

# ファインズ イタリア ワインリスト 2023

Lista dei Vini Italiani 2023

ワインが語る“自然の恵みと造り手の想い”  
を伝え、共感と笑顔の輪を広げます

**fwines**

# INDEX(目次)

**CERETTO** ...4~6P



...8~9P

**GILLARDI** ...7P  
AZIENDA AGRICOLA

**LA JARA** ...9~10P  
AZIENDA AGRICOLA

**Villavecchia Giuseppe** ...11P

**CORTE ADAMI** ...12~13P

**MAZZEI**  
1435  
...14~15P

...17P

**VALLE REALE** ...20~21P  
AZIENDA AGRICOLA

**BELGARDO**  
...16P

**Chiusa Grande**  
Vini biologici  
...22~23P

**FULIGNI**  
...19P

...18P

...24~25P

**MASSERIA LIVELI**  
...26~27P

**ZISOLA** ...17P

...30~31P

...28~29P

-  ワイン産地
-  ●有名赤ワイン
-  ●有名白ワイン





## 凡例



**SAFE**  
HALF除く

**フォンテルートリ キャンティクラシコ**

750ml 3,360円  
375ml 2,000円

【イタリア DOCG : キャンティクラシコ】

- サンジョヴェーゼ 90%
- マルヴァジア ネーラ 5%
- コロリーノ 5%
- 赤 フルボディ

エレガントでありながら複雑味を併せ持ち、絶妙なバランスを保ったワイン。テロワールの素晴らしさが体感できる、完熟した果実の味わいが層になって広がるワインです。

- ◇ 牛肉のロースト、ハーブやスパイスの効いた肉料理

商品の特徴を表すマーク

品名

取扱いのある容量と参考上代、生産国と地域

ブドウ品種と色、味わいのタイプ

造りや味わいの特徴

相性の良い料理例

<各マークの意味>

**SAFE**

… 安定供給を目指している、定番にお勧めの商品

**SAFE**  
HALF除く

… 同上(750mlのみ)



ビオ有機

… ビオロジック農法の認証を得ている商品



ビオダイナミ

… ビオダイナミ農法の認証を得ている商品



スクリュー

… 栓がスクリューキャップの商品



箱あり

… 化粧箱付で出荷可能な商品

Piemonte

【ピエモンテ】

## CERETTO

ミシュラン三ツ星レストランも  
有するピエモンテの食文化の伝道者

## チェレット

チェレットの起源は、リッカルド チェレットが1930年代後半にピエモンテ州アルバに創設したワイナリーに遡ります。彼の息子の、ブルーノとマルチェロの兄弟が1960年代にワイナリーを引継ぎ、バローロの名手としての地位を築きました。

現在では、3世代目が祖父の時代から続くワイナリーを継承し、イタリア最高の赤ワインであるバローロ、それと並び称されるバルバレスコの最高の造り手のひとつとして、確固たる地位を確立しています。

## 【ワイン造り】

2代目から「最上の畑で最上の酒をつくる」ことをモットーに、「エステート」という考えにこだわり、単一畑のバローロの醸造所、バルバレスコ生産地域の単一畑のバルバレスコの醸造所など、それぞれのワインの生産地域の畑の近くに個々に小さな醸造所を設立しました。

テロワールの個性をよりよく表現したワインを造るため、2010年からはバローロ、バルバレスコの単一畑ではビオディナミ農法を実践し、現在はさらにビオディナミを実践する畑を拡大。2015年には所有している畑のすべてにおいてビオロジックの認証を取得しました。

また近年、チェレットでは、環境に配慮したワイン造りを行っており、醸造設備に必要な電力を生産するためのソーラーパネルの導入や、またブドウの木の栽培や醸造施設内での作業に関して、国際的な専門家にアドバイスとコンサルティングを求め、共同作業を始めています。



3代目のチェレットファミリー

## 【食の伝道師】

チェレットはアルバ市内にレストラン「ピアツァ ドウオーモ」を所有。設立わずか8年でミシュラン三ツ星を獲得しています。ワイン造りだけでなく、地元の特産であるヘーゼルナッツ製品にも力を入れています。ワイナリーでは多くの観光客を受け入れ、ピエモンテ、アルバの伝道師として食文化全体の発展に貢献しています。



## 【単一畑名ワイン】



## バローロ ブルナーテ

750ml 23,600円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

チェレットのクリュ バローロの中では、最も柔らかく女性的で、エレガントな味を持つブルナーテ。なめらかで香り高いバローロです。



## バローロ プラポ

750ml 23,600円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

力強く骨格のある味わいのプラポは、重厚でコクのある長熟タイプのバローロです。



## バローロ ブリッコ ロッケ

750ml 38,400円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

イタリアワインの王様バローロの名醸造所チェレット社の造るクリュ バローロの中でも最高峰のブリッコ ロッケ。その味わいは芳醇にして優雅、繊細且つ華麗。その名に恥じないワインです。



## バローロ ブッシア

750ml 23,600円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

南向きの畑を長期契約により自社で管理し、ビオディナミを実践。一般的に力強いワインが多い畑ですが、チェレットのブッシアはエレガントで芳醇。アロマ豊かで若いうちはチャーミングな魅力もありますが、洗練されたタンニンによる長い熟成も期待できます。



### バローロ カンヌビ サン ロレンツォ

1500ml 145,000円(2010VIN)

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

バローロの畑の中でも歴史的な畑として知られる“カンヌビ サンロレンツォ”。樹齢80年近いブドウの樹の残る畑で造られるワインは、収量も少なくすべてマグナムボトルで瓶詰めされます。ワインが飲み頃になるまでリリースしないという徹底した管理のもと、通常10年近い熟成を経てリリースされます。



### バルバレスコ ベルナドット

750ml 17,000円

【イタリア DOCG : バルバレスコ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

粘土質の土壌で育った樹齢の若いブドウの木から造られます。タンニンも柔らかく、年によってはアジリに負けるとも劣らない評価を受ける、果実味のあるバルバレスコ。力強さと繊細な気品を合わせ持ちます。



### バルバレスコ ガッリーナ

750ml 18,800円

【イタリア DOCG : バルバレスコ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

花と果実のノートが交互に現れ、下草のヒントがアロマを完成させています。口に含むと、魅力的で満足感がありながら、引き締まって緻密な構成が感じられます。非常に洗練された味わいのバルバレスコです。



### バルバレスコ アジリ

750ml 31,000円

【イタリア DOCG : バルバレスコ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

樹齢の高いブドウの木から造られるバルバレスコは、品質の高いバルバレスコを生み出す畑として知られるアジリ畑から収穫されたブドウで造られます。果実の濃縮感や力強さを十分堪能できる、エレガンスの極みともいえるワインです。



## 【定番ワイン】



### バルバレスコ

750ml 9,000円

【イタリア DOCG : バルバレスコ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

チェレットの造る定番バルバレスコ。品種特有のドライフラワーのような香りと、エレガントな酸のあるバランスの取れた味わいが楽しめるワインです。



### バローロ

750ml 10,000円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッビオーロ 100%
- 赤 フルボディ

イタリアワインの王様バローロ。ネッビオーロ種らしいきれいな酸と、エレガントで優しくソフトなタンニンのある味わい。ヴィンテージ差の少ない定番。



SAFE



### モンゾルドランゲ ロッソ

750ml 4,000円

【イタリア DOC : ランゲ ロッソ】

- メルロ 44%、シラー 34%、カベルネ ソーヴィニオン 22%
- 赤 ミディアムボディ

国際品種のブレンドで造り上げる、現代的でスタイリッシュな赤ワイン。バニラなどの甘いスパイス、きめ細かく滑らかなタンニン、果実の凝縮感のある味わいです。



ベルナルディーナ醸造所セラー



SAFE

## アルネイス ブランジェ

750ml 3,560円



【イタリア DOC : ランゲ アルネイス】

- アルネイス 100%
- 白 辛口

イタリアの白ワインの歴史を変えたといわれるワイン。白い花のような香り、土壌由来の塩っぱいニュアンス、発酵時に発生するCO2を少し残して爽やかさを与えた清涼感のある口当たり仕上がりされています。



SAFE

## モスカート ダスティ

750ml 3,130円  
375ml 1,920円

【イタリア DOCG : モスカート ダスティ】

- モスカート 100%
- 白 中辛口

アルコール度数も5~6%と低く、微発泡性のワインは大人気。甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わいをしっかりと引き締め、美しいバランスを保ちます。



## バローロ キナート

500ml 6,700円

【イタリア : ピエモンテ】

- ネッピオーロ 100%
- 赤 甘口

19世紀末にカッペラーノ医師が開発した薬酒。一時はバローロの各生産者が生産していたが、現在は希少。十数種のハーブとキナの木皮を別々にアルコールに浸しエキスを抽出、バローロに添加。更に糖分を添加しタンクで熟成しています。

## Piemonte

## 【ピエモンテ】



チェレットのネゴス部門が  
厳選した買いブドウで造るバローロ

## コンテ デル ウニタ

バローロの銘醸チェレットのネゴス部門が厳選した生産者から入手した買いブドウを使って特別に醸造し瓶詰めしています。

「統一の伯爵」を意味するコンテ デル ウニタは、かつてピエモンテを統治しイタリア統一の基礎を築いたカヴール伯爵の名にちなみます。

元来、霜や雹害など、悪天候等による影響のリスクを軽減し、品質を保つために様々な畑のブドウをブレンドして造っていたバローロの伝統的な造りを実践しています。

## 【ワイン造り】

ブドウ畑は、バローロ村、カスティリオーネ ファレット村、ラモッラ村、モンフォルテ ダルバ村等のブドウを使用します。

## 醸造:

除梗後、压榨。ステンレスタンクで28~30度に温度管理しながら、アルコール発酵とマセラシオン(14~16日)。その後、ブレンドと澱引き。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。

## 熟成:

最初の1年はフレンチオークの樽(300L)で行い、2年目はスラヴォニア産の大樽で熟成します。その後、瓶内で約1年熟成し、計38ヶ月の熟成後にリリースされます。



## バローロ コンテ デル ウニタ

750ml 5,900円

【イタリア DOCG : バローロ】

- ネッピオーロ 100%
- 赤 フルボディ

チェリーやクランベリーなどベリー系果実や甘いスパイスの香りと共にトリュフやリコリスのニュアンスのほのかな香りやエレガントな熟成に由来する香りも感じます。キレのある清涼感のある酸があり、口の中でも香りと同様な赤い果実とスパイス、スマイルを思わせる花のような風味があります。タンニンも繊細で余韻のある洗練されたフィニッシュ。長熟のポテンシャルのあるワインです。

# Piemonte

## 【ピエモンテ】

### ピエモンテの奇才な挑戦者

GILLARDI  
AZIENDA  
AGRICOLA

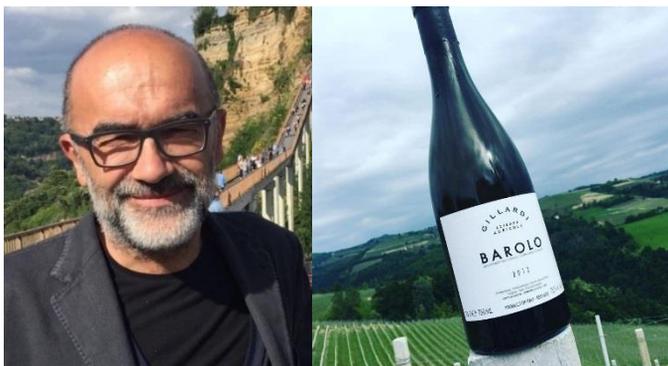
#### ジッラルディ

バローロの南側、ドルチェット ドリアーニDOCGの生産地域内、ファリリアーノにあるワイナリー。

フランスで生まれたジャコモ（現当主の祖父）は、コートデュローヌでワイン造りを経験し、1928年に“コルサレット”ランゲの方言では“クルサレット”と呼ばれる丘陵にある畑に移住し、ブドウ栽培を始めました。

実際に自社で瓶詰めを始めたのは、1980年でファミリーの三世代目のジャコリーノ（現当主）で、この時期に更に畑を購入。チェレットで長年CEOを務め、この地を熟知しているジャコリーノはピエモンテ初のシラー種でのワイン造りに挑戦し、成功を収めます。

2000年代になりワインセラーを新設、2011年にはバローロ地区に新しい醸造施設を設け、新たなチャレンジを行っています。



現当主、ジャコリーノ ジッラルディ



樽熟庫



バローロの南側に位置する  
ファリリアーノのブドウ畑



#### マエストラ

750ml 3,500円

【イタリア DOCG：ドリアーニ】

○ドルチェット 100%

○赤フルボディ

樹齢35～40年のドルチェットから造られるワイン。

「マエストラ」という名称は1970年代初頭に、家族が所有していた畑の隣の畑を売ってくれたルイジア マエストラ(教授)に由来し、彼女に敬意を表し、1982年にリリースされたこの畑のワインを“マエストラ”と名付けました。



#### ハリス

750ml 12,000円

【イタリア DOC：ランゲ ロッソ】

○シラー 100%

○赤フルボディ

ワインは18ヶ月古い小樽で熟成(新樽を10～15%使用することもあります)。

ジッラルディの名前をイタリア国内及び世界に知らしめたワインで、ローヌに良く似た地形、標高、気象条件を持つドリアーニで造るシラー種のワイン。力強く、フィネスとエレガンスを備えます。

※ラベルの色はヴィンテージによって異なります。  
掲載されている画像は2015ヴィンテージです。



#### バローロ

750ml 10,000円

【イタリア DOCG：バローロ】

○ネッピオーロ 100%

○赤フルボディ

2つの異なる畑の買いブドウから造られるワインで、ひとつはバローロ村のVignane(ヴィニャーネ)の樹齢40年の畑。標高350メートル、南西向き斜面で、カンヌビの正面に位置。もうひとつはラモッラ村のBoiolo(ボイオーロ)の樹齢50年の畑。標高の高い南東向き斜面でブルナーテの上部に位置しています。42ヶ月、オーストリア製の古い大樽(22hl)で熟成させます。

## Trentino-Alto Adige

## 【トレンティーノ・アルト アディジェ】



## 由緒正しい伯爵家が造るワイン

## カステル ザレグ

カステル ザレグのワイナリーの建物は、1600年代に建設されています。ワイナリーとしての歴史も古く、現当主であるクエンブルグ伯爵の直系の祖先となるオーストリア大公が1851年に、現在のワイナリーの建物とその近隣のブドウ畑を購入したことに始まります。ワイナリーとしては、19世紀後半に、自社での瓶詰めを開始。現在は、30haのブドウ畑を所有し、ワイン造りを行っています。



ワインをこよなく愛する当主のクエンブルグ伯爵(左)と若きエノログ、マティアス(右)

## 【トレンティーノ・アルト アディジェ州】

トレンティーノ・アルト アディジェ州は、イタリア最北の州で、特にアルト アディジェはドイツ語で南チロルとも呼ばれています。第一次世界大戦まではオーストリアに帰属していたため、ドイツ語を話す住民も多く、イタリア語に加えてドイツ語が州の公用語となっています。ユネスコ世界遺産のドロミテ渓谷の一部を有する自然豊かな土地です。



## 【ワイン造り】

- ・ブドウ畑の1つは、カルダー湖にも近く、**最もブドウ栽培に適している場所**と言われています。カルダー湖からの温かい空気とドロミテ渓谷からの冷たい風の影響で**昼夜の気温差が大きく、また最大40度の傾斜で水はけも良い畑**です。
- ・ブドウはすべて自社畑のものを手摘みで収穫しています。約30haの畑は全てワイナリーから15分以内の距離にあり、**収穫してすぐに醸造を行えます**。
- ・各ワインに合わせた**最適な醸造を行うため、タンクは全て特注**。5Lから200Lまで様々な大きさを揃えています。また熟成庫は**1,000年の歴史があるといわれる城の地下室**を利用しています。



## ソーヴィニヨンブラン

750ml 2,500円

【DOC：アルト アディジェ】

- ソーヴィニヨンブラン 100%
- 白辛口

短時間のコールドマセラシオン後、15~18度に温度管理しながら発酵。ステンスタンクで4か月シュールリーで熟成。ピンクグレープフルーツの柑橘系果実や白桃、僅かに切りたての草のような爽やかな香りも感じます。引き締まった酸と適度なアルコール感、みずみずしい果実味溢れるワイン。



## ピノ ビアンコ プラトゥム

750ml 4,790円

【イタリア DOC：アルト アディジェ】

- ピノ ビアンコ 100%
- 白辛口

大部分のワインは、フランス製の樽(13hl)で発酵、一部はフレンチトノー樽で発酵。一部はスキンコンタクト。2/3はステンレスタンク、1/3はフレンチトノーで熟成。桃、トロピカルフルーツ、バニラなどのエレガントな香り。爽やかで果実味とのバランスの良さが特徴的。余韻が長く心地よいリンゴの蜜のような味わいが口中を満たします。





### カベルネソーヴィニヨン

750ml 2,500円

【イタリア DOC : アルト アディジェ】

- カベルネソーヴィニヨン 100%
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで温度管理下で発酵後、マロラクティック発酵。熟成は50%ステンレスタンク、50%フレンチバリックで12カ月。品種由来の繊細なベリー系果実の風味やカシスの芽、なめし皮や黒コショウのスパイス香。程よいボディで、芳醇。しっかりとしたタンニンがあり、余韻も長いワインです。



### メルロリゼルヴァ

750ml 3,930円

【イタリア DOC : アルト アディジェ】

- メルロ 100%
- 赤 ミディアムボディ

温度管理下で発酵は約2週間、その後マロラクティック発酵。優しくピジャージュを実施。フレンチバリックで18カ月熟成。瓶詰め後、瓶内で更に12カ月熟成。ブラックベリーのコンポートのような凝縮した濃厚なアロマ。しっかりしたボディ、豊かなタンニンは非常に滑らか。凝縮感のある果実味が楽しめます。



### モスカートローザ

375ml 5,700円

【イタリア DOC : アルト アディジェ】

- モスカートローザ 100%
- ロゼ 甘口

現当主の直系祖先がシチリアの領主と婚姻関係を結んだ際にもたらされ(1892年)、その後この地に根付いた品種。クローン名にはクエンブルグ伯爵の名前が付けられています。バラやライチの繊細で上品な香り。ラズベリーのような果実味にわずかにスパイシーな風味。複雑味があり洗練された甘口ワイン。

## Veneto

### 【ヴェネト プロセッコ】 オーガニック プロセッコの 先駆者的なワイナリー



## ラジャラ

ワイナリーのオーナーであるマリオン家は、1891年よりこの辺りの土地を所有し、現当主のマッシモはワイナリーの4代目。ヴェネト州でプロセッコの産地として有名なコネリアーノとヴァルドッピアデーネなどを含む丘陵地帯の一角、グラウヴェディパドポーリの程近くに位置し、約50haのブドウ畑を所有。

マッシモは当主としてワイナリーの経営全般を、そして弟のパオーロはワイン醸造他技術的な部分を担い、二人の父のブルーノはブドウ畑での作業を担う、家族経営のワイナリーです。

### 【ブドウ畑】

現当主マッシモの代になり、畑では**ビオロジック農法(現在は一部バイオダイナミ農法)を実践。2000年にはICEAよりビオロジックの認証を取得。**ビオロジックに転換当時、プロセッコの生産者でビオロジック農法を採用していた生産者は数えるほどしかなく、**ビオロジックのプロセッコ生産者としては先駆者的な存在。**また近年の需要の高まりから、**現在はバイオ、ヴィーガンの認証を取得しています。**

ICEA  
(Istituto per la Certificazione  
Etica ed Ambientale)



ICEAはイタリアで最も有名な有機農産物やサステイナブルを目的とした商品の認証団体の1つです。





SAFE



### プロセッコ スプマンテ ブリュット NV

750ml 2,240円

375ml 1,340円

【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 100%
- 白 辛口

繊細な泡立ち、果実味溢れるいきいきとしたブーケ。品種由来の青リンゴのような風味と、程よい酸が美しいドライな味わいに仕上げられたオーガニックプロセッコです。



### プロセッコ ロゼ スプマンテ ミレジマート ブリュット 2021

750ml 2,240円

375ml 1,290円 (20VIN)



【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 90%、ピノ ネロ 10%
- ロゼ 辛口

いきいきとして心地良い辛口のロゼ プロセッコ。きめ細やかな泡立ちで持続性もあります。チェリーやストロベリーの果実のニュアンスのある繊細でグリーンな味わい。



### ゼロ アッソルート スプマンテ エクストラ ブリュット NV

SAFE

750ml 2,240円

【イタリア IGP：スプマンテ】

- グレーラ 70%、シャルドネ 30%
- 白 辛口

「ロング シャルマ」と言われる6カ月の長い期間をかけた醸造方法で造られます。オリと接触している期間が長いので豊かなアロマと複雑な味わいが生まれます。

イーストの香ばしい香りと、白い花や柑橘系果実の香り。繊細で細やかな泡立ち。ドライな味わいながら熟成に由来する複雑味のあるアロマを持ち、様々なお料理と合わせて楽しめます。



### ピノ グリージョ ロゼ スプマンテ ブリュット NV

SAFE

HALF除く

750ml 2,240円

375ml 1,340円



【イタリア VSQ：ヴェネト】

- ピノ グリージョ 100%
- ロゼ 辛口

果皮と共に、軽くマセラシオン後、天然酵母を使用して発酵。スグリや赤のベリー系果実、ピンクグレープフルーツのような香り。ストロベリーやラズベリーを思わせるブドウ由来の僅かな甘み。泡立ちも柔らかく果実の余韻が長く楽しめる優しい味わいのロゼスパークリングです。



### シャルドネ スプマンテ ブリュット ナチュラル 2019



750ml 1,950円

【イタリア VSQ：ヴェネト】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

「ロング シャルマ」方式で6カ月の長期間での醸造。オリと接触している期間が長く、豊かなアロマと複雑味ある味わいが生まれます。繊細な香り、白桃の果実や花のような香り。ドライでいきいきとして心地よい味わいが口の中に広がり、酸味も美しくバランスのよい味わいです。



### メルロ スプマンテ ブランド ノワール 2021



750ml 2,240円

【イタリア VSQ：ヴェネト】

- メルロ 100%
- 白 辛口

二次発酵もステンレスタンクで行いますが、「ロング シャルマ」方式を採用し6ヶ月の長い期間をかけて実施。オリとの接触期間が長いので豊かなアロマと複雑味ある味わいとなります。ライチやパッションフルーツのエキゾチックな香りと繊細な赤い果実の風味。凝縮感があり、僅かな果実の甘みが感じられ、バランスが取れたワインです。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。  
品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

## Veneto

## 【ヴェネト】

ヴァルポリチェッラの伝説的  
生産者の造る珠玉のワイン

## ジュゼッペ クインタレリ

クインタレリはヴェネトの地で造られるヴァルポリチェッラ、アマローネを語る上で重要な生産者です。機械化されたワイン造りが主流の現代において農作業から醸造、ラベルを貼ることまで手作業で行われています。醸造に関しても自然酵母での自然な発酵は勿論、発酵後もあえて何もせず、自然に任せたワイン造りにこだわっています。

「良い畑、良いブドウの樹、良い環境、低い収量。良い仕事人。なにより良いワインを造り続ける情熱と余計な事をしないでゆっくり待つ忍耐力。良いワイン造りには時間も必要です。」



※基本的にはスラヴォニア産の古い大樽を使用。ワインによってはバリックも使用しますが非常に少量。

※DOC規定より長い熟成を経ることで、飲み頃に近い状態でリリース。長期熟成も可能。

## 【ワイナリー】

- ・創業：1924年
- ・ヴェローナ郊外ネグラール村カパレッタ中腹
- ・ワインメーカー：フランチェスコ（ジュゼッペの孫）、フェラリーニ醸造学者
- ・平均樹齢：20年～30年



フランチェスコ

## 【ワイン造り】

- ・土壌は石灰質を多く含んだ泥灰土が主。
- ・9月末から手摘み収穫、**自生の自然酵母で発酵**。
- ・この地方の伝統的手法であるリパッソ※を行い強靱な酒質を持たせる**醸造**。
- ・**スラヴォニア産の大樽**で長い時間をかけて熟成。

※リパッソ：ブドウの絞りカスを発酵させたワインに再度漬け込み、再び発酵させる方法。ピエモンテの一部やヴェネトでの伝統的手法。手間がかかるため、リパッソを行う生産者は少なくなっています。



急勾配のコルヴィーナの畑



ラベル手貼り作業



## ビアンコ セッコ

750ml 7,500円

【イタリア IGP：ヴェネト】

- ガルガーネガ、トレビアーノ トスカーノ、ソーヴィニオン ブラン、シャルドネ、その他
- 白 辛口

青リンゴ、洋ナシ、パイナップルなどのトロピカルフルーツの爽やかな香り。酸も穏やかで、柔らかくふくよかな印象のワインです。



## プリモ フィオーレ

750ml 11,000円

【イタリア IGP：ヴェネト】

- コルヴィーナとコルヴィノーネ 50%、カベルネ ソーヴィニオンとカベルネ フラン 50%
- 赤 ミディアムボディ

最も短い熟成でリリースされる赤ワイン。ドライフルーツやベリー系果実、スパイスなどの香りが複雑に混じり合います。酸、若くいきいきとした果実味、タンニンのバランスがよく、食事を通して楽しめるワインです。



## ヴァルポリチェッラ クラシコ

750ml 18,600円

【イタリア DOC：

ヴァルポリチェッラ クラシコ】

- コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、カベルネ、ネッピオーロ、クロアティーナ、サンジョヴェーゼ
- 赤 フルボディ

バニラやキャラメルのような甘いスパイスと、ハーブなど複雑味ある香り。しっかりしたタンニンと、熟した果実の凝縮感があり、長い余韻を持つワイン。



## アマローネ デッラ

## ヴァルポリチェッラ クラシコ

750ml 57,500円

【イタリア DOCG：アマローネ デッラ

ヴァルポリチェッラ クラシコ】

- コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、カベルネ、ネッピオーロ、クロアティーナ、サンジョヴェーゼ
- 赤 フルボディ

ゆっくりと熟成させた珠玉のアマローネ。アーモンドのほろ苦い香り、チェリーの繊細な香り、凝縮感のあるアロマ。干しブドウやジャム、様々なスパイスが混ざり合った奥行きのある味わいは、複雑味があり芳醇、非常に長い余韻があります。

## Veneto

## 【ヴェネト】

コストパフォーマンスの高い  
ソアーヴェの生産者

CORTE ADAMI

## コルテ アダミ

コルテ アダミは36haの畑を所有する3代続く小規模ブドウ栽培家。4代目となる長男アンドレアが「家族の絆ブドウ」の品質を確信し2004年から自社瓶詰めを開始しました。収穫したブドウの一部は協同組合への販売を続けていますが、近年その品質の高さが認められ、各国で賞を受賞。自社での瓶詰めの割合が増えており、これからますますその品質の高まりが期待できる気鋭のワイナリーです。

## 【土壌】

コルテ アダミが7haの畑を所有するカステルチェリーノ地区は、標高350mと高台に広がっており、昼夜の寒暖差がブドウの夜間成熟を防ぎ適度な酸味を保持することができます。そのため、通常、収穫も9月末～10月と遅摘みです。土壌はトゥーフォと呼ばれる石灰質土壌が深層を占め、表土には黒っぽい火山性土壌が広がっています。このテロワールで栽培されたガルガーネガはミネラルを思わせるニュアンスや、引き締まった酸味を有します。



カステルチェリーノの畑



家族で協力してワイナリーを運営しています

SAFE



## ソアーヴェ

750ml 1,650円

【イタリア DOC：ソアーヴェ】

- ガルガーネガ 90%
- トレビアーノ 10%
- 白 辛口

収穫後、優しくプレス。14度で一晩コールドマセラシオン。アルコール発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、澱引きせずに2ヶ月置く。その後、瓶詰めし、瓶内で1ヶ月ほど休めてからリリース。リンゴや柑橘系の香りとグリーンノートがあり、ブドウの熟度を思わせる凝縮感のある味わいです。余韻も長くコストパフォーマンスが非常に優れたワインです。

ソアーヴェ スペリオレ  
ヴィーニャ デツラ コルテ

750ml 2,000円

【イタリア DOCG：ソアーヴェ スペリオレ】

- ガルガーネガ 100%
- 白 辛口

単独所有するカステルチェリーノ畑のブドウのみを使用。樹齢約40年の樹から遅摘みしたガルガーネガを、ステンレスタンクで発酵。美しい酸、果実味とミネラルを思わせる風味に溢れるワインで、熟成を経るごとにその味わいに深みが増します。



## ソアーヴェ イル ディチェッナーレ

750ml 3,000円

【イタリア DOC：ソアーヴェ】

- ガルガーネガ 100%
- 白 辛口

遅摘み(10月末頃)のブドウをプレス、スキンコンタクト12時間。ステンレスタンクで発酵(約16~17度)。シュールリーで5カ月熟成後瓶詰め、瓶熟1年。

白い花、熟した南国果実、酵母由来の香ばしい香り。フレッシュな酸、程よい構成もありバランスが良い味わい。複雑味があり、熟した果実の味わいが余韻として口の中に広がります。



Senzafine

by Corte Adami

ヴァルポリチェッラ スペリオール

750ml 2,450円

【イタリア DOC :  
ヴァルポリチェッラ スペリオール】

- コルヴィーナ 55%
- コルヴィノーネ 25%
- ロンディネッラ 20%
- 赤 ミディアムボディ

平均樹齢45年のブドウを手摘み収穫後、コルヴィーナのみ3週間半乾燥。残りの2品種はそのまま発酵。

スパイシーなアタック、特にシナモンやクローヴ、トースト香も感じられます。柔らかな味わいが特徴的で、程よい果実味とブドウ由来の甘味(残糖3~4g/L)が見事に調和しています。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

750ml 5,500円

【イタリア DOCG : アマローネ デッラ  
ヴァルポリチェッラ】

- コルヴィノーネ 55%
- コルヴィーナ 25%
- ロンディネッラ 20%
- 赤 フルボディ

平均樹齢45年のブドウを手摘み収穫後、全て3ヶ月間半乾燥。ステンレスタンクで約1ヶ月の発酵とマセラシオン。熟成は2年(500L新樽)、4ヶ月瓶熟。

濃密で芳ばしい焦がし黒糖の香り、ブラックチェリーの砂糖漬けのようなアロマ。伝統的なアマローネほど重厚でなく、料理との相性も広がりのあるアマローネ。

ソアーヴェ特有の  
火山性土壌

ヴァルポリチェッラの畑からの夕日

【センツァフィーネ シリーズ】

「センツァフィーネ」は「終わりが無い」という意味。気付いたらたら1本空いてしまうようなワインを目指しています。

格付けの枠に捉われず、気軽にもっとワインを楽しんで欲しいという思いで造られ、フルーティーでフレッシュな味わいが魅力。

センツァフィーネ ピアノ

750ml 2,000円

【イタリア IGP : ヴェネト】

- ガルガーネガ、シャルドネ
- 白 辛口

白い花や、トロピカルフルーツの魅惑的な香り。果実味豊かで、バランスがよい酸が爽やかに口の中に広がり、後味に品種由来の心地よい僅かな苦みを感じます。

センツァフィーネ ロザート

750ml 2,000円

【イタリア IGP : ヴェネト】

- コルヴィーナ 60%
- メルロ 40%
- ロゼ 辛口

ラズベリーやバラの花のよう可愛らしい香り。いきいきとした果実味。アルコール感とタンニン分、僅かに甘みの残った果実味が絶妙なバランス。心地よい酸が、様々な料理と好相性です。

センツァフィーネ ロッソ

750ml 2,000円

【イタリア IGP : ヴェネト】

- コルヴィーナ 60%
- メルロ 40%
- 赤 ミディアムボディ

野イチゴや、シナモンなどの甘いスパイスの香り。タンニンは優しく繊細でワインに溶け込んでいます。ラズベリーなどのベリー系果実のいきいきとして親しみやすい果実味が楽しめます。



※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。**SAFE** マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

# Toscana

## 【トスカーナ】

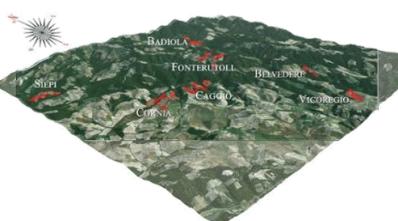
1435年からキャンティクラシコで  
ワイン造りを行う名門マッツェイ家



### カステッロ ディ フォンテルートリ

マッツェイ家は1435年よりカステッロ ディ フォンテルートリを所有し、6世紀に渡りワイン生産を行うトスカーナの名門一家です。その歴史は長く、「キャンティのワイン」という言葉は14世紀にラポ マッツェイが初めて公文書に記した記録が残っています。

現在は24代目にあたる兄弟フィリップ(兄)とフランチェスコ(弟)が二人でCEOを務めています。20年にわたりキャンティクラシコ協会の会長を務め、キャンティクラシコの品質向上、イメージ改善に多大な貢献を果たした先代のラポ マッツェイから引き継いだワイナリーの更なる発展を目指しています。



24代目CEOの兄弟：左フィリップ、右フランチェスコ、下23代目ラポ

### 【ブドウ畑】

- ・ワイナリーはカステッリーナ イン キャンティに位置。
- ・650haの所有地で117haのブドウ畑を120の区画に分け区画毎に管理・醸造しています。
- ・畑はカステッリーナ イン キャンティを中心に、一部ラッダイン キャンティ、カステルヌオーヴォ ベラルデンガにも所有。標高200~570mに渡り、土壌も異なる様々なテロワールでそれぞれの区画に合うサンジョヴェーゼを栽培。

### 【サンジョヴェーゼ】

1988年からキャンティクラシコの品質向上のためサンジョヴェーゼ2000プロジェクトに着手。高品質なサンジョヴェーゼ36種のバイオタイプ(クローンとマサルセクション)を認定し、ワインの品質向上に生かしています。

### 【醸造】

デキャンター誌で「キャンティ地区で史上、最も素晴らしいセラー」と評された、天然の地形を生かしたセラーと最新の設備と規模を誇る醸造施設を所有しています。



SAFE

#### バディオラ

750ml 2,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 65%
- メルロ 30%
- プティヴェルド 5%
- 赤 ミディアムボディ

バディオラは比較的標高の高い冷涼な畑のブドウが多く使われます。素晴らしい構成とスムーズな口当たり、滑らかさを持った、果実味溢れる万能ワインです。

SAFE

#### フォンテルートリ キャンティクラシコ

750ml 3,360円

375ml 2,000円

【イタリア DOCG : キャンティクラシコ】

- サンジョヴェーゼ 90%
- マルヴァジア ネーラ 5%
- コロリーノ 5%
- 赤 フルボディ

エレガントでありながら複雑味を併せ持ち、絶妙なバランスを保ったワイン。テロワールの素晴らしさが体感できる、完熟した果実の味わいが層になって広がるワインです。



#### セルラポ

#### キャンティクラシコ リゼルヴァ

750ml 4,200円

375ml 2,400円

【イタリア DOCG : キャンティクラシコ リゼルヴァ】

- サンジョヴェーゼ 90%
- メルロ 10%
- 赤 フルボディ

フレッシュな黒いベリー系のアロマが豊か。熟成期間が長く、タンニン分も豊かでしっかりとした構成があり、凝縮感のある味わいのよりクラシックなりゼルヴァタイプのキャンティクラシコです。



※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。

SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

## 【キャンティクラシコ グランセレツィオーネ】


**カステッロ フォンテルートリ  
キャンティクラシコ グラン セレツィオーネ**

750ml 8,000円

【イタリア DOCG : キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

アルベレーゼ土壌主体のカステッリーナ インキャンティの所有畑の中でも最高の区画から収穫されたサンジョヴェーゼを醸造。

エレガントで力強く、バランスが良い味わい。「カステッロ」=「シャトー」の名を冠したワイナリーを代表するワイン。


**バディオラ キャンティクラシコ  
グラン セレツィオーネ**

750ml 10,700円

【イタリア DOCG : キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

ラッダ イン キャンティのバディオラ畑のうち標高570mの1haの区画からさらに収量を落として厳選したブドウを使用。

高標高でガレストロ中心のテロワールを感じさせる、豊かなアロマ、優美な酸、繊細さとフィネスを備えるワイン。


**ヴィコレジオ 36 キャンティクラシコ  
グラン セレツィオーネ**

750ml 10,700円

【イタリア DOCG : キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

カステルヌオーヴォ ベラルデンガにあるキャンティクラシコ2000プロジェクトで使用した36種のバイオタイプのサンジョヴェーゼが植わっている区画のブドウを使用。36種のサンジョヴェーゼをバイオタイプ毎に個別に醸造・ブレンドした実験的ワイン。

3種のグランセレツィオーネの中でも最も標高が低く粘土質の土壌により、力強く凝縮感があるワイン。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。  
品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

## 【IGT トスカーナ】

**フィリップ**

750ml 5,200円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- 赤 フルボディ

18世紀にイタリア、アメリカで活躍したフィリップ マッツェイへ敬意を表したワイン。マッツェイ家所有のカステッロ ディ フォンテルートリとベルグアルドで育つカベルネを18ヶ月熟成。ピタースウィートチョコレート、スパイス、シナモン、クローヴ、ミントなどが混ざり合った複雑でエキゾチックな風味で、美味しく踊るような味わいです。

**コンチェルト**750ml 12,000円  
1500ml 25,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 80%
- カベルネ ソーヴィニオン 20%
- 赤 フルボディ

協奏曲の名を持つ、スーパートスカンのレジェンドワインの1つ。リッチでジューシー、品種由来の下草やブラックベリーの実味。力強く、かつ繊細さを持ち合わせたワイン。

**シエピ**

750ml 17,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 50%、メルロ 50%
- 赤 フルボディ

15世紀からマッツェイ家が所有し、イタリア最古の畑の1つにしてトスカーナのグラン クリュの呼び声高いシエピ畑。魅惑的な果実味と複雑さがあり、優美で洗練された華やかなワイン。スーパートスカンブームを牽引したワインですが、テロワールに根差したワインとして今もなおフォンテルートリアイコンであり続けています。

**イル カッジョ**

マッツェイ家の最新プロジェクトで、超プレミアムキャンティクラシコ「イプスス」を生産する独立したワイナリー。

CAGGIO  
IPSUS
**イプスス キャンティクラシコ  
グラン セレツィオーネ**
750ml 55,000円  
1500ml 120,000円【イタリア DOCG : キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

イル カッジョ150haのうち、6.5haの6つの区画で9つのバイオタイプのサンジョヴェーゼを栽培。醸造はさらに18基に分けて実施。偉大さと夢見心地にさせてくれる要素を持つ、トスカーナの新たな可能性を広げるワイン。



## Toscana

## 【トスカーナ】

マツゼイ家がトスカーナ、  
マレンマで行う新たなチャレンジ

MAZZEI  
1435



BELGVARDO

## ベルグアルド

トスカーナのワイン生産地域の中でも比較的新しいマレンマ地区。テヌータ ディ ベルグアルドは、海まで約10キロ程の丘陵地帯にあり、1997年にワイン造りを開始しました。マレンマのテロワールを繊細に表現したワイン造りを目指しています。

ワイナリーのロゴは、レオナルド ダ ヴィンチが描いた多面体がモチーフ。ベルグアルドの所有地の形と、ワイナリーの将来的な展望を象徴化したものです。



## ベルグアルド ヴェルメンティーノ

750ml 2,840円  
1,500ml 5,400円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- ヴェルメンティーノ 100%
- 白 辛口

ヴェルメンティーノ種から造られ、凝縮感がありながら爽やかさを併せ持つワイン。ピンクグレープフルーツを思わせるアロマと海からの影響を感じる味わい。魚介類のフリットや、シーフードのグリルと合わせて。

## ユーディチェV

750ml 4,000円

【イタリア DOC : マレンマ トスカーナ】

- ヴェルメンティーノ 100%
- 白 辛口

20%アンフォラ、30%は果皮とマセラシオン、50%はシュールリーで9ヶ月熟成。グレープフルーツやオレンジ、セージやミントのアロマ。熟成由来の複雑でミネラルを思わせる豊かな風味。男性的な骨格と、品種特有のほのかな苦味が心地良いワインです。

## 【ベルグアルドの畑】

海からの風が吹き抜ける海洋性気候に属し、夏も気温が上がりすぎず、昼夜の気温差が大きい気候。岩がちで、石灰岩質や砂岩質の土壌で、マレンマのテロワールの特徴をよく表現したワインが造られています。

トスカーナ州



## ベルグアルド ロゼ

750ml 2,840円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 50%
- シラー 50%
- ロゼ 辛口

14~16度で低温発酵。シュールリーで3ヶ月間ステンレスタンクで熟成。

凝縮感があり、新鮮なチェリーのような風味と滑らかな口当たりが魅力的なミディアムボディのロゼ。前菜やトマトソースの Pasta、様々なお料理と合わせて楽しめます。

## ティレニコ

750ml 3,000円

【イタリア DOC : マレンマ トスカーナ】

- カベルネ ソーヴィニオン 65%
- アリカンテ ネーラ 20%
- カベルネ フラン 10%
- プティヴェルド 5%
- 赤 ミディアムボディ

テヌータのセカンドワイン。ティレニア海の恩恵を受けた畑のカベルネ主体のワインは、太陽の恵みを感じさせる豊かな果実味と海のニュアンスを併せ持つワイン。

オンブロンネ河とテヌータ ベルグアルドのある海岸線の輪郭を圖案化したラベルが印象的。かつてこの地を率いたティレノス王子の名前から名付けた魅力的でエレガント、モダンなワインです。



## テヌータ ベルグアルド

750ml 9,000円

【イタリア DOC : マレンマ トスカーナ】

- カベルネ ソーヴィニオン 85%
- カベルネ フラン 15%
- 赤 フルボディ

カベルネ ソーヴィニオン主体のワインは、力強く、エレガント。カベルネ×マレンマのテロワールのポテンシャルを追求したワインです。マレンマらしいスパイスなニュアンスがあり、複雑味も感じられます。



※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

## Veneto【ヴェネト】

MAZZEI  
1435

VILLA MARCELLO

## ヴィツラ マルチェッロ

17世紀末にティエポロ家によって大きな森の中にハンティング用のロッジとして建設され、19世紀に当時の所有者のエリザベッタ ガルヴァーニ オニゴが所有地にブドウの樹を植樹。今日、ワイナリーは彼女の子孫、マルチェッロ家によって経営されています。トレヴィーゾ近郊に57haを所有、その内26.5haがブドウ畑。プロセッコに使われるグレーラが大部分を占め、その他少量のピノ ビアコンコが植えられています。

ヴィツラ マルチェッロ  
プロセッコ ミレジマート 2021

SAFE

750ml 2,150円

【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 85%、ピノ ビアコンコ 15%
- 白 辛口

リンゴの果実、フジの花やアカシアのような花の香り。爽やかでエレガント、複雑味のある余韻が長く続きます。食前酒として、様々な食事と合わせやすいワインです。

## EGO プロセッコ ブリュット ゼロ 2021

750ml 2,680円

【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 85%、シャルドネ 15%
- 白 辛口

創設者のエリザベッタ(E)ガルヴァーニ(G)オニゴ(O)に敬意を払い、ワイナリーの最古区画のブドウを使用。フレッシュな風味と骨格を兼ね備えたワイン。残糖のないスタイルに仕上げられたドライな後味が魅力です。

アンドリアナ ピノ グリージョ  
ロザート ブリュット 2020

750ml 2,500円

【イタリア DOC：デッレ ヴェネツィエ】

- ピノ グリージョ 100%
- ロゼ 辛口

ヴェネツィアのレース編み復興に貢献した祖先アンドリアナに由来。90%は4ヶ月シュールリー、10%は更に2ヶ月大樽熟成。ロ当たりは柔らかくドライでエレガントなスタイル。ラズベリーなどのベリー系果実の風味、爽やかな味わいが魅力。

プロセッコ ロゼ ブリュット  
ミレジマート 2020

750ml 1,970円

【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 85%、ピノ ネロ 15%
- ロゼ 辛口

90日間かけて発酵。エレガントなサーモンピンクの色合い。イチゴや洋ナシ、オレンジの花のような香り。いきいきとしたプロセッコらしさにロゼらしい華やかさが加わった辛ロスプマンテです。

## Sicilia【シチリア】

MAZZEI  
1435

ZISOLA

## ジゾラ

ジゾラはシチリアの南東部、ネロ ダヴォラ発祥の地として知られるアヴォラから5キロ程のところにあります。マッツェイ家は、このジゾラの地のポテンシャルの高さに着目し、2003年にワイナリーを創設。ネロ ダヴォラ発祥の地に敬意を表した、伝統的農法を守っています。



## ジゾラ アジーザ

750ml 2,840円

【イタリア DOC：シチリア】

- グリッロ 100%
- 白 辛口

アロマティックで、適度なボリュウムもあるすっきりとしたワイン。花や柑橘系の香りに溢れ、心地よい辛口。石灰質土壌に由来するミネラルを思わせる味わいが楽しめます。

## ジゾラ

750ml 2,840円

【イタリア DOC：ノート ロッソ】

- ネロ ダヴォラ 100%
- 赤 ミディアムボディ

しっかりと酸の残ったブドウを収穫することで果実味とのバランスを保っています。長年の経験と熟練した技術により、ワインは奥行きのある高い凝縮感を持ちつつも、エレガントな味わいに仕上げられています。

## ドッピオゼータ

750ml 6,000円

【イタリア DOC：ノート ロッソ】

- ネロ ダヴォラ 100%
- 赤 ミディアムボディ

チェリーやイチゴなどの凝縮した果実とスパイスやハーブの風味。暑い土地で造ったとは思えないほどピュアさがあり、タンニンはきめ細かく、美しい酸とエレガントさを備えた新しいスタイルのネロ ダヴォラ。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。17

## Toscana

## 【トスカーナ】

## スーパータスカンの先駆者

## カステッロ デイ ランポッラ

“Conca d’Oro/コンカ ドーロ”(黄金の谷)と言われるパンツァーノ渓谷南部に畑を所有。1964年から現オーナーの父であるアルチェオ ディ ナポリ ランポッラが近代的な手法も取り入れたブドウ栽培を始めました。ワイン造りの全てはブドウ栽培にあると確信していたアルチェオは、凝縮したブドウを造るために密植、低収量にこだわり、ファースト ヴィンテージの1975年から5年後の1980年にはスーパータスカンの先駆けとなるサンマルコをリリース。

その後父の意志を受け継いだルチアーノ(ルカ/兄)とマウリツィア(妹)が96年にダルチェオをリリース。ダルチェオはサンマルコと同様に、世界的に高い評価を受けています。



## ダルチェオ

750ml 21,500円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- カベルネ ソーヴィニオン 85%
- プティ ヴェルド 15%
- 赤 フルボディ

ダルチェオは、密植で樹齢が高く非常に低収量のブドウの樹から収穫されたブドウで造られるトップキュヴェ。凝縮感と温かさを感じる果実味、力強くエレガント。よく熟した赤い果実の香りは繊細さのあるシガーやタバコのようなスモーキーな香りによく混ざり合い、素晴らしい凝縮感を持つワイン。



## サンマルコ

750ml 10,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- カベルネ ソーヴィニオン 70%、メルロ 20%
- サンジョヴェーゼ 10%
- 赤 フルボディ

ランポッラの歴史を語る上で、最も重要なワイン。ヴィンテージによってはトップ キュヴェのダルチェオを勝る評価を受けることもあります。フレッシュで、森の下草のようなアロマ。深く凝縮感のある色調。カベルネ ソーヴィニオンに、サンジョヴェーゼとメルロをブレンドすることで、エレガントで洗練されたワインに仕上げられています。



## リウ

750ml 9,800円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- メルロ 100%
- 赤 フルボディ

メルロ100%で造られた2018年が初ヴィンテージのワイン。メルロ種のピュアで凝縮感のある果実味が特徴的。暑い時期でもブドウの成熟がゆっくり進む冷涼なテロワールのブドウから醸造。プラムなどベリー系ドライフルーツの目の詰まった凝縮感。僅かにスパイシーでスモーキーなニュアンス。複雑味、骨格があり豊富な果実味を引き締めます。



## キャンティクラシコ

750ml 4,590円

【イタリア DOCG : キャンティ クラシコ】

- サンジョヴェーゼ 85%、メルロ 10%、カベルネ ソーヴィニオン 5%
- 赤 フルボディ

サンジョヴェーゼ種特有の酸が前面にでることなく、プラムやチェリーの果実味とのバランスが美しいワインです。しっかりとした構成とキメ細やかなタンニンを持ち、しなやかな飲み心地です。



## サンジョヴェーゼ ディ サンタルチア

750ml 6,500円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 ミディアムボディ

酸化防止剤無添加のため良年のみ造られるワイン。サンジョヴェーゼ種本来の持つプラムやブルーベリーのような果実味と、ハーブなどスパイシーなニュアンス。伸びやかな酸が広がります。



## トレビアンコ

750ml 4,580円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- トレブビアーノ 50%、ソーヴィニオン ブラン 30%、シャルドネ 10%、トラミナー 5%、マルヴァジア 5%
- オレンジ 辛口

2017年から酸化防止剤無添加。セラミック発酵槽で果皮と共に約10日間自然発酵、6ヶ月熟成後、瓶熟3ヶ月。ドライフルーツや、紅茶、オリエンタルなスパイスのニュアンス。穏やかでまろやかな酸、ドライなタンニンがありしっかりとボディ。抜栓後時間と共に旨味が広がります。



## トレビアンコ ヴェンデミア タルディヴァ

375ml 7,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- ソーヴィニオン ブラン 60%、シャルドネ 20%、トラミナー 10%、マルヴァジア 10%
- 白 甘口

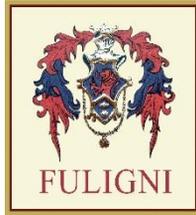
南西向きの畑のブドウを貴腐化が進み、糖分も凝縮した10月~12月にかけて遅摘み。ステンレスタンクで自然発酵後、コンクリートタンクで約15ヶ月熟成。元々3種類のブドウ品種から造っていたため、3つの白を意味するトレビアンコという名前が付いたワイン。残糖が高すぎず、酸もあるため、美しいバランスのある甘口ワイン。



# Toscana

## 【トスカーナ】

16世紀の歴史的なセラーで造られる  
クラシカルなブルネッコ



### フリーニ

フリーニ家はヴェネチアの旧家で、14世紀エドアルド3世の傭兵隊長としてイギリスに移住しました。メディチ家が崩壊したイタリアに帰国し、ハプスブルグ家に仕え、トスカーナ州マレンマ地方に広大な領地を与えられました。スカンサーノでワイン造りの経験を積んだジョヴァンニ マリア フリーニが、1905年モンタルチーノに移り住み、ワイナリーを創業。現在、マリア フローラ フリーニとシエナ大学の教授も兼任するワインメーカー、ロベルト グエッリーニによって経営されており、70年代初頭からブルネッコ ディモンタルチーノと、ロッソ ディモンタルチーノを生産しています。



ワイナリーとブドウ畑



オーナーの  
マリア フローラ フリーニ

### 【ワイン造り】

フリーニのワイナリーと畑は、モンタルチーノの中心から3~4km程、ブルネッコの伝統的な生産地区(東南・東)に位置し、100haを所有、うちブドウ畑は僅か10ha。16世紀の歴史的なセラーでワイン造りを行う小規模ワイナリーで、スラヴォニア産の大樽を使って造る伝統的なブルネッコの造りを行っています。グラスに注ぐ時のエアレーションで素直に開くしなやかさのあるブルネッコを造り出します。



ワイン熟成庫



#### ロッソ ディモンタルチーノ

750ml 5,000円

【イタリア DOC : ロッソ ディモンタルチーノ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

定温(27~30度)で発酵、3.5hlの新樽20%と、アリエ樽で6~9ヶ月熟成。その後、瓶内で3ヶ月熟成後リリース。  
スマレや野イチゴなどの赤いベリー系果実チャーマングな香り。美しい酸があり、口当たりも滑らか。果実の余韻も十分に楽しめるワイン。



#### ブルネッコ ディモンタルチーノ

750ml 12,500円  
1500ml 30,000円

【イタリア DOCG : ブルネッコ ディモンタルチーノ】

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤 フルボディ

定温(27~30度)で発酵、熟成はスラヴォニア産オーク樽とフレンチオーク樽の併用で約38ヶ月。更に瓶熟約10ヶ月後リリース。  
ダークチェリーなどの赤黒系果実や、ドライフルーツを思わせる凝縮感のある果実味。ミネラルを思わせるニュアンスもあり、熟成に由来するスモーキーさも感じます。洗練されていて厳格、フィネスを感じるブルネッコです。

## Abruzzo

## 【アブルツォ】

アブルツォの国立公園内  
にあるワイナリー

## ヴァッレ レアレ

現オーナーであるレオナルド ピッツェーロにより1997年に創業され、2015年版ガンベロロッツ誌、最優秀白ワインに選出されたこともある注目の生産者です。

アブルツォの内陸部、ポポリ国立公園内に位置する唯一のワイナリー。標高の高さや山からの影響を受けた特別なマイクロクリマの中で栽培されたブドウから、他の生産者とは一線を引く個性溢れる、優美でアロマティックなワインを造っています。

## 【ワイン造り】

ヴァッレ レアレは46haの畑をワイナリーがあるポポリとカペストラーノ高原に所有。

標高が高く、昼夜の寒暖の差が大きいため、ブドウはゆっくりと成熟し、例年収穫は11月中旬頃と遅いのが特徴。

畑では、当初からビオロジック農法を採用。2017年からは、まず8haの畑をビオディナミ農法に転換し、**2021年には全ての畑でビオディナミ農法への転換が完了、デメテルの認証も取得**。ヴァッレ レアレの特別なマイクロクリマを持ったテロワールをより良く表現するために、**すべてのワインは酵母を添加することなく、自生酵母での発酵**にこだわっています。



オーナー  
レオナルド ピッツェーロ

## 【評価】

- ・ヴィーニ デイ カペストラーノが**2015年版ガンベロロッツ誌最優秀白ワインに選出**され注目を集めました。
- ・ヴァッレ レアレは**ほぼ毎年ガンベロロッツ誌の最高評価トレビッキエーリに選出**されています。



## トレッピアーノ ダブルツォ

750ml 3,000円

【イタリア DOC : トレッピアーノ ダブルツォ】

- トレッピアーノ 100%
- 白 辛口

ポポリとカペストラーノの畑のブドウを使用。畑の中から5つの場所の厳選した酵母を使用、一部はプレス、除梗および温度管理をせずに醸造。最終的なワインは、5つのキュヴェをブレンドして造られます。白い花や火打ち石の香りをそなえています。



## ヴィニエート ディ ポポリ

750ml 4,200円

【イタリア DOC : トレッピアーノ ダブルツォ】

- トレッピアーノ 100%
- 白 辛口

セラー近くの厳選した1haの畑から収穫したブドウで造る冷涼なマイクロクリマを表現したトレッピアーノ。酸が豊富で、柑橘系のニュアンスやミネラルを思わせる要素、涼感溢れるみずみずしさど凝縮感を併せ持った、ポポリの山の個性を表現したトレッピアーノです。

ヴィーニヤデル コンヴェント ディ  
カペストラーノ トレッピアーノ ダブルツォ

750ml 5,500円

【イタリア DOC : トレッピアーノ ダブルツォ】

- トレッピアーノ 100%
- 白 辛口

このワインは2007年に初めてヴァッレ レアレが自生酵母での発酵を実現したワイン。この畑は村の下部に位置し、中世の修道院と所有地との境界にあり、15世紀から修道士たちがトレッピアーノ種のワインを造っていた場所。凝縮したハチミツのようなぎゅっと詰まった果実味、ミネラルを思わせる要素、美しい酸もあり、長熟のポテンシャルも合わせ持つワインです。



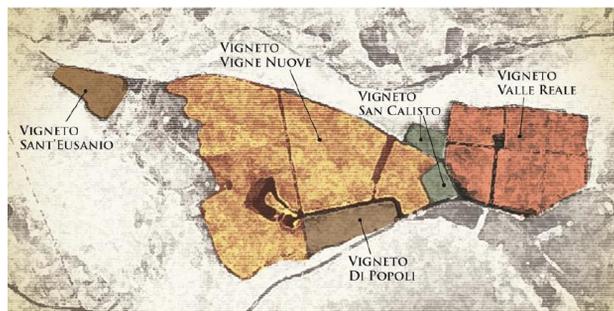
**モンテプルチアーノ ダブルツツォ**

750ml 3,000円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 ミディアムボディ

ポポリとカペストラノの畑のブドウを使用。カペストラノのブドウの持つ構成力と、ポポリのブドウの持つ複雑なアロマを持つワイン。どちらの畑も昼夜の寒暖の差があり、赤いベリー系果実のチャーミングな果実味と、美しい酸が際立つワイン。



**ヴィニエート サンテウザニオ**

750ml 3,500円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 ミディアムボディ

周囲を森に囲まれたサンテウザニオの畑は、高い標高(約500m)に位置、石の多い土壌です。昼夜の寒暖の差も大きく、モンテプルチアーノ種のブドウが成熟するのにぎりぎりの気象条件。高標高の山のモンテプルチアーノならではの豊かなアロマとチェリーなど赤いベリー系果実の繊細な果実味、引き締まった酸といきいきした味わいを持つワイン。



**サン カリスト**

750ml 6,000円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 フルボディ

標高約350mの畑には最も高い樹齢のブドウの樹が植わっており、土壌は骸粒が多く含まれます。非常に厳しい気象条件を持つ畑のため、良年のみ収穫が可能。昼夜の寒暖差によってもたらされる複雑味あるアロマ、素晴らしく凝縮したプラムやブルーベリーのような果実味、いきいきとした酸があり、長熟のポテンシャルを持つワインです。



# Abruzzo

## 【アブルツォ】

ビオロジック農法で造る、  
モンテプルチアーノとトレッビアーノ

Chiusa Grande  
Vini biologici

### キューザ グランデ

当主のフランコ デウザニオはボローニャ大学で博士号を取得後、アブルツォの共同組合でエノロジストとして采配を振っていました。90年にブドウ畑を入手し、98年にキューザ グランデを創設、現在に至ります。

畑は標高2,912mのグラン サツソ山の麓、標高300mの辺りに3箇所所有しています。高地ゆえに寒暖差が大きく、またアドリア海から吹く風の恩恵を受けた、ブドウ栽培に適した土地となっています。

アブルツォでは灌漑が広く行われていますが、キューザ グランデでは畑に撒く水も全て雨水を使用。100%アブルツォの自然を表現することをモットーとしています。

### 【ワイン造り】

モンテプルチアーノ ダブルツォ、トレッビアーノ ダブルツォを中心に、完全なビオロジック農法を実践、伝統的なワイン造りを行っています。

グラン サツソの麓の畑は他の生産者の畑と隣接しない単独の孤立した環境で、他の生産者の薬剤等の影響も受けにくい最良の環境。また傾斜のある斜面は、太陽の光を直接に受け日中の温度は高くなりますが、夜はアペニン山脈の影響を受け夏場でも冷え込むブドウ栽培に理想的な環境。

現在は、AIAB、ICEA、RENAよりビオロジックの認証を取得。

garanziaAIAB



当主 フランコ デウザニオ



### 【当主:フランコ デウザニオ】

- ・ 当主のフランコ デウザニオは、アブルツォのワイン生産地区として知られるトッコの出身。彼の父親が苗木屋であったこともあり、モンテプルチアーノとトレッビアーノには強いこだわり（ブドウ果実が小さいもの、樹齢が高いこと）があり、また古来種の発掘にも力を注いでいます。
- ・ ワイン造りのポリシーは、「昔の農民としての良心に立ち返ること。ワインはあくまでも飲み物で農民が造る生活必需品であり、決して嗜好品であってはならない。理屈抜きに気持ちよく飲めるものでなければならない。」との考えを持っており、その考えに基づいたワイン造りからビオロジック農法に辿り着きました。



ワイナリーの建物とブドウ畑

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。



SAFE



**テッレ カサーリ トレヴィアーノ ダブルツツォ**

750ml 1,400円

【イタリア DOC : トレヴィアーノ ダブルツツォ】

- トレヴィアーノ 100%
- 白 辛口

緑がかった淡い黄色。品種に由来するフルーティーかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレの良い酸があり、バランスの取れた味わいです。

◇ 前菜から魚介を使ったパスタやリゾット、魚介のグリルなど幅広い料理と



SAFE



**テッレ カサーリ  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ**

750ml 1,400円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 ミディアムボディ

薄紫のエッジを持つピーレッドで、やわらかくチェリーのような果実の香りと、バランスの取れた味わいが心地良いワイン。

◇ 生ハムやサラミ、パスタやラザニア、肉料理からチーズまで幅広い料理と



**テッレ カサーリ  
チェラスオロ ダブルツツォ**

750ml 1,290円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- ロゼ 辛口

深みのある美しい色調が目を引きロゼワイン。爽やかでフルーティーかつ程よい構成力もあり、しっかりめの辛口。

◇ 魚から肉まで幅広い料理に合わせられます



**ロッコセッコ  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ**

750ml 2,290円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルツツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 ミディアムボディ

ワインの名前は現当主の曾祖父でキューザグランデの創始者のニックネームです。ほのかな甘いスパイス香と、ジャムや完熟した果実を思わせるフルーティーな香り。プラムやブラックベリーの凝縮感のある果実味と程よいボディがあるバランスの良いワイン。

**【ヴィノソフィア】**

ヴィノ ソフィア(ソフィアは英知の意)はキューザグランデのワイン造りの哲学を、最もよく表現したライン。アブルツツォ(ペスカーラ)のテロワール、マイクロ気候で最もよく育つ、土着のブドウ品種で造られます。



**ヴィノソフィア パッセリーナ**

750ml 2,000円

【イタリア IGP : アブルツツォ】

- パッセリーナ 100%
- 白 辛口

ハーブや洋ナシ、白い花などを思わせる香りと、しっかりとした果実感。いきいきとしてフルーティーで、繊細さのある味わい。少し冷やして楽しんでみたいワインです。



**ヴィノフォリア ピノ グリージョ**

750ml 2,250円

【イタリア IGP : アブルツツォ】

- ピノ グリージョ 100%
- 白 辛口

白い花や柑橘系果実の心地よい香り。リンゴや僅かに南国果実のニュアンスがあり、アロマ豊かないきいきとした味わい。国際品種で造られるピノ グリージョは、ヴィノフォリアと名付け区別しています。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

# Campania

## 【カンパーニャ】

カンパーニャの土着品種に  
こだわった品質重視のワイン造り

1812



### Fattoria La Rivolta

#### ファットリア ラ リヴォルタ

ワイナリーの名称「リヴォルタ」はイタリア語で「レヴォリューション・改革」の意。中世に農民が農地改革を訴え、封建制度下の大地主と闘い勝利した、という醸造所のある地域の歴史に由来します。

リヴォルタの歴史は古く19世紀初頭からコトロネーオ家が所有。現オーナーであるパオーロ コトロネーオの祖母のジャンニとテレザが、果実の販売用としてブドウの樹を植えたことがワイナリーの起源です。

現在は、パオーロ コトロネーオ(写真下右)とコンサルタントのヴィンチェンゾ メルクイリオ(写真下左)は、カンパーニャの土着品種にこだわり、ワイン造りを行っています。

#### 【ワイン造り】

はじめに25haの自社畑の半分を植え替え、量ではなく品質重視の仕立て法、グイヨ、コルドンなどを採用し、ブドウはすべてカンパーニャの土着品種としました。

畑はすべてなだらかな日当たりの良い丘の上に位置し、石灰質と粘土質で構成される最もブドウ栽培に適した土壌の構成となっています。

植え替えやカンティーナの建て直しなどを行うと共に、すべての畑でビオロジック農法を導入。2001年にイタリア最大級の有機農産物認証団体のひとつであるICEAより、ビオロジックの認証を受けています。



当主パオーロ コトロネーオ(右)  
コンサルタントのヴィンチェンゾ  
(左)



#### タブルノ ファランギーナ

750ml 3,000円

【イタリア DOC：サンニオ】

- ファランギーナ 100%
- 白 辛口

カンパーニャを代表する土着品種として知られるファランギーナから造られるワイン。グレープフルーツなどの香り、セージやミネラルを思わせるアロマ。フレッシュな果実味が印象的で、口いっぱい爽やかな味わいが広がります。



#### タブルノ コーダ ディ ヴォルペ

750ml 2,650円

【イタリア DOC：タブルノ】

- コーダ ディ ヴォルペ 100%
- 白 辛口

カンパーニャの土着品種にこだわるロリヴォルタでは、通常他品種とブレンドして使われることの多い品種も、単一品種のワインとして醸造。ドライフルーツや、アブリコット、ハチミツのような甘い香り。フレッシュな果実味のあるドライな味わいです。



#### サンニオ フィアーノ

750ml 3,330円

【イタリア DOC：サンニオ】

- フィアーノ 100%
- 白 辛口

完熟した洋ナシなどの果実、ナッツ、ハチミツなどのアロマが豊かに広がります。口当たりも柔らかく、穏やかで美しい酸のある、程よいボリュームが感じられるエレガントな味わいのワイン。



※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。  
品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。



### ダブルノ グレーコ

750ml 2,990円

【イタリア DOC : サンニオ】

- グレーコ 100%
- 白 辛口

リンゴやハチミツを思わせる果実のアロマ。美しい酸があり、バランスが取れた味わいのワイン。熟成に伴いアプリコットや桃を思わせる果実味も感じられるようになります。



### ピエディロツ

750ml 3,220円

【イタリア DOC : サンニオ】

- ピエディロツ 100%
- 赤 ミディアムボディ

プラムなどのベリー系果実に、僅かに感じるスパイスやハーブの香り。新鮮な赤いベリー系果実のピュアな味わいが楽しめる、いきいきとした果実味がチャーミングなワインです。



### ソーニョ デイリヴォルタ ベネヴェンターノ ピアッコ

750ml 3,990円

【イタリア IGP : ベネヴェンターノ ピアッコ】

- ファランギーナ 50%
- フィアーノ 25%
- グレーコ 25%
- 白 辛口

「ソーニョ」はイタリア語で「夢」。リヴォルタの夢と名付られたワインには、他のワイナリーには造れないワインを造りたいというリヴォルタの熱い思いが込められています。ファランギーナを主体に、カンパーニャの土着の2品種を絶妙にブレンド。白い花やハチミツ、甘いスパイスのニュアンス、ミネラルを思わせる味わい、ボディもありリッチなワインです。



### アリアニコ デル タブルノ

750ml 3,750円

【イタリア DOCG : アリアニコ デル タブルノ】

- アリアニコ 100%
- 赤 ミディアムボディ

アリアニコ種は元々ギリシャからこの地域にもたらされたブドウ品種と言われています。チェリーやプラムなど品種由来の典型的な香り。タンニンも滑らかで親しみやすい果実味のあるワインです。



### レ モンゴルフィエレ ア サンプルーノ ロザート

750ml 3,000円

【イタリア DOC : アリアニコ デル タブルノ】

- アリアニコ 100%
- ロゼ 辛口

「モンゴルフィエレ」は「気球」。1995年10月6日聖ブルーノの祝祭日、アリアニコの最初の収穫を終えた畑の近くに2つの気球が降り立ちました。名前はその出来事に由来します。アリアニコ種由来のラズベリーのような果実味、シャープな酸。わずかにタンニン分も感じられ、骨格のある味わい。前菜から主菜の肉料理まで、幅広いお料理と合わせて楽しめます。



### テラ デイリヴォルタ アリアニコ デル タブルノ リゼルヴァ

750ml 5,900円

【イタリア DOCG : アリアニコ デル タブルノ】

- アリアニコ 100%
- 赤 フルボディ

品種由来の完熟したチェリーやプラムの果実香に、ほのかにスパイシーな印象。凝縮感のある果実味に、バランスがよく、タンニンは滑らかにワインに溶け込んでいて、複雑味ある味わいのワインです。

## Pulia

## 【プーリア】

プーリアの品質を重視した  
新しいワイナリー



## マッセリア リ ヴェリ

マッセリア リ ヴェリは、1999年に現オーナーの一家によって購入されたワイナリー。

2009年に長男のアルフレッドがワイナリーを継承。南イタリアのトップワイナリーのひとつとすべく投資を行い、土着品種にこだわりながらも、フレッシュ感とクリーンさ、エレガンスを持ったプーリアでは新しいスタイルのワインを目指し、ワイン造りを行っています。

醸造家のリッカルド コッタレラをコンサルタントに迎え、現在の41haまで畑を拡張し、品質重視のワイン生産を行っています。

## 【ブドウ畑・ブドウ品種】

畑はアルベレッコの仕立てで、ヘクタール辺り約5,100本と密植されています。

## 栽培されている主な品種

## ・ネグロアマーロ

マッセリア リ ヴェリで一番多く植えられている品種。力強くフルボディでリッチ、複雑味のあるワインを生み出します。生産量も安定しており、暑い乾燥した気候を好みます。

## ・ススマニエッロ

土着品種のひとつで、クロアチア由来とされます。マッセリア リ ヴェリでは、2009年からこのブドウの栽培を始めました。美しい酸のある味わいで、近年注目を集めている品種。プーリアでも生産しているワイナリーの少ない希少品種です。

## ・ヴェルデカ

プーリアの一部の地域(ヴァッレ ディタリア近郊)で長く栽培されてきたブドウ品種。デザートワイン用として他の品種とブレンドされることが多い品種でしたが、リ ヴェリでは、2009年からこの品種でのワイン造りを開始。アスコス ヴェルデカは**2019年から3年連続でトレビッキエーリを獲得**しています。



## 【クラシック】

自社ブドウで造るエントリーレベルのワイン



## サリーチェ サレンティーノ

750ml 1,650円

【イタリア DOC : サリーチェ サレンティーノ】

- ネグロアマーロ 100%
- 赤 ミディアムボディ

赤や黒のベリー系果実の香り。口に含むと完熟した果実やドライフルーツのような凝縮感のある果実味が楽しめます。タンニンも柔らかくスムーズな口当たりのワインです。



## フィアーノ

750ml 1,840円

【イタリア IGP : サレント】

- フィアーノ 100%
- 白 辛口

ステンレスタンクで温度管理をしながら発酵。マロラクティック発酵は行いません。柔らかさのある柑橘系果実や洋ナシを思わせる香り。フレッシュでいきいきとした味わいで、柔らかさと同時にミネラルを思わせる風味が感じられるワインです。



## オリオン プリミティーヴォ

750ml 2,150円

【イタリア IGP : サレント】

- プリミティーヴォ 100%
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで22~28℃で約1週間で発酵。6ヶ月バリックで熟成後、3ヶ月瓶熟。チェリーやプラムのジャムなどの凝縮感のある果実味、シナモンやナツメグなどのスパイスのニュアンスも感じられます。力強さもありながら口当たりは滑らかで、豊かな果実味が楽しめます。

## 【コントラーデ】

契約農家のブドウで造る気軽に毎日楽しめる  
デイリーワイン



### コントラーデ シャルドネ

750ml 1,680円

【イタリア IGP : プーリア】

- シャルドネ 85%
- マルヴァジア 15%
- 白辛口

ライムなどの柑橘系果実、キウイ、リンゴなどの果実のアロマ、花のような香り。澁刺としたクリーンな酸があり、心地よい飲み口で、親しみやすい果実味が楽しめるワイン。

## 【アスコス】

こだわりの土着品種や古代品種で造ったワイン



### アスコス ヴェルデカ

750ml 2,950円

【イタリア IGP : プーリア】

- ヴェルデカ 100%
- 白辛口

ステンレスタンクで11~15℃で発酵。マロラクティック発酵はせずに3ヶ月熟成後、リリースします。  
トロピカルフルーツや柑橘、洋ナシなどの香り。酸味と果実味のバランスもよく、塩っぱいミネラルを思わせる後味があります。



### コントラーデ プリミティーヴォ

750ml 1,590円

【イタリア IGP : プーリア】

- プリミティーヴォ 100%
- 赤 ミディアムボディ

ベリー系の凝縮感のあるアロマに、ココアやナツメグ、僅かにバニラのような風味も感じられます。ミディアムボディでバランスの良い柔らかい口当たりの味わいです。



### アスコス ススマニエッロ

750ml 2,950円

【イタリア IGP : サレント】

- ススマニエッロ 100%
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで約15日間マセラシオン。50hlのフレンチオーク樽で22~28℃で発酵後マロラクティック発酵。9ヶ月バリックと50hlの樽で熟成。3ヶ月瓶熟。  
酸も十分にあり、ラズベリーやチェリーの甘酸っぱく、繊細さのあるチャーミングな果実味が魅力的な味わい。

## 【単一畑ワイン】



### コントラーデ ネグロアマーロ

750ml 1,680円

【イタリア IGP : プーリア】

- ネグロアマーロ 100%
- 赤 ミディアムボディ

チェリーやブルーベリーの完熟した果実の香り、ココアやリコリスなどのスパイスニュアンス。果実味豊かでタンニンもスムーズ、心地よい飲み口のワインです。



### マッセリアリ ヴェリ

750ml 5,500円

【イタリア IGP : サレント】

- ネグロアマーロ 95%
- カベルネ ソーヴィニヨン 5%
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクで約20日間マセラシオン、50hlのフレンチオーク樽で22~28℃で発酵後マロラクティック発酵。18ヶ月バリックで熟成後、6ヶ月瓶熟。  
豊かな香り、甘みのあるタンニン、黒スグリやプラムの果実味にタバコやスパイスのニュアンス。素晴らしいボディと凝縮感のあるワインです。

## Sicilia

## 【シチリア】

わずか20haのファロDOCからの  
ワインを造る生産者の1つ

## レカゼマッテ

2008年にジャンフランコ サバッティエーノ(会計士)が、元ユベントス所属でイタリア代表キャプテンも経験したサッカー選手のアンドレア バルツァッリ(2019年現役引退)と創業した新しいワイナリー。

ワイナリーの名称の“Casematte(カゼマッテ)”は、所有地に残る、第2次大戦の際に使用されていた2つのカゼマッテ(砲台)に由来しています。

ワイナリーはシチリア島の北東部、メッシーナ丘陵にあり、ティレニア海とロニアン海に突き出たメッシーナ海峡を見渡す標高250~370mに位置します。またDOCファロ スペリオレ地域内にあり、海峡を見渡す厳しい斜面にブドウ畑が広がっています(全7ha所有)。

## 【ワイン造り】

畑はメッシーナ海峡に面しているため、常に海から良い風が吹き、特別なマイクロ気候を作り出しています。

この風により、畑に理想的な昼夜の寒暖の差が生まれ、また夏でも気温が上がりすぎることなくブドウ果は新鮮に保たれ、病気の原因となる湿度を低く保ちます。

ファロの土地の個性とマイクロ気候を最大限に表現するため、ビオロジック農法を採用。

バリックや新樽の使用も最小限に、エレガントで個性あるテロワールのワインを造ることを哲学としています。

土着品種のブドウにこだわり、畑にはネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ、ネロ ダヴォラなどの品種が植えられています。



## グリッロ

750ml 1,900円

【イタリア IGP : シチリア】

- グリッロ 100%
- 白辛ロ

リンゴのような凝縮感のあるアロマとトロピカルフルーツのような果実味があります。果実味と酸味のバランスが取れた飲み心地のよいワインです。



## ネロ ダヴォラ

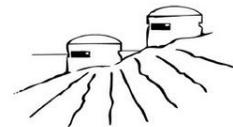
750ml 1,950円

【イタリア IGP : シチリア】

- ネロ ダヴォラ 100%
- 赤 ミディアムボディ

熟したプラムのようなアロマがあり、シチリアらしい豊かな果実味と程よい適度なアルコール感、品種由来の酸味を合わせ持つワインです。





### ペローロ ビアッコ

750ml 2,790円

【イタリア IGP : シチリア】

- グリッコ 65%
- カリカンテ 35%
- 白 辛口

ステンレスタンクで発酵、熟成を行った後、瓶詰め。ミモザの花や白桃の香りに加え、カモミール、地中海のハーブ、ミネラルを思わせるアロマを備えています。爽やかで心地よい果実味が長く口中に広がり、いきいきとした柑橘系の味わいが楽しめます。



### ペローロ ロッソ

750ml 2,790円

【イタリア IGP : シチリア】

- ネレッロ マスカレーゼ 70%
- ノチェッラ 30%
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで発酵、熟成を行い、その後フレンチオークで2ヶ月熟成後に瓶詰め。ラズベリーなどの小さな赤い果実のアロマに、リコリスやスパイスなどのニュアンス。フレッシュな酸と果実の豊かさにタンニンの要素が加わったバランスの良い味わいとなっています。



### ファロ

750ml 4,500円

【イタリア DOC : ファロ】

- ネレッロ マスカレーゼ 55%、  
ネレッロ カプッチョ 25%、ノチェッラ 10%  
ネロ ダヴォラ 10%
- 赤 フルボディ

スキンコンタクトをしながら長めのマセラシオン後、フレンチオークで9~12ヶ月熟成。更に瓶熟6ヶ月。完熟したベリーやブルーベリーの香り、地中海らしいナツメグやペッパーのスパイシーなニュアンス。程よい凝縮感と繊細さのある果実味、豊かなタンニンはワインに溶け込んでいて、力強く、且つエレガントな味わい。

#### ※ファロDOC

1976年に制定されたDOCで、広さは僅か20haのDOCです。



ジャンフランコ サバッティーノ(右)とアンドレア パルツァリ(左)



## Sicilia

## 【シチリア】

エトナのテロワールを忠実に  
表現する家族経営のワイナリー

ムルゴ

## テヌータ サン・ミケーレ

エトナ火山の南東部、標高500~550mに位置しています。ムルゴ家はシチリアの名家でその歴史は15世紀まで遡ります。ワイン造りは1800年代から行っています。現在は、ミケーレ、ピエトロ、マッテオがブドウ栽培、ワイン造りに勤しむ家族経営のワイナリー。元々はエトナの地でアグリツーリズモ(民宿)とレストランを経営していました。

ワインの他にエトナの自然を活かしてブラッドオレンジなどのコンフィチュールやハチミツやパテ等を生産し、自らのレストランで提供しています。ワイン造りは、自家消費用と地元レストランへの供給用として始めましたが、現在も輸出市場と共に地元シチリアのレストランで愛飲されているワインです。

醸造施設は畑のすぐ脇にあり、醸造、熟成セラーはすべて地下に収められています。そのため、夏場でもひんやりとした理想的な環境で、ワイン造りが行われています。



火山性土壌



ネレッロ マスカレーゼの畑

## 【シチリア エトナの特徴】

シチリアの北東部にある**活火山エトナ山**と、**イオニア海**の間に位置し、その特有の**マイクロ気候**により、**造られています。**

- ・エトナ山の影**伸びやかな酸とミネラルを思わせる味わいを持ったワイン**響を受けた**火山性土壌**で、**マンガン、マグネシウムなどのミネラル分が豊富な土壌**。石灰質にも富み、**粘土はわずか3%程度**と非常に少ない土壌。
- ・エトナ山の麓、**標高500~550m**に位置するため、イタリアの最南端で赤道にも近い緯度であるシチリア島にありながら、**非常に冷涼な気候**を持っています。
- ・イオニア海にも近く、その影響を受けた**海洋性の気候**で**昼夜の寒暖の差**が大きく、ブドウ栽培に適した気候。更に、ムルゴの畑は、海からの風がよく吹き抜ける風通しのよい場所に広がっています。



## 【スパークリングワイン】

ムルゴでは、1989年から**ネレッロ マスカレーゼ種**を使った瓶内二次発酵の**スパークリングワイン**を生産しています。

- ・エトナ地区で、瓶内二次発酵のスパークリングワインを生産しているワイナリーは殆どなく、地元消費が中心。
- ・生産量は少量。
- ・ブリュット、ロゼはすべて同じ畑から収穫されたブドウで、熟成期間、マセラシオン、ドサーージュを変えて醸造。
- ・未だに一部はピュピトルを使い、手作業でルミアージュを実施。

エトナ山を望むブドウ畑での収穫風景



リュミアージュに使われるピュピトル



## ブリュット メトド クラシコ 2020

750ml 3,400円

【イタリア VSQ : シチリア】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- 白 辛口

エトナの火山性土壌由来の豊富なミネラルを思わせる風味と、高い標高と昼夜の寒暖差から生まれる繊細で伸びやかな酸が印象的です。この地域の土着品種、ネレッロ マスカレーゼ種から造られ、白い花の繊細な香りとなじみを感じるトースト香、いきいきとした豊かな酸。余韻も長いドライな味わいは、食事を通して楽しめます。



## ブリュットロゼ メトド クラシコ 2018

750ml 3,700円

【イタリア VSQ : シチリア】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- ロゼ 辛口

エトナのテロワールを反映したブドウは、フルーツの熟した風味ではなく硬い鉱物的ニュアンスや火山性土壌のミネラルを思わせる風味をワインにもたらししてくれます。ラズベリーやチェリーを思わせる香りや花の繊細な香り。ザクロや赤いベリー系果実やバラを思わせる凝縮感のある味わいです。

## 【スティールワイン】

エトナのテロワールとネレッロ マスカレーゼ種の個性を最大限に表現し、果実味あるエレガントなワインを造るために、伝統的なワイン造りを行っています。

- ・エトナ ロッソは、エトナの土着品種ネレッロ マスカレーゼ種主体。この品種の最初の記述は、18世紀初頭、ドメニコ セステーニの著書。
- ・ネレッロは「黒」、マスカレーゼは「Mascali /マスカリ」というムルゴから10キロ程の所にある海沿い小さな村の名前に由来。
- ・ムルゴのネレッロ マスカレーゼは、1969～70年に植えられた樹齢約50年のものが中心。近年新しいクローンも植樹し、2008年に初めて収穫。
- ・伝統的なエトナスタイルのワインの生産のため、熟成には、伝統的に使用されている栗の木の樽を使用。



樹齢約50年のネレッロ マスカレーゼ

### エトナ ピアッコ

750ml 2,450円

【イタリア DOC : エトナ ピアッコ】

- カリカンテ 70%
- カタラット ピアッコ 30%
- 白辛ロ

カモミールなどの白い花の繊細な香り。オレンジなどの柑橘系のアロマがあり、余韻も長く凝縮感のある味わい。果実の糖度の高さを感じるワインです。

◇ 淡白な魚のグリル(シンプルなオリーブオイル、レモン、パセリなどの味付け)、白身の肉

### エトナ ロッソ

750ml 2,450円

【イタリア DOC : エトナ ロッソ】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- 赤 ミディアムボディ

赤いベリー系果実、黒コショウやクローヴなどスパイスの香り。エトナ特有のミクロ気候由来の涼やかな印象があり、酸も豊富。チェリーやラズベリーを思わせるチャーミングな赤い果実の味わい。

◇ 肉のグリル、ラグーソースの Pasta、ハムやサラミ類、ソーセージなど

### テヌータ サン ミケーレ エトナ ピアッコ

750ml 3,750円

【イタリア IGP : シチリア】

- カリカンテ 60%、カタラット ピアッコ 30%、その他 10%
- 白辛ロ

自社畑の最良の区画からのブドウを厳選、風味豊かで余韻を感じるワインに仕上げています。エニシダの黄色い花、ライムなど柑橘系果実の繊細で複雑味ある香り。柑橘系果実や洋ナシを思わせるエレガントな果実味が心地よく、洗練された味わいのワイン。

◇ ロブスターなどの甲殻類をはじめ魚介類との相性は抜群



### テヌータ サン ミケーレ エトナ ロッソ

750ml 3,750円

【イタリア DOC : エトナ ロッソ】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- 赤 ミディアムボディ

厳選したネレッロ マスカレーゼのブドウで造られる上級キュヴェ。心地よい果実香、ほのかに黒コショウのスパイシーな香り。凝縮感のあるドライフルーツのような果実味、タンニンもワインに溶け込んでいて、エレガントな余韻が楽しめます。

◇ ペコリーノチーズや、子牛のカツレツ、グリルした肉類全般



### テヌータ サン ミケーレ ピノ ネーロ

750ml 4,500円

【イタリア IGP : シチリア】

- ピノ ネーロ 100%
- 赤 ミディアムボディ

オーナーのピノ ノワール好きが高じて造られたワイン。苗木はブルゴーニュの苗木屋から購入したもの。チェリーやバラの香り、リコリスや黒コショウのスパイス香。エレガントで複雑味があり、野生のラズベリーのような果実味。タンニンも心地よく、上品な味わい。

◇ 鴨など繊細な味わいの肉料理など



イオニア海を望むブドウ畑とワイナリー

# fwines

株式会社 ファインズ

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿4-6-1

恵比寿MFビル6F

TEL: 03-6732-8600 FAX: 03-6732-8606

<https://www.fwines.co.jp>

Facebookもチェック 

