月瓶内熟成。バラ、スミレ、ベリー、桃、ヨーグルトのようなアロマ、フレッシュな酸味とあんずのようなジューシーな果実味のなめらかな味わい。ほのかにタンニンを感じます。**料理：サラミやハム、パルミジャーノ**

●サクラワインアワード/ダブルゴールド（VT2016）

●「ガンベロ・ロッソ」 /　２グラス（VT2015、2012、2013）

コード	2002454		
格付け	DOC ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ		
品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,100

「エッセンツァ」デル・ポッツォ・ブオーノ２０１８



収穫したぶどうは厳格な選果の後軽くプレスし、炭酸ガスを満たしたタンクでマセラシオン・カルボニックを行い、その後再度プレスし伝統的な手法で発酵を行ないます。そのフレッシュで鮮烈なアロマと風味を生かす為、熟成もステンレスタンクで行ないます。

紫色を帯びた、濃く深いルビーレッドの色合い。バラやスミレ、アプリコット、紅茶などが混ざり合った強烈で複雑なアロマ。口当りは柔らかく、フレッシュでジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がり、余韻へと続きます。

料理：チキンのロースト、生ハム、マイルドなチーズ

コード	2002396		
格付け	DOC ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ		
品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,900

「デュエアニメ」デル・ポッツォ・ブオーノ２０１７



収穫したぶどうは厳格な選果の後専用の乾燥室で２週間程度アパッシメント、その後軽くプレスしステンレスタンクで温度をコントロールしながら１４日間マセラシオンを行ないます。発酵終了後オリと共に８ヶ月間静置します。また５％はアリエ産のフレンチオークの樽で熟成させます。

紫色を帯びた、濃く深いルビーレッドの色合い。スパイス、黒い果実などが混ざり合った複雑な香り。口当りは柔らかく、程よいタンニンと重厚な果実の風味が広がり、余韻へと長く続きます。赤身肉のロースト、チキンやポークの煮込み料理などと好相性です。

コード	2002397		
格付け	DOC ロッソ・ピチェーノ		
品種	サンジョヴェーゼ 30%、モンテプルチアーノ 70%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14.5%	参考小売	￥2,800

ラクリマ　デル・ポッツォ・ブオーノ　２０１７



南向きの粘土や砂質土壌の畑の樹齢２０年のぶどうを９月下旬に手摘収穫。丁寧な選果の後、特別な部屋でゆっくり３週間程乾燥させアマローネスタイルで造られます。スキンコンタクトを長めに行い（２０日間）、温度管理しながら発酵。ステンレスタンクで９か月、さらに３か月瓶内熟成。すみれやバラ、コケモモを思わせる華やかなアロマ。ドライでタンニンを感じ、しっかりとしたボディがあります。

料理：濃厚なソースと合わせたジビエ、赤身肉のグリル

●「ガンベロ・ロッソ」 /　１グラス（VT2015）

●「ガンベロ・ロッソ」 /　２グラス（VT2013、2012、2010）

コード	2002230		
格付け	DOC ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ・スペリオーレ		
品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15.5%	参考小売	￥4,000

「アマラント」
デル・ポッツォ・ブオーノ　パッシート　２０１２



１０月に手摘収穫後、ゆっくり乾燥が進むよう管理をしながら２ヶ月間陰干し。その後２０日間のスキンコンタクト、熟成はスチールタンク。

バラ、スミレ、ベリー、熟したサクランボジャム、トーストのような香り。味わいはとても柔らかく、凝縮感のあるしっかりしたボディで、華やかな甘みがあります。

ビターチョコや焼菓子と相性◎

●「ガンベロ・ロッソ」2014 /　２グラス（VT2011）

コード	2001392 **※在庫限り終売**		
格付け	DOC ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ・パッシート		
品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%		
容量	500ml	タイプ	赤/甘口
度数	14%	参考小売	￥3,800

アダンティ

イタリア／ウンブリア州



『　サグランティーノ愛好家からも高評価のワイナリー　』

モンテファルコで歴史の古いワイナリーのひとつです。1960 年代初め、フィリピンの修道士教会が所有していたローマ時代から後期ルネッサンス時代にかけて建造された古い修道院を購入・修復の上始まりました。現在は設立者である前オーナーの２人の娘、ダニエラとドナテッラによって運営されています。畑はウンブリア中部の中世の面影を残すベヴァーニャ郊外のアルクアータ、コルチミーノ、トーレ・ディ・カレの丘陵地帯に 50ha に渡り広がっています。

30ha はぶどう畑、20ha はオリーブ畑になっており、ワインだけでなくオリーブオイルでも名声を得ています。

彼らはサグランティーノやグレケットを始め、バルベーラ、カベルネ、シャルドネ、メルロー、サンジョヴェーゼなどの自社栽培のぶどうのみから、最新の技術を駆使してワインを造っています。醸造においては野生酵母での自然発酵、長いマセラシオンを経て、ぶどうの風味を生かすため熟成には主に大樽を用います。また、樽よりも瓶での熟成を重視し最低６カ月から１年以上、瓶熟成を行います。

彼らは「New Green Revolution」というプログラムを取り入れており、完全なオーガニックではありませんが、農薬・化学肥料を極力使用しません。また、畑での作業に機械を使うことはありません。畑には一年を通じて乾燥した強い風が吹いており、病気のリスクが少ないのも、農薬を使わずに済む理由の一つになっています。流行に流されない、長期熟成のポテンシャルを十二分に秘めた彼らのワインは、その品質が高く評価されており、「サグランティーノ・ディ・モンテファルコ」は 2005、2006 ヴィンテージと連続して「ガンベロ・ロッソ」のトレ・ビッキエリを獲得しています。

【　減農薬農法　】　＜年間生産量：160,000 本＞

モンテファルコ・グレケット　２０１８



南向きの粘土質＆石灰質土壌の畑と、北西向きの砂質、粘土質、石灰質の混成土壌の畑のぶどうを使用。９月中旬に手摘収穫。破砕、除梗の後軽くプレス、１５～１７℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。その後オリとともに４カ月間熟成させます。

明るい黄色にかすかに緑色が交じる若々しい色合い。白い花や繊細なミネラルのニュアンス、桃、アーモンド、干し草を思わせるエレガントなアロマが広がります。生き生きとした酸味があり、適度な厚みを感じる力強く余韻の長いワインです。

料理：シーフードのフリット、魚や甲殻類のグリル

コード	2002276		
格付け	DOC モンテファルコ・グレケット		
品種	グレケット 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,100

モンテファルコ・ロッソ　２０１５



南東向きの粘土質と石灰質土壌の畑のぶどうを使用。９月後半から１０月の第１週にかけて手摘収穫。破砕、除梗後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。その後３～４週間マセレーション、オーク樽で１２ヵ月熟成。ガーネットに近い色合い。草むらの花、熟した赤い果物のアロマ。少しスパイシーで豊かなタンニンを感じますが、酸味がありエレガントな味わい。口当たりが柔らかで飲みやすいワインです。

料理：塩などシンプルな味付けの肉料理や熟成したチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」／　２グラス　（VT2011、2010、2008）

コード	2002277		
格付け	DOC モンテファルコ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ 70%、サグランティーノ 15%、バルベーラ、カベルネ、メルロー各 5%、		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14.5%	参考小売	￥2,400

モンテファルコ・サグランティーノ　２０１２



ウンブリア州、ベヴァーニャ近郊のアルクアータにある標高２５０ｍ、土壌は石灰質と粘土質が交ざる畑と、モンテファルコの標高２５０ｍの南西向きの畑で土壌は石灰質と粘土質に砂が加わった混成土壌の畑の、二つの畑から収穫されたブドウを用いています。破砕・除梗の後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。３～４週間マセレーションの間、ポンピングオーバーとデレスタージュを行い、口当たりが柔らかくなるよう仕上げていきます。その後３０００ℓの大樽とトノー（９００ℓ）で２８ヶ月、さらに１２ヶ月以上瓶熟成。野生のチェリーやブラックベリー、プラムのようなパワフルなアロマ、黒鉛、リコリス、ジュニパーベリーのようなアロマティックなハーブの香り。タンニンとフレッシュさ、残糖のバランスが良いワインです。

料理：塩漬け肉やジビエのグリル、長期熟成したチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」／　３グラス（VT2008、2006、2005）

● PP（Wine Advocate）／ 90pt（VT2008）

コード	2002441　※数量限定		
格付け	DOCG モンテファルコ・サグランティーノ		
品種	サグランティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥5,000

ピエトラモーレ

イタリア／アブルッツォ州



『　チウ・チウのオーナーが手掛ける注目のブランド　』

マルケ州のオーガニックワイナリー「チウ・チウ」のオーナーで、醸造担当でもあるマッシミアーノ・バルトロメイ氏がアブルッツォ州の東に位置するキエーティでビオディナミを２０１４年から実践する新たなワイナリー。約７０ヘクタールの畑でビオディナミに取り組みｄemeter の認証を取得するなど、テロワールを尊重した自然なブドウ造りが行われています。白ブドウは石灰質主体の土壌の畑、黒ブドウは粘土質土壌の畑で育てられ、健康的なブドウ本来の力強さ、個性を引き出した、印象的な味わいを生み出しています。

【　ビオディナミ　／　ｄｅｍｅｔｅｒ　】

アブルッツォ・ペコリーノ・スペリオーレ　２０１８



畑は北西向き斜面。やや遅めの時期に完熟ブドウを手摘収穫。品種の個性を際立たせるため軽くプレス後８～１０時間マセラシオン、その後ステンレスタンクで１６℃前後で発酵。しばらくシュール･リーで静置後、３ヶ月以上瓶熟成。
特有の鉱物的な香り、黄色い花や熟した桃、アプリコット、メロンなどのフルーティーなアロマ。おだやかな酸味が広がり、続いて果実の厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはアーモンドのほろ苦い風味も感じられます。

料理：ホタテのカルパッチョ、魚介のフリット、チーズ

コード	2002606		
格付け	DOP アブルッツォ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥2,400

トレッビアーノ･ダブルッツォ・スペリオーレ　２０１７



北東向き斜面のブドウを手摘収穫。軽くプレス後果皮と共に８～１２時間マセラシオン。果汁のみをステンレスタンクで１６～１７℃に温度を保ちながら発酵。オリと共にタンクでしばらく静置の後瓶詰め、さらに最低３ヶ月瓶熟成。
熟した黄桃やアプリコットなどの黄色い果実や、ハーブを思わせる強いアロマが立ち上ります。口当たりはおだやかで、心地よい酸味と共に凝縮した果物のフレーバーが広がります。余韻にはハーブのニュアンスも感じられます。

料理：魚介のフリット、シーフードグラタン、チーズ

コード	2002295		
格付け	DOP トレッビアーノ･ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥2,500

モンテプルチアーノ･ダブルッツォ２０１７



南東向き斜面、粘土質土壌の畑のブドウを手摘収穫。開放桶で足踏みでプレス、その後タンクに移し２４～２６℃に保ちながら７～１５日間マセラシオン。途中凝縮感を高め深い色合いを出すため、果汁を１５～２０％抜き取ります。発酵終了後タンクで６ヶ月以上、さらに２ヶ月間瓶熟成。
赤いバラや熟したレッドカラント、ブラックベリーなどの果実に、スパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンが広がるフルボディの味わいが余韻まで続きます。

料理：赤身肉のグリル、煮込み料理、熟成したチーズ

コード	2002464		
格付け	DOP モンテプルチアーノ･ダブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥2,400

カンティーナ・ガラッソ

イタリア／アブルッツォ州



アブルッツォ州の中部、東側にアドリア海を望むペスカーラ県にあるロレート・アプルティーノに拠点を置く家族経営のワイナリー。DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォを生み出す最適な場所の一つであり、アペニン山脈の麓でユニークなミクロクリマを持つエリアに位置しています。１２０ｈａ以上の自社畑と、エットーレ・ガラッソ氏がコントロールする１００ｈａの契約畑のブドウを使用。最新の設備を整え、年間生産量は３００万本以上と、このエリアでも大きなワイナリーの一つとなっています。

「ノビーレ・デッレ･ロッケ」トレッビアーノ･ダブルッツォ　２０１７



石灰質に粘土が混じる土壌。ブドウは優しくプレス、ステンレスタンクで１８℃で発酵。その後シュール･リー。
りんごやグレープフルーツなどの爽やかな香りに、黄桃やアプリコットなどのフルーティーな香り。レモンなどの柑橘系のニュアンス、柔らかな酸味が広がる辛口。

料理：白身肉やシンプルな味付けのシーフード料理など

コード	2002099		
格付け	DOP トレッビアーノ･ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	オープン

「ノビーレ・デッレ･ロッケ」モンテプルチアーノ･ダブルッツォ　２０１８



粘土と石灰の混成土壌。ブドウはプレス・除梗後、果皮と共に２８℃で１５日間ステンレスタンクで発酵・熟成。
鮮やかな紫色。ラズベリーやチェリーなどの赤い果実やリコリスのようなアロマ。口当たりは柔らかく、程よいタンニンと豊かな果実味のミディアムボディの味わい。

料理：ピザ、パスタ、ローストしたお肉、マイルドなチーズ

コード	2002325		
格付け	DOP モンテプルチアーノ･ダブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	12.5%	参考小売	オープン

ヴィニカ

イタリア／モリーゼ州



『全て自然のままに…モリーゼ発ナチュラルワイン注目の造り手』

アペニン山脈とアドリア海に挟まれた小さな州、ワイン産地としても１２生産者のみのモリーゼ。スタートは２００７年、歯科医だったロドルフォ・ジャンセラ氏は故郷のリパリモサーニ村の丘の上に横たわる手付かずの林に分け入り、その奥に広がる土地に心を奪われました。そしてこの土地を購入する時、「畑でも醸造でも化学的な処理をするのはおかしい」と感じ、オーガニック栽培を選びました（２０１６年に公的認証取得）。そして友人である農学博士でワインメーカーのコッチーニ氏、管財人のトディーノ氏の協力を得て、オリーブオイル、野菜、ワインの生産を始め、翌２００８年にその農場を「ヴィニカ」と名付けました。

リパリモサーニの丘は日当たりに恵まれ、また昼夜の温度差や年間を通して吹き付ける乾燥した風のおかげで、農業には理想的な場所でした。今日、彼らの地所は２２０ｈａまで拡大、ブドウやオリーブ畑の他、様々な木々も植えられ、家畜も放牧され、この一帯の特徴的な風景を生み出しています。ブドウ畑の面積は約３０ｈａ、標高５５０～７５０ｍの丘陵に広がっています。ワインの生産本数は約４０，０００本ですが、さらに畑を５ヘクタール拡張、将来的には生産量を最大１５０，０００本まで上げる計画があります。

ブドウはティンティリア、サンジョヴェーゼ、トレッビアーノ、メルロー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランなど様々な品種が植えられています。特にモリーゼの代表的な土着品種である「ティンティリア」は、約３５０年前にスペインからサルディーニャを経由してきたブドウで、スペイン語で赤を意味する「ティント」から名付けられました。モリーゼ全体で約９０ｈａの畑の内、１１ｈａがヴィニカの畑です。

「自然と常に対話する」これが彼らの哲学です。彼らはブドウの樹とテロワールに密接な関係があり、常にそれに注意を払い継続的にケアする事が必要であると考えます。土壌は石灰と粘土質が主体で、栽培には緑肥などの伝統的な技法を用い、また常に畑の表土の状態をチェックし、灌漑は行ないません。ブドウの樹は養分を求めて根を地中深くに伸ばし、それによって取り込まれた土壌中のミネラル分がワインの風味に如実に反映されます。このテロワールから健全なブドウに与えられる風味が、ワインの味わいの唯一の構成要素となるのです。

発酵は果皮を取り除かずに天然酵母のみで自然発酵、亜硫酸の添加と澱引きは必要最小限、発酵と熟成はステンレスタンクで極力自然な温度に保ちます。化学物質は一切用いず、清澄やフィルタレーションも行いません。また「コルクの欠陥」による酸化や特定の汚染、コルクに含まれるＴＣＡと呼ばれるコルク臭の元となる物質からワインを守り、フレッシュで高い品質を保ったまま顧客の元へ届けるため、ブドウの樹を原料としたコルクを使用します。この特殊なコルクは酸素の過度な進入を防ぎ、ワインがその官能的な特徴を維持したままボトルの中で発展する事を助けます。このように生み出されるワインは、ブドウのポテンシャルを感じさせる力強さを感じさせる味わいに溢れています。

「ヴィニカ」というワイナリーの名前は、ロドルフォ氏の３人の子供（ヴィットリオ、ニコラス、カロラ）の名前の頭文字から付けられました。この土地が子供たちと共に希望の賛歌となってくれるように、との願いが込められており、子供たちも勉強の合間に畑仕事を手伝っています。次の世代に向けた自然なワイン造り、自然な味わいをお楽しみください。

※Ｖｉｎｎａｔｕｒ（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。

ソーヴィニヨン　２０１６



標高６５０ｍの畑のブドウを１０月中旬に手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。１８ヶ月タンクで静置、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。

白桃、マンゴー、ハーブ、火打石のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニン、オイリーな厚みと旨み、ドライなミネラル感が続きます。

料理：食前酒として、またシーフードや野菜と

コード	2002226		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,500

リースリング　２０１８



標高６５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母による自然発酵。１０ヶ月間タンクにてシュール･リー、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。

青リンゴ、柑橘、白い花のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニンのボリューム感のあるしっかりした味わいと旨み、ミネラル感が続きます。

料理：鶏肉など白身肉のグリル、野菜のソテー

コード	2002382		
格付け	IGT テッレ・デリ・オッシ		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,800

トレッビアーノ　２０１８



標高７５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。木製の開放桶で足踏みプレスし天然酵母で発酵。１２日間のマセレーション後、ステンレスタンクで１０ヶ月間発酵、瓶詰め後も静置。

少し褐色がかった色合いのオレンジワイン。黄色い花、紅茶、アプリコットやオレンジなどのドライフルーツやスパイスのような香り。柔らかな酸味とドライなタンニン、凝縮した果実のような旨みが広がり、余韻へと続きます。

料理：サフランを効かせたミラノ風のリゾットなど

コード	2002381		
格付け	IGT テッレ・デリ・オッシ		
品種	トレッビアーノ 85%、ガルガネガ 15%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口
度数	11%	参考小売	￥2,800

「ラーメ・デル・ソルボ」ティンティリア　２０１３



標高６００ｍの畑のブドウを１０月上旬に手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母により２０日間かけ自然発酵。その後タンクにて１年間熟成、その後瓶熟成２年。紫がかった濃いルビー色。スミレや野生のバラ、プラム、ドライアプリコット、スパイスを思わせる香り。口当たりは柔らかく、ジューシー。柔らかな酸とおだやかなタンニンが調和したフルーティーな味わいが長く余韻に残ります。

料理：スパイスを効かせた羊肉料理、赤身肉のグリル

コード	2001975		
格付け	DOC ティンティリア・デル・モリーゼ		
品種	ティンティリア 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥2,600

マッキャルーパ

イタリア／カンパーニア州

『　ロッカ・デッレ・マチエとのコラボブランド　』
トスカーナ州のキアンティ・クラシコの造り手「ロッカ・デッレ・マチエ」とのコラボレーションブランド。アヴェッリーノとベネヴェントの間にあるキアンケで、２００１年に設立。冬は乾燥しており夏は冷涼な気候で、海抜４５０メートルの大きな谷で、ファランギーナ、グレコ、フィアーノ、アリアニコを栽培しています。

ベネヴェンターノ・ファランギーナ　２０１８



収穫・選果後ソフトプレス、低温でゆっくり発酵。その後タンクでしばらく静置の後、２ヶ月以上瓶熟成。
明るい麦わら色、桃やパイナップル、木蓮の花や蜂蜜の香りが入り交じる華やかなで豊かなアロマ。口当たりは柔らかくおだやか、フレッシュで程よい酸の厚みが感じられ、際立った香りが余韻まで長く続きます。
料理：シーフードや白身の肉、野菜を使った前菜類

コード	2002427		
格付け	IGT ベネヴェンターノ		
品種	ファランギーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥1,900

グレコ・ディ・トゥーフォ　２０１８



収穫・選果後ソフトプレス、低温でゆっくり発酵。その後タンクで春までオリと共に静置の後、２ヶ月以上瓶熟成。
黄色がかった明るい麦わら色、アプリコットを思わせるフルーティーで強いアロマ。口当たりはドライで柔らかく、程よいボディを持ち、フレッシュでアロマティックな余韻へと続きます。
料理：シーフードや野菜を使った前菜類

コード	2002426		
格付け	DOCG グレコ・ディ・トゥーフォ		
品種	グレコ・ディ・トゥーフォ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,200

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ　２０１６



収穫・選果後ソフトプレス、低温でゆっくり発酵。その後タンクでしばらく静置の後、２ヶ月以上瓶熟成。
黄色がかった濃い麦わら色、トロピカルフルーツや花の香りが入り混じった華やかなアロマ。口当たりはドライで柔らかく、フレッシュで程よい厚みが感じられ、際立った香りが余韻まで長く続きます。
料理：魚介類のグリル、フリット、野菜を使った前菜類

コード	2001872		
格付け	DOCG フィアーノ・ディ・アヴェリーノ		
品種	フィアーノ・ディ・アヴェリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,200

カンパーニア・アリアニコ　２０１４



収穫・選果後、温度管理をしながら１８日間マセラシオン。その後タンクで３ヶ月静置した後フレンチオークの大樽で数ヶ月間熟成。深いルビーレッド、ブラックベリーやプラムのフルーティーな香りに、ほのかに丁子やシナモンなどのスパイシーな香りが交じります。口当たりは柔らかくおだやか、豊かな果実の風味が広がる味わいです。
料理：肉と野菜類を使った煮込みやグリル料理など

コード	2001873		
格付け	IGT カンパーニア		
品種	アリアニコ・ディ・タウラージ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	13%	参考小売	￥2,200

テヌータ・ヴィリオーネ

イタリア／プーリア州



『プリミティーヴォのふるさとで、プリミティーヴォにこだわる』
１９３７年より３代に渡り続く家族経営ワイナリー。プーリア州のほぼ中心部にあるジョイア・デル・コッレにある約６０ヘクタールの畑は、標高４５０ｍと最も高い丘陵地に位置します。元は海だったこの地帯は古代の海洋生物の化石が豊富でミネラルをたくさん含んだ石灰岩、珪質岩と混同した赤土がありワインに繊細な風味を与えています。プリミティーヴォ種を主体に造るワインは、ピュアな果実味で海外でも人気を集めています。現当主のジョヴァンニ・ズッロ氏は、思い切った近代的設備の導入やオーガニック栽培への転換をし、新たなワイン造りに情熱を燃やしています。バーリ大学との共同研究にも力を入れプリミティーヴォ、ジョイア・デル・コッレの土壌に合う酵母を研究、畑の１ヘクタールには研究用のぶどうが植えられています。**【ビオロジック/有機認証：Sidel(イタリア)】**

プリミティーヴォ　２０１８



樹齢１５年前後のぶどうを使用。ステンレスタンクで発酵・熟成。アプリコット、レッドチェリー、ベリー、スパイスなどの香り。口当たりはやわらかでチャーミングな味わい。おだやかな酸味で、果実味とのバランスが良いワインです。

料理：トマトソースを使った料理、アマトリチャーナ

●「ガンベロ・ロッソ」2013　/　2グラス（VT2009）

コード	2002386		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,800

「ジョイエ」　２０１７



ステンレスタンクで発酵・熟成。特徴的なバラ、ドライアプリコット、マスカット、紅茶のような香り。酸味が程よくきれいに残り、タンニンはおだやか、なめらかな口当たり。ほど良いボリューム感でジューシー、スパイシーなニュアンスがあります。

料理：中華・エスニック料理、豚肉の香草焼き、豚の角煮

●　サクラ・ワイン・アワード　2017　/　ゴールド

●「ガンベロ・ロッソ」　/　2グラス（VT2013、2012、2011）

コード	2002523		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 50%、アレアティコ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥2,100

「マルピオーネ」 プリミティーヴォ・リゼルヴァ２０１１



手摘収穫。ステンレスタンクで発酵、大樽で２４ヶ月熟成後、バリックで４ヶ月熟成、瓶熟成４ヶ月。熟した赤い果実、ブラックベリーやカシスのような華やかなアロマ、濡れたタバコやリコリス（甘草）、黒胡椒のようなスパイスのニュアンス。味わいはドライ、柔らかいタンニン、バルサミコのようなきれいな酸味、余韻も長く感じられます。

料理：ローストしたお肉、熟成したチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」　/　3グラス（VT2011、2010）

コード	2001833　**※在庫限り終売**		
格付け	DOC ジョイア・デル・コッレ		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥4,200

カンティーナ・パラディソ

イタリア／プーリア州



『　祖父の想いを真摯に受け継ぐカンティーナ　』

1950 年に現オーナーの祖父が礎を築き、ワイナリーを造るという彼の夢を４人の子供たちの助けにより実現、家族でワイナリーの規模を拡大してきました。1994 年より孫のアンジェロ・パラディソ氏が３代目として経営を引き継ぎ、70 年近く続くパラディソ家の歴史を受け継いでいます。

プーリア州北部のフォッジャ県、タヴォリエーレ・デッレ・プーリエとして知られる平野の南側に位置するチェリニョーラは、冬の気候は穏やかで、十分な降雨と稀な降雪があります。夏は非常に暑く、７月と８月には 40℃を超える気温も珍しくなく、雨は稀に降る程度です。土壌は石灰岩主体で排水性がよく、暑さと陽射しからブドウを守るため、一部ペルゴラ・プーリエーゼと呼ばれる独特の棚仕立てで栽培を行なっています。土着品種として知られるネロ･ディ・トロイア（別名ウーヴァ・ディ・トロイア）は、このエリアでは実が大きく果汁がギュッと詰まった物が出来るのが特徴です。

またセラーでは、内側がガラスになったコンクリート製のセメントタンクと、ステンレスタンクを使用。温度コントロールをしながら発酵を行います。熟成にはフレンチオークのバリック等を使用します。またワイナリーの屋根には太陽光発電システムが装備されており、環境への影響を最小限に抑えるワイン造りを実践しています。

３世代に渡り、この地でのテロワールを尊重したブドウ造り、ワイン造りという祖父の熱い想いを受け継ぐワイナリー。近年は「ガンベロ・ロッソ」や「ヴェロネッリ」での評価も高く、サクラ・ワイン・アワードでもゴールド、シルバーを獲得しています。

「ポスタ・ピアーナ」 ネロ･ディ・トロイア ２０１８



十分に熟したブドウを１０月下旬に収穫。その後除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン（一部の果汁はフルーティーな香りを高めるために低温でマセラシオン）。プレス後、一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで１年間熟成、スパイシーさと果実味のバランスを整えます。瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。

深く濃いルビーの色合い。赤い果実とスパイスが溶け合った凝縮した香りが広がります。口当たりはソフトでボリューム感があり、チョコバナナシェイクのようなニュアンスが感じられ、なめらかな飲み心地です。やわらかで豊かなタンニンが力強い余韻へと続きます。

料理：グリルしたお肉料理や、ペコリーノチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」2018　/　2グラス（VT2015）

● サクラ・ワイン・アワード 2018　/　ゴールド（VT2015）

コード	2002522		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネロ･ディ･トロイア 100%（ウーヴァ･ディ･トロイア）		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥1,800

「ポスタ・ピアーナ」 ネグロアマーロ ２０１８



十分に熟したブドウを９月下旬に収穫。除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン（一部の果汁はフルーティーな香りを高めるために低温でマセラシオン）。プレス後、一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで１年間熟成、スパイシーさと果実味のバランスを整えます。瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。

深いルビーの色合い。チェリー、イチゴ、バニラ、スパイスを思わせる香りが広がります。口当たりは柔らかく、黒い果実やドライフルーツ、バナナのようなジューシーで濃厚な果実味、チョコやコーヒーのような香ばしさやボディ感、バランスのとれた味わいが長い余韻へと続きます。

料理：ローストしたお肉料理や、ほどよく熟成したチーズ

●「ガンベロ・ロッソ」2018　/　2グラス　（VT2015）

● サクラ・ワイン・アワード 2018　/　シルバー（VT2015）

コード	2002520		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネグロアマーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥1,800

「ポスタ・ピアーナ」プリミティーヴォ　２０１８



粘土と石灰石土壌のブドウを８月最終週に十分に熟した状態で収穫。選果の後除梗し、ステンレスタンクで２５～２８℃で１０日間発酵。プレス後、ステンレスタンクとフレンチオークのバリックで１年間熟成、その後瓶詰め。

熟した赤い果実や、トーストやバニラ、スパイスのような香り。コーヒー、チョコ、バナナのような濃厚な果実味。きれいな酸味とこなれたタンニンが心地良く、余韻も長く続きます。**料理：熟成したチーズ、しっかりとした味わいの生ハム**

コード	2002521		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14%	参考小売	￥1,800

カンティーナ・マリリーナ

イタリア／シチリア州



『　輝く太陽、海、テロワールを反映させたナチュラルワイン　』

シチリアの南東部のシラクーザ州に位置し、ノートの南、海からも2km 程の場所に 2001 年に造られた新しいワイナリーです。

マリリーナとフェデリカのパテルノ姉妹を中心とした家族経営のワイナリーで、土壌は石灰を含む水はけの良い土壌。大地に対して大いなる尊重の念を持ち、ブドウは全て有機栽培で作れます。

イタリア最南端の DOC Noto と DOC Eloro のエリアでワインは造られます。このエリアは、地中海とイオニア海が出会う、チュニスよりも南に位置する場所です。シチリアで最も日照時間が長く、風が強く、畑の土は石灰質を多量に含んで白く、このテロワールはブドウに、より濃い色と複雑なストラクチャーを与えます。そのためマセラシオンの時間を長くとる必要は無く、白ワインの“Currivu Bianco”（クリヴ・ビアンコ）、オレンジワインの“Sketta”（スケッタ）と“Cuè”（キュエ）は、12～14 時間のマセレーションでも、とても味わい深いワインに仕上がっています。醸造は伝統的なコンクリートタンクで温度管理をせず、天然酵母によって造られます。

【　ビオロジック（Bioagricert 有機認証）　】

「フェデリエ」モスカート・アンチェストラーレ



ブドウは８月中旬に手摘みで収穫。コンクリートタンクで６ヶ月間一次発酵。一次発酵の途中で温度を下げて発酵を止め、糖分を残したまま瓶詰、再び瓶内で残りの発酵。

柔らかな泡立ちのにごりフリッツァンテ。白い花、白桃、マスカット、ジャスミンなどの華やかなアロマ。フレッシュで、レモンキャンディーのようなフルーティーさ、白コショウのようなスパイシーさ、ミネラル感、丸みのある酸味、じんわり広がる旨みが心地良い、爽やかな味わいです。

コード	2002229		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥2,500

「クリヴ」ビアンコ　N．V．



１２～１４時間のマセレーション。ステンレスタンクで発酵・熟成。白い花やジャスミン、マリーゴールド、マスカット、パインキャンディ、マンゴーなどの熟した丸い華やかな香り。心地良い酸味があり、味わいは爽やかな辛口で、レモンティーのようなほろ苦さとタンニン、旨味、エキゾチックなスパイスのニュアンス、ミネラル感が後味に感じられます。**料理：シーフード料理**

コード	2001997		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	ヴィオニエ、シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥1,800

「キュエ」モスカート　２０１９



１２～１４時間のマセレーション。やや濃い黄金色のオレンジワイン。黄桃を中心としたモスカートらしいジャスミンやムスクなどのオリエンタルで華やかな香り。また緑茶の様なニュアンスを感じます。味わいは穏やかな酸、ややボリューム感のあるバランスの取れた辛口。後味に果皮からの心地よいタンニンをわずかに感じます。酒質に不安定な要素はなく非常に健全で、２日目以降も楽しめるワインです。

料理：ベトナム料理や中華料理

コード	2002524		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	￥2,100

「スケッタ」グレカニコ　２０１９



１２～１４時間のマセレーション。やや濃い黄金色のオレンジワイン。キンモクセイやカリン、オレンジピールなどの香りと、シェリーやナッツなどのニュアンスが複雑に感じられます。味わいは旨みが詰まった味わいでありながらバランスは取れた辛口。余韻に果皮からの渋味がしっかりと感じられます。２日目以降も楽しめるワインです。

料理：香草やハーブを使った豚肉や鶏肉料理

コード	2002525		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	グレカニコ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥2,100

「クリヴ」ロッソ　N．V．



ステンレスタンクで発酵・熟成。

焼けた土や腐葉土、ダークチェリーで作ったジャムのような香り、スパイスやハーブのニュアンスも感じられます。軽やかな口当たりながら、果実がぎゅぎゅっとつまったジューシーな味わい。ナチュラルワインらしく引っかかり無くスルスル楽しめます。後味にはしっかりとしたタンニンありワインを引き締めています。**料理:香草をふんだんに使ったラグー**

コード	2001996		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	ネロ・ダーヴォラ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13%	参考小売	￥1,800

ディディエ・ショパン

フランス／シャンパーニュ地方



『　高品質なシャンパーニュを手掛ける家族経営ワイナリー　』

ショパン家は１９８９年にヴァレ・ド・ラ・マルヌのぶどう農家だったディディエ･ショパン氏によって設立されました。その品質は早くから海外で高く評価され、上級キュヴェはノルウェーでのシャンパーニュ・コンクールでクリュッグやドンペリを押さえ第１位に輝き、ベルギーのコンクールでは出品シャンパーニュ全４００銘柄中１９位という上位にランクされました。ネゴシアン・マニピュラン（ＮＭ）としても成功を収め、年間２０万本のワインを生産、アメリカ、イギリス、ベルギー、イタリアを始め世界十数ヶ国に輸出しています。現在でも彼らは家族経営にこだわり続け、現在でもディディエ夫妻と２人の子供達によって運営されています。



「ヴーヴ・ド・ノーザック」　ブリュット

黒ブドウのみから造られるブラン･ド･ノワール。
なめらかでフレッシュ、豊かな酸味、トースト香、熟したりんごのような味わい。様々なシーンで手軽にお楽しみ頂ける、高品質でリーズナブルなシャンパーニュです。

料理：天ぷら、甲殻類のグリル

●GILBERT&GAILLARD international challenge

2018 & 2017　/ 83pt、 ゴールド

コード	2001354		
格付け	AOC シャンパーニュ		
品種	ピノ･ムニエ 70%、ピノ･ノワール 30%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
度数	12%	参考小売	オープン

ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ

フランス／ラングドック地方



南フランスの古都モンペリエ近郊のヴィコンテには約 2,000 件もの小規模なブドウ農家が拠を構え、古くからブドウ栽培を続けています。何世代にも渡る伝統と経験によって育まれるブドウは、古くから優れたワインの原料として重用されてきました。そして自らのブドウで高品質なワインを造るという志のもと、45 の村の農家が集まり協同組合「ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ」が設立されました。IGP ヴィコンテ・ドームラを造ることが出来る唯一の生産者として、欧米・アジアなど世界各国に輸出、高品質なデイリーワインとして人気を集めています。南仏ラングドック地方の中世の要塞の遺跡が見下ろす丘のふもとで、豊かな陽光を浴びて育った健全なブドウのみで造られる、高品質 IGP ワインです。



エロイーズ　カベルネ・ソーヴィニヨン　２０１９

カシスやチェリーなどの赤い果実にパプリカなどのスパイスとオークのニュアンスも加わった複雑な香りと、重厚な味わいが楽しめます。

料理：グリルした肉やカスレなどの煮込みなど、様々な肉料理と

コード	2002460		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	オープン



エロイーズ　シャルドネ　２０１８

シャルドネならではのパイナップルやシトラスなどの香りにオークのスパイシーなニュアンスが印象的。程よい酸と旨味も感じられるふくよかな飲み心地のワインです。

料理：帆立やサーモンのバターソテー、天ぷらなど

コード	2002243		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	オープン



シャマード　ソーヴィニヨン・ブラン　２０１６

石灰質土壌の畑のブドウをステンレスタンクで発酵・熟成。秋の木の葉の様なゴールドイエローの色合い。
アプリコットや熟したメロンの様な甘いアロマが広がり、ドライでフレッシュ。すっきりした味わいが楽しめます。

料理：魚介のマリネ、シーフードパスタ、
　　豚肉やチキンのハーブソテー

●気軽に楽しめるオーガニックワイン

コード	2001875　※在庫限り終売		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	オープン



シャマード　シャサン・シャルドネ　２０１７

「シャサン」はシェリーの主品種として知られるパロミノ（＝リスタン）とシャルドネの交配品種です。シャサンとシャルドネ、２種類のブドウをステンレスタンクで低温でゆっくり発酵させて造ったこのワインは、リッチなゴールドの色合いをまとい、バニラやトロピカルフルーツの優雅な香りを放ちます。やわらかな口当たりにはほのかに甘いシナモンのニュアンスを感じます。

料理：白身魚のムニエル、天ぷら　など

コード	2002048　※在庫限り終売		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	シャサン、シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13%	参考小売	オープン

ヌヴィアナ

スペイン／アラゴン州

１８７２年にスペインで「カヴァ」を初めて誕生させたコドルニウ・グループのワイナリーとして、２００１年バルセロナの北西２００km程に位置するアラゴン州ヴァル・デル・シンカにオープン。

ヌヴィアナはスペイン語の造語で、NUVIS（new）、VINO（wine）、VIDA（life）「新しいワイン生活」を意味しています。若く野心的な醸造家ミゲール･サンチョ氏の下、衛星写真によって土壌を分析し畑の場所を決定したり、広大な４００ｈａの畑は人工衛星のデータを使って土壌の管理をしています。また、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネといった世界に通用する品種を使用するため、敢えて上級規格であるD.O.ではなく、これらのぶどうが使えるテーブルワインの規格でワインをリリースするなど、その斬新な手法とリーズナブルで高品質なワインは注目を集めています。

「ヴェランザ」　ブランコ　２０１８



収穫はブドウが完熟するタイミングに合わせて徐々に行い、木を揺らす方法で、機械により成熟したブドウだけを収穫。空気圧式圧搾で得られたフリーランジュースを使用。発酵はステンレスタンクで１６～１８℃で行い、樽熟成はせずそのまま瓶詰めまで保管されることでフレッシュさが保たれます。澄んで明るく、緑がかったレモンイエロー。桃、パッションフルーツ、メロンなどのフレッシュな果実の香り。フレッシュでバランスの良いミディアムボディ。飲み口がよく、余韻も長く続きます。

料理：魚介鍋、おでん、すし、焼き魚、ピラフ、鶏肉料理

コード	2002306		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12%	参考小売	￥1,000

「ヴェランザ」　ティント　２０１８



品種ごとに別々に醸造。２４時間１０℃で低温マセレーションを行い、８～１０時間経った段階で１０％のマストを抜きステンレスタンクで２５～２８℃で発酵、一部３００Ｌのアメリカンオークの樽で３ヶ月間熟成。ブレンドを経て瓶詰。ガーネットを帯びたダークチェリー色。ほのかに赤いフルーツを感じる強いアロマ、トーストのような熟成香。しなやかで口当たりが良いミディアムボディで、心地よい余韻が続きます。

料理：から揚げ、グリルやローストしたお肉料理など

コード	2002512		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シラー40%　、テンプラニーリョ 30%、 カベルネ･ソーヴィニヨン 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	13.5%	参考小売	￥1,000

ボデガス・フォンタナ

スペイン　／　カスティーリャ・ラ・マンチャ州

BODEGAS FONTANA

『D.O.ウクレスのテロワールを表現するモダンワイナリー』

マドリード市内から南東に約１時間、スペイン中央部ラ・マンチャ地方の北部ウクレスの小高い丘にあるワイナリー。D.O.ウクレスはフレッシュでアロマ豊かな白ワインとテンプラニーリョから造られる赤ワインの産地として知られおり、「フォンタナ」はウクレスを新たなD.O.として認定させる上で大きく貢献しました。現オーナーであるヘスス・カンタレロ氏は、ウクレスで最高品質とリーズナブルさを併つワインを造るべく、イギリスを中心に活躍するマスター･オブ・ワインのサム・ハロップ氏（ＮＺ）をコンサルタントに招き、各国から経験豊かなプロフェッショナルを集め、醸造チームをまとめました。

畑は標高約８２０ｍの高地に広がり、農薬は使わず、有機肥料のみが用いられ、除草は土の表面を軽く耕し雑草を地中に鋤きこみます。現在一部の畑でオーガニック認証を取得していますが、数年後には大部分の畑で認証を取得する予定です。近隣のワイナリーではブドウを昔ながらのゴブレ（株仕立て）で育てる所が多いのですが、全て垣根仕立てで育てています。高地で昼夜の温度差が大きく栽培には理想的な環境です。また雨も少なく病害のリスクも低いのですが、灌漑が必須となります。畑には人工の溜め池があり、パイプで水を与え、全てコンピューターでプログラムされています。広大な畑は１０人のスタッフのみで管理されており、そのために先進的な技術や近代的な機械などを積極的に導入しています。収穫時にはスタッフは４０人程度に増えますが、ブドウの熟度や天候などを見極め最適のタイミングで、一部の畑を除き機械で手早く収穫が行なわれます。ブドウはすぐに醸造所へと運ばれ、サム・ハロップ氏とチーフワインメーカーのトマス・ブエンディア氏を中心とする醸造チームにより、最新の設備と伝統に則った手法を駆使し、純粋さとフレッシュさを持った、真のモダンなワインを生産しています。

「オヴェハ」ブランコ ドライ・マスカット ２０１８



ステンレスタンクで発酵。
マスカット、ライチ、グレープフルーツのような華やかなアロマが感じられます。レモンのようなフレッシュな酸味とフルーティーな果実味、ミネラル感が広ります。

料理：魚介のマリネ、白身魚のフリット、チキンのグリル

コード	2002304		
産地	ラ･マンチャ地方　ウクレス		
品種	モスカテル 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	13.5%	参考小売	￥1,300

「オヴェハ」 ティント グラシアーノ ２０１７



ステンレスタンクで発酵。
カシス、ブルーベリー、チェリーのようなアロマ。きめ細やかなタンニン、黒い果実のニュアンス、軽やかながらボディも感じられるミディアムボディです。

料理：牛肉のステーキ、デミグラスソースのハンバーグ

コード	2002238		
産地	ラ･マンチャ地方　ウクレス		
品種	グラシアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
度数	14.5%	参考小売	￥1,300

キンタ・ダ・リシャ

ポルトガル　／　ミーニョ地方



ポルトガル北部の緑豊かな自然に恵まれたミーニョ地方の小高い丘で、３世代に渡りブドウ農家や醸造家としてワイン造りに携わってきたメイレレス家が１９８６年に始めた家族経営のワイナリー。９０年代末に現ワインメーカーのカルロス氏が加わり、近代的な設備を整え、１０５ｈａの自社畑と、自社で管理する４３０ｈａの契約畑から、年間約４５０万本を生産。８４％が白、次いでロゼ、赤となり、「ヴィーニョ･ヴェルデ」を世界に向けて発信しています。ヴィーニョ・ヴェルデは「緑豊かな産地で造られる、若々しいフレッシュなワイン」という意味があります。フレッシュ＆フルーティーで、豊かな酸味・ほのかな甘み・軽やかなアルコールがバランスよく、食事と一緒に気軽にお楽しみ頂ける爽やかなワインです。



モンセニョール・ブランコ

ステンレスタンクで発酵。やわらかな微発泡。
かんきつ類や白桃などの爽やかなアロマ。青りんごやレモン、スウィーティーのような甘酸っぱさと、ミネラル由来のほろ苦さが後味を引き締め、微発泡と共にジューシー味わいが広がります。

料理：イカのエスカベッシュ、アサリのワイン蒸し、魚介のフリットやグリル、チキンやポークのソテー

●「Ｗｉｎａｒｔ」　№９１　／　８５ｐｔ

コード	2001963		
産地	DOC ヴィーニョ･ヴェルデ		
品種	ローレイロ、トラジャドゥラ、アリント		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	9.5%	参考小売	￥1,000



モンセニョール・ロサード

ステンレスタンクで発酵。やわらかな微発泡。
イチゴやクランベリー、お花やハーブの香りも感じられる華やかなアロマ。豊かな酸味とジューシーな果実味、微発泡が心地良く、やさしい飲み心地です。

料理：魚介のフリット、マグロカツ、海老クリームパスタ、チンジャオロースなどの中華料理

●「Ｗｉｎａｒｔ」　№９２　／　８５ｐｔ

コード	2001964		
産地	DOC ヴィーニョ･ヴェルデ		
品種	トゥーリガ･ナシオナル、エスパデイロ		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
度数	10.5%	参考小売	￥1,000

ネイピア・ヴィンヤーズ

南アフリカ／ウェリントン

NAPIER VINEYARDS
WELLINGTON · SOUTH AFRICA

『　ケープのラトゥールと賞賛されるブティック・ワイナリー　』

１９８９年、ケープタウンから北東へ７０ｋｍ、パールから１０ｋｍほど内陸に位置するウェリントンで、当時グローバル企業の代表だったマイケル・ラウブサー氏が「祖国南アフリカのワインを世界に発信したい」と決意、テロワールを生かした世界に誇れるプレミアムワイン造りを目指して創業しました。元々協同組合の土地だった３００年以上続くブドウ畑の高い潜在能力に着目、半野生種のシュナン・ブランを残し、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シャルドネなどに植替え、クラシックなスタイルの高品質ワイン造りに取り掛かりました。初ヴィンテージの１９９４年以降も最新の設備を整え、２０００年に地元出身のワインメーカー、レオン・ベスター氏を迎えた頃から年毎に品質の向上を続けています。
ハウェカ山からの冷涼な風、ミクロ・クライメイトに恵まれ、南アフリカの苗木の９０％はこの町で生産されるほどブドウの生育に適した土地で、１００年前には野生のライオンが水を飲みに来ていたという川が流れる手つかずの自然が残る敷地の中、人の関与を最小限に留めながら、約９０ｈａ畑でブドウを育てています。樹齢は平均３５～４０年、土壌は大きな山が崩れた岩から出来た３つのタイプの石が層になった水はけの良い土壌です。

灌漑用のダムが敷地内にあり、１０年間溜まっている自然の雨水を使用。ウェザーステーションという土壌水分量管理システムを用いつつも、醸造責任者のレオン氏は毎朝スクーターで全ての畑の土を目で見、手で触り、そして味わう、という感覚をとても大事にしています。栽培においては自然なブドウ栽培に取り組み、農薬・肥料は使用せず、下草を緑肥として利用。熟練のスタッフの経験を大事にし、手摘・手選果後、さらに機械選果で品質を均一にするといった丁寧な作業を心がけています。

醸造に関しては、ブドウの区画ごとにタンクに貯蔵、プレミアムワイン用の樽部屋、温度調節が可能な低温室、貯蔵庫を備えています。熟成には細心の注意を払い、ボルドースタイルの「レッド・メダリオン」は１８～２４ヶ月の樽熟成、約２年の瓶熟成を経た後にリリースされます。酸化防止剤の使用についても、南アフリカの使用制限基準はヨーロッパや日本よりも厳しいのですが、その数値よりも少なく抑え、栽培時の虫対策として二酸化硫黄を使用し、醸造時にはプレミアムレンジのネイピア・シリーズでは一切添加することなく、なるべく自然のままを維持できるように心掛けています。またワイナリーでは、南アフリカのワイナリーとしては初めて農場労働者のための住宅を提供し、子供達のための教育基金を設立、少しでも農場で働く仲間の生活が豊かになるよう、一緒に最良のワインを造る楽しみが持てるよう努めています。WEITA（ウィータ）という労働環境の改善、自然保護を目的とした団体のメンバーでもあります。また、ラベルのモチーフになっているアフリカン・ジュエリーは、現地では高貴なものの象徴とされ、かつては硬貨の代わりにもされ、現在は女性が正式な場所に出る時にも身に付けています。
「レッド・メダリオン　２００１」をイギリスのアンドリュー・ジェフォードＭＷが「ケープのラトゥール」と絶賛、海外でも認知されるようになりました。日本でも「レッド・メダリオン」が「神の雫」に２度掲載され、香港・中国のシャングリラ・ホテルでも各種が採用されており、現在では世界２３カ国で高い評価と人気を得ています。他の南アフリカワインとは一線を画すクラシックで高品質なワインをお楽しみください。



「ライオン・クリーク」
シュナン・ブラン ソーヴィニヨン・ブラン２０１８

１２℃に保たれたステンレスタンクで１４～１５日間発酵。パッションフルーツ、甘いパイナップルの香り。心地よい酸味とグリーンアップルのニュアンスが感じられ、バランスの良い口当たりです。

料理：季節の野菜を合わせたチキン、お魚料理

コード	2002405		
産地	ウェスタン･ケープ		
品種	シュナン･ブラン 47%、ソーヴィニヨン･ブラン 43% コロンバール 10%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	12.5%	参考小売	￥1,500



「ライオン・クリーク」
カベルネ・ソーヴィニヨン/シラーズ ２０１７

ミディアムトーストのフレンチオークの樽（２～４年物）とオーク・スティーヴ（オークの板）で１２ヶ月熟成。熟したチェリーや胡椒のような香り、フレッシュなベリーやプラムのフレーバー、余韻にスパイス香、バランスのとれたタンニンが残ります。**料理：グリルしたお肉、チーズ**

●南アフリカ・ナショナル・ワイン・チャレンジ 2017 /ダブルゴールド

コード	2002269		
産地	ウェリントン		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 50%、シラーズ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥1,500



「ライオン・クリーク」
カベルネ・ソーヴィニヨン ２０１８

ミディアムトーストのフレンチオークの樽（２～４年物）とオーク・スティーヴ（オークの板）で１２ヶ月熟成。カシスや熟したベリー、スギのような香り、リッチな土のようなニュアンス。なめらかな口当たりで余韻も長く、程よいタンニンが感じられます。**料理：グリルしたお肉、チーズ**

● 南アフリカ･ナショナル･ワイン･チャレンジ 2017 / ダブルゴールド

●「ワイン王国」№109 / 5ツ星

コード	2002406		
産地	ウェリントン		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥1,500



ネイピア「セイント・キャサリン」
シングル・ヴィンヤード シャルドネ ２０１８

ワインメーカーのレオン氏が単一畑の完熟ブドウのみセレクトして造られるブルゴーニュスタイル。フレンチオークの樽で発酵、１２ヶ月熟成。柑橘のアロマ、ブリオッシュやバゲット、バタートースト、バニラ、シナモンのような香ばしくスパイシーな香り。パイナップルのようなフルーティーな味わい、樽からのクリーミーでリッチなニュアンスが余韻へと続きます。

料理：海老などの甲殻類やお魚料理、白身のお肉のソテー、スパイシーなアジア料理、クリームパスタ、チーズ

コード	2002537		
産地	ウェリントン		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
度数	14%	参考小売	￥3,300



ネイピア シングル・ヴィンヤード
カベルネ・ソーヴィニヨン ２０１５

房のままステンレスタンクで２５℃で発酵。フレンチオークのミディアムローストの小樽（８０％新樽、２０％は２～３年物）で１２ヶ月熟成。スギ、タバコ、鉛筆のような強い香り。甘いブラックチェリーやスミレ、クローブのフレーバーが感じられます。

料理：ローストビーフ、ジビエ

●南アフリカ・ナショナル・ワイン・チャレンジ 2017/ダブルシルバー

●日本で飲もう最高のワイン 2014 / 専門家＆愛好家部門 金賞（VT2011）

コード	2002536		
産地	ウェリントン		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	14.5%	参考小売	￥3,600



「レッド・メダリオン」 ２０１４

品種ごとに別々の樽で発酵、１２ヶ月の樽熟成を経てブレンド。その後さらに１２ヶ月熟成。２０１６年の７月に瓶詰め後、さらに瓶熟成１８ヶ月を経てリリース
カシス、熟したベリー、ハーブや杉のような香り。フレッシュな果実味と酸味、力強いタンニンが感じられる
リッチな味わい。**料理：ローストビーフ、スパイシーな肉料理、牛肉のカルパッチョ、熟成したチーズ**

●上海・インターナショナル・ワイン・チャレンジ/ゴールド（VT2013）

●「神の雫」22 巻「マリアージュ 神の雫・最終章」7 巻に掲載

コード	2002271		
産地	ウェリントン		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 55%、 カベルネ･フラン 35%、メルロー10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
度数	15%	参考小売	￥4,400



