





TEL (03) 5730-0311 FAX (03) 5730-0322 FAX (011) 736-8881 FAX (011) 736-8881 FAX (052) 219-8022 FAX (052) 219-8022 FAX (052) 219-8022 FAX (052) 219-8022 FAX (06) 6536-6844 FAX (092) 716-0180 FAX (092) 716-0331 FAX (082) 507-6707 FAX (082) 507-6707 FAX (088) 870-0756

HP www.jetlc.co.jp @mail info@jetlc.co.jp 😝 www.facebook.com/jetlc 🔘 www.instagram.com/japaneuropetrading

ecialista dell' Italia

私たちはイタリアのスペシャリストです

日欧商事(JET)は、イタリアワインを通し

日本とイタリアの架け橋になることを使命としています。

"イタリアのスペシャリスト"として1981年から積み上げてきた経験と実績、

そして独自のアイデアと行動力を最大限に活用し

お客さまのあらゆる活動を、強力にサポートします。

elementi distintivi

JET 5つの特徴

【イタリアの文化を広める多彩な活動

セミナーやコンクールの主催、書籍の出版など 自社の商品のみにとどまらず、"ほんもののイタリア"の素晴らしさを みなさまにお伝えする、様々な活動を行なっています。



イタリア共和国駐日大使館公認"イタリアワイン大使"の称号が授与される唯

IETCUP イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール

ワインを通じてイタリア文化の魅力を日本のみなさまへご紹介する こと、イタリアワインに関わるソムリエの方々を讃え、ご活躍の機会 を提供することを目的とするこのコンクールは、今年で14回目を 迎えます。昨年の1次予選には、全国から79名が出場されました。 決勝戦では、日本のイタリアワイン・ソムリエの頂点に立つ4名に より高レベルの競技が繰り広げられ、その模様は、日本の専門誌や イタリアのメディアなど、多くの媒体で取り上げられました。優勝者に 贈られる2週間のイタリアワイン研修旅行をはじめ、入賞された方々 にも、寄稿や取材、特別なワインセミナーへのご招待など様々な ご活躍のチャンスをご用意しております。本年度も、皆様のご参加を 心よりお待ちしております。



地 方 予 選 2020年 9月(全国5会場 二次予選 2020年10月(東京)

淮沖陽・沖陽戦 2020年11日(東京

第13回JETCUP優勝 瀧田 昌孝 氏

2019年9月22日、日本を代表するイタリアワ インのソムリエであり、初代JETCUPチャンピ オンの内藤和雄氏がご逝去されました。生前 の多大なるご功労に深く感謝するとともに、心 よりご冥福をお祈りいたします。



わずか1日でイタリアワインを理解できる

IWSS JETイタリアワイン・ソムリエ・セミナー



イタリアワインの奥深さを多角的に学ぶ"IWSS" は、わずか1日でイタリアワインを理解できる セミナーで、今年で12回目を迎えます。どなたでも ご出席いただける催しで、去年は全国5会場で 442名の方々にご参加いただきました。イタリア ワインのトレンドにフォーカスした講義では、イタ リアを取り巻く世界的なワインの流行について



これがあれば完全網羅 「イタリアワインマニュアル」

取り上げました。ブラインド形式で行われたテイスティングでは、個性あふれる 固有品種ブドウについて深く掘り下げました。サービス実技は、コンクールへ の挑戦を前提とし、世界水準を取り入れたものとなりました。本年度も、皆様の ご受講を心よりお待ちしております。

2 イタリアが誇るワイナリーを網羅する ポートフォリオ

JETにはイタリア全20州の多彩なアイテムが揃っ ており、その秀逸なラインナップは唯一無二です。 イタリアで最も権威あるワインガイド誌・ガンベロ ロッソ最優秀賞※の受賞は、プラネタ(1999年)、マアジ (2018年)、フェッラーリ(2019年)、フレスコバルディ (2020年)、と4ワイナリーにものぼります。また フェッラーリは、史上初の世界No.1**スパーク リングワインプロデューサー三冠(2015、2017、2019年) をも達成しました。



FERRARI

MASI

PLANETA

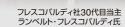












ボルゴーニョは、1861年のイタリア共和国統一記念晩餐会にて振舞われた最古のバローロの造り手。バディア・ア・コルティブオーノ は約1000年の歴史を持ち、昔も今も、名実ともにキアンティ・クラッシコの中心にあります。フェウディ・ディ・サン・グレゴリオのピエル パオロ・シルク氏は、イタリアはもとより、ボルドーの格付けシャトーやカリフォルニアの名門など、世界中のワイナリーが採用した剪定法 を確立し、彼らのブドウ畑での活動を指導する人物です。

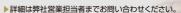
"イタリアのスペシャリスト"にふさわしい類稀なるポートフォリオで、お客さまのご要望にお応えします。

※ガンベロロッソ ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞。

※※"シャンパーニュ&スパークリングワイン・ワールド・チャンピオンシップ"2015、2017、2019年において、最優秀賞"スパークリングワイン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー"受賞

3 オールド・ヴィンテージ・コレクション

イタリアはワイン生産大国であるだけではなく、250種類以上あるブドウ品種を使用し、全て の州でワインを生産する世界で唯一の国でもあります。JETがご案内する"カンティーナ・ プリヴァータ"はイタリアが誇る15のベスト・ワイナリーから1961年まで遡る、117アイテム もの厳選されたヴィンテージをご紹介しております。これらのワインの最も優れた点は、世界 中のどんな料理や場面とも寄り添える、懐の深さがあるところです。時には、生産者が自ら関 想のワインとして楽しんでいるものもあります。赤ワインはもちろん、白ワイン、スパークリン グワインも、その多くは長期熟成が可能で、長年にわたって完璧なバランスを保ち続けます。 歴史や時間をも味わうことができる、ワインの真価をご堪能ください。





4 大容量ワイン・コレクション

大きなサイズのボトルは、通常のものとくらべてワインが空気に触れる面積が少ない 分、ゆっくりと時間をかけて熟成します。そのため、より深みやコクのある味わいになると 言われています。JETでは約100種類もの、様々な価格帯の大容量アイテムを取り扱っ ています。カジュアルなものは、ハウスワインやご宴会に。希少なものは、贈り物や慶事 に。様々なシチュエーションでお使いいただける特別なサイズのワインを、ぜひご利用 ください。





5 全国で開催! JET大展示会

毎年2月から3月にかけて、全国で大規模な展示会を行い、ワインと食品の 新商品や定番・人気アイテムをご紹介しています。このタイミングに合わせ、 多くのメーカーも来日。みなさまと直接お話できる希少な機会となってい













NORD ITALIA

CRU S

CRU S

750ml **No.5008607 8007355 006307** (ボトル)





ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ

Vintage CRU S Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 格 付 トレント DOC 品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ 適温 9℃前後 料 理 食前酒として、魚介類、鶏肉料理 荷 姿 750ml×6/1500ml×1 ファーストヴィンテージは1972年。創業者の 名前を冠したフェッラーリの最高峰ワイン。ク リュ (単一畑)の厳選されたシャルドネを巧み に使い、120ヶ日間という長い歳日を経て生 まれる味わいは、世界的に常に高い評価を得

テ"であることを体現する至高の逸品です。 92,93,94,96,97,99,00,01,02,04,05,06,07

Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore

格 付 トレント DOC

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ フルボディ

荷 姿 750ml×1

培養酵母を使用し瓶内

2次発酵後、10年間瓶

内熟成。トレントの山々 に育まれ、多彩な個性

で魅了するピノ・ネロの

活き活きとした味わい、

イタリアで最もアイコ

ニックなロゼ・スプマン

テの誕生です。

PP 06(98P)

適 温 10℃

品 種 ピノ・ネロ、シャルドネ

料 理 赤身の肉料理、キノコ類

01(91P), 02(92P)

ジュリオ・フェッラーリ・ロゼ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ

創業より1世紀以上、常に完璧であり最高であることを追求してきたフェッラー

リ社、遂にトレントDOCはこの高みにまで到達しました。ブロンズがかったコッ

パーピンク色、珊瑚に近い赤がね色のニュアンスがあり、永続的で極めてきめ

細かなペルラージュ。ほんのり甘やかなイヌバラのジャムと柑橘類の香りがあ

り、スパイシーでミネラル豊かなトーンと調和するとても清らかで印象的な心

地良い香り。活き活きとして濃密な果実味とトレントDOCならではのキレのあ

る酸が卓越した長い余韻を与え、完璧に円熟した味わいが心地良く長く続きま

す。自社畑の厳選され手摘みで収穫されたピノ・ネロとシャルドネを使用。自社

750ml No.5008107 8007355 006307 ¥18.000

1500ml **No.5008407** 8007355 006314

ジュリオ・フェッラーリ・コレツィオーネ1997

01(91P), 02(92P)

¥25,000

ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Gift Box

Giulio Ferrari Collezione 1997

(ギフトボックス入り)

格 付 トレント DOC

テイスト 甘 ● ● ● 辛

理 食前酒として

鱼介類 雞肉料理

フェッラーリ社トップワインのエレガントなギ

フトボックス入り。高級感あふれるボックス

92,93,94,96,97,99,00,01,02,04,05,06,07

品 種 シャルドネ

ボディ フルボディ

荷 姿 750ml×1

は、特別なギフトに最適です。

適温 9℃前後

格 付 トレント DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

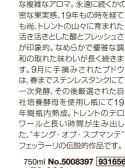
ボディ フルボディ 適 温 10℃

料 理 特別な時に特別な料理と 荷 姿 750ml×1

稀代の特別なヴィンテージ、1997年に収穫した極上のシャルドネで造られた逸 品。トレントの丘陵地帯、標高500~600m、南西向きという、ルネッリ家所有 の"奇跡が起こる畑"といわれるマーゾ・ピアニッツァという名の単一畑の厳選 されたシャルドネのみを使用。

金色がかった明るい黄色、非常にきめ細やかで持続性のあるペルラージュ。果 実や花々の華やかな香り、ブリオッシュなどのイースト香が印象的です。アカシ アの蜂蜜、ホワイトチョコレート、シトラスが香り、スパイスやミネラル香も豊か な複雑なアロマ。永遠に続くかのような優雅で芳醇な香り。長期熟成由来の濃

750ml **No.5008397** 9316562 001807





オリンピック イタリア選手団公式スパークリングワイン

フェッラーリ社は、夏季・冬季オリンピックにて、長年イタリア代表選手団の公式スパークリングワインとして選手と 大会をサポートしてきました。2020年の東京オリンピックでも、是非フェッラーリと共にオリンピックを盛り上げま

その他、フェッラーリ社は超名門サッカーチーム「JUVENTUS」や、国際ヨットレースチーム「LUNA ROSSA PRADA PIRELLIJチームのスポンサーも務めています。

フェッラーリ・リゼルヴァ・ルネッリ

750ml **No.5015006 9316562 001784**

Ferrari Riserva Lunelli

格 付 トレント DOC 品 種 シャルドネ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適温9℃前後 料 理 肉料理全般 荷 姿 750ml×6

金色がかった深みのある黄色。豊かで果実味 のある味わいと、しっかりとしたアロマが口の 中いっぱいに広がります。果実味と香ばしい 風味がバランスよく、オーストリア産オーク樽 での熟成がこの味わいをより一層豊かな味 わいにします。ルネッリ家の名を冠した特別 なスプマンテです。瓶内熟成は84ヶ月間。

O6,07 PP 06(93P) **WS** 06(90P) 750ml **No.5008709** 8007355 006406 ¥10,000



Vintage 5

Ferrari selezione dei vincitori della IETCUP フェッラーリ・JETCUPウィナーズ・セレクション

「フェッラーリ・JETCUPウィナーズ・セレクション」とは、JETCUP(イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・ コンクール)の歴代優勝者のためだけにフェッラーリ社が開発しているスプマンテです。

特別に調合されたリキュール・デクスペディションが 加えられたスプマンテの原酒の中から、優勝者たちに よる厳しいテイスティングを経て、年ごとのレシピが決 定されます。

完全限定生産で、優勝者たちがソムリエとして活躍す るホテルやレストランにおいてのみ販売されます。 ボトルには「Selezionato dai Vincitori della JETCUP」のロゴと優勝者の名前が入った特製ラベ ルが貼られています。



NORD ITALIA

北イタリア

VINO 2020

フェッラーリ・ペルレ・ライン

エレガントでスタイリッシュ、複雑性と美しい調 和を合わせ持つ、まさにフェッラーリ社の美学 を象徴し喝采を浴び続けるペルレ・ライン。創 業者の名前を冠した『ジュリオ・フェッラーリ』は あまりにも有名ですが、それに追随するように 世界中を席巻するペルレ・ラインは、コストパ フォーマンスの高さにも定評があり、毎年多く の賞を受賞しています。お馴染のアイテムに加 え、新たにペルレ・ゼロも登場。リゼルヴァ・ス パークリングワインとしてより一層フェッラーリ 社の特別な世界観をお楽しみ頂けます。

自社畑が生み出す至高の シャルドネ

ペルレ・ラインで使用されているシャルドネは、 トレントの丘陵地帯の最良の立地に南西向き に位置する自社畑で育つ、高品質のもののみで す。標高400~700mの高地にあるブドウ畑は 昼夜の寒暖差がとても大きく、ワインに理想的 なアロマと酸を与えます。非常に魅力的で味わ い豊かな、長期熟成に適したワインが生まれる この地のシャルドネに着目し、フェッラーリ社は スティルワインの醸造にも着手しました。世界 的に名高いフェッラーリ社のペルレ・ラインと同 じ自社畑で育った高品質なシャルドネを使用し た白ワイン"ヴィッラ・マルゴン"は6ページでご 紹介しております。

フェッラーリ・ペルレ・ビアンコ・リゼルヴァ (ギフトボックス入り)

ari Perlé Bianco Riserva Gift Box 格 付 トレント DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム 適 温 8℃前後

理 食前酒として、牡蠣、甲殻

荷 姿 750ml×6 自社畑から特に厳選したシャルドネの

Ferrari Maximum Blanc de Blancs

格 付 トレント DOC

種 シャルドネ

テイスト 甘 ● ● ● 辛

温 7℃前後

理 食前酒として 魚介類、鶏肉料理

姿 375ml×12

750ml×6

1500ml×6

ボディ ミディアム

¥3.200

みを使用、長期熟成に適したキュヴェ を造り、より上級のペルレとして誕生 る味わいを堪能出来ます。

しました。 瓶内孰成は最低104ヶ月 間、"ペルレ"らしい洗練されたエレガン トな個性を持ち、より濃密で深みのあ

07 750ml **No.5014609 8007355 012896** (ボックス) ¥7,000

IBXX フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

標高の高いトレントの山々で育つ厳選したシャルドネを自社培養酵母で発酵させ、最低36ヶ月間の瓶内

勢成を経て生まれる逸品。モダンで洗練されたヴィジュアルに生まれ変わり、名称もより一層100%シャ

ルドネであることを強調するため、世界的に認知されているブレステージの高い表現に変更になりまし

た。しかし、ワインのスタイル、コンヤブト自体は創業当時から大切に継承してきたものから変わりませ

ん。ミネラル感溢れるフレッシュなセンセーション、豊かなアロマを備えた魅力的な果実が、心地よく広が

り、アペリティフとしてはもちろんのこと、様々な食事に完璧に寄り添うフードフレンドリーなワインです。

375ml No.5003203 8007355 006505 750ml No.5003103 8007355 006109 1500ml No.5003402 8007355 006512

¥5,000

フェッラーリ・ペルレ・ミレジム

Ferrari Perlé Millesimo 付 トレント DOC

種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適温8℃前後 理 食前酒として、 魚介類の前菜、チーズ

姿 750ml×6/1500ml×6 /テージは1971年。最低60ヶ月間の瓶内 熟成を経て生まれるヴィンテージ・フェッラーリ。やわらかな治と味わいはまさにペルレ(パール)そのもの。 大切な

ひとときを華やかに演出する逸品です。 99(88P),04(89P),08(92P), 11(94P),12(93P) WS 06(90P),07(91P)

750ml No.5006213 8007355 006208 ¥5.900 1500ml **No.5006413** 8007355 006215



[S]

フェッラーリ・ペルレ・ゼロ(ギフトボックス入り)

格 付 トレント DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 章

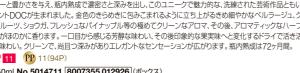
ボディ ミディアム 適温 8℃前後

理 食前酒として、パスタ、キノコ、鶏肉や仔牛の料理、キャビア 荷 姿 750ml×6

¥12,000

Ferrari Perlé Zero

長年の研究と技術を結集し、トレントのロックが育んだシャルドネの真髄を表現するゼロ・ドサージュのトレントDOC が遂に誕生しました。2006年、2008年、2009年という3つのヴィンテージを使用したモザイク・ヴィンテージ。ステ ンレスタンクを使用しシャルドネの果実味とエレガントなアロマを際立たせ、樽を使用することで味わいにストラク チャーと豊かさを与え、瓶内熟成で濃密さと深みを出し、このユニークで魅力的な、洗練された芸術作品ともいえる トレントDOCが生まれました。金色のきらめきに包みこまれるように立ち上がるきめ細やかなペルラージュ、グレー プフルーツ、ショウガ、フレッシュなパイナップル等の極めてクリーンなアロマ、その後、アロマティックなハーブやク ミンがほのかに香ります。一口目から感じる芳醇な味わい、その後印象的な果実味へと変化するドライで活き活きと した味わい。クリーンで、尚且つ深みがありエレガントなセンセーションが広がります。瓶内熟成は72ヶ月間。



750ml **No.5014711** 8007355 012926 (ボックス) ¥10.500

フェッラーリ・ペルレ・ロゼ・リゼルヴァ (ギフトボックス入り) Ferrari Perlé Rosé Riserva Gift Box Vintago RS

付 トレント DOC 種 ピノ・ネロ、シャルドネ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム 適温8℃前後

料 理 食前酒として、 姿 750ml×6

ファーストヴィンテージは1993年。9 月下旬に手摘みされたブドウから造ら れるヴィンテージ・フェッラーリ・ロゼ。 美しいアンティーク・ローズの色合い、 ベリー系の繊細な香りが印象的です。 瓶内熟成は60ヶ月間。

PP 01(93P),03(90P),04(90P), 05(90P),06(90P), 07(90P),08(91P) 750ml **No.5007111 8007355 012834** (ポックス) ¥9.000

¥9.700

フェッラーリ・ペルレ・ネロ・リゼルヴァ (ギフトボックス入り) Vintage 5 errari Perlé Nero Riserva Gift Box

格 付 トレント DOC

品 種 ピノ・ネロ テイスト 甘 🌑 🗎 辛 ボディ ミディアム

適温9℃前後 理 食前酒として、魚介類、

姿 750ml×6 ファーストヴィンテージは2002年。 創業 100周年を記念して造られたフェッラー |計初の「ブラン・ド・ノワール」。 輝く苗 金色、果実味豊かな香り、持続性のある 味わいは、まさにエレガントかつマジェ

ティック(威厳ある)という表現がふされ しい逸品です。約20~30%は樽発酵、 瓶内熟成は72ヶ月間。

02,03,05,06,07,08,09,10 **YYY 04,05,06,07 PP** 06,96P+), 750ml **No.5007809 8007355 012841** (ボックス) ¥11.000

格 付 トレント DOC 品 種 ピノ・ネロ、シャルドネ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

料 理 食前酒として、ハムやサラミ類

荷 姿 750ml×6

ISSS フェッラーリ・マキシマム・ロゼ

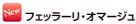
Ferrari Maximum Rosé

ボディ ミディアム 適温 7℃前後

アカスグリ、野イチゴなどの果物や、フロー ラルな印象のあるエレガントで洗練された ブーケ。ピノ・ネロ由来のボディ、甘いアーモ ンドを思わせる香ばしい後味、アロマティック で滑らかな口当たりの、エレガントでドライ な味わいのロゼ。グラスの中で輝くオールド・ ローズ・カラーと呼ばれる美しいバブルは、 あらゆるシーンを華やかに彩ります。

750ml **No.5009103** 8007355 006178 ¥5,600





Ferrari Hommage 格 付 トレント DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 🌑 🗎 🗦 辛

ボディ ミディアム 適温6℃前後

料 理 アペリティフとして、魚、野菜、軽めの肉 料理、刺身、天ぷらなど和食全般 荷 姿 750ml×6/3000ml×1

フェッラーリ社が日本へ、長年の友情に感謝と敬意(オ マージュ)を込めて造った、世界で唯一の特別な逸品。 繊細な味わいの和食をはじめ、様々なお食事とずっと寄 り添える、素晴らしいオールラウンダー。フェッラーリ・オ マージュ"の華やかなデザインは、日本文化に関わる行 事や、様々な慶事に最適です。瓶内熟成は40ヶ月間。

750ml No.5003150 8007355 006628 ¥5,200 3000ml No.5003160 8007355 006031 ¥28,000

S

(ギフトボックス入り) Ferrari Hommage Gift Bo

格 付 トレント DOC 品 種 シャルドネ

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム

適温 6℃前後 理 アペリティフとして、魚、野菜、 軽めの肉料理、刺身、天ぷらな

ど和食全般 荷 姿 750ml×6

まるで美しい着物のような、清楚でしなや か、品のあるたたずまい。慶事の贈り物とし て最適です。

750ml **No.5003155** 8007355 017136 ¥5.400



格 付 トレント DOC

[S]

品 種 シャルドネ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム 適温6℃前後

料 理 アペリティフとして、魚、野菜、 軽めの肉料理、刺身、天ぷらな ど和食全般

荷 姿 750ml×6

美しい紅色の風呂敷に包まれたフェッラーリ・ オマージュ。慶事の贈り物として、お持たせと して、和の場面にも喜ばれる品です。

750ml **No.4301177** 9316562 001852 ¥6.000







NORD

フェッラーリ・ブリュット Ferrari Brut

格 付 トレント DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適温 6℃前後 理 食前酒として、軽い味付けの料理

荷 姿 375ml×12/750ml×6/1500ml×6/3000ml×1/6000ml×1/9000ml×1/12000ml×1 ファーストヴィンテージは1902年。丁寧に手摘みされたブドウから造られるフェッラーリ伝統のブラン・ド・ブランです。

12000ml No.5001512

¥90,000

瓶内熟成は24ヶ月間。輝く黄金色、きめ細かい泡立ち、なめらかな口当たり。イタリアのエレガンスがここにあります。 2016年、世界No.1ブラン・ド・ブラン賞に輝きました! 3L以上はヴィンテージグラン・キュヴェです。

375ml **No.5001204 8007355 006000 PP** (89P) **(89P)** ¥3.100

750ml **No.5001103 8007355 006017** 6000ml **No.5001506** ¥4.800 ¥45,000 9000ml **No.5001509** 1500ml **No.5001401** 8007355 006024 ¥68.000

¥9.500

3000ml No.5001503 8007355 006031 ¥27,000

フェッラーリ・ブリュット(ギフトボックス入り)

格 付 トレント DOC 品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

Ferrari Brut Gift Box

適温6℃前後 料 理 食前酒として、軽い味付けの料理

荷 姿 375ml×12/750ml×6 フェッラーリ・ブリュットのギフトボックスシ リーズ。2012年デザインを刷新し、フェッ ラーリのFを基調としたモダンなデザインに 生まれ変わりました。どなたにもお楽しみい ただけるフェッラーリは、ギフトに最適なワイ ンです。2016年、世界No.1ブラン・ド・ブラ ン賞に輝きました!





なし

375ml **No.5001205** 8007355 008035 750ml **No.5001105 8007355 051116** ¥4 800

Ferrari Demi Sec

格 付 トレント DOC

テイスト 甘 • • • 辛

品 種 シャルドネ

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×6

瓶内熟成は24ヶ月間。

適温 6℃前後

フェッラーリ・ドゥミ・セック

料 理 食前酒として、和食、焼き菓子、

ファーストヴィンテージは1992年。 食後に

デザートなどと楽しむ甘口のフェッラーリ。

手摘みで収穫されたブドウと自社培養酵母

から生まれる、やさしく心地よい熟したフ

ルーツの香り、豊かな泡立ちが印象的です。

750ml **No.5004101** 8007355 006253

フェッラーリ・ロゼ(ギフトボックス入り)

Ferrari Rosé Gift Box

格 付 トレント DOC 品 種 ピノ・ネロ、シャルドネ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム 適温 7℃前後

料 理 食前酒として、

軽い味付けの料理 姿 375ml×12/750ml×6 フェッラーリ・ロゼのギフトボックスシリーズ。 ホームパーティーの手土産やパーティーの



375ml No.5005205 8007355 008028 ¥3,500 750ml **No.5005106 8007355 051130**

¥5.500

栽培が生み出す高品質

サステナビリティとオーガニック

長期熟成を必要とするワインやスプマンテにとって、何よりも重要なのはブドウ自体

の品質です。フェッラーリ社では化学合成の除草剤や病害防除剤、化学肥料の使用

はせずに、病害予防には銅と硫黄のみ、緑肥の使用で生物多様性を豊かにし、持続

可能な農業のため、自然な方法で畑の治癒力を高める処置を行っています。この取

り組みにより、土壌が保全され、ブドウの健全さが増し、雨が多い年でもブドウ自体

が自己防衛本能を増したことで腐敗菌は発生せず、収量は自然にバランスのあるも

のとなり、結果ワインの品質の向上をもたらしました。極めて健全なブドウを使用す

ることにより、ワイン中に抗酸化作用が生じ、このことから亜硫酸塩の添加量を劇的

に減らすことが可能になりました。現に、フェッラーリ社が使用する亜硫酸塩は、10

あたり55mg以下とオーガニックワインの規定よりも大幅に少ないのです(※一般

的なワイン160~200mg/ℓ、オーガニックワイン100~155mg/ℓ)。近年更に世界

的に称賛を浴びるフェッラーリ社の品質の高さは、健康で丁寧な畑づくりと、そこに

自然に豊かに暮らすたくさんの生物たちによって支えられているのです。



[S]

引き出物などに最適な贈り物です。

フェッラーリ・ロゼ

Ferrari Rosé

格 付 トレント DOC 品 種 ピノ・ネロ、シャルドネ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 7℃前後 料 理 食前酒として、

軽い味付けの料理 荷 姿 750ml×6

ファーストヴィンテージは1969年。丁寧に 手摘みされたブドウと自社培養酵母から 生まれるロゼタイプのフェッラーリ。瓶内熟 成は24ヶ月間。オールドローズと言われる 淡いピンクと花の香りが特徴の優雅なワイ



¥5.500

をお届けします。

UNELL



テヌータ・マルゴン

トレント県ラヴィーナ

フェッラーリを有するルネッリ家が運営するワイナ

リー。フェッラーリで培った栽培ノウハウと醸造技

術を駆使して高品質なスティルワインを生産してい

ます。トレンティーノの大地から生まれる芳醇なワイン



ヴィッラ・マルゴン

Villa Margon

¥3.000

¥5.000

格 付 トレンティーノ・シャルドネ DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 12℃前後 料 理 前菜、パスタ、角料理

荷 姿 750ml×6

ふくよかなテクスチャー、甘くうっとりするよう な花の香り、桃や杏のようなアロマ、更にはリ ンゴ. グレープフルーツ. アーモンドの花. 柑橘 等が入り混じる複雑性を持つ。エレガントでデ リケート、非常にバランスが取れています。川 の中に建つ格調高いエステートが生み出す、穏 やかで厳粛、かつエレガントで長期熟成のポテ ンシャルを持つワインです。発酵の一部はオー ク樽で行われ、最低10ヶ月間の熟成をします。 750ml **No.5060117** 8007355 005003



CRU B

ピエトラグランデ Pietragrande

付 トレンティーノ・ビアンコ DOC

種 シャルドネ、ソーヴィニヨン、インクロー チョ・マンツォーニ、ピノ・ビアンコ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム 適 温 12℃前後

理 前菜、パスタ、魚料理、寿司 荷 姿 750ml×6

トリアノティー ノの山岳部で、健康と環境に配慮した がら丁寧に育てられたブドウを使った、山々が生ん だ美しく澄んだ白ワインです。リンゴ、洋梨、アロマ ティックハーブなど、フルーティで華やかな香り。活 き活きとフレッシュで、口いっぱいに広がる丸みの ある果実味、魅力的なシトラスのニュアンス、ふくよ かなミネラルか続きます。エレガントなアロマが香 り、心地良い余韻が続きます。瓶内熟成は6ヶ月間。

750ml **No.5065118** 8007355 005157 ¥2.300



B

"キング・オブ・スプマンテ"フェッラーリ社の歩みと近年の受賞歴

イタリア政府の公式晩餐会をはじめ、エンターテイメント、スポーツ、ファッション等、イタリア国内外の様々な場面でサービスされる、イタリアを 代表するスプマンテ"フェッラーリ"。まさに"キング・オブ・スプマンテ"と呼ばれるに相応しい圧倒的な受賞歴を誇ります。ここではそのごく一部 をご紹介いたします。

創業者ジュリオ・フェッラーリ によってトレントで誕生



1906年

ミラノ万博にてワイナリー として金賞受賞



1952年

ジュリオ・フェッラーリにより ブルーノ・ルネッリが後継者 に任命される

2015年

フェッラーリ社スプマンテが ミラノ万博公式スパークリングワインに スパークリングワイン・プロデューサー・ オブ・ザ・イヤーを受賞



グワインを誕生させるのにふさわしい場所であることが証明されました。 2016年9月

ワールドチャンピオン・ブラン・ド・ブラン賞とベスト・イタリアン スパークリングワイン賞を同時受賞

コンクール、"シャンパンおよびスパークリングワイン・ワイン・ワールド・チャ

ンピオンシップ2015"にて名だたるシャンパンメーカーを抑え、見事同賞

を受賞! また、ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレやペ

ルレ・ミレジムをはじめ、フェッラーリ社のスプマンテが9つの金賞を受賞

しました。この受賞を通して、更にフェッラーリ社のトレントDOCは世界

の最上なシャンパンを凌駕するメトド・クラッシコ製法のスプマンテであ

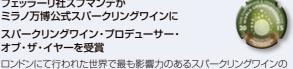
ると賞賛され、またトレントやその山々の環境が素晴らしいスパークリン

2017年4月

ルネッリ・グループ全ての自社畑がオーガニック の認証を受けました!



快挙! 2度目のスパークリングワイン・プロデュー サー・オブ・ザ・イヤー受賞!



2018年10月 (ANRENO ROSSO) ガンベロロッソ ワイナリー・オブ・ザ・イヤー2019を受賞

2019年

パーカーポイントにて、ジュリオ・フェッラーリ・ ロゼ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレが 98Pを獲得!

歴史上98P以上獲得したスパークリングワイン は全てシャンパーニュでしたが、唯一のイタリア 産かつ唯一のシャンパーニュ以外のカテゴリー からの獲得という偉業を成し遂げました!

2019年7月

史上初! 3度目のスパークリングワイン・ プロデューサー・オブ・ザ・イヤーを受賞!

史上最多15個の金メダルを獲得し、更に醸造 家のルーベン・ラレンティス氏も醸造家として 特別功労賞を受賞しました。





フェッラーリが"キング・オス・スプマンテ"と 呼ばれる理由

創業者ジュリオ・フェッラーリはフランスでブドウ栽培を学びました。シャン パーニュ地方と故郷トレントの気候、土壌の類似点に着眼し、とくに伝統的 製法であるメトド・クラッシコ製法にイタリアで一早く取り組んだパイオニ アです。その高い品質が国内に広まり、イタリアの他の地域においてもメト

ド・クラッシコ製法でスプマンテが造られるようになりました。また、フェッラーリ社のブドウが栽培さ れている地域は、他に比べてはるかに標高が高く、冷涼な気候であるため、生き生きとした酸を持つフ レッシュで長期熟成に適したワインが生まれます。石灰質土壌であることも奏功し、ミネラルがあり、 複雑な味わいに仕上がっています。グランメゾン・シャンパーニュと肩を並べる"山のスパークリング ワイン"フェッラーリ・スプマンテは、歴史的にも品質的にも世界に称賛され、ジュリオ・フェッラーリが 100年以上昔に描いた構想が正しかったことが証明されています。



畑のそばで、環境の健全さを測るためミツバチを飼っています。



NORD

北イタリア

LOUDS

ボッシ・フェドリゴッティ

トレント自治県ロヴェレート



トレント自治県で300年以上のワイン造りの歴史をも つ、ボッシ・フェドリゴッティ伯爵家保有のワイナリーで す。アディジェ川に跨る主要な3つの畑では、トレントの 土着品種を始め、国際品種も栽培しています。2007 年よりマアジ社とパートナー契約を結び、トレントの伝統 とマアジの技術を融合させたワインを製造しています。



トレンティーノの魅力

トレンティーノは魅力に溢れています。フェッラーリなどの

高級スプマンテの産地としても知られていますが、このエ

リアには赤、白及び甘口ワインの銘醸地も揃っています。

テロルデゴで有名なロタリアーノ扇状地、日当たりの良さ

と標高のあるチェンブラ谷は白ワインで知られ、伝統的な

ヴィンサントの産地であるガルダ湖北部、そして南部トレン

ティーノではアディジェ川によって運ばれてきた複雑な土

壌構成により伝統的にメルロやカベルネから偉大な赤ワイ

マゼスト・マルツェミーノ

Mas'Est Marzemino

格 付 マルツェミーノ・トレンティーノDOC 種 マルツェミーノ・ジェンティーレ

テイスト甘●●●辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 ラグーやソーセージなどの豚肉料理、

カネーデルリなどのドロミティ料理 荷 姿 750ml×6

ブドウ畑はイゼーラ村の標高100~250mに位置しま す。収穫したブドウの70%は収穫後すぐに醸造し、 30%は40日間のアパッシメントを経て醸造されます。 ステンレスタンクで別々に発酵し、225Lのパリックで 6ヶ月間熟成されます。プラムやベリーの香りにスパイ スや花の香りのアクセント。バランスのとれた酸とア パッシメントによる骨格とボディが調和します。タンニ ンは非常にデリケートで、長い余韻が続きます。

750ml **No.6155217** 8002062 007036 ¥2,500



R

ンが造られています。

ヴィーニャスマーラ

格 付 ロッソ・デッレ・ドロミティ IGT 品 種 メルロ、カベルネ・フラン、テロルデゴ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム

フォヤネゲ

Fojaneghe

適 温 18℃ 理 ジビエを含む赤身の肉料理、

荷 姿 750ml×6

深いルビーレッド色で、ブルーベリーやラズベリーの香りに ほのかなヴァニラ香が感じられます。ソフトに広がるタンニ ンと酸のバランスがとてもよいワインです。ヴェルヴェットの ような余韻が長く続きます。25日間の発酵の後、ステンレス タンクに移し、18~20℃でマロラクティック発酵を行います。 勢成は、フレンチオークのバリックで18ヶ月間行います。

750ml No.6108112 8002062 005452 ¥4,500



Vign'asmara

格 付 ビアンコ・デッレ・ドロミティ IGT 品 種 シャルドネ、トラミネール テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ 適 温 10~12℃

料 理 魚介類、魚介のパスタ、リゾット、卵料理、チーズ 荷 姿 750ml×6

輝きのある明るい黄色で、シャルドネのエレガントさと ゲヴルットラミネルの溌剌としたアロマが一体化した 複雑な香り。アプリコットやパイナップルのフレーバー とバターの風味が口の中に広がります。酸味とストラ クチャーがしっかりとしたワイン。シャルドネは9月中旬 に収穫後、フレンチオークの新樽で、调1回のバトナー ジュを繰り返しながら10ヶ月間発酵、熟成します。ゲヴ ルツトラミネルは10月中旬に収穫され、ステンレスタ ンクで熟成。瓶詰めの15日前にブレンドされます。

750ml **No.6108216** 8002062 007104 ¥3 500



コンテ・フェデリコ・ブリュット・ミッレジマート

第1回JETCUPチャンピオン 内藤 和雄氏

Conte Federico Brut Millesimato

格 付 トレント DOC 品 種 シャルドネ、ピノ・ネロ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム 適温 7℃前後

料 理 アペリティフ、魚のマリネ、 スモークサーモン、天ぷら

荷 姿 750ml×6

エッジが緑がかった明るい麦わら色で、繊細な泡が長 く続きます。フルーティからフラワリーなアロマの中 にほんのりイーストが香ります。すっきりとした酸が たつパワフルボディのスプマンテです。メトド・クラッ シコ製法で造られ、滓とともに最低26ヶ月間の瓶内 二次発酵が行われます。(2012年ヴィンテージより、 瓶内二次発酵36ヶ月間のリゼルヴァになります。) 12

750ml **No.6108312** 8002062 005612 ¥5.500







ELENA WALCH

Gewurtztraminer Vigna "Kastelaz"

格 付 アルト・アディジェ DOC

品 種 ゲヴュルツ・トラミネール

料 理 甲殻類、ブルーチーズ、アジア料理

アルト・アディジェ、トラミン村に位置する単一畑"カステラーツ"で育つ

ブドウを2回に分けて収穫します。ブドウは破砕し、6時間コールドマセ

レーション。発酵と熟成は激とともにステンレスタンクにて行われます。

パラの花やライチ、アカシアのはちみつが香り、複雑でエレガントなスト

ラクチャー。際立つ酸と調和のとれたスパイスからくるフレッシュ感、そ

してアロマティックな長い余韻が特徴です。(2020年4月頃発売予定)

PP 15(90P), 15(90P),16(91P), 17(92P) 15(90P)

🌌 ピノ・ネロ "ルードヴィヒ"

格 付 アルト・アディジェ DOC

750ml **No.9069118** 8000905 004457

テイスト 甘 〇 〇 〇 章

ボディ フルボディ

適 温 11~13℃

荷 姿 750ml×6

15,16 111 18

Pinot Nero "Ludwig"

品 種 ピノ・ネロ

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

PP 15(93P)

¥6,500

テイスト 甘 🌑 🗎 🗦 辛

ボディ ミディアムボディ

料 理 軽めのピリモ、セコンド

標高550~600mにある石灰土壌のピンノソマーノの畑で育 つブドウで造られます。スラヴォニア産のオーク桶とステン

レスタンクにて発酵後、マロラクティック発酵が続きます。熟

成はフレンチオーク樽で16ヶ月間。スウィート・チェリーやプ

ラムの香りにシナモンやクローヴのアクセントを有する複雑

でエレガントなブーケ。ソフトなタンニンと繊細なストラク

チャーは、スパイスを伴う果実味とミネラルと調和し洗練さ

750ml No.9069416 8000905 004785

WS 13(91P)

れた味わいを生み出します。(2020年4月頃発売予定)

¥6,500

ワインメーカーへ転身を 果たしました。アルト・アディ ジェの歴史的かつ著名

な畑"カステル・リングバーグ"と"カステラーツ"を含む60ヘクター ルの畑を有し、5代目となるエレナの娘たち、ジュリアとカロリーンと 共にテロワールを反映させたワインを造るという哲学のもと、高品 質で革新的なワインを造っています。

ゲヴュルツトラミネール・ヴィーニャ "カステラーツ"



🍑 リースリング・ヴィーニャ "カステル・リングバーグ"

Riesling Vigna "Castel Ringberg"

格 付 アルト・アディジェ DOC

料 理 魚介料理、アペリティフに

エレナ・ヴァルヒのモノポールであり、歴史的

単一畑"カステル・リングバーグ"で育つブドウ

で造られます。ソフトプレス後、ステンレスタ

ンクにて発酵。澱とともにステンレスタンクに

て熟成されます。桃の香りに、白い花、白胡

椒、ミネラルの繊細なニュアンスが伴います。

調和のとれたフレッシュな酸とミネラルのス

トラクチャーとのバランスが絶妙なエレガント

750ml **No.9069218** 8000905 004235

なワインです。(2020年4月頃発売予定)

品 種 リースリング

適 温 10~12℃

荷 姿 750ml×6

¥4 900

R

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ ミディアムボディ

アルト・アディジェを代表する家族経営のワイナリー。当主エレ

ナ・ヴァルヒのワイン人生は、アルト・アディジェで最も古いワイナ

リーのひとつに嫁いだ時に始まりました。ミラノで建築家として活

躍していたエレナですが、ワイン造りとそれを取り巻く自然、人、そ

エレナ・ヴァルヒ ファミリー



格 付 アルト・アディジェ・ビアンコ DOC

品 種 シャルドネ主体 テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアムボディ

適 温 11~13℃ 料理 白身肉料理、チーズ、味のしっかりしたパスタ

荷 姿 750ml×6

歴史的かつ著名な畑"カステル・リングパーグ"と"カステラーツ"から収穫さ れたシャルドネとその他の品種をフレンチバリックにて発酵後、週一回のバト ナージュを3ヶ月行います。熟成はフレンチバリックにて10ヶ月間、その後6ヶ 月間の瓶内熟成。パイナップルのようなトロピカルフルーツ、白い花、バラの 花びらや軽いトーストがバランスよく香ります。フレッシュなフルーツの味わ いがミネラルに支えられた、骨格のしっかりしたクリーミーな口当たりのワイ ングす、15~18年間の長期勢成の可能性あり、2019年シケールプ・サックリ ングスのTOP100ワインに選ばれました。(2020年8月頃発売予定)

15,17 PP 16(93P), WS 15(91P) 16(92P) 750ml **No.9069018** 8000905 005430

¥11.000 🍑 キュヴェ・エレナ・ヴァルヒ "エヴァ"

Cuvée Elena Walch "EWA" 格 付 ヴィーノ・ビアンコ・ディタリア

品種がヴュルツ・トラミネール、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアムボディ 適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×6

3種のブドウ品種は別々に醸造されます。ゲ ヴュルツトラミネールのみ6時間の果皮浸漬 を行い、ステンレスタンクにて発酵、澱と共に 熟成されます。バラの花やスパイシーなハー ブのトーンが香る、エレガントでジューシーな ストラクチャーのワインです。(2020年4月 頃発売予定)

750ml **No.9069300** 8000905 007113 ¥3,200



エレナ・ヴァルヒの所有する二つの歴史的クリュ

ワイナリー所有のクリュであるカステラーツとカステル・リン グバーグはその秀逸なポジションと特有な土壌で有名です。 "カステラーツ"は、トラミン村に位置し、南東と南西を向く標 高360mにあります。後氷期を起源とする土壌がベースとなっ ており、その上に赤土や石灰の小石が多い、フムスや花崗岩 や斑岩などの火山性の岩が混ざります。一方、"カステル・リン グバーグ"は、カルダーロ村に位置します。1620年に建設さ れたルネッサンス様式の城をブドウ畑が囲んでいます。近隣 のカルダーロ湖の影響で温暖なミクロクリマが発生するこの 畑は、単一畑としてアルト・アディジェ最大の20ヘクタールを 誇ります。土壌は、3万年前にアディジェ川が運んできた火山



性の小石と2万年前の石灰堆積土壌が層になっています。この二つ畑はいずれもMGA (Menzione Geografica Aggiuntiva 追加地理言及)として、畑名のラベル表示が公式に認められています。



リヴィオ・フェッルーガ ロサッツォの畑

NORD ITALIA

Vintage B



5世代に渡ってブドウ栽培・ワ イン造りを行っているフェッルー ガ一族。70年前、4世代目に あたるリヴィオ氏がスロベニアか らこの地フリウリにワイン造りの 指導者として移り住み、1950 年代にロサッツオの地にブドウ 畑を購入したことが、現リヴィ



オ・フェッルーガ 社の始まりです。2016年に惜しまれながら亡くなったリヴィ オ氏はこの地をこよなく愛し、その忍耐と情熱が同社をフ



フェッルーガ オーナーファミリー

リヴィオの愛したロサッツォ修道院

ロサッツォの丘を見守るようにその頂上 にロサッツォ修道院は佇んでいます。現 在、この修道院を取り囲むブドウ畑とワ イナリーはすべてリヴィオ・フェッルー ガ社に許されています。1950年代に



ロサッツォ丘陵地帯でブドウ栽培を始めたばかりの時、リヴィオはこの修道院に一目惚 れをしました。この地は彼のワインを造るのに理想的な土地だったからです。そこで リヴィオは最初の区画を購入し、ブドウ栽培を始めました。リヴィオの献身的なワイン 造りに心を打たれ、ナダルッティ修道十はこの地をリヴィオに委ねることにしましたが、 1976年の地震とナダルッティ修道士の逝去により、リヴィオの夢はまた閉ざされてしま いました。しかし、この土地の再開発が始まり、他のワイナリーの手に渡った時でも、リ ヴィオは希望を捨てませんでした。そして、2009年、ようやく彼の長年の夢が吐いまし た。現在、ロサッツォ修道院の保有するすべてのブドウ畑とワインセラーの管理はリヴィ オ・フェッルーガ社が行っています。何事もあきらめないリヴィオの頑固なまでの情熱 が実を結び、"アッパツィア・ディ・ロサッツォ"という素晴らしいワインも生まれました。

テッレ・アルテ

Terre Alte

格 付 ロサッツオDOCG 品 種 フリウラーノ、ピノ・ビアンコ、

リウリ地方を代表するワイナリーへと成長させました。

ソーヴィニヨン テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボティ 適 温 13~15℃

料 理 魚料理、鶏肉料理、チーズ 荷 姿 750ml×6/1500ml×1

ファースト・ヴィンテージは1981年。テッレ・アルテの畑で収 穫されたフリウラーノ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニヨンをブレン ドさせました。ピノ・ビアンコとソーヴィニヨンは温度管理され たステンレスタンクで発酵、そのまま10ヶ月間熟成されます。 一方、フリウラーノは、フランス産オークの小樽にて発酵、その まま10ヶ月間勢成されます。ふたつのワインは瓶詰め前にブ レンドされ、瓶内熟成は約9ヶ月間。様々な要素が複雑に混ざ り合ったエレガントで洗練された香りと、フレッシュでありなが らしっかりとしたボディが特徴の芳醇で深みのある味わい。イ タリアで最もプレステージの高い白ワインのひとつです。



99,01,02,04,06,07,08,09,11,12,16,17 PP 04(88P),06(89P),07(91P),08(89P),

02(92P),03(90P),04(90P),06(92P), 07(92P),08(90P),09(91P),11(92P)

750ml **No.6235117** 4980434 400057 ¥12.000 1500ml No.6235417 ¥27,000



Vintage B

イッリーヴィオ

Illivio

格 付 フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

品 種 ピノ・ビアンコ、シャルドネ、ピコリット テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ フルボティ 適 温 13~15℃

料 理 魚料理、リゾット、フレッシュチーズ 荷 姿 750ml×6

ファーストヴィンテージは1998年。リヴィオ・ フェッルーガ氏の85歳の誕生日を祝って造られました。3種類のブドウをブレンドした逸 品。フランス産バリックでの発酵を経て、そ のままシュールリーで約10ヶ月間勢成して います。ドライで酸味とのバランスが絶妙な

750ml **No.6237117** 4980434 400156 ¥7.200



ピノ・グリージョ

Pinot Grigio

DOC

品 種 ピノ・グリージョ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアハ

適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×6

格 付 フリウリ・コッリ・オリエンターリ

フリウラーノ Friulano

格 付 フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

品 種 フリウラーノ テイスト 甘 • • • • 辛 ボディ ミディアム

適 温 12~14℃ 料 理 食前酒として、生ハム、

サラミ類、魚料理 荷 姿 750ml×6

品種に由来するトロピカルフルーツ、リンゴ やアーモンドの香りと、洋ナシや熟したアプ リコットにも似た味わいが、このワインの個 性的な特徴を表しています。

PP 06(89P),07(87P),08(88P),10(89P),

WS 02(90P),07(90P),12(90P)

750ml **No.6225118** 4980434 400019 ¥4.900



ヴェルティーゴ

¥4.900

WS 07(90P),08(91P)

Shàris 格 付 ヴェネツィア・ジューリア IGT 品 種 シャルドネ、リボッラ・ジャッラ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 12~14℃

シャリス

料 理 前菜、魚介類のマリネ、野菜料理 荷 姿 750ml×6/1500ml×1

シャルドネにフリウリ固有のリボッラ・ジャッ ラをブレンドさせました。パイナップル、桃や アプリコット、柑橘類などの果実の香りが豊 富に感じられる白ワイン。酸のバランスがよ く、長い余韻が続きます。

750ml **No.6224118** 4980434 400149 ¥3.900 1500ml **No.6224418** ¥9,000



Vertigo

格 付 ヴェネツィア・ジューリア IGT 品 種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ ミディアム 適 温 16~18℃

料 理 パスタ、リゾット、肉料理全般 荷 姿 750ml×6/1500ml×1

フリウリの地で収穫された、メルローと力べ ルネをステンレスタンクとフランス産オーク の小樽で12ヶ月間熟成。スパイス香と凝縮 感のあるフルーティな香りが複雑に混ざり 合っています。タンニンと酸味とが上手く調 和した、果実味があふれる味わいです。

750ml **No.6205117** 8030421 004389 ¥3,900 1500ml **No.6205417** ¥9,000



ソーヴィニヨン Sauvignon

格付 フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC 品 種 ソーヴィニヨン

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ ミディアム

適 温 12~14℃ 料 理 前菜、リゾット、魚介類料理

荷 姿 750ml×6 ソーヴィニヨンはハプスブルグ家の統治時代 に、フランスからフリウリへともたらされ、その 後19世紀に入って広く栽培されるようになり ました。マンゴーやキウイなどのフルーティな 香りやトマトの葉などの香り。ストラクチャー

のしっかりした、余韻が長いワインです。 PP 06(88-89P),07(88P),08(87P), 09(89P),10(88P),12(90P)

WS 05(90P),08(90P),12(90P) 750ml **No.6231118** 4980434 400040

¥4.900



ピコリット

Picolit

格 付 コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ・ピコリット DOCG 品 種 ピコリット

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ フルボティ 適 温 12~14℃

料 理 ゴルゴンゾーラチーズ、フォアグラ、焼き菓子 荷 姿 375ml×6

フリウリで古くから造られてきた、伝統ある稀少な デザートワインで、その起源は未だ謎に包まれてい ます。半乾燥したブドウをフランス産バリックで発酵 させ、そのままシュールリーの状態で18ヶ月間熟成 します。糖と酸のバランスがよく、厚みのある甘い 滑らかな味わいを持つ、まさに高貴なワインです。



375ml **No.6242113** 4980434 400132 ¥15.000







格 付 デッレ・ヴェネツィエ IGT

レフォスコは、収穫後小さな桶に入れられ、風

通しのよい乾燥部屋に置かれ、テクスチャー

とフレーバーともに凝縮される。発酵は温度

管理下のステンレスタンクにて約15日間行

われ、その後、オークの小樽にて1年間熟成さ

れます。ワイルドベリーやタバコ、リコリスな

750ml **No.6368216** 8015957 351091

どがしっかりと香る、芳醇なフルボディです。

品 種 メルロー、レフォスコ

テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ

適 温 16℃前後

料 理 赤身の肉料理

荷 姿 750ml×6

エウジェニオ・コッラヴィーニ氏が1896年に創業し、現オー ナー、マンリオ氏は3代目にあたります。マンリオ氏は25年前に 絶滅しかけていた土着品種リボッラ・ジャッラを復活させ、イタ

リアで初めてのリボッ ラ・ジャッラによるスパー クリングワインを造りまし た。現在フリウリ伝統の 白ワイン及び赤ワインを

世界的に高い評価を受けています。

ピノ・グリージョ

格 付 コッリオ DOC

品 種 ピノ・グリージョ

テイスト 甘 • • • 辛

料 理 前菜、パスタ、魚料理全般

短時間のマセレーションを行い、ステンレス

容器にて14~16℃の温度で約2週間発酵

を行います。5ヶ月間ステンレスタンクで酵

母と共に熟成後、3ヶ月間の瓶内熟成。濃い

麦わら色。刈り取ったばかりの干し草や

ウォールナッツ、トーストしたアーモンドなど

の豊かな香り、心地よい余韻が長く続き

750ml **No.6329118** 8015957 350124

ボディ ミディアム

適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×12

Pinot Grigio

¥2.900

フリウラーノ

格 付 コッリオ DOC

テイスト 甘 • • • 辛

料 理 前菜、魚料理全般

骨格のある味わいの辛口ワインです。

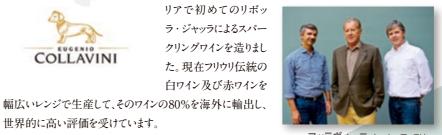
品 種 フリウラーノ

ボディ ミディアム

適 温 10~12℃

荷 姿 750ml×12

Friulano



コッラヴィーニ オーナーファミリー

¥6.300



ブロイ

格 付 コッリオ DOC

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ フルボディ

品 種 フリウラーノ、シャルドネ、ソーヴィニヨン

リボッラ・ジャッラ "ベネデーテ'

Ribolla Gialla "Benedete"

B

格 付 デッレ・ヴェネツィエ IGT 品 種 リボッラ・ジャッラ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

料理 アペリティフ、魚料理の前菜、 甲殻類料理

荷 姿 750ml×6 9月後半に収穫されたブドウは13℃で6時

間マセレーション。その後、15℃に設定され たステンレスタンクにて約15日間発酵され ます。熟成もステンレスタンクで翌春まで行 われます。レモンバーベナやグレープフルー ツのシトラスノートがフレッシュな印象を与 えます。口当たりはクリーンでしっかりとした 酸味の中に心地よいバターの風味がします。

750ml **No.6368318** 8015957 351015 ¥2,700



ソーヴィニヨン"ブラン・フーマ"

Sauvignon "Blanc Fumat"

¥3 000

モーレ

格 付 コッリオ DOC 品 種 ソーヴィニヨン テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ ミディアム 適 温 12~14℃ 料 理 前菜、魚料理全般、 甲殼類料理

荷 姿 750ml×12 収穫されたブドウは低温で一晩スキンコンタ

クトを行い、2週間掛けて発酵、6ヶ月間ステ ンレスタンクで熟成されます。瓶内熟成は 3ヶ月間。メロンや桃、バナナなどの幅広い香 りと、滑らかな口当たりのエレガントな味わ いです。

750ml **No.6332118** 8015957 350285 ¥2.700

格 付 ヴェネツィア・ジューリア IGT

料 理 肉料理全般、熟成したチーズ

10月に収穫されたカベルネ・ソーヴィニヨン

から生まれるミディアハボディタイプの赤ワ

イン。発酵は果皮と共に約2週間行われ、熟

成は10ヶ月間バリックにて、その後4ヶ月間

ステンレスタンクで行われます。瓶内熟成

4ヶ月間。ハーブのような香りで、ヴァニラを

感じるなめらかな口当たりのしっかりしたワ

750ml **No.6303216** 8015957 350971

品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン

カベルネ・ロンカッチョ

テイスト 甘 • • • 辛

Cabernet Roncaccio

ボディ ミディアム

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×12



Black

B

750ml **No.6333118** 8015957 350575 ¥2.700



格 付 コッリオ DOC 品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 12~14℃ 料 理 前菜、魚料理、鶏肉料理

荷 姿 750ml×12 フリウリで収穫されたシャルドネを12~16

時間マセレーションした後、ステンレスタンク にて発酵、5ヶ月間の熟成を行います。 瓶内 熟成は3ヶ月間。ブドウに由来するエレガント なゴールデンアップルやトーストの香りと、 ヴァニラやハチミツの香りが楽しめます。

750ml **No.6325118** 8015957 350728



B

B

レフォスコ"プチノ" Refosco "Pucino"

格 付 フリウリ・コッリ・

オリエンターリ DOC 品 種 レフォスコ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

理 魚料理、鶏肉料理

荷 姿 750ml×12 プチノは、トロイ戦争の英雄ディオメーデの 帰還を記念して造られたワイン"PUCINUM"

(プチヌム)から名付けられました。ステンレ スタンクで発酵、9ヶ月間熟成した後6ヶ月間 の瓶内熟成を行います。2月14日の聖バレ ンタインデーにボトリングされる、フレッシュ なテイストの赤ワインです。

750ml No.6307116 8015957 350858 ¥2.700



イル・グリージョ Il Grigio

格 付 ヴィーノ・スプマンテ・ ビアンコ・ブリュット

品 種 シャルドネ、ピノ・グリージョ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 6~8℃ 料 理 食前酒として、魚介の前菜や

グリル、ハムやサラミ類 荷 姿 750ml×6 1972年から造られ、その翌年にリリースさ

れたシャルマ方式のこのワインは、フリウリ の地を代表するスプマンテとして、古くから 親しまれてきました。リンゴや洋ナシの香り、 爽やかなテイストの中にボディも感じさせる 味わいです。

750ml No.6341110 8015957 3500 ¥2.600



10 VINO 2020

記載は本体価格となります。

¥2,700

マァジ社 アイコンの説明



4 100%アパッシメント製法のワイン 01 ダブル・ファーメンテーション製法のワイン 01 ブレンド製法のワイン 01 ブレンド製法のアイン 01 ブレンドリン・01 ブレンド製法のアイン 01 ブレンドリン 01 ブレンドリン・01 ブレンドリン・01 ブレンドリン・01 ブレンドリン・01 ブレン・01 ブ

Amarone

アマローネ

ヴェネト・ワインの最高峰、アマローネ アパッシメント製法(右下図参照)で造られ、 悠久のときを感じる瞑想のワインとして世界 中で愛飲されています。州内で5種類のアマ ローネを生産しているのは、マァジ社のみ。 まさにマァジ社は

"コスタセラ"アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・

格 付 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOCG

品種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、オゼレータ、モリナーラ

料 理 ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

2003年がファーストヴィンテージのリゼルヴァ。ヴェネトの古代

品種オゼレータを加えることで、濃い色とタンニンを引き出して

します。アパッシメントは120日以上、植塾成は38~40ヶ日間と

通常のアマローネより長くなっています。力強く且つやわらかな

タンニンの、パランスがとれたワイン。余韻が長く、チョコレー

Travel Italia Awardsにてワイン・オブ・ザ・イヤーを獲得。 06,07,08,09,11,12,13 111 09,13

PP 04(91P),05(91P), 03(91P),06(93F) 07(90P),09(92F

750ml No.6122113 8002062 001850

のようなほろ苦い後味が残ります。2018年のFood and

アマローネのエキ

スパートです。

クラッシコ・リゼルヴァ

テイスト 甘 〇 〇 〇 章

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

¥10 000

APPAXXIMENTO

"コスタセラ"アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

"Costasera" Amarone della Valpolicella Classico 格 付 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOCG

品 種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ

適 温 18~20℃ 理 ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

姿 375ml×12/750ml×6/1500ml×1 3000ml×1/6000ml×1 夕陽を臨むガルダ湖畔の"コスタセラ"と呼ばれる丘陵には、ヴァルポリチェッラ・クラッシ 力地区の中で最高の畑が存在します。長い日照時間と湖から反射する日照から温暖な気

候の恩恵を受けているこの畑で収穫されるブドウから、高品質のアマローネが造られま す。1月下旬までアパッシメントされたブドウを、発酵後、80%はスラヴォニア産オーク大 模で、20%はアリエ産とスラヴォニア産のバリック(新模比率40%)で約24ヶ月間勢成さ れます。熟した果実の濃厚な香りとしっかりとしたストラクチャーを持つコスタヤラは、35

年間の長期熟成が可能と言われています。

PP 03(88P),05(89P),06(90P),07(91P),10(91P) ¥5,000 03(90P),06(91P),07(92P),09(92P), 10(92P),11(91P),12(91P),13(91P)

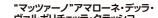
750ml **No.6120113 8002062 000051**

1500ml No.6120413 8002062 000358 ¥20.000 3000ml **No.6120515** 8002062 000365 375ml No.6120213 8002062 001713 ¥40.000

5000ml **No.6120615** 8002062 000372

NORD ITALIA

¥8,000 ¥80,000





クラッシコ DOCG コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ テイスト 甘 • • • 辛

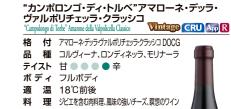
ボディ フルボディ 適 温 18℃前後

理 ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ、瞑想のワイン 荷 姿 750ml×6

12世紀からの歴史を持つネグラールにあるマッ ツァーノの単一畑で収穫されたブドウから造られ た、威厳あるアマローネ。アリエ産とスラヴォニア産 オーク樽で36ヶ月間熟成しています。35~40年間 の長期熟成が可能と言われる銘醸ワインです。

00,01,03,06,07,09,11 777 01,06 PP 00(88P),01(92P), WS 00(93P),01(91P),03(93P),04(94)

750ml **No.6126111** 8002062 000143 ¥24,000



荷 姿 750ml×6 ネグラールに位置する非常に風涌しのよいカンポ ロンゴ・ディ・トルベの単一畑で収穫されたブドウ から造られるエレガントなアマローネ。スラヴォニ ア、アリエ産の新旧、大きさの異なる樽を駆使し、 36ヶ月間熟成させた偉大なワイン。35~40年間 の長期熟成が可能と言われる銘醸ワインです。

00,01,09,11,12 00,04,07,09,1 PP 00(89P),01(91P), 01(90P),03(90P) 750ml **No.6125111** 8002062 000150



アンジェロールム・レチョート・クラッシコ

App R

Angelorum Recioto Classico

格 付 レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・ クラッシコ DOCG

種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、 モリナーラ

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ フルボディ 適 温 15℃前後

料 理 焼き菓子、ゴルゴンゾーラチーズ

荷 姿 375ml×12

アパッシメント製法にて造られる、ヴァルポリ チェッラの伝統的なデザートワイン。25hl のオーク樽にて12ヶ月間熟成しています。 執した 里宝の香りの由に成じるシナモンやク ローブのニュアンス、なめらかで温かい味わ いと、すっきりとした酸が特徴です。

375ml No.6141214 8002062 006572 ¥4,700



スーパーヴェネツィアン

スーパーヴェネツィアンワインとは、格付な ど型にとらわれない形で、ヴェネトの土地と 伝統に特に強いつながりを持ったワインのこ と。古典的な醸造技術を独自で発展させた ダブルファーメンテーション製法(次頁左図 参照)で造られたワインを中心に、マァジ社 の伝統的かつ革新的な姿勢を打ち出したプ レミアムワインです。

カンポフィオリン

Campofiorin

格 付 ロッソ・デル・ヴェロネーゼ IGT 品 種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 ジビエを含む肉料理、熟成タイプのチーズ

荷 姿 375ml×12/750ml×12 1500ml×6/3000ml×1

「ダブルファーメンテーション(二重発酵)」という独特の製法を 使った、マァジ社を代表するワインのひとつ。カンポフィオリンの 名は商標登録されています。最低18ヶ月間2/3をスラヴォーフ 産オーク樽で、1/3をアリエ産とスラヴォニア産新樽で熟成され たこのワインは、上品さと力強さを兼ね備えたワインで、10-15年間の長期熟成が可能です。豊かなプラムやベリー系の香り と、凝縮感のあるボディを存分に楽しおことができます。

PP 04(87P),05(87P),06(88P),11(91P) WS 11(88P),15(88P)

¥1,750 750ml **No.6110216** 8002062 000068 ¥3.000

375ml No.6110315 8002062 001744 1500ml No.6110415 8002062 000419 ¥6,000 3000ml No.6110515 8002062 000426 ¥19,000

ブローロ・カンポフィオリン・オロ

Brolo Campofiorin Oro

格 付 ロッソ・デル・ヴェロネーゼ IGT 品 種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、オゼレータ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 ジビエを含む肉料理、熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6/1500ml×6

カンポフィオリンの25回日のヴィンテージを記念して1995年 にリリースされました。ブローロとは、フランス語で格式高い畑 を意味する"Clos"にあたります。マァジ社のダブル・ファーメン ーション製法を駆使したスペシャル・キュヴェ。 よくトーストし たアリエ産オーク樽70%とスラヴォニア産オーク樽30%にて

24ヶ月間の熟成をさせた、リッチで滑らかな味わいです。 PP 07(88P), 09(91P),10(89P) 11(91P) 14(90P) 750ml **No.6116115** 8002062 001546 ¥4,400





DF R

オザール

Osar

格 付 ロッソ・デル・ヴェロネーゼ IGT

品 種 オゼレータ テイスト 甘 ・ ・ 主

ボ**ディ** フルボディ 適 温 18℃前後

料 理 ジビエを含む肉料理、 熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6

ヴェネト州の古代品種オゼレータ種の復元研 究を見事成功させたマァジ社の集大成。強め にトーストしたアリエ産新樽で24ヶ月間熟成 され、果実の凝縮感とアルコール感をたっぷ りと感じる秀逸なワインが生まれました。

750ml **No.6115209** 8002062 001539 ¥11,000



Ble S

CRU R

モクセ Moxxé

格 付 ピノ・グリージョ・ヴェルドゥッツォ・ スプマンテ・ブリュット

種 ピノ・グリージョ、ヴェルドゥッツォ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアハ

適温 7℃前後

理 アペリティフ、フレッシュな前菜、 野菜や魚料理 荷 姿 750ml×6

ピノ・グリージョは、8月末に収穫されすぐに 醸造。ヴェルドゥッツォは9月末に収穫され、3 週間アッパッシメントされます。 ヴェルドゥッ ツォは、36時間のクリオマセレーションの後、 ステンレスタンクで発酵。その後、ピノ・グ リージョとブレンドし、シャルマ方式でスプマ ンテに什 上げます。

750ml **No.6155317** 8002062 011880 ¥2,900



Grandarella 格 付 ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ IGT

品 種 レフォスコ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ フルボディ 適 温 18℃前後 料 理 ジビエを含む肉料理、 風味の強いチース

荷 姿 750ml×6

マジアンコ

テイスト 甘 • • • 辛

ボディミディアム

荷 姿 750ml×6

げています。

PP 07(85P)

¥2.600

滴 温 8~10℃

Masianco

グランダレッラ

フリウリの自社畑で収穫されたブドウをア パッシメントして造られた個性的なワイン。 グランダレッラとは、Grano(グラーノ、ブド ウの粒)とArella(アレッラ、ブドウを乾燥さ せる棚)に由来しています。アリエ産とスラ ヴォニア産オーク樽で24ヶ月間熟成させた 芳醇なワインです。

750ml **No.6129114** 8002062 001591 ¥5,500

デッレ・ヴェネツィエ DOC

750ml **No.6136118** 8002062 001652



App R

¥4,200

トアール

格 付 ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・ スーペリオーレ DOC

種 コルヴィーナ、オゼレータ、

熟成タイプのチーズ

トアールとは、ブドウ畑を覆う凝灰岩の種類

を指します。ヴェネトの土着品種にこだわり、

コルヴィーナとオゼレータをブレンドしまし

た。アリエ産とスラヴォニア産の樽(新樽比

率50%)で14ヶ月間の熟成。凝縮感ある酸

750ml No.6113115 8002062 011019

とタンニンのバランスがとれた味わいです。

ロンディネッラ

料 理 ジビエを含む肉料理、

テイスト 甘 〇 〇 〇 章

ボディ フルボディ

荷 姿 750ml×6

滴 温 18℃前後

Toar

Rosa dei Masi

品 種 レフォスコ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ ミディアム

適 温 10℃ 料 理 アペリティフとして、前菜、

荷 姿 750ml×6 収穫後、85%の完熟ブドウは新鮮なまま醸造、残りの 15%は約50日間アパッシメントします。ソフトプレスの 後、10℃の温度管理下で約2時間のマヤレーションを 行い、週に一度のバトナージュを行いながら、ステンレス タンクで60日間熟成します。ベリー系の果実がちょうど 勢した時に感じるアロマ、特に、ラズベリー、ワイルドチェ リーの香りが引き立ちます。柔らかくバランスに富んだ 味わいで生き生きとした酸味も心地よいワインです。

¥2.700



ローザ・デイ・マァジ

Ble スクリュー Rosé

R

格 付 ロザート・デッレ・ヴェネツィエ IGT 軽めのパスタ料理、魚介類料理

750ml **No.6138118** 8002062 006510





Vini delle Venezie

ヴィーニ・デッレ・ヴェネツィエ

ヴェネト地区のテロワールから生まれた、現 代的で独創的なスタイルを追求して造られ たマァジ社のワイン。ヴェローナの偉大な伝 統を大切にしつつ、今の時代に合ったワイン を造っています。

"コルバラーカ"ソアーヴェ・クラッシコ・ スーペリオーレ

'Colbaraca" Soave Classico Superiore

格 付 ソアーヴェ・クラッシコスーヘリオーレDOCG 品 種 ガルガーネガ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ ミディアムフル 適 温 8~10℃

料 理 アペリティフとして、シーフード の前菜、野菜のパスタ

荷 姿 750ml×6

ソアーヴェ・クラッショの"クラッショ"地区に位置する単一畑コ ルバラーカで収穫されたガルガーネガで造られるソアーヴェ・ク ラッシコ。50%はステンレスタンクで20日間、50%はアリエ産 オークの小樽で25日間発酵され、アッサンブラージュされます。 熟成はステンリスタンクで6ヶ月間、その後瓶内で2ヶ月間。J ナナやマンゴーなどのトロピカルフルーツの香りにグレープフ ルーツピールのニュアンス。デリケートなスパイスも香ります。 ストラクチャーがあり、クリーミーでエレガントな味わいです。

750ml **No.6155417** 8002062 000075 ¥3.000

"レヴァリエ"ソアーヴェ・クラッシコ "Levarie" Soave Classico

格 付 ソアーヴェ・クラッシコ DOC

種 ガルガーネガ、トレッビアーノ ディ・ソアーヴェ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム 適温8~10℃ 料 理 前菜、パスタ、魚料理 荷 姿 750ml×12

レヴァリエとは、東向きの畑[Levante (レヴァンテ) |という意味。朝の太陽の 光をいっぱい浴びたブドウから造られて います。パイナップルや洋ナシなどのト ロピカルフルーツの香り、程よい酸味と ストラクチャーのバランスが絶妙なワイ

750ml **No.6134118** 8002062 000044 ¥2,300



"ボナコスタ"ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

"Bonacosta" Valpolicella Classico 格 付 ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOC 品 種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、 モリナーラ

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム 適 温 18℃前後

料 理 パスタ、リゾット、赤身の肉料理 荷 姿 375ml×12/750ml×12

コルヴィーナの20%はアリエ産とスラヴォ ニア産オーク樽のバリックで6ヶ月間熟成。 スミレやバラの香りとフレッシュな味わいが 印象的なヴァルポリチェッラに仕上がってい

375ml **No.6105317** 8002062 000198 ¥1.600 750ml **No.6105118 8002062 000037**

モデッロ・デッレ・ヴェネツィエ

MODELLO

MASI

モデッロは、ヴェネツィアの人たちが日常的に楽しむ

デイリーワイン。ワインの清澄剤として、卵アルブミ

セレーゴ・アリギエーリ

SEREGOALIGHIERI

650年以上続く、イタリア語の父、至高の大詩人ダ

ンテ・アリギエーリの子孫、セレーゴ・アリギエーリ

がコラボレートして生み出されるシリーズ。個性豊

かなIGTワインからアマローネまで、ヴェネトとトスカー

QORGANIG R

ナの豊かさを感じる秀逸なワインです。

ポデーリ・ベッロヴィーレ

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ ミディアムフル

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

¥2.600

格 付 ロッソ・ディ・トスカーナ IGT

料 理 赤身肉のグリルやロースト

ダンテの故郷・トスカーナに購入した自社畑(モンテ

クッコDOC地区の中心部)のブドウを使用。フランス

産のオーク樽(新樽比率50%)で約12ヶ月間、瓶内

6ヶ月間勢成。ベリー類やクローヴの芳醇な香り、ソフ

トでバランスのとれた味わいです。2014年ヴィンテー

ジよりヴィーガンワインとなりました。2014年ヴィン

750ml **No.6106116** 8002062 001775

テージは、BIO AWARD2016を受賞しています。

PP 07(90P) WS 06(90P),09(90P)

品 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ

Poderi Bellovile

伯爵家の畑で収穫されたブドウとマァジ社の技術

ンや動物性のカゼインの

使用はせず、ベントナイトを

使用している、ヴィーガンフ

レンドリーなワインです。

¥2,600



モデッロ・ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ

スクリュー R

750ml **No.6104118** 8002062 000013

"フレスカリパ"バルドリーノ・クラッシコ

"Frescaripa" Bardolino Classico

モリナーラ

テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×12

適 温 16℃前後

リーノです。

¥2,400

格 付 バルドリーノ・クラッシコ DOC

料 理 パスタ、リゾット、肉料理全般

フレスカリパとは「涼しい斜面」であるガルダ

湖畔の恵まれた土地を意味します。スラヴォ

- ア産のオーク樽にて3ヶ月間の熟成。しっ

かりとしたストラクチャーがありながら、フ

レッシュで飲みやすいエレガントなバルド

種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、

Modello Rosso delle Venezie

格 付 ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ IGT

品 種 レフォスコ、ラボーゾ他 テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 スープ、パスタ、リゾット、 赤身の肉料理

荷 姿 750ml×12

ヴェネトらしい味わいを守りながら、モダンで 親しみやすい味わいを追求した赤ワイン。ス ラヴォニア産オーク樽(70%)とアリエ産の バリック(30%)で10ヶ月間熟成させた、豊 かな果実味にスパイシーさが加わった赤ワ インです。

750ml **No.6101318** 8002062 001522 ¥1.800

"ヴァイオ・アルマロン"アマローネ・デッラ・ "ヴァイオ・アルマロン ,、_ ヴァルポリチェッラ・クラッシュ 「IL.V.L.b.d.h Chein Vinfago GRU App R

格 付 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOCG

品 種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ フルボディ 適 温 18℃前後

料 理 ジビエ、赤身の肉料理、熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6

アマローネ浩りに最適と言われるヴァイオ・アルマ ロンの単一畑から収穫されたブドウを使用しスラ ヴォーア産のオーク樽で3年間と桜の木樽で4ヶ 月間、そして瓶内で5ヶ月間の熟成を経て造られま した。非常に力強く、しっかりとした骨格と、ヴェル ヴェットのようになめらかな味わいが特徴です。

05,06,11 PP 00(89P),01(91P), 04(94P),08(92P) 00(91P),01(91P),04(91P),05(93P),06(93P), 07(92P),08(95P),09(93P),12(94P) 750ml **No.6155112** 8002062 000112 ¥13.000

ポッセッシオーニ・ロッソ

Possessioni Rosso 格 付 ロッソ・デル・ヴェロネーゼ IGT

品 種 コルヴィーナ、サンジョヴェーゼ、 モリナーラ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム 適 温 18℃前後

料 理 赤身の肉料理、チーズ

荷 姿 750ml×6

コルヴィーナを主体にサンジョヴェーゼとモ リナーラ(自社クローン)をブレンドしたワイ ン。スラヴォニア産オーク樽(25hl)で 約8~9ヶ月間、桜の木樽(600ℓ)で約3ヶ月 間勢成させました。心地よい酸とソフトなタ ンニンが特徴の赤ワインです。ポッセッシ オーニとは所有地という意味です。

750ml **No.6151116** 8002062 000099 ¥2,500



モデッロ・ビアンコ・デッレ・ヴェネツィエ

Modello Bianco delle Venezie

格 付 ビアンコ・デッレ・ヴェネツィエ IGT 品 種 ピノ・グリージョ、ピノ・ビアンコ、

ヴェルドゥッツォ テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアハ

適 温 8~10℃ 料 理 前菜、パスタ、リゾット、

鶏肉料理 荷 姿 750ml×12 国際品種のピノ・グリージョを主体にステン

レスタンクで熟成し、3ヶ月間オーク樽で熟成 させた40%のピノ・グリージョとブレンドしま した。洋ナシや熟したリンゴのような香りが 広がる、フルーティーな白ワインです。

750ml **No.6131418** 8002062 001560 ¥1.800



DF R

NORD

ITALIA

北イタリア

モンテピアッツォ

MontePiazzo

格 付 ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・

スーペリオーレ DOC 品種 コルヴィーナ、ロンディネッラ、

モリナーラ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ

滴 温 18℃前後

料 理 赤身肉のグリルやロースト 荷 姿 750ml×6

ダンテの子孫がヴァルポリチェッラで生活を 始めて650年が経つ2003年を記念して造 られたスーパー・ヴァルポリチェッラと呼ぶべ き逸品。スラヴォニア産のオーク樽で18ヶ 月間と桜の木樽にて4ヶ月間熟成していま す。温かみがあるなめらかな口当たりと、骨 格のしっかりした味わいが特徴です。

750ml No.6152115 8002062 001669 ¥5.200



ポッセッシオーニ・ビアンコ

Possessioni Bianco

R

格 付 ビアンコ・デル・ヴェネト IGT 品 種 ガルガーネガ、 ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 食前酒として、前菜、魚料理、

荷 姿 750ml×6

アリエ産バリックで3ヶ月間発酵させたソー ヴィニヨンと200hlのステンレスタンクで発 酵させたガルガーネガをブレンドした個性的 な白ワイン。ソーヴィニヨンに由来する花や フルーツの香りとガルガーネガの繊細でエレ ガントな味わいが調和したワインです。

750ml **No.6153118** 8002062 000105 ¥2.500



VINO 2020 15

B

VINO 2020

●記載は本体価格となります。

ンです。

MASI

NORD ITALIA

北イタリア



マァジ・トゥプンガート風景

パッソ・ドーブレ

Passo Doble

SORGANIG Z⊅U⊒- DF R

格 付 ロッソ・ディ・アルゼンティーナ 品 種 マルベック、コルヴィーナ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

マァジ・トゥプンガート

マァジ社がアルゼンチン・メンドーサのトゥプンガート

渓谷で造るワイン。気候がヴェネトに似ている点に

アルゼンチンを代表するブドウ、マルベック、トロンテス

と国際品種をブレンドして造られており、マァジ社の

醸造技術により洗練されたワインを誕生させました。

適 温 18℃前後 料 理 ジビエ、赤身の肉料理、熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6

マァジ社がアルゼンチンで造るダブル・ファー メンテーション製法のワイン。マルベックに、 短期間アパッシメントしたコルヴィーナを加 えました。フレンチバリックでの9ヶ月間の熟 成が、温かみとまろやかさのあるワインに仕 上げています。



750ml **No.6127117** 8002062 001607 ¥2,400

(タロ・チェスコン

トレヴィーゾ県

ロンカデッレ・ディ・オルメッレ

ITALO CESCON

130

1957



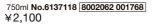
Ble B Passo Blanco

格 付 ビアンコ・ディ・アルゼンティーナ 品 種 ピノ・グリージョ、トロンテス テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ ミディアム 適 温 10~12℃ 料 理 魚介類、甲殼類料理

荷 姿 750ml×6 マァジ社がアルゼンチンで造る白ワイン。

ヴェネトの伝統的な品種ピノ・グリージョとア ルゼンチン産のトロンテスをブレンドしまし た。柑橘系の果物やトロピカルフルーツの爽 やかな香りが広がり、エレガントで親しみの ある味わいに仕上がっています。



コルベック

ORGANIC APP R Corbec

格 付 ロッソ・ディ・アルゼンティーナ 品 種 コルヴィーナ、マルベック テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ フルボディ 適 温 18℃前後

理 ジビエ、赤身の肉料理、熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6 マァジ社がアルゼンチンで造るアマローネ

製法のワイン。アパッシメントしたコルヴィー ナとマルベックをブレンドし、ミディアムトー ストのフレンチバリックで18ヶ月間熟成して います。熟した果実の香りに、マルベック特 有の青みのある味わいが加わった、ユニーク で魅力的なワインです。



750ml **No.6128116** 8002062 001621 ¥6 000





イタロ・チェスコンの自社畑

マードレ

ORGANIG B MADRE 格 付 ヴェネト IGT

品 種 マンツォーニ・ビアンコ テイスト 甘 • • • 辛 ボディフル

適 温 8~10℃ 理 甲殻類を含む魚介料理、白身肉料理、

サラミやハーブの入ったチーズ

荷 姿 750ml×6 ファガルとサン・ポーロ・ディ・ピアヴェのオーガニック畑から収穫したマン

ツォーニ・ビアンコから造られるワイン。 グリーンがかった麦わら色。 マン ツォーニ・ビアンコから造られるワイン。 グリーンがかった麦わら色。 マン ツォーニ・ビアンコの典型的なエレガントなアロマを持つ。 黄桃、アカシア、 ライムピールとアロマティックなハーブの香りは熟成とともにミネラルや バランスのとれた酸が特徴。9月初旬に手稿みされたブドウは、長時間ソフ トプレスされ、コンクリートの容器にて発酵、その後樽に移される。3月ま で酵母とともに熟成され、瓶内熟成は最低1年間。シュールリー。



格 付 ヴェネト IGT 品 種 ピノ・ノワール

3代目オーナーのグロリア(左)、グラツィエッラ(中央)、ドメニコ(右)

イタロ・チェスコン社は1957年に設立された家族経営のワイナ

リーです。彼らのワイン造りに対する信念は設立時から変わら

ず、研究と開発を継続して、地域の文化と融合し、自然を敬いな

がら最高のワイン造りをしています。ヴェネト州東部のピアヴェ川岸にある平地を中心に6つのエステート を所有しており、国際レベルの賞を受賞しているDOCピアーヴェのワインを生産しています。現在、3代

> テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ ミディアム 適 温 16~18℃

料 理 白身肉のロースト、野禽類、 柔らかめのチーズ、ブルーチーズ

荷 姿 750ml×6 除梗後、3-4℃にてプレ・マヤレーションを4日間行い ます。その後6~8日間のマセレーションを経て、 20℃でアルコール発酵とマロラクティック発酵。熟 成はセメントタンクで6ヶ月間行った後、瓶内熟成3ヶ 月間。透けるようなルビー色。小さなベリーやバラの 花びらの香りに柑橘もほんのりと。塩味を伴った程よ いボディ感。スパイスのアクセントもあり、非常に調

和のとれた味わいで、長い余韻が楽しめます。 750ml No.9075918 8015543 000013



QORGANIG B 格 付 ヴェネト IGT

品 種 シャルドネ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム 温 7~8℃

理 前菜、パスタソースからグリル、ボイ ル、ローストされた魚介料理一般 荷 姿 750ml×6

緑がかった麦わら色。有機栽培のシャルドネから浩ら れたこのワインは、ゴールデンアップルとパンのクラス トの香りを伴うエレガントでフルーティなブーケが特 徴。フレッシュなテイストと調和のとれた酸とともに長 い余韻が残ります。除梗後、低温カーボニックマセレー ションがすぐに行われ、その後ソフトプレスされます。 12~14℃で10日間のアルコール発酵。ステンレス タンク内で8ヶ月間、瓶内で3ヶ月間熟成されます。

750ml **No.9075717** 8015543 000600 ¥3.000



ピノ・グリージョ "イル・トラルチェット"

Pinot Grigio "Il Tralcetto"

格 付 フリウリ DOC 品 種 ピノ・グリージョ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 8~10℃

シーフード、スパイシーや甘 辛な前菜、オリエンタル料理 荷 姿 750ml×6

麦わら色。ピーチやシトラスのアロマにスパ イシーなナツメグのアクセントがエレガント に香ります。味わいはドライでフレッシュ。ク リスピーでありながらまろやかさもあり、とて もバランスのとれたワインです。

750ml **No.9075018** 8015543 000549

トラミネール・アロマティコ イル・トラルチェット'

付 トレ・ヴェネツィエ IGT 品 種 トラミネール・アロマティコ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適 温 8~10℃ 理 前菜、アスパラガスのリゾット 荷 姿 750ml×6

淡いイエロー。持続性のある味わい。パイナップルやトロピカル フルーツのニュアンスにミネラル感が感じられる。まろやかで調 和がとれたワイン。シルクのような舌触りが長く続く。8月最終 週に収穫されたブドウから、ソフトプレスにより50%の果汁を搾 取します。13℃で15日間アルコール発酵を行います。勢成は ステンレスタンクで5ヶ月間、その後瓶内で3ヶ月間。9月初旬に 収穫されたブドウは、60%のモストと共にソフトプレスされ、 14°Cで10日間発酵される。その後、ステンレスタンクにて 5ヶ月間の孰成後、3ヶ月間で瓶内孰成。

750ml **No.9075418** 8015543 001768 ¥3,000

フレッチャロッサはロンバルディア州のオルトレポー・パヴェーゼ

地区で最も古いワイナリーのひとつで、1932年に初めてアメリ

カヘワインを輸出しました。イタリア王室ご用達ワインだった歴

ソーヴィニヨン"イル・トラルチェット"

Sauvignon "Il Tralcetto"

格 付 フリウリ DOC 品 種 ソーヴィニヨン テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 8~10℃ 理 魚介料理、アペリティフとして

荷 姿 750ml×6

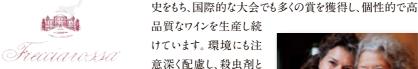
緑がかった麦わら色。ミント、ペッパー、トロピ カルフルーツの香りで、熟した果実のような 豊かな味わいのワイン。8月最終週に収穫さ れたブドウは、10時間のコールドマセレー ション後、軽くプレスされ、8℃で20日間以上 掛けて培養酵母で発酵。熟成はステンレスタ ンクで3ヶ月間、その後瓶内で3ヶ月間。

750ml **No.9075318** 8015543 000037 ¥3,000











ブドウを栽培しています。ワインに添加する酸化防 止剤もORGANICワインの基準量よりも少ない量 を使用しています。



ラディチ・オデロ オーナーファミリー



鉄分を多く含む赤土泥灰土に石灰が走る土壌

ジョルジョ・オデロ

Giorgio Odero 格 付 オルトレポー・パヴェーゼ DOC

品 種 ピノ・ネロ テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディフル 適 温 18℃前後

料 理 ジビエ料理、羊のチーズ、煮込み肉料理 荷 姿 750ml×6

現在のワイナリーオーナーの父親であるジョルジョ・オデロ氏の名を冠した ワイン。オレンジがかったルビーレッド色、赤い果実、ユーカノ、コーヒーやヴァ ニラといった香りのハーモニー、そして熟した果実味とタンニンがとてもエ レガントでパランスのよい余韻を長く楽しめるワインです。ピノ・ネロ種のフ レンチクローン100%を使用。フランス・アリエ産の新樽にてマロラクティッ ク登職、20%アリエ産新パリック 20%アリエ産1年間使田パリック 40%ア

リエ産1年間使用大樽にて12ヶ月間熟成。その後最低24ヶ月間瓶内熟成。

05,07,08,10,11,12 750ml No.8982311 8028959 000669 ¥7.400

●記載は本体価格となります。

Gli Orti

化学肥料を使用せずに

リ・オルティ

格 付 オルトレポー・パヴェーゼ DOC 品 種 ライン・リースリング テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディミディアム 適 温 12℃前後

理 シーフード、リゾット (ハーブや菜っ葉と共に)

荷 姿 750ml×6

素晴らしいミクロクリマが産んだ秀逸のライン・ リースリング。桃、アプリコット、トロピカルフル-ツの豊かなブーケ、そして、ハーブと少しスパイ ス香を感じます。口当たりが滑らかで温かみの ある、ミネラル感たっぷりのバランスのよいワイ ンです。収穫後のブドウを72時間ステンレスタ ンク内でコールドマセレーションを行い、その後 温度管理下で発酵、ステンレスタンクで熟成。

750ml No.8982116 8028959 000263 ¥3.300



シレリー Sillery

格 付 オルトレポー・パヴェーゼ DOC 品 種 ピノ・ネロ

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム

適 温 12℃前後 理 蒸し魚、冷製パスタ、鶏肉料理

荷 姿 750ml×6

ピノ・ネロ種のフレンチクローンを100%使用した白ワイン、 という非常に珍しいワイン。フルーティーで白い花香が口の 中に長時間広がります。またシトラス、バルサミコの香りも感 じることができ、エレガントな余韻が楽しめます。手摘みされ たブドウは優しくブレスされ、ステンレスタンクで発酵(19~ 20℃)及び6ヶ日間の執成 その後最低4ヶ日間は斯内執成 を行います。酸化防止剤添加を極力少量に抑えています。

PP 08(89P)

750ml **No.8982217 8028959 000218** ¥3,300



17

NORD ITALIA

北イタリア

19



ユネスコ世界遺産 モンカルヴォ





1820年、ジョヴァンニ・ボスカ氏により創業。アスティ地 区の中心地カネッリに位置し、現在7代目当主が運営 するワイナリーです。社名の由来は、生産地の"ASTI (アスティ)"と、英語で乾杯の"TOAST(トウスト)"、そ して味わいの"TASTE(テイスト)"を掛け合わせた造 語で、このキャッチーで愛らしい社名で世界中で認知 されています。創業以来変わらず、深い絆と情熱で結 ばれる500を超える提携農家と共に成長を続け、世界 各国に販路を広げています。



アスティ・トスティ

Asti Tosti

格 付 アスティ DOCG 品 種 モスカート

テイスト 甘●●●辛 ボディライト

適 温 10~12℃ 料 理 食前酒として、焼き菓子、

荷 姿 750ml×12

シャルマ方式にて造られた、アスティ地区を 代表するスプマンテ。フレッシュな香りと心 地よい甘さが特徴の口当たり良いスパーク リングワインです。(ボトルデザインを一新し



¥1,900

トスティ・プロセッコ

Tosti Prosecco

格 付 プロセッコ DOC 品 種 グレーラ テイスト 甘 • • • 辛

ボディライト 適 温 10~12℃

料 理 食前酒として、パスタ、チーズ 荷 姿 750ml×12

フリウリ産とヴェネト産のグレーラを使用し、 シャルマ方式で造られたワイン。デリケート なアロマと少しビターな味わいを感じる生き 生きとしたテイストのプロセッコです。



荷 姿 750ml×12 甘口ワインとして知られるアスティから誕生した 初の辛口スパークリングワイン。世界で最も香り 高い品種のひとつとして知られるマスカット種 100%を使用。より酸度の高く、鮮やかな芳香 性のあるブドウのみを選別して造られ、11種類 以上の花やフルーツのブーケを楽しめます。フ レッシュ感があり、あらゆるシーンと料理に合わ せられます。(ボトルデザインを一新しました。) 750ml **No.5111200** 8003360 640758

トスティ・アスティ・セッコ

格 付 アスティ DOCG

テイスト 甘 • • • 辛

Tosti Asti Secco

ボディライト

品 種 モスカート

適 温 10~12℃

¥2 300



トスティ・ブリュット

Tosti Brut

格 付 VdT 種 シャルドネ、ガルガーネガ、 ピノ・ビアンコ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディライト 適 温 10~12℃

料 理 食前酒として、 パスタ、魚介類の料理

荷 姿 750ml×12 明るい麦わら色。爽やかですっきりとした味 わいが特徴で、酸味と甘みのバランスがよい スパークリングワインです。

750ml **No.5121103** 8003360 670755

トスティ・モスカート・ピンク

Tosti Moscato Pink

格 付 VdT 種 モスカート、アロマ付きブドウ (マルヴァジア、フレイザ 品 もしくはブラケット)

テイスト 甘 • • • 辛 ボディライト

適温 10~12℃ 理 食前酒として、デザート 荷 姿 750ml×12

果実の香りの非常にアロマティックなブーケ が特徴。味わいのある甘味とフルーティーな 余韻が印象的です。(ボトルデザインを一新 しました。)

750ml **No.5140000 8034042 670756** ¥1.900

モスカート・ダスティ

Moscato d'Asti 格 付 アスティ DOCG 品 種 モスカート テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディライト 適 温 10~12℃ 理 食前酒として

焼き菓子、デザート 荷 姿 750ml×12 金色がかった麦わら色。シャルマ方式で造ら

れたワイン。アロマティックでセージを想わ せるフレッシュな香り。味わいの中にブドウ 特有のアロマが感じられるフルーティーで苦 醇な微発泡性の甘口白ワインです。アル コール度数が5.5%と低いためお酒の苦手 な方にもおすすめ。

750ml **No.5182101** 8003360 690753 ¥2,200



ラ・スコルカ

アレッサンドリア県ガヴィ



1919年、現在のラ・スコルカ社オーナー、ジョルジョ・ソ ルダーティ氏の曾祖父が設立したワイナリー。2019年、 ラ・スコルカは創業100年を迎えます。現在、ガヴィ・ エリア内で、コルテーゼの栽培にもっとも適しているとい われる「ロヴェレート」に50haのブドウ畑を所有し、伝 統的且つ優良なガヴィを生産しています。優良な土 地で、良いワインは良いブドウから、大量生産しないと いう信念のもと、ガヴィのパイオニアとして 代々、ブドウ栽培とワイン造りに取り組ん でいます。



キアラ・ソルダーティ 社長(左)

ガヴィ・デイ・ガヴィ® ダンタン

Gavi dei Gavi® D'Antan

格 付 ガヴィ DOCG 品 種 コルテーゼ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ 適 温 12~14℃

料 理 前菜からメインまで、 チーズ、ミートパテ

荷 姿 750ml×6

厳選されたブドウのみを使用して、良年のみに造ら れる最上級のガヴィ。伝統的手法で造られたガヴィ をステンリスタンクで十着酵母とともに10年間勢 成します。海風を思い起こさせる土壌由来の ミネラル感と蜂蜜や南国のフルーツのブーケナ 特徴的。100年続く老舗ワイナリーの熟練した技 術から生まれるフィネスと力強さのハーモニーが ダンタンの品格の高さを物語っています。

750ml No.5419606 8032927 003057 ¥12.000

ブローリア

アレッサンドリア県ガヴィ

BROGLIA

ことを示しています。

"ブルーノ・ブローリア"

格 付 ガヴィ DOCG

テイスト 甘 ● ● ● 辛

品 種 コルテーゼ

ボディ フルボディ

適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×6

います。

¥5,500

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

料 理 鶏肉料理、甲殻類や魚料理

創業者ブルーノ・ブローリアの名を冠した同

社最高峰のガヴィ。樹齢55年前後の古木か

ら収穫した厳選ブドウのみを使用していま

す。繊細な花のブーケが長く続き、程よいア

ルコール感と酸味がバランスよく仕上がって

PP 08(88P),09(90P),10(91P),11(90P)

750ml **No.5605116 8022811 000200**

※本商品の2013年ヴィンテージはANAの2015年度 ファーストクラス機内ワインに選出されました

11,12 111 07,08,12

れていることから、この地がガヴィそのものの発祥の地である



栽培されています。こ

の「メイラーナ」という

ブドウ畑について971

年に記述した古文書

が、ジェノヴァの公文

書保管所で保存さ

Vintage B

BROGLIA

Soune Bergh

ミッレジマート・ソルダーティ・ ラ・スコルカ・ブリュット

格 付 ガヴィ DOCG 品 種 コルテーゼ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ 適温8℃前後

理 アペリティフ、前菜、 食後酒や瞑想ワイン 姿 750ml×6

最良年の、さらに最高のブドウのみで造られる 数量限定のスプマンテ・ブリュット。明るい黄 金色と濃密で柔らかな泡とアンバーやトロピ カルフラワーが、蜂蜜やスパイスに溶け込ん だ香り。熟成によるしっかりとした味わいには アーモンドのニュアンスも感じられます。 メト

澱と共に最低72ヶ月間瓶内熟成されます。 750ml No.5419510 8032927 009073 ¥9.000

ガヴィ発祥の歴史を刻む土地「メイラーナ」と呼ばれる

ブローリア社が所有する98ヘクタールの土地は、44へ

クタールのブドウ畑を含み、ガヴィを生むコルテーゼ、そ

して3品種の黒ブドウが、伝統的なグイヨー仕立てで

"ヴィッラ・ブローリア'

格 付 ガヴィ DOCG

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

品 種 コルテーゼ

ボディ ミディアム

適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×6

料

ます。

¥3.500

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

理 前菜、魚料理、鶏肉料理

日当たりの良いヴィッラ・ブローリアの単

一畑から収穫されたブドウのみを使用してい

ます。エレガントなブーケが広がり、やわらか

い口当たりと長い余韻をお楽しみいただけ

750ml **No.5603118 8022811 000095**



ブローリア オーナーファミリー

CRU B

 (\mathbf{S})

ガヴィ・デイ・ガヴィ® ブラック・レーベル

Gavi dei Gavi® Etichetta Nera

格 付 ガヴィ DOCG

品 種 コルテーゼ テイスト 甘 ● ● ● 辛 **ボディ** フルボディ

荷 姿 750ml×6

適 温 12~14℃ 料 理 鶏肉料理、甲殻類や魚料理

ガヴィエリア、ロヴェレートにある畑の樹齢 60年以上の木から収穫された厳選ブドウの みを使用して、厳格な伝統的手法で造られた ガヴィ。ミネラル感が豊富で、アーモンドや ナッツを想わせる余韻を持ち、芳醇なフルボ ディのガヴィに仕上がっています。



750ml **No.5415218** 4980434 210014 ¥8,000

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ・ スプマンテ・ブリュット"ロヴェレッロ"

____ 格 付 ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・

ガヴィ DOCG 品 種 コルテーゼ

テイスト 甘 • • • • 辛 ボディ ミディアハ

適温8℃前後

料 理 アペリティフ、前菜、冷菜

荷 姿 750ml×6

ピエモンテを代表する白ワイン、新鮮なフ ルーティーさが特徴のガヴィのスプマンテ。

18~20℃の温度管理のもと、ステンレスタ ンク内にて発酵、熟成が行われます。高品質 かつコストパフォーマンスの良さから大人気 のワインです。



750ml **No.5606118** 8022811 000415 ¥3.500



"ラ・メイラーナ" ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

格 付 ガヴィ DOCG 品 種 コルテーゼ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 11℃ 料 理 魚料理、鶏肉料理 荷 姿 750ml×12

最も代表的で歴史のある[メイラーナ]の畑 で収穫されたブドウから造られたワイン。 フレッシュでフルーティーな香りが広がり、ド ライでアーモンドのニュアンスを含む味わい

PP 09(88P).10(89P).11(88P)

がお楽しみいただけます。

750ml **No.5602118** 8022811 000040 ¥3.200



VINO 2020 ●記載は本体価格となります。

NORD

ボルゴーニョ社の歴史は、私文書をたどっていくと、1761年ま

で遡ることができます。ピエ モンテで最も古い歴史と 由緒を持つボルゴーニョ 社のワインは、イタリア史に 度々登場してきました。第 二次世界大戦後は、いち 早く近代技術の導入を

CRU R

行い、バローロの造り手としてその名声を確固たるものとしました。 ブドウ栽培に化学肥料や除草剤を使用せず、発酵も自然な状 態で行ない、最低限の酸化防止剤のみ添加しています。革新 的な発想で伝統的なバローロを守り続けているワイナリーです。



ボルゴーニョ社のテラスから見たバローロ村の眺め

バローロ・リゼルヴァ

Barolo Riserva 格 付 バローロ DOCG 品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ フルボディ 適 温 20℃

理 ジビエ、赤身の肉料理 荷 姿 750ml×6 ボルゴーニョ所有の5つの最良単一畑(カンヌビ、リステ、カン ヌビ・サン・ロレンツォ、フォッサティ、サン・ピエトロ・デッレ・ヴィ オレ)からのブドウを使用しています。熟成はステンレスタンク

で7ヶ月間、スラヴォニア産オークの大樽で3年半。 伝統的な 古いスタイルのパローロで、単一畑の特徴が混ざりあった複 雑さを持ち、すみれを想わせるブーケ、ソフトな味わいです。 00,01,05,06,08

PP 98(93P),01(93P),03(91P), WS 08(91P) 750ml **No.5302103** 8003807 000763 ¥13,000

理 ピエモンテ風リゾット(バローロと煮込んだ肉汁入り)、

牛肉のパローロ煮込み、熟成タイプのチーズ

5つの最良単一畑(カンヌビ、リステ、カンヌビ・サン・ロレンツォ

発酵を約12日間、始めは22~25℃、最後は29~30℃で行い、マ

瓶内熟成は6ヶ月間。単一畑の特徴が混ざりあった複雑さを持ち、

みれを想わせるブーケ、ソフトな味わいのパロー

ォッサティ、サン・ピエトロ・デッレ・ヴィオレ)からのブドウを使用し

ーションは20日間。熟成はスラヴォニア産オーク樽で4年間、



Vintage R

バローロ・リゼルヴァ・カンヌビ

Barolo Riserva Cannubi 格 付 バローロ DOCG

品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボ**ディ** フルボディ 適 温 18~20℃

理 ジビエ、ローストした赤身の 肉料理、熟成タイプのチーズ

姿 750ml×6 (ローロ地区中心の1200年前からある由緒ある単一畑か

ら収穫したブドウを使用し、22℃~29℃で発酵を12日間、22℃で30日間 マセレーション行います。その後、マロラクティック発酵を22℃で15日間、 熟成はスラヴォニア産オーク樽(4,500L)で4年間、瓶内熟成6ヶ月間。 優良 畑の個性を発揮したエレガントな味わいで、長い余韻が楽しめる逸品です。 08

PP 08(94+P) WS 10(93P) 750ml **No.5307314** 8003807 002217 ¥18.000

バローロ・リゼルヴァ・リステ

格 付 バローロ DOCG 品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 ● ● ● 辛

Barolo Riserva Liste

ボディ フルボディ 適 温 18~20℃ 理 ジビエ、赤身の肉料理、

熟成タイプのチーズ 荷 姿 750ml×6

リステという歴史的な単一畑から収穫したブドウを使用し 22℃~29℃で発酵を12日間、22℃で30日間マセレーション 行います。その後、マロラクティック発酵を22℃で15日間、熟 成はスラヴォニア産オーク樽(4,500L)で4年間、瓶内熟成6ヶ

月間。複雑な個性を持つ味わいで、長い余韻が楽しめます。 PP 98(91P),00(91P),05(91P), WS 10(93P)

バローロ・リゼルヴァ・フォッサティ

理 ピエモンテ風リゾット(バローロと煮込んだ肉汁入り)、

牛肉のバローロ煮込み、熟成タイプのチーズ

フォッサティという単一畑から収穫したブドウを使用し

22℃~29℃で発酵を12日間、22℃で30日間マセレ-

ション行います。その後、マロラクティック発酵を22℃

で15日間、熟成はスラヴォニア産オーク樽(4,500L)で

4年間、瓶内熟成6ヶ月間。土壌が砂質を適量含むこと

から、芳しい花や赤い果物の香りを感じるワインです。

750ml **No.5307414** 8003807 002224

PP 08(95P) WS 10(92P)

¥13.000

Barolo Riserva Fossat

品 種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

荷 姿 750ml×6

テイスト 甘 ● ● ● 辛

格 付 バローロ DOCG



CRU R

CRU R



(ローロ地区の中心にあるカンヌビの畑の土壌は、1100万年前

一川の平野を覆っていた海からの堆積物によって形成された

です。最も著名で評価の高いバローロのクリュで、その名は

のです。最も著名を計画の高いが、ローロックリエに、その名は、 1700年代の歴史的文献におきれています。 粘土石灰質の土壌と非常に好ましい気候かもたらすテロワールから素晴らしい複雑性を持ったワインが生まれるカンヌビは、世界で 最もワイン用ブドウの栽培に適した場所の一つで、バローロ地区の

Pでも、最もエレガントで長期熟成能力の高い、特別な個性を持っ

たワインが生まれます。 ここにボルゴーニョ社が所有する1.3haの畑は、標高290~320m

南向きの斜面にあります。





PP 05(92+P),06(93P), WS 11(92P) 750ml No.5307514 8003807 002194 ¥9.000 デルトーナ

バローロ

格 付 バローロ DOCG

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

品 種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

荷 姿 750ml×6

Derthona 格 付 コッリ・トルトネージ・ ティモラッソ DOC 品 種 ティモラッソ

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 **ボディ** フルボディ 適 温 8~12℃

理 パスタ、魚料理、白身肉料理 荷 姿 750ml×6

て造った長期熟成が可能なティモラッソ。洋梨や桃などフルーツとアカ シアの花などのフローラルノートが香ります。はちみつの香りも特徴的。 口当たりはドライでありながら柔らかさも併せ持ち、アルコール分と酸 のバランスが抜群です。若いうちは、しっかりボディを感じる飲み心地の よさが特徴ですが、熟成を経るごとにミネラル味が増し、力強さとフィネ スのバランスがとれた味わいに変化します。フレッシュさと酸味を保たせ るため、低温で発酵、醸造。ステンレスタンクで潤と共に18ヶ月間熟成。

750ml No.5386417 8003807 002156 ¥11,000



ランゲ・ネッビオーロ

Langhe Nebbiolo

格 付 ランゲ・ネッビオーロ DOC

品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアムフル

適 温 18℃

理 マッシュルームのラビオリ、シチュー、肉料理全般 荷 姿 750ml×6

5つの最良単一畑(カンヌビ、リステ、カンヌビ・サン・ロレン ツォ、フォッサティ、サン・ピエトロ・デッレ・ヴィオレ)からのブ ドウを使用し、酵母を加えることなく自然発酵を15日間、低 めの温度24~28℃で行います。熟成はスラヴォニア産オー ク樽で18℃の定温で10ヶ月間、瓶内熟成は3ヶ月間。この 伝統的な製法がワインをフレッシュで果実味を豊かにし、微 かにスパイスを感じる飲みやすい味わいに仕上げています。

PP 09(88P),13(90PT)

750ml **No.5307216** 8003807 000886 ¥5,100

カステッロ・ディ・

ネイヴェ

クーネオ県ネイヴェ

CASTELLO DI NEIVE

スコを代表する逸品です。

格 付 バルバレスコ DOCG

料 理 ジビエ、赤身の肉料理、

熟成したチーズ

ファーストヴィンテージは1967年。平均樹齢は30~40

年。フレンチオークの大樽にて最低36ヶ月間熟成させま

す。熟した果実や、スパイス、タバコの香りが複雑にからみ

合い、上質なテロワールを感じさせます。力強く、エレガン

トな味わいと、長い余韻を楽しむことができる逸品です。

PP 01(93P),03(92P),04(89P),06(92P) 07(91P)

750ml No.6402113 8032523 971644

品 種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

荷 姿 750ml×6

テイスト 甘 🌑 🗎 🗦 辛

バルバレスコ"サント・ステファノ"リゼルヴァ

Barbaresco "Santo Stefano" Riserva Vintage CRU R

自社畑で収穫されたブドウのみを使用して生産しているワインの中

で、特に優良な単一畑として知られる「サント・ステファノ」はカステッ

ロ・ディ・ネイヴェのモノポールであり、高い評価を得ているバルバレ



テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃ 理 肉料理全般、チーズ 荷 姿 750ml×6

酵母を加えることなく自然発酵を12日間、低めの温度 24~28℃で行います。熟成は70%がステンレスタン クで10ヶ月間、残りの30%はスラヴォニア産オーク樽 で18℃の定温で10ヶ月間行います。 ブレンドされた 後、瓶内勢成を6ヶ月間。この伝統的な製法がワインに

やすいエレガントな味わいに仕上がっています。 PP 01(85P),07(88P),09(87P),11(89P) 750ml **No.5307117** 8003807 000879 ¥4,000

バルバレスコ"サント・ステファノ"

Barbaresco "Santo Stefano"

テイスト 甘 • • • 辛

品 種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

荷 姿 750ml×6

¥7.800

格 付 バルバレスコ DOCG

料 理 ジビエ、赤身の肉料理、

熟成したチーズ

ネイヴェ村の最良単一畑サント・ステファノから収穫された

ブドウを使用しています。ファーストヴィンテージは1967

年。平均樹齢は30~40年。フレンチオークの大樽にて

24ヶ月間熟成させた後、更に6ヶ月間の瓶内熟成。スミレ

やバラの香り、リッチでエレガントな味わいのワインです。

PP 04(93P),05(93P),06(92P),07(95P), 08(92+P),09(92P),10(92P)

750ml **No.6403116** 8032523 970586

18世紀に建設された城を

ワインセラーとして使用して

いる歴史あるワイナリー、

カステッロ・ディ・ネイヴェ社。

現在のオーナー、イタロ・ス

トゥピノ氏は、伝統を守りつ

つ現代の嗜好に合わせた

ワイン造りを行っています。



ドルチェット・ダルバ

Dolcetto d'Alba

格 付 ドルチェット・ダルバ DOC 品 種 ドルチェット

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃ 理 肉料理全般、チーズ

荷 姿 750ml×6 酵母を加えることなく自然発酵を12日間、 低めの温度24~28℃で行います。熟成は ステンレスタンクで18℃の定温で4ヶ月間、 瓶内熟成を1ヶ月間行います。この伝統的な 製法がワインにフレッシュな酸味を与え、果 実味豊かな飲みやすい味わいに仕上がって います。

PP 03(86P),07(86P), WS 14(88P)

750ml **No.5306117** 8003807 000862

¥3,800

ランゲ・アルネイス"モンテベルトット'

Langhe Arneis "Montebertotto"

格 付 ランゲ DOC 品 種 アルネイス

¥3,600



バルバレスコ Barbaresco

CRU R

石藤

格 付 バルバレスコDOCG 品 種 ネッビオーロ

テイスト 甘 • • • 辛 **ボディ** フルボディ

適 温 17℃前後

料 理 パスタ、肉料理、サラミ 荷 姿 750ml×6

ネイヴェの村全体に点在する自社畑から収 穫されたネッビオー口を使用して造られたこ のバルバレスコは、ネイヴェ村のバルバレス コ・クラッシコです。成熟したベリーやドライ フラワーのデリケートな香りの中にスパイス や木をほのかに感じます。35hlのフレンチ オーク樽で12ヶ月間熟成させた後、更に6ヶ 月間の瓶内熟成。パワフルなタンニンの内側 に、エレガントさを有するワインです。

750ml No.6408516 8032523 971309 ¥6.700



CRU B

イ・コルティーニ I Cortini

¥10.000

格 付 ランゲ DOC 品 種 ピノ・ネロ

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ ミディアム

> 適 温 18℃前後 料 理 ミネストローネ、トリュフ料理 荷 姿 750ml×6

ネイヴェ村の単一畑イ・コルティーニ (0.8ha)で収穫されたピノ·ネロから造られ ています。平均樹齢は20年。フレンチバリッ クでの8ヶ月間の熟成に由来する、ラズベ リージャムやヴァニラの香りが印象的な滑ら かな味わいです。

●記載は本体価格となります。



石融





日当たりがよいサントステファノの畑(左奥)だけ雪がとけているのがわかります

VINO 2020

¥12,000

NORD ITALIA



トラヴァリーニ社は、1958年にジャンカルロ・トラヴァリーニ氏により設立 され、現在はその娘チンツィア氏と娘婿のマッシモ氏が引き継いでい ます。モンテ・ローザの堆積岩によるミネラル分の多い土壌は、国内 外において稀であることから、それがガッティナーラのワイン を唯一無二のものとし、芳醇で深い香りを与えています。

創業者のジャンカルロがデザ インした芸術的で独特な瓶 形は、世界中のプレステージ

な場でサービスされることを想定し、デカンタージュする際に長期熟成 で出来た澱が瓶から流れ出ることを防ぐ実用性を兼ね備えています。 現在、ガッティナーラDOCG地域の約50%は同社の畑。いわば、ガッ ティナーラ・ワインのパイオニア的存在、それがトラヴァリーニ社です。



メトド・クラッシコ "ネボレ"エキストラ・ブリュット

letodo Classico "Nebolè" Extra Brut

格 付 ヴィーノ・スプマンテ・ディ・ クアリタ・ドサッジョ・ゼロ

品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム

(2020年3月頃入荷予定)

適温 7℃前後

理 アペリティフ, 前菜, 食後酒にも 荷 姿 750ml×6

年間生産本数2000本以下の限定生産。ネッ ビオーロの先の部分のみを使用して造られ るスプマンテです。瓶内熟成46ヶ月間。



10

750ml **No.5810215** 8033406 220415 ¥8.500



ガッティナーラ

Gattinara

格 付 ガッティナーラ DOCG 品 種 ネッビオーロ

テイスト 甘 〇 〇 〇 〇 辛 ボ**ディ** フルボディ

適 温 18~20℃ 理 パスタ、肉料理全般、チーズ 荷 姿 500ml×12/750ml×6

1500ml×1/3000ml×1 収穫されたブドウは、30~33℃の温度管理下で、15~18日間発酵され、 孰成は6ヶ日間ステンルスタンク2年間フランス産大樽で、更に6ヶ日間 の瓶内孰成が行われます。ベリー系の果実やプラム、更にはヴァニラや カンゾウなどの魅力的な香りとほのかな酸味、豊かなボディが特徴です。

500ml No.5805314 8033406 220200 ¥3.500 750ml **No.5805213** 4980434 400217 ¥5,000

1500ml No.5810413 8033406 220118 ¥14,000 3000ml No.5810713 8033406 220156 ¥21.500



トラヴァリーニの芸術品、生誕60周年

1958年に発明されたトラヴァリーニのボトルは、2018年に生誕60年を 迎えました。1958年にワイナリーを受け継いだジャンカルロ・トラヴァ リーニは、偉大なワインが普通のボトルに入っていてはもったいないと考 え、ユニークな形のボトルを思いつきました。それは、偉大なワインであ るガッティナーラにふさわしい芸術品でした。このボトルシェイプは、ガッ ティナーラが長期の熟成期間中に造りだす天然の澱を、デカンタージュ なしにボトル内にとどめることができるのです。そして、濃い色のガラス は光を瓶内に通さずに、光による劣化を防ぎます。この機能的かつエレ ガントなボトルの生誕60年を記念して、単一畑(ロンキ)で収穫された ブドウのみを使って造られたガッ

ティナーラ・リゼルヴァをリリース しました。生産本数限定120本の このワインは、「光と純粋」を表す 真っ白なボトルに入っています。



ガッティナーラ・リゼルヴァ

Gattinara Riserva

格 付 ガッティナーラ DOCG 品 種 ネッビオーロ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

理 ジビエなど赤身の肉料理、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

収穫されたブドウは、30~33℃の温度管理下で、15~18日間発 酵され、孰成は6ヶ日間ステンルスタンク、3年間フランス産大植 で、更に12ヶ日間の瓶内孰成が行われます。ドライフルーツや スパイスの複雑なアロマが広がります。やわらかなタンニンとしっ かりとしたストラクチャー、長い余韻をお楽しみいただけます。 99,00,01,05,06,07,08,09

01,04,06 12 13

PP 01(89P),04(91P),05(92P),06(94P),

750ml **No.5808313** 4980434 400224 ¥7,500



Vintage R

ガッティナーラ "トレ・ヴィーニェ"

Gattinara "Tre Vigne"

付 ガッティナーラDOCG

品 種 ネッビオーロ テイスト 甘 • • • 辛 ボディ フルボディ

適 温 18~20℃ 料 理 しっかりとしたプリモ、ジビエを

含む赤身肉料理、熟成チーズ 荷 姿 750ml×6

様々な標高に位置する異なる3つの畑のベストポジションから収穫されたネッピオーロで、

最良の年のみに造られるワイン。深いガーネット色。温かみのある繊細なフルーツの香り は、プラムやタマリンドのコンフィチュールを思い起こさせる。ソフトでシルキーなタンニ が特徴のフルボディ。滑らかな余韻が長く続く。温度管理下のステンレスタンクで15日間 発酵。80%はスラヴォニア産のオーク様にて48ヶ月間熟成。20%はフレンチバリックにて 10ヶ月間、その後スラヴォニア産のオーク樽で38ヶ月間熟成。瓶内熟成約1年間。

750ml No.5803113 8033406 220309



チンツィア

Cinzia

格 付 VdT 品 種 ネッビオーロ、ボナルダ、 ヴェスポリーナ

テイスト 甘 〇 〇 〇 三 空 ボディ ミディアム

適 温 18~20℃ 理 前菜、パスタ、鶏肉料理

荷 姿 750ml×6

スミレ、バラ、リコリスの香りや繊細なミネラ ルを感じるワイン。爽やかでバランスがよく、 滑らかなタンニンと長い余韻が楽しめます。 12~15日間、ステンレスタンクで発酵し、14 ~16ヶ月間ステンレスタンクで熟成します。

750ml No.5810000 8033406 220408 ¥3.100



生み出すワケ トラヴァリー二社は、ほぼすべてのワインをネッビオーロで造っている、ネッビオー

口のスペシャリストです。トラヴァリー二社のあるガッティナーラは、アルプス山脈 の標高4.634mの高嶺モンテローザから50kmという近さにあるため、アルプス 山脈からの強い影響を受けたミクロクリマが発生します。アルプスから吹き下ろす 風が常に風通しのよい環境を作り出すため、ガッティナーラの丘陵地帯では霧の 発生は滅多に見られません。また、夏期は昼夜の気温差がしっかりと生まれます。 している花崗岩、斑岩、そしてたくさんの鉄ミネラルを含んでいる土壌はブドウ畑 としては珍しく、ガッティナーラワインを唯一無二にし、非常に香り豊かなワインに 口に対する情熱と高品質ワインの探求、そして伝統を重んじる姿勢が、彼らの造る 美しいガッティナーラの一番のエッセンスだといえるでしょう。







ワイン醸造家サライヨン・フェルナンダ氏が2000年に 創立したラトエヨワイナリーは、アオスタ渓谷の中心の アイマヴィーユ村にあります。古くからブドウ栽培が行 われてきた地域で、海抜約650メートルの標高に位 置する傾斜面のため、ブドウ畑の各区画は1,000~ 3.000平方メートルという狭さです。ヘクタール当たり約 10,000本という高密度の植え込みと、一株当たり5~ 6房のみという低収穫率が高品質のブドウの収穫を 可能にしています。ラトエヨの社名とロゴは

「小礼拝堂」という意味の方言に由来 しており、小礼拝堂はこの地域のあちこち に数多く見られ、人々が祈りを捧げます。

プティ・ルージュ

格 付 ヴァッレ・ダオスタ DOC

料 理 肉のロースト、ジビエ料理

10月中旬に樹齢35~50年間の樹から手摘

みされたブドウは温度管理の下発酵が行わ

れ、孰成は最低6ヶ日間ステンルスタンクで

行われます。野バラとすみれの香り、滑らか

で飲み易いワインで、3~5年間の瓶内熟成

品 種 プティ・ルージュ

テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム

適 温 20~22℃

荷 姿 750ml×6

が可能です。

Petit Rouge



フミン

格 付 ヴァッレ・ダオスタ DOC

品 種 フミン

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ フルボディ

適 温 20~22℃ 料 理 赤身の肉料理、ジビ工料理、

荷 姿 750ml×6

30%のブドウはアパッシメントをしてからステンレスタ ンクにて発酵、熟成。残りは、少し長めのアルコール発酵 を28℃の温度下で行い、フランスオークのトノー樽で 最低一年熟成されます。熟成の最後にアッサンブラ-ジュし、瓶詰めを行い、最低6~8ヶ月間瓶内熟成されま す。遅摘みのフミン種から来るスパイシーな味わいが特 徴的で、熟成と共にトースト香を伴った温かさが広がり ます。木のニュアンスが香る高冑で力強いワインです。

750ml No.6880417 4980434 438319 ¥6.000

品 種 モスカート・ビアンコ

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

ジャルジー

格 付 VdT

です。



750ml **No.6880116** 4980434 438302 ¥3.500

シャルドネ Chardonnay 格 付 ヴァッレ・ダオスタ DOC

品 種 シャルドネ テイスト 甘 • • • 辛

ボディ ミディアム

適 温 8~10℃

料 理 あらゆる料理、特に魚料理 荷 姿 750ml×6

9月中旬に樹齢13年の樹から手摘みされた ブドウは、22℃以下で12日間発酵され、澱と 共に6ヶ月間ステンルスタンクで孰成されま す。熟した果実味やシトラスの味わいがフ レッシュでミネラル感溢れるワインです。



750ml **No.6880216** 4980434 438326 ¥3.500



ラトエヨ ワイナリー訪問記

ヴァッレ・ダオスタ州はその北西端のモンブランを含め、数々の高い山々から 流れ出る川によって削られた地形になっており、ちょうど州の真ん中あたりに、 この州都のアオスタの街があります。

削られて出来たアオスタの街から飛び出し、谷間を少し上がったところが彼らの営む町、アイマ ヴィーユです。ここはアオスタ渓谷の中でも気候条件のよい場所として知られ、すぐ近くに幾つか の名の知られたワイナリーもあります。小さな生産者で、訪ねていった時は家屋内の一部のガレー ジの様な所で醸造していました。約2ヘクタール、20,000本ほどの小さな生産者ですが、ワインは どれも透明感とみずみずしいフレッシュさを持ち、何よりも緻密で、アオスタのワインらしさを備え、 ストラクチヤーもしっかりとしています。

第1回JETCUPチャンピオン 内藤 和雄氏

トラヴァリー二社が唯一無二のネッビオーロを

もうひとつ特筆すべき特徴は土壌です。アルプス山脈と同様のミネラル成分を有 する特徴のひとつです。そしてなによりも、トラヴァリーニ・ファミリーのネッビオー

適 温 8~10℃ 料 理 熟成したチーズ、ブルーチーズ 荷 姿 500ml×6 Q目始めに樹齢20年の樹から手摘みされた ブドウは、100日間の陰干し後、ステンレスタ ンクにて19℃以下で約20日間発酵され、澱 と共に最低12ヶ月間ステンレスタンクで勢 成。白い花やラベンダー、果実の風味が、非 常にエレガントで爽やかな甘さのあるワイン

(Vino da uve stramature)

¥8,000



500ml **No.6880310** 4980434 438333







リグーリア州、リヴィエーラ・ディ・ポネンテのサローラで 1950年からワイナリーを営むラモイーノワイナリー。歴史 は、初代オーナーが、義理の父が造っていたピガートに 恋をしたことから始まりました。現在は3代目のファビアー ナとダニーロがワイナリーを経営しています。リグーリア州 の代表品種であるピガートの栽培から始まったラモイー ノワイナリーは、その後ピガートとヴェルメンティーノの栽 培に情熱を捧げてきましたが、90年代に現オーナーがド ルチェアックアにロッセーゼの畑を購入し、リグーリア州 を代表する白ワインから赤ワインまでを生産しています。ワ イナリーは、ラモイーノのワインと共に伝統的なリグーリア 料理を堪能できるレストランも併設しています。



ラモイーノオーナー夫妻

ピガート

格 付 リヴィエ-ラ・リグレ・ディ・ ポネンテ DOC 種 ピガート

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム 適 温 11~12℃

理 アペタイザー、魚料理

荷 姿 750ml×6 ピガートの畑は、標高200~300mに位置するカル

シウムを豊富に含むアルカリ性粘土白亜質土壌の畑 です。9月に樹齢10年の樹から収穫されるブドウは、 ステンレスタンクで発酵、澱とともに最低5ヶ月間熟 成されます。黄金を帯びた麦わら色。桃のニュアンス のある広がりのあるフルーティな香りです。ピガート 特有の海からくる塩味がアフターに続く、柔らかく持 続性のある味わいです。年間生産本数10000本。

750ml **No.9060418** 8014948 001113 ¥3.700





750ml **No.9060318** 8014948 002110

ヴェルメンティーノ

ポネンテ DOC



ロッセーゼ・ディ・ドルチェアックア Rossese di Dolceacqua

格 付 ロッセーゼ・ディ・

ドルチェアックア DOC 品 種 ロッセーゼ・ディ・ドルチェアックア

テイスト 甘 ・ ・ 辛 ボディ ミディアム 適 温 16~18℃









実に秀逸なワインを生み出しています。

1966年設立。創業者であるヴィンチェンツォ・ジェミニアニ氏が

ロマーニャ地方とトスカーナ地 方の間、アペニン山脈北側の 丘陵地帯に土地を購入したこ とからゼルビーナ社の歴史は 始まりました。1987年からは彼 の孫娘にあたるクリスティーナ ジェミニアニ氏

がブドウ栽培及 び醸造責任者に着任、以来飛躍的な進化を遂げ、



クリスティーナ・ジェミニアニ

付 サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スーペリオーレ・リゼルヴァ DOC 種 サンジョヴェーゼ、アンチェロッタ テイスト 甘 • • • 辛 ボディ フルボディ 適 温 18℃前後 理 ジビエを含む肉料理、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6 微量のアンチェロッタ種を混ぜたサンジョ ヴェーゼ種のブドウは、半量はステンレスタン

"ピエトラモーラ"サンジョヴェーゼ・ディ・ ロマーニャ・スーペリオーレ・リゼルヴァ

クで5ヶ月間熟成。更に瓶内熟成を1年間行 います。複雑な香りと甘さを感じるタンニン を持つ骨格のしっかりとしたワインです。 03,04,06,08 **PP** 01(92P) 750ml **No.7154112** 8032644 318021

¥6,500

プで1週間、残りの半量は500L樽で15日間

アルバーナ種について

1987年に白ワインとして一番最初のDOCGに指

定されたアルバーナ。名前の由来については、い

ろいろな仮説がありますが、ラテン語で「白」を意

味する"Albus"から名付けられたという説が有力

です。白ブドウにしては珍しいタンニンの強い品

種のひとつで、果皮が厚く、枝について長期間成

熟できるため、遅摘みの甘口ワインに理想的な品

種です。アルバーナ種は、ガルガーネガ種を起源

とするといわれています。ファットリア・ゼルビー

ナ社では、辛口はもちろん、甘口のアルバーナ種

発酵され、樽で1年間熟成後、ステンレスタン



NORD ITALIA

北イタリア

"トッレ・ディ・チェパラノ"サンジョヴェーゼ・ディ・ 🚾 ビアンコ・ディ・チェパラノ ロマーニャ・スーペリオーレ

Bianco di Ceparano

格 付 サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・ スーペリオーレ DOC サンジョヴェーゼ、シラー メルロー、アンチェロッタ

スコの造り手として注目されています。現在は、オテッロの孫たち

すなわちチェーチ家の3代目がワイナリーを引き継ぎ、情熱を持っ

テイスト 甘 🌑 🗎 辛 ボディ ミディアムフル 適 温 18℃前後 料 理 肉料理全般

荷 姿 750ml×12 発酵は3週間ステンレスタンクで行われ、その後マロラク

ティック発酵を行います。5%は新樽で95%は古樽で1年 間勢成され、樽の構成はフランス産90%、アメリカ産5%、 ハンガリー産5%で、瓶内熟成は6ヶ月間。模熟成に由来す るアロマとやさしいタンニンが調和したエレガントな逸品。

PP 01(88P),05(91P)

750ml **No.7152114** 8032644 315020 ¥3.900

チェーチ

パルマ県トリーレ

てランブルスコ造りをしています。

Otello Nero di Lambrusco 1813

格 付 エミリア IGT

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

品 種 マエストリ

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×6

¥3,200

適 温 8~10℃

オテッロ・ネロ・ディ・ランブルスコ 1813

理 パルミジャーノ・レッジャーノ、

深い紫がかった赤にヴァイオレットのハイライト。ムスクのタッチ

を伴う赤いベリー、チェリー、ライラックの香り、ストーズでヴェリ

ヴェットのような飲み心地のよさが特徴。アリタリア航空のビジネ

スクラスでサービスされているランブルスコ。マルティノッティ

式。10月前半に収穫され、ソフトプレスされた後、マセレーション。

その後、温度管理下で発酵、熟成は12月~1月まで。その後、温 度管理下の定圧ステンレスタンクにて2ヶ月間熟成。この間に2

度日の発酵が起でり、ランブルスコがスパークリングになります。

750ml **No.9157200** 8000199 008841

パルマの生ハムやサラミ類、

ローストや煮込みの肉料理





~8年間の熟成も可能。(2020年7月頃発売予定) 750ml No.7172518 8032644 311084 ¥3 000

カンティーナ・チェーチは、1938年に設立者であるオテッロ・

チェーチがランブルスコを造っていたパルマ近郊にあるトラットリ

アで生まれました。そのトラットリアは、パルマ近郊にあるその地

方で最高のトリッパが食べられるトラットリアと評判でした。トラッ

トリアが閉店した後に、チェーチ一家は本格的にランブルスコ

造りを開始。90年代に発

表された「テッレ・ヴェルディ

アーネ により、新しく、また、

プレステージャスなランブル



B

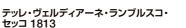
の貴腐ワインも造っています。

オテッロ・シリーズには数々のデザイン、ヴァリ エーションがあります。写真は、オテッロ・ワイン・ カラー・セラピー。ワインはピノ・ビアンコ100% のスプマンテです。また、シーズン毎のアートラベ ルやパッケージもありますので、ご興味のある方

#1 FASHION LAMBRUSCO



チェーチ オーナーファミリー



格 付 エミリア IGT 品 種 マエストリ、マラーニ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 8~10℃ 料

理 パルミジャーノ・レッジャーノ、パルマ の生ハム、ローストや煮込みの肉料理 荷 姿 750ml×6

色は、紫がかった赤にヴァイオレットのハイライト。フレッ

シュでフルーティなブーケ、ブラックベリーやプラムの香り。 ソフトでヴェルヴェットのような飲み心地のよさが特徴で す。マルティノッティ方式。10月前半に収穫され、ソフトプ レスされた後、マセレーション。その後、温度管理下で発酵、 熟成は12月~1月まで。その後、温度管理下の定圧ステン レスタンクにて2ヶ月間熟成。この間に2度目の発酵が起こ ランブルスコがスパーケリングになります。

750ml **No.9157000** 8000199 002955 ¥2.800



テッレ・ヴェルディアーネ・ランブルスコ・ アマービレ 1813 abrusco Amabile 1813

格 付 エミリア IGT

種 マエストリ、マラーニ テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム

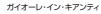
温 8~10℃ 理 アペリティフ、デザート

料 パルマの生ハムやサラミ類 荷 姿 750ml×6

深いルビーレッドにヴァイオレットのハイライト。フレッシュでフ ルーティなブーケにワイルドストロベリーとすみれの花の香り。 ソフトでヴェルヴェットのような飲み心地。甘口ランブルスコで す。マルティノッティ方式。10月前半に収穫され、ソフトプレス された後、マセレーション。その後、温度管理下で発酵、熟成は 12月~1月まで。その後、温度管理下の定圧ステンレスタンク にて2ヶ月間熟成。この間に2度目の発酵が起こり、ランブルス □が難分を残したまま廿□スパークリングになります。

750ml No.9157100 8000199 004171 ¥2.800





ORGANIC R

バディア・ア・ コルティブオーノ

シエナ県ガイオーレ・イン・キアンティ



バディア・ア・コルティブオーノ 社は、キアンティ・クラッシコのス ペシャリストとして、その歴史を 築き上げてきました。ワイナリー 名は「豊かな収穫の修道院」 という意味で、1051年にベネ ディクト派の修道院として建立 されたキアンティ地区で最も古 い歴史を持つワイ

ナリーの一つです。現在のオーナー、エマヌエラ・ストゥッ キ・プリネッティ氏はキアンティ・クラッシコ協会初の女性 会長を務めた実力者です。

ORGANIC R



サンジョヴェート

格 付 トスカーナ IGT

品 種 サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

料 理 ジビエを含むローストした

肉料理、熟成したチーズ

1950年代に植えられた樹齢45~65年のサンジョ

ヴェーゼ種のブドウから造られたエレガントな赤ワイ

ン。フランス産オークのバリック(新樽率25%)で18~

20ヶ月間熟成されました。凝縮感のあるしっかりとした

構成が、このワインのポテンシャルを感じさせます。

PP 00(90P),06(90P),07(93P),09(91P)

750ml **No.6815113** 8008483 000878

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

¥8.500



Linea Badia a Coltibuono

バディア・ア・ コルティブオーノ・ライン

モンテベッロ

格 付 トスカーナ IGT 種 マンモロ、チリエジョーロ、プニテッロ、コロリーノ、 品 サンフォルテ、マルヴァジア・ネラ、カナイオーロ、 フォリアトンダ、サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボ**ディ** フルボディ

適 温 18℃前後 理 ジビエ、牛肉のロースト、グリル、煮込み料理、 熟成したチーズ、チョコレート

姿 750ml×6

ガイオーレ・イン・キアンティで有機栽培された9種の十善品種を同 率でブレンド。全ての品種は別々に500Lの樽で土着酵母と共にノ チダウンをしながら発酵。熟成の最後の段階でオーク樽でブレン れます。12~16ヶ月間オーク樽にて熟成の後、最低6ヶ月間の瓶内 熟成を行います。9種のブレンドからくるエレガントで深みのある味わい。上品な黒い果実の香りが漂う、真の、スーパータスカンです。

WS 11(92P) 750ml **No.6837113** 8008483 003008

¥9.500 (ラベルは2015年ヴィンテージから変更になります。)

キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

Chianti Classico Riserva Vintago ORGANIG R

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、 チリエジョーロ、コロリーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボ**ディ** フルボディ 適 温 18℃前後

理 ジビエを含むローストした 肉料理、熟成したチーズ 姿 750ml×6

1937年ヴィンテージまで遡ることができる歴史ある 秀逸なワイン。サイズの異なるフランス産と、オース トリア産オーク樽で24ヶ月間の熟成、4ヶ月間の瓶内 勢成が施されます。ソフトでなめらかな口当たりは、 歳月を重ねると更にエレガントな味わいとなります。

04,07,10

¥7,000

PP 01(90P),06(90P),07(91P),08(91P), 09(90P),10(90P) 750ml **No.6810115** 8008483 002018



キアンティ・クラッシコ

Chianti Classico

付 キアンティ・クラッシコ DOCG 格 品 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、 チリエジョーロ、コロリーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 三 空

ボディ フルボディ 適 温 18℃前後 理 ジビエを含む肉料理全般、

熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6 平均樹齢10~55年の自社畑で収穫されたブドウか ら造られた逸品。異なるサイズのフランス産と、オー

ストリア産オーク樽で12ヶ月間の熟成を経て、しな やかなタンニンを持つキアンティに仕上げました。

PP 05(87P),07(89P),08(88P),09(88P), 10(87P),12(87P) 750ml **No.6807116** 8008483 000502 ¥3.600

(ラベルは2017年ヴィンテージから変更になります。)

"クルトゥス・ボーニ"キアンティ・クラッシコ・ ヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコ リゼルヴァ ORGANIC R Chianti Classico Riserva Vin Santo del Chianti Classico

ORGANIC R

格 付 ヴィン・サント・デル・ キアンティ・クラッシコ DOC 品 種 トレッビアーノ、マルヴァジア

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 16℃前後 料 理 食後酒として 焼き菓子などのデザート 荷 姿 375ml×6

ヴィンサント用のトレッビアーノ、マルヴァジア から造られたトスカーナの伝統的なデザート ワイン。オークのバリック(小樽)で6年間の熟 成を経て生まれる豊かな芳香とリッチでエレ ガントな味わいが特徴のヴィンサントです。

PP 02(90P),03(89P),04(92P),05(90P), 06(91P),07(93P) 375ml No.6835211 8008483 000700 ¥6.200

(ラベルは2011年ヴィンテージから変更になります。)



バディア・ア・コルティブオーノ社では、キアンティ・クラッシコの主要品種であるサンジョヴェーゼをはじめ、以下の古代土着品種を復活させるために、長年研究

約1000年の歴史を持つバディア・ア・コルティスオーノだからこそできる、オールド・ヴィンテージコレクション! カンティーナ・プリヴァータでは、1970年ヴィンテージからご紹介できます。

CultusBoni Line

コルティブオーノ・ライン

キアンティ・クラッシコ"ロベルト・ストゥッキ"

Chianti Classico "Roberto Stucchi

数あるキアンティ・クラッシコの生産者のなかで、バディア・ア・コルティブオーノが誇る唯一性

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG 品 種 サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 18℃前後

料 理 パスタ、ローストした肉、熟成 したチーズ

姿 375ml×12/750ml×12 フランス産オーク樽とバリックで数ヶ月間熟成 させたキアンティ・クラッシコ。ベリー、スミレ やアイリスなどのまろやかな香り、バランスの とれた味わいと心地よい余韻が印象的です。

375ml No.6805215 8008483 001813 ¥1.900 750ml **No.6805115** 8008483 001806

¥3,000

トラッポリーネ

R

格 付 トスカーナ IGT 品 種 ヴェルメンティーノ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 8~10℃

料 理 アペリティフとして、魚料理、 野菜料理、パスタ 荷 姿 750ml×6

トスカーナの土着品種であるヴェルメンティー

ノ100%のワインに生まれ変わりました。ス チールタンクにて3~4ヶ月間は果皮と共にマ セレーション、瓶内で短期間熟成されてから市 場に出ます。淡いイエロー。柑橘やフレッシュ な薬草の香りと、心地よい酸味と塩味を感じる 味わいが特徴です。ミネラルたっぷりの余韻 が続く、フレッシュで親しみやすいワインです。

750ml **No.6832117** 8008483 000601 ¥2800



B

"チェタムラ"キアンティ

"Cetamura" Chiani

格 付 キアンティ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 パスタ、肉料理全般

荷 姿 750ml×12 厳選したブドウから造られたコストパフォーマン スのよいキアンティ。クローヴやシナモンのニュ

アンス、ベリー系の香りとやわらかな味わいが特 徴です。2015年ヴィンテージは、ガンベロロッソ のコストパフォーマンス赤ワイン部門トップ3に 選ばれました。「チェタムラ」とはワイナリー所有 地内にある、エトルリア人村落に由来しています。

PP 07(87P),08(88P),09(88P),10(87P), 750ml **No.6803116** 8008483 000403 ¥2 300



R

カンチェッリ

格 付 トスカーナ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ、シラー

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 パスタ、肉料理全般 荷 姿 750ml×12

サンジョヴェーゼを主体にシラーをブリンバ した赤ワイン。里コショウや花、チェリーのよ うな香りとソフトな口当たりで若々しくフレッ シュなワインです。

PP 04(87P).06(86P).09(86P) 750ml **No.6801117** 8008483 000106

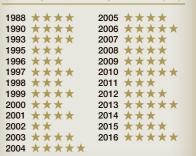
¥1 900



R

Chianti Classico: Carta delle Annate

キアンティ・クラッシコ・ヴィンテージ・チャート



(出典/Wine Advocate Vintage Guide)

キアンティ発祥の地、ガイオーレ・イン・キアンティ

コルティブオーノのエステートは、キアンティ地区ガイオーレ村で一番標高の高い場所に位置します。 東側にはアルノ渓谷が見渡せ、南西にあるモンティ・イン・キアンティの方向に向けて、キアンティのテリト リーの大部分を占めています。エステートの広さは、約924ヘクタール。その大部分は、このヴィッラを囲 む美しい森です。この森の中に、エトルリア人の聖地であるチェタムラ・デル・キアンティが存在します。 近年、この遺跡で、キアンティの歴史とブドウ栽培に関わる大切な事実が発見されました。トスカーナ州遺 跡保護団体とフロリダ大学エトルリア文化リサーチチームが、「キアンティ」という言葉は、一番最初にエト ルリア人によって使用されていたという事実を明らかにしました。エトルリア人は、チェタムラにある井戸 を「キアンティ」と呼び、そこから湧き出た水が小川になり、現在マッセローネと呼ばれる川となりました。 また、995年には修道士たちが、この小川沿いに広がるモンティ・イン・キアンティを含む、コルティブオー ノとガイオーレ・イン・キアンティの間のポンテ・デッレ・グランキアイエまでの渓谷を「キアンティ渓谷」 と呼びました。そう、キアンティ発祥の場所は、ここ、ガイオーレにあるのです!



カンポ・アッレ・コメーテ

リヴォル県ボルゲリ



EUDI DI REGORIO:

カンポ・アッレ・コメーテ(訳:彗星が降り注ぐ畑)は、歴史学書に記載されている古 いボルゲリの地名です。とても想像力をかき立てられるこの名前に魅了され、フェウ

駆使し、長らくティニャネッロの醸造家であったステファノ・ディ・

格 付 ボルゲリ・ロッソ DOC

シラー

ボディ フルボディ

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

¥5,000

料

テイスト 甘 ・ ・ 辛

品 種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、

理 生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ

トスカーナの海沿い、ボルゲリのテロワールを最大限に表現し

たワインです。明るいルビー色、甘く香るローストしたカカオ、フ

レッシュなプラムやチェリー、ユーカリなどのハーブ、地中海らし

さを感じさせる豊かな香り。果実味が印象的で、柔らかくバラン

スの取れた味わい。芳しいアロマと長い余韻、心地良くフレッ

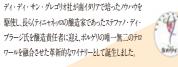
シュな後味が魅力です。新樽と古樽、ミディアム・トーストのオー

750ml **No.8323916** 8057737 576128

ク樽を使用し10ヶ月間熟成の後、最低6ヶ月間の瓶内熟成。

や、肉のグリル、ソーヤージ、ラム等

ストゥポーレ





モダンで革新的、創造力に溢れたFEUDIの哲学を表現

ボルゲリ・ロザート

Boloheri Rosato

R 格 付 ボルゲリ・ロザート DOC 品 種 メルロー、カベルネ・ソーヴィ ニヨン、シラー

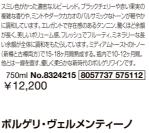
> テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアハ

適 温 11~13℃ 料 理 野菜、魚介類、和食、 鶏肉や七面鳥などの白身の肉

荷 姿 750ml×6

偉大な赤ワインの産地として有名なボルゲリ地区ですが、良質 なロゼワインの産地でもあります。その証拠に、1984年、ボル ゲリ・ロザート DOCは赤ワインより先にDOCの格付を取得し ました。主にボルドーブレンドの品種を使い、明るいローズゴー ルドカラー、フレッシュハーブやラスベリーやチェリーの甘やか で豊かな香り、フレッシュ感に溢れ、果実味のバランスに優れ た、とても心地良く長く続く余韻を楽しめる美しいワインです。

750ml **No.8323817** 8057737 577512



ボルゲリ・ヴェルメンティーノ

格 付 トスカーナ IGT 品 種 ヴェルメンティーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

カンポ・アッレ・コメーテ

格 付 ボルゲリ・スーペリオーレ

品 種 カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、

カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

理 生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせや、

肉料理、ジビエ、ダークチョコレート

mpo alle Comete

DOC

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

姿 750ml×6

ボディ フルボディ

適 温 16~18℃

ボディ ミディアム 適 温 11~13℃

料 理 生、ソテー、グリル、パスタ、リゾットなど あらゆる魚貝類の料理、白身の肉 荷 姿 750ml×6

BBS11

スパイスやフローラルなトーンが特徴なボルゲリ地 区のヴェルメンティーノ。また、ボルゲリ地区では白 ブドウの生産量は全体の10%と希少です。柔らかく 緑がかった、白に近いような明るい黄色。この品種に 特有の、グレープフルーツやフローラルのアロマ、印 象的なアロマティックでフレッシュなシトラス、フレッ シュなミネラルを感じる心地良くフルーティでバラ ンスのとれた味わい。 瓶内熟成は最低2ヶ月間。

750ml **No.8324018** 8057737 578410 ¥3,400

サンジョヴェーゼ・グロッソ・

カステッロ・ディ・モンテポで栽培されているサン

ジョヴェーゼのクローンは、すべてBBS11です。

1800年代半ば、ブルネッロの生みの親、クレメン

テ・サンティは、自分の所有地に育つブドウが腐

敗やフィロキセラに強いことに気が付きました。

そして、そのブドウを"ブルネッロ"と呼ぶように

なり、そのクローンがのちに"BBS11"となりまし

た。クレメンテの息子、フェルッチョ・ビオンディ・

サンティがこのクローン100%で造ったワインを

ボトル詰めして初リリースをしたというブルネッ

口の始まりのクローンです。



カステッロ・ ディ・モンテポ

🍱 スキディオーネ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボ**ディ** フルボディ

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

付 トスカーナ・ロッソ IGT

種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・

ソーヴィニョン、メルロー

理 ジビエを含む肉料理、熟成チーズ

Q月末に手摘みされたブドウは、品種別に醸造され

ます。18日間のマセレーションを経て発酵。マロラ

クティック発酵後、トロンセのオーク小樽にて24ヶ月

間勢成されます。瓶内熟成12ヶ月間。ヴァニラとス

パイスノートのエレガントで複雑味のある香り。しっ

かりとした骨格による荘厳さを感じる味わい。非常

に強いタンニンだがバランスのよい調和のとれた

素晴らしいワインです。50年間以上の熟成が可能。

750ml **No.7012211** 4980434 990336

グロッセート県スカンサーノ



ブルネッロの生みの親、フェルッチョ・ビオンディ・サンティを曾祖 父に持つヤコポ・ビオンディ・サンティが当主のワイナリー。ヤコ ポは祖先のスピリットを受け継ぎながら、現代的なスタイルでワイ

カーナ州マレンマにあ るモンテポ城の要塞を



ビオンディ・サンティオーナーファミリー

CASTELLO DI MONTEPÒ

ン造りの新しい伝統に 息を吹きこみました。トス

拠点として土着品種だ

けでなく、国際品種を栽培し、テロワールと家族の歴史を表現 するワイン造りをしています。

ヅ サッソアッローロ

格 付 トスカーナ・ロッソ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 18℃前後

料 理 ローストなどの肉料理 荷 姿 750ml×6

9月末に手摘みされたブドウは、18日間のマ セレーションを経て発酵。マロラクティック発 磁後、トロンヤのオークバリック(トーストな し)にて14ヶ月間熟成されます。瓶内熟成 12ヶ月間。スミレの香りとフレッシュな果実 味のブーケに、ヴェルヴェットのような滑らか な口当たりのワインです。

750ml **No.7012016** 8033210 410484





モンテポ城

テヌータ・ディ・ カペッツァーナ

プラート県カルミニャーノ



トレフィアーノ・リゼルヴァ

格 付 カルミニャーノ DOCG

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

料 理 肉料理全般、チーズ

ボディ フルボディ

適 温 18~20℃

荷 姿 750ml×6

08 08(91P)

¥8,500

品 種 サンジョヴァーゼ、カベルネ・

サンジョヴェーゼとカナイオーロは9月中旬にカベルネは10月2週目に収穫さ

れます。26~28℃のステンレスタンクで7日間アルコール発酵が行われ、その

後13日間のマセレーションへと続きます。フレンチオークのトノー様でマロラク

ティック発酵を行い熟成はトノー構で18ヶ月間、その後最低2年間瓶内熟成。

スパイスの効いたフルーツの香りがエレガントに持続しまろやかでストラク

チャーのしっかりとした味わいです。しっかりとしたタンニンとバランスのとれた

750ml **No.7011313** 8003765 100369

バルコ・レアーレ・ディ・カルミニャーノ

酸味が特徴。アフターまで小さな赤い果実やスパイス香が残ります。

Barco Reale di Carmignano

テイスト 甘 💮 💮 辛

料 理 パスタ、肉料理全般

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×12

適 温 18℃前後

逸品です。

WS 08(92P)

¥3.200

アウリテア

格 付 バルコ・レアーレ・ディ・カル

ミニャーノ DOC

種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・

アリエ産のオーク樽で12ヶ月間の熟成を経

て生まれる赤ワイン。控えめでエレガントな

樽香、タンニンと酸のバランスが素晴らしい

ソーヴィニヨン、カナイオーロ

ソーヴィニヨン、カナイオーロ

Trefiano Riserva

1200年の悠久の歴史の中にあるカペッツァーナ 社。804年には、カルミニャーノで既にワインを生産 していたという記述があります。1553年、メディチ 家の娘、カテリーナがフランス王アンリ2世に嫁い

だときにボルドータイプのワインが贈られました。このワインを好ん だメディチ家は、同じようなワイン造りを命じ、これがカルミニャー

ノの原点と言われていま す。1920年代にアレッサン ドロ・コンティーニ・ボナコッ

シ伯爵がこの地に畑を購入し、現在の経営者はひ孫にあたりま す。670haの広大な敷地の中にある約100haのブドウ畑から、独 創的なワインを生産し、高い評価を得ています。

ORGANIC R

QORGANIG R



ギャイエ・デッラ・フルバ Ghiaie della Furba NORGANIC Vintage R 格 付 ロッソ・ディ・トスカーナ IGT

品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロー、シラー テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 滴 温 18℃前後 理 ジビエを含む肉料理全般、チーズ

荷 姿 750ml×6 -ストヴィンテージは1979年。フランス産オークで の発酵、14ヶ月間のバリック熟成、約18ヶ月間の瓶内熟 成からこの上質なIGTワインが生まれます。豊かな果実

味としっかりした骨格、バランスの優れた赤ワインです。 06,07,08 98,01 00(90P),01(92P),03(89P),04(90P), 06(93P),07(87P)

00(94P),01(91P),03(93P),05(90P), 06(92P),07(92P),08(91P)

¥7.500

750ml **No.7007115** 8003765 444401

ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ・リゼルヴァ

Vin Santo di Carmignano Riserva 格 付 ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ DOC

品 種 トレッビアーノ、サン・コロンバーノ他 テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 焼き菓子をはじめとするデザート 荷 姿 375ml×6

このデザートワインは"限想"のワインとも呼ばれ、トレッ とアーノを主とする厳選したロブドウから造られます。 ブドウは伝統的な手法で籐のゴザの上で数ヶ月間乾燥され、発酵後4年間以上、梭、オーク、栗の木からできた 100リットル樽で熟成されます。生産量は非常に少なく、ブドウの収穫重量の1/4~1/5となります。

PP 99(91P),02(92P),03(90P)

PP 06(89P),07(87P),08(88P),09(88P) WS 01(93P),03(94P),06(94P),07(93P) 750ml **No.7001116** 8003765 999901 375ml No.7011211 8003765 100390

ORGANIC R

格 付 コスタ・トスカーナ IGT 品 種 カベルネ・フラン テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 料 理 ジビエを含む肉料理全般、 熟成タイプのチーズ

荷 姿 750ml×6

連密で得くルビーレッド、カカオやカシス、ローズマリーなどのハーブの 香りがエレガントに広がり、極めて洗練されたストラクチャ、非常に柔ら かできめ細やかなタンニンが長い余韻を導きます。「アウリテア」とは、 この土地に何百年も前から存在している海由来の化石の殻を意味して おり、このワインに穏やかなミネラルのトーンを与えています。18ヶ月 間フレンチオークで、瓶内では12ヶ月間熟成。ルカ・ダットーマが新たに 醸造責任者に就任した、テヌータ・ポデルノーヴォのトップワインです。

16 750ml **No.5062216** 8007355 005973 ¥12,000



テウト

¥7.500

ORGANIC R 格 付 コスタ・トスカーナ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ、メルロー他

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 ジビエ、赤身の肉料理、 熟成タイプのチーズ、魚料理

荷 姿 750ml×6

海洋性のミネラルをたっぷり含んだサンジョ ヴェーゼに、ルネッリスタイルの遊び心を加 えたワイン。プラムや、ブランデーに漬けた サワーチェリー、スミレのアロマ。 スパイシー で、幾層にも重なるフルーティーな香り。ふ くよかな味わい、エレガントなタンニンを持 つ余韻の長いワインです。複雑味のあるお 魚料理にぴったりです。

750ml **No.5061115** 8007355 005966 ¥4.000

ピサ厚 フェッラーリを有するルネッリ家が、エトルリア時代から ワインが造られていたピサ近郊海沿いの丘陵地帯 で運営するワイナリー。長

いワイン造りの歴史が証 000

テヌータ・ポデルノーヴォ

"ヴィッラ・ディ・カペッツァーナ"カルミニャーノ

"Villa di Capezzana" Carmignano ORGANIC VINTAGE R

格 付 カルミニャーノ DOCG

ソーヴィニヨン

テイスト 甘 💮 💮 👄 辛

ボディ フルボディ

滴 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

みください。

¥5.300

Trebbiano di Canezzana

格 付 トスカーナ IGT

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアムフル

料 理 肉料理、チーズ

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

PP 01(87P)

¥4.700

品 種 トレッビアーノ

品 種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・

料 理 ジビエを含む肉料理全般、チーズ

トスカーナ州プラート県カルミニャーノの銘

醸。大樽で12ヶ月間に及ぶ熟成と12ヶ月間

の瓶内熟成を施し、丁寧に造られました。悠

久の歴史を感じる気品ある味わいをお楽し

99,05,07 WS 00(91P),01(91P),06(90P)

PP 03(89P),05(90P),06(89P),07(91P),

750ml **No.7003116** 8003765 100062

トレッビアーノ・ディ・カペッツァーナ

18℃の温度管理されたステンレスタンクで10日間

のアルコール発酵の後、MLFはフランス産オーク

の樽で行う。バリックで5ヶ月間熟成。瓶内熟成は最

ン。アーモンドや黄色の野の花、ヴァニラなどの香り

が印象的です。しっかりとした構成のある味わいで

凝縮感があり、なめらかで洗練された風味で、バラ

ンスの良いワイン。余韻は長く持続性があります。

750ml **No.7009116** 8003765 100406

低6ヶ月間。琥珀のような深みのある黄金色のワイ

ORGANIC B

明するように、この地はブ

ドウの成熟に適しているミ クロクリマを備えています。 トスカーナを代表するブド ウ品種、サンジョヴェーゼ

を中心に個性的なワイン





アリオット

を造っています。

ORGANIC R

格 付 トスカーナ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン他 テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム 適 温 16~18℃

料 理 パスタ、肉料理、軽めの魚料理 荷 姿 750ml×6

地中海らしたを感じる珍しく海側で育ったサ ンジョヴェーゼに、エステート内で育ったブド ウをブレンド。バラやチェリー、ブラン デーに 漬けたフルーツ、ハーブや海由来のミネラル の豊かで華やかなアロマ。心地良いタンニ ンと酸味を持つとてもエレガントで芳醇なワ

イン。様々なお料理と相性の良いのも魅力。 日本料理との相性も◎ 750ml **No.5062116** 8007355 005959

¥2,700



VINO 2020

¥27,000

●記載は本体価格となります。

R

WALLES!







伝統的に女性が醸造家を務める、美しくエレガントなワイン。

ポミーノ・ビアンコ

ポミーノ・ベネフィッツィオ・リゼルヴァ nino Benefizio Riserva 格 付 ポミーノ・ビアンコ・リゼルヴァ DOC 品 種 シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 12~14℃ 理 ベジタブルスープ、焼いた鯛や サーモン料理、キャビア 荷 姿 750ml×6 単一クリュのワインである。ベネフィッツィオは、豊 かなアロマの要素と官能的な印象を表現してい ます。標高700mの畑で育ったシャルドネ100% でつくられたワインであり、そのファースト・ヴィン テージは1973年で、イタリアで初めてオークの 小樽で熟成を行ったワインとして知られていま す。生産数の限られた希少なワインです。 の7(90P),10(90P) 11(90P)

750ml No.6950217 8007425 000716

¥6,000

格 付 ポミーノ・ビアンコ DOC 品 種 シャルドネ、ピノ・ビアンコ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃ 料 理 食前酒として、野菜の前菜、 サーモンなどの魚料理 荷 姿 750ml×6 トスカーナ地方を代表する白ワインの生産地

から生まれる、非常にエレガントなスタイルの ワインです。全体の75%をステンレスタンク で、残り25%はフレンチオークのバリックにて、 ブドウ品種別に醸造されています。活き活きと したミネラルの活力が素晴らしいフィネスをも たらし、印象的な余韻がどこまでも続きます。 WS 13(90P)

750ml **No.6950118** 8007425 000730 ¥2.800

レオーニア・ポミーノ・ブリュット Leonia Pomino Brut

付 ポミーノ・ビアンコ DOC 種 シャルドネ、ピノ・ネロ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 7℃ 料理魚、白身の肉、 熟成したチーズ、食前酒 オーニア女史の偉大な功績を称えるために造られた瓶 750ml No.6984714 4980434 990206

荷 姿 750ml×6 ポミーノ城を管理していたフレスコバルディ家の祖先レ 内二次発酵のスプマンテ。勇敢で強く美しい女性にこ そ飲んで欲しいという造り手の強い想いが込められて います。8月下旬~9月上旬に収穫、ステンレスとバリッ クで発酵を行っています。瓶内熟成は28ヶ月間以上。

¥6.900 1500ml No.6955012 ¥16,000

ポミーノ・ヴィンサント

付 ポミーノ・ヴィンサント DOC 種 トレッビアーノ、マルヴァジア・ トスカーナ、サン・コロンバーノ テイスト 甘 〇 〇 ○ 辛 **ボディ** フルボディ 適 温 12~15℃

ナッツやアーモンドなどのドライナッツ 荷 姿 375ml×6 カステッロ・ポミーノでは、19世紀からこのワイン をつくり続けています。伝統的なトスカーナのヴィ ンサントに使われてきた、地元のブドウ品種、サン・ コロンバーノを用いてつくられるポミーノ・ヴィンサ ントは、「メディテーションのためのワイン」と称され

375ml No.6950310 8007425 090588 ¥7.000



B

ガンベロロッソ 2020年度ワイナリー・オス・ザ・イヤー受賞!

700年のワイン造りの歴史を持ち、トスカーナの最も重要なワイン生産地にある計 1500haを超えるフレスコバルディ社のブドウ畑。キアンティ・ルフィナのニポッツァー ノ、白ワインの銘醸地ポミーノ、モンタルチーノのカステルジョコンド、「正統派スー パータスカン」のカスティリオーニ、マレンマのアンミラーリア、シエチのレモーレ、キャ ンティ・クラッシコのペラーノ、これらフレスコバルディ・ブランド傘下の7つのエステー トに加え、ボルゲリのマッセートやオルネッライア、モンタルチーノのルーチェ、更には ゴルゴーナ島の刑務所でのワイン造り、高品質トスカーナ産オリーブオイルとして有名 なラウデミオ、そして中世から続く芸術家の保護 (パトロナージュ) やチャリティ活動、 それら全てがイタリアワインの最も古く、最も重要な生産者の一つであるフレスコバル ディを構成する要素です。

2020年度、ガンベロロッソのワインガイドにて、イタリア約2500を超えるワイナリーの 中から頂点に選ばれたフレスコバルディ社。ワインの品質だけではなく、徹底して地球 環境に配慮したワイン造り、社会貢献も高く評価され、世界で最も有名なイタリアの生 産者の一つである彼らが、また一つ、名誉ある賞を受賞しました。

実に1000年以上の歴史を持つフレスコバルディ 家。ダンテ・アリギエーリの親友として『神曲』を 完成に導いたディーノ・フレスコバルディ、バッハ などにも多大な影響を与えた17世紀の偉大な作 曲家ジローラモ・フレスコバルディなど、歴史に残 る数々の偉人を排出し、またルネッサンス期より 現代に至るまでパトロンとして芸術家たちを保護 し、また1300年代頃から、偉大なワインを造り続

け、トスカーナの多様性を世界に発信するイタリアを代表する生産者となりました。

フィレンツェの旧市街地には、サンタ・トリニタ橋、サント・スピリト教会以外にも、フィレ ンツェで最も有名といっても過言ではない、サンタ・マリア・デル・フィオーレ大聖堂な どなどフレスコバルディ家にまつわる場所、家紋を街中で数多く目にすることが出来ま す。是非今度フィレンツェに行かれる際には、フレスコバルディ家ゆかりの地を散策して みるのもいかがでしょうか?



1000年以上の歴史を持つ、フレスコバルディ家の家系図(ファミリーツリー)が二ポッツァーノの象徴。家族の歴史と密接に結びていています。

モルモレート

Vintage CRU R

格 付 トスカーナ IGT 品 種 カベルネ・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン、 サンジョヴェーゼ、プティ・ヴェルド テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 18~20℃

料 理 肉料理全般、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

エステートを代表するワイン。最初のヴィンテージは1983年 で、それ以来、優良なヴィンテージにのみ作られてきました。 この偉大なワインは、オークの小樽であるパリックで24ヶ月 間熟成され、深くまろやかで洗練された味わいがあり、長年にわたって熟成する能力があります。2013年ヴィンテージより メルローに変わりサンジョヴェーゼが使用されています。

PP 10(91P), 03(90P),04(94P),05(92P), 13(91P) 09(93P),10(90P),11(90P). 750ml No.6950515 8007425 001706

CASTIGLIONI

テヌータ・カスティリオ・

¥12.000

ニポッツァーノ・リゼルヴァ・ヴェッキエ・ヴィーティ vzzano Vecchie Viti Riserva

付 キアンティ・ルフィナ・リゼルヴァ DOCG 品 種 サンジョヴェーゼ、マルヴァジア・ネラ、 コロリーノ、カナイオーロ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

理 リボリータや猪のラグーなど クラシックなトスカーナ料理 荷 姿 750ml×6

カステッロ・ニポッツァーノで最高樹齢(平均樹齢は40年)を 持つブドウから作られます。オーク樽で24ヶ月間、瓶内熟成 3ヶ月間。チェリー、イチゴ、ラズベリーのような勢れた果実 と野性的でスパイシーな香りが続き、フィニッシュはミネラ ルが豊かです。フレスコバルディ家のプライベート・コレク ション用ワインとして知られ、長期熟成に適したワインです。

11,13,16 PP 13(92P) WS 13(91P) 14(90P) 750ml **No.6954615** 8007425 001799 ¥5.500

11世紀よりフレスコバルディ家がこの地を所有していた史実を示すフレスコ画(ウフィッツィ美術館蔵)。ここから現代に至るまで、700年以上続くワイン造りの歴史がはじまりました。

ニポッツァーノ・リゼルヴァ

格 付 キアンティ・ルフィナ・リゼルヴァ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ、マルヴァジア・ネラ、 コロリーノ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

ボディ ミディアムフル

適 温 16~18℃

料 理 バーベキュー、ビーフシチュー、熟成したチーズ

荷 姿 375ml×12/750ml×6 世界中で愛されるフレスコバルディを代表する歴史的ワイン。ステ ンレスタンクで品種別に発酵された後、パリックで24ヶ月間熟成されます。テロワールからくる生き生きとしたミネラル感とニポッ

ツァーノの特徴であるキメ細かなタンニンが印象的なワインです。 PP 13(91P) 02(92P),04(91P),05(90P),06(91P), 375ml No.6952014 8007425 000150

¥2.300 750ml **No.6953316** 8007425 000181 ¥3.500

1500ml **No.6952314 8007425 131618** ¥7,000

テヌータ・フレスコバルディ・ディ・ カスティリオーニ

格 付 トスカーナ IGT

品 種 カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、 カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ

ボディ フルボディ 適 温 18℃

料 理 ジビエ、ローストした肉全般、香りの強いチーズ 荷 姿 750ml×6

豊かな複雑さと調和のとれた、カスティリ オーニ・エステートを代表するワイン。 ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間バリッ クで熟成されており、フレッシュな印象を与 える酸味の中に、温かみも感じられます。しっ かりとした骨格がありながら、エレガンスさ も成じる 心地よいワインです。

04(91P),05(90P),06(90P),07(93P) 08(90P),13(90P) 750ml No.6950616 8007425 000334 ¥3.900



格 付 ブルネッロ·ディ·モンタルチーノ· 格 付 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG リゼルヴァ DOCG 品 種 サンジョヴェーゼ 種 サンジョヴェーゼ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ **ボディ** フルボディ 適 温 18℃ 適 温 18℃ 料 理 ビーフシチュー、肉の蒸料理、熟成したチーズ 料 理 シチュー、煮込み料理、熟成したチーズ 荷 姿 375ml×12/750ml×6 荷 姿 750ml×6 ブラックベリーの香りがスミレを思わせる花と共に優雅に広が テヌータ・カステル・ジョコンドの最も上部に位置する、標高350 り、タバコやレザーのようなスパイシーさも感じます。 柔らか ~420mの、リペ・アル・コンヴェントの単一畑のブドウでつくら

なストラクチャーに、長くエレガントな余韻が広がります。スラ ヴォーア産オークの植及びフレンチオークの楢にて、収穫の年

00(92P),01(94P),03(90P),04(95P),05(90P),06(93P),07(90P), 08(90P),09(90P),10(93P),11(91P),12(90P),13(93P) 375ml No.6952112 8002366 080490

750ml **No.6950814 8002366 009262** ¥9,000



750ml **No.6950717** 8002366 009408

¥3,900

Brunello di Montalcino:

Carta delle Annate

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ヴィンテージ・チャート

2007

2008

2009

2010

2005 * * * * *

2012 * * * * 2013

2014 * * *

1983 1985

1988

1993

1995

1996

1997

1999



れたリゼルヴァワイン。スラヴォニア産オークの模及びフレンチ

オークの樽にて60ヶ月間熟成され、ブラックベリー、プラムジャ

ムの果実香にコーヒーなどの香りが複雑に広がり、濃厚ながら綺麗なタンニンが印象的な、非常にバランスのとれたワインです。

¥18.000

750ml **No.6950912** 8002366 009293



アペリティフとして、イタリアン、和食、エスニックなど、様々なお料理と相性の良いアリエは世界的に人気が高まっています!



マッソヴィーヴォ



750ml **No.6955418** 8007425 001867

¥3,200

格 付 トスカーナ IGT 品 種 ヴェルメンティーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃ 料 理 魚介や野菜のアンティパスト、 プリモピアット 荷 姿 750ml×6 トパーズのような輝きを放つ美しい濃い麦わ ら色、フレッシュな柑橘、砂糖漬けのフルー ツ、洋梨、アーモンド、蜂蜜等の印象的な果実 感溢れる香りが広がり、フレッシュでスッキリ とした味わいと魅力的なストラクチャーをも つワインです。この土地特有の海由来のミ

ネラルをたっぷり含んでいます。 WS 16(90P) 750ml **No.6954518** 8007425 001669



テッレ・モーレ Terre More

種 カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン、メルロー、シラー テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアムフル 適 温 16℃ 料 理 グリルした肉料理、ミートソースや トマトソースのパスタ 荷 姿 750ml×6

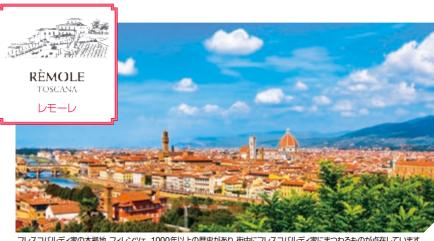
格 付 マレンマ・トスカーナ・カベルネ DOC

カベルネ、メルロー、シラーからなる、マレンマ 地区を体現したワイン。豊かな果実の香りに、 わずかながらヴァニラも思わせます。使用済 みパリックにて12ヶ月間熟成されていることか ら、芳醇でありながら繊細さがあり、酸味も邪 魔することなくバランスのとれたワインです。

WS 10(90P),13(90P) 750ml No.6951217 8007425 001225 ¥2.900



R



フレスコバルディ家の本拠地、フィレンツェ。1000年以上の歴史があり、街中にフレスコバルディ家にまつわるものが点在しています。

B

ISSS ピアン・ディ・レモーレ・ビアンコ

Pian di Rèmole Bianco 格 付 トスカーナ IGT 品 種 ヴェルメンティーノ、 トレッビアーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 食前酒として、軽めのアンティパ スト、魚介類、プリモピアット

荷 姿 750ml×6 クリスタルのように輝くゴールドがかった麦 わら色、パイナップル、リンゴなどのエキゾ

チックな果実香をもつ華やかな香り、蜂蜜の ニュアンス。フレッシュで丸みを帯びた味わ い。フルーティで花々を思わせる華やかで印 象的なアロマ、心地良いフレッシュ感が特徴 のワインです。

750ml **No.6955318** 8007425 001751 ¥2.000

レモーレ

格 付 トスカーナ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ、 カベルネ・ソーヴィニヨン テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディミディアム 適 温 14~16℃

料 理 アマトリチャーナなどのパスタ 荷 姿 750ml×6

サンジョヴェーゼとカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンドから成り、 そのブドウは、トスカーナで長年にわたって、偉大で複雑かつ果 実味溢れるアロマを持ったワインを産することで知られる地域 いらのものです。ステンレスタンクで発酵・熟成されたワインは 卓越したボディと骨格のあるストラクチャーを持っています。ガンベロ・ロッソやワインスペクテーターでもコストパフォーマン スの良いワインとして幾度となく表彰されています。

WS 13(88P),14(84P),15(85P)

750ml **No.6951417** 8007425 200017 ¥2,000

フィレンツェの中心地シニョリーア広場にあるリストランテ・フレスコバルディ

レモーレ・ビアンコ

¥2,000

Rèmole Bianco

R

格 付 トスカーナ IGT 品 種 ヴェルメンティーノ、 トレッビアーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

BXX ピアン・ディ・レモーレ・ロッソ

カベルネ・ソーヴィニヨン

料 理 パスタ料理、生ハム・サラミ類、

明るいスカーレット色、ラズベリーやビターチェ

リーのフルーティなトーン、ブラックペッパー、

ユーカリ等のスパイシーな香り。フレッシュで

バランスのとれたワイン、心地良い余韻が特徴 です。オーク樽での熟成は洗練されたストラク

チャーとまとまりをもたらしています。様々な 料理と相性の良いデイリーワインです。

750ml **No.6955217** 8007425 001744

メインディッシュ

Pian di Rèmole Rosso

付 トスカーナ IGT 品 種 サンジョヴェーゼ、

ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

荷 姿 750ml×6

ボディ ミディアハ 適 温 10~12℃

料 理 アペリティフとして、サラダ、 パスタ、魚料理 荷 姿 750ml×6

ゴールドがかった麦わら色で、バナナ、アップ ル、梨を思わせる香りの中にフローラルも感 じ、印象的です。フレッシュでバランス感があ

り、余韻にはアーモンドも感じます。魚介類 の料理はもちろんのこと、アペリティフとし ても、非常に心地よいワインです。

750ml No.6951518 8007425 001539 ¥2,000



B

アルビッツィア

格 付 シャルドネ・ディ・トスカーナ IGT

品 種 シャルドネ

¥2.400

ボディ ミディアム 適 温 12~15℃

料 理 オードブル、魚や鶏肉料理

荷 姿 750ml×6

ステンレスタンクにて発酵・熟成が行われ. キウイやゴールドアップル、ライチなどの南 国系の果物の香りを感じられる、若々しく爽 やかな味わいです。デイリーワインとして楽 しむのはもちろん、アペリティフとしても最 適なワインです。

750ml **No.6951717** 8007425 001393



トスカーナの秘宝 ポミーノ

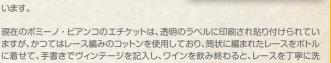
クラッシチ・トスカーニ

赤ワインで有名なトスカーナですが、白ワインの銘醸地として300年以上昔から特区に 指定されてきたのが「ポミーノ」。さて、ポミーノ城は、フレスコバルディ家にウエディン グギフトとしてやってきたお城だということをご存じでしょうか?

19世紀後半のこと、フィレンツェの名家フレスコバルディ家には未婚の男子が一人いま した。そして、フィレンツェの最大勢力メディチ家と対抗するほどの強大な権力を持った フィレンツェの名家アルビツィ家には、未婚の女子が一人いました。この女性こそがレ オーニア・デリ・アルビツィです。

共にフィレンツェの名家であるこの2人が、他の町の人と結婚すると莫大な富がフィレ ンツェから流出してしまうことを阻止するため、この2人は1863年に政略結婚させら れました。この時に、アルビツィ家が所有していたポミーノ城とニポッツァーノ城が結婚 の贈り物として、新婦レオーニアの家族からフレスコバルディ家に贈られました。

しかし、レオーニアは夫アンジェロ・フレスコバルディとフィレンツェに住むことはせず に、生涯ポミーノ城でワイン造りに情熱を注ぎ暮らしたそうです。イタリアで初となる グラヴィティ方式のセラーを設計し採用したレ オーニアは兄弟と共にシャルドネをブルゴー ニュから持ち込む等、非常に革新的で勇敢な 女性でした。以来、ポミーノ城では伝統的に ずっと女性醸造家によってワインが造られて



ますが、かつてはレース編みのコットンを使用しており、筒状に編まれたレースをボトル に着せて、手書きでヴィンテージを記入し、ワインを飲み終わると、レースを丁寧に洗 い、ヴィンテージも消して、再利用していました。

また、ニポッツァーノとポミーノのワインのラベルには共通の紋章が入っています。これ こそがまさにアルビツィ家の家紋であり、かつてアルビツィ家がこの2つのお城を所有 していた名残なのです。ワインのエチケットを1つとっても、長い歴史を知ることので きるのは、さすが1000年の歴史を誇るフレスコバルディですね!

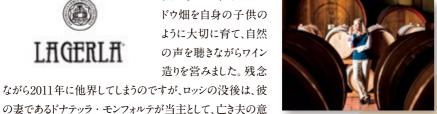




広告エージェントの成功者であったセルジオ・ロッシ氏が1978 年に創設したワイナリー。

1976年、ロッシはビオンディ・サンティの農場であった素晴らしい ブルネッロを生み出すことで有名な畑「コロンバイオ」を購入し

ました。ここで、ロッシはブ ドウ畑を自身の子供の ように大切に育て、自然 の声を聴きながらワイン 造りを営みました。残念



ドナテッラ・モンフォルテ オーナー



ヅブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

志を継ぎながら高品質の自然派ブルネッロを造っています。

格 付 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ・グロッソ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 赤身肉、ジビエ 荷 姿 750ml×6

樹齢25年のブドウをソフトプレスした後、 30℃の温度下で発酵。マセレーションは15 日間。一年に2回澱引きを行います。4年間 の熟成のうち、3年間は50~100hlのスラ ヴォニア産の大樽で熟成。瓶内熟成8ヶ月間。

PP 10(94P),11(91P),12(92P),13(94P),14(91P) WS 01(95P).13(92PT)

750ml No.9107713 8025048 030149 ¥9,500



ORGANIC R

内藤氏によるコメント

「ラ・ジェルラの顔。際立つ優美さ。

真のブルネッロのひとつ」

透明感のあるチェリーレッドの色調。ラズベリー、苺、スミ し、アイリスなどを思わせる広がりのある香り。ボリューム あるもまろやかな口当たり。滑らかで豊富な酸味が広が り、中盤からはシルキーに溶け込んだタンニンが口中を締 め、細やかで豊富なミネラル感と心地よい苦味とともに複 雑で長い余韻が続く。透明感のある、丁寧につくられた、 上品で包み込むようなエレガンス。ラ・ジェルラではボル ドーグラスでの提案だが、ヴィンテージやワインの開き具 合により個人的にはブルゴーニュグラスもおすすめ。ピチ のトマトソース、茸和えの手打ちパスタ、豚のアリスタ、鶏 肉またはほろほろ鳥のロースト、牛肉のグリル、猪のグリ ル、イタリアン以外なら塩で食べる焼鳥の干干、手羽、焼き 椎茸、筍や牛蒡、蓮根などの根菜の天ぷらなどと。

🎬 ロッソ・ディ・モンタルチーノ **QORGANIG R**

格 付 ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC 品 種 サンジョヴェーゼ・グロッソ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、赤身肉や豚肉のグリルや

ロースト 荷 姿 750ml×6 樹齢15年のブドウをソフトプレスした後、

行い、スラヴォニア産の大樽で10ヶ月間とス テンレスタンクで1ヶ月間熟成されます。瓶 内孰成1ヶ日間。

WS 10(90P),11(90P)

750ml **No.9107517** 8025048 020164 ¥4 900



内藤氏によるコメント

「澄みわたる透明感こそが

ラ・ジェルラのフィロソフィ」 《テイスティングコメント》

透明感あるチェリーレッドの色調。赤いチェリー、スミレ、タバコ などを思わせる広がりのある香り。まろやかな口当たりで滑ら かな酸味とシルキーに溶け込んだタンニンが口中を締め、塩味 や心地よい苦味とともに赤い果実の長い余韻が続く。透明感 のある純度の高いサンジョヴェーゼの里宝味が特徴的で、ネッ ビオーロにも共通するようなミネラルの張りも感じる。飲み飽 きない素直さと丁寧な味の構成こそがラ・ジェルラのスタイ ル。ラ・ジェルラではボルドーグラスでの提案だが、ヴィンテー ジやワインの開き具合により個人的にはブルゴーニュグラスも おすすめ。汎用性の高いワインで、生肉のカルパッチョ、茸の ブルスケッタ、トマトのブルスケッタ、鶏やうずらのロースト。ま た、日本の大部分を占める創作ジャパニーズイタリアンのアン ティパスト、プリモ、魚料理。和食なら山菜や舞茸の天ぷら、塩 で食べる焼鳥の砂肝やハツ、野菜の炊き合わせ、寿司なら鮪赤 身、サワラ、マナガツオ、海鱒、ノドグロなどと。

内藤氏によるコメント

「ビオンディ・サンティから受け継いだ 伝統的なクリュの質の高いサンジョヴェーゼを 敢えて短い熟成にて」

ご ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

8

AORGANIG R

0

llo di Montalcino Riserva

格 付 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ リゼルヴァ DOCG

ビオンディサンティの畑、Vigna gli Angeliから収穫されたプドウをソフ

トプレスした後、30℃の温度下で発酵。15日間マセレーション。一年に

2回避引きを行い スラヴォーア産の大樽で4年間執成、新内執成1年 間、ガーネットに近いルビーレッドでスミレやアイリスのニュアンスに、タ

イムやラベンダー、スパイスの香り。しっかりとした骨格に、ヴェルヴェッ

10 PP 10(92P),12(95P), WS 07(97P),12(92P), 13(04P)

750ml No.9107812 8025048 040124

格 付 トスカーナ・サンジョヴェーゼ IGT

理 パスタ、赤身肉や豚肉のグリルや

樹齢15年のブドウをソフトプレスした後、

30℃の温度下で発酵。一年に2回澱引きを

行い、スラヴォニア産の大樽で4ヶ月間熟成

されます。瓶内熟成2ヶ月間。濃いルビーレッ

ド。非常に繊細なチェリーとワイルドベリー

の香りに果実味溢れるヴェルヴェットのよう

750ml **No.9107417** 8025048 090167

品 種 サンジョヴェーゼ・グロッソ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

な調和のとれた味わいです。

¥3.500

トのようなタンニン。非常にパランスのとれた秀逸なブルネッロです。

品 種 サンジョヴェーゼ・グロッソ

テイスト 甘 💮 💮 😑 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 料 理 赤身肉・ジビエ

荷 姿 750ml×6

(テイスティングコメント)

赤いチェリー、黒苺、赤い花のブケなど広がりのある香り。 まろやかな口当たりでテクスチャーに優れ、滑らかな酸味 とビロードのタンニンが溶け込んでいて石灰質系のミネラ ルの作味と心地よい全報。「リ・アンバナリ」の質の高いサ ンジョヴェーゼの複雑味を素直なアプローチで感じること の出来るワイン。ボルドーグラスがおすすめ。プロシュット トスカーノや若いペコリーノ・トスカーノ、トマトのブルス ケッタ、レバーのブルスケッタ、ピチのトマトソース、バッカ ラとオリーブのソテー生トマトソース、カンパチ、キンメ、ア ソコウなどのトマトソース等と。

(注:テイスティングコメントは2016年ヴィンテージのもの です。)

内藤和雄氏が語るラ・ジェルラの魅力

ビオンディ・サンティを受け継ぐ畑を所有する生産者としてレ・キューゼや、このラ・ジェルラ はよく知られている。また、バリッチなどと並んでモンタルチーノの生産者やエノテカからは 最も尊敬されている生産者の一つだ。90年代に凝縮された色の黒いブルネッロが流行った 時もそれを許さず、真のブルネッロと伝統を守り抜いてきた。故セルジオ・ロッシは若い頃の 自分に初めてサンジョヴェーゼとは、ブルネッロとは何かを教えてくれたひとり。「まず色を見 なさい。黒いサンジョヴェーゼは本物ではない」と。皮肉な事にセルジオが亡くなってからブ ルネッロはボリューミーな時代から翻り、セルジオの言う通りポッジオ・ディ・ソットやサリクッ ティ、ポデーレ・サン・ジュセッペなどのような透明感やエレガンス、違和感の無い飲み心地が 求められる時代となった。



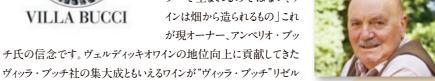






ブッチ家は、約400haの土地を所有し、その中にある26haの ブドウ畑でマルケを代表するワインを生産しています。ブッチ家 がワイン醸造を行うようになったのは、今から約300年前。広大 な所有地の中で、ヴェルディッキオやモンテプルチアーノの栽 培に最適な土地を選び、ワイン造りをはじめ、様々な技術改革

を行ってきました。「ワインはセ ラーで生まれるのではない、ワ インは畑から造られるもの」これ が現オーナー、アンペリオ・ブッ



アンペリオ・ブッチ オーナー



li Verdicchio Classico Vintage SORGANIG B 格 付 カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・

リゼルヴァ DOCG 品 種 ヴェルディッキオ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 10~12℃

料 理 魚、牡蠣、ロブスター、鶏肉料理、チーズ、サラミ類 荷 姿 750ml×12 活性石灰岩の含有量が多い粘土質土壌を持つ、標高と向きの異なる4つの畑から収穫された「たつけつになったが、 ノスの後、一番搾りの果汁のみを使用。 通常は天然酵母を使用 ステンレスタングにて18~25日間券隊、50~75hlのス ニア産オーク樽と40hlのフランス産オーク樽で18~24ヶ 成後、瓶詰め前にブレンドされます。瓶内熟成6~12ヶ月間

95,97,00,01,03,04,05,06,07,08,09,10,12

PP 04(90P),05(88P),06(90P),07(92P) 750ml No.9083115 8032947 170036 ¥7 300



"ヴィッラ・ブッチ"ロッソ・ピチェーノ

ヴァ・ディ・ヴェルディッキオ・クラッシコです。

"Villa Bucci" Rosso Piceno 格 付 ロッソ・ピチェーノ DOC 品 種 モンテプルチアーノ、 サンジョヴェーゼ ボディ ミディアムフル 適 温 14~16℃

理 パスタ、鶏肉料理、 魚のグリル、チーズ 荷 姿 750ml×12

樹齢45年以上のブドウの木から10月の初 旬に収穫されたブドウを、スラヴォニア産 オーク樽で2年間以上熟成。優良ヴィンテー ジのみ生産される逸品です。

PP 06(91P).08(90P) 750ml No.9080113 4980434 437039 ¥6 700



"ブッチ"ヴェルディッキオ・クラッシコ・デイ・ カステッリ・ディ・イエージ 格付 ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ DOC

品 種 ヴェルディッキオ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアムフル 適 温 8~10℃ 料 理 魚料理、甲殻類のスープ、軽い肉料理、サラミ類

荷 姿 375ml×12/750ml×12 活性石灰岩の含有量が多い粘土質土壌を持つ、標高と向き の異なる4つの畑から収穫されたブドウは別々に醸造されま す。ソフトブレスの後、一番搾りの果汁のみを使用。 通常は天 然酵母を使用して18~25日間ステンレスタンクにて発酵 50~75hlのスラヴォニア産オーク樽で3~6ヶ月間熟成後

PP 06(89P),07(89P),08(88P) 09(89P),10(90P)

375ml No.9082417 8032947 170029 ¥2.200 750ml No.9082117 8032947 170012

"テヌータ・ポンジェッリ"ロッソ・ピチェーノ "Tenuta Pongelli" Rosso Piceno RORGANIC R 格 付 ロッソ・ピチェーノ DOC 品 種 モンテプルチアーノ、 サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

料 理 魚を使ったプリモピアット、魚介のスープ、 肉料理、チーズ、豆のパスタやスープ 荷 姿 750ml×12

フォルトゥナートの畑で収穫されたブドウか ら造られたロッソ・ピチェーノ。1年間のオー ク樽での熟成、6ヶ月間の瓶内熟成を経て生 まれます。ゼラニウムやスパイスを彷彿させ る香りと持続性のある味わいが印象的です。

05(88P),06(89P),07(89P),08(89P), 750ml **No.9081116** 4980434 437008

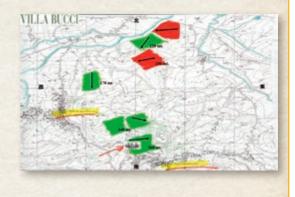
¥3 600



ヴィッラ・スッチのワインが美味しい理由

ヴィッラ・ブッチ社の造るヴェルディッキオには他にはない複雑味があります。その秘密は、畑の位置と その土壌、そして醸造方法にあります。ヴィッラ・ブッチ社は、モンテカロットとセッラ・デ・コンティに点 在する5つの畑(2019年時点)でヴェルディッキオを栽培していますが、この5つの畑は、標高も畑の向 きも違い、さらに樹齢も様々。同じヴェルディッキオでも違う味わいを生み出します。ひとつだけ共通 しているのは土壌です。全ての土壌は、活性石灰岩の含有量が多い粘土質土壌で、粘土と石灰が層に

粘土は、ブッチ社の全ての畑の基礎となっている成分で、約30%を占めています。ミネラル分を閉じ込め、 水分を吸収するなど、ブドウ畑にとって重要な役割を果たします。水分を吸収するということは、雨量の 少ないこの丘陵地帯にとっては非常に大切なことなのです。一方、石灰はブドウの木の健康にとって欠か せないカルシウムを有し、生化学プロセスを規制します。安定した酸味を形成し、しっかりとしたストラク チャーを白ワインに与えるために欠かせない要素です。このように別々の畑から収穫されたヴェルディッ キオは別々に醸造され、ブレンド後、瓶詰めされます。異なるミクロクリマから得られる味わいの違いとブ レンド技術がヴィッラ・ブッチ社のワインが美味しい理由のひとつであることは間違いないでしょう。



37

コロンナーラ

アンコーナ県クプラモンターナ

1959年、マルケ州クプラモンターナで、この地をこよ なく愛する19の農家により設立されました。現在で は、190に及ぶ組合員と260haの畑により運営され ています。土着品種であるヴェルディッキオを中心 にマルケ特産のワインを生産しています。

サラディーニ・ピラストリ

アスコリ・ピチェーノ県スピネトーリ

サラディーニ・ピラスリリ伯爵家は、1000年も前からこの地に居を構え、代々聖職者や

指揮者などを排出したマルケ州の名家として知られ、ワイン生産は300年も前から行わ

れてきました。320haに及ぶ所有地で良質なマルケワインを生産しています。サラディーニ・

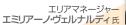
ピラストハのヴャッラは、マルケ州の中世の町、スピネートリから2kmの場所に位置します。

石灰質のスピネードの丘と、日当たりのよいモンテプランドーネセポル・ダスコリの丘陵地

帯に畑を所有し、1994年より持続可能な自然に優しいオーガニック農法でブドウを栽

培しています。スピネードの畑はアドリア海の影響を受け素晴らい気候に恵まれています。







750ml **No.7655417** 8007625 001087 ¥3,300

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

格 付 ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ DOC

品 種 ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

料 理 トマトソースやラグーのパスタ、

9月後半に収穫されたブドウは、24~26℃

ションされ、発酵。 ステンレスタンクで6ヶ月

間勢成されます。ワイルドベリー、スミレやバ

ラの花のような独特で持続性のある香りが

特徴。ドライで塩味を感じる味わいです。

のステンレスタンクで7~10日間マセレ-

スパイスが使われている肉料理

Lacrima di Morro d'Alba

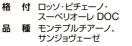
テイスト 甘 〇 〇 〇 ○ 卒

ボディ ミディアム

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

ロッソ・ピチェーノ・スーペリオーレ 'ヴィーニャ・モンテプランドーネ"



テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 18~20℃

料 理 肉料理全般、チーズ 荷 姿 750ml×12

発酵とマセレーションが30日間行われ、フランス 産新樽50%と古樽50%で18ヶ月間熟成される 芳醇な赤ワイン。豊かな香りと滑らかでエネルギッ シュな味わいは、豊かな土壌から産まれました。





750ml **No.7507115** 4980434 400446 ¥3,500



ORGANIC R

格 付 オッフィーダ DOCG 品 種 ペコリーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 10℃前後 理 魚料理、チーズ ーノからはしっかりとしたストラクチャーと

AORGANIG B

ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・

カステッリ・ディ・イエージ DOC

イエージ・クラッシコ

付 ヴェルディッキオ・デイ・

料 理 角介料理全船 鶏肉料理

伝統的なヴェルディッキオのアンフォラ型の

ボトルが印象的。アカシアやミモザの花の香

りとヴェルディッキオ特有のかすかなビター

アーモンドのような味わいが特徴です。気軽

750ml **No.7611117** 8007625 009007

ペコリーノ・オッフィーダ

種 ヴェルディッキオ

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適 温 10~12℃

荷 姿 750ml×6

に楽しめるデイリーワイン。

PP 04(87P),05(89P)

Pecorino Offida



プレジオ・デル・コンテ・ロッソ

SALADINI PILASTRI

サラディーニ・ピラストリ 伯爵

Pregio del Conte Rosso 格 付 マルケ IGT 品 種 モンテプルチアーノ、 アリアニコ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアムフル 適 温 18~20℃ 理 肉料理全般、チーズ

荷 姿 750ml×6 発酵とマセレーションが25日間行われた後、 フランス・アリエ産バリックで2年間熟成。ノー ブルという表現がふさわしい赤ワインです。

PP 06(89P),07(88P),08(89P),09(89P), 10(90P) 750ml **No.7505115** 4980434 400415

¥2.600



ORGANIC R

Rosso Piceno Superio

格 付 ロッソ・ピチェーノ・ スーペリオーレ DOC サンジョヴェーゼ、 モンテプルチアーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ロッソ・ピチェーノ・スーペリオーレ

ボディ ミディアム 滴 温 16~18℃ 料理 肉料理全般

荷 姿 750ml×12 サンジョヴェーゼとモンテプルチアーノから 造られたマルケの伝統的な赤ワイン。発酵と マセレーションが20日間行われた後、大樽で 12ヶ月間の熟成が醸し出す、やさしい香りと

タンニンが印象的です。 PP 07(88P),08(88P),09(88P),10(87P),

750ml **No.7501217** 4980434 400408 ¥1 700



ファレリオ

ORGANIC B 格 付 ファレリオ DOC 品 種 トレッビアーノ、シャルドネ、 ペコリーノ、パッセリーナ

テイスト 甘 💮 💮 😑 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 理 食前酒として、パスタ、魚料理

荷 姿 750ml×12 マルケ州の伝統的な4種のブドウから造られ

ました。淡い麦わら色、青リンゴや白い花の フレッシュな香りが特徴の飲みやすいワイン として人気です。



750ml **No.7521218** 4980434 400422 ¥1.600



カポディモンテ





マツィオッティ

ヴィテルボ県ボルセーナ

00

MAZZIOTTI

トゥラスコーニの丘の麓、フラスカーティDOCエリアの中心に位 置するワイナリーがチェルケッタ社。ヴィンチェンツォ・チュッファ 氏が1793年に創業し、200年に渡り、この地でフラスカーティ のワイン生産に携わってきました。現在も彼の意思を受け継 ぎ、ヴィンチェンツォ氏の子孫たちが、ローマとフラスカーティの

1900年、創業者であるジェラルド・マツィオッティがボ

ルセーナに設立したワイナリー。モンテフィアスコーネ

の丘陵地帯で良質なワインを生産しています。エス

トとはおいしいワインがここに「ある!」という意味。ロー

伝統を守りながら、ワイン を生産しています。彼らの 愛してやまないフラスカー ティの土地のエレガントさ

マ法王に謁見するた

めに旅をしていたワイン

好きの僧侶が、従者に

おいしいワインを置いて

いる宿をみつけたら扉に

と力強さを表現するワインを造るため、収穫は夜明けのうちに手 摘みで行われ、まだ気温の低いうちに圧搾しています。また、醸 造には最新のテクノロジーを駆使しています。

「エスト」と書いておくように命じました。その従者がモンテフィアス

コーネで飲んだワインがあまりにもおいしく、思わずエストを3回も

書いたという伝説からこのワインが生まれたと言われています。





チュッファ オーナーファミリー



750ml **No.7911318** 8002806 000279 ¥1,700

フラスカーティ

格 付 フラスカーティ DOC

グレーコ

料 理 前苹 雞肉料理 鱼料理

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×12

月間澱と共に保存されます。

適 温 8~10℃

品種マルヴァジア、トレッビアーノ、

明るい麦わら色のフレッシュなテイストが人

気のローマを代表するワイン。発酵後、数ヶ

"フィロ"エスト!エスト!!エスト!!! ディ・モンテフィアスコーネ

格 付 エスト!エスト!!エスト!!!ディ・ モンテフィアスコーネ DOC

プロカニコ、マルヴァジア・ ビアンコ、ロッセット

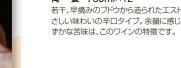
B

テイスト 甘

辛 ボディ ミディアム

適 温 8~10℃ 料 理 前菜、パスタ、魚料理 荷 姿 750ml×12

若干、早摘みのブドウから造られたエスト。や さしい味わいの辛口タイプ。余韻に感じるわ ずかな苦味は、このワインの特徴です。

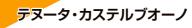


750ml **No.8001118** 8008663 003613 ¥2.000



フラミニア・マツィオッティ オーナー (左)

美しい紅葉を見せる11月のテヌータ・カステルブォーノ。奥から赤がサグランティーノ、オレンジがカベルネ・ソーヴィニヨン、黄色がサンジョヴェーゼ。



ペルージャ県ベヴァーニャ

ウンブリアの2つのコミュニティ、モンテファルコとべ ヴァーニャにまたがる地域に位置している、フェッ ラーリを有するルネッリ・グループのワイナリー。粘 土質とシルトが混ざる、

夏の干ばつにも耐えう る強靭な土壌から生 まれるサグランティーノ には世界から熱い視 線が注がれています。



カラパーチェ

QORGANIG R 格 付 モンテファルコ・サグランティーノ DOCG 品 種 サグランティーノ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ 適 温 18℃前後

理 ジビエを含む赤身の肉料理、 料 熟成したペコリーノチーズ

荷 姿 750ml×6

サグランティーノ種特有の力強さと長期熟成のポテンシャルと いう絶対的にユニークな特徴を持つこのワインは、凝縮され際 立った深く輝くルビー色、ブラックベリー・ジャハやブルーベリー の香りにブランデー漬けのチェリーやバラの花がらの魅力的な 香り、チョコレートやリコリスのような香りも感じとることができ ます。パワフルで芳醇な果実味、余韻はとても長く、類稀なる フィネスとタンニンを感じることが出来る、非常にエレガントで 繊細なワインです。24ヶ月間オーク大樽、12ヶ月間瓶内熟成。

750ml **No.5064115** 8007355 005911 ¥4,500



ジッグラット

格 付 モンテファルコ・ロッソ DOC 種 サンジョヴェーゼ、サグランティーノ、 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 18℃前後 料 理 スカモルツァ、グリルした肉料理

荷 姿 750ml×6 サグランティーノの力強さとサンジョヴェーゼの エレガントさを合わせたこのワインは、この土地

のテロワールとワイン造りの伝統を存分に表現 された逸品と言えます。輝くルビー色、チェリー クローヴ、香油等のエレガントで複雑な香り、口 に含んだ瞬間から広がる力強くフレッシュな味 わい、素晴らしいバランスをもったワインです。

16.17 750ml No.5063117 8007355 005904

¥2,500



QORGANIC R

VINO 2020

●記載は本体価格となります。

SUD ITALIA



カステッリからグランサッソを臨む

バルバ

テラモ県シェルネディピネート

アブルッツオ州の北部コッレ・モリーノの丘のふもとにバルバ社は位置 し、ブドウ栽培に最適な場所に68haの畑を所有しています。夏の長 い日照時間と涼しい夜、冬の暖かな海風という気候を生かし、高品 質のワインを造るため、1960年代に植えられた古いブドウの樹を1993 年から若い樹に植え替え、1ha当たり4,000~6,500本の密度で、ひと 株当たりのブドウ房の数を制限して栽培に取り組んでいます。







イ・ヴァサリ

格 付 モンテプルチアーノ・ダブルッツオ DOC

品 種 モンテプルチアーノ・ダブルッツオ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 **ボディ** フルボディ

適 温 18~20℃

料 理 ロースト又はグリルした肉料理、 熟したチーズ

荷 姿 750ml×6

1本のブドウの樹からわずか1kgを収穫後、木樽に て20~30日間発酵を行い、50%を古樽、50%を 新樽で18~20ヶ月間熟成し、瓶内熟成を1年間行 います。美しいルビー色、チェリーや香辛料が混 ざったような複雑な香りと、ブラックベリーやプラ ムのような豊潤なアロマを楽しめるワインです。

08,09,10 PP 08(90P) WS 11(91P) 750ml **No.7560115** 8029671 000142 ¥2,900



格 付 トレッビアーノ・ダブルッツォ DOC

品 種 トレッビアーノ

ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 理 ペコリーノ、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ 荷 姿 などの風味の強いチーズ、魚料理

750ml×6 ワイナリーの所有する畑の中で最良の丘にある最も古い単一畑から収穫されたブドウを厳しく選定。全体の70%は除梗後、

10℃にてコールドマセレーションを24時間行います。ソフトフレスとデブルバージュを低温で24時間。発酵はフレンチオー クの小樽で行い、9ヶ月間澱と共に熟成。残りの30%は、除梗 後、フタのない欄に直接入れられ、果皮と共に発酵、熟成。その後、ブレンドされ、アンフォラにて16ヶ月間熟成。リッチでフルーティな白ワイン。リンゴとアジアの梨のフレーバーの後、 とてもクリーミーな味わいが広がります。フィニッシュはリッチ

750ml **No.7560318** 8029671 000234 ¥3,400





クラウディオ・チプレッシ・ ヴィニャイオーロ カンポバッソ県 サンフェリーチェ・デル・モリーゼ



クラウディオ・チプレッシ・ヴィニャイオーロ社はモリーゼ州のア ドリア海に臨む素晴らしい風景のなだらかな丘の上に位置し ています。土壌も気候も高品質のワインを造るのに適しており、 昼間の強い太陽と夜の涼しい風がブドウに風味と香りを与え

てくれます。オーナーの 世代に渡り、ワイン造り に従事し、当初からモン

テプルチアーノなどの土着品種からのワインを造る一方、土地 固有の古来品種で絶滅していたティンティリアの栽培と醸造に 研究を重ね、そのワインを復活させることに成功しました。



マッキアロッサ

格 付 ティンティリア・デル・モリーゼ DOP

品 種 ティンティリア テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 肉のラグーのパスタ、 ローストした仔山羊や仔羊

荷 姿 750ml×6 モリーゼ州唯一の土着品種とも言われているティン ティリア種。スパイス、ヴァニラの香りと、ブルーベ リー、プラム、チェリー、ラズベリー等の熟した果実 の香りが印象的なワイン。適度なタンニンと酸味の バランスがよい口触りなめらかでデリケートな味わ いです。9月末から10月にかけて手摘みされたブド ウは、25~28℃の温度管理の下、15~20日間ステ ンレスタンクにて発酵、その後6ヶ月間瓶内熟成。

750ml **No.9143414** 8056518 410017 ¥3,900





樹齢100年を超えるフィアーノの木

SUD

Eccellenze エッチェレンツェ

カンパーニア州を代表する赤ワイン、タウ ラージはもとより、樹齢200年以上の古木 のアリアニコから造られたセルピコ、その古 いアリアニコの畑から発見された古代品種 を復活させて造られたシリカなど、フェウ ディ・ディ・サン・グレゴリオ社がイタリア屈 指の生産者であることを体感いただけるシ



樹齢200年以上のアリアニコの木。ブドウの高さは2.5m以上、テンドーネと呼ばれるイルピーニア地方独特の仕立て方法。

セルピコ

Serpico 格付 イルピーニア・アリアニコ DOC 品 種 アリアニコ テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ フルボディ 適 温 18~20℃ 料 理 ローストした赤身の肉、 熟成したチーズ

姿 750ml×6 揮くルビー色。チェリー、甘いスパイス、リコリス、コーヒー、ココアなど複雑な香り。 ビロードのように滑らかな味わいパランスのとれたミネラル感。ワイルトペリー やトーストのニュアンスも感じられます。10月中旬~下旬に手搗みで収穫。ステンレスタングにて24℃で10日間発酵の後、マロラクティック発酵は木樽で行いま

す。フレンチオーク樽で18ヶ月間の熟成、瓶内熟成は最低12ヶ月間行います。 01,03,04 00,01,03,04,05

01(94P),03(90P),05(88P),07(88P), 08(91P),09(91P)

750ml **No.8321512 8022888 285012** ¥10,500

パトリモ

格 付 カンパーニア・ロッソ IGT

品 種 メルロー テイスト 甘 • • • 辛

ボディ フルボディ 適 温 18~20℃

料 理 しっかり焼いた肉、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

19世紀にフィロキヤラ福から迷れるためにフランスから持ち込まれたメ 19世紀ノルエキで7億か返礼6にの、ファンスから持つ込まれび、 ルローを使用、深山泉を帯状形に仕一島は12以イスユーカリカ・ ニラスト世界生のブラックペリーの香り、樹密なタンニン全体のパネ ランスト優代でいます。アルーツスルイスコーと一倍節の後末など。 動し後、試きます。3月の初旬トードのナリヤモ手線での機、アルテ オープ権で18ヶ月間の熱成後、裏小熟成は最低10ヶ月間行います。

00,01,02,06,15 111 00,01,02,04

PP 04(93P),05(93P),06(94P),07(93P),09(94+P) 12(93P),13(96P),14(92P),15(97P),16(97P) 01(91P),02(92P),05(91P),06(91P), 09(91P),10(91P),11(91P)

750ml **No.8321413 8022888 370015** ¥18 000



CRU R

Vintage CRU R

ピアーノ・ディ・モンテヴェルジネ・タウラージ

Piano di Montevergine Taurasi Vintage CRU R 格 付 タウラージ・リゼルヴァ DOCG

品 種 アリアニコ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 **ボディ** フルボディ 適 温 18~20℃ 料 理 グリルした羊の肉、よく熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6 濃いルビー色。エレガントなタンニンと熟した甘酸っぱいブラックチェリー、 | Iコリスの繊細な味わい。パランスのとれた滑らかでまるみのある仕上り リニソスの機能は味んい。パンプスのとれて用づけてよるのかのが1上りです。10月中旬~下旬に手摘みにて収穫を行います。ステンレスタングに て24℃で20日間発酵の後、マロラクティック発酵は木樽で行います。フレンチオーク樽で18ヶ月間の熟成、瓶内熟成は最低24ヶ月間行います。

00,01,08,13 777 07,13,14

750ml **No.8321612** 8022888 296018 ¥8.500

1500ml **No.8322611** 8022888 196066 ¥17,000

シリカ

格 付 カンパーニア・ロッソ IGT

品 種 シリカ テイスト 甘 🌑 🗎 🗪 ボディ フルボディ

適 温 18~20℃ 料 理 ローストした赤身の肉

荷 姿 750ml×6 フェウディ社が復活させた古代品種シリカ。ルビーレッド色、

赤い果実の香り。ストラクチャーはしっかりとしており、新鮮 で柔らかくスパイシー。穏やかなタンニンが感じられます。 10月中旬~下旬にかけて手摘みにて収穫。3ヶ月間ステン レスタンクにて発酵後、フレンチオーク樽で約12ヶ月間の熟 成、瓶内熟成は最低9ヶ月間行います。フェウディ社のみに よって醸造されている、非常に希少価値の高いワインです。

PP 07(86P),08(93-91P),12(89P), 13(91P),15(93P)

750ml **No.8321815** 8022888 586034

タウラージ

Vintage R Taurasi 格 付 タウラージ DOCG

品 種 アリアニコ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 理 ローストした赤身の肉

荷 姿 750ml×6 鮮明なルビー色。ワイルドチェリー、シナモン、ナツメグ、ヴァニラ、ア マスなどの香り、タンニンはまみやかで滑らか、アロマティックな芸 香が長く続きます。10月中旬~下旬にかけて手摘みにて収穫を行います。ステンレスタングにて24℃で15日間マセレーションとアル コール発酵の後、マロラクティック発酵は木槿で行います。フレンチ オーク樽で18ヶ月間の熟成、瓶内熟成は最低9ヶ月間行います。

06,07,08 113

PP 04(93P),06(92P),07(92P),09(92P),10(93P), 11(91P),12(92P),13(93P).14(90P) 02(90P),06(88P),07(88P),08(90P), 09(91P)

750ml **No.8321714 8022888 495015** ¥5,500 1500ml No.8322712 8022888 195045

¥13,000

カンパナーロ

Campanaro

CRU R

格 付 イルピーニア・ビアンコ DOC 品 種 グレーコ、フィアーノ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ フルボディ 適 温 14~16℃

料 理 グリルしたシーフード、乗肉、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

孰した注ナシと砂糖漬けのオレンジ、イチジク、蜂 密などの複雑な香り。豊かで、滑らかな口あたり で、テロワールの特徴であるミネラルがはっきりと あらわれています。余韻も大変長いです。ブレンド 後、定期的にバトナージュしながら木樽で6ヶ月間 熟成、瓶内で最低4ヶ月間熟成します。

00(91P),02(90P),04(91P),07(90P), 09(89P)

750ml **No.8321317** 8022888 720018 ¥5.900



Selezioni 単一畑セレクション

ハイクラスの料理と合わせることで、より一 層ワインの造りの良さ、クオリティがよくわ かり、真価を発揮すると言われているフェウ ディ・ディ・サン・グレゴリオ社のシングルヴィ ンヤード・セレクションシリーズ。この土地を 代表する、単一畑で栽培された高品質な白ブ ドウ3種(フィアーノ、グレーコ、ファランギー ナ)の、更に厳選した房のみを使用して造ら れた、南イタリアを代表する白ワインです。



世界的に有名な建築家マッシモ・ヴィニエッリ氏(左)がデザインしたラベルとボトルはワインをより芸術作品へと高めています。 (写真右はフェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社取締役会長アントニオ・カパルド氏)

ピエトラカルダ

Pietracalda CRU B

格 付 フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ DOCG 品 種 フィアーノ

テイスト 甘 〇 〇 〇 ○ 辛 ボディ ミディアム

適 温 12~14℃ 料 理 シーフード、白身の肉 荷 姿 750ml×6

はっきりとした麦わら色。採れたてのフルーツ、新鮮なカ モミールの花、アカシア蜂蜜などの複雑な香り。口当た りはなめらかで、いきいきとしたミネラルに支えられてい ます。定期的にバトナージュしながらステンレスタンクで 4ヶ月間熟成、その後瓶内で最低2ヶ月間熟成します。*

11,12 11 04,09

PP 06(90P),08(89P),09(90P),10(91P),12(93P), 13(91P),14(90P),15(93P+),16(93P),17(92P+) 09(90P) 750ml **No.8320917** 8022888 756017 ¥3.700

1500ml **No.8322417** 8022888 556051 ¥7,900

Classici dalla

Campania

クラッシチ・ダッラ・

カンパーニア

標高が高く冷涼なイルピーニア地方のテロ

ワールが生み出す秀逸なラインナップ、カン

パーニアの個性を表す土着品種の魅力を

たっぷりと楽しむことができます。

PP 06(90P),07(88P),08(88P),09(90P),10(88P), WS 00(91P),09(89P), 13(90P) 14(88P) 15(92P) 17(92P) 17(93P) 750ml **No.8321017** 8022888 760014 ¥3,700 1500ml **No.8322517** 8022888 660055 ¥7,900

格 付 グレーコ・ディ・トゥーフォ DOCG

クティッツイ

品 種 グレーコ

ボディ ミディアム

適 温 12~14℃

荷 姿 750ml×6

03,06,07,10,12

Cutizzi

テイスト 甘 〇 〇 〇 〇 至 料 理 シーフード、サーモンなどの魚、 モッツアレラ・ブッファラ 輝きをおびた麦わら色。洋ナシや新鮮なグリーンプラムの す酸味、ミネラルが感じられます。アロマティックな香りに包 まれた「ランスの良いワインです。10月の初旬~中旬にかけて手摘みで収穫。定期的に「トナージュしなからステンレスタンクで4ヶ月間熟成、瓶内で最低2ヶ月間熟成します。*

CRU B

セッロチエロ

Serrocielo 格 付 ファランギーナ・デル・サンニオ DOC

品 種 ファランギーナ

CRU B

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

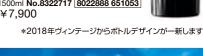
適 温 12~14℃

料 理 クラシックな魚料理 荷 姿 750ml×6

緑がかった麦わら色。小さい白い花やフルーツ、 トロピカルライム、リンゴなどの香り。バランス の良い、フレッシュでさわやかなワインです。10 月初旬~中旬にかけて手摘みにて収穫。定期的 にバトナージュしながらステンレスタンクで 5ヶ月間熟成、瓶内で最低2ヶ月間熟成します。*

PP 10(89P),13(89P),15(91P+),17(91P) 750ml **No.8321117 8022888 751012** ¥3.700

1500ml **No.8322717** 8022888 651053 ¥7,900





この地方のワインに多大なる影響を与えるヴェスヴィオ火山とナポリ湾

格 付 ファランギーナ・デル・サンニオ DOC

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ

Fiano di Avellino 格 付 フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ DOCG

品 種 フィアーノ テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

料理グリルしたシーフード、甲殻類の料理 荷 姿 750ml×6

カモミールや砂糖漬けのオレンジやピーチ等、フルーティ で甘やかな香りが特徴のフィアーノ。それゆえ香辛料を 使ったエスニック料理にも驚くほど相性が良い。親しみや すさがあり、ワイン単体としても楽しめる品種です。4ヶ月 間ステンレスタンクで熟成、最低1ヶ月間瓶内熟成します。

PP 00(90P),07(88P),08(89P),09(89P), 10(89P),11(89P),13(90P),14(89P), 15(92P),16(92P),17(90P) 00(90P),02(90P),08(90P),09(87P), 10(88P)

750ml **No.8320118 8022888 355012** ¥3.200

ラクリマ・クリスティ・ロッソ

格 付 ラクリマ・クリスティ・デル・

品 種 アリアニコ、ピエディロッソ

ヴェズヴィオ DOC

「キリストの涙」と名の付く伝説から生まれた

ワイン。落ち着いたルビーレッド色。フレッ

シュベリーの香り。あまやかなタンニンが心

地良く、フレッシュでなめらかな味わいが特 徴です。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成後、

PP 10(91P),13(89P) WS 12(84P)

750ml No.8320717 8022888 315054

Lacryma Christi Rosso

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

料 理 シンプルな肉料理

ボトルで最低2ヶ月間熟成します。

ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

荷 姿 750ml×6

¥2,400



B

750ml **No.8320218** 8022888 361013 ¥3.200

Lacryma Christi Bianco

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

荷 姿 750ml×6

格 付 グレーコ・ディ・トゥーフォ DOCG 品 種 グレーコ テイスト 甘 🌑 🗎 🗪 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

料 理 生魚、白身の肉、モッツァレラ・ブッファラ 荷 姿 750ml×6

厚みのある酸とミネラルが特徴のグレーフ。 非 堂にクリアな印象で幅広く料理に合わせやす いオールラウンダー。高めの温度で提供するこ とで、肉料理にも合います。1本で肉も魚も対 応できる優れたワイン。4ヶ月間ステンレスタ ンクで熟成、最低1ヶ月間瓶内熟成します。

グレーコ・ディ・トゥーフォ

Greco di Tufo

01(90P),05(90P),09(87P),10(88P), 11(88P)

ラクリマ・クリスティ・ビアンコ

格 付 ラクリマ・クリスティ・デル・

ヴェズヴィオ DOC

品 種 ファランギーナ、コーダ・ディ・ ヴォルペ

理 魚料理、野菜など、アンティパスト

麦わら色。果物や柑橘類の皮の新鮮な香り。

エレガントなミネラル感に支えられたスムー

スでフレッシュな味わいです。すべて手摘み にて9月下旬に収穫します。5ヶ月間ステンレ

スタンクで熟成後、最低1ヶ月間瓶内熟成し

750ml **No.8320418** 8022888 314057

PP 10(88P),11(87P), WS 12(86P)

B

テイスト 甘 • • • 辛 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

品 種 ファランギーナ

ファランギーナ

Falanghina

料 理 シンプルな魚料理、野菜、 フレッシュなチーズ

荷 姿 750ml×6 地元では最も飲まれている品種ファランギーナ。活き活き

とした酸が特徴。爽やかなフルーティさと豊かなミネラル 感が塩味と良く合い、美しい酸とともにキノコ、魚介類、白 身の肉など柔らかな味わいの料理に合わせやすい。5ヶ月 間ステンレスタンクで熟成、最低1ヶ月間瓶内熟成します。 PP 08(88P),09(89P),10(88P),11(88P), 13(88P),17(88P)

03(90P),07(90P),09(88P),12(88P), 13(88P)

750ml **No.8320318 8022888 350017** ¥2.900

ラクリマ・クリスティの伝説

あまりにも碧く美しいナポリ湾、それは天国の美 しい青空の一部を、悪魔が切り取ってナポリ湾に 落としたからだと言われています。美しい青空の 一部を失ったことを悲しんだキリストが涙を流し、 そしてその涙が落ちた土地に育って生まれたのが このワイン、ラクリマ・クリスティ (訳:キリストの 涙) だと言い伝えられています。また、カンパーニ アを訪れたドイツの詩人ゲーテは「キリストはな ぜドイツで涙を流してくれなかったのだろう!」と、 このワインの美味しさを称賛したと言われていま す。様々な料理と相性の良い、南イタリアを代表 する万能ワインです。

VINO 2020

●記載は本体価格となります。

SUD ITALIA

トリガイオ

Trigaio

格 付 ヴィーノ・ロッソ 品 種 アリアニコ

ボディ ミディアム

適 温 14~16℃

理 シンプルなグリルした肉料理 荷 姿 750ml×6

紫をおびたルビー色、チェリーやラズベリーの 香り、バランスの良い味わいが魅力です。アリア ニコは、古代ギリシア帝国の一部であったこの 地域に、ギリシアからもたらされたとされる、南 イタリアを代表する高貴な品種で、野菜料理、シ ンプルにグリルした肉料理と相性がよく、地元で はよく羊料理と共に楽しまれます。10月中旬~ 下旬にかけて手摘みで収穫。孰成はステンルス タンクで4ヶ日間、その後瓶内で最低2ヶ日間。

750ml **No.8320800 8022888 317041** ¥2,100



アルベンテ

Albente

格 付 ヴィーノ・ビアンコ 品 種 ファランギーナ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃

料 理 シーフードや野菜、食前酒 荷 姿 750ml×6

ファランギーナは地元では最も良く飲まれ ているカジュアルに楽しめる品種で、食前酒 として、シーフードや野菜などの軽めの食事 と合わせて楽しまれています。輝きのある麦 わら色、フローラルで際立った果実味、柔ら かい口当たり、フレッシュな酸が心地良い仕 トがりでトマトとも好相性。4ヶ月間ステンレ スタンクで熟成後、最低1ヶ月間瓶内熟成。

750ml **No.8320514** 8022888 310127 ¥2,100



B

フェウディ社のレストラン ワイナリーに併設しているミシュラン1ツ星レスト

ラン「マレンナ」のみならず、フェウディ社は多く のレストランを経営しています。リストランテがナ ポリ・カポディキーノ空港内に、また同空港とロン ドン・ルートン空港内にはDUBL BARが、ローマ のリナシェンテやボローニャのEATALYの一角に も、フェウディ社のレストランがあります。是非お 立ち寄りください



ナポリ・カポディキーノ空港内にあるとても目を引くフェウディ・ディ・サン グレゴリオ社のリストランテはいつも多くの人で賑わっています。

ドゥブル・ファランギーナ







カンパーニアの土着品種の素晴らしさを別の方法 で表現したいという願いから、シャンパーニュの名手 『ジャック・セロス』のアンセルム・セロス氏とのコラ ボレーションによって生まれた自慢の逸品です。メト ド・クラッシコ(瓶内二次発酵)製法で丁寧に造り 上げられたスプマンテです。

世界随一の技術を持つスドウの木と畑のプロ

フェウディ社栽培醸造責任者のピエルバオロ・シルク氏は、マルコ・シモニット氏 (共に 彼の影響により、とくに若いワインの味 フリウリ出身) と共に開発したブドウの特殊な剪定方法 (剪定ばさみを使用する昔なが らの方法)で、手作業でブドウ栽培を行う訓練や、それに伴うさまざまな活動を行うた めの会社であるSimonit & Sirchを立ち上げ、そのメソッドのノウハウをもとに、フェ ウディ・ディ・サン・グレゴリオ社の畑のみならず、世界有数の生産者の畑を病気や害か ら救っています。

例えば、シャトー・ラトゥール (ボルドー)、ドメーヌ・ルロワ (ブルゴーニュ)、クリュッグ、 ルイ・ロデレール (シャンパーニュ)、フェッラーリ (トレント)、オルネッライア (トスカー ナ)、プラネタ(シチリア)等、世界最高峰の生産者の畑にも携わっており、世界9カ国、 130の生産者がシルク氏のアドバイスを受け畑作り、ブドウの健康に取り組んでいま す。また、ワイン造りにおける名門であるボルドー大学において、「剪定科」が初めて設 けられたのも、ブドウ栽培においていかに剪定が重要か、彼らの啓蒙活動が認められた ことに由来します。

シルク氏が自らの「作品」に強いやる気を持って取り組む背景には、イルピーニアのよ うな豊かな地域を大切にして、この古くから継承してきた大切なブドウ畑という唯一 無二の美しい財産を、新しいブドウ畑の中で甦らせることで守りたいという意志があ

15年余も前から、Simonit & Sirchはミラノ大学のシェンツァ教授とのコラボレーショ ンを通じて、イルピーニアにまだ生育している古いブドウの品種の探究、遺伝子的研 究、栽培の復活(70~80年前のものから200年以上も前のものなど)に取り組んでい ます。これは、過去に視線を向けることで未来を築くことを教えてくれる、根気と探究 心を要する研究です。

こうして生まれたのが、200年以上の樹齢を持つアリアニコで造ったセルピコや、幻の 品種とされたカンパーニア地方の土着品種を、「原木」たる3本の樹から遺伝子的に再 生させたブドウから造るシリカ(レフォスコ、テロルデゴ、アリアニコ、カベルネ・ソーヴィ ニヨンの自然交配種)です。また、フェウディ社が所有する、フィロキセラの虫害を免れ て生き延びてきた200本余の長寿のアリアニコが生育する庭園のようなセルピコの畑 は、世界に二つとない光景を提供し、世界中の畑を見てきたシルク氏も、初めて見たと きは言葉を失うほどに圧倒され、人とブドウが共に生きてきた証に感動したそうです。

わいの構成は、以前と比べてより独特な スタイルに変化しました。彼はブドウ畑に 対して、他とは異なった解釈を持っていま す。それは、厳しい環境は、ブドウに複雑 な味わいを有する素晴らしいワインとな る可能性を与え、ワインの"背骨"となる 美しい酸を備え、テロワールを表現する 典型的なアロマこそが、ワインに確固た るアイデンティティを与えるという視点

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオがあ るイルピーニア地方には古代より伝わる ブドウ栽培とワイン醸造の伝統があり、 ローマ帝国のワイン貯蔵庫でした。ワイ ン造りとともに歩んで来た歴史のなかに 生きるこの地の農業家たちは、イタリア



の他の地域ではもはや存在しない昔のままの感性で、農業を行い、生活しています。剪 定ばさみを使用する昔ながらの方法で、手作業でブドウ栽培を行うことは、ブドウの健 康状態を把握し保つ上で、非常に重要なことです。シルク氏や農業家たちは、学ぶこと を厭わず、時間をかけて知識や技術を習得、開発してきました。ブドウにストレスを与 えないよう、優しく剪定すること。ブドウひとつひとつに、真摯に献身的に向き合うこ と。こうした小さな試みの積み重ねだけが、ワイン畑に健康とバランスのとれた発展を もたらすのです。この事実が、シルク氏を導く哲学となっています。

マルコ・シモニットとの共同研究で、シルク氏は昔ながらのブドウ栽培法を取り戻しま した。また、棚仕立て、グイヨやコルドンといった垣根仕立てなど、現代的なブドウ栽培 方法にも伝統的な手法を生かせることを突き止め、実践しはじめています。シルク氏が もっとも大切にしていることは、ブドウ畑が主人公である場所で、テロワールと人びと が多様性を重んじながらともに生きていくことと、そのつながりを尊ぶことです。これ こそが世界の一流生産者が尊敬の念を抱く、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社のワ インの品質の高さのカギを握る重要なテーマなのです。

掲載ワイナリー Ognissole (Feudi di San Gregorio) オニッソーレ(フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ)

13世紀にたてられた巨大な城、カステル・デル・モンテ

醸造家 ルカ・ダットーマ

オニッソーレ

ムルジア、ジョイア・デル・コッレ



UDI DI ŘĚGORIO

紀元前3世紀頃、ギリシア詩人レオニダの詩の中で、 一日の大半を大陽が燦々と降り注ぐプーリアの素晴ら しさ、そして太陽は永遠であると称える一節に「オニッ ソーレ」の名が登場します。プーリア州の豊かさとその 多種多様な魅力を伝え、太陽のように永遠に語り継 がれるようなワインをつくりたいという願いが込められて います。



ルカ・ダットーマ氏

ORGANIC R

QORGANIG R

格 付 ジョイア・デル・コッレ DOC 品 種 プリミティーヴォ

プリミティーヴォ・ジョイア・デル・コッレ

テイスト 甘 🌑 🗎 辛 ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

Primitivo Gioia del Colle

料 理 赤身の肉、肉のソースのパスタ、 ラム肉、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6 プラムやブラックチェリーの芳醇なアロマ、ジンジャーやヴァ

ニラなどのスパイス香、非常に温かみがありヴェルヴェッティ な口当たり、よりエレガントで洗練された希少なプリミティー ヴォのフルボディタイプのワインです。オーガニック認証を 受けている標高400mにある畑にて、全て手摘みで収穫。マ セレーションは26℃以下に保たれたステンレスタンク内で 8-10日間、その後マロラティック発酵を行い、3ヶ月間ステン レスタンク内で執成、その後斯内で2ヶ日間執成。

750ml No.8324717 8056598 867008 ¥3 400

ロマニコ 格 付 カステル・デル・モンテ DOP

品 種 ネロ・ディ・トロイア テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 料 理 肉のロースト、 熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6 濃いルビー色、香りは非常に芳醇で、赤い果実、スパイ ス、リコリスなどを思わせる印象的なアロマが広がりま す。とてもバランスの取れた味わいで、余韻が長く続き ます。プーリア州カノーサ、アルタ・ムルジアの丘陵地帯、 標高250mにある畑で、全て手摘みにて収穫が行われ ます。ステンレスタンク内で発酵、26℃以下でマセレー ションが行われます。その後7000と25000の木樽でマ □ラクティック発酵を行います。(ビオディナミ)

750ml **No.8324815** 8052080 835319 ¥3.600

パートであり世界的に有名な醸造家、ルカ・ダットーマ氏 にゆだねられ、ワイン醸造のすべてのプロセスにおいて、 地球のエコシステムと畑を最優先に尊重するというモッ トーを掲げています。また、イタリアの様々な名醸地の高 品質ワインの醸造に携わっており、持続可能な農業(サス テナビリティ) やオーガニック栽培に非常に熱心に取り組む フェッラーリ社およびテヌーテ・ルネッリともコラボしてお り、特にテヌーテ・ルネッリのワインの品質が格段に向上し た立役者として知られています。

2017年より、技術的な指揮は、ビオディナミ農法のエキス

"畑とワインの父"として知られる彼はビオディナミ農法の ガイドラインに沿った、自然と調和するワイン造りを第一に 掲げ、より良いブドウ作り、より良いワイン造りのため、一 日一日を大切に、情熱をもって丁寧に仕事をしています。

ピエトライア

Pietraia

格 付 カステル・デル・モンテ DOP

品 種 ボンビーノ・ビアンコ、 シャルドネ

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ ミディアム

適 温 10℃

料 理 寿司、刺身、白身の肉、 ソフトチーズ 荷 姿 750ml×6

輝く麦わら色、ドライフルーツのような濃縮した 果実の香り、スムースでまるみがあり、心地良い 酸が食事との相性を更に高めます。すっきりと したバランスの取れた味わい。16-18℃に保た れたステンレスタンク内で15日間発酵を行い、 その後7ヶ月間ステンレスタンクで熟成、瓶内

で4ヶ月間熟成されます。(ビオディナミ)

750ml **No.8324617** 8052080 837214 ¥3.100



CORGANIC B

オニッソーレ・プロジェクト

オニッソーレは、太陽、風、そしてプーリアの物語であり、古代よりワイン造りが行われ ていた2つの重要な醸造地域と深く結びついています。1つはプーリア北部のカノーサ・ ディ・プーリアとカステル・デル・モンテの間にある、ムルジアのエステート。もう一つ は、そこから約100km南下した、ジョイア・デル・コッレの高原にある、高品質なプリミ ティーヴォに特化したエステートです。

ムルジアは、地下層に豊富な湧水があることもあり、複雑な水の地下トンネルがあり、 土壌には豊富に鍾乳石が見られます。また、トゥルッロなどの伝統的な建物や城、マッセ リアと呼ばれる田舎の家屋なども見られる、偉大なる歴史と、石灰質土壌に特徴づけら れる非常に優れた農業の伝統をもつ多様な地域です。景観としては、旧市街の白い街 並みや、この地を守る巨大な城、独特の形の屋根を持ち泥炭で壁を作ったトゥルッロと 呼ばれるこの地に特有の古い家が印象的です。ここでは、25ヘクタールの畑全てがデ メター※の基準を遵守しており、畑には、ブドウの木と共に野牛のハーブが栽培され、土 壌に栄養とバランスを与えています。また、畑の周りをフルーツの木、アーモンドの木、 松、そして豊かな森林が囲んでいます。

ジョイア・デル・コッレではオーガニック 農法が採用されており、標高は400m、 14ヘクタールの畑は夏の夜でも風通し の良い高原に位置し、アドリア海とイオ 二ア海の2つの海はこのエリアに強く密 接に影響を与えています。

高地にあり雨が多く、天候が不安定な力 ンパーニア州イルピーニアで成し遂げ ることが困難だった完全オーガニック栽 培を、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ 社は遂に、平地で天候も安定し比較的乾 燥しているここプーリアで叶えることが できました。



この土地特有の愛らしく不思議な家、トゥルッロ

※ドイツのオーガニックおよびビオディナミ認定団体

ITALIA

SUD





マストロドメニコはヴルトゥレ山の斜面に位置する村にあり、この 地域では紀元前のギリシャの植民地時代からアリアニコ種 のワインが造られてきました。マストロドメニコ自体は現オーナー が立ち上げた新しいワイナリーで、ブドウ畑の天候、土壌状 態からワイナリーの品質管理に至るまで最新式のトレーサビリ

ティーシステムを採用して います。「純粋な心が純 粋なワインを造る」が彼ら の信念です。

かの有名なイギリスのワイ

ン評論家ジャンシス・ロビンソン女史が、フィナンシャル・タイム誌 にて「リコス」をすばらしいワインと評し、推薦しています。



ドナート・マストロドメニコ氏



火山性土壌に育まれたアリアニコ

リコス

Likos 格 付 アリアニコ・デル・ ヴルトゥレ DOC

種 アリアニコ テイスト 甘 ● ● ● 辛 **ボディ** フルボディ

適 温 20℃前後

料 理 ローストした肉やジビ工料理、 シチュー、ポレンタ

荷 姿 750ml×6

果実の香りが華やかで、ベリー、チェリーの味わ いと余韻にリコリスを感じます。一口飲む度に味 わいが変化するワインです。ステンレスタンクで 15日間発酵した後、マロラクティック発酵を行 い、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。その後 約12ヶ月間ステンレスタンクで熟成されます。 WS 12(91P)

750ml **No.6870215 8033971 470017** ¥3.700



ORGANIC R

モス Mòs

格 付 バジリカータ IGT 品 種 アリアニコ

テイスト 甘 🌑 🗎 🗪 ボディ ミディアムフル 適 温 16~18℃

料 理 幅広い料理に合わせて 荷 姿 750ml×6

スパイシーなブーケとドライな味わいが特 徴的。ステンルスタンクで15日間発酵した 後、マロラクティック発酵を行い、フレンチ オーク樽で5ヶ月間熟成。その後ステンレス タンクにて最低7ヶ月間熟成されます。

750ml **No.6870116** 8033971 470031



 \mathbb{R}

ORGANIC R

¥2.500

カメルレンゴ

Camerlengo

ポテンツァ県ラポッラ 品 種 アリアニコ カメルレンゴの名前はローマ教皇に仕えたカメルレンゴ神父の名にちなんで

つけられまた。ギリシャ時代にンジリカータ州ラポールの地にアリアニコ種の ブドウが伝えられ、12世紀、この地のア

リアニコから造られたワインは神聖ロー

カメルレンゴ

マ皇帝プリードル2世のご用達であっ たいら歴史が残っています。カメルレン ゴワイナリーはアリアニコ種のワインを通

してラポーラの歴史や伝統を人々に 伝えていきたいと願い、熱心にプドウ栽 培とワイン告りをおこなっています

アントニオ・カスカラーノ氏



格 付 アリアニコ・デル・ヴルトゥレ DOC

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 ジビエ料理、ローストした肉料 理、熟成した濃い味のチーズ

荷 姿 750ml×6

アリアニコの世界も、時として目を見張るような別世 界を見せられる事が魅力ですが、これもその一本。 香 りは典型的なヴルトゥレの火山性やアリアニコ種のス りは典型的なグルトゥレの火山性やアリアニコ権のス パイシーなエュアンスが素直に出ています。曇りの ない果実味、圧倒的なスケールと長い余韻。中盤か 分余韻にかけては特に別格で、終始エレガント。 樹齢 粉40年のアリアニコから造わるのインです。 発酵 とマセレーションを25日間栗の桶で行った後、優しく プレムます。 フランズ産のオークトノー樽にて12ヶ 月間熟成を行い、その間5回入れ替え。その後、8ヶ 月間瓶内熟成。フィルター処理は行いません。

750ml **No.9114214** 4980434 439057 ¥5.300



マストロドメニコ ワイナリー訪問記

タウラージと同様、火山性土壌が広がるヴルトゥレエリア。荘厳な自然をそのまま 残したかのような地形。アリアニコに最適なテロワールです。アリアニコ・デル・ ヴルトゥレの歴史的中心地はリオネーロとバリーレ。共に標高5~600メートルの 高台に位置し、中でも目を引くのがバリーレの崖の中腹を洞窟のようにくりぬい て作られた昔ながらの醸造所の数々。マストロドメニコのカンティーナもこの集 落の中にあります。畑はそこから下っていった陽当たりの良い丘にあるため、出来 トがるアリアニコは常に太陽のニュアンスと、火川性土壌のミネラルがもたらす スパイシーさ、そして何よりもアリアニコ由来の植物的フレーバーがはっきりとし ていて、これこそが野菜系の食材と抜群の相性をみせます。地元では圧倒的なし し唐辛子やピーマン類の数々の料理や、南イタリアらしくトマトとコンピネーショ ンされるバジリカータ産のフンギ・ポルチーニ、また、定番の茄子を使った料理や トマトソース系の料理、そして、南イタリアのオリーブオイルとも好相性です。

第1回JETCUPチャンピオン 内藤 和雄氏

アッカミッラ

Accamilla 格 付 バジリカータ IGT

種 マルヴァジア、サンタ・ソフィア、 チングリ

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ フルボディ

適 温 12~14℃ 料 理 牡蠣、貝類、焼魚、チーズ 荷 姿 750ml×6

濃い黄色。孰した果実やドライフラワーの香 りが複雑に混じり合った芳しい香り。果実味 が豊かで爽やかな味わいです。果皮とマセ レーションをしながら、自然酵母による発酵 を栗の木の桶で18日間行い、優しくプレスし て、フランス製トノー樽にて2ヶ月間熟成。

750ml **No.9114318** 4980434 439552 ¥3.900

フィルター処理は行いません。





160Anni

160(チェントセッサンタ)アンニ

肉料理全般、熟成チーズ

イッポーリト社160年記念に造られたワイン。スミ

レ、レーズン、ベリーや甘いスパイスの香りが印象的

で、円みのあるバランスのとれた味わいと余韻を楽

しめるワインです。厳選されたブドウを乾燥させた

後、新鮮なブドウで造られたワインと一緒にマセレー

ションを行い、通常のワインとブレンド後オーク樽で

1年間以上熟成します。10年間の熟成が可能です。

750ml **No.6850213** 8000394 011509

格 付 カラブリア IGT

テイスト 甘 ● ● ● 辛

料 理 ジビエ料理などの

姿 750ml×6

08 WS 15(91P)

品 種 ガリオッポ

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

CRU R



格 付 チロ・クラッシコ・スーペリオーレ・ リゼルヴァ DOC 品 種 ガリオッポ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ フルボディ

滴 温 18℃前後 料 理 ジビエ料理、ロースト、 煮込みなどの肉料理全般

荷 姿 750ml×6 チロ地方に位置する肥沃な大地マンクーゾで、最も古く素晴ら しいといわれる単一畑から生まれたワイン。ルビーレッド色で、 野生のチェリー、ブラム、そしてスパイスやヴァニラの香りがエ レガントです。デリケートなタンニンと滑らかな口当たりで、豊 潤な味わいと長く続く余韻が印象的なワインです。長期間の

WS 09(90P),12(90P)

Mare Chiaro Cirò Bianco

750ml **No.8976215** 8000394 310503 ¥3,800

マーレ・キアーロ・チロ・ビアンコ

スキンマセレーション後、12ヶ月間フレンチオーク樽で熟成。

¥6,500 リベル・パーテル・チロ

格 付 チロ・クラッシコ・ スーペリオーレ DOC

品 種 ガリオッポ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

ボディ ミディアム 適 温 18℃前後

Liber Pater Cirò

理 肉料理全般、熟成チーズ 荷 姿 750ml×6

野生のベリー類やスミレ、スパイスの香りが 複雑に絡み合うワイン。長期間のスキンマセ レーションの後、一部をフランス産オーク樽 で8~10ヶ月間熟成します。リベル・パーテ ルとは、ラテン語で「自由の父」という意味で、

「ワインとブドウ畑の神」を意味しています。

750ml **No.6850117** 8000394 210308 ¥2.400



R

R

Wine Spectatorの2019年TOP100ワインに選ばれた h.アリタリア航空のビジネスクラスに採用されたりと、近年 世界的に評価を得ているチロ・ビアンコです。 ブドウは2回 に分けて手摘みされます。最初の収穫からはフレッシュ感 とアロマを、2回目の収穫からはストラクチャーを得ます。ソ フトプレス後、ステンレススチールタンク内にて16~18℃ の温度管理下で発酵、熟成。輝く麦わら色のこのワインは、 熟したトロピカルフルーツや白い花の香りが心地よい地中 海ならではのフレッシュでミネラル感溢れるワインです。

750ml No.6850318 8000394 210209 ¥2 400



B

オリンピック勝者に贈られたワイン

カラブリア州

掲載ワイナリー

לע-אושיר פווופפפו

イッポーリト

クロトーネ県チロ・マリーナ

イッポールトは1845年創業のワイナリーで、カラブリア州のワイン生産の歴史的中心

地であるチロに位置し、ヤポール一族が5世代に渡って所有してきまた。プドウ畑

から販売まで、製造の全過程が直接一族によって管理されています。彼らはカラブ

リアの十着品種の復活に伸命感がもがかポグレーコ・ピアンコカラブレーゼ

品種を主に栽培しています。絶え間ない研究開発と革新的な技術の導入によっ

て、チロの風土を感じさせるエレガントで高品質なワイン造りを続けています。

IPPOLITO

1845

ヴィンチェンツォ・イッポーリト

カラブリーゼ

ー 格 付 カラブリア IGT

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

南カラブリア地方に古くからある土着品種カ

ラブレーゼを使用したワイン。明るい紫色を

帯でたダークレッド色で、赤い果実、ブラック

チェリー、プラム、黒胡椒のアロマが複雑に

絡み合います。程よいタンニンと、なめらか

な口当たりが印象的なフレッシュ感溢れるワ

インです。23℃の温度管理の下、7ヶ月間ス

750ml **No.8976118** 8000394 011400

テンレスタンクで熟成しています。

¥3,100

品 種 カラブレーゼ

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 地中海料理

荷 姿 750ml×6

Calabrise

2000年以上前の古代ギリシャのオリンピックにおいて、ギリシャの植民都市だったクレミッサ(現 在のチロ・マリーナ付近) で造られていたワイン"クレミッサ (現在のチロ) "が、「栄光にふさわし いワイン」として競技の勝利者たちに賞品として与えられました。カラブリアの海岸に辿りついた 最初のギリシャ人たちは、ブドウ畑がたくさんある肥沃な土壌に非常に感動し、"エノトリア:高品質 のブドウが育つ土地"と名付けました。古代ギリシャ人は祖国で造られるワインよりも、カラブリア で造られるワインを高く評価し、オリンピックの賞品として選んだそうです。

古代ギリシャ時代だけではなく、チロは、1968年のメキシコ・オリンピックのオフィシャル・ワイン として、大勢の選手たちに振る舞われました。今年は東京オリンピックの年。オリンピックの試合を 見ながら、そして、2000年以上前のアスリートたちに思いを馳せながら、日本の勝利をチロでお祝



南イタリア

SUD ITALIA

品 種 シャルドネ

ボディ フルボディ

適 温 14~16℃

荷 姿 750ml×6

PP 14(95P)

¥14,000

テイスト 甘 ● ● ● 辛

料 理 鶏肉、ウサギ肉、シーフード、熟成したチーズ

「現代シチリアワインの父」とも呼ばれるプラネタ家当主ディエゴ・

プラネタ氏の偉大な功績を称えるために告られた特別なワイン。

プラネタがリリースした「シャルドネ '94」が、その後のシチリアワ

イン全体の運命を変えることとなりましたが、このディダクスは、創

業時に植えたシャルパネの厳選した果実のみを使用し、8月下旬に

丁寧に手摘みされたブドウを9日間樽で発酵させ、10ヶ月間フレン

チオーク模で勢成、その後紙内で12ヶ月間勢成。イタリア最高峰

のシャルドネと呼び声の高い、非常に希少価値の高いワインです。

750ml No.8431816 8020735 053005

パレルモ大聖堂









プラネタ社の全てはこの古い納屋から始まりました

Vintage CRU R

"メルロー"シート・デル・ウルモ

料 理 肉料理全般、熟成したチーズ

リート・デル・ウルモという名の単一畑の1本の ブドウの木からの収穫量を2kgに抑えたメルロ一種から造られて秀逸な赤ワイン。14ヶ月間 のアリエ産ナークの様での熟成が豊かなタンニンを醸し出しています。温かみのある味わいを

750ml No.8411114 8020735 013009

Sito dell'Ulmo "Merlot"

格 付 シチリア DOC

テイスト 甘 • • • 辛

品 種 メルロー

ボディ フルボディ

適 温 16~18℃

荷 姿 750ml×6

ゆっくりとお楽しみいただけます。

99,01 98,99,04

01(87P),05(89P),06(89P),0 08(89P),10(89P),12(90P).1: 01(90P),02(90P),03(90P),0 05(87P),06(86P),11(88P),1:

¥5,500

Plumbago

プラムバーゴ

格 付 シチリア DOC

品 種 ネロ・ダーヴォラ

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

料 理 ローストラムなどの

グリルした肉料理全般

プラムバーゴという植物の花の色がネロ・

ダーヴォラのブドウの色に似ていることから、 名付けられたワイン。マロラクティック発酵を

行った後、タンニンをまろやかにするため1月

に古樽に移され、10ヶ月間熟成。プラムの香

りと円みのある味わいが特徴です。コストパ

750ml No.8416117 8020735 008005

品 種 ネロ・ダーヴォラ、メルロー、シラー

カベルネ・フラン

料 理 BBQ、ラムや牛などの赤身の肉料理

荷 姿 375ml×12/750ml×12

シチリアの伝統的なブドウ、ネロ・ダーヴォラを

主体に国際品種をブレンドした赤ワイン。ネロ・

ダーヴォラの個性を感じるチェリーや黒スグリ

の香りと心地よいソフトなタンニンが特徴です。

様々な料理と相性の良いデイリーワインです。 07(86P),08(87P), 12(87P),13(86P)

375ml **No.8401417** 8020735 025002

PP 07(86P),08(87P), 12(87P),13(8

750ml No.8401117 8020735 00

フォーマンスの良さに定評があります。

ボディ フルボディ

適 温 18℃前後

荷 姿 750ml×6

PP 16(87P)

ラ・セグレタ・ロッソ

格 付 シチリア DOC

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

ボディ ミディアム

適 温 16~18℃

¥1,400

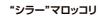
¥2.000

La Segreta il Rosso

¥3.200

白ワインの銘 醸地として名 高く、粘土石 灰質土壌が広 がるエリア。 人口の湖であ るアランチョ 湖が理想的なミクロクリマを生み出しています。 国際品種と土着品種を共に栽培し、革新的なワイ ン造りを行うプラネタ社の心臓部。メンフィのネ ロ・ダーヴォラは、プラムやミント、チョコレートに 特徴付けられる柔らかなワインが生まれます。

メンフィのテロワール





アラストロ

格 付 シチリア DOC

種 グレカニコ、

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

ボディ ミディアム

適 温 8~10℃

荷 姿 750ml×6

ワインとして大人気です。

¥3.200

WS 06(90P) PP 17(86P)

ラ・セグレタ・ビアンコ

格 付 シチリア DOC

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

La Segreta il Bianco

ボディ ミディアム

適 温 10~12℃

ソーヴィニヨン・ブラン

理 野菜を使用したパスタ、

熟したメロンや自桃の香りが特徴で柔らか

な味わいと適度な酸味、フレッシュで心地良

いワインです。ステンレスタンクで発酵後、

6ヶ月間熟成。コストパフォーマンスの高い

750ml **No.8424218** 8020735 002003

種 グレカニコ、シャルドネ、ヴィオニエ、フィアーノ

理 食前酒として、魚介類、鶏肉料理

荷 姿 375ml×12/750ml×12

グレカニコを主体に造られた白ワイン。トロピカルフ

ルーツやライム、リンゴ、メロンなどの生き生きとした香り、フレッシュでパランスのとれた味わいが人気で

す。様々な料理と相性の良いデイリーワインです。

375ml No.8421218 8020735 024005

750ml **No.8421318 8020735 001006**

PP 07(85P),08(87P),13(87P)

01(90P),12(86P),13(89P) 14(87P) 15(86P) 16(85P)

¥1,400

魚料理全般

Alastro

品

Vintage CRU R

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 **ボディ** フルボディ 適 温 16~18℃ 料 理 赤身肉の煮込み、熟したチーズ 荷 姿 750ml×6 アリエ産のバリック(新樽比率100%)での14ヶ 月間に及り続成がつとのエイルイツシュなティ人 トが生まれます。力強いタンニンと凝縮感のある エレガントな味わいが特徴です。ブルデーゼとは 「ボルドーから来た」を意味するシチリアの方言 で、使用しているブドウの2品種を示しています。 00,03,05 01(89P),05(88P),06(87P),07(89P), 08(90P),09(89P),11(91P),14(89P) 00(90P),01(91P),02(90P),03(90P),04(88P),05(88P),05(88P),01(90P),11(91P),13(92P)

テレビント Terebinto

品 種 グリッロ

ボディ ミディアム

適 温 8~10℃

格 付 シチリア DOC

テイスト 甘 ● ● ● 辛

¥5,500

コメータ

格 付 メンフィ DOC

テイスト 甘 ● ● ● 辛

料 理 魚介料理、キノコ料理、チーズ

りな仕上がりになったことで誕生したワイン。1本の木からの収量を1.5kgに抑え、10%は木樽で発酵することによりエレガントでリッチな印象。ライチ、地中

海のハーブ、勢したアプリコットやネクタリンなどのふくよかな香りと味わい。突

如彗星のごとく現れたワインとしてコメータ(彗星)という名が付けられました。

00,01,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13,14,15,16

750ml No.8426118 8020735 004007

品 種 カベルネ・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン

750ml **No.8410114** 8020735 000221

(一二ア州アヴェッリーノ原産のフィアーノ種の大ファンであった醸造家の アレッシオ氏が実験的にメンフィに植えてみたところ、非常にトロピカルで魅烈

品 種 フィアーノ

ボディ フルボディ 適 温 14~16℃

荷 姿 750ml×6

¥6.300

ブルデーゼ

格 付 シチリア DOC

Burdese

Cometa



Vintage B

Vintage R

野菜や魚介のフリット、クリー ミーなチーズ 荷 姿 750ml×6 テレビントは大きな葉を持つ低木で、シチリアのみならず、 地中海圏各地でとてもなじみの深い木です。ピンクグレー

ブフルーツ、アブリコット、ライチ、トロピカルフルーツ等、ア ロマティックさが際立つフレッシュでフルーティ 活き活き とした味わい。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。

PP 16(89P).17(87P) 750ml **No.8431418** 8020735 056006 ¥3.200









"シチリアのタ日"と表現される淡くオリンジがかっ たピンク色。ザクロ、イチゴを思わせるチャーミング な香りと優しい口当たり。フレッシュでフルーティで 飲みやすい辛口のロゼ。軽めの前菜やフルーツと 共に、またはアペリティフとして最高なワインです!

PP 13(85P),14(87P),15(87P),16(85P),17(87P)

WS 08(85P),14(87P),15(86P) 750ml No.8415118 8020735 006001 ¥2.500



VINO 2020 ●記載は本体価格となります。

南イタリフ

SUD ITALIA

ドリッリ

荷 姿 750ml×6

¥4,300

熟したチェリー、レッドフルーツ、ストロベリー、サワーチェリージャム、 はちみつなどのアロマが感じられます。 程よいタンニンと、ソフトで

発酵後、12ヶ月間の模熟成を行います。非常に洗練されたエレガ

たはは、「とり方向の何を依めと」」がある。それにかほどもでにエレカンはワインで、シチリアの歴史と土地を称賛し、少量限定生産のイタリフインのアペレーションを愛する人に是非飲んで頂きたいワインです

750ml **No.8428116** 8020735 010008

13,14,15,16,17 11,13,14

シスの良い味わいが印象的。ステンルスタンクにてマロ



赤い砂質土壌が特徴のヴィットリア

チェラズオーロ・ディ・ヴィットリア

R Dorilli Cerasuolo di Vittoria 格 付 チェラスオーロ・ディ 格 付 チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・ クラッシコ DOCG ヴィットリア DOCG 種 ネロ・ダーヴォラ、フラッパート ネロ・ダーヴォラ、フラッパート テイスト 甘 ● ● ● 辛 テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 **ボディ** フルボディ ボディ ミディアハ 滴 温 14~16℃ 適 温 14~16℃ ピッツァ、肉料理、スパイシー 理 肉料理、 マグロを使った料理 な料理、マグロを使った料理

> 荷 姿 750ml×6 ベリー系果実、チェリーや熟したザクロが印 象的。フルーティーで密度のあるフレッシュ 感が特徴のチャーミングな味わいのワイン です。コストパフォーマンスの良さに定評が

PP 07(88P),10(88P),12(87P), 15(90P) 16(90P) 16(90P) 16(90P) 750ml **No.8413117 8020735 009002**



R

ランスのとれた味わいです。少し冷やすことによって、魚 介類との相性が格段に良くなることで知られています。 PP 15(89P),17(88P) 14(88P),15(90P), 16(87P) 750ml **No.8430517 8020735 034004**

ピッツァ、魚介類など

ヴィットリアのテロワール

含んだ石灰質土壌が続きます。ヴィットリアのネロ・ダーヴォラの

特徴は、フルーティでフレッシュ、とても親しみやすい印象で、地

元では特に魚介類やトマトと楽しまれます。また近年ではエスニッ

ク料理との相性の良さも注目されており、その汎用性の広さから

世界的にも人気急上昇中のワインが造られています。また、ワイ

ンだけでなく数々の有名レストランや素晴らしい食材の宝庫とし

てシチリアにおける「美食のエリア」としても有名です。

プラネタ社がリードして誕

生したシチリア唯一DOCG

の格付をもつこの小さなエ

リアは、鉄分を多く含む赤

い砂質土壌が広がり、その

層の下には化石をたくさん

フラッパート

格 付 ヴィットリア DOC

品 種 フラッパート

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×6

適 温 14~16℃

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

Frappato





最高品質のネロ・ダーヴォラはこの真っ白な土壌から生まれます

サンタ・チェチリア

Vintage R Santa Cecilia 格 付 ノート DOC 品 種 ネロ・ダーヴォラ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ ボディ フルボディ 適 温 16~18℃ 料 理 肉料理全般 荷 姿 750ml×6

何 女 / OUTING
本ロダーヴォラの聖地と言える/ トトで造られたプラネタ柱のサ テェチリバは常にネロ・ダーヴォラを最別に表現した偉大なワイ す。エレガトさとが強さを聞える抜群のパランス。ラズベリート フルーツラベンダーローズマリーのフレッシュで素晴らいた。 - 貫して感じられる豊かな果実味と地中海らしさ、リッチで上品な はめらかでクリーミーなテクスチャは、ヴェルヴェットのようなタン とフレッシュな酸を伴って心地よい感覚をもたらし、長い余韻を楽 しむことが出来ます。アリエ産オークのパリックで14ヶ月間熱成

97,06,10,16

PP 00(89P),01(88P),05(90P),06(90P),07(88P), 06(90P),10(88P),13(93P),.15(94P+) 05(90P),07(88P), 11 750ml **No.8412115** 8020735 011005 ¥6.000



パッシート・ディ・ノート

Passito di Noto 格 付 ノート DOC 品 種 モスカート・ビアンコ テイスト 甘 ● ● ● 辛

適 温 12~14℃ 料 理 焼き菓子、パネトーネ 荷 姿 500ml×6

海抜60mの畑で収穫されたモスカート 100%で造られたデザートワイン。厳選され た酵母と長期間に及ぶ発酵から、この芳しい ワインが生まれます。ダージリンやミ干ザの 花を思わせる香り、奥行きのある味わいが魅 力的です。

PP 07(88P),08(88P),12(91P), 14(93P),14(93P),17(88P)

WS 04(93P).10(91P).14(89P).16(90P) 500ml **No.8427118 8020735 015003**



ノートのテロワール

大な品種、ネロ・ダーヴォ ラで最高品質のワインを 造りたいというプラネタの 大きな情熱は、ネロ・ダー ヴォラの原産地ノートへと

シチリアで最も重要で偉



辿りつきました。シチリア最南端、非常に暑く乾燥した、目が眩む ほどに真っ白な石灰質十壌、バルサミックで芳醇、極めてエレガン トな、ネロ・ダーヴォラ種最高峰のワインが生まれます。また、非 常に乾燥したこの土地からは、驚くほどにアロマティックな、素晴 らしいモスカート・ビアンコが誕生することを忘れてはなりませ ん。シチリアは甘口ワインの産地として長い伝統もありますが、そ の5つのうちの1つが誕生する重要なエリアです。

アレマンダ

¥3,100

Allemanda 格 付 ノート DOC 品 種 モスカート・ビアンコ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ ミディアム 適 温 12~14℃ **理** 食前酒として、カルパッチョ、野菜スープ、 寿司、刺身、天ぷらなどの日本料理 荷 姿 750ml×6 緑がかった薄い着色、野牛のパラ、白桃、ジャスミン、グリーンティやオリンジの 花などの華やかな香り。明快で生き生きとした酸味とフレッシュなバランスの とれた味わいです。「甘い」と思われがちだったシチリア産モスカートワインで したが、プラネタ社が手掛けたこのワインは、プドウの甘みが強くなりすぎない ように、すこし早めの収穫を行います。とてもエレガントかつアロマティックでド ライなこのワインは今までのイメージを覆すこととなり、近年アベリティフとし て、フレッシュな魚介類と一緒に等、世界的に人気が急上昇している逸品です! 13(88P),14(87P) 15(88P),16(87P)

750ml No.8430418 8020735 032000



今世界が最も注目している産地の1つエトナ

エトナ・ビアンコ

Etna Bianco 格 付 エトナ DOC 品 種 カリカンテ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛 ボディ フルボディ 適 温 8~10℃

料 理 食前酒、魚介のパスタ、チーズ 荷 姿 750ml×6 標高700mの畑で育ったブドウは収穫後8℃に保

たれ、その後、徐梗し軽くプレスします。ステンレ スタンクとうち15%はアリエ産オークのトノーで 発酵、熟成が行われます。白桃やハーブの香りに 火山性土壌で育つブドウ特有の、いきいきした酸 味が特徴的です。一部を新樽熟成していることか ら、ワインに柔らかさと複雑味をあたえています。



エルツィオネ1614・ネレッロ・マスカレーゼ

的なのがアルプス気候の「エトナ」。シチリアを代表し

シチリア全土で栽培されているネロ・ダーヴォラも、冷

涼で雨が多いエトナでは唯一例外的に育ちません。火

山性土壌から生まれるワインは非常にフレッシュでミネ

ラル豊かでエレガント。シチリア島内外から多くの生産

者が進出してきている、今、世界中が熱視線を注ぐ名

醸造地エトナ。プラネタ社はエトナ北部、標高510m~

870mの自社畑の中心にワイナリーを構え、フレッシュ

でミネラル豊かな白、しっかりとしたストラクチャーと

複雑味を備えるリッチな赤で世界中を虜にしています。

Eruzione 1614 Nerello Mascalese

エトナのテロワール

シチリアは地中海性気

候で、基本的には夏は暑

く、冬は温暖、降水量は

非常に少なく乾燥して

います。その中で例外

格 付 シチリア DOC 種 ネレッロ・マスカレーゼ、 ネレッロ・カプッチョ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

理 肉、野菜、チーズ、サラミ 荷 姿 750ml×6

明るく透明感のあるルビーレッド色。ネレッ 口・マスカレーゼの典型的なタンニンと木樽 による勢成による徐々に柔らかくなる味わ い。50hlの樽で発酵させます。エトナ DOC の規定より更に高地の標高510~850mの 畑で育つブドウを使用して造られているた め、格付はシチリア DOCです。

PP 12(93P),14(92P), WS 12(89P),13(89P) 16(91P) 750ml **No.8430116** 8020735 028003 ¥4,800



エトナ・ロッソ

Etna Rosso

格 付 エトナ DOC 品 種 ネレッロ・マスカレーゼ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 **ボディ** フルボディ

適 温 16~18℃ 料 理 肉料理全般、チーズ、サラミ

荷 姿 750ml×6 標高510mのブドウ畑で収穫され、手で選別さ

れる前に一度10℃に冷やされます。使用済みバ リックで6ヶ月間熟成されるワインは、熟した赤い 果実の香りに、ネレッロ・マスカレーゼ特有のタ ンニンが感じられ、高貴さの中に、モダンな印象 を与えるワインです。世界で一大ブームを巻き おこしているアイコニックなエトナワインです。

750ml **No.8430218** 8020735 031003 ¥4,200



エルツィオネ1614・カリカンテ

Eruzione1614 Carricante

格 付 シチリア DOC 品 種 カリカンテ、リースリング

テイスト 甘 ● ● ● 辛 **ボディ** フルボディ 適 温 10℃前後

料 理 アンチョビのオムレツ、牡蠣、 青魚などの魚介料理、和食

荷 姿 750ml×6

標高870mの畑で10月に収穫された土着 品種カリカンテを主体に造られたワイン。火 山性土壌と標高の高さから由来するミネラ ル感あふれるフレッシュさが特徴。グリーン アップル、白い花、はちみつにミネラルとミン トをほのかに感じる香り。程よい酸味と新鮮 な味わいで余韻が楽しめるワインです。

PP 10(88P),11(88P),12(91P), 13(88P),14(88P),14(92P),15(91P),16(92P+) 15(90P),16(98P) 750ml **No.8423117** 8020735 003017 ¥4.800



ブリュット・メトド・クラッシコ

Brut Metodo Classico 格 付 シチリア DOC 品 種 カリカンテ テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

ボディ フルボディ 適温 7℃前後

料 理 生やマリネした魚、 フライしたアーティチョーク 荷 姿 750ml×6

明るい緑がかった麦わら色、活き活きとした リンゴのニュアンスやパンの耳の様な香りが 特徴です。スティルワイン用のカリカンテよ りも1ヶ月早く収穫し、標高が高く冷涼なエト ナらしいフレッシュ感に溢れたユニークな逸 品です。

PP (91P)

750ml **No.8429200 8020735 016000** ¥5.200



R

マメルティーノ

格 付 マメルティーノ DOC 品 種 ネロ・ダーヴォラ、ノチェーラ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム 適 温 12℃前後 料 理 魚のグリル、マグロ、魚介のフリット、 熟成の浅い軽めのチーズ、野菜、豆類 荷 姿 750ml×6 フレッシュな花のブーケや赤い果実のようなエレガント なアロマ、バランスの良いタンニンしっかりとした味わい とリラックス感が楽しめる。シチリアの海を感じる豊かな ミネラルと優雅さを備えています。ステンレスタンクで 発酵後、木樽で4ヶ月間熟成。古代より造られていたとい NAMERIINO うこのワインは、カエサルが戦いの前に愛飲していたと いうことから、「戦士のワイン」とも呼ばれています。 WS 14(88P) PP 16(91P) 750ml No.8431016 8020735 037005 ¥4,500



目の前にはエオリア諸島が臨めます

古代プリニウスによ

カーポ・ミラッツォのテロワール

り書物に残され、カ エサルに愛されたと いう「マメルティー ノ」の産地として歴 史学上でも重要な



産地であるこのエリアには、沖積土壌が広がりま す。この土地だけでわずかに栽培される古代品種 ノチェーラとブレンドされるカーポ・ミラッツォのネ ロ・ダーヴォラは、ブラックチェリーや柑橘のアロマ が特徴で、海由来のミネラルを含むフレッシュな味 わい、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンが特 徴。近年注目の産地として人気が高まっています。

ワインだけではありません! 美味しいオリースオイルも作っています!

オリーブオイル作りは、プラネタ家が注ぐもう一つの情熱と言 えます。プラネタ社が所有する150ヘクタールのオリーブ畑は、 白い砂浜をもつ海に面した息をのむほど美しい大自然のオア シス、シチリア・メンフィ地方のカッパリーナに位置しています。 珍しい動植物が共存するこの地の特異な生物多様性を保護す



るため、プラネタ家は半世紀前にオリーブを植林し、建設事業からこの地の自然と景観を守りました。シ チリアと地中海らしさを存分に感じることのできるシチリアI.G.P.のオリーブオイルを通して、シチリア の伝統的な食文化の保護と継承に貢献しています。(詳しくはフードカタログ47ページへ)

このオリーブオイルをたっぷり使用したお料理が提供される、プラネタがメンフィで所有する"リストラ ンテ・ラ・フォレステリア"はイタリアソムリエ協会発行のガイド「ビベンダ」より2017年度年間レストラ ン最優秀賞を受賞しています。



SUD ITALIA



MANDRAROSSA

"マンドラロッサ"シリーズはシチリア最大のワイン生産者セッテ ソリのプレミアムラインです。フランスのシャブリ地区全体の規 模に相当する6.500haの畑で栽培されたブドウの中で、最 高品質のものを選んで造られたワインです。規模の利点を生

かして、各土地の 土壌、ミクロクリマに 合った多彩なブド ウ品種を栽培する ことができ、優れた コストパフォーマンス を誇っています。



カルタゴ

Cartagho 格 付 シチリア DOC

品 種 ネロ・ダーヴォラ テイスト 甘 〇 〇 〇 ○ 卒

ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 赤身肉のオーブン料理、 炭火焼、ジビエ、チーズ

荷 姿 750ml×6

8月中旬に手摘みにて収穫され、除楩後ブドウをソフトブ レスし、22~25℃で10~12日間ステンレスタンク内マ レーション。熟成はフレンチバリックにて12ヶ月間。そ の後、4ヶ月間瓶内熟成が行われます。紫がかったルビ・ レッドが鮮やかで、チェリー、リンゴ、ブラム、黒コショウや ヴァニラの香りのするこのワインは、程良いタンニンで、 バランスの取れた滑らかな味わいです。味わいは力強 、デーツや海辺の松林を感じるものになっています。

06,08,14,15,16,17 750ml **No.851016** 8000254 005150

¥5,000





1773年、英国商人ジョン・ウッドハウスが、アフリカ大陸 からの風シロッコに吹かれてマルサラ港にたどりついた ところからマルサラの歴史は始まりました。彼は地元ワ インを気に入り、ブランデーで酒精強化してそれを英国 に持ち帰ったところ、英国で大変な人気となり、そのワイ ンは「マルサラ」と呼ばれるようになりました。19世紀に は、英国商人だけでなくイタリア商人もマルサラを世界 中に輸出するようになりました。1860年、イタリア半島統 一の年にアンティキ・バロナーティ社は誕生して、そのめ ざましい発展により、世界中どこでも知られているマルサ ラのブランドとなりました。



フランチェスコ・ヴェスコ 社長(左) アンドレア・ヴェスコ マーケティング担当役員(右)

カヴァディセルペ

Cavadiserpe

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT 品 種 アリカンテ・ブシェ、メルロー

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボ**ディ** フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 ラムチョップのパン粉焼き、 ポテトのオーブン焼きなど 姿 750ml×6

22~25℃で8~10日間マセレーション。その後バリ クで6ヶ月間熟成し、3ヶ月間瓶内熟成。濃いルビー色 でグラスの底にはパープルが反射します。プルーンや すもものジャムと同時にアロマティックハーブやタイ ムやリコリスのようなスパイスが香ります。骨格があ り、アロマティックで力強い味わい。タンニンと木のア ロマの素晴らしいマリアージュを感じるワイン。

750ml **No.8564217** 8000254 002722 ¥3,900



格 付 テッレ・シチリアーネ IGT 品 種 プティ・ヴェルド

テイスト 甘 🌑 🗎 辛 ボディ フルボディ 適 温 16~18℃

料 理 チーズ、地中海のマグロなど 荷 姿 750ml×6

15~18℃で4~6日間マセレーション。その 後ステンレスタンクで3ヶ月間熟成し、4ヶ月 間瓶内熟成。パープルがかった深い赤。ブ ラックマルベリーやプルーンのような赤い果 実のエレガントで力強い香りの中に、ローズ マリーやセージのようなハーブも香ります。 いきいきした味わいの中にまろやかで優し いタンニンが溶け込みます。

750ml **No.8564117** 8000254 005594 ¥3,600

"MandraRossa" Nero d'Avola

格 付 シチリア DOC

品 種 ネロ・ダーヴォラ

テイスト 甘 🌑 🗎 🗪

ボディ ミディアム

適 温 16~18℃

料 理 肉料理全般

荷 姿 750ml×12

"マンドラロッサ"ネロ・ダーヴォラ

9月初旬~中旬にかけて収穫されたネロ・

"マンドラロッサ"ボネラ "MandraRossa" Bonera

格付 テッレ・シチリアーネ IGT 種 ネロ・ダーヴォラ、

カベルネ・フラン テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 理 ハム、サラミ類、肉料理全般

荷 姿 750ml×12 ステンレスタンクでマセレーションをしながら 25℃で8~10日間発酵、3ヶ月間フランス産 バリックで熟成後、瓶内熟成を4ヶ月間行いま す。紫を帯びたルビー色、豊かなスパイス香と バランスのとれた構成、ソフトなタンニンが特 徴です。(ヴィンテージによりカベルネ・フラン の代替でカベルネ・ソーヴィニヨンを使用)

750ml **No.8511118** 8000254 000117

"マンドラロッサ"シャルドネ

"MandraRossa" Chardonnay 格 付 シチリア DOC

テイスト 甘 🌑 🗎 🗎 辛

料 理 角介類, 鶏肉料理

シャルドネから造られたワインだけを集めた

国際コンクールのシャルドネ・デュ・モンド 2009で金賞を受賞。シャルドネらしい柑橘

系果実やバナナの香り。穏やかな酸味としつ

かりした味わいをお楽しみいただけます。低

温でマセレーションを行った後、15日間ステ ンレスタンクで発酵されます。

750ml **No.8556218** 8000254 001961

ボディ ミディアムフル

品 種 シャルドネ

適 温 10~12℃

荷 姿 750ml×12

¥1.800



¥1 900

マルサラ・フィーネ・セッコ

Marsala Fine Secco

格 付 マルサラ DOC 類 フォーティファイド・ワイン

品 種 グリッロ、インツォリア、 カタラット

テイスト 甘 〇 〇 〇 〇 至 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

3^{-ル} **数** 17% **理** 食後酒として、料理用 荷 姿 750ml×6

オーク樽にて2年間以上の熟成を経て造ら れます。琥珀色、ドライでバランスのよい味 わいです。料理用としても活用いただけま

750ml **No.8812102** 8008495 001108 ¥2.200

マルサラ・フィーネ・ドルチェ

Marsala Fine Dolce

スクリュー B

IARSAL

格 付 マルサラ DOC 種 類 フォーティファイド・ワイン

品 種 グリッロ、インツォリア、 カタラット テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

「数 17% 理 食後酒として、デザート、 焼き菓子 荷 姿 750ml×6

オーク樽にて2年間以上の熟成を経て造ら れます。琥珀色、芳醇で濃いアロマを持ち、 ベルベットのような滑らさを持つ味わいで

750ml **No.8814102** 8008495 001009 ¥2,200



"マンドラロッサ"カベルネ・ソーヴィニヨン

"MandraRossa" Cabernet Sauvignon

格 付 シチリア DOC 品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 16~18℃ 料理 肉料理全般

荷 姿 750ml×12 シチリア州メンフィで収穫されたカベルネ・ ソーヴィニヨンを使用して造られた赤ワイン。 紫を帯びたルビー色、広がりのある果実香と ソフトなタンニンが印象的なワインです。ス テンレスタンクで8~10日間発酵、3ヶ月間 熟成後、3ヶ月間瓶内熟成が行われます。

750ml No.8506218 8000254 001985 ¥1.800



"マンドラロッサ"グレカニコ

"MandraRossa" Grecanico 格 付 シチリア DOC

品 種 グレカニコ テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 魚介類、鶏肉料理

ンクで発酵されます。

荷 姿 750ml×12 9月中旬~10月初旬にかけて収穫されるグ レカニコから造られた白ワイン。緑がかった 麦わら色、トロピカルフルーツを思わせる豊 かな果実風味をお楽しみいただけるボ リューム感のあるワインです。低温でマヤ レーションを行った後、15日間ステンレスタ

750ml **No.8557218** 8000254 001978 ¥1,800



"MandraRossa" Fiano 格 付 シチリア DOC

¥1.800

品 種 フィアーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 前菜、パスタ、魚料理、鶏肉料理

まで貯蔵します。

荷 姿 750ml×12 ピーチやマンゴーやトロピカルフルーツのフ レッシュな果実の香り。繊細ながら、ふくよか な味わいで、芳醇な果実味が口の中で広が ります。収穫後すぐに除梗してブドウを冷却。 その後圧搾して果汁を清澄し、ステンレスタ

750ml **No.8562118** 8000254 002241











メンフィ地区のブドウ畑



シルヴィオ・カルタ

オリスターノ県バラーティリ・サン・ピエトロ

シルヴィオ・カルタ社は1950年代初めにサルデーニャで設立 されました。当初はヴェルナッチャ品種のワインを造っており、 数年でサルデーニャでのリーディングワイナリーとなりました。 1980年代から伝統的スピリッツを製造し始め、品質管理に努 めてきた結果、現在彼らのワインとスピリッツは世界中のホテル、 レストラン、カフェ、百貨店等で取り扱われるようになりました。



セレナータ・ヴェルメンティーノ・ディ・ ガッルーラ・スーペリオーレ enata Vermentino di Gallura Sup

付 セレナータ・ヴェルメンティーノ・ ディ・ガッルーラ・スーペリオーレ DOCG 品 種 ヴェルメンティーノ

テイスト 甘 🗎 🗎 🗎 辛 ボディ ミディアハ

適温 6℃前後 理 魚料理、甲殻類料理、白身肉にも 荷 姿 750ml×6

9月に手摘みされたブドウはソフトプレスされた 後、モストは冷却されます。低温のまま時間をか けて発酵させ、澱とともに熟成されます。緑が かった麦わら色。ヴェルメンティーノ独特の繊細 でエレガントなアロマが特徴。ストラクチャーも あり、バランスのとれた味わいです。

750ml **No.9128318** 8005765 968079 ¥2,900



セレナータ・カンノナウ・ディ・サルデーニャ Serenata Cannonau di Sardegna

格 付 カンノナウ・ディ・サルデーニャ

DOC 品 種 カンノナウ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛

ボディ フル 適 温 16~18℃

料 理 煮込みなどの肉料理、ジビエ、 熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

10月に手摘みされたブドウは、選果され、10-12 日間マセレーションされます。熟成はステンレス タンクにて最低6ヶ日間行われます。 澧いルビー レッド。赤いフルーツのアロマとスパイスノート

しっかりとしたエレガントなフルボディです。 750ml No.9128217 8005765 968086 ¥3.300





サルデーニャ州ガッルーラの中心地、ルオーゴサントに 位置するシッドゥーラ・ワイナリー。比較的標高の高い シッドゥーラ農園では、1940年代からヴェンルメンティー ノが栽培されていましたが、テロワールの真価が引き出 されることはありませんでした。そこで、「この地の優れた テロワールを反映した高品質ワインを造るしという明確 な意思を持つ、イタリア人実業家マッシモ・ルッジェーロ とドイツ人実業家ナタン・ゴッテスディナーが2008年に シッドゥーラ・ワイナリーを創設しました。大規模な改植、 新植を行い、近代的醸造所と優れたスタッフを揃え、 彼らの造る高品質ワインは、若干10年で高い評価をた くさん得ています。



格 付 ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG

理 シーフード全般、白身肉料理、熟成の若いチーズ

ブドウは9月初旬に手摘み。除梗後、ブドウはソフ

トプレスされ、一番搾りのモストと一緒に数時間マ

セレーション。発酵は、ステンレスタンクで12-15

日間。熟成はシュールリーでステンレスタンクに

て数ヶ月。最低1ヶ月は瓶内熟成。繊細でエレガン

トでありながら力強さも持ち合わせるワインで

す。トロピカルフルーツや緑と塩気が混ざった花 の香り。しっかりしたボディとほろ苦いアーモンド

750ml No.9106618 8057093 580003

の後味を伴うドライでフレッシュな味わいです。

品 種 ヴェルメンティーノ

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

荷 姿 750ml×6

適 温 9~11℃

¥3,200

マッシモ・ルッジェーロォーナ

格 付 ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG 種 ヴェルメンティーノ

テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ フルボディ 適 温 12~13℃

理 味のしっかりした魚介類、フレーグラ、リゾット、甲殻類、 魚のオーブン焼き、白身肉、中程度の熟成チーズ 姿 750ml×6

がりは9月初旬に手摘み。除梗後、ブドウはソフトブレスされ、一番搾りのモス トと一緒に数時間マセレーション。発酵は、フランス産のオーク小樽で10-12日 間、熟成はアリエ産のオーク新パリックにてシュールリーで8ヶ月間、その後、最 低1ヶ月間は瓶内熟成されます。花やタイム、蜂蜜などにトースト香やパター、パ ニラが混ざる複雑味のある香り、素晴らしいミネラル感が特徴のエレガントで スタイリッシュなフルボディ。余韻にもアカシアの整密やパニラが残ります。



750ml **No.9106815 8057093 580058** ¥7,000



New フォーラ

格付 カンノナウ・ディ・サルデーニャ DOC 品 種 カンノナウ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ フルボディ

適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、ラムの煮込み、サルデーニャの伝統肉料理、 熟成ペコリーノチース

荷 姿 750ml×6

ブドウは9月後半から10月にかけて手摘み。除梗後、ブドウはソフ トプレスされ、一番搾りのモストと一緒に24-26℃で10-15日マ セレーション。ステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティッ ク発酵が行われ、熟成は翌年の6月までステンレスタンクとミドル サイズの樽にて熟成。瓶内熟成は最低1ヶ月。ブルーンやアマレー ナなどの勢した果実の香りにスパイス香が溶け込み、後半には織 細なミントのトーンを感じます。柔らかく果実味豊かな味わい。バ ランスのとれたワインでアロマティックな余韻が長く続きます。

750ml **No.9107015** 8057093 5800034 ¥5,200







New マイア

格 付 ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG

料 理 カラスミのパスタ、生のシーフード、甲殻類

ブドウは9月初旬に手摘み。除梗後、ブドウはソフトプレ

スされ、一番搾りのモストと一緒に2℃で2-3日マセレー

ション。発酵は12-15日間。熟成はシュールリーでステ

ンレスタンクにて数ヶ月。翌年の夏から秋にかけて瓶詰

めされます。黄色いフルーツや白い花が特徴のとても調

和のとれたデリケートな香りで、フレッシュでフルーティ

750ml **No.9106716** 8057093 580027

な味わい。余韻にはほろ苦いアーモンドが残ります。

品 種 ヴェルメンティーノ

テイスト 甘 🌑 🗎 辛

ボディ フルボディ

適 温 12~13℃

荷 姿 750ml×6

¥4,900

Èrema

New エーレマ

Maìa





ALL SHA シッドゥーラ・ワイナリーの夜景

シッドゥーラ・ワインの名前の由来

シッドゥーラのワインには独特な名前がついています。Spèra、Maia、 Fòlaに関しては、ワイナリーのあるガッルーラ地方の方言で書かれた 詩集からインスピレーションを得たもの。いずれもサルデーニャの地と 人々への敬意を表してつけられました。Èrema、Bèruは、エトルリア 語でワインに関する神話に関係しています。

- Spèra=Fascio di luce [ひとすじの光]
- · Maia=Magia 「魔法」
- Fòla=Favola 「おとぎ話」
- Bèru=Nobile 「高貴な」
- Èrema=Piccola piantina 「小さな植物」

Mercatini

メルカティーニ

メルカティーニは、イタリア語で青空市場の 意味。イタリア各地からコストパフォーマンスに 優れたワインを選りすぐってご提案します。 北から南イタリアまでの幅広いレンジとバラエ ティ豊かなエチケットが、賑やかな市場を思わ せ、テーブルを楽しく演出してくれます。

掲載ワイナリー

Perlino Le Chiantigiane Rione dei Dogi **Botter Bricco al Sole Duca Matteo Primo**

ERICCO

ペルリーノ スピネッリ レ・キアンティジャーネ リオーネ・デイ・ドージ ボッテール ブリッコ・アル・ソーレ ドゥーカ・マッテオ・プリモ セッテソリ





Botter

LE CHIANTIGIANE









納品までのリードタイム ラベル製作・印刷 生産~出港 輸送 入港~納品





発注ロット、規格などはワイナリーや商品により異なります。詳しくは担当の営業までお問い合わせください。

ヴァッリ ピエモンテ州

VALLÌ

スパークリングワインのスペシャリスト「トスティ」社が 手掛けるデイリースプマンテ、ヴァッリ。ヴェネト州を 代表するガルガーネガ種を使用して造られた、気 軽にお楽しみいただけるスプマンテです。





1905年、ワイン造りで有名なピエモンテ州の中心地アスティにて創業。創業 当時からのクオリティを守りつつも、生産量を伸ばすことに成功し、その結果 イタリアのスパークリングワイン生産者として、マルティーニ、チンザノに次ぐ3 番目の生産量を誇るスプマンテメーカーへと成長。正確性、信頼性、適合 性、そして継続的な改良をコンセプトに、徹底した品質管理を行うことによっ て、常に安定した高品質の商品を市場に提供。プドウ畑から消費者まで、 製造の各ステップにおける商品の品質を知り尽くしたスペシャリストです。

『歌》ヴァッリ・ブリュット Valli Brut

格 付 VdT

品 種 ガルガーネガ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃

料 理 食前酒として、魚介類料理 荷 姿 750ml×12

明るい輝きをもつ麦わら色。フレッシュな果 実味と心地よい酸が特徴の辛口のスプマン テ。シャルマ方式で醸造ゆえの、フレッシュさ やブドウ本来のアロマが楽しめます。様々な シチュエーションで気取らず楽しめるパー ティーワインとして世界中で愛されてい

750ml **No.5187101** 8003360 700759 ¥1,600

種 トレッビアーノ、シャルドネ、

軽いソースのパスタや魚料理

ピノ・ビアンコ

理 食前酒として、前菜、

シャルマ方式で造られたデイリースプマン

テ。明るい輝きを持った麦わら色。フレッシュ

でフルーティーな心地よい香りとバランスの

750ml **No.5250003** 8000428 020002

とれた酸味が印象的なワインです。サクラ・

アワードでダブルゴールドを受賞しました。

カノーヴァ・ブリュット

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

姿 750ml×12

ボディ ミディアム

適 温 6~8℃

格 付 VdT





グランド・ロイヤル・キュヴェ・ブリュット

Grand Royal Cuvee Brut 格 付 VdT 品 種 トレッビアーノ、シャルドネ、 ピノ・ビアンコ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボディ ミディアム

適 温 6~8℃

料 理 食前酒として、 前菜、魚料理など 荷 姿 750ml×12

明るい輝きをもつ麦わら色。フレッシュな果実味と心地よい酸が特徴 の辛口のスプマンテ。乾杯の1杯として、食前酒としてなど、様々な場 面を豪華に演出します。多種多様な料理とも相性が良く、デイリー・ プマンテとしても楽しめる価格帯でコストパフォーマンスの高さに定 評があります。シャルマ方式で醸造ゆえの、フレッショさやブドウ本来 のアロマが楽しめます。ステンレスタンク内発酵の後、二次発酵はタ

ンク内で行う(シャルマ方式)。 難と共にタンク内で30日間執成。 750ml No.5250100 8000428 029401 ¥1.200



スピネッリ

アブルッツォ州キエーティ県アテッサ

1973年に創業者ヴィンチェンツォ・スピネッリによっ て設立。スピネッリ社のワインは「品質の保持」を モットーに、90年代初頭、最先端の技術を駆使し て造られた設備を導入し、高品質と大量生産の 両方を達成する企業という、創業者自らの人生を 費やした計画を実現しました。

畑はアブルッツォ州のマイエッラ山塊とアドリア海の 間に位置しており、粘土・石灰質の土壌に恵まれ、 その一方では海、他方ではマイエッラの山々に近 いために生み出された、独特のミクロクリマを持つ 素晴らしいテロワールに恵まれています。



Spinelli

サンジョヴェーゼ

格 付 テッレ・ディ・キエーティ IGT

品 種 サンジョヴェーゼ テイスト 甘 🔵 🔵 🗎 辛 ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 前菜、トマトソースのパスタ、肉料

理全般、チーズ 姿 375ml×12/750ml×12

1500ml ×6 ルビーレッド色のこのワインは、良く熟した赤い果物の香りの中にプラ ムやタバコのニュアンスを感じることができます。柔らかいタンニンと バランスの取れたボディで、余韻を長く楽しむことができるワインです。

375ml **No.8353217** 8004129 004170 ¥800

750ml **No.8353118** 8004129 075149 ¥1,100

1500ml **No.8353418** 8004129 000080 ¥オープン



スクリュー R

フォンタマラ・カベルネ・ソーヴィニヨン

Fontamara Cabernet Sauvigno

付 テッレ・ディ・キエーティ IGT 品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボ ディ ミディアム

適 温 18~20℃

料 理 ローストした料理、チーズ 荷 姿 750ml×12/1500ml×6

濃厚なルビーレッド色で、熟した果実の香りの中に スパイシーさや緑のニュアンスを感じることがで きます。タンニンは程良く、余韻を長く楽しむこと ができるワインです。

750ml **No.8354818** 8004129 001360 ¥1,100

1500ml **No.8354918** 8004129 001377 ¥オープン



R

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ(BIB)

pulciano d'Abruzz 付 モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC

品 種 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

テイスト 甘 ● ● ● 辛 ボ ディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 肉料理全般

荷 姿 5000ml×3

ガーネットを帯びたルビーレッド色。孰した赤いフ ルーツの香りの中にスパイスの特徴も感じられ る。果実味とタンニンのバランスが良く程良い余 韻も感じられる辛口ワイン。



5000ml **No.8354618** 8004129 008321 ¥オープン

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

ontenulciano d'Abruzzo 格 付 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC

品 種 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ、サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 ミートソースを使ったパスタ料理、 グリルした肉料理、やや熟成したチーズ 荷 姿 375ml×12/750ml×12

1500ml ×6 紫がかったルビーレッド色で、赤いフルーツの強い香りの中 にスパイスの特徴も感じられるワイン。果実味とタンニンの

バランスがよく、程よい余韻も感じられる辛口ワインです。 375ml **No.8351218** 8004129 037512

750ml **No.8351118** 8004129 075019 ¥1 100

1500ml **No.8351418 8004129 150013** ¥オープン

トレッビアーノ・ダブルッツォ

Trebbiano d'Abruzzo

格 付 トレッビアーノ・ダブルッツォ DOC

種 トレッビアーノ・ダブルッツォ テイスト 甘 〇 〇 〇 章

ボディ ミディアム 温 8~10℃

理 前菜や魚料理、鶏肉料理 姿 375ml×12/750ml×12 1500ml ×6

緑がかった輝く麦わら色で、心地よくエキゾチック な香りの中に花を想わせる繊細なニュアンスの、フ レッシュでバランスのよい辛口ワインです。

375ml **No.8352218** 8004129 037529 ¥800 750ml No.8352118 8004129 075026

¥1,100 1500ml **No.8352418** 8004129 150020 ¥オープン

フォンタマラ・シャルドネ

Fontamara Chardonna

付 テッレ・ディ・キエーティ IGT 格

品 種 シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 10℃

理 食前洒, 鱼料理全般

姿 750ml×12/1500ml×6 緑がかった麦わら色で、花を想わせる香りの中に 南国フルーツのニュアンスを感じることができま す。フレッシュで、やさしく心地よい味わいのワイ ンです。

750ml **No.8376118** 8004129 074197 ¥1,100 1500ml **No.8376018** 8004129 154196

¥オープン

トレッビアーノ・ダブルッツォ(BIB)

Trebbiano d'Abruzz 付 トレッビアーノ・ダブルッツォ DOC

種 トレッビアーノ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

温 10~12℃ 理 前菜、魚料理、 鶏肉料理

姿 5000ml×3

緑がかった麦わら色。トロピカルなフルーツとデリ ケートな花のニュアンスを感じられるフレッシュで バランスのとれた辛口ワイン。



ONTAMA

5000ml **No.8354518** 8004129 005924



トスカーナ州フィレンツェ県 タヴェルネッレ・ヴァル・ディ・ペーザ



レ・キアンティジャーネ協同組合は、高品質のトスカー ナワインを生産することを目的とし、キアンティ地区で最 初の協同組合として1975年に設立されました。 40年以上にわたり活動を共にする協同ワイナリーの

メンバーとして2,000もの生産者が集結し、2,460~ク タールのブドウ畑を保有しています。自社ブドウのみを 使用し、組合というスケールメリットを生かすことにより、 低価格で高品質なワインを生産することができます。イ タリア小売市場で高い支持を受けている同社のキア ンティワインは、6年連続イタリアで販売NO.1という地位 を獲得しています。(IRi調査)



キアンティ"ロッジャ・デル・コンテ"

Chianti "Loggia del Conte"

格 付 キアンティ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネロ テイスト 甘 💮 💮 🗎 辛

ボディ ミディアム 適 温 18~20℃

料 理 ローストまたはグリルした肉料理、スープ 荷 姿 375ml×12/750ml×12

輝きのあるルビーレッド、熟成にともない縁にはガー ネット色を帯びてきます。フルーティーなブーケ、花を 想わせるフレーバーにチェリーやスミレのニュアンス を感じる、辛口でバランスの良い気軽に楽しめるデイ リーワインです。

375ml No.7471218 8016608 004328 ¥880

750ml No.7471117 8016608 004335 ¥1,200



キアンティ・クラッシコ"ロッジャ・デル・コンテ"

Chianti Classico "Loggia del Conte'

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG 種 サンジョヴェーゼ 他 許可品種の黒ブドウ

テイスト 甘 〇 〇 〇 章 ボ ディ フルボディ

適 温 18~20℃ 料 理 肉料理全般、熟成チーズ

荷 姿 750ml×12 12~15日間ステンレスタンクにて発酵とマセレー

ションが行われます。熟成はオーク樽にて6ヶ月間、 瓶内熟成3ヶ月間。フルーティーな香りで、果実の 豊かな味わいと柔らかなタンニンのバランスが良 いワインです。





B

リオーネ・デイ・ドージ

ヴェネト州 / エミリア・ロマーニャ州 / モリーゼ州 / プーリア州



イタリア4州からリゼルヴァタイプのワインをそろえたシ リーズ。リオーネ・ディ・ドージとは「総督区」という 意味。エレガントなエチケットと凝縮感のある味わい で人気を博しています。樽香やワインのコクを楽し めるおすすめのデイリーワインです。

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・リゼルヴァ

Sangiovese di Romagna Riserva 格 付 サンジョヴェーゼ・ディ・ ロマーニャ DOC

品 種 サンジョヴェーゼ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 18~20℃ 料 理 赤身の肉料理、熟成したチーズ 荷 姿 750ml×6

ジャムのような凝縮感のある果実香と樽熟 成に由来するヴァニラ香を兼ね備えた赤ワイン。 穏やかでやわらかく、タンニンと酸味 のバランスに優れたワインです。伝統的な赤 ワインの醸造方法により、25~27℃で10~ 12日間掛けて発酵、木樽で最低12ヶ月間、 更にステンレスタンクで12ヶ月間熟成が行 なわれます。【エミリア・ロマーニャ州産】

750ml No.5942114 8008863 017861 ¥1.300

●記載は本体価格となります。



ロッソ・モリーゼ・リゼルヴァ Rosso Molise Riserva

ロッソ・モリーゼ・リゼルヴァ

2014 Vinalies France

2015 Berliner Wein Trophy

格 付 モリーゼ DOC 品 種 モンテプルチアーノ ボディ ミディアム

適 温 18~20℃ 理 肉料理 荷 姿 750ml×6

【モリーゼ州産】

モリーゼ州が有する数少ないDOCワインの ひとつ。モンテプルチアーノが醸し出す、果 実風味豊かなしっかりとした味わいの赤ワイ ンです。ステンレスタンクで発酵後、木樽で 最低12ヶ月間、更にステンレスタンクで12ヶ 月間熟成が行われます。

750ml **No.5941114** 8008863 017854



R

¥1,300

シャルドネ・ヴェネト・バリック

サリチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ Salice Salentino Riserva

格 付 サリチェ・サレンティーノ DOC 品 種 ネグロアマーロ、 マルヴァジア・ネラ

ボディ ミディアム 適 温 18~20℃

料 理 肉料理、熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6 ネグロアマーロ主体に造られたプーリアを代表

する赤ワイン。ネグロアマーロが醸し出すしっか りとしたストラクチャーが印象的です。熟した果 実の厚みのある香り、口当たりもスムーズです。 25~30℃で8~10日間掛けて発酵、木樽で最 低9~12ヶ月間、更にステンレスタンクで12ヶ月 間熟成が行なわれます。【プーリア州産】

750ml No.5940116 8008863 017847 ¥1,300



R

VINO 2020





1928年創立。ボテールファミリーがすでに所有している2つエス テートのあるヴェネト州を起点に、他の戦略地域、アブルッツォ州、 プーリア州、シチリア州をバリューチェーンとして統括しています。 生産者と醸造コンサルタントとの長期契約により供給元をより良く 管理し、より質の高いワインを生産するための重要なファクターを 担っています。ワイン醸造、ラベルのカスタマイズともにプロフェッショ ナルで、味わいと価格のバランスの良いワインを目指しています。 ※他プドウ品種もご提案できます。詳細は弊社営業担当者へお問い合わせください。

ブリッコ・アル・ソーレ

ヴェネト州 / アブルッツォ州 / プーリア州 / シチリア州

ブリッコとは、「丘の頂上」という意味の方言。日当

たりの良い丘の上の畑から収穫されたブドウから

造られていることから、この名前が付けられました。 土着品種と国際品種のブドウの味わいを気軽に

ORGANIC R

リオーネ・デル・ファルコ・ロッソ Rione del Falco Rosso

格 付 VdT

品種 メルロー、サンジョヴェーゼ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、肉料理全般 荷 姿 750ml×12/1500ml×6

輝きのあるルビーレッド、赤系果実のフレッシュ感 をストレートに感じる味わい、やわらかいタンニン とバランスの取れたボディ。前菜と一緒に、またト マトを使った料理やパスタ、肉料理、軽めのチーズ との相性が良い。その安定した品質から、気軽な グラスワインとして、またワイワイ気軽に楽しむ パーティワインとしても人気が高いワインです。 750ml **No.5942300** 8008863 059120

¥950 1500ml **No.5942400 8008863 059151**

¥オープン

リオーネ・デル・ファルコ・ビアンコ

Rione del Falco Bianco

格 付 VdT 品 種 トレッビアーノ、シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 章

ボディ ミディアム 適 温 10~12℃ 理 前菜、魚料理、和食など

荷 姿 750ml×12/1500ml×6 緑がかった輝くレモンイエロー。爽やかに香 るフラワリーで繊細なトーン、心地よくフレッ シュな飲み心地でバランス取れた味わい。前 菜や魚料理、鶏肉など白身の肉料理に最適。 その安定した品質から、気軽なグラスワイン として、またワイワイ気軽に楽しむパーティ ワインとしても人気が高いワインです。

750ml **No.5942500** 8008863 059137 ¥950 1500ml **No.5942600 8008863 059168**

¥オープン



ORGANIC B

ORGANIC R

ピノ・グリージョ

Pinot Grigio

格 付 デッレ・ヴェネツィエ DOC 品 種 ピノ・グリージョ

テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム 適 温 10~12℃

料 理 ミネストローネ、オムレツ、 卵料理、魚料理

荷 姿 750ml×12

ヴェネト州で栽培されるピノ・グリージョから 造られたワイン。強く印象的なアカシアの花 の香りと味わいに個性的な要素が感じられる ドライでバランスがよいワインです。 【ヴェネト州産】

750ml **No.5949318** 8004006 005368 ¥1 400



AORGANIG B

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT 品 種 グリッロ ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 軽めの前菜、魚料理 荷 姿 750ml×12 南イタリアの土着品種である、グリッロから 造られた白ワインです。フルーティーで濃縮 感ある香り、エレガントでバランスのとれた、 心地よいワインです。【シチリア州産】 750ml **No.5949218** 8004006 003043 ¥1.400

シラー

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT

楽しめるオーガニックワインです。

品 種 シラー テイスト 甘 ● ● ● 辛

ボディ ミディアム 適 温 16~18℃

料 理 赤身の肉料理 荷 姿 750ml×12

近年、シチリアで積極的に栽培されるように なったシラー種から造られた赤ワイン。 ブラックベリーやプラムを思わせる凝縮感の ある香り、バランスのとれたタンニンと 芳醇でフルーティーな味わいが印象的な ワインです。【シチリア州産】

750ml No.5946118 8004006 002275 ¥1,400

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ **ORGANIC R**

Montepulciano d'Abruzzo

格 付 モンテプルチアーノ・ ダブルッツォ DOC

品 種 モンテプルチアーノ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアハ 適 温 16~18℃

料 理 鶏肉、赤身の肉料理 荷 姿 750ml×12

アドリア海に面したアブルッツォ州を代表す

る赤ワイン。ドライフルーツややさしい花の 香り、ソフトなタンニンが人気のワインです。 【アブルッツォ州産】

750ml **No.5947118** 8004006 002268 ¥1.400

プリミティーヴォ

格 付 プーリア IGT 品 種 プリミティーヴォ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 赤身の肉料理 荷 姿 750ml×12 プーリア州のワイン生産に欠かせないブド ウ、プリミティーヴォから浩られた赤ワインで す。フルーティーで凝縮感のある香り。程よ いタンニンとボディが特徴のワインです。 【プーリア州産】 750ml **No.5948118** 8004006 002251 ¥1.400

AWARDS 国際ワインコンクール受賞歴(過去5年間) 受賞メダル 金 ⑥ 銀 ⑤ 銅 ⑧ ブリッコ・アル・ソーレは国際ワインコンクールにおいて数々のアワードを受賞しています。(受賞年/コンクール名/受賞メダル(金・銀・銅)/受賞ヴィンテージの順に表記) ピノ・グリージョ グリッロ

2019 Berliner Wein Trophy © 2018

2019 Bioweinpreis G 2018 GILBERT & GAILLARD © 2018 2017 Bioweinpreis S 2016 2016 Bioweinpreis S 2015 Millesime Bio **B** 2015 2015 Millesime Bio B 2014 Bioweinpreis G 2014 2014 Bioweinpreis G 2013 2013 Bioweinpreis S 2012 G 2011 2012 Bioweinpreis

2019 Berliner Wein Trophy © 2018 2018 Mundus Vini S 2017 2017 Bioweinpreis G 2016 G 2015 2016 Bioweinpreis Berliner Wein Trophy (\$) 2015 2014 Berliner Wein Trophy @ 2013 2013 Concours Amphore @ 2012 2012 Berliner Wein Trophy © 2011

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 2019 Berliner Wein Trophy @ 2018 Mundus Vini S 2018 2018 Berliner Wein Trophy @ 2017 2017 Bioweinpreis S 2016 2016 Bioweinpreis S 2015 Concours Amphore

B 2015 2013 Mundus Vini S 2012 Berliner Wein Trophy (§) 2012 2012 Mundus Vini Biofach (\$) 2010 Berliner Wein Trophy (S) 2010

ドゥーカ・マッテオ・プリモ



DUCA MATTEO PRIMO

ドゥーカ・マッテオ・プリモは、北イタリアの代表的な ワインを集めたレストラン様専用ブランドです。ドゥー カ・マッテオ・プリモとはマッテオ公爵一世という意 味。高貴な名前にふさわしいエチケットとクオリティ です。ハウスワイン、グラスワインとして幅広くご活用 いただけます。



R

🔯 カベルネ・ソーヴィニヨン

Cahernet Sauviono

格 付 ヴェネト IGT

品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 肉料理全般、チーズ 荷 姿 750ml×12

肥沃なヴェネトの大地で収穫されたカベル ネを使用して、ステンレスタンクのみで仕上 げています。濃いルビーレッド色、プラムなど のドライフルーツの香りと程よいタンニンが 特徴です。【ヴェネト州産】

750ml **No.5937217** 8008863 024098 ¥1,100



| メルロー

格 付 ヴェネト IGT

品 種 メルロー ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、リゾット、肉料理 荷 姿 750ml×12

ステンレスタンクのみで仕上げた、上品なメ ルローです。輝くルビー色、ベリー系のやさ しい香りが心地よく、豊かな果実味としなや かなタンニンの調和がとれた味わいです。 【ヴェネト州産】

750ml **No.5935218** 8008863 024081 ¥1.100



格 付 ソアーヴェ DOC 品 種 ガルガーネガ、トレッビアーノ、

シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

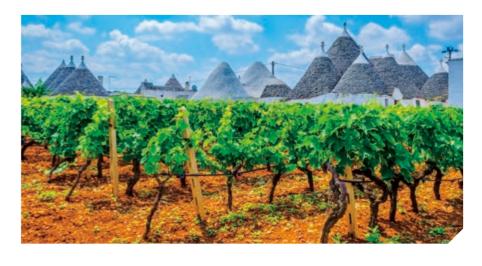
ボディミディアム 適 温 10~12℃

料 理 食前酒として、前菜、魚料理 荷 姿 750ml×12

ヴェネトを代表する爽快な白ワイン。緑が かった麦藁色、青リンゴや花の香りが心地よ く、すっきりとした繊細な味わいが特徴の辛 ロワインです。【ヴェネト州産】



750ml **No.5938218** 8008863 024111 ¥1 100



レストラン様専用のデイリーワインシリーズ。ネグロア

マーロ、プリミティーヴォ、サンジョヴェーゼ、トレッビ アーノといった伝統的な土着品種から造られた飲 みやすいテイストが人気です。ハウスワインやグラス ワインに最適です。

シグヌム

プーリア州

Signum

プリミティーヴォ

格 付 サレント IGT 品 種 プリミティーヴォ テイスト 甘 〇 〇 〇 章 辛 ボディ ミディアム 適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、肉料理、チーズ

荷 姿 750ml×12 チャーミングなワインを造り出すブドウ、プリ ミティーヴォ。鮮やかなルビー色、スパイシー な香りと温かみのあるフルーティな味わい の赤ワインです。料理に合わせやすい味わ いが人気の所以です。

750ml **No.5919218** 8008863 012101 ¥1,200





格 付 サレント IGT 種 ネグロアマーロ、 サンジョヴェーゼ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 16~18℃ 料 理 パスタ、肉料理、チーズ 荷 姿 750ml×12

南イタリアを代表するブドウ、ネグロアマー 口を主体に造られた赤ワイン。熟した果実の 香りあふれる調和のとれた味わいは、デイ リーでお楽しみいただけるテイストです。

750ml **No.5918218** 8008863 012118



R

IXX ビアンコ・サレント

格 付 サレント IGT 品 種 トレッビアーノ、 マルヴァジア テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ライト

適 温 10~12℃ 料 理 前菜、パスタ、トマト料理、

鱼料理 荷 姿 750ml×12

2種の白ブドウのコンビネーションから生ま れたデイリーワイン。透明感のある麦わら 色、野生の花や南イタリアらしいバナナの香 りが特徴の飽きのこないテイストです。

750ml **No.5918018** 8008863 013153



B

シチリア州アグリジェント県メンフィ



1965年創業。シチリアで最大のワイン生産者で ある協同組合です。シチリアのワイン全輸出量の 40%を占め、2.300の生産者が加盟しています。 厳しい品質管理と技術革新を追求し、土着品 種と国際品種のブドウの特徴をバランスよく取り 入れています。6.500haのブドウ畑の品種、土壌、 収穫日等に関する情報を記録するトレーサビリ ティシステムも確立しています。



"イニコン"グリッロ

"Invcon" Grillo

ZZUI - ORGANIG B

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT 品 種 グリッロ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディ ミディアム

適 温 10~12℃ 料 理 チーズ、アペタイザー、マリネ した海老、グリル野菜や肉

姿 750ml×6 シチリア南西部メンフィにあるオーガニック 畑で収穫されたブドウは、除梗後、クリオマセ レーション(5~8℃)、ステンレスタンクで発 酵後、3ヶ月間熟成されます。レモンやマンダ リンの柑橘系のアロマに花の香りのアクセン ト。味わいはフレッシュでミネラル感が豊富 で心地よい余韻が続きます。

750ml No.8578418 8000254 004252 ¥1,200

"イニコン"ネロ・ダーヴォラ

INYCON

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT 品 種 ネロ・ダーヴォラ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム 適 温 16~18℃ 料 理 ソーセージ、ミートシチュー、 ハム類、セミハードチーズ

"Invcon" Nero d'Avola

荷 姿 750ml×6 シチリア南西部の岩だらけの海岸にあるオーガニック 畑で収穫されたブドウは、果皮と共に22~25℃で8~ 10日間マヤレーション。発酵後、10℃のステンレスタ ンクで3ヶ月間熟成、その後16℃のタンクで更に3ヶ月 間勢成されます。スモモやブラックチェリー、リコリスの アロマにエレガントなフラワーが呑る フルーティでス パイシーな香り。シルキーなタンニンと程よい酸度に より得られたエレガントなストラクチャーのワインです。

750ml **No.8579818** 8000254 001640

R

"イニコン"シラーズ

"Invcon" Shiraz אבעלגד @organig R 格 付 テッレ・シチリアーネ IGT

品 種 シラー ボディ ミディアム 適 温 16~18℃

料 理 グリル野菜、ハードチーズ、 ビーフシチュー、グリルしたラムや豚肉料理 荷 姿 750ml×6

れたブドウは、果皮と共に22~25℃で8~10日間マセ レーション。発酵後、10℃のステンレスタンクで3ヶ月間勢 成、その後16℃のタンクで更に3ヶ月間勢成されます。キャ ロブやイチジクのアロマにラベンダーのアクセント。複雑



シチリア南西部のメンフィにあるオーガニック畑で収穫さ でフルーティな香り。ブラックベリーやスパイスの味わい が凝縮された力強いなかにも丸みのある味わいです。 750ml **No.8580018** 8000254 004559

カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Sauvigno

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT

品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン テイスト 甘 〇 〇 〇 辛

ボディ ミディアム

適 温 16~18℃

¥3,400

料 理 肉料理全般、チーズ 荷 姿 750ml×12/2000ml×4

シチリアの大地で育てられたカベルネ・ソー ヴィニヨンを使用したデイリーワイン。紫を 帯びたルビー色、甘い果実香の飲みやすい 赤ワインに仕上がってます。

750ml **No.8525117** 8000254 003224 ¥1,200 2000ml **No.8548016 8000254 003286**



シャルドネ

スクリュー @ORGANIG R

格 付 テッレ・シチリアーネ IGT

NYCON

品 種 シャルドネ テイスト 甘 〇 〇 〇 辛 ボディライト

適 温 10~12℃

料 理 前菜、パスタ、魚料理全般 荷 姿 750ml×12/2000ml×4

シチリアの太陽をいっぱいに浴びて育った シャルドネから浩られたデイリーワイン。トロ ピカルフルーツを思わせる香りと軽やかな 味わいが人気です。

750ml **No.8565218** 8000254 003200 ¥1,200

2000ml **No.8587918 8000254 003248** ¥3.400



イル・カステッロ・ロッソ・ディタリア

プーリア州フォッジャ県チェリ

エリコ

プーリア州

ニョーラに位置し、エリコファミリー が経営するPETボトル商品の

スペシャリスト。低価格かつ安定 した品質で提供できるワイン造りを行なっています。 ローカル品種をはじめ幅広いワインセレクションを持 ち、プーリアワイン産業でも抜きんでたメーカーです。

- 容異が軽い ➡ 併輸送燃料
- 容器のリサイクルシステムが確立してエコ
- ●破損しにくい



¥オープン

イル・カステッロ・ビアンコ・ディタリア



170年以上の歴史を誇る、イタリア最古のビールメーカー

メナブレア ピエモンテ州ビエッラ



ピエモンテ州はワインの銘醸地として有名ですが、ビールも美味し、エリアです。1846年、ビエッラの町に生まれたメナ ブレアは、創業の土地で造り続けるイタリア最古のビールメーカーです。イタリアのアルプスの麓・ビエッラを旅してい たジュゼッペ・メナブレアは、地下に存在する空間〈カーヴ〉を見つけました。そこは伝統的なビールの醸造にとって 完璧な場所であり、澄んだ水と空気に恵まれたことと合わさり、美味しいビールが誕生しました。現在も同じ土地で、同 じ製法で、同じファミリーで、たゆまぬ情熱と手間ひまをかけてビールを醸造しています。170年間以上、原材料は最 高品質の水、大麦、ホップ、酵母とコーンの5つのみ。大麦は、高級大麦を産するヴイトリー・ル・フランソワ(シャンパー ニュ地方の中心地、マルヌ県)産。ホップは「高貴なホップ」の産地として名高いドイツのバイエルン州ハラータウ産。 さらに、アルプスの氷河から流れる清らかな水を使用しています。マスターブルワーの管理のもと、伝統的な職人技と 近代的な技術を用いて醸造されたビールは、最低30日間カーヴの中でラガーリングと呼ばれる熟成期間を経てリ リースされます。これにより、柑橘の風味やモルトとホップの複雑味が増し、味わい深いビールが誕生するのです。



BIONDA

種 類 ビール

原材料名 大麦麦芽、コーン、ホップ

適 温 6~8℃ 度 数 4.8% 荷 姿 330ml×24

下面発酵のプレミアム・ラガー。淡いゴール

ドカラー、まろやかなボディ、程よい苦味。柑 橘のほろ苦さとフルーティでフローラルな 甘い香りのバランスが良くとれています。厳 選された原材料を使用し、長い発酵期間とビ エッラ・アルプスのピュアな水を使用。モルト の複雑味、ホップの風味が活きているビール です。

330ml No.5100100 8009076 000268 ¥720





AMBRATA

種 類 ビール 原材料名 大麦麦芽、コーン、ホップ

適 温 6~8℃ 度数 5.0% 荷姿 330ml×24

メルツェン・スタイル*、下面発酵のプレミア ム・ラガー。ブロンズがかった琥珀色。まろや かなボディ、程よい苦味。焙煎したモルトの 香り高くおだやかな味わい。独特なホップの 使い方により、ドライでバランスのとれた後 口のビールに仕上がりました。

※メルツェン・スタイル…色合いはゴールドから赤 みがかったブラウン。モルトの甘味が、ホップの 苦味にやや勝る。トースト香が豊かで、カラメル

330ml **No.5100200** 4980434 889791 ¥720



№ ストロング

STRONG

種 類 ビール 原材料名 大麦麦芽、ホップ

適 温 6~8℃ ^{アルコール} 8.0% 荷 姿 330ml×24

下面発酵のストロング・ラガー・スタイル。深 い黄金色。リッチなボディ、程よい苦味。ダブ ルモルトビールです(麦汁を通常の2倍使用 =2回投入して発酵を続ける製造方法)。フル ボディで芳醇。泡立ちが長く続き、甘みと苦 味のバランスが素晴らしい逸品。モルトのカ 強い香りとホップの甘い香りの調和がとれて おり、グリルやローストした肉料理など、しっか りした味わいのお料理と相性抜群です。

MENABRE



酵母の種類によるビールの分類



●下面発酵 すっきりとした飲みやすさが特徴

使用酵母 下面発酵酵母 (発酵の終わりに酵母が沈む)

発酵温度 約10℃ **主なビール** ラガー (ピルスナー、ミュンヘナー等)

● 上面発酵

フルーティな味わいが特徴

(発酵中に酵母が液の表面に浮かぶ)

発酵温度 15~20℃ 主なビール エール (ペールエール、スタウト等)



社長兼醸造責任者 フランコ・テディー 氏





Acquavite アクア・ヴィーテ

アクア・ヴィーテはブドウの搾りかすだけで なく、ワインも一緒に蒸留するという贅沢な 方法で作られる、非常に風味豊かな蒸留酒 です。フルーツの香りが程良く残る食後酒 です。

マスキオ

ヴェネト州トレヴィーゾ県ガイアリネ



BONAVENTURA MASCHIO

創業は1850年代。ト レヴィーゾの北東、ガ イアリネでイタリアの蒸 留酒を世界に広めた いという信念のもと、 グラッパをはじめとする 蒸留酒を生産している ボナヴェントゥーラ・マ スキオ社。現在のオー

G

ナー、イタロ・マスキオ氏は祖父・アントニオ氏、父・ジュゼッ ぺ氏からブドウ畑を受け継ぎ、常に高品質の蒸留酒を生み 出しています。



アンナ・マスキオ 氏

プリメ・ウーヴェ・ネーレ

Prime Uve Nere

種 類 アクアヴィーテ 種 カベルネ、レフォスコ

温 16~18℃ 数 38.5% 姿 700ml×6

2種類の黒ブドウから造られたアクアヴィー テ。完熟したブドウをバリックで熟成させまし た。豊かなヴァニラ香を感じる凝縮感のある ソフトな味わいです。

Winery Grappa

ワイナリー・グラッパ

ワインを楽しんだ後、そのワインと同じ

ブドウ品種から造られたグラッパはいかが

ですか?大切な時間をエレガントに演出いた

Digestivi

食後酒は消化促進を促すと言われ、イタリ

アでは様々な食後酒で楽しい食事を締めく

くります。食後もイタリア流に楽しんでみて

はいかがでしょうか?



G

700ml No.6602101 ¥11.000

プリメ・ウーヴェ

Prime Uve

種 類 アクアヴィーテ

品 種 グレーラ、リースリング 適 温 8~10℃ 度数 40% 荷姿 700ml×6

2種類の白ブドウを使用して造られた蒸留 酒。絞りかすから造られるグラッパに比べ香 りが高いことが特徴です。



700ml **No.6601105** 8002394 001733 ¥10,000

プリメ・アランチェ

Prime Arance

種 類 アクアヴィーテ 種 オレンジ(モロ、タロッコ) 品

適 温 6~8℃ 数 40% 姿 500ml×6

様々なフルーツを研究した結果生まれた、オ レンジの果汁と果実から造られたフルーツ の蒸留酒。デリケートな花のような香りとオ レンジの風味豊かな味わいが人気の食後酒



G

G

500ml **No.6603910** 8002394 001252 ¥10,000

グラッパ・デル・コンテ

品 種 モンテプルチアーノ

サンジョヴェーゼ、アリアニコ

ロッソ・ピチェーノを中心に秀逸なワインを

生産するサラディーニ・ピラストリ社のグラッ

【マルケ州サラディーニ・ピラストリ社】

Grappa del Conte

種 類 グラッパ

適 温 18~20℃ 度数 45% 荷姿 700ml×6

マルケ州アスコリ・ピチェーノ県スピネトーリ



SALADINI PILASTRI

質なマルケワインを生産しています。

サラディーニ・ピラストリ



サラディーニ伯爵家は、1000年も前からこの地に 居を構え、代々聖職者や指揮者などを輩出したマ ルケ州の名家として知られ、ワイン生産は300年も 前から行ってきました。320haに及ぶ所有地で良

シチリア州カルタニセッタ県カルタニセッタ

1802年、織物商人の家に生まれた創業者のサル

ヴァトーレ・アヴェルナ氏は、修道院を援助した功

績を称えられ、秘薬の製造方法を伝授されました。

その後、彼の息子であるフランチェスコがリキュール

として販売を開始し、その品質は当時の王室から

も賞されました。現在、アヴェルナは、イタリアを代表

するリキュールとして世界中で愛飲されています。

アヴェルナ Averna Amaro Siciliano

種 類 リキュール

700ml No.7541100

¥7.600

トニック割り 荷 姿 700ml×6

薬草酒として古くからシチリアに伝わるリ キュール。リンドウの根を主体に造られてい ます。楽しい食事の締めくくりに最適なリ キュールです。



700ml **No.8701100** 8000400 203782 ¥3,400

アヴェルナ・アマーロ・シチリアーノ

度数 32% 飲み方 ストレート、オンザロック、



公害に晒されることのない高地にある極めて純度の高いスルジーヴァの水源地

リモネッロ

種 類 リキュール

度 数 28% 飲み方 食前酒又は食後酒として

適 温 2~4℃

荷 姿 700ml×6

30年前に生産を始め、シルヴィオ・カルタの名前を有名 にしたレモンリキュールです。ワイナリー所有の畑から 採れたレモンを使用して造られたレモンリキュールは、 "リモンチーノ"と差別化するために、"リモネッロ"と名づ けられました。瓶を冷凍庫で冷やしてから、氷に注いで 飲むのがベストですが、ジェラートやフルーツサラダの 上にかけていただくのもお勧めです。食前酒や食後酒 としてそのままで楽しめるのはもちろん、スプマンテや トニックウォーターとミックスしても美味しく頂けます。 メイニンガーズ・インターナショナル・スピリッツ・アワー ド2017においてゴールドメダルを受賞しました。

700ml **No.9128400** 8005765 968413







になりました。

シルヴィオ・カルタ

サルデーニャ州オリスターノ県バラーティリ・サン・ピエトロ

SILVIO F CARTA

シルヴィオ・カルタ社は1950年代初めにサルデー

ニャで設立されました。当初はヴェルナッチャ品種

のワインを造っており、数年でサルデーニャでのリー

ディングワイナリーとなりました。1980年代から伝統

的スピリッツを製造し始め、品質管理に努めてきた

結果、現在彼らのワインとスピリッツは世界中のホテ

ル、レストラン、カフェ、百貨店等で取り扱われるよう



北イタリアはトレンティーノにある自然保護区が水源地です。標高は実に1134mというドロミティのナンブローネ 渓谷がスルジーヴァの故郷で、特殊な地層がヨーロッパには珍しい軟水を生み出しています。氷河の原水を採 水、フィルター除菌後、ボトリングしたナチュラル・ミネラルウォーターです。非常にナトリウム含有量が少ないため $(0.001g/\ell)$ 、低ナトリウム食を心掛ける方にも安心して飲んでいただけます。また、極めて低い硝酸塩含有量 は、水源が傑出して純度が高いことを示しています*。

スルジーヴァの非常に純度が高く鉱物の残留が極めて少ないニュートラルな味わいは、決してお料理やワインの味 わいを邪魔することはありません。この点が高く評価され、スルジーヴァはイタリアソムリエ協会やガンベロロッソ、ヴィーニ タリーの公式ウォーターとしてイベント時、テイスティング時に長年愛用されています。スルジーヴァは、食事やワインに完 *法的制限は45ml/ℓですが、子供に対しては10mg/ℓ以下と定められています。スルジーヴァの硝酸塩含有量はわずか4.9mg/ℓであり、乳幼児でも安心してお飲みいただけます。 壁に寄り添う、最適な水なのです。



Associazione Italiana Sommelier



※ワインと料理に最も相性の良い水として、イタリアでの最重要なイベントではいつもSURGIVAが公式ウォーターを担っています。

スルジーヴァ・ミネラルウォーター(ナチュラル)

Surgiva Acqua Minerale Naturale

料理やワインの味わいを引き立てる食中水 として最適なナチュラルタイプ(ガスなし)。 日本人に馴染み深い軟水のやさしい口当た

250ml **No.1812250** 45048913 ¥200

¥310 750ml **No.1812750** 45048920



スルジーヴァ・ミネラルウォーター(スパークリング)

Surgiva Acqua Minerale Naturale (Frizzante)

姿 250ml×24 500ml×20 750ml×12

りが人気です。

500ml **No.1812500** 45048951

¥350

姿 250ml×24 500ml×20 750ml×12

料理やワインの味わいを引き立てる食中水 として最適なスパークリングタイプ(ガス入 り)。デリケートできめ細かな泡と、ソフトな テイストの飲みやすさが特徴です。

250ml **No.1811250 45048937** ¥200 500ml No.1811500 45048968

¥310 750ml **No.1811750** 45048944 ¥350



シチリア産ブラッドオレンジジュース

Spremuta di Arance Rosse



シチリア産ブラッドオレンジのおいしさをそのままお

シチリアの真っ赤なオレンジ、アランチャ・ロッサを使 用。ヴィータ・ヴィップのブラッドオレンジジュースは、 濃縮還元ではないストレート果汁100%です。添 加物も一切使用していません。

荷 姿 1000ml×12 イタリア南部シチリア島で収穫される

良質なブラッドオレンジの搾りたての ジュースをそのまま冷凍パックにしま した。香り高く、コクがありながらすっ きりとしたフレッシュな味わいをいつ でもお楽しみいただけます。

1000ml **No.1817100** 8000731 000685 ¥オープン











51,61



重め

中くらい

しいたけ

春菊

焼き豆腐

鯖の味噌者

しめじ

赤・軽め

うなぎの蒲焼き

和遺 食産 も登 完録

売璧さ

ひなあられ

食の

甘口

メンチカツ

白身魚の煮付け

鶏の照り焼き

Chin

豚の生姜焼き

天ぷら (つゆ)

鉄板焼き

焼き肉

すき焼き

添世 リの

材おほす実

がり F.

白あん餡饅

の脈用 ない

るる

やきとり(塩)

たこわさ

炙り明太子

和風ハンバーグ

ブリの昭り焼き

フレッシュチーズ

ん和 だの 夕材 1) ア ワリ イ添 0

ンう 通点

大葉

五日ご飯

おでん

白菜

胡麻

白身角の刺身

押し寿司

うなぎの白焼き

白身の握り

白・重め

海老の握り

天ぷら (塩)

白身鱼のフライ

春菊

穴子・うなぎの握り

イタリアの

Scopriamo i tesori nascosti d'Italia

La Gerla / ラ・ジェルラ・

10 **MARCHE** マルケ州

Villa Bucci / ヴィッラ・ブッチ

Le Chiantigiane / レ・キアンティジャーネ

イタリア全20州から、多彩なアイテムを取り揃えました! 親しみやすいものから特別な時のプレミアム商品まで それぞれの州の歴史・気候・風土を表現した個性的なアイテムとともに





本カタログに使用されているマークについて

SilvioCarta / シルヴィオ・カルタ・

Siddùra / シッドゥーラ



No.0000000 商品コード

0000000 000000 商品JANコード

-----Fattoria Zerbina / ファットリア・ゼルビーナ

Serego Alighieri (Masi) / セレーゴ・アリギエーリ(マァジ)

Badia a Coltibuono / バディア・ア・コルティブオーノ

カンポ・アッレ・コメーテ(フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ)

Campo alle Comete (Feudi di San Gregorio) /

Castello di Montepo / カステッロ・ディ・モンテポー

Tenuta di Capezzana / テヌータ・ディ・カペッツァーナ

Rione dei Dogi / リオーネ・デイ・ドージ

TOSCANA トスカーナ州

Frescobaldi / フレスコバルディ

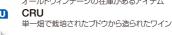
Ceci / チェーチ・



Tenuta Podernovo (Gruppo LUNELLI) / テヌータ・ポデルノーヴォ(グルッポ・ルネッリ) · · · 29

New 新商品 **Exclusive to Restaurants** レストラン様専用アイテム Screw Cap スクリューキャップ

SORGANICマーク EU認定機関にて登録されているアイテム Vintage オールドヴィンテージマーク オールドヴィンテージの在庫があるアイテム



女のワインマーク 女性がプロデュースする素晴らしいワイナリー

III Gambero	Rosso	Vini	d'Italia	Tre	Bicchieri

ガンベロ・ロッソ、スローフード協会刊「ヴィーニ・ディタリア」における 最優秀賞である「トレ・ビッキエーリ」受賞情報を表示。数字は受賞 ヴィンテージです。

BIBENDA Cinque Grappoli イタリアソムリエ協会の「ビベンダ」 誌における最優秀賞である

「チンクエ・グラッポリ」受賞の表示。数字は受賞ヴィンテージです。 PP Robert Parker's Point 世界で最も影響力があると言われるロバート・パーカー氏の評価点。

ワインを100点満点で採点評価しています。数字はヴィンテージ。 ()内の数字は、その点数を表します。 WS Wine Spectator's Point アメリカの名声あるワイン雑誌「ワイン・スペクテイター」による格付け。

数字はヴィンテージ。()内の数字はその点数を表します。

※掲載内容は、2020年2月1日現在のものです。変更になる可能性がありますので、予めご了承ください。 ※収穫年変更等に伴い、JANコードやラベルデザイン等が変更となる場合があります。