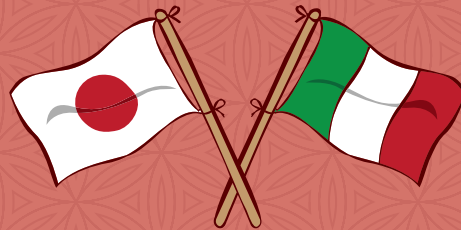


VINO 2026

Specialista dell'ITALIA



— dal 1866 —

GIAPPONE & ITALIA

Giappone e Italia, 160 anni di legame.

表紙のお話

2026年は、日本とイタリアが国交を樹立してから160周年という記念すべき年にあたります。1866年当時の日本は、江戸時代の末期であり、侍の時代から近代日本へと移り変わる過渡期でした。この歴史的背景を踏まえ、「160年前の日本人はどのような暮らしをしていたのだろうか」という想像をもとに、浮世絵の世界観で表紙のビジュアルを構想しました。1886年当時、瓶詰されて流通していたイタリアワインはほぼ無い時代でした。しかし、フレスコバルディ家のニボッツァーノ・リゼルヴァは当時から瓶詰されており、現在でもこの時代のヴィンテージがニボッツァーノ城に保存されています。この史実にインスパイアされ、1866年にニボッツァーノ・リゼルヴァを楽しむ日本人女性というファンタジー溢れるデザインを制作しました。

JET 日欧商事株式会社
SPECIALISTA DELL'ITALIA

私たちはイタリアのスペシャリストです

本社	〒105-0014	東京都港区芝3-2-18 ICON PLACE SHIBAKOEN 4F
札幌営業所	〒001-0010	北海道札幌市北区北十条西4-1-19 楠本第10ビル4F
名古屋営業所	〒460-0008	愛知県名古屋市中区栄2-9-26 ポーク名古屋ビル4F
大阪営業所	〒550-0011	大阪府大阪市西区阿波座1-6-13 カーニープレイス本町7F
福岡営業所	〒810-0041	福岡県福岡市中央区大名1-9-33 ソロン赤坂ビル3F
広島出張所	〒733-0003	広島県広島市西区三篠町 1-1-19 グリンハウス三篠1F
沖縄出張所	〒901-2134	沖縄県浦添市港川11-32-2 フェミニンM203

TEL (03) 5730-0311	FAX (03) 5730-0322
TEL (011) 736-8881	FAX (011) 736-8883
TEL (052) 219-8026	FAX (052) 219-8027
TEL (06) 6536-6544	FAX (06) 6536-6844
TEL (092) 716-0180	FAX (092) 716-0331
TEL (082) 509-1030	FAX (082) 509-1031
TEL (098) 870-0755	FAX (098) 870-0756

JET 日欧商事株式会社
SPECIALISTA DELL'ITALIA

私たちはイタリアのスペシャリストです

URL www.jetlc.co.jp e-mail info@jetlc.co.jp



GIAPPONE & ITALIA

日本とイタリア、160年の絆

Specialista dell' ITALIA

私たちはイタリアのスペシャリストです

CEOのメッセージ

日欧商事にとりまして、2026年は日本市場に高品質なイタリア製品をお届けして45周年を迎える節目の年となります。皆様より賜りました長年のご支援に心より感謝申し上げます。

また、同年は日本とイタリアの**国交樹立160周年**という歴史的な年でもあり、この二つの記念すべきマイルストーンは、両国を結ぶ確かな信頼と文化的結びつきの深さを象徴しています。私たちJETは、イタリアの豊かな食材とワインを通じ、この絆を継承し更なる発展に貢献していきたいと思います。

2025年には、“フェッラーリ・オマーージュ”が大阪・関西万博イタリア館公式スパークリングワインに選ばれました。これはフェッラーリ社と30年以上にわたり築いてきたパートナーシップの評価であり、世界の舞台でイタリアの食文化の素晴らしさを紹介するという当社の使命を象徴する出来事でした。また、第17回JET CUPをイタリア館にて開催し、イタリアワイン文化を伝える貴重な機会を得られたことは大きな荣誉でした。

そして2026年、私たちは新たなステージを迎えます。

JETは、日本市場におけるラバツァの国内独占輸入元としてスタートします。イタリアコーヒーのクオリティを世界に示す象徴的ブランドの導入により、私たちの「本物のイタリアを届ける」という使命を、さらに強く、広い分野へ拡大するものです。

日本とイタリアを食とワインで結びつけて45年。

私たちは、品質への妥協なき探求、社会との共創、そして1981年以来継承してきた情熱を胸に、新たな挑戦へと歩みを進めてまいります。

この特別な年を、皆様とともに創り上げていけることを楽しみにしております。

どうぞよろしくお願い致します。

日欧商事株式会社 代表取締役社長
ティエリー・コーヘン

Thierry Cohen



日欧商事はISO14001(環境マネジメントシステム)を取得しています



「地球へのおもいやり」
JETオリジナルロゴで
環境への意識up!

日欧商事では、2023年2月に環境に関する国際規格ISO14001を取得してから、社員ひとりひとりが、環境を意識した行動をこころがけるようになりました。また商品が無駄に廃棄することなく、かつ瑕疵のない状態でお客様にお届けできるよう努力を続けています。

3年間の活動を通して、フードロス削減やペーパーリサイクル活動に目に見える実績を積み重ねることができています。また社内では環境に関する情報交換も活発に行われるようになりました。今後はパートナー企業様へもその思いをお伝えし、共有することができましたら幸いです。



JQA-EM7823

こちらの二次元バーコードより、
日欧商事の環境方針全文をご覧いただけます。



日本語



English

JET 環境プロジェクト「地球への思いやり」主な取り組み

▶ ワインコルクの回収活動



当社はコルクは大切な資源!ということで「ITOKYO CORK PROJECT」に参加し、使用済みワインコルクの回収活動を行っています。

本社には回収ボックスを設置し、エリア(営業所)では日々集めたコルクを本社会議の機会に持参し、ISOフードロスチームへ受け渡しています。

ワインを扱うJETならではの環境配慮型の取り組みとして、資源循環に貢献しています。今後も継続し、協力いただける取引先様の拡大にも取り組んでまいります。

▶ インフォメーション便り



インフォメーション便りは、会社全体の環境意識を高めることを目的で毎月発行している社内向けのニュースレターです。各担当者がフードロスや日頃実践している環境活動など身近な環境テーマに沿って記事を執筆し、実践例や気づきを共有しています。

これにより、社員一人ひとりの意識向上と組織全体の環境活動の促進につなげています。

日欧商事(JET)は、イタリアの食文化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、サポートします。

大阪・関西万博で様々なイベントを開催いたしました!

2025年4月13日から6か月間にわたり開催された大阪・関西万博。その中でもひととき長い行列を生んだのが、連日大人気となったイタリア館!なんと、8時間待ちの日もあったほどの熱狂!そんな会場を華やかに彩ったのが、公式スパークリングワイン「フェッラーリ・オマーージュ」。オープニングセレモニーから各国の要人が集う特別イベントまで、数々の晴れの舞台でグラスを輝かせました。

開幕時には、フェッラーリ社CEOマッテオ・ルネッリ氏と共にバピリオンツアーと特別ランチ会を開催。イタリアの国宝級アートに囲まれながら、その文化の奥深さとエLEGANスを存分に体感しました。またマッテオ氏は、アルタガンマ財団の会長としてレオナルド・ダ・ヴィンチの誕生日4月15日の「Made in Italy Day」には、名だたるラグジュアリーブランドと共に「Made in Italy」の真価を世界へ発信しました。

6月8日からシチリア・ウィークがスタートし、プラネタ社CEOアレッシオ・プラネタ氏が来場。シチリアの大地が育む多彩なワインを紹介するマスタークラスは大盛況となり、セミナー後にはアペリティーヴォパーティも開催。シチリアから来日したゲストも参加し、笑顔溢れるステキな会になりました。

さらに10月1日には、第17回JETCUP決勝戦をイタリア館で開催。YouTubeでのライブ配信も大きな話題となり、日伊両国のテレビ・新聞・雑誌が取り上げるほどの注目度となりました。期間中、3階EATALYレストランではフェッラーリ、プレスコバルディ、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ、プラネタ、ルネッリのワイン、そしてスルジーヴァを提供し、夏にはタッソーニも登場。週替わりの州イベントでは多彩なJETワインが振る舞われ、イタリアの豊かな多様性をお楽しみいただきました!

日欧商事の万博イベント総集編の動画はコチラから▶



2025年4月13日の開幕日のパーティにて。
左から弊社代表ティエリー・コーヘン、第16回JETCUPチャンピオン山田琢馬氏、イタリア共和国外務大臣アントニオ・タイアーニ氏、フェッラーリ社CEOマッテオ・ルネッリ氏、駐日イタリア大使ジャンルイジ・ベネデッティ氏



イタリア館公式
スパークリングワイン
「フェッラーリ・オマーージュ」
とマッテオ氏



6月のシチリア・ウィークに合わせて
シチリア・ワイン・マスタークラス
を行ったアレッシオ・プラネタ氏。イ
タリアちゃんも遊びに来てくれました!



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一の大会 JETCUP イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール



JETCUPは、日本の皆さまにワインを通じてイタリア文化の魅力を伝え、イタリアワインに携わるソムリエの方々と、その活躍の場を提供することを目的としたコンクールです。ソムリエコンクールでは異例の17年連続(コロナ禍を除く)開催されている唯一のコンクールであり、毎年、高水準の競技が決勝戦で繰り広げられ、その様子は日本やイタリアのメディアにて広く取り上げられています。2025年は戦いの場を大阪・関西万博イタリア館に移し、JETCUPの歴史に残る特別なコンクールとなりました。

優勝者である神楽坂アツカの福元幸佑氏は、大阪・関西万博イタリア館の野外ステージにて、多くの観衆に祝福されながら喜びの瞬間を迎えました。JETCUP優勝者にはイタリアワイン研修旅行をはじめ、寄稿、取材、特別なワインセミナーへの招待など、さまざまな活躍のチャンスが用意されています。

2024年に続き、特別審査員として、ワイン漫画『神の雫』の原作者、亜樹直(あぎ・ただし)こと樹林ご姉弟が参加し、例年以上に華やかな盛り上がりを見せた決勝戦となりました。

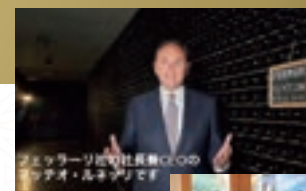
第16回JETCUPチャンピオンの
山田氏のイタリア訪問記はコチラから▶



オンラインでイタリアワインを学ぶ IWSS JETイタリアワイン・ソムリエ・セミナー

IWSSでは第一線で活躍し、業界を牽引しているイタリアワインのプロフェッショナルから、イタリアワインの奥深さを多角的に学ぶことができます。

地域ごとのイタリアワインの地形や歴史、文化的繋がりについての講義や、イタリアの生産者とオンラインで繋げて参加者と同時にテイastingなどを実施し好評を得ました。今後もオンラインでの開催を予定し、IWSSならではの独自のテーマをもった講義や、テーマに沿ったワインのテイastingなどを予定しております。どうぞお楽しみに!





Scopriamo i tesori nascosti d'Italia

イタリアの宝箱をあけよう

1 TRENTINO-ALTO ADIGE トレンティーノ・アルト・アディジェ州

Ferrari (Gruppo LUNELLI) / フェッラーリ (グルッポ・ルネッリ) 03
Tenuta Margon (Gruppo LUNELLI) / テヌータ・マルゴン (グルッポ・ルネッリ) 06
Bossi Fedrigotti (Masi) / ボッシ・フェドリゴッティ (マージ) 06
Elena Walch / エレナ・ヴァルヒ 07
Surgiva (Gruppo LUNELLI) / スルジーヴァ (グルッポ・ルネッリ) 53

2 FRIULI-VENEZIA GIULIA フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

Livio Felluga / リヴィオ・フェッルーガ 08
Collavini / コッラヴィーニ 09
Masi / マージ 10
Italo Cescon / イタロ・チェスコン 15

3 VENETO ヴェネト州

Masi / マージ 10
Modello delle Venezie / モデッロ・デッレ・ヴェネツィエ 13
Serego Alghieri (Masi) / セレゴ・アリギエーリ (マージ) 14
Masi Tupungato (Argentina) / マージ・トゥッパングート (アルゼンチン) 14
Italo Cescon / イタロ・チェスコン 15
Rione dei Dogi / リオーネ・ディ・ドージ 49
Bricco al Sole / ブリッコ・アル・ソーレ 50
Botter / ボッター 50
Duca Matteo Primo / ドゥーカ・マッテオ・プリモ 51
Bonaventura Maschio / ボナヴェントゥーラ・マスキオ 52

4 LOMBARDIA ロンバルディア州

Frecciarossa / フレッチャロッサ 16
Tassoni / タッソーニ 54

5 PIEMONTE ピエモンテ州

La Scolca / ラ・スコルカ 16
Borgogno / ボルゴーニョ 17
Cascina Valle Asinari / カッシーナ・ヴァッレ・アジナーリ 19
Travaglini / トラヴァリーニ 19
Valli / ヴァッリ 47
Filipetti / フィリペッティ 47

6 VALLE D'AOSTA ヴァッレ・ダオスタ州

L'Atouéyo / ラトエヨ 21

7 LIGURIA リグーリア州

Ramoino / ラモイーノ 21

8 EMILIA-ROMAGNA エミリア・ロマーニャ州

Fattoria Zerbina / ファットリア・ゼルビーナ 22
Ceci / チェーチ 22
Rione dei Dogi / リオーネ・ディ・ドージ 49
Tavino / タヴィーノ 52

9 TOSCANA トスカーナ州

Serego Alghieri (Masi) / セレゴ・アリギエーリ (マージ) 14
Badia a Coltibuono / バディア・ア・コルトイブオーノ 23
Campo alle Comete (Feudi di San Gregorio) / カンポ・アッレ・コメーテ (フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ) 25
Tenuta Podernovo (Gruppo LUNELLI) / テヌータ・ポデルノーヴォ (グルッポ・ルネッリ) 26
Castello di Montepò / カステッロ・ディ・モンテポ 26
Frescobaldi / フレスコバルディ 27
Le Chiantigiane / レ・キアンティジャーネ 49

本カタログに使用されているマークについて			
R	Rosso 赤ワイン	New	New 新商品
B	Bianco 白ワイン		
Rosé	Rosé ロゼワイン	EX	Exclusive to Restaurants レストラン様専用アイテム
S	Spumante スプマンテ	スクリュー	Screw Cap スクリューキャップ
F	Frizzante フリッツァンテ		
RS	Rosé Spumante ロゼスプマンテ	ORGANIC	ORGANICマーク EU認定機関にて登録されているアイテム
G	Grappa グラッパ	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
L	Liquore リキュール		
No.0000000	商品コード	CRU	CRUマーク 単一畑で栽培されたブドウから造られたワイン
0000000 000000	商品JANコード		

10 MARCHE マルケ州

Villa Bucci / ヴィツラ・ブッチ 31
Colonnara / コロンナーラ 32
Saladini Pilastri / サラディーニ・ピラストリ 32

11 LAZIO ラツィオ州

Cerquetta / チェルクエッタ 33
Mazziotti / マツィオッティ 33

12 UMBRIA ウンブリア州

Tenuta Castelbuono (Gruppo LUNELLI) / テヌータ・カステルブオーノ (グルッポ・ルネッリ) 33

13 ABRUZZO アブルッツォ州

Barba / バルバ 34
Spinelli / スピネッリ 48
Bricco al Sole / ブリッコ・アル・ソーレ 50

14 MOLISE モリーゼ州

Claudio Cipressi Vignaiolo / クラウディオ・チプレッシ・ヴィニャイオーロ 35
Rione dei Dogi / リオーネ・ディ・ドージ 49

15 CAMPANIA カンパニア州

Feudi di San Gregorio / フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ 35
DUBL / ドゥブル 38

16 PUGLIA プーリア州

Bruno Vespa / ブルーノ・ヴェスバ 38
Rione dei Dogi / リオーネ・ディ・ドージ 49
Botter / ボッター 50
Bricco al Sole / ブリッコ・アル・ソーレ 50
Signum / シグナム 51

17 BASILICATA バジリカータ州

Mastrodomenico / マストロドメニコ 39
Camerlengo / カメルレンゴ 39

18 CALABRIA カラブリア州

Ippolito / イッポリト 40

19 SICILIA シチリア州

Planeta / プラネタ 41
Castello Solicchiata / カステッロ・ソリッキアータ 45
Antichi Baronati / アンティキ・バロナーティ 45
Bricco al Sole / ブリッコ・アル・ソーレ 50
Averna / アヴェルナ 53
Vita Vip / ヴィータ・ヴィップ 54

20 SARDEGNA サルデーニャ州

Siddùra / シッドゥーラ 46

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「ビベンタ」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。

Robert Parker's Point
世界で最も影響力があるとされるロバート・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。

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2026年1月1日現在のものです。商品のラベルやパッケージ、JANコード等は変更される場合があります。一般消費者の方への直接の販売は行っておりません。あらかじめご了承ください。



トレンティーノ＝アルト・アディジェ州

TRENTINO-ALTO ADIGE

掲載ワイナリー

Ferrari (Gruppo LUNELLI) / フェッラーリ (グルッポ・ルネッリ)
Tenuta Margon (Gruppo LUNELLI) / テヌータ・マルゴン (グルッポ・ルネッリ)
Bossi Fedrigotti (Masi) / ボッシ・フェドリゴッティ (マージ)
Elena Walch / エレナ・ヴァルヒ

トレンティーノ・アルト・アディジェ州のドロミーティにそびえるサッソロンゴ山頂の雄大な景色

FERRARI フェッラーリ
TRENTO トレント県

1902年、ジュリオ・フェッラーリによって創業。トレンティーノの山々が育む高品質なブドウで造られるフェッラーリのスプマンテは、類稀なるアロマと美しい酸、ゆったりとした熟成感、そして完璧なバランスと長期熟成のポテンシャルを備えた逸品として、世界中で称賛され続けています。イタリアでは政府の公式晩餐会では国賓にサービスされ、また国際的な舞台でもファッション、スポーツ、アート、シネマなど華やかな舞台の慶事の際には欠かせない存在となっています。食前酒としてはもとより、食中酒として、前菜からメインまで、食事と寄り添えるような特別な配慮のもと醸造されています。2025年大阪・関西万博では、イタリア・バビリオン公式スパークリングワインに選出され、また史上8度目の「世界最優秀生産者賞」を受賞するなど、ますます世界的な舞台での活躍が目覚ましい、イタリア最高峰のスパークリングワインの生産者です。2026年、日欧商事とフェッラーリ社のパートナーシップは、30周年を迎えます。

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

格	付	トレント DOC
品	種	シャルドネ
テイスト	甘	●●●●●●●●
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(木箱) / 1500ml×1(木箱)	
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ヶ月間という長い歳月を経て生まれる味わいは、世界的に常に高い評価を得ており、フェッラーリが「キング・オブ・スプマンテ」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		
79.80.82.83.85.86.88.89.90.91.92.93.94.95.96.97.99.00.01.04.05.06.08.09.10.12		
94(91P),97(92P),99(92P),00(92P),01(95P),04(96P),07(97P)		
01(91P),02(92P)		
750ml	No.5008110	[8007355 006307]
750ml	No.5008610	[8007355 006307] (ボックス付)
1500ml	No.5008410	[8007355 006314]

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

Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore

格	付	トレント DOC
品	種	ピノ・ネロ、シャルドネ
テイスト	甘	●●●●●●●●
ボディ	フルボディ	
適温	10℃	
料理	赤身の肉料理、キノコ類	
荷姿	750ml×1	
ブロンズがかったコッパーピンク色、珊瑚に近い赤が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、スバイザーでミネラル豊かなトーンと調和すると、とても清らかで印象的な心地良い香り。生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から心地良く続きます。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、多様な個性で魅了するピノ・ネロの生き活きとした味わい、イタリアで最もアイコン的なロゼ・スプマンテの誕生です。		
07.08		
750ml	No.5015009	[9316562 001784]

リゼルヴァ・ブルーノ・ルネッリ 2006

Ferrari Riserva Bruno Lunelli

格	付	トレント DOC
品	種	シャルドネ
テイスト	甘	●●●●●●●●
ボディ	フルボディ	
適温	9℃前後	
料理	特別な時に特別な料理と	
荷姿	750ml×1	
ブルーノ・ルネッリは、創業者のジュリオ・フェッラーリからその情熱と意志を受け継ぎ、フェッラーリ社をイタリア国内外での成功に導いた人物です。2006年は、ブルーノ氏の生誕100周年という年で、この作品はフェッラーリ社創業120周年に際してリリースされました。ブルーノの孫にあたる現当主たちが、祖父に対する愛と感謝を形にしたワインであり、凸型の底面を持つボトルは、ボトルは裏かせて保管され、必ず「ケル」に入れて提供されるものであるという呼びかけでもあります。最高品質のシャルドネを使用し、セラーでの丹念な仕事の結果生まれたこの特別なリゼルヴァは、フェッラーリ初のNFT(ブロックチェーン技術による各ボトルの独自性を保証するデジタル認証)との組み合わせにより、ジュリオとブルーノの先見の明と価値観を象徴したコレクターズ・ボトルです。強さとフィネスの繊細な絆を表現する、特別なフェッラーリトレントDOCです。瓶内熟成は16年間。		
750ml	No.5015406	[4980434 990381]

ジュリオ・フェッラーリ・コレツィオーネ 2004

Giulio Ferrari Collezione 2004

格	付	トレント DOC
品	種	シャルドネ
テイスト	甘	●●●●●●●●
ボディ	ミディアム	
適温	6℃前後	
料理	特別な時に特別な料理と	
荷姿	750ml×1	
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」といわれるマザー・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、プリオッシュなどのイースト香が印象的です。アジアの蜂蜜、ホワイトチョコレート、シトラスが香り、スバ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、長期熟成由来の濃密な果実感、19年もの時を経て、トレントの山々に育まれた生き活きとした酸とフレッシュさが印象的。なめらかで優雅な調和の取れた味わいが長く続きます。瓶内熟成19年間、「キング・オブ・スプマンテ」フェッラーリの伝説的逸品です。		
750ml	No.5008204	[8007355 120720]

フェッラーリ・リゼルヴァ・ルネッリ

Vintage

S

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(木箱)

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、しっかりとしたアロマが口の中いっばいに広がります。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72ヶ月間。2015年ヴィンテージがWINE ENTHUSIASTのセラーセレクトションで世界No.1に選ばれました!

06.07

07.16

06(93P)

06(90P)

750ml

No.5008715

8007355 006406



フェッラーリ・ペルレ・ミレジム

Vintage

S

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

料理

食前酒として、魚介類の前菜、チーズ

荷姿

750ml×6 / 1500ml×6

卓越した品質を誇るヴィンテージ・トレントドックで、オーガニック認証を受けた自社畑で育つ厳選したシャルドネのみを使用しています。54ヶ月という長期間の瓶内熟成を経て完成するこのブランド・プランは、エレガントでフレッシュ、そして調和のとれた複雑さを見事に表現しています。深みのある黄金色、非常に繊細で持続性のあるペルラージュ。香りは繊細かつ濃密で、アーモンドの花やリンゴのニュアンス、ほのかなスライス香やプリオッシュのような香りも感じられます。味わいは魅惑的でエレガント。非常に持続性のあるなめらかなテクスチャーの中に、トレントの山々が育んだ健全なシャルドネ特有のはっきりとした個性も感じられます。更なるエイジングの素晴らしいポテンシャルを秘めたワインです。

02

99(88P),04(89P),08(92P),11(94P),12(93P)

06(90P),07(91P)

750ml

No.5006218

8007355 006208

1500ml

No.5006418

8007355 012858



フェッラーリ・ペルレ・ミレジム
(ギフトボックス入り)

S

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

料理

食前酒として、魚介類の前菜、チーズ

荷姿

750ml×6

ヴィンテージ・フェッラーリにふさわしい、エレガントなデザインを施こしたギフトボックス。贈る人、いただく人、ともにお楽しみいただけるフェッラーリならではのギフトです。

02

99(88P),04(89P),08(92P),11(94P),12(93P),14(94P)

06(90P),07(91P)

750ml

No.5006118

8007355 012810



フェッラーリ・ペルレ・ゼロ(ギフトボックス入り)

S

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

料理

食前酒として、バスタキノコ、鶏肉や仔牛の料理、キャビア

荷姿

750ml×6

長年の研究と技術を集結し、トレントの山々が育んだシャルドネの真髄を表現するゼロ・ドサーージュ。2011、2012、2015、2016という4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果実味とエレガントなアロマを、木樽で味わいにストラクチャーと豊かさを、瓶内で濃密さと深みを与え、このユニークで洗練された芸術的なレントDOCが誕生します。瓶内熟成は80ヶ月間。

11

11(94P)

750ml

No.5014717

8007355 012926

(ボックス)



S

Ferrari selezione dei vincitori della JETCUP

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に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・テクスベ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イングを経て、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。

フェッラーリ・ペルレ・ピアンコ・リゼルヴァ
(ギフトボックス入り)

S

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

料理

食前酒として、牡蠣、甲殻類などシーフード全般

荷姿

750ml×6

自社畑から特に厳選したシャルドネのみを使用、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しました。瓶内熟成は最低熟成期間72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る味わいを堪能出来ます。

07

750ml

No.5014616

8007355 012896

(ボックス)



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)

Vintage

RS

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

8℃前後

料理

食前酒として、魚介類、鶏肉料理

荷姿

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、ペリー系の繊細な香りが印象的です。瓶内熟成は60ヶ月間。

01(93P),03(90P),04(90P),08(93P),12(94P)

05(90P),06(90P),07(90P),08(91P)

750ml

No.5007117

8007355 012834

(ボックス)



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

S

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

料理

食前酒として、魚介類、チーズ、キャビア

荷姿

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リ社初の「ブランド・ノワール」。輝く黄金色、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スティック(威厳ある)という表現がふさわしい逸品です。約20〜30%は樽発酵、瓶内熟成は72ヶ月間。2012年ヴィンテージは世界No.1ブランド・ノワール賞を受賞しました!

02,03,05,06,07,08,09,10

04,05,06,07,15,18

06(96P+),07(94P),10(95P),12(95P)

05(90P),07(90P)

750ml

No.5007815

8007355 012841

(ボックス)



EX フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

S

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

7℃前後

料理

食前酒として、魚介類、鶏肉料理

荷姿

375ml×12 / 750ml×6 / 1500ml×6

標高の高いトレントの山々が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ヶ月間の瓶内熟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プ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、コンセプ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



EX フェッラーリ・マキシマム・ロゼ

RS

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、ハムやサラミ類、ピッツァ

荷姿

750ml×6

アカスグリ、野いちごなどの果物や、フローラルな印象のあるエレガントで洗練されたブーク。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ロゼパルは、あらゆるシーンを華やかに彩ります。

750ml

No.5009103

8007355 006178



フェッラーリ・オマーージュ

S

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、天ぷらなど食全般

荷姿

750ml×6

フェッラーリ社が日本へ、長年の友情に感謝と敬意(オマーージュ)を込めて造った、世界で唯一の特別な逸品。エチケットには日本で縁起の良いとされている、和風の美しい模様があしらわれ、華やかに日本を祝福しています。フェッラーリ・オマー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、もちろん繊細な味の和食にも完璧に寄り添います。日本とイタリアの友好を象徴する特別な品です。黄金色に輝くきめ細やかで持続的なペルラージュ。熟したリンゴ、白いお花、成熟した果実、長期熟成に由来するプリオッシュやヘーゼルナッツの香り。フレッシュでキレがあり、ドライでエレガント、美しい酸を備えたバランスの取れた味わい。トレント・ティーノのシャルドネの典型的な味わい。フレッシュ感と心地良い熟成感を伴う余韻が長く続きます。ボトルデザインを一新します!

750ml

No.5003150

8007355 006628



フェッラーリ・オマーージュ (ギフトボックス入り)

S

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、天ぷらなど食全般

荷姿

750ml×6

まるで美しい贈物のような、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



フェッラーリ・オマーージュ (風呂敷包み)

S

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



S

イタリアを代表するスパークリングワインとして1世紀以上にわたり愛されてきたフェッラーリ・ブリュット。その象徴的な存在感と品質を、より現代的かつ洗練された形で表現するため、クラシック・ライン全体のデザインを刷新いたします。新デザインは、エレガンスとモダンさを組み合わせつつ、フェッラーリらしい正統性をしっかりと継承しています。細部まで丁寧に作り込まれたボトルとラベルは、店頭での視認性を高め、よりアイコンックで印象に残る存在感へと進化。長年のファンはもちろん、デザインに敏感な若い世代にも響くスタイルとなっています。カラリングもさらに明確に。ブリュットは創業者ジュリオ・フェッラーリの時代から続く黒×白を踏襲しつつ、よりモダンにアップデート。ロゼは洗練された新しいピンクの色調へ、ドゥミ・セックは深いネイビーを基調とした大胆なデザインへと生まれ変わりました。ドゥミ・セックには、新名称「ヴェルルトウム (Vellutum)」を採用し、“ヴェルヴェット”のような包み込むような柔らかな味わいを表現しています。さらに今回のリスタイルでは、サステナビリティへの取り組みを大幅に強化しています。フロントラベルには、綿の種子の残留繊維のみを使用した100%天然素材を採用。ネックラベルには、FSC認証を取得したリサイクル紙を使用し、ギフトボックスもすべてリサイクル可能な紙素材へと刷新しました。美しさと環境配慮の両立は、ルネッリ家が大切にする理念を象徴するものです。フェッラーリ・クラシックラインは、これからも変わらぬ品質と新たな魅力で、皆さまの特別な瞬間を彩り続けます!

フェッラーリ・ブリュット

S

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

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

トレントの山々が育んだ高品質なシャルドネを使用した由緒あるトレントDOC。瓶内熟成は24ヶ月間、緑色の輝きを持つ変り色、きめ細かい豊かなペルラージュ。熟れたりんご、野の花の濃密な香り、ほのかにイーストを感じさせるフレーバー、美しい酸を備えたフレッシュな味わい、心地良く果実の余韻が長く続く調和のとれたワインです。ファーストヴィンテージは1902年、4年後には世界万博で金賞を受賞。誕生以来一貫して常に高く評価され続け数々の受賞歴を誇る、フェッラーリ社をそしてイタリアを象徴するスプマンテです。3ℓ以上は木箱入り、瓶内熟成55ヶ月以上のヴィンテージ・グランキュヴェです。ボトルデザインを一新します!

2025年、シャンパン&スパークリングワイン・ワールド・チャンピオンシップスで世界No.1ブランド・プランに選ばれました!

01(91P)

05(90P)

375ml

No.5001204

8007355 006000

750ml

No.5001110

8007355 006017

1500ml

No.5001401

8007355 006024

3000ml

No.5001503

8007355 006031

6000ml

No.5001506

なし

9000ml

No.5001509

なし

12000ml

No.5001512

なし



フェッラーリ・ブリュット(ギフトボックス入り)

S

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

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年と2025年に、世界No.1ブランド・プラン賞に輝きました!ボトルとボックスのデザインを一新します!

01(91P)

05(90P)

375ml

No.5001205

8007355 008035

750ml

No.5001120

8007355 051116



フェッラーリ・ロゼ(ギフトボックス入り)

RS

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、ピッツァ

荷姿

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引き出物などに最適な贈り物です。ボトルとボックスのデザインを一新します!

01(90P)

05(90P)

375ml

No.5005205

8007355 008028

750ml

No.5005106

8007355 051130



04

VINO 2026

VINO 2026

05

NORD ITALIA 北イタリア

フェッラーリ・ロゼ

Ferrari Rosé

格 付 トレント DOC
品 種 ビノ・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、ピッツァ
荷 姿 750ml×6

トレントの山が育む健全なビノ・ネロとシャルドネ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。美しいオールドローズカラー、ペルレージュはきめ細かく持続性があります。非常に洗練された、素晴らしい繊細さを持ち、花々のフレッシュな香りやカシス、野生のイチゴのニュアンスが感じられます。ドライでクリーン、エレガントな印象を与え、甘いアーモンドやムスクの芳しく繊細なアロマが広がります。長く続く余韻も美しいワインです。ボトルデザインを一新します！

PP (90P) WS (90P)
750ml No.5005210 [8007355 006154]



フェッラーリ・ヴェルツウム (*旧名称フェッラーリ・ドゥミ・セック)

Ferrari Vellutum

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 食前酒として、和食、焼き菓子、デザート
荷 姿 750ml×6

食後にデザートなどを楽しむや甘口のフェッラーリ。鮮やかな麦わら色、泡立ちがきめ細やかで持続性があります。香りはフレッシュで、熟したゴールドデンリシャスのリンゴや野花の広がりのあるフルーティーなトーンが感じられ、ほのかに酵母の香りが伴っています。味わいはクリーンでバランスが良く、熟した果実の魅力的なフレーバーと、香ばしいリンのヒントがあり、さらに少し高めめの糖度から来る丸みのある印象が際立っています。瓶内熟成は24ヶ月間。

ボトルデザインと名称を一新します！

750ml No.5004102 [8007355 006253]



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をお届けします。

ピエトラグランデ

Pietragrande

格 付 ヴィニエーティ・デルドロミーティ IGT
品 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 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 12℃前後
料 理 前菜、パスタ、魚料理、寿司
荷 姿 750ml×6

トレンティーノの山岳部で、健康と環境に配慮しな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が続きます。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.5065124 [8007355 005157]



ヴィッラ・マルゴン

Villa Margon

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、魚料理
荷 姿 750ml×6(木箱)

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。山の中に建つ格調高いエステートが生み出す、穏やかで厳密、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.5060221 [8007355 005003]



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年よりマージ社とパートナー契約を結び、トレントの伝統とマージの技術を融合させたワインを製造しています。

フォヤネゲ

Fojaneghe

格 付 ロッソ・デル・ドロミーティ 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
適 温 18℃
料 理 シビエを含む赤身の肉料理、熟成したチーズ
荷 姿 750ml×6

深いルビーレッド色で、ブルーベリーとブラックベリーにスパイスのアクセントが香るブーケ。ソフトなタンニンと完熟したブラムの凝縮感により構成されるストラクチャーがとてもエレガントです。ヴァニラの味わいとヴェルヴェットのような余韻が長く続きます。除梗後、18-24℃にてマセレーション、ステンレスタンクにて25日間発酵させた後、MLFを経て、フレンチオークリットにて18ヶ月間熟成します。

12
750ml No.6108115 [8002062 005452]



ヴィーニヤスマーラ

Vign'asmara

格 付 ビアンコ・デルドロミーティ IGT
品 種 シャルドネ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 10〜12℃
料 理 魚介類、魚介の(パスタ、リゾット、鶏料理、チーズ
荷 姿 750ml×6

柑橘やリンゴなどシタータやヴァニラも香ります。非常にクリーミーで力強い味わい、しっとりした酸と蜂蜜のような余韻が長く続きます。完璧な酸度と酸度を持った状態で収穫されます。除梗後、0.5気圧でソフトプレスされ、12℃の温度下で12時間清澄が行われます。発酵は16℃の温度下で行われ、発酵が終わる前にフレンチオークの新バリックに移されます。マロラクティック発酵終了後、毎週、リトナージュが行われます。そのまま澱と共に週一回のリトナージュを繰り返しながら10ヶ月熟成の後、さらに2ヶ月間ステンレスタンクにて熟成されます。

750ml No.6108220 [8002062 007104]



コンテ・フェデリコ・リゼルヴァ・ブリュット・ミッレジマート

Conte Federico Riserva 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します。すっきりとした酸がたつバワフルボディのスパマンテです。メトド・クラシック製法で造られ、渾々とともに最低36ヶ月間の瓶内二次発酵が行われます。

12
750ml No.6108319 [8002062 005612]



リースリング・ヴィーニヤ “カステル・リングバーク”

Riesling Vigna “Castel Ringberg”

格 付 アルト・アディジェ DOC
品 種 リースリング
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアムボディ
適 温 10〜12℃
料 理 魚介料理、アペリティフに
荷 姿 750ml×6

単一畑“カステル・リングバーク”のブドウを使用。湖の影響と南風“オーラ”に恵まれ、標高330〜400mの多様な土壌で理想的に成熟します。柔らかく圧搾後、ステンレスタンクと大樽で18℃管理の発酵。発酵後は澱と接触させて数ヶ月熟成。翌春に瓶詰め。桃や白い花、スパイスの香りとミネラル感、刺激的な酸と長い余韻が特徴です。

750ml No.9069223 [8000905 004235]



エレナ・ヴァルヒ

ボルトツァーノ自治県トラミン



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、そして、ワインに恋をして自ら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・リングバーク”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ナ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。

グランデ・キュヴェ “ビヨンド・ザ・クラウドズ”

Grande Cuvée “Beyond the Clouds”

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、味のしかりしたパスタ
荷 姿 750ml×6

2000年のミレニアムの幕開けにふさわしい「スーパー・キュヴェ」として誕生したワイン。歴史ある“カステル・リングバーク”と“カステラーツ”の畑で収穫されたブドウを使用。シャルドネを含む複数品種を同時に収穫。新樽のフレンチオークリットで発酵。約10ヶ月の熟成。澱とともに定期的リトナージュを行います。瓶内熟成6ヶ月。

15, 17, 20, 21 16, 18, 19
PP 16(93P), 17(91P), 18(94P+), 19(94P), 20(93P) WS 25(91P), 16(92P), 20(91P), 21(93P)
750ml No.9069022 [8000905 005430]



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 ゲヴェルツ・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℃
料 理 しっかりとしたプリモ、白身肉料理、アジア料理
荷 姿 750ml×6

ゲヴェルツトラミネール60%、ミュラー・トゥルガウ20%、シャルドネ20%のブレンド。3品種を別々に醸造し、春にブレンドを実施。ゲヴェルツトラミネールは6時間のスキムマセレーションを行います。すべての品種は20℃管理のステンレスタンクで発酵。その後、澱とともにステンレスで数ヶ月熟成。中高度の石灰質土壌で育まれたブドウは、温かい日差しと涼しい夜気の恩恵を受け、フレッシュで軽やかな口当たりながら、エレガントでジュシーなストラクチャーです。白い花やバラの花びら、ハーブの香りが繊細に広がり、食前酒や前菜、スパイシーな料理、アジア料理に最適です。

750ml No.9069300 [8000905 007113]



ゲヴェルツトラミネール・ヴィーニヤ “カステラーツ”

Gewurztraminer Vigna “Kastelaz”

格 付 アルト・アディジェ DOC
品 種 ゲヴェルツ・トラミネール
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 11〜13℃
料 理 甲殻類、ブルーチーズ、アジア料理
荷 姿 750ml×6

急傾斜の南向き単一畑“カステラーツ”のブドウを使用。昼の温かさと夜の涼しさに恵まれ、ブドウは理想的に成熟します。6時間のコールドマセレーション後、ステンレスタンクで低温発酵。澱とともに数ヶ月熟成。黄金色でバラやライチ、アカシア蜂蜜の香り。エレガントな酸味と長い余韻が特徴です。

15, 16 18, 20, 22, 23
PP 15(90P), 16(93P), 17(92P), 18(92P), 19(93P), 20(93P), 21(93P) WS 13(90P), 16(91P), 18(91P), 20(90P), 22(92P)
750ml No.9069122 [8000905 004457]



ピノ・ネロ

Pinot Nero

格 付 アルト・アディジェ DOC
品 種 ピノ・ネロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアムボディ
適 温 16〜18℃
料 理 前菜、牛肉や鹿肉料理、スパイシーなチーズ
荷 姿 750ml×6

標高400〜950mの畑のブドウを組み合わせます。土壌は石灰質と火山岩由来で、ミネラル感が豊かで水はけの良い環境です。約10日間ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵を経て、大樽とステンレスタンクで数ヶ月熟成。明るいうるび色、赤いベリーやチェリー、ラズベリーのフルーティーな香りに白胡椒などのスパイスがほのかに重なりまします。口中ではジュシーなストラクチャーと柔らかく絹のようなタンニン、穏やかなスパイスが調和し、若々しくエレガントな余韻をもたらします。

15 (93P), 16 (94P), 18 (92P), 19 (92P) 13 (91P)
750ml No.9072924 [8000905 004792]



カベルネ・ロンカッチョ

Cabernet Roncaccio

R

格 付

ヴェネツィア・ジューリア 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

16〜18℃

料 理

肉料理全般、熟成したチーズ

荷 姿

750ml×12

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インです。Roncaccioは、開墾された丘陵地を意味するフリウリ語“Ronc”に由来。段々畑など耕作地として蘇らせた土地を指し、多くの地名の語源にもなっています。

750ml

No.6303222

[8015957 350971]



シャルドネ“デイ・サッシ・カヴィ”

Chardonnay “dei Sassi Cavi”

B

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、ヴァニラやバチミツの香りが楽しめます。*Sassi Cavi”は、フリウリでよく見られる土壌を指します。健康なブドウ畑にはカゲがよく生息すると言われており、ラベルにも描かれています。

750ml

No.6325223

[8015957 350728]



イル・グリージョ

Il Grigio

S

格 付

ヴィーノスプマンテバニコ・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

50年以上の歴史を持つフリウリ最古のスーパーリングワインとして、長年親しまれているワイン。非常に優しく破砕したブドウを発酵させ、翌春に14℃で垂直式圧力タンク内で再発酵させます。5〜6か月間、澱の上で熟成させます。リングや洋ナシの香り、爽やかなテイストの中にもボディを感じさせる味わい。ヴェネツィアのハース・バーの名物カケテルバレイニは数十年間このワインで作られ、世界中の旅行者に愛されてきました。

750ml

No.6341110

[8015957 350094]



“コスタセラ・コンテンボラリー・アート”アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

“Costasera Contemporary Art” Amarone della Valpolicella Classico

Vintage 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

適 温

18〜20℃

料 理

ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

荷 姿

750ml×1

コスタセラ・アマローネのアートラベルコレクションの第6作目は、漆芸家・浅井康宏氏の作品が選ばれました。浅井氏の作品が施されたラベルは、2005年ヴィンテージ。2005年は、春から初夏にかけて雨と暑い日が交互に訪れ、その後暑く強風の吹いた7月が続きましたが、8月には恵みの雨が降り、干ばつを逃れました。9月19日収穫開始。発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。特別に濃い完全にマツナールベリード。チェリーのプレザーフと乾燥プラムのアロマにフィドルベリーやシナモンが香ります。程よいアルコール度数としっかりとしたストラクチャーがあり、味わいは、チェリーやヴァニラへと広がっていきます。ヴェルヴェットのような余韻が長く続きます。

750ml

No.6156005

[8002062 025122]



“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・リゼルヴァ

“Costasera” Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Vintage 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、オセレータ、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

ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

荷 姿

750ml×6(木箱)

2003年がファーストヴィンテージ。古代品種オセレータを加えることで、濃い色とタンニンを引き出しています。9月下旬〜10月上旬から1月下旬までアバッシメント。スラヴォニア産大樽またはステンレスタンクで発酵。最終発酵は大樽で35日間行われます。スラヴォニア産とアリエ産オーク樽で約38〜40ヶ月熟成(新樽比率は1/3)、最低6ヶ月の瓶内熟成。

06.07.08.09.11.12.13.16.17

09.13

04(91P),05(91P),09(93P)

03(91P),06(93P),07(90P),09(92P),12(92P),13(92P),17(92P)

PP

WS

750ml

No.6122119

[8002062 001850]



ヴェネト州

VENETO





掲載ワイナリー

Masi

Modello delle Venezie

Serego Alighieri (Masi)

Masi Tupungato (Argentina)

Italo Cescon

マアジ

モデッロ・デッレ・ヴェネツィエ

セレーゴ・アリギーエーリ(マアジ)

マアジ・トゥプンガート(アルゼンチン)

イタロ・チェスコン

ヴェネト州のヴェネツィア近くのブラノ島のカラフルな家

Winery of the year

1998 annata 2019

MASI

AGRICOLA

マアジ

ヴェローナ県ヴァルポリチェッラ



マアジ社は昨年2022年に創業250周年を迎えました。マアジ社の歴史は1772年にヴァルポリチェッラ地区の中心にあるVajo dei MASI(マアジの小さな渓谷)に畑を購入したことから始まりました。1772年に最初の収穫が行われてから200年以上に渡り、ボスカイニ一家により運営され、現在のオーナー、サンドロ・ボスカイニ二氏が6代目にあたります。アマローネの故郷ヴァルポリチェッラ・クラッシカに位置するワイナリーで、ヴェネツィア地方においてワイン造りに最も適した土地を所有するワイナリーでもあります。マアジ社がワイン造りの専門家および革新者であることは世界的に有名で、現在ではその技術をヴェネツィア地方以外のトスカーナやアルゼンチンなどでも展開しています。また、マアジ社は、常に最高のクオリティを保ち、ヴァルポリチェッラとアマローネを世界的に著名なものにしたことや長年に渡り技術面や品質を高い基準で保ち続けた功績が認められ、ガンベロロッソ2018にて“VIVA SUSTAINABLE WINE”を受賞しています。近年では、サステナブルなワイン生産にもより力を入れており、イタリア環境省からWINA SUSTAINABLE WINERのヴェネト州代表に選ばれたり、英国のThe Vegan Societyからヴィーガンの認証も得ています。マアジ社は、長く続く歴史と伝統に加え、革新的でありバイオニア精神を持ち、常に前進するワイナリーです。2026年、日欧商事とマアジ社のパートナーシップは、40周年を迎えます。

ボスカイニ オーナーファミリー



Amarone

アマローネ

ヴェネト・ワインの最高峰、アマローネ。アバッシメント製法で造られ、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、マアジ社のみ。まさにマアジ社はアマローネのエキスパートです。

APPAXXIMENTO

MASI EXPERTISE





“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

Vintage 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

18〜20℃

料 理

ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

荷 姿

375ml×12／750ml×6／1500ml×1／3000ml×1／6000ml×1

夕陽を鑑むガルダ湖畔の“コスタセラ”と呼ばれる丘陵には、ヴァルポリチェッラ・クラッシカ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。9月下旬〜10月上旬に収穫されたブドウを竹製の棚の上で1月下旬まで半乾燥(アバッシメント製法)。スラヴォニア産大樽またはステンレスタンクで発酵。80%はスラヴォニア産オーク大樽、20%はアリエ産とスラヴォニア産バリック(新樽比率40%)で約28-30ヶ月熟成。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セラは、35年間の長期熟成が可能です。

03(88P),05(89P),06(90P),07(91P),10(91P)

03(90P),06(91P),07(92P),09(92P),10(92P),11(91P),12(91P),13(91P),15(91P),18(91P)

375ml

No.6120218

[8002062 001713]

750ml

No.6121020

[8002062 000051]

1500ml

No.6120413

[8002062 000358]

3000ml

No.6120517

[8002062 000365]

5000ml

No.6120916

[8002062 007333]



カンボフィオリン

Campofiorin

DF R

格 付

ロッソ・デル・ヴェロナーゼ 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fermentation(二重発酵)」という独自製法を使ったワイン。使われる3品種のそれぞれ70%を一次発酵、30%を約6週間程陰干し(アバッシメント)します。陰干しブドウはプレス後に木桶に入れられ、そこへ一次発酵が終了した70%のワインを注ぎ入れて二次発酵を行います。最低18ヶ月間、2/3をスラヴォニア産オーク樽で、1/3をアリエ産とスラヴォニア産新樽で熟成。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むことができます。10〜15年間の長期熟成が可能です。

04(87P),05(87P),06(88P),11(91P)

WS 16(89P)

375ml

No.6110321

[8002062 001744]

750ml

No.6110021

[8002062 000068]

1500ml

No.6110420

[8002062 000419]

3000ml

No.6110517

[8002062 000426]



ブローロ・カンボフィオリン

Brolo Campofiorin

DF R

格 付

ロッソ・デル・ヴェロナーゼ IGT

品 種

コルヴィーナ、ロンディネッラ、オセレータ

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

カンボフィオリンの25回目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、フランス語で格付高い畑を意味する“Clos”にあたります。収穫直後のぶどうを温度管理下で発酵。10月末に熟すオセレータは別製造。11月末に陰干しコルヴィーナ30%を加えて再発酵し、より深い色調と複雑味を与えます。発酵後はアリエ&スラヴォニアの600L樽で24ヶ月熟成させ、さらに瓶内で4ヶ月熟成。

07(88P),10(92P)

WS 15(90P)

750ml

No.6116121

[8002062 001546]

1500ml

No.6114419

[8002062 001577]



モクセ

Moxxé

Ble

S

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

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

ピノ・グリージョ、ヴェルドゥッツォ

甘●●●●●辛

ミディアム

7℃前後

アペリティフ、フレッシュな前菜、野菜や魚料理

750ml×6

750ml

No.6155324

8002062 011880



ローザ・ディ・マージ

Rosa dei Masi

Ble

スクリュー

Rosé

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ロザート・トレヴェネツィエ IGT

レフォスコ

甘●●●●●辛

ミディアム

10℃

アペリティフとして、前菜、軽めのパスタ料理、魚介類料理

750ml×6

750ml

No.6141322

8002062 006510



オザール

Osar

CRU

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ロッソ・デル・ヴェローネーゼ IGT

オゼレータ

甘●●●●●辛

フルボディ

18℃前後

ジビエを含む肉料理、熟成タイプのチーズ

750ml×6(木箱)

750ml

No.6115215

8002062 001539



“フレスカリバ”バルドリーノ・クラッシコ

“Frescaripa” Bardolino Classico

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

バルドリーノ・クラッシコ DOC

コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

甘●●●●●辛

ミディアム

16℃前後

パスタ、リゾット、肉料理全般

750ml×12

750ml

No.6104223

8002062 000013



マジアンコ

Masianco

Ble

スクリュー

B

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエ DOC

ピノ・グリージョ、ヴェルドゥッツォ

甘●●●●●辛

ミディアム

8～10℃

食前酒として、魚介類、鶏肉料理

750ml×6

750ml

No.6136124

8002062 001652



グランドレッラ

Grandarella

App

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ IGT

レフォスコ

甘●●●●●辛

フルボディ

18℃前後

ジビエを含む肉料理、風味の強いチーズ

750ml×6

750ml

No.6129116

8002062 001591



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ージ社のワイン。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。



“ボナコスタ”ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

“Bonacosta” Valpolicella Classico

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOC

コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

甘●●●●●辛

ミディアム

18℃前後

パスタ、リゾット、赤身の肉料理

375ml×12 / 750ml×12

375ml

No.6105321

8002062 000198

750ml

No.6105023

8002062 000037



“コルバラカ”ソアーヴェ・クラッシコ・スーペリオレ

“Colbaraca” Soave Classico Superiore

B

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ソアーヴェ・クラッシコ スーペリオレ DOCG

ガルガーネガ、ディ・ソアーヴェ

甘●●●●●辛

ミディアムフル

8～10℃

アペリティフとして、シーフードの前菜、野菜のパスタ

750ml×6

750ml

No.6155423

8002062 000075



ルナティオ

Lunatio

ORGANIC

B

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ルガーナ DOC

トレッピアーノ・ディルガーナ (トゥルピアーナ)

甘●●●●●辛

ミディアム

8℃前後

アペリティフ、前菜、魚料理

750ml×6

750ml

No.6155724

8002062 018834



Fresco di MASI

フレスコ・ディ・マージ

フレスコ・ディ・マージは、マージ社の造る「アーティザナル・ワイン(職人技による手づくりワイン)」です。収穫から醸造まで自然な方法で造られています。余計なものは足さず、ノン・フィルターで澱引きもしていないため、ブドウ本来の美味しさが味わえます。サステナブルを意識したパッケージングや低めのアルコール度数など、現代のトレンドにマッチしたワインです。





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。気軽に頼んでいただけるエントリーレベルのワインながら、清澄剤として卵アルブミンや動物性のカゼインの使用はせず、ペ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。



モデッロ・ピアンコ・デッレ・ヴェネツィエ

Modello Bianco delle Venezie

スクリュー

B

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

トレヴェネツィエ・ピアンコ IGT

ピノ・グリージョ、シャルドネ、ピノ・ピアンコ、ヴェルドゥッツォ

甘●●●●●辛

ミディアム

8～10℃

アペリティフ、前菜、リゾット、軽めのソースのパスタ料理、魚料理、白身肉料理、野菜料理

750ml×12

750ml

No.6131524

8002062 001560



ルガーナDOC

ルガーナはガルダ湖の南に広がる穏やかな丘陵地帯。石灰質を含む粘土質の土壌と、湖から吹く穏やかな風が、ぶどうに豊かなミネラルと果実味をもたらします。昼夜の気温差が小さいため、ぶどうはゆっくりと成熟し、酸味と甘みのバランスが整います。平地と丘陵が連なる地形と安定した気候が、エレガントで芳醇なワインを育む理想的な環境です。





フレスコ・ディ・マージ・ロッソ

Fresco di MASI Rosso

ORGANIC

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ヴェローナ IGT

コルヴィーナ、メルロー

甘●●●●●辛

ミディアム

10～12℃

魚介のアペリティフ、リゾット、白身肉料理

750ml×6

750ml

No.6141523

8002062 020165



フレスコ・ディ・マージ・ピアンコ

Fresco di MASI Bianco

ORGANIC

B

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

ヴェローナ IGT

ガルガーネガ、シャルドネ、ピノ・グリージョ

甘●●●●●辛

ミディアム

8～10℃

アペリティフに最適、シリアルや野菜を使用したコンテンポラリーな料理、魚料理、白身肉料理

750ml×6

750ml

No.6141424

8002062 020141



モデッロ・ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ

Modello Rosso delle Venezie

スクリュー

R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

トレヴェネツィエ・ロッソ IGT

メルロー、レフォスコ、ラボーン

甘●●●●●辛

ミディアム

18℃前後

スープ、パスタ、リゾット、赤身の肉料理

750ml×12

750ml

No.6101323

8002062 001522



セレーゴ・アリギーリ

ヴェローナ県ガルガニャーゴ



650年以上続く、イタリア語の父、至高の大詩人ダンテ・アリギーリの子孫、セレーゴ・アリギーリ伯爵家の畑で収穫されたブドウとマージ社の技術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ナの豊かさを感じる秀逸なワインです。



セレーゴ・アリギーリ
オーナーファミリー

ポデーリ・ベッロヴィーレ

Poderi Belloville



格 付 ロッソ・ディ・トスカーナ IGT
品 種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チエジョーロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアムフル
適 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ヶ月間熟成。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年ヴィンテージは、BIO AWARD2016を受賞しています。

PP 07(90P) VS 06(90P), 09(90P)
750ml No.6106119 [8002062 001775]



マージ・トゥプンガート

アルゼンチン共和国・メンドーサ州



MASI
TUPUNGATO
Argentinean soul, Venetian style

マー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着眼し、ワイン生産に取り組み始めました。ワインは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、マー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。

パッソ・ドーブレ

Passo Doble



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
適 温 18℃前後
料 理 グリルやローストした赤身肉料理、
ファラフェル、ハンバーガー、ナス料理
荷 姿 750ml×6

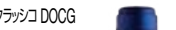
マージ社がアルゼンチンで造るダブル・fermentation(醸法)のワイン。マルベック種はソフトプレスした後、果実と共に14日間発酵。二次発酵は軽く乾燥された後プレスされたコルヴィーナの15%と酵母を追加し、約15日間行われます。熟成はフレンチオーク樽(70%二年樽、30%新樽)にて9ヶ月、その後、瓶内で最低2週間行われます。完熟したベリーとドライブラム、そしてカンニラの香り、芳醇で凝縮した果実の味わいで、タンニンは驚くほどスムーズです。余韻にも熟した果実が長く続きます。

PP 05(88P), 07(87P), 11(88P)
750ml No.6127222 [8002062 001607]



“ヴァイオ・アルマロン”アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

"Vaio Amaron" 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℃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(木箱)

アマローネ造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ニア産のオーク樽で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。

PP 05,06,09 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), 13(92P), 15(93P)
750ml No.6155116 [8002062 000112]



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・スーペリオール 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
適 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ド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.6152119 [8002062 001669]



ポッセッシオーニ・ロッソ

Possessioni Rosso



格 付 ロッソ・デル・ヴェローネーゼ 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 ● ● ● ● ● 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(25h2)で約8〜9ヶ月間、桜の木樽(6002)で約3ヶ月間熟成させました。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.6151119 [8002062 000099]



ポッセッシオーニ・ピアンコ

Possessioni Bianco



格 付 ピアンコ・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、ピッツァ

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.6153221 [8002062 000105]



イタロ・チェスコンオーナーファミリー

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO
1957

イタロ・チェスコン

トレヴィーゾ県
ロンカデルレ・ディ・オルメッレ



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代目のグロリア、グラツィエッラ、ドメニコが父親の情熱を受け継いでワイナリーを運営しています。

マードレ

MADRE



格 付 ヴェネト IGT
品 種 マンツォーニ・ピアンコ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フル
適 温 8〜10℃
料 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

ファガリとサン・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・ピアンコから造られるワイン。グリーンがかかった麦わら色。マンツォーニ・ピ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塩味を生み出します。9月初旬に手摘みされたブドウは、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。

PP 14,15,17,18,19,20,21,22
750ml No.9075619 [8015543 001300]



ピノ・ノワール“イル・トラルチェット”

Pinot Noir “Il Tralcetto”



格 付 ヴェネト IGT
品 種 ピノ・ノワール
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℃にてブレ・マセレーションを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ヶ月間行なった後、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タニ感。スパイスのアクセントもあり、調和のとれた味わい。

750ml No.9075924 [8015543 000013]



シャルドネ・オルガニコ

Chardonnay Organico



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
適 温 7〜8℃
料 理 前菜、バスソースからグリル、ポイル、ローストされた魚介料理一般
荷 姿 750ml×6

緑がかかった麦わら色。有機栽培のシャルドネから造られたこのワインは、ゴールドen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.9075720 [8015543 000600]



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・グラウヴェ 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℃
料 理 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も柔らかさもあり、とてもバランスのとれたワインです。

750ml No.9075024 [8015543 000549]



トラミネール・アロマティコ“イル・トラルチェット”

Traminer Aromatico “Il Tralcetto”



格 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℃
料 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。まるで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月末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。熟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。

750ml No.9075424 [8015543 001768]



ソーヴィニヨン“イル・トラルチェット”

Sauvignon “Il Tralcetto”



格 付 ヴェネト IGT
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℃
料 理 魚介料理、アペリティブとして
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.9075323 [8015543 001096]



コルベック

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

マージ社がアルゼンチンで造るアマローネ製のワイン。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。

PP 07(92P)
750ml No.6128117 [8002062 001621]



掲載ワイナリー

Frecciarossa フレッチャロッサ

晴れた夏の日に撮影された、ヴァレンナとコモ湖の美しい空撮風景

ラディチ・オデロオーナーファミリー

フレッチャロッサ
パヴィーア県カステッジョ

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ワインを輸出しました。イタリア王室で用達ワインだった歴史をもち、国際的な大会でも多くの賞を獲得し、個性的で高品質なワインを生産し続けています。環境にも注意深く配慮し、殺虫剤と化学肥料を使用せずに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。

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 ビノ・ネロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フル
適 温 18℃前後
料 理 シビエ料理、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、ヨーガリ、コーヒーやヴァニラといった香りのハーモニ、そして熟した果実味とタンニンがとてもエレガントでバランスのよい余韻を長く楽しめるワインです。ビノ・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発酵。30%アリエ産新バレル、30%アリエ産1年間使用バレル、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。

750ml No.8982316 **[8028959 000201]**

リ・オルティ
Gli Orti

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
料 理 シーフード、リゾット（ハーブや葉っ菜と共に）
荷 姿 750ml×6

素晴らしいミククロ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、トロピカルフルーツの豊かなブーケ、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.8982121 **[8028959 000263]**

シレリー
Sillery

格 付 オルトレポー・パヴェーゼ DOC
品 種 ビノ・ネロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 12℃前後
料 理 蒸し魚、冷製パスタ、鶏肉料理
荷 姿 750ml×6

ビノ・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、パ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プレスされ、ステンレスタンクで発酵（19～20℃）及び6ヶ月間の熟成。その後最低4ヶ月間は瓶内熟成を行います。酸化防止剤添加を極力少量に抑えています。

750ml No.8982224 **[8028959 000218]**

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 コルデーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 12～14℃
料 理 鶏肉料理、甲殻類や魚料理
荷 姿 750ml×6

ガヴィエリアのグランクリュ、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ブドウを使用して、伝統的手法で造られたガヴィ。ブドウは手摘みで収穫されます。発酵を行う前日から一晩、ステンレスタンクで低温マセレーションを行います。16～18℃で約18日間の発酵を行い、ステンレスタンクで熟成とともに6～7ヶ月熟成。瓶内熟成2ヶ月。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.5415224 **[4980434 210014]**

ガヴィ・ラ・スכולカ ホワイト・レーベル
Gavi La Scolca White Label

格 付 ガヴィDOCG
品 種 コルデーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 10～12℃
料 理 前菜、魚料理、甲殻類、牡蠣、白身肉料理
荷 姿 750ml×6

ロヴェレートにある畑の樹齢10～15年のブドウを使用。16～18℃に管理されたステンレスタンクで18日間発酵。熟とともに3～4ヶ月間熟成。瓶内熟成2ヶ月間。緑がかった淡い変わら色。柑橘系やリンゴの香りで、ミネラル豊富。とてもフレッシュな味わいです。アーモンドを想わせる繊細で心地よい酸味によって、魚介類やアジア料理とのペアリングにも最適です。

750ml No.5420124 **[8032927 001244]**

ミッレジマート・ソルダートー・ラ・スכולカ・ブリュット
Millesimato Soldati La Scolca Brut

格 付 ガヴィ DOCG
品 種 コルデーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 8℃前後
料 理 アペリティフ、前菜、食後酒や瞑想ワイン
荷 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。明るれる黄金色と濃密で柔らかな泡とアンバーと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。メトド・クラッシコに厳格に従った方法で醸造され、熟成と共に最低72ヶ月間瓶内熟成されます。

750ml No.5419519 **[8032927 009073]**

ブラックレーベル誕生までの話

トリノで不動産・金融業を営んでいたソルダートー家は、ブドウ栽培・ワイン造りへの情熱、強い関心から畑を購入、ワイナリーを設立しました。最初に生まれたワインはヴィラ周辺の畑で採れたブドウを使ったホワイトレーベルでした。やがてブドウの樹が成熟し、品質が高まったことで「グラン・クリュが造れる」と確信。テロワールの魅力を最大限に表現するため、黒と金の斬新なパッケージを採用した、ブラック・レーベルが誕生。「ガヴィ・デイ・ガヴィ」として商標登録もされています。ブラック・レーベルは、スタイル・品格・歴史を象徴する至高の一本として世界中で愛されています。

ピエモンテ州
PIEMONTE

ピエモンテ州、トリノの街並みとアルプス山脈を望む美しい秋のパノラマ

ラ・スכולカ
アレッサンドリア県ガヴィ

1919年、現在のラ・スכולカ社オーナー、ジョルジョ・ソルダートー氏の曾祖父が設立したワイナリー。2019年、ラ・スכולカは創業100年を迎えます。現在、ガヴィ・エリア内で、コルデ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。

ラ・スכולカ ダンタン
La Scolca D'Antan

格 付 ガヴィDOCG
品 種 コルデーゼ
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、熟成チーズ、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レスタンクで土着酵母とともに10年間熟成します。海風を彷彿させる土壌由来のミネラル感とバチミツやフルーツのブーケが特徴的です。100年以上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.5419608 **[8032927 003057]**

バローロ・カンヌビ
Barolo Cannubi

格 付 バローロ DOCG
品 種 ネッピオーロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 18～20℃
料 理 シビエ、ローストした赤身の肉料理、熟成タイプのチーズ
荷 姿 750ml×6

カンヌビというバローロ地区中心の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、29℃で40～50日間サブマージン・マセレーションを行います。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年間と瓶内熟成。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。

750ml No.5307319 **[8003807 003283]**

バローロ・リステ
Barolo Liste

格 付 バローロ DOCG
品 種 ネッピオーロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 18～20℃
料 理 シビエ、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、29℃で40～50日間サブマージン・マセレーションを行います。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年間と瓶内熟成。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.5302919 **[8003807 003276]**

バローロ・フォッサティ
Barolo Fossati

格 付 バローロ DOCG
品 種 ネッピオーロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ フルボディ
適 温 18～20℃
料 理 ピエモンテ風リゾット（バローロと煮込んだ肉入り）、牛肉のバローロ煮込み、熟成タイプのチーズ
荷 姿 750ml×6

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℃～29℃で発酵を12日間、29℃で40～50日間サブマージン・マセレーションを行います。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年間と瓶内熟成。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.5307418 **[8003807 002996]**

BAROLO

ORGANIC R

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Barolo

BAROLO DOCG

ネッピオーロ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

18~20℃

ピエモンテ風リゾット(パ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

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、発酵を約12日間、始めは22~25℃、最後は29~30℃で行い、マセレーションは30日間。熟成はスラヴォニア産オーク樽で4年間、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、すみれを想わせるブーケ、ソフトな味わいのパローロです。

00.01.06

05

05(92+P),06(93P),08(93P)

11(92P),21(93P)

750ml

No.5307521

8003807 003597



ORGANIC CRU R

Langhe Auncum

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Langhe DOC

ドルチェット

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

18℃

生ハム、アンチョビのグリーンソース和え、うさぎのロースト

750ml×6

ドルチェットの栽培に最良と言われるマンナ・ディ・コモ地区の「アングム」という区画にある畑から収穫したブドウを使用。手摘みで収穫後、プレスせずに除梗。その後、コンクリートタンクで22~28℃の温度で約1週間、ブドウを全粒のまま自然発酵。その後、コンクリートタンクで6ヶ月間、さらに瓶内で3ヶ月間熟成。レバチエリやスロベリーなどの爽やかな赤い果実の香りと共に、発酵による微かなスパイスの香りが広がります。引き締まったタンニンがミネラル感とセウヴァリーな味わいを引き立てるとてもエレガントなドルチェットです。

750ml

No.5310123

8003807 003047



ORGANIC CRU R

Langhe Bompe'

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Langhe DOC

バルベーラ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

18℃

肉がたっぷり入ったバスタ、メインディッシュ

750ml×6

アルバの一番高い丘陵にある歴史的なバルベーラ栽培地区に位置する「ボンペ」という畑から収穫したブドウを使用。手摘みで収穫後、セメントタンクで22~28℃の温度で約10日間、自然発酵。その後、ライトローストのフレンチオーク大樽で1年間熟成。赤いベリー系とワイルドベリー系の果実味が凝縮された香りと熟成によるスモーキーなニュアンスが印象的です。口の中ではミネラル由来の顕著な塩味を感じられます。ピュアで垂直的なバルベーラです。

750ml

No.5310022

8003807 003061



ORGANIC CRU R

Langhe Bartome

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Langhe DOC

ネッピオーロ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

18℃

ボツリートミストからリブステーキまで肉料理全般

750ml×6

パローロ誕生の100年前からネッピオーロが栽培されていた歴史的区画「クジュ・バルトメ」。ボルゴーニョ社の創設者、リルトロメオ・ボルゴーニョの名を冠する畑です。手摘みで収穫した後、コンクリートタンクで約15日間、22~28℃の温度で、茎を除いたブドウを全粒のまま自然発酵。その後、スラヴォニア産オークの大樽で1年間熟成。スミレなどの花や新鮮な赤い果実、特に若いネッピオーロの典型であるイチゴの香りが長く続きます。豊かな甘みといきいきとしたタンニンが特徴的です。ネッピオーロはまさにこうあるべき、というワインです。

750ml

No.5310222

8003807 003054



“白のパローロ”デルトーナのテロワール

ピエモンテ、ロンバルディア、リグーリア、エミリア・ロマーニャの4州が交わるトルトネーゼ地区にある、3ヘクタールの畑でピエモンテ州を代表する白ブドウ品種、ティモラツソを栽培しています。この地域の土壌は、古代の海の堆積物から生まれた非常に緻密な粘土質で、トルトネアン期特有の青色の泥灰土(ブルーマール)を多く含みます。これは、パローロの中心部~西部を特徴づける土壌と同じタイプです。冬の寒さが厳しく、昼夜の寒暖差が大きい気候は、ぶどうの成熟にゆっくりと時間をかけ、エレガントで繊細なアロマを引き出します。ティモラツソは、中世からトルトーナ周辺で育てられてきた土着品種です。1980年代に一度姿を消しましたが、「ティモラツソの父」ヴァルテル・マッサ氏によって復活し、新世代の生産者たちによって再評価され、いま再びこの素晴らしいテロワールの魅力を語り始めています。

ORGANIC R

Langhe Auncum

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Langhe DOC

ネッピオーロ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フル

18~20℃

肉の煮込み、肉のグリル、鉄板焼き、ジビエ

750ml×6

ノー・ネームは、「名前のないパローロ」です。ボルゴーニョの持つ、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)のブドウを使用し、発酵を22~28℃で約15日間。熟成はスラヴォニア産オーク樽で3年間、瓶内熟成は6ヶ月間。バラヤスミレの花や、フレッシュな赤い果実の香りにスパイスのアクセント。しっかりとしたボディにヴェルヴェットのようなタンニンがあり、非常に調和のとれた味わいです。

750ml

No.5307622

8003807 000701



ORGANIC B

Derthona

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Derthona DOC

ティモラツソ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

8~12℃

バスタ、魚料理、白身肉料理

750ml×6

オーナーのアントレア・ファリネッティが「白ワインのパローロ」を目指して造った長期熟成が可能なティモラツソ。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。はちみつのような香りも特徴的。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。若いうちには、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、セメントタンクにて低温で発酵、醸造。ステンレスタンクで熟成と共に10ヶ月間熟成の後、瓶内熟成7ヶ月。

750ml

No.5386423

8003807 002156



ORGANIC B

Derthona

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Derthona DOC

ティモラツソ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

12~14℃

アンチョビやホタテなどの魚料理、インサラータ・ルツサ、天ぷら

750ml×1

単一畑「スカルダプルチェ」の完熟した最良の実だけを手摘みし、クリオマセレーションを行います。ステンレスタンクで静置後、17℃のセメントタンクにて25日間発酵。ステンレスタンクにて熟成と共に18ヶ月の熟成の後、瓶内で7ヶ月。香りはミネラリーで力強く複雑。味わいは、垂直的で塩味を感じます。しっかりとした骨格と長い余韻。長期熟成が可能なワインです。

750ml

No.5386821

8003807 002750



ORGANIC B

Derthona

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Derthona DOC

ティモラツソ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

12~14℃

アンチョビやホタテなどの魚料理、インサラータ・ルツサ、天ぷら

750ml×1

単一畑「スカルダプルチェ」の完熟した最良の実だけを手摘みし、クリオマセレーションを行います。ステンレスタンクで静置後、17℃のセメントタンクにて25日間発酵。ステンレスタンクにて熟成と共に18ヶ月の熟成の後、瓶内で7ヶ月。香りはミネラリーで力強く複雑。味わいは、垂直的で塩味を感じます。しっかりとした骨格と長い余韻。長期熟成が可能なワインです。

750ml

No.5386821

8003807 002750



ORGANIC R

Ciuchino Monferrato

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Monferrato DOC

バルベーラ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

甘 ● ● ● ● ● 辛

ミディアム

15~17℃前後

バスタ、牛肉、羊肉、ジビエなど

750ml×6

濃いルビーレッド。花の香りとワイルドベリーやイチゴの香りのリッチなアロマ。果実味のしっかりした、広がりのある心地良い味わいです。バルベーラの酸味はワインにフレッシュ感を与え、メルローとカベルネは調和のとれたフルボディを造りだし、非常にバランスのとれた味わいです。品種別にセメントタンクで自然発酵。熟成もセメントタンクで1年行い、瓶詰め前にアッサンブラージュします。

750ml

No.9107123

8003807 002392



ORGANIC R

Barbera d'asti

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Barbera d'asti DOCG

バルベーラ100%

甘 ● ● ● ● ● 辛

ミディアム

15~17℃前後

ラグーやローストした肉料理、サラミ、中程度の熟成チーズ

750ml×6

濃いルビー色。包み込むようなフルーツとスパイスの香りが感じられます。スパイスやミントや繊細なフルーツのブーケが特徴的。味わいは、非常に洗練されていて、骨格のしっかりとしたボディです。土着酵母を使いセメントタンクにて12日間の自然発酵。その後、ブドウはプレス後、再びセメントタンクに戻し、マロラクティック発酵。8000Lのスラヴォニア産の50年使用のオーク大樽で熟成させます。

750ml

No.9107222

8003807 002354



ORGANIC R

Nizza

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Nizza DOCG

バルベーラ100%

甘 ● ● ● ● ● 辛

ミディアム

15~17℃前後

ラグーやローストした肉料理、サラミ、中程度の熟成チーズ

750ml×6

深いルビーレッド。赤い果実とコショウ、下草のような香りが感じられます。しっかりとした酸がワインをいきいきさせるエレガントでバワフルなワインです。発酵は、自生酵母にてセメントタンクで12日間。澱引き後、マロラクティック発酵。熟成はスラヴォニア産のオーク大樽で12ヶ月。その後、セメントタンクで6ヶ月行われます。

750ml

No.9108120

8003807 002569



TRAVAGLINI

GATTINARA

ORGANIC R

Langhe Auncum

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Langhe DOC

ドルチェット

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

18℃

生ハム、アンチョビのグリーンソース和え、うさぎのロースト

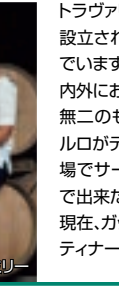
750ml×6

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、現在はその娘ツァンテ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。いばば、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。

750ml

No.9107123

8003807 002392



ORGANIC R

Gattinara Riserva Vigna Ronchi

格付

品種

テイスト

ボディ

適温

料理

荷姿

Gattinara DOCG

ネッピオーロ

甘 ● ● ● ● ● 辛

フルボディ

17~19℃

しっかりとプリモ、ローストなど赤身の肉料理、ポルチーニ

750ml×1 / 750ml×3(木箱)

ガッティナーラの歴史ある単一畑「ロンキ」のネッピオーロを厳選。温度管理下のステンレスタンクで約35日発酵後、スラヴォニア産オークの大樽で約48ヶ月、さらに10%はフレンチオーク樽で10ヶ月間別途熟成。その後、コンクリート樽で6ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。赤系果実やスパイス、火山性土壌由来のミネラルが調和し、エレガントで繊細ながらタンニンが余韻を導きます。

750ml

No.5805419

8033406 220828

750ml

No.5805519

8033406 220828





エミリア・ロマーニャ州

EMILIA-ROMAGNA



掲載ワイナリー

Fattoria Zerbina ファットリア・ゼルビーナ
Ceci チェーチ

エミリア・ロマーニャ州モデナ県、レヴィッツァーノ・ランゴネの田園風景と夕日に染まるブドウ畑



クリスティーナ・ジェミニアーナー



ファットリア・ゼルビーナ

ラヴェンナ県ファエンツァ



1966年設立。創業者であるヴィンチェンツォ・ジェミニアー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・ジェミニアー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、実に秀逸なワインを生み出しています。

“ピエトラモラ”サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スーペリオレ・リゼルヴァ
“Pietramora” Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

格 付 サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スーペリオレ・リゼルヴァ DOC
品 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
料 理 シビエを含む肉料理、熟成したチーズ
荷 姿 750ml×6(木箱)

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クで1週間、残りの半量は500L樽で15日間発酵され、樽で1年間熟成後、ステンレスタンクで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.7154116 [8032644 318021]

“トル・ディ・チェパラノ”サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スーペリオレ
“Torre di Ceparano” Sangiovese di Romagna Superiore

格 付 サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スーペリオレ DOC
品 種 サンジョヴェーゼ、シラー、メルロー、アンチェロッタ
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×6

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年間熟成され、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。樽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.7152119 [8032644 315020]



ピアンコ・ディ・チェパラノ

Bianco di Ceparano

格 付 ロマーニャ・アルバーナ・セッコDOCG
品 種 アルバーナ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 10~12℃
料 理 魚料理、ラヴィオリ、野菜ソースのバスタ
荷 姿 750ml×6

ソフトプレスした後、16℃のステンレスタンクで2週間発酵。コンクリートタンクで歳と共に5ヶ月間の熟成を経て、2ヶ月間の瓶内熟成。2018年ヴィンテージには貴腐付きの選抜ブドウを使用しています。アカンアの花の香りにトロピカルフルーツやグレープフルーツのようなシトラス系の香りが混ざり合います。ストラクチャーがあり、ヨードのノートと共に感じる塩味と素晴らしい酸が特徴です。7~8年間の熟成も可能。

21

750ml No.7172524 [8032644 311084]



オテッロ・ネロ・ディ・ランブルスコ 1813

Otello Nero di Lambrusco 1813

格 付 エミリア IGT
品 種 マエストロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 8~10℃
料 理 バルミジャーノ・レッジャーノ、バルマの生ハムやサラミ類、ローストや煮込みの肉料理

荷 姿 750ml×6

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。スムーズでヴェルヴェットのような飲み心地のよさが特徴。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、ランブルスコがスパークリングになります。

750ml No.9157200 [8000199 015702]



テッレ・ヴェルディアーネ・ランブルスコ・アマービレ 1813

Terre Verdiane Lambrusco Secco 1813

格 付 エミリア IGT
品 種 マエストロ、マラーニ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 8~10℃
料 理 バルミジャーノ・レッジャーノ、バルマの生ハム、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ク、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度目の発酵が起こり、ランブルスコがスパークリングになります。

750ml No.9157000 [8000199 015191]



テッレ・ヴェルディアーネ・ランブルスコ・アマービレ 1813

Terre Verdiane Lambrusco Amabile 1813

格 付 エミリア IGT
品 種 マエストロ、マラーニ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 8~10℃
料 理 アペリティブ、デザート、バ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クにワイルド・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、ランブルスコが糖分を残したまま甘口スパークリングになります。

750ml No.9157100 [8000199 004171]



オテッロ・チェーチ・ロゼ 1813

Otello Ceci Rosé 1813

格 付 ピノ・ノワールのスパークリングワイン
品 種 ピノ・ノワール
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ ミディアム
適 温 8~10℃前後
料 理 燻製した肉やチーズをベースとした前菜、魚料理

荷 姿 750ml×6

8月中旬~下旬に収穫されたブドウは赤ワインの醸造方法で、少しだけ果皮とのマセレーションが行われます。アルコール発酵は温度管理されたスチールタンク内で行われ、マルティノッティ(シャルマ)方式で造られます。野イチゴとチェリーの繊細でエレガントな香りやスミレやローズヒップの花の香りが感じられます。新鮮味と心地良いミネラル感ある酸味が、繊細な果実味と花のようなニュアンスを引き立て、そのエレガンスに長く心地良い余韻が伴います。

750ml No.9157310 [8000199 020508]

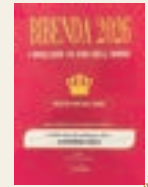


2026年度BIBENDA

“イタリア最高の10本”に選出!

Fondazione Italiana Sommelierが主催する、最高のイタリアワインに与えられる2026年度「10 Migliori Vini d'Italia(“イタリア最高の10本”)」は、700以上の「5 Grappoli」受賞ワインから選ばれた10本の最高傑作を表彰します。2025年11月ローマで開催された授賞式で発表され、CECI社のオテッロ・ネロ・ディ・ランブルスコ1813が見事に受賞いたしました!

日欧商事取り扱いワインとしては、プレスコバルディのカステルジョコンド2020とフェウディ・ディ・サン・グレゴリオのピアーノ・ディ・モンテヴェルジネ・タウラージ・リゼルヴァ2019も受賞しました!



トスカーナ州

TOSCANA



掲載ワイナリー

Badia a Coltibuono
Campo alle Comete
(Feudi di San Gregorio)
Tenuta Podernovo
(Gruppo LUNELLI)
Castello di Montepò
Frescobaldi
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)
テヌータ・ポデルノーフ
(グループ・ルネッリ)
カステッロ・ディ・モンテボ
プレスコバルディ

トスカーナ州の美しい中世の町、シエーナの風景とドームを見た景色



チェーチ・オーナータミリー

CECI
1938

チェーチ

バルマ県トリレー



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作っていたバ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、バ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、プレステージスなランブル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、情熱を持ってランブルスコ造りをしています。



エマヌエラ・ストウッキ・プリネッティ

Badia a Coltibuono

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・クラッシコの特級ワインとして、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ひとつです。コルティブオーノの敷地内にはエトルリア人の聖地であるチェタムラ・デル・キアンティの遺跡があります。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。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。後にその渓谷も修道士たちが「キアンティ渓谷」と名付けました。この事実からわかるように、「キアンティ」の起源は、ここバディア・ア・コルティブオーノにあります。時を経て、ストウッキ・プリネッティ家がオーナーとなりました。

Linea Badia a Coltibuono

バディア・ア・
コルティブオーノ・ライン

エステート(自社畑)のブドウだけで造られた「バディア・ア・コルティブオーノ・ライン」のワインは、それぞれの熟成期間を経て、全てが「ORGANIC」としてリリースされています。

モンテベッロ

Montebello

格 付 トスカーナ IGT
品 種 マンピロ、チリエジョーロ、プニッロ、コロリーノ、
サンフォルテ、マルヴァジア、ネラカナイオーロ、
フォルアト、サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 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

荷 姿 750ml×3

ガイオーレ・イン・キアンティで有機栽培された9種の土着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10℃でタンク内で発酵。熟成の最後の段階でオーク樽でブレンドされます。12〜14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.6837119 [8008483 003008]



サンジョヴェート

Sangioveeto

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

ボ ディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 ジビエを含むローストした肉料理、熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6

1950年代に植えられた古い樹齢のブドウを使用。手摘みで収穫後、土着酵母で発酵。6〜10週間のマセラシオンを行う。フレンチオークのバレルで12〜16ヶ月間熟成。最低6ヶ月の瓶内熟成。凝縮感のあるしっとりとした構成が、このワインのボディシャルを感じさせます。長年のみリリースされます。「Sangioveeto」は、かつてキアンティエリアで使われていたサンジョヴェーゼの名称です。

WS 85,20

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

750ml No.6815220 [8008483 000885]



キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

Chianti Classico Riserva

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG
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 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 ジビエを含むローストした肉料理、熟成したチーズ

荷 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ヶ月間の瓶内熟成が施されます。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。

WS 04,07,10

PP 01 (90P), 06 (90P), 07 (91P), 08 (91P), 09 (90P), 10 (90P)

750ml No.6810120 [8008483 002018]



キアンティ・クラッシコ

Chianti Classico

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG
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 ● ● ● ● ● 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全般、熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6

ワイナリーの自社畑で長い年月をかけてマサル・セレクションが行われたサンジョヴェーゼを使用。平均樹齢10〜55年のブドウを使用し、土着酵母で発酵。パンチングダウンを行いながら約10〜20日間マセラシオン。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ヶ月間熟成。伝統的なキアンティ・クラッシコを追求した、力強くも穏やかな骨格を持つワインです。はっきりとしたルビー色で、赤系果実、スミレ、タバコ、黒コショウが香ります。さっぱりとした飲み心地でミネラル感も感じられます。酸味とタンニンのバランスが非常に良く、様々なお料理とのペアリングが楽しめます。

WS 06,12,13,15,18 PP 05 (87P), 07 (89P), 08 (88P), 09 (88P), 10 (87P), 12 (87P)

750ml No.6807622 [8008483 000502]



バディア・ア・コルティブオーノの修道院にあるイタリア式庭園。美しい幾何学模様は、LABADIAのラベルデザインにもなっています。

“カルトゥス・ボーニ”キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

“Cultus Boni” Chianti Classico Riserva

格 付 キアンティ・クラッシコ DOCG
品 種 サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、
コロリーノ、他6品種

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ フルボディ

適 温 18℃前後

料 理 ジビエを含むローストした肉料理、熟成したチーズ

荷 姿 750ml×6

サンジョヴェーゼを主体として、合計9つの土着品種がブレンドされている個性的なキアンティ・クラッシコ。土着酵母で発酵。パンチングダウンを行いながら約3〜5週間のマセラシオン。様々なサイズの大樽とフランス産オークバレルで24ヶ月間熟成。エレガントなルビー色、香や花、チェリー、チョコレート風味が広がります。フルボディでありながらフレッシュ感も兼ね備えた逸品です。

WS 10 WS 09 PP 03 (91P), 09 (88P), 10 (89P)

750ml No.6813117 [8008483 001516]



ヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコ

Vin Santo del Chianti Classico

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

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 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ピーアーノ、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。収穫されたブドウが風通しの良い部屋で陰干しされます。発酵と熟成はオークのバレルで行われます。6年間の樽熟成を経てリリースされます。美しい黄金色、はちみつ、アーモンド、シナ、アプリコットや乾燥イチジクなどの甘い香り。豊かな香り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.6835215 [8008483 000700]



LABADIA Line

ラバディア・ライン

長い信頼関係にある農家が栽培したブドウを使用したライン。商品名の「チェタムラ」は、バディア・ア・コルティブオーノの敷地内にあるエトルリア人の集落の名前です。ラベルは修道院の庭園から着想を得たデザインとなっています。

チェタムラ・キアンティ

Cetamura Chianti

格 付 キアンティDOCG
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℃前後

料 理 肉料理、チーズ、ピザ

荷 姿 750ml×6

「チェタムラ」は、バディア・ア・コルティブオーノの敷地内にあるエトルリア人の集落の名前です。トスカーナ州シエナ県東部のシナルunga村周辺で栽培されたブドウを使用しています。9月中旬〜10月初旬に収穫。ステンレスタンクにて発酵&醸造。濃厚で明るいルビーレッド。チェリーやスミレの香り。バランスが良く、柔らかいしっとりとした骨格のワインです。心地よい酸味と、グリーンで持続性のある後味が特徴です。肉料理、ペコリーノ・トスカーナなどのチーズのほか、中華料理にも合うワインです。

750ml No.6803223 [8008483 000403]



チェタムラ・ロッソ

Cetamura Rosso

格 付 トスカーナIGT
品 種 サンジョヴェーゼ主体
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ ミディアム

適 温 16℃前後

料 理 ハムやサラミなどの前菜、
トスカーナの伝統料理全般

荷 姿 750ml×6

トスカーナ州南西部のマレンマ地方、フィレンツェの南東にあるコッリ・フィオレンティーナ周辺、オルチャ渓谷の中心にあるカスティリオーネ・ドルチャ周辺などトスカーナ州内の複数の畑で収穫されたブドウを使用。9月中旬〜10月初旬に収穫。ステンレスタンクにて発酵&醸造。明るく輝きのあるルビー色。赤系果実のアロマ。スパイスや甘酸っぱさを感じる味わい。心地よい酸味と風味豊かで長い余韻が感じられます。

750ml No.6810323 [8008483 000106]



CAMPO
ALLE COMETE

カンポ・アッレ・コメーテ

リヴォル県ボルゲリ



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、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社が南イタリアで培ったノウハウを駆使し、ボルゲリの唯一無二のテロワールを融合させた革新的なワイナリーとして誕生しました。子ども絵本作家によって描かれた印象的なエチケット、フレッシュで柔らかく、今すぐ飲んでも美味しい新時代のボルゲリワインとして注目されています。

ストゥボーレ

Stupore

格 付 ボルゲリ・ロッソ DOC
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 フルボディ

適 温 16〜18℃

料 理 生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせや、肉のグリル、ソーセージ、ラム等

荷 姿 750ml×6

深いルビーレッド。香りにはフレッシュなプラムやチェリーのフルーティーな香りが感じられ、甘いローストココアや、地中海のハーブを思わせるバジルサミックスなユーカリのトーンが混ざり合っています。口に含むと柔らかくバランが良く、フルーティーな風味が広がります。余韻は持続的で、豊かなアロマと心地よいフレッシュなフィニッシュが楽しめます。ミディアムトーストのオークの新樽と古樽を使用し、12カ月の熟成ののち、最低6ヶ月間の瓶内熟成を行います。今飲んでも、更に熟成しても楽しめる、トスカーナの海沿いのテロワールを感じる新時代のボルゲリワインです。

ワイン名の「ストゥボーレ」とは「非日常の驚き」を意味しています。

PP 15 (90P), 20 (90P) WS 16 (94P), 19 (93P)

750ml No.8323923 [8057737 578212]



カンポ・アッレ・コメーテ

Campo alle Comete

格 付 ボルゲリ・スーペリオレ
DOC
品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、
カベルネ・フラン、フィ・ヴェルド

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ フルボディ

適 温 16〜18℃

料 理 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

荷 姿 750ml×6

スミレ色がかった濃密なルビーレッド。ブラックチェリーや赤い果実の複雑な香りや、ミントやダークカカオのバリスミックなトーンが軽やかに調和しています。エレガントで存在感のあるタンニン。驚くほど余韻が長く、美しいバリュール感、フレッシュでフルーティ、ミネラリーな長い余韻が全体に調和をもたらしています。優しく柔らかな新時代のボルゲリワインです。

PP 16 (93P) WS 15 (94P), 16 (93P), 17 (93P)

750ml No.8324216 [8057737 575112]



マーレヴィリア

Mareviglia

格 付 トスカーナIGT
品 種 グルナッシュ、シラー
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボ ディ ミディアム

適 温 16〜18℃

料 理 野菜、あらゆる魚介の料理、
寿司、白身の肉料理など

荷 姿 750ml×6

輝きのあるローズゴールドカラー。香りは力強くリッチでラズベリーとチェリーの甘やかな果実のニュアンス。フレッシュでバランスのとれた味わい、フルーティーで長い余韻が心地よく続きます。

750ml No.8323823 [8057737 570513]



ボルゲリ地区の中心地、カスターニュート・カルドゥッチに位置するワイナリー



テヌータ・ポデルノーヴォ

ピサ県





テヌータ・ポデルノーヴォCEOの
アレクサンドロ・ルネッリ氏(左)と
醸造家ルカ・ガットマ氏(右)

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の海沿いで運営するワイナリー。おびただしい数の貝殻の化石を土壌に含む、非常にユニークなテロワールに注目が集まるエステートで、長いワイン造りの歴史が証明するように、この地はブドウの成熟に適したミクロクリマに恵まれています。トスカーナでも珍しい、「海のサンジョヴェーゼ」を中心に、個性的かつ高品質なオーガニック・ワインを造っています。

ソレニダ

Solenida



格付 コスタ・トスカーナ IGT
品種 サンジョヴェーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16〜18℃
料理 赤身のグリル、ジビエ、煮込み料理
料 理 750ml×1 (木箱)
数年に渡り、エステートの畑を細分化し、マイクロゾーンと呼ばれる小さな区画ごとの緻密な研究と丁寧な栽培を続けた結果、テロワールの個性が集めた卓越した品質の「海のサンジョヴェーゼ」を造ることが可能になりました。ソレニダという名は、土壌に極めて多く含まれるマテ貝の化石に由来しています。ステンレスタンクで21日間発酵のち、テラコッタのアンフォラで36時間マセレーション。2ヶ月間新樽のバリックと600Lのスラヴォニア産オークのトノーで熟成、瓶内熟成は24ヶ月間。
750ml No.5062318 8007355 005805

テウト

Teuto



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 ● ● ● ● ● 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。ふくやかな味わい、エレガントなタンニンを持つ余韻の長いワインです。複雑味のある魚料理にぴったりです。
750ml No.5061220 8007355 005966

アウリテア

Auritea



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 ● ● ● ● ● 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 (木箱)
濃密で輝くルビーレッド、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ー、非常に柔らかなで繊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・ガット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。
750ml No.5062218 8007355 005973

アリオット

Aliotto



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 ● ● ● ● ● 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
地中海らしさ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.5062120 8007355 005959

スキディオオーネ 1997 - テルツォ・ミッレニオ

SCHIDIONE 1997 - III MILLENNIO



格付 トスカーナ・ロッソ IGT
品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃前後
料理 しっかりした肉料理、ジビエ料理、熟成チーズ
荷 姿 1500ml×1 (木箱)
9月下旬に収穫されたブドウは、品種別に各々醸造されます。18日のマセレーション後、MLFが行われ、ノントーストのトロンセ産オークバリックにて24ヶ月熟成されます。ガーネットがかかった濃いルビー色。スパイスやヴァニラのエレガントで複雑味のある香りです。グレートヴィンテージならではのストラクチャーからくる威厳のある口当たり。ポリフェノールと調和のとれた味わいです。豊富なタンニンがありすが非常にバランスのとれたワインです。50年以上の熟成の可能性があります。
1500ml No.7012397 4980434 990343

スキディオオーネ

Schidione



格付 トスカーナ・ロッソ IGT
品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
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、熟成チーズ
荷 姿 750ml×1 (木箱)
9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ヶ月間熟成されます。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ながらフ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.7012216 4980434 990336



モンテポには4種類のガレストロ土壌が存在します

サッソアッローロ

Sassoalloro



格付 トスカーナ・ロッソ IGT
品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 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
リリウス樹「すぐに美味しく飲める早飲みタイプのブルネッロ」を目指して造られたサッソアッローロは、モンタルチーノで父・フランコと共にブルネッロを造ってきた、ヤコポ・ピオンディ・サンティの新たな挑戦でした。家族の宝であるサンジョヴェーゼ・グロッソBBS11の可能性を追い求め、ピオンディ・サンティ・ファミリーはトスカーナ州マレンマ地区のモンテポに辿り着きました。標高300〜450mの東〜南東向きのガレストロ土壌の畑で育つブドウを9月末に手摘み後、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赤系果実のブーケに、タンニンは柔らかな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.7012023 8033210 411085

サッソアッローロ・オーロ

Sassoalloro Oro



格付 トスカーナ・ロッソ IGT
品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃前後
料理 ジビエ肉のロースト、熟成チーズ
荷 姿 750ml×6
サッソアッローロ生誕30周年を祝うために造られた特別なワインです。モンテポの秘宝と言われる区画で育つ、樹齢15年以上のブドウから造られたワイン。スラヴォニア産28.5hlの樽と225Lのバリックで約16ヶ月熟成。サンジョヴェーゼ特有のルビーレッドで、チェリーとスミレのエレガントな香りが広がり、木樽由来の森林のような香りが続きます。スパイシーなアロマに加え、シルキーなタンニンと酸からくるフレッシュさが調和し、非常にバランスの取れたワインです。
750ml No.7012620 4980434 990367



当主ヤコポ・ピオンディ・サンティ(左)と
タンクレディ・ピオンディ・サンティ(右)



カステッロ・ディ・モンテポ

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・ピオンディ・サンティを曾祖父に持つヤコポ・ピオンディ・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ン造りの新しい伝統に息を吹きこみました。トスカーナ州マレンマにあるモンテポ城を拠点として、ピオンディ・サンティ家のクローン、サンジョヴェーゼ・グロッソBBS11をメインにワイン造りをしています。唯一無二のテロワールを有するモンテポで、最新のテクノロジーを駆使しながら、家族代々続く大切な宝、サンジョヴェーゼ・グロッソBBS11で造るワインはまさに革新です。ピオンディ・サンティ家の未来は、モンタルチーノではなく、ここマレンマにあるのです。

マチェオーネ

Maceone



格付 トスカーナ IGT
品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16〜18℃
料理 伝統的なトスカーナ料理、ジビエ肉のローストや中程度の熟成チーズ
荷 姿 750ml×6 (木箱)
除梗後、ブドウをソフトプレスし、75HLのステンレスタンクで23℃から発酵開始します。毎日6時間静置するデレスタージュを行い、その後ルモンタージュを行い発酵温度を26℃まで上げます。発酵完了後、30HLのステンレスタンクでマロラクティック発酵を行い、レナージュを実施。ワインは2年間タランソーT5の新樽で熟成され、カシスやスミレ、ユーカリの香りを楽しめます。堅固なボディと緻密なタンニンが特徴で、エレガントでクールなニュアンスのワインです。
750ml No.7012920 4980434 990480

ポッジョ・フェッロ

Poggio Ferro



格付 トスカーナ IGT
品種 サンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16〜18℃
料理 伝統的なトスカーナ料理、ジビエ肉のローストや中程度の熟成チーズ
荷 姿 750ml×6 (木箱)
除梗後、ブドウをソフトプレスし、75HLのステンレスタンクで23℃から発酵を開始。発酵初期にデレスタージュを毎日行い、その後ルモンタージュで温度を26℃に上げてアルコール発酵を完了します。その後30HLのステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵とレナージュで細かい澱を攪拌させてワインに複雑味を持たせます。28HLの新樽ストキンジャーで約2年熟成し、最高のエレガントさとフィネスを持つフランスの良いワインが完成します。
750ml No.7013020 4980434 990497

フォンテカーネゼ

Fontecanese



格付 トスカーナ IGT
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16〜18℃
料理 しっかりした肉料理、ジビエ料理、熟成チーズ
荷 姿 750ml×6 (木箱)
除梗後、カベルネは果皮が厚いため、サンジョヴェーゼよりしっかりとピジャージュを行います。50HLのステンレスタンクで25℃から発酵開始し、2日目から5日に2回のルモンタージュを6日間続けます。発酵後、軽くマセレーションし、30HLのタンクでマロラクティック発酵を実施。リンゴ酸が減少したら澱ろし、1ヶ月静置します。新樽で約2年熟成され、黒系果実やバラ、ミントの香りを伴い、しっかりと骨格と柔らかな酒質が特徴です。なめらかなテクスチャーとリッチな果実感を持ち、熟成ポテンシャルも十分です。
750ml No.7013120 4980434 990473



FRESCOBALDI

TOSCANA



トスカーナ各地でワイン造りを行う名門フレスコバルディ家、トスカーナに根差しそのワイン造りは700年の歴史を持ちます。9つのエステートはトスカーナで最も名高く優良なエリアに位置し、それぞれに醸造家と農学者を擁し、独立したワイン造りを行っています。それぞれのエステートから生まれたワインは、その大地のポテンシャルを最大限に引き出し、テロワールの特徴を表現しており、まさに「トスカーナの多様性を表現する造り手」と言えます。また環境を守る「サスティナビリティ」は全てのエステートにおいて最重要項目として掲げられ、ソーラーパネルを使用したエコエネルギーの使用、資源やCO₂の削減などエステート近郊の自然を保護する環境マネージメントや取り組みは様々な認証を受けています。中世の時代から芸術家や王族に愛飲されてきた、現在でも世界92ヶ国で愛される不朽の名作を造り続け、それを様々なプロジェクトを通じて世界に伝えていくことを使命としています。

30代目当主
ランベルト・フレスコバルディ氏



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

ボミーノ・ピアンコ

Pomino Bianco

格付 ボミーノ・ピアンコ DOC
品種 シャルドネ、ピノ・ピアンコ
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、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す印象的な余韻がどこまでも続きます。1716年トスカーナ大公ジョゼモ3世によって、世界で最初の原産地呼称制度の例と言われる導引きが行われ、4つの銘醸地として定められたうちの1つがこの「ボミーノ」です。偉大な赤ワインが数多く生まれるトスカーナ州の「秘宝」とも呼ばれる、白ワインの銘醸地ボミーノ。標高の高さ由来の涼やかな印象の飲み心地の良いワインで、創設者レオーニア女史以来、ずっと女性醸造家によって造られている非常にエレガントで柔らかなワインです。

PP 19(90P) WS 13(90P), 20(92P), 21(90P)

750ml No.6950123 [8007425 000730]

B



ボミーノ・ベネフィッツィオ・リゼルヴァ

Pomino Benefizio Riserva

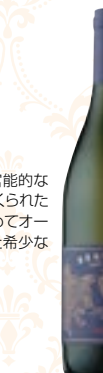
格付 ボミーノ・ピアンコ・リゼルヴァ DOC
品種 シャルドネ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 12～14℃
料理 ベジタブルスープ、焼いた鯛やサーモン料理、キャビア
荷姿 750ml×6

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。

PP 15(92P), 16(93P), 18(93P+) WS 07(90P), 10(90P), 11(90P), 17(90P), 21(90P)

750ml No.6950222 [8007425 000716]

CRU B



ボミーノ・ヴィンサント

Pomino Vinsanto

格付 ボミーノ・ヴィンサント DOC
品種 トレbbi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 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 12～15℃
料理 フォアグラと共に食前酒として、ヘーゼルナッツやアーモンドなどのドライナッツ

カステッロ・ボミーノでは、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ボミーノ・ヴィンサントは、[メデテーションのためのワイン]と称されています。ワイン単体は勿論のこと、ナッツ類やドライフルーツと合わせるのも美味しい飲み方です。

375ml No.6950318 [8007425 172383]

B



テヌータ・フレスコバルディ・ディ・カステリオーニ

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

格付 トスカーナ IGT
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃
料理 シェビエ、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、エレガンスさも感じる、心地よいワインです。

PP 16(91P), 17(91P) WS 04(91P), 05(90P), 06(90P), 07(93P), 08(90P), 13(90P), 18(90P)

750ml No.6950622 [8007425 000334]

R



モンタルチャーノにおける最古の生産者の1つであるフレスコバルディ。それゆえ、最良と言われる素晴らしいコンディションの畑を所有しています

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・カステルジョコンド

Brunello di Montalcino CastelGiocondo

格付 ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DOCG
品種 サンジョヴェーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃
料理 ビーフシチュー、肉の蒸料理、熟成したチーズ
荷姿 375ml×12 / 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り、タリコやレザーのようなスライシーさも感じます。柔らか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。スラヴォニア産オークの樽及びフレンチオークの樽にて、収穫の年～5年目の1月1日まで熟成されてうまれたワインです。畑の理想的な標高、水捌けの良い土壌、南西向きの斜面等、厳しく選抜された区画のブドウから造られるため、全ての要素が、このブドウ品種の最高の表現をワインに写しとることを可能にしています。エレガントでバランスが良く、圧制的な構成の素晴らしいワインです。2020年ヴィンテージが2025年度BIBENDAでイタリア最高の10本に選ばれました!

PP 09(90P), 10(94P), 11(91P), 12(92P), 15(93P), 16(93P), 17(93P), 18(92P)

WS 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), 14(90P), 15(93P), 16(93P), 17(90P), 18(92P), 19(93P)

375ml No.6952116 [8002366 080490] 750ml No.6950820 [8002366 009262]

R



ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・カステルジョコンド・リゼルヴァ

Ripe al Convento Brunello di Montalcino Riserva

格付 ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・リゼルヴァ DOCG
品種 サンジョヴェーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃
料理 シチュー、煮込み料理、熟成したチーズ
荷姿 750ml×3(木箱)

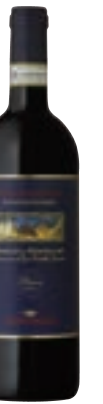
テヌータ・カステル・ジョコンドの最も上部に位置する、標高350～420mのリベ、アル・コンヴェントの単一のブドウでつくられたリゼルヴァワイン。スラヴォニア産オークの樽及びフレンチオークの樽にて60ヶ月間熟成され、ブラックベリー、プラムジャムの果実香にコービーなどの香りが複雑に広がり、濃厚ながら繊細なタンニンが印象的な、非常にバランスのとれたワインです。

PP 95.97.99.00.01 WS 88.90.14

PP 04(94P), 05(92P), 07(93P), 09(93P), 10(93P+), 14(92P), 15(94P), 16(94P), 00(90P), 01(97P), 04(93P), 07(93P), 09(94P), 10(95P), 12(92P), 14(90P), 15(94P), 16(95P), 17(95P), 18(94P)

750ml No.6950918 [8002366 009293]

CRU R



カンボ・アイ・サッシ

Campo ai Sassi

格付 ロッソ・ディ・モンタルチャーノ DOC
品種 サンジョヴェーゼ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアムフル
適温 16～18℃
料理 野ウサギソースのババルデルのようなエッグバスタ、赤身の肉料理
荷姿 750ml×6

ステンレスタンクで発酵後、スラヴォニア産オーク(一部フレンチオーク)の80HL樽及び100HL樽にて約12ヶ月間熟成されます。"ペビー・ブルネッロ"とも呼ばれる、モンタルチャーノのエッセンスが詰まったフレッシュさもあから、ソフトな滑らかさが印象的な、バランスのとれたワインです。

750ml No.6950724 [8002366 009408]

R



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)がニポッツァーノの象徴。家族の歴史と密接に結びついています

モルモレート

Mormoreto

格付 トスカーナ IGT
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ、フティ・ヴェルド
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 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(木箱)

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バリックで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 06 WS 97.99.01.05 PP 10(91P), 13(91P), 03(90P), 04(94P), 05(92P), 06(92P), 07(90P), 09(93P), 10(90P), 11(90P), 12(93P), 15(92P), 16(92P), 17(90P), 19(92P)

750ml No.6950521 [8007425 001706]

Vintage



ニポッツァーノ・リゼルヴァ・ヴェッキエ・ヴィーティ

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

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、カナイオーロ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16～18℃
料理 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熟れた果実と野性的でスラ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ル・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。

PP 11, 13, 16 WS 13(92P), 15(93P), 16(94P+) WS 11(92P), 12(90P), 13(91P), 14(90P), 16(93P), 19(91P)

750ml No.6954621 [8007425 001799]

R



ラマイオーネ

Lamaione

格付 トスカーナ IGT
品種 メルロー
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃
料理 ラムのグリル、すき焼きなど、しっかりと味の肉料理、熟成したチーズなど
荷姿 750ml×6

濃厚で濃密な赤いルビー色、口を含むとチェリーのコンフィチュールやブルーの素晴らしい香りがあります。ラバリックや鉛筆の芯、ダークチョコレート、リコリス、焙煎したコービーの魅惑的な香り、口を含むと、温かみがありまろやかで爽やかな味わいが広がります。タンニンの濃密でありながらシルキーな口当たりが見事な、力強さと極上の豊かさが表現された偉大なモンタルチャーノ産メルローのワインです。

WS 15(91P), 16(92P)

750ml No.6954218 [8002366 009323]

R



標高400～500m 自然に太陽光を取り込む円形劇場型の畑

テヌータ・ペラーノ・リゼルヴァ

Tenuta Perano Riserva

格付 キアンティクラシコリゼルヴァ DOCG
品種 サンジョヴェーゼ主体
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 18℃前後
料理 パスタ、肉料理全般、熟成したチーズ
荷姿 750ml×6

明るくやや紫がかったルビー色の色調、香りは複雑かつ濃密で、スミレやイヌ(ラ)のフローラルな香りと、カシスやブルーベリーなどのフルーティな香りが鼻孔をくすぐります。その後ナッツや黒コショウ、カカオパウダーなどのスパイス香が展開し、リザミックなタンニンがこのワインのエレガンスを際立たせます。濃密なタンニン、上質なタリコやレザーのトーンが印象的で、非常に長く調和のとれた余韻が心地よく続きます。スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月間熟成。

PP 16(94P), 18(92P) WS 15(93P), 16(93P), 19(90P)

750ml No.6960919 [8007425 002178]

R



テヌータ・ペラーノ

Tenura Perano

格付 キアンティクラシコ DOCG
品種 サンジョヴェーゼ主体
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適温 16℃前後
料理 生ハム・サラミ類、ピッツァ、トマト料理、タルタルステーキ
荷姿 750ml×6

エレガントで深みのあるルビー色の色調、スミレやデリケートなスパイス香と共に、レッドベリーやブラックベリーなど非常にフルーティなアロマが続きます。フレッシュでエレガント、アルコールと酸のバランスに優れた、非常に調和のとれた味わい。ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンが心地よいワインです。手摘みで収穫されたブドウは、温度管理されたステンレスタンクで発酵され、その後一部を木樽で熟成します。

PP 17(92P+), 19(90P) WS 15(92P), 16(92P), 18(91P), 21(93P)

750ml No.6960820 [8007425 002161]



テヌータ・アンミラリア

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読み取れます

“テヌータ・ポンジェッリ”ロッソ・ピチェーノ

“Tenuta Pongelli” Rosso Piceno



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ロッソ・ピチェーノ DOC

モンテプルチアーノ、
サンジョヴェーゼ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

14～16℃

魚を使ったフリモビアット、魚介の
スープ、肉料理、チーズ、豆の
パスタやスープ

750ml×6

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。セラニウムやスノ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。

PP

05(88P),06(89P),07(89P),08(89P),10(88P)

750ml No.9083422

4980434

437008



マルケ州オストラ・ヴェテレで長年ヴィッパ・ブッチを守ってきた社員と新オーナーのフェデリコ・ヴェロネージ(中央)

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

Lacrima di Morro d'Alba



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ DOC

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

16～18℃

トマトソースやラガーのパスタ、
スパイスが使われている肉料理

750ml×6

9月後半に収穫されたブドウは、24～26℃のステンレスタングで7～10日間マセレーションされ、発酵。ステンレスタングで6ヶ月間熟成されます。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。

PP

04(87P),05(89P)

750ml No.7655422

8007625

001087



ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ DOC

ヴェルディッキオ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

10～12℃

魚介料理全般、鶏肉料理

750ml×6

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。気軽に楽しめるデイリーワイン。

PP

04(87P),05(89P)

750ml No.7611224

8007625

009007



サラディーニ・ピラストリ

Ascoli Piceno Superiore "Vigna Monteprandone"



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ロッソ・ピチェーノ・スーペリオレ DOC

モンテプルチアーノ、
サンジョヴェーゼ

甘 ● ● ● ● 辛

フルボディ

18～20℃

肉料理全般、チーズ

750ml×12

7～12日間の発酵と15～20日間マセレーションが行われた後、フランス産新樽50%と古樽50%で18～20ヶ月間熟成される芳醇な赤ワイン。豊かな香りと滑らかなエナメルギッシュな味わいは、豊かな土壌から生まれました。

PP

04(86P),05(87P),06(87P),07(87P),08(87P),09(87P),10(86P)

750ml No.7507121

4980434

400446



サラディーニ・ピラストリ 伯爵



プレジォ・デル・コンテ・ロッソ

Pregio del Conte Rosso



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

マルケ IGT

モンテプルチアーノ、
アリアニコ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアムフル

18～20℃

肉料理全般、チーズ

750ml×6

7～12日間の発酵と15～20日間のマセレーションが行われた後、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.7505220

4980434

400415



ロッソ・ピチェーノ・スーペリオレ

Rosso Piceno Superiore



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ロッソ・ピチェーノ・スーペリオレ DOC

サンジョヴェーゼ、
モンテプルチアーノ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

16～18℃

肉料理全般

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7～15日間行われた後、大樽で約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),11(88P)

750ml No.7501221

4980434

400408



ファレリオ

Falerio



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ファレリオ DOC

トレッピアーノ、シャルドネ、
ペコリーノ、バッセリーナ、
フィアーノ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

10～12℃

食前酒として、パスタ、魚料理

750ml×12

マルケ州の伝統的な5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。

PP

07(86P),08(86P)

750ml No.7521224

4980434

400422



ラツィオ州 LAZIO

掲載ワイナリー

Cerquetta
Mazziotti

チエルケッタ
マツィオッティ

ローマのバチカン市国にあるサン・ピエトロ大聖堂と橋の景観

チエルケッタ

チエルケッタ



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

フラスカーティ DOC

マルヴァジア、トレッピアーノ、
グレーコ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

8～10℃

前菜、鶏肉料理、魚料理

750ml×12

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エルケッタ社。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。

PP

04(87P),05(89P)

750ml No.7911324

8002806

000279



チュッファ オーナーファミリー



マツィオッティ

MAZZIOTTI



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

オッフィーダ DOCG

ペコリーノ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

10～12℃

魚料理、チーズ

750ml×6

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「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。

PP

04(86P),05(86P)

750ml No.7550123

4980434

400460



フラミニア・マツィオッティオーナー(左)



“フィロ”エスト!エスト!!エスト!!!
ディ・モンテフィアスコーネ

“Filò” Est! Est!! Est!!! di Montefiascone



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

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・
ピアンコ、ロッセツ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

8～10℃

前菜、パスタ、魚料理

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。

PP

06(91P),07(89P),08(87P),09(89P),10(90P)

750ml No.8001122

8008663

003613



サラディーニ・ピラストリ 伯爵



ウンブリア州

UMBRIA



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

ファレリオ DOC

トレッピアーノ、シャルドネ、
ペコリーノ、バッセリーナ、
フィアーノ

甘 ● ● ● ● 辛

ミディアム

10～12℃

食前酒として、パスタ、魚料理

750ml×12

マルケ州の伝統的な5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。

PP

07(86P),08(86P)

750ml No.7521224

4980434

400422



ウンブリア州南西部、オルヴィエート



テヌータ・カステルブオーノ

Tenuta Castelbuono



格 付

品 種

テイスト

ボ ディ

適 温

料 理

荷 姿

モンテファルコ・サグランティノ/DOCG

サグランティノ

甘 ● ● ● ● 辛

フル

18～20℃

ジビエを含む赤身の肉料理、
熟成したペコリーノチーズ

750ml×1(木箱)

樹齢50年を超える古木の厳選された実のみを使用、ステンレス/リットル、テラコッタを使用したトリプルファーマンテーション、そして7年以上の熟成を経て完成しました。まさに長い間待ちに待って「誕生した、サグランティノ種のポテンシャルをさらに引き出す特別な醸造から誕生した逸品です。厚みのある濃密な深いルビー色の色調、ブラックベリー、プラム、タリコの葉の深い香り、円熟し包み込むようなタンニン、巧みな醸造技術が光るエリガースとフィネスが長い余韻とともに続きます。

PP

05(88P),06(88P),07(88P),08(88P),09(88P),10(88P),11(88P)

750ml No.5015617

8007355

005836



テヌータ・カステルブオーノ
(グループ・ルネッリ)



32

VINO 2026

VINO 2026

33

カラパーチェ

Carapace	ORGANIC 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 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ	フルボディ
適 温	18℃前後
料 理	ジビエを含む赤身の肉料理、熟成したペコリーノチーズ
荷 姿	750ml×6(木箱)
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ム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びらの魅力的な香り、チョコレートやリコリスのような香りも感じることができます。バワフルで芳醇な果実味、余韻はとても長く、素晴らしい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。	
17.20	
750ml	No.5064120 [8007355 005911]



ランパンテ

Lampante	ORGANIC R
格 付	モンテファルコ・ロッソ・リゼルヴァDOC
品 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 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ	フルボディ
適 温	18～20℃
料 理	肉料理、レバー、熟成したチーズ
荷 姿	750ml×6
ややガーネットがかった美しいルビーレッド、ブランデー漬けのスミレやチェリーのアロマ、甘やかなスパイス香や香油が美しく、香りのほかに鉛のニュアンスが鼻腔を刺激します。口に含んだ瞬間から、丸みを帯びたエレガントな果実味と、バランスに優れた熟したタンニンが口中に広がります。余韻は長く、広がりがあり、長期熟成のポテンシャルを見事に示しており、素晴らしいストラクチャーとエレガンスを備えたワインです。ステンレスタンクで発酵ののち、15～20日間マセレーション、18ヶ月間ノーと大樽で熟成したのち、瓶内熟成は12ヶ月間。	
17	
750ml	No.5064221 [8007355 005928]



ジグurat

Ziggurat	ORGANIC R
格 付	モンテファルコ・ロッソ DOC
品 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 ● ● ● ● ● 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。	
16,17,22	
750ml	No.5063123 [8007355 005904]



クラウディオ・チプレッシ・ヴィニャイオーロ

カンパ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・オーナー

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作るのに適しており、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。オーナーのチプレッシファミリーは3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作る一方、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

Macchiarossa	ORGANIC R
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 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ	フルボディ
適 温	16～18℃
料 理	肉のラグーのバスタ、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な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.9143417 [8056518 410017]



アブルッツォ州 ABRUZZO



掲載ワイナリー

Barba バルバ

サント・ステファノ・ディ・セッサーニョから望む、グランサッソ国立公園とマイエッラ山脈の風景

カンパーニア州 CAMPANIA



掲載ワイナリー

Feudi di San Gregorio DUBL

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ
ドゥブル

カンパニア州、夜のナポリのパノラマ景色

バルバ

テラモ県シェルネディピネート



BARBA



ジョヴァンニ・バルバ 社長

アブルッツォ州の北部コッレ・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

I Vasari	R
格 付	モンテプルチアーノ・ダブルツォ DOC
品 種	モンテプルチアーノ・ダブルツォ
テイスト	甘 ● ● ● ● ● 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し、ブラックベリーやプラムのような豊かなアロマを楽しめるワインです。	
08.09.10	
750ml	No.7560122 [8029671 000142]



トレッピアーノ・ダブルツォ

Trebbiano d'Abruzzo	B
格 付	トレッピアーノ・ダブルツォ DOC
品 種	トレッピアーノ
テイスト	甘 ● ● ● ● ● 辛
ボ ディ	ミディアム
適 温	10～12℃
料 理	ペコリーノ、バルミジャーノ、ゴルゴンゾーラなどの風味の強いチーズ、魚料理
荷 姿	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。ソフトプ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ヶ月間熟成と共に熟成。残りの30%は、除梗後、フタのない樽に直接入れられ、果皮と共に発酵、熟成。その後、フレンチ、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、リコリス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でクリーミー。熟したライムやメレンゲが余韻に残ります。	
750ml	No.7560322 [8029671 000234]



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、タウラーズはもとより、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リーズです。



セルピコはこの樹齢150年以上のアリアニコの古木から造られる

セルピコ

Serpico	Vintage CRU R
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
荷 姿	750ml×6
輝くルビー色、チェリー、甘いスパイス、リコリス、コヒー、ココアなど複雑な香り、ピロッドのように滑らかな味わい、バランスのとれたミネラル感、ワイルドベリーやトーストのニュアンスも感じられます。10月中旬～下旬に手摘みで収穫、ステンレスタンクにて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。	
01.03.04.11	
00.01.03.04.05	
00.91P,01.98P,03.92+P,04.91P,05.92P,06.92P,07.92P,08.92+P,09.93P,10.95P,11.92P,12.93P,13.94P,14.92P,15.94P	
01.94P,03.90P,05.88P,07.88P,08.91P,09.91P,10.90P,11.91P,12.92P,13.92P	
750ml	No.8321516 [8022888 585013]



モリーゼ州のイゼルニア県にあるアニューネ町

ピアノ・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 ● ● ● ● ● 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 / 1500ml×1(木箱)

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、リコリスの繊細な味わい。バランスのとれた滑らかでまるみのある仕上がりです。10月中旬～下旬に手摘みにて収穫を行います。ステンレスタンクにて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。2019年ヴィンテージが2025年度BIBENDАでイタリア最高の10本に選ばれました

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

00

ジュリエル

Juiell

Rosé

格付バジリカータ IGT

品種アリアニコ

テイスト甘●●●●●辛

ボディミディアムライト

適温8〜10℃

料理生ハム、サラミなどの冷前菜、キノコのタリアテッレ

荷姿750ml×6

アリアニコで造られたロゼワインです。ソフトプレス後、マセレーションなしで自然発酵されます。そのままドライになるまで発酵されます。ヴィンテージによってはベティアンに仕上がります。赤系果実と花に甘いスパイスも混ざる少し複雑な香りです。非常にフレッシュでバランスのとれたワインです。

750ml No.9113924 4980434 439095

※カメルレニコのワインはナチュラル・ワインです。瓶内に澱が残ることがあります。

ジネット・フリッツアンテ

Jinette Frizzante

F

格付バジリカータ IGT

品種サンタ・ソフィア、チングリ

テイスト甘●●●●●辛

ボディライト

適温8〜10℃

料理牡蠣などの甲殻類、魚料理、野菜のプリモ、中程度の熟成チーズ

荷姿750ml×6

アンセストラル方式で造られたスパークリングワインです。一次発酵後、春になると瓶内で二次発酵が起こります。ドサージュ・ゼロ。非常にフルーティーで花のような香りが特徴です。酸も高く、フレッシュな味わいもワインです。ノン・フィルターなので、1本のボトルで味わいの違いが楽しめます。

750ml No.9114024 4980434 439101

アッカミツラ

Accamilla

B

格付バジリカータ IGT

品種マルヴァジア、サンタソフィア、チングリ

テイスト甘●●●●●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。熟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日行ない、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。フィルター処理は行いません。

750ml No.9114320 4980434 439552

シチリア州 SICILIA



掲載ワイナリー
Planeta
Castello Solicchiata
プラネタ
カステッロ・ソリッキアータ

シチリア州のタオルミーナにある古代ギリシャ劇場の廃墟の空撮

カラブリア州 CALABRIA



掲載ワイナリー
Ippolito
イッポリト

カラブリア州トロペアの海岸を上空から眺めたパノラマ

イッポリト

クローネ県チロ・マリナー

イッポリトは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な中心地であるチロに位置し、イッポリト一族から5代に渡って所有してきました。ブ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土着品種の復活に使命感をもち、ガリオッポ、グレーコ・ピアンコ、カラブリ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

オーナーファミリーの
ヴィンチェンツォ・
イッポリト氏

160(チェントセッサンタ)アンニ

160Anni

R

格付カラブリア IGT

品種ガリオッポ

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温18℃前後

料理ジビエ料理などの肉料理全般、熟成チーズ

荷姿750ml×6

イッポリト社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。

08 21(90P) 15(91P)

750ml No.6850218 8000394 011509

コッリ・デル・マンクーゾ・チロ・リゼルヴァ

Colli del Mancuso Cirò Riserva

CRU R

格付チロ・クラッシコ・スーペリオレ・リゼルヴァ DOC

品種ガリオッポ

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、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、プラム、そしてスパイスやヴァニラの香りがエレガントです。テ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。長期間のスキマセレーション後、12ヶ月間フレンチオーク樽で熟成。

21(91P) 09(90P), 12(90P)

750ml No.8976221 8000394 310503

Menfi

メンフィ

Menfi

シチリアワインの大躍進が始まったプラネタ生誕の地メンフィ

ディダクス・シャルドネ

DIDACUS Chardonnay

ORGANIC CRU B

96

格付メンフィ DOC

品種シャルドネ

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温14〜16℃

料理鶏肉、ウサギ肉、シーフード、熟成したチーズ

荷姿750ml×6(木箱)

「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造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た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ド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樽で熟成。その後瓶内で12ヶ月間熟成。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。

22 14(95P), 15(94P), 16(95P), 18(96P), 14(90P), 15(91P), 18(91P), 19(93P)

750ml No.8430822 8020735 053005

ディダクス・カベルネ・フラン

DIDACUS Cabernet Franc

R

95

格付メンフィ DOC

品種カベルネ・フラン

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温18℃

料理ジビエ、仔牛、ポークチョップ、和牛、長期熟成したハードチーズ、グリン野菜

荷姿750ml×6(木箱)

1985年以來大切に育ててきた大陸性気候であるボルドーの品種のうち、地中海性気候であるシチリアで栽培しても熟しすぎずかつ非常に豊かでエレガント、素晴らしい結果をもたらす「カベルネ・フラン」で偉大なワインを造りたいと、何年も試行錯誤を繰り返し、遂に長期熟成のボルドーワインを持つ素晴らしいワインが誕生しました。傑出したアロマ、複雑で豊かな果実味、存在感のある上質でヴェルヴェットのように滑らかなタンニン、気品さえも感じる余韻が長く続きます。木樽とステンレスタンクで発酵。その後最良部分のみを熟成。70%新樽を使用し20ヶ月間熟成。

16(94P) 16(92P), 17(93P)

750ml No.8431817 8020735 062007

カラブリーゼ

Calabrese

R

格付カラブリア IGT

品種カラブリーゼ

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温18℃前後

料理地中海料理

荷姿750ml×6

南カラブリア地方に古くからある土着品種カラブリーゼを使用したワイン。明るい紫色を帯び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ヶ月間ステンレスタンクで熟成しています。

750ml No.8976121 8000394 011400

リベル・パーテル・チロ

Liber Pater Cirò

R

格付チロ・クラッシコ・スーペリオレ DOC

品種ガリオッポ

テイスト甘●●●●●辛

ボディミディアム

適温18℃前後

料理肉料理全般、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.6850124 8000394 210308

マーレ・キアーロ・チロ・ピアンコ

Mare Chiaro Cirò Bianco

B

格付チロ DOC

品種グレーコ・ピアンコ

テイスト甘●●●●●辛

ボディミディアム

適温12℃前後

料理グリルした魚、鶏肉料理

荷姿750ml×6

Wine Spectatorの2019年TOP100ワインに選ばれた、アタリヤ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・ピアンコです。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で16〜18℃の温度管理下で発酵、熟成。輝く変り色このワインは、熟したロビ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。

24

750ml No.6850324 8000394 210209

シャルドネ

Chardonnay

ORGANIC Vintage B

格付メンフィ DOC

品種シャルドネ

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温14〜16℃

料理トリュフやサフランなどを使用したパスタやリゾット

荷姿375ml×6 / 750ml×6 / 1500ml×3

世界に衝撃を与えたファーストヴィンテージは1994年。シチリアが世界の銘醸地の1つに加わったきっかけにもなった、シチリア全体の運命を変えた伝説的なワイン。発酵と熟成には新樽、1年目、2年目の樽を1/3ずつ使用。熟成期間は11ヶ月間。クリーミーなテクスチャーと美しい酸、シチリアのシャルドネらしい柑橘のトーンが心地よく感じられます。心地よいミネラル感が熟した黄桃、アカシアの蜂蜜、力強さでエレガンスのバランスに優れたシチリアを象徴する偉大なワインです。

97.99,00.01,02.03,04,05,06,07,08,09,18,19 96.98,99.00,10

09(88P),07(89P),08(89P),09(89P),10(89P),11(90P),14(93P),17(92P),18(94P),19(95P) 00(94P),01(91P),02(92P),04(90P),05(93P),06(92P),07(90P),10(90P),11(90P),12(90P),13(90P),14(89P),15(91P),17(90P),18(90P),19(90P),20(92P)

375ml No.8425623 8020735 000160

750ml No.8425223 8020735 000160

1500ml No.8425423

コメータ

Cometa

ORGANIC Vintage B

格付メンフィ DOC

品種フィアーノ

テイスト甘●●●●●辛

ボディフルボディ

適温14〜16℃

料理魚介料理、キノコ料理、チーズ

荷姿750ml×6

カンパニ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輸入してみたところ、非常にトロピカルで魅惑的な仕上がりになったことで誕生したワイン。1本の木からの収穫を1.5kgに抑え、10%は木樽で発酵することにエレガントでリッチな印象。ライチ、地中海のハーブ、熟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。未知の世界へと開か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。

00.01,03,04,10,11,12,13,14,15,16,21,22 00.01,03,04,05,08,09

06(87P),07(88P),08(88P),09(88P),10(90P),11(93P),12(92P),13(93P),14(94P),15(93P),17(93P),18(93P),19(94P),00(90P),01(92P),04(90P),06(90P),08(91P),09(90P),10(93P),11(93P),12(89P),14(89P),15(91P),16(90P),17(91P),18(90P),20(92P)

750ml No.8426123 8020735 004007

“メルロー”シート・デル・ウルモ

Sito dell'Ulmo “Merlot” **Vintage CRU R**

格 付 メンフィ DOC
品 種 メルロー
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、熟成したチーズ
荷 姿 750ml×6

シート・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に抑えたメルロー種から造られた秀逸な赤ワイン。14ヶ月間のアリエ産オークの樽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),07(89P),08(89P),10(89P),11(90P),12(90P),14(91P),15(93P)
01(90P),02(90P),03(90P),04(86P),05(87P),06(86P),11(88P),12(90P),18(93P)
750ml No.8411120 [8020736 013009]



“シラー”マロッコリ

Maroccoli “Syrah” **Vintage CRU R**

格 付 メンフィ DOC
品 種 シラー
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ フルボディ
適 温 16～18℃
料 理 ラム、牛肉などの肉料理
荷 姿 750ml×6

アリエ産とアメリカ産オークのバリックで14ヶ月間熟成させて造られたシチリアの太陽を感じる赤ワイン。マロッコリという名の単一畑のブドウを使用。ペリー類、スパイス、黒コショウの個性的な香りとソフトでエレガントなタンニンが印象的です。

01.02.14.18
05(88P),06(90P),07(90P),08(90P),10(88P),09(89P),11(91P),14(92P),15(93P),17(94P)
01(93P),02(91P),04(91P),06(90P),09(90P),10(90P),13(91P),15(91P),17(91P)
750ml No.8409120 [8020735 012002]



ブルデーゼ

Burdese **Vintage R**

格 付 メンフィ DOC
品 種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
テイスト 甘 ●●●●●辛
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ヶ月間に及び熟成からこのエネルギーギッシュなテイストが生まれます。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 00.03.05
01(89P),05(88P),06(87P),07(89P),08(90P),09(89P),11(91P),14(89P),15(91P),16(93P)
01(90P),01(91P),02(90P),03(90P),04(86P),05(88P),06(88P),09(89P),10(90P),11(91P),13(92P),15(92P),16(93P)
750ml No.8410120 [8020735 000221]



プラムバーゴ

Plumbago **ORGANIC R**

格 付 シチリア DOC
品 種 ネロ・ダーヴォラ
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ フルボディ
適 温 18℃前後
料 理 ロースタムなどのグリルした肉料理全般

荷 姿 750ml×6
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、タンニンをまるやかにするため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。コストバフォーマンスの良さに定評があります。

09 16(87P)
750ml No.8416122 [8020735 008005]



テレビント

Terebinto **ORGANIC B**

格 付 メンフィ DOC
品 種 グリッロ
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ ミディアム
適 温 8～10℃
料 理 生の魚介類、ウニの Pasta、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。ピンクグレープフルーツ、アプリコット、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。
16(89P),17(87P)
750ml No.8431424 [8020735 056006]



ラ・セグレタ・ネロ・ダーヴォラ

La Segreta Nero d'Avola **ORGANIC R**

格 付 シチリア DOC
品 種 ネロ・ダーヴォラ
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ ミディアム
適 温 16～18℃前後
料 理 BBQ、デリーワインとして、地中海的なパスタ料理、野菜や脂の乗った魚料理

荷 姿 750ml×12
パープルのトーンが印象的な濃厚なルビーレッドの色調。熟したプラム、ココア、野生の果実、魅力的なスパイスシーザーといった典型的なネロ・ダーヴォラ種のアロマが感じられます。口に含むと、豊かで心地よいタンニンが広がります。

00(88P),01(88P),05(90P),06(90P),07(88P),08(90P),10(88P),11(93P),13(93P),15(94P+),16(94P),17(93P)
750ml No.8440223 [8020735 005509]



ラ・セグレタ・ピアンコ

La Segreta il Bianco **ORGANIC スクリュー B**

格 付 シチリア DOC
品 種 グレカニコ、グリッロ、シャルドネ、その他アロマティック品種
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、魚介類、鶏肉料理
荷 姿 375ml×12 / 750ml×12

「ラ・セグレタ」はウルモにある畑の周りを取り囲む森に由来した名前です。2000年以上前からシチリアにある土着品種、グレカニコを主体に造られた、フレッシュで個性的なワインです。シチリアの土着品種と国際品種のブレンド、まさにプラネタの神髄を現したワインで、デリーワインとして、そしてあらゆるTPOに合わせてお使い頂けるワインです。美しいシチリアの海を思わせるシーグリーンがかった淡いイエローの外観、白桃、フレッシュアプリコット、シチリアの柑橘類、ホワイト・メロントロピカルフルーツ、栗の蜂蜜、新しく判られた干し草の芳しいアロマ。一貫したフレッシュな存在感、バランスに優れたワインです。存在感のある果実味と塩味、心地よいフレッシュなセクションが続きます。生まれ変わった新しいエチケットには、シチリアに自生するメディカル・ハーブ、花や根が描かれ、自然の控えめで、しき力強い美しさが表現されています。前道主「シチリア」への感謝の気持ちと誇りを常にもち、新エチケットを通じて、自然との特別な絆、豊かで寛大なシチリアの大地との絆を表現しています。

07(85P),08(87P),13(87P) 01(90P),12(86P),13(89P),14(87P),15(86P),16(85P)
375ml No.8421223 [8020735 024005] 750ml No.8421324 [8020735 080001]



ラ・セグレタ・グリッロ

La Segreta Grillo **ORGANIC B**

格 付 シチリア DOC
品 種 グリッロ
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ ミディアム
適 温 10～12℃前後
料 理 食前酒として、野菜や魚のフリット、ウニの Pasta、モッツァレラチーズなど

荷 姿 750ml×12
やや緑がかった透明感があり輝きのあるイエロー。柑橘、白桃、トロピカルフルーツ、セージの葉のようなアロマが感じられます。口当たりはフレッシュで非常にスムーズで飲み心地の良いワインです。

750ml No.8440324 [8020735 054002]



Vittoria

ヴィットリア



赤い海洋性砂質石灰土壌からチェリーのアロマを持つ個性溢れるワインが誕生します

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア

Cerasuolo di Vittoria **ORGANIC R**

格 付 チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG
品 種 ネロ・ダーヴォラ、フラッパート
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ ミディアム
適 温 14～16℃
料 理 ピッツァ、肉料理、スパイシーな料理、マクロを使った料理
荷 姿 750ml×6

海とイブレイ山脈に挟まれたヴィットリア地区で造られる、シチリア唯一のDOCGワイン。その名はシチリア方言で「さくらんぼ」を意味する“チェラーザ”に由来します。伝統と若々しさを併せ持つ赤ワインで、発酵・熟成はステンレスタンクで行い、果実本来の個性を純粋に表現。チェリーやストロベリー、ザクザクの瑞々しい果実香に、ほのかなスパイスが重なります。口当たりはいきいきと軽やかで、しなやかなタンニンと丸みのある余韻が心地よく続きます。少し冷やしてマクロや魚介類、トマト料理と合わせるのが地元の定番。プラネタ社一番のおすすめは、美味しいピッツァとのペアリングです！

07(88P),10(88P),12(87P),13(90P+),15(90P),16(90P),19(90P) 10(88P),12(88P),14(88P),17(90P),18(90P),19(90P),20(92P)
750ml No.8413123 [8020735 009002]



アラストロ

Alastro **ORGANIC B**

格 付 メンフィ DOC
品 種 グレカニコ、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 8～10℃
料 理 野菜を使用した Pasta、魚料理全般
荷 姿 750ml×6

ワイナリー周辺に自生する野生の花の名を冠した、プラネタを代表するクラシックワイン。グレカニコを主体に、香り高いソーヴィニヨン・ブランを少量ブレンド。発酵・熟成はステンレスタンクで行い、澱と共に熟成することで、繊細な骨格とエレガンス、フレッシュ感と奥行きを備えています。淡い黄緑色の外観に、ハーブや花、洋梨、柑橘のアロマが重なり、口に含むとしなやかな酸とほのかな果実の甘みが広がり、ミネラル感が味わいを引き締めます。余韻にはハーブや柑橘のニュアンスが心地よく残り、料理を引き立てる洗練された味わいが長く続きます。

17(86P) 06(90P)
750ml No.8424224 [8020735 061000]



ラ・セグレタ・ロッシ

La Segreta il Rosso **ORGANIC スクリュー R**

格 付 シチリア DOC
品 種 ネロ・ダーヴォラ、メルロー、シラー、カベルネ・フラン
テイスト 甘 ●●●●●辛
ボ ディ ミディアム
適 温 16～18℃
料 理 BBQ、ラムや牛などの赤身の肉料理
荷 姿 375ml×12 / 750ml×12

シチリアワインの代表的な品種、ネロ・ダーヴォラを主体に造られており、国際品種を加えることによって、より個性的にスタイルッシュに仕上がっています。デリーワインとして、そしてあらゆるTPOに合わせてお使い頂けるワインです。コストパフォーマンスの良さとプラネタ社の丁寧なワイン造りを知ることの出来る、シチリアワインが初めてという方にもまず飲んで頂きたい自信作です。濃く鮮やかなルビー色、赤スグリ、栗の、実の他にスパイスでミントのようなアロマ。熟した野生の果実、バランスの取れた豊かなハーブの味わい、タンニンは柔らかなでスムーズで非常に多様な個性を与えています。創業30周年という節目を機に2024年にリスタイルされ、リサイクル紙を利用したラベル、CO2排出量削減のためのボトルの軽量化など、新たな価値と意義を持って生まれ変わりました。より一層オーガニックでサステナブルな、人にも地球にも優しいワイン造りを掲げていくというプラネタ家の確固たる意志が表れており、自然への敬意と愛情をさらに豊かにしてほしいという願いが込められています。

07(86P),08(87P),12(86P) 12(87P),13(86P),14(86P),15(86P)
375ml No.8401623 [8020735 025002] 750ml No.8401723 [8020735 075007]



コントロダンツァ

Controdanza

R

格付

ノートDOC

品種

ネロ・ダーヴォラ、メルロー

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、熟成したチーズ、甘酸っぱい料理、アーティチョークなど

荷姿

750ml×6

WS

16(90P),17(90P)

750ml

No.8432020

[8020735 036008]



エルツィオネ1614・ネレッコ・マスカレーゼ

Eruzione1614 Nerello Mascalese

R

格付

シチリアDOC

品種

ネレッコ・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、野菜、チーズ、サラミ

荷姿

750ml×6

PP

12(93P),14(92P),16(91P),17(92P),18(93P)

WS

12(89P),13(89P),14(90P),16(91P),17(91P),18(90P)

750ml

No.8430120

[8020735 028003]



エトナ・ロッソ

Etna Rosso

ORGANIC R

格付

エトナDOC

品種

ネレッコ・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

PP

15(88P),16(90P+),18(91P),19(92P)

WS

13(88P),15(88P),16(90P),17(90P),18(91P),20(90P),21(91P)

750ml

No.8430222

[8020735 031003]



マメルティーン

Mamertino

R

格付

マメルティーンDOC

品種

ネロ・ダーヴォラ、ノチェラ

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

PP

16(91P)

WS

14(88P)

750ml

No.8431018

[8020735 037005]



Etna

エトナ





標高890mのプラネタの畑から見えるエトナ山の噴火の様子

エルツィオネ1614・カリカンテ

Eruzione1614 Carricante

ORGANIC B

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

PP

10(88P),11(88P),12(91P),13(92P),14(92P),15(91P),16(92P+),17(93P+),18(94P)

WS

13(88P),14(88P),15(90P),16(88P),18(91P)

750ml

No.8423122

[8020735 003017]



エトナ・ビアンコ・コントラダ・“タッチョーネ”

Etna Bianco Contrada Taccione

CRU ORGANIC B

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 Pasta、チーズ

荷姿

750ml×6

PP

13(88P),14(90P),15(90P),17(89P),18(91P),19(93P)

WS

13(88P),15(88P),16(90P),17(91P),18(90P),21(92P)

750ml

No.8430323

[8020735 030006]



プラネタ・シャルドネ2024 誕生から30年目の記念ヴァンテージ

幼いころ、家族でよく訪れたセグレタの森で、ディエゴ・プラネタが子どもたちによく語っていた言葉があります。「世界に誇れるシチリアワインを造ろう」その言葉が、アレッシオとフランチェスカ、そして彼らの人生とシチリアの運命を動かしました。大学卒業後、アレッシオは世界の銘醸地で修行し、ブルゴーニュで出会った「樽発酵のシャルドネ」に衝撃を受けました。「いつか、こんな素晴らしいワインを故郷シチリアで造ってみたい」と胸に刻み、メンフィへ帰郷。1980-1990年代のメンフィはまさに“実験室”、様々な実験的なワイン造りが行われていました。そんな中で出会ったのが、後に師と仰ぐカルロ・コリーノ。オーストラリア等暖かい土地でのシャルドネ造りに長けた彼との出会いが、運命を切り開きました。そして1994年、待望の「プラネタ・シャルドネ」ファーストヴァンテージが誕生。そこから、シチリアの“新しい物語”が始まります。当時、「シチリアワイン」と言っても見向きもされず、飲んでもらうだけでも苦労したと語るのはディエゴの娘フランチェスカ。しかし、一口飲んだ人々は皆驚き、「これはどこのワインだ?」と声を上げ、こうしてプラネタ・シャルドネは、一躍世界の注目を集める存在となりました。それから30年、プラネタは進化を続け、自然と文化を守りながら、シチリアを象徴する生産者として世界中のワインラヴァーを魅了し続けています。そして2026年、ついに日本へ届く30周年記念ヴァンテージ。若きアレッシオ、フランチェスカ、サンティが挑んだ冒険の物語は、今もなお新たな章に向かって歩み続けています。

ブリュット・メトド・クラッシコ

Brut Metodo Classico

S

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

PP

(91P),(92P+)

750ml

No.8429200

[8020735 016000]



エトナの特産区[コントラダ Contrada]

シチリア北東部に位置するエトナ山の標高は最新の数字では3400mとなり、度重なる噴火で高くなっていることがわかっています。ヨーロッパ最大の活火山であり、エトナDOCは、1968年にシチリアで初めて原産地呼称を獲得した地域で、現在国内外の著名な生産者が進出する秀逸な産地として注目を集めています。エトナ山を囲むように、逆Cの形で畑が広がっており、西側にはドウ畑はありません。なぜかと言うと、岩がちでゴツゴツしており、ドウの栽培には適さないのですが、代わりに非常に堅い木であることが有名なピスタチオの名産地(プロンテ)として良く知られています。エトナのワインは、北側、東側、南側とそれぞれ個性が異なりますが、特に優良な産地として知られる北部には「特区(コントラダ)」が定められており、その区画の特徴を表現するワインには、ラベルにその区画名を記載することが許可されています。火山が育む大地の力と標高が生む気候の妙が織りなす、ミネラル感豊かでエレガントな唯一無二の味わいを誇るエトナのワイン。地中から吹き出す有機物が種もることにより、どんどん変化し進化するエトナのテロワール同様に、ワイン法も進化の目覚ましいエトナDOCからますます目が離せません!

Capo Milazzo

カーボ・ミラッツォ





子供の教育へのチャリティという大きな意義も持つカーボミラッツォの畑

スピタレーリ・ディ・ムーリア家の当主とアレッシオ・プラネタ氏



カステッロ・ソリッキアータ

Castello Solicchiata

R

格付

シチリアIGT

品種

カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

テイスト

甘●●●●●辛

ボディ

フルボディ

適温

18〜20℃

料理

肉料理全般、ジビエ、熟成したチーズ

荷姿

750ml×6

PP

19世紀において最も国際的に多くの賞を受賞したイタリアワインで、後のイタリアワインの醸造等に大きな影響を与えたワインとして知られ、イタリア最高のワインの誕生と歴史を今日に至るまで物語っています。9つの最高賞、7つの金賞、2つの銀杯、ロンドン、ベルリン、ウィーン、ブリュッセル、ミラノ、ローマ、パレルモ、カターニア等、国内外で多くの賞を受賞しました。熟成はフレンチオーク・バリックで2年、瓶内で最低4年間熟成します。

750ml

No.9161014

[4980434 990640]



マルサラ・フィーネ

Marsala Fine

スクリュエー B

格付

マルサラDOC

種類

フォーティファイド・ワイン

品種

グリッコ、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℃

アルコール度数

17%

料理

食後酒として、デザート、焼き菓子

荷姿

750ml×6

PP

シチリア島の西端、マルサラの地で造られる、世界4大酒精強化ワインのひとつ。オーク樽にて1年間以上の熟成を経て造られています。

750ml

No.8811102

[8008495 000101]



サルデーニャ州 SARDEGNA



カステッロ・ソリッキアータ

シチリア州エトナ山



創設者フェリーチェ・スピタレーリ男爵は、長らくのフランス生活中に強くインスパイアされたボルドー品種を、約170年前にエトナ南西部の標高800mの火山性土壌に植樹しました。19世紀において最も多くの賞を受賞したイタリアワインとして、また後のイタリアワインの醸造に大きな影響を与えたことで知られています。現在、一家のプライバシー保護のため、訪問者を一切受け付けられない孤高の存在となってお城に眠る偉大なるコレクションは「ウルトラ・プレミアム・シチリアワイン」と呼ばれています。エトナの歴史を物語る重要な秘蔵のコレクションを、シチリアワイン界を代表する存在として、アレッシオ・プラネタ氏が保存、開発、普及のサポートをすることになりました。



ソリッキアータ

Solicchiata

R

格付

シチリアIGT

品種

カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

テイスト

甘●●●●●辛

ボディ

フルボディ

適温

18〜20℃

料理

肉料理全般、ジビエ、熟成したチーズ

荷姿

750ml×6

PP

ファーストヴァンテージは1858年。イタリアの醸造学に大きな影響を与えたワインとして知られています。また、この地はノーブルな外国品種の栽培に最適であり、世界的に名声を得るワインに匹敵する。比類ないエレガントなワインを生産することのできる場所であることを証明しました。熟成はフレンチオーク・バリックで2年、瓶内で最低4年間熟成します。

750ml

No.9161112

[4980434 990657]



アンティキ・パロナーティ

トラーパニ県マルサラ

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コ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・パ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)

マルサラ・フィーネ・セッコ

Marsala Fine Secco

スクリュエー B

格付

マルサラDOC

種類

フォーティファイド・ワイン

品種

グリッコ、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℃

アルコール度数

17%

料理

食後酒として、料理用

荷姿

750ml×6

PP

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す。

750ml

No.8812102

[8008495 001108]



マルサラ・フィーネ・ドルチェ

Marsala Fine Dolce

スクリュエー B

格付

マルサラDOC

種類

フォーティファイド・ワイン

品種

グリッコ

テイスト

甘●●●●●辛

ボディ

ミディアム

適温

10〜12℃

アルコール度数

17%

料理

食後酒として、デザート、焼き菓子

荷姿

750ml×6

PP

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かさを持つ味わいです。

750ml

No.8814102

[8008495 001009]



SUD ITALIA 南イタリア

44

VINO 2026

サルデーニャ島 — ボルト・ジュンコ。島の中でも特に美しいビーチがあることで有名な場所です

VINO 2026

45



SIDDURA

Sardegna in purezza

シッドウーラ

サッサリ県ルオーゴサント



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ウーラ・ワイナリー。比較的高い標高のシッドウーラ農園では、1940年代からヴェ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」という明確な意思を持つ、ドイツ人実業家ナタン・ゴッテスティナーが2008年にシッドウーラ・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。

スペーラ

Spèra

格付	ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG
品種	ヴェルメンティーノ
テイスト	甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ	ミディアム
適温	9〜11℃
料理	シーフード全般、白身肉料理、熟成の若いチーズ
荷姿	750ml×6

ガッルーラ産ヴェルメンティーノ100%。手摘み収穫後、ソフトプレスし、一番搾りのモストのみを使用。温度管理下(12〜13℃)のステンレスタンクで中低速発酵し、シュールリーで数ヶ月熟成。翌春に瓶詰め後、瓶内で最低1ヶ月熟成されます。海に近い砂質・花崗岩土壌と強いマエストラーレが生む、繊細でエレガントながら力強さも持つ一本。柑橘や白い花、ハーブ、トロピカルフルーツの香りが広がり、フレッシュでドライ、わずかにアーモンドを思わせる心地よい苦味と塩味の余韻が続きます。

750ml No.9106623 [8057093 580003]



ベール

Bèru

格付	ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG
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℃
料理	味のついた魚介類、フレンチリゾット、甲殻類、魚のオープン焼き、白身肉、中程度の熟成チーズ
荷姿	750ml×6

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バレル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、蜂蜜などにコースト香やバニラ、バナナ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リッシュなフルボディ。余韻にもアカシアの蜂蜜やバナナが残ります。

15(91PT), 23(91PT)

750ml No.9106822 [8057093 580005]



マイア

Maia

格付	ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG
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℃
料理	カラスミのバスタ、生のシーフード、甲殻類
荷姿	750ml×6

ブドウは9月初旬に手摘み収穫。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日間マセレーション、発酵は20日間、熟成はステンレスタンクで数ヶ月間シュールリーにて行い、一部はフレンチオークのバレルで熟成されます。翌年の夏から秋にかけて瓶詰めされます。瓶内熟成1年。黄色いフルーツや白い花が特徴的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な味わい。余韻にはほろ苦いアーモンドが残ります。

14, 19, 21, 23

750ml No.9106721 [8057093 580027]



ヌード

Nudo

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	ミディアム
適温	12〜13℃
料理	甲殻類、サーモン料理、白身肉料理、フレッシュチーズなど
荷姿	750ml×6

カンノナウをダイレクトプレスして造られるロゼワイン。ソフトプレス後、マストは低温で数日静置され、12〜13℃で15日間発酵。その後約1年歳と共に熟成され、翌年の冬に瓶詰めされます。サーモンピンクの色調で、ピンクグレープフルーツやパイナップル、柑橘や赤い果実のニュアンス。セイヴアリーでフレッシュ、バランス良く余韻も長い。

750ml No.9108223 [8057093 580249]





山々に囲まれるシッドウーラ社の美しいブドウ畑とワイナリー

エーレマ

Èrema

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	ミディアム
適温	16〜18℃
料理	バスタ、魚介のスープ、ラムの煮込み、中程度熟成のペコリーノチーズ
荷姿	750ml×6

ブドウは9月後半〜10月に小さなカゴで手摘みされ、除梗後ソフトプレスし10〜15日間マセレーション。アルコール発酵とマロラクティック発酵は24〜26℃のステンレスタンクで行われ、その後シュールリーで翌年夏まで熟成。最低1ヶ月の瓶内熟成を経て出荷されます。砂質・石灰質土壌由来のフレッシュさがあり、ワイルドベリーやチェリー、地中海ハーブの繊細な香り。柔らかなタンニンと若々しい果実味が魅力の、非常に飲み心地のよいカンノナウです。

750ml No.9106923 [8057093 580010]



フォーラ

Fòla

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	バスタ、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ズ
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。ブルーベリーやアムレーナなどの熟した果実の香りやスパイス香が溶け込み、後半には繊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.9107019 [8057093 5800034]





メルカティーニ Mercatini

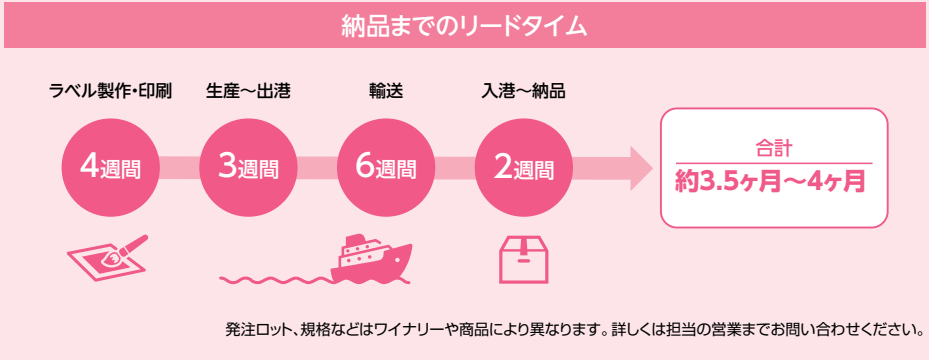
メルカティーニは、イタリア語で青空市場の意味。イタリア各地からコストパフォーマンスに優れたワインを選びすぐてご提案します。北から南イタリアまでの幅広いレンジとバラエティ豊かなエチケットが、賑やかな市場を思わせ、テーブルを楽しく演出してくれます。

掲載ワイナリー

Valli Filipetti Spinelli Le Chiantigiane Rione dei Dogi Botter Bricco al Sole Duca Matteo Primo Signum Tavino	ヴァッリ フィリペッティ 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 シグナム タヴィーノ
--	--

PB商品開発のご提案

安心のクオリティと魅力あるプライス、お客様のご要望に合わせたラベルのご提案をいたします。



ヴァッリ

ピエモンテ州

VALLI

業務専用の、高品質。高コストパフォーマンスのデイレースブマンテ「ヴァッリ」。フレッシュでフルーティ、様々なお食事と幅広いペアリングをお楽しみいただけます。

EX 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 ● ● ● ● ● 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ブマンテ。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ヴァーティワインとして世界中で愛されています。

750ml No.5250900 [8000428 034504]

フィリペッティ

ピエモンテ州

FILIPETTI

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、圧倒的な生産量を誇るスブ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。ブ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。

カノーヴァ・ブリュット

Canova Brut

格付	VdT
品種	トリッピアーノ、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、軽いソースのバスタや魚料理
荷姿	750ml×12

シャルマ方式で造られたデイレースブマンテ。明るい輝きを持った麦わら色。フレッシュでフルーティな心地よい香りとバランスの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。

750ml No.5250006 [8000428 020002]

カノーヴァ・アスティ

Canova Asti

格付	アスティ DOCG
品種	モスカート
テイスト	甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ	ライトボディ
適温	10〜12℃
料理	食前酒として、焼菓子、デザート
荷姿	750ml×12

アスティ方式で造られた、アスティ DOCGの甘口スブマンテ。モスカートの華やかでアロマティックな香りと爽やかな甘み、軽やかで飲み心地の良いスパークリングワインです。よく冷やして食前酒として、またはデザート感覚でもお楽しみ頂けます。アルコール度数も低めなので、お酒が苦手な方にもお楽しみ頂けるチャーミングなワインです。デザインを一新しました!

750ml No.5250620 [8000428 031657]

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	トリッピアーノ、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ブマンテ。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、デイレースブ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、フレッシュ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)。歳と共にタンク内で30日間熟成。

750ml No.5250100 [8000428 029401]

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デロワールに恵まれています。

スピネッリ ファミリー

サンジョヴェーゼ

Sangiovese

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 Pasta、肉料理全般、チーズ
荷姿 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出来ます。柔らかな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.8353223 [8004129 004170]
750ml No.8353124 [8004129 075149]
1500ml No.8353424 [8004129 000080]



フォンタマラ・カベルネ・ソーヴィニヨン

Fontamara Cabernet Sauvignon

格付 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出来ます。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.8354824 [8004129 001360]
1500ml No.8354924 [8004129 001377]



モンテプルチアーノ・ダブルッツォ (BIB)

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・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。熟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よい余韻も感じられる辛口ワイン。

5000ml No.8354624 [8004129 008321]



モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

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・ダブルッツォ、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 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.8351224 [8004129 037512]
750ml No.8351124 [8004129 075019]
1500ml No.8351424 [8004129 150013]



トレッピアーノ・ダブルッツォ

Trebbiano d'Abruzzo

格付 トレッピアーノ・ダブルッツォ DOC
品種 トレッピアーノ・ダブルッツォ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適温 8～10℃
料理 前菜や魚料理、鶏肉料理
荷姿 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.8352224 [8004129 037529]
750ml No.8352124 [8004129 075026]
1500ml No.8352424 [8004129 150020]



フォンタマラ・シャルドネ

Fontamara Chardonnay

格付 テッレ・ディ・キエーティ IGT
品種 シャルドネ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適温 10℃
料理 食前酒、魚料理全般
荷姿 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出来ます。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.8376124 [8004129 074197]
1500ml No.8376024 [8004129 154196]



トレッピアーノ・ダブルッツォ (BIB)

Trebbiano d'Abruzzo

格付 トレッピアーノ・ダブルッツォ DOC
品種 トレッピアーノ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適温 10～12℃
料理 前菜、魚料理、鶏肉料理
荷姿 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。

5000ml No.8354524 [8004129 005924]



レ・キアンティジャーネ

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



LE CHIANTIGIANE
CONSORZIO PRODUTTORI IN CHIANTI
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA



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ヘ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、2013～2018年の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・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
品種 サンジョヴェーゼ
他 許可品種の黒ブドウ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
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。

750ml No.7472122 [8016608 004410]



リオーネ・ディ・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 / アブルッツォ州



イタリア5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リーワインです。(エチケット・デザインを一新しました)

ロッソ・モリーゼ・リゼルヴァ

Rosso Molise Riserva

格付 モリーゼ DOC
品種 モンテプルチアーノ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適温 18～20℃
料理 肉料理
荷姿 750ml×12

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と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。【モリーゼ州産】

750ml No.5941318 [8008863 017854]



オーガニック・キアンティ
"ロッジャ・デル・コンテ"

Organic 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 ミディアムボディ
適温 18～20℃
料理 前菜、Pasta、肉料理全般、熟成したチーズなど
荷姿 750ml×12

フレッシュなラズベリー、イチゴ、若いカシスやブルーベリーのアロマ。ハーブのトーンを伴うヴェジタルなニュアンス。サンジョヴェーゼらしい酸もしっかり感じられるが、爽やかで穏やかな印象。タンニンは柔らかく優しく、非常に飲み口がスムーズで、フードフレンドリーな、バランスの取れた辛口のワインです。

750ml No.7473123 [8016608 010817]



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。フルーティなブーケ、花を想わせるフル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リーワインです。

375ml No.7471223 [8016608 004328]
750ml No.7471123 [8016608 004335]



AWARDS 国際ワインコンクール受賞歴

(受賞年／コンクール名／受賞メダル(金・銀)／受賞ヴィンテージの順に表記)

受賞メダル ダブルゴールド W 金 G 銀 S

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・リゼルヴァ

2021 GILBERT & GAILLARD G 2018
2020 GILBERT & GAILLARD G 2017

サリチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ

2021 サクラアワード G 2018
2023 GILBERT & GAILLARD W 2019

ロッソ・モリーゼ・リゼルヴァ

2021 サクラアワード G 2016
2022 サクラアワード G 2017

2022 サクラアワード G 2022
2020 GILBERT & GAILLARD G 2015
2020 GILBERT & GAILLARD G 2016

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 ● ● ● ● ● 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×12

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.5942721 [8008863 017861]



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
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
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×12

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.5942921 [8008863 017847]



モンテプルチアーノ・リゼルヴァ

Montepulciano Riserva

格付 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC リゼルヴァ
品種 モンテプルチアーノ 100%
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ フルボディ
適温 16～18℃
料理 ローストまたはグリルした肉料理、ジビエ、チーズなど
荷姿 750ml×12

深みのある赤色に、熟成に伴って紫がかったガーネットの色合いがあります。はじめはチェリーなどの赤い果実の風味が際立ちますが、熟成するにつれてブラックベリーやリコリス(甘草)のニュアンスへと変化していきます。味わいはドライでハーブのような印象があり、まろやかで、フルボディでバランスのとれた味わいが特徴的です。

750ml No.5940320
※2026年下半年に入荷予定



ブリッコ・アル・ソーレ

ヴェネト州 / アブルツォ州 / 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、この名前がつけられました。土着品種と国際品種のブドウの味わいを気軽に楽しめるオーガニック＆ヴィーガンワインです。





750ml No.5949724 [8004006 005368]

ピノ・グリージョ

Pinot Grigio スクリュエ ORGANIC B

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 ● ● ● ● ● 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.5949724 [8004006 005368]

グリッロ

Grillo スクリュエ ORGANIC B

格付 シチリア DOC

品種 グリッロ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

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.5949824 [8004006 003043]

EX プリミティーヴォ

Primitivo R

格付 プーリア IGT

品種 プリミティーヴォ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 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.5919223 [8008863 012101]

EX ロッソ・サレント

Rosso Salento R

格付 サレント IGT

品種 ネグロアマーロ、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 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、ネグロアマーロ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.5918222 [8008863 012118]

EX ビアンコ・プーリア

Bianco Puglia B

格付 プーリア IGT

品種 トレッピーアーノ、マルヴァジア

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ライト

適温 10～12℃

料理 前菜、パスタ、トマト料理、魚料理

荷姿 750ml×12

2種の白ブドウのコンピネーションから生まれたデイリーワイン。透明感のある爽やかな色、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.5918024 [8008863 013153]

リオネ・デル・ファルコ・ロッソ

Rione del Falco Rosso スクリュエ R

格付 VdT

品種 メルロー、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 パスタ、肉料理全般

荷姿 750ml×12

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。【ヴェネト州産】



750ml No.5942300 [8008863 059120]

リオネ・デル・ファルコ・ビアンコ

Rione del Falco Bianco スクリュエ B

格付 VdT

品種 トレッピーアーノ、シャルドネ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適温 10～12℃

料理 前菜、魚料理、和食など

荷姿 750ml×12

緑がかった輝くレモンイエロー。爽やかに香るフลาวワーで繊細なトーン、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。【ヴェネト州産】



750ml No.5942500 [8008863 059137]



EX メルロー

Merlot R

格付 ヴェネト IGT

品種 メルロー

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

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.5935223 [8008863 024081]

EX ソアーヴェ

Soave B

格付 ソアーヴェ DOC

品種 ガルガーネガ、トレッピーアーノ、シャルドネ

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×12

ヴェネトを代表する爽やかな白ワイン。緑がかった茶葉色、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口ワインです。【ヴェネト州産】



750ml No.5938224 [8008863 024111]

シグナム

プーリア州



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、トレッピー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。

750ml No.5937224 [8008863 024098]

New アストレル・モンテプルチアーノ・ダブルツォ

ASTREL Montepulciano d'Abruzzo R

格付 モンテプルチアーノ・ダブルツォDOC

品種 モンテプルチアーノ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適温 16℃前後

料理 パスタ、トマトを使った料理、赤身の肉料理

荷姿 750ml×12

深く濃いルビー色に紫の輝きを帯びた、力強い印象の赤ワイン。熟した果実の心地よい香りが広がり、口を含むとドライでまろやか。ソフトなタンニンと程よい酸味がバランスよく調和し、ふくやかな余韻が続きます。モンテプルチアーノらしい豊かな果実味と骨格を楽しめる、飲みごたえのあるワインです。



750ml No.5945224 [8008863 079074]

New アストレル・ヴェルメンティーノ

ASTREL Vermentino B

格付 プーリアIGT

品種 ヴェルメンティーノ主体

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

適温 10℃前後

料理 野菜、魚料理、貝類

荷姿 750ml×12

淡い麦わら色に緑がかった輝きを放つ、プーリア産の白ワイン。グレープフルーツや白桃、アプロコット、青りんごのような爽やかな果実香が広がります。口当たりはやわらかく、バランスの取れた酸味が心地よく、余韻に温かみのある味わいが残るミディアムボディ。ヴェルメンティーノらしい華やかさと心地よい飲み心地が魅力です。



750ml No.5945325 [8008863 079067]

パッシモ

Passimo R

格付 プーリア・ロッソ IGT

品種 ネグロアマーロ、サンジョヴェーゼ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ミディアムボディ

適温 18～20℃

料理 野菜のグリル、トマトソースの Pasta、肉料理、熟成したチーズなど

荷姿 750ml×12

紫がかった深いルビー色。クランベリージャムやプラム、凝縮感のある果実の香り。ほのかにタイムやユーカリの風味も感じます。豊かで滑らかなタンニンを楽しめる、バランスのとれた赤ワインです。2つのブドウ品種のそれぞれ50%をアパッシメント(陰干し)することで、フレッシュ感と濃厚さが共存する味わいを実現しました。【プーリア州産】



750ml No.5970400 [8008863 054972]



「ブリッコ・アル・ソーレ」、すなわち「日の当たる丘の頂」のイメージ

ドゥーカ・マッテオ・プリモ

ヴェネト州



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利用いただけます。

750ml No.5947322 [8004006 002268]

EX カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon R

格付 ヴェネト 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 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られています。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.5948224 [8004006 002251]

ボッテール

ヴェネト州



1928年創立。ボッ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。

※他ブ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。



シラー

Syrah スクリュエ ORGANIC R

格付 テッレ・シチリアーネ IGT

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.5946324 [8004006 002275]

モンテプルチアーノ・ダブルツォ

Montepulciano d'Abruzzo スクリュエ ORGANIC R

格付 モンテプルチアーノ・ダブルツォDOC

品種 モンテプルチアーノ

テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛

ボディ ミディアム

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。【アブルツォ州産】



750ml No.5947322 [8004006 002268]

プリミティーヴォ

Primitivo スクリュエ ORGANIC R

格付 プーリア IGT

品種 プリミティーヴォ

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

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造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.5948224 [8004006 002251]

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、ワインと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。

ボナヴェントゥーラ・マスキオ

ヴェネト州トレヴィーゾ県ガイアリネ

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。現在のオーナー、イタロ・マスキオ氏は祖父・アントニオ氏、父・ジュゼッペ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。



マスキオ家の長女
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
品 種 カベルネ、レフォスコ
適 温 16～18℃
アルコール 38.5%
度 数
荷 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。



700ml No.6602101

旅するテーブルワイン TAVINO タヴィーノ

エミリア・ロマーニャ州ルーゴ

タヴィーノは、ロマーニャ地方の共同組合が地域内で広く栽培するブドウを使用し、ワインを生産しています。また、同協同組合は、サンジョヴェーゼとトレッビアーノの生産量世界一を誇ります。サステナブルな農業から造られるワインの品質の高さと、サステナブルな観点から生まれるハイスタンダードなパッケージ開発で定評があります。軽く持ち運びやすい、ポータブルな“旅するテーブルワイン”がコンセプトのブランドです。



タヴィーノ・サンジョヴェーゼ・ルビコーネ

TAVINO Sangiovese

格 付 ルビコーネ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 パスタ、肉料理全般、チーズ、軽いおつまみ
荷 姿 500ml×10

スッキリとさわやかで、フルーティな飲み心地。バランスのとれたドライな味わい。様々なお料理と相性がよい、フレンドリーで楽しいワインです。持ち運びやすく捨てやすい、地球環境に配慮したエコなパッケージを使用しています。

500ml No.9139022 [801151 0030687]



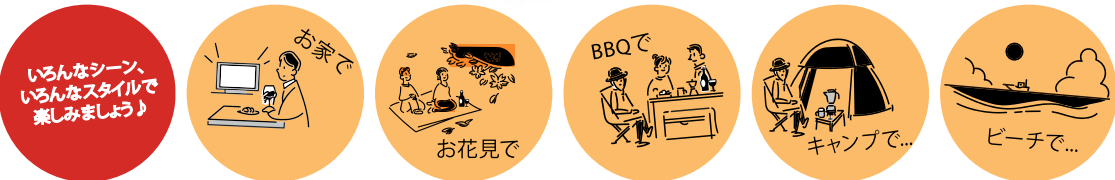
タヴィーノ・トレッビアーノ・ルビコーネ

TAVINO Trebbiano

格 付 ルビコーネIGT
品 種 トレッビアーノ
テイスト 甘 ● ● ● ● ● 辛
ボディ ミディアム
適 温 10～12℃
料 理 前菜、パスタ、魚料理、軽いおつまみ
荷 姿 500ml×10

デリケートなスミレのアロマ、柔らかなタンニン、バランスのとれたドライな味わい。様々なお料理と相性がよい、フレンドリーで楽しいワインです。持ち運びやすく捨てやすい、地球環境に配慮したエコなパッケージを使用しています。

500ml No.9139122 [801151 0030694]



テトラパックであることの利便性

①品質をしっかりと保護

- 商品光、酸化、ニオイ移りから守ります
- 本来の美しい色、味、鮮度をキープします

②サステナブル

- 再生可能な資材を使用しています
- CO₂排出量を減らすことができます
- リサイクルできます

③機能的

- 開け閉めが簡単
- ガラス瓶よりも90%軽量化*
- 保管も持ち運びも楽チン
- 割れて壊れることがありません

※750mlのガラス瓶と1ℓのテトラパックワインで比較した場合

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します。

グラッパ・デル・コンテ

Grappa del Conte

種 類 グラッパ
品 種 モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ、アリアニコ
適 温 18～20℃
アルコール 45%
度 数
荷 姿 700ml×6

ロッソ・ピチ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パです。

【マルケ州サラディーニ・ピラストリ社】



700ml No.7541100

イタリア流食後酒の楽しみ方

イタリアでは、食後酒を楽しむのが食文化の一部。食後のコーヒーの後にショットグラスで飲むのがイタリアンスタイルです。代表的な食後酒には、北イタリア発祥の蒸留酒「グラッパ」、トスカナの甘口デザートワイン「ヴィン・サント」、南イタリアのレモン酒「リモンチェッロ」などがあります。それぞれ地域ごとに特色があり、飲み方も様々。薬草酒「アマーロ」も全国的に親しまれており、シチリアではオレンジを添えるのが人気です。アペリティーヴォ（食前酒）からディジェスティーヴォ（食後酒）まで、イタリア流の美食体験を楽しんでみませんか?

Digestivi

食後酒

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?

アヴェルナ

シチリア州カルタニセッタ県
カルタニセッタ



AMARO
AVERNA
SICILIANO

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・アマーロ・シチリアーノ

Averna Amaro Siciliano

スクリーン

種 類 リキュール
アルコール 32%
度 数
飲み方 ストレート、オンザロック、トニック割り、オレンジスライスを加えて

荷 姿 700ml×6

薬草種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。シトラスにジュニパー、ローズマリー、セージなどの地中海ハーブがミックスした香りと、ビターオレンジとリコリスの甘いスパイス感に地中海のハーブも感じとれるバランスのとれた味わいです。ヴェルヴェットのようなまろやかな口当たりが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]



スルジーヴァ

トレンティーノ・アルト・アディジェ州



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。

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/ℓ)、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の公式ウォーターとしてイベント時、テイasting時に長年愛用されています。スルジーヴァは、食事やワインに完璧に寄り添う、最適な水なのです。

*法的制限は45mg/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。

スルジーヴァ・ミネラルウォーター(ナチュラル)

Surgiva Acqua Minerale Naturale

スクリーン



荷 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りが人気です。

250ml No.1812250 [45048937]
500ml No.1812500 [45048951]
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)

スクリーン



荷 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]
500ml No.1811500 [45048968]
750ml No.1811750 [45048944]



FLIRT WITH
ITALIAN LUXURY

ロンバルディア州サロ

Tassoni
DAL 1793

TASSONI社は、イタリアの高級ソフトドリンクメーカーで、1909年に創業
されました。特に「チェドラータ」と呼ばれるレモン風味の炭酸飲料が有名
で、独自の製法と秘伝のレシピで作られています。シトラス系のフレッシュ
な味わいと、様々なハーブ、さわやかな後味が特徴で全て 厳選され
た天然の原材料を使用していることから、子どもにも安心
して飲ませられる飲料として、イタリア人の子ども時代に
は欠かせないドリンクです。2021年よりフェッラーリ率
いるグルッポ・ルネッリの一員となり、近年ではカクテ
ルのミキサーとしても高い人気を誇ります。

タッソーニ・チェドラータ

Tassoni Cedrata

荷 姿 180ml×25
イタリア人の幼少期の思い出に必ず登場するタッソーニ二社のチェドラータは、原材料は厳選したイタリア産に徹底的にこだわっています。添加物や人口香料や保存料は一切使用せず、1世紀以上にわたり、天然の香りを得るためにチェードロの芳しいエッセンシャルオイルを抽出し使用しています。眩しく輝く色彩、穏やかな甘み、全て天然素材で作られた、体にも優しい高級スパークリング・ソフトドリンクです。



180ml No.1813100 8005613 000067

タッソーニ・トニカ

Tassoni Tonica Superfine

荷 姿 180ml×25
トニカ・スーパーファインは、タッソーニ・ブランドのプレミアムトニックウォーターで、ワンランク上のミックス・ドリンクに最適です。繊細な苦味と持続する泡が特徴で、特に最高級のアロマティック・ジンと組み合わせるのに適しています。トニカ・スーパーファインは、世界のトップバーマンとの協力で誕生しました。



180ml No.1813200 8005613 240197

タッソーニ・ジン

Tassoni Gin Superfine

荷 姿 700ml×6
このジンは、1872年から使用している古い銅製蒸留器で蒸留されています。その素晴らしい香りは、タッソーニのマスターハーバリストによって選ばれ、別々に蒸留された9種類のハーブ*の天然アロマのおかげで得られています。
※ダイヤモンド・シトロン、イチジクの葉、月桂樹の葉、ジュンパー、コリアンダー、ベルガモット、アンジェリカ、センティフォリアローズ、アイリス



700ml No.5082000 80148432

ヴィータ・ヴィップ

シチリア州



シチリア産ブラッドオレンジのおいしさをそのままお届け。
ブラッドオレンジの代表でもあるタロッコ種を75%以上使用。ブラッドオレンジ本来の甘味と酸味のバランスが取れた自然な味わいが楽しめます。

シチリア産ブラッドオレンジジュース

Spremuta di Arance Rosse

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



Vintage

—ヴィンテージチャート—

出典

- ▶ Cantine Ferrari
(フェッラーリ)

▶ Gruppo Tecnico Masi
(マージ)

▶ Borgogno
(ボルゴーニョ)

▶ Wine Advocate Vintage Guide
(パディア・ア・コルティブオーノ)
- ▶ Consorzio del Vino Brunello di Montalcino
(フレスコバルディ)

▶ Feudi di San Gregorio
(フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ)

▶ Planeta
(プラネタ)

	FERRARI TRENTO	MASI AGRICOLA	BORGOGNO BAROLO	Badia a Coltibuono	FRESCOBALDI TOSCANA	FEUDI DI SAN GREGORIO	PLANETA	
	フェッラーリ トレンティーノ=アルト アディジェ州 トレントDOC	マージ ヴェネト州 アマローネ・デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコDOCG	ボルゴーニョ ピエモンテ州 バローロDOCG	パディア・ア・ コルティブオーノ トスカーナ州 キアンティ・ クラッシコDOCG	フレスコバルディ トスカーナ州 ブルネッロ・ディ・ モンタルチーノ DOCG	フェウディ・ディ サン・グレゴリオ カンパーニア州 タウラージDOCG	白ブドウ 品種	黒ブドウ 品種
1981	—	★★★★☆	—	—	★★★★☆	—	—	—
1982	★★★★☆	—	★★★★★	—	★★★★☆	—	—	—
1983	★★★★☆	★★★★★	—	—	★★★★☆	—	—	—
1984	—	★★☆☆☆	—	—	★☆☆☆☆	—	—	—
1985	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	—	★★★★★	—	—	—
1986	★★★★☆	★★★☆☆	★★★☆☆	—	★★★☆☆	—	—	—
1987	★★★★☆	★★☆☆☆	—	—	★★★☆☆	—	—	—
1988	★★★☆☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★	—	—	—
1989	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★★	—	★★★☆☆	—	—	—
1990	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	—	—	—
1991	★★★☆☆	★★★☆☆	—	—	★★★★☆	—	—	—
1992	★★★★☆	★★☆☆☆	—	—	★★★☆☆	—	—	—
1993	★★★★☆	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	—	—	—
1994	★★★★☆	★★★★☆	—	—	★★★★☆	—	—	—
1995	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
1996	★★★☆☆	★★☆☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
1997	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★
1998	★★☆☆☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
1999	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆
2000	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
2001	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
2002	★★★☆☆	—	—	★★☆☆☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2003	★★☆☆☆	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2004	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2005	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆
2006	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2007	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★
2008	★★★★★	★★★☆☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2009	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2010	★★★★★	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
2011	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
2012	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
2013	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2014	★★☆☆☆	★★★☆☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆
2015	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
2016	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
2017	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
2018	★★★☆☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
2019	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	—	★★★★☆	★★★★☆
2020	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★★	—	★★★★★	—	★★★★★	★★★★★
2021	★★★★★	—	—	—	—	—	★★★★★	★★★★☆
2022	★★★★☆	—	—	—	—	—	★★★★☆	★★★★☆
2023	★★★★☆	—	—	—	—	—	★★★★☆	★★★★☆

— 該当なし

★★★★★ 素晴らしいヴィンテージ

★★★★☆ 非常によいヴィンテージ

★★★☆☆ よいヴィンテージ



歴代受賞ワイン

Gambero Rosso tre bicchieri ガンベロ・ロッソ・トレ・ビッキエーリ

FERRARI
TRENTO
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore
ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ
79, 80, 82, 83, 85, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 00, 01, 04, 05, 06, 08, 09, 10, 12
P03

FERRARI
TRENTO
Ferrari Riserva Lunelli
フェッラーリ・リゼルヴァ・ルネッリ
07, 16
P04

FERRARI
TRENTO
Ferrari Perlé Millesime
フェッラーリ・ペルレ・ミレジム
02
P04

FERRARI
TRENTO
Ferrari Perlé Zero
フェッラーリ・ペルレ・ゼロ
(ギフトボックス入り)
11
P04

FERRARI
TRENTO
Ferrari Perlé Nero Riserva Gift Box
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)
04, 05, 06, 07, 15, 18
P04

MASI
AGRICOLA
Fojaneghe
フォヤネゲ
12
P06

MASI
AGRICOLA
Conte Federico Riserva Brut Millesimato
コンテ・フェデリコ・リゼルヴァ・ブリュット・ミッレジマート
12
P06

ELENA WALCH
ATON Pinot Noir Riserva
“アトン” ピノ・ノワール・リゼルヴァ
18
P07

ELENA WALCH
Grande Cuvée “Beyond the Clouds”
グランデ・キュヴェ “ビヨンド・ザ・クラウドズ”
16, 18, 19
P07

ELENA WALCH
Gewurtztraminer Vigna “Kastelaz”
ゲヴュルトトラミネール・ヴィーニャ “カステラーツ”
18, 20, 22, 23
P07

Terre Alte
テッレ・アルテ
99, 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 16, 18, 19, 20, 21, 22
P08

Illivio
イッリーヴィオ
10
P08

COLLAVINI
“more” モーレ
13
P09

COLLAVINI
Broy ブロイ
03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
P09

MASI
AGRICOLA
“Costasera” Amarone della Valpolicella Classico Riserva
“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・リゼルヴァ
09, 13
P11

MASI
AGRICOLA
“Mazzano” Amarone della Valpolicella Classico
“マツァーノ” アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
01, 06, 12
P11

MASI
AGRICOLA
“Campolongo di Torbe” Amarone della Valpolicella Classico
“カンポロンゴ・ディトルベ” アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
00, 04, 07, 09, 11, 12, 13
P11

“Vaio Armaron”
Amarone della Valpolicella Classico
“ヴァイオ・アルマロン” アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
05, 06, 09
P14

MADRE
マドレ
14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22
P15

Giorgio Odero
ジョルジョ・オデロ
05, 07, 08, 10, 11, 12
P16

Barolo Cannubi
バローロ・カンヌビ
08
P17

Barolo Liste
バローロ・リステ
05, 06, 07, 08, 10, 15
P17

Barolo Riserva
バローロ・リゼルヴァ
98
P17

Barolo
バローロ
05
P18

GATTINARA
Gattinara Riserva Vigna Ronchi
ガッティナラ・リゼルヴァ “ヴィーニャ・ロンキ”
19
P19

GATTINARA
Gattinara Riserva
ガッティナラ・リゼルヴァ
01, 04, 06, 12, 13, 15, 19
P20

“Pietramora”
Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
“ピエトラモラ” サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スーペリオレ・リゼルヴァ
03, 04, 06, 08
P22

Bianco di Ceparano
ピアンコ・ディ・チェパラーノ
21
P22

Badia a Coltibuono
Sangiovese
サンジョヴェーテ
95, 20
P24

Badia a Coltibuono
Chianti Classico
キアンティ・クラッシコ
06, 12, 13, 15, 18
P24

Badia a Coltibuono
Chianti Classico Riserva
キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
04, 07, 10
P24

Badia a Coltibuono
“Cultus Boni” Chianti Classico Riserva
“クルトゥス・ボーニ” キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
09
P24

Auritea
アウリテア
16, 17, 18
P26

Teuto
テウト
18
P26

Mormoreto
モルモレート
97, 99, 01, 05
P28

Nipozzano Vecchie Viti Riserva
ニポッツァーノ・リゼルヴァ・ヴェッキエ・ヴィーティ
11, 13, 16
P28

Nipozzano Riserva
ニポッツァーノ・リゼルヴァ
17, 18
P28

Ripe al Convento
Brunello di Montalcino Riserva
ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・カステルジョコンド・リゼルヴァ
88, 90, 14
P29

Brunello di Montalcino
CastelGiocondo
ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・カステルジョコンド
00, 16
P29

Rialzi
リアルツィ
15
P29

“Villa Bucci” Riserva di Verdicchio Classico
“ヴィッラ・ブッチ” リゼルヴァ・ディ・ヴェルディッキオ・クラッシコ
95, 98, 99, 00, 01, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 12, 13, 17, 21, 22
P31

“Bucci” Verdicchio
Classico dei Castelli di Jesi
“ブッチ” ヴェルディッキオ・クラッシコ・ディ・カステッリ・ディ・イエジ
16, 22
P31

ROSSO PICENO
Superiore “Vigna Montepandone”
ロッソ・ピチーノ・スーペリオレ “モンテブランドーネ”
00
P32

Carapace
カラパーチェ
17, 20
P34

Lampante
ランバンテ
17
P34

Ziggurat
ジグurat
16, 17, 22
P34

BARBA
I Vasari
イ・ヴァサリ
08, 09, 10
P34

Serpico
セルピコ
00, 01, 03, 04, 05
P35

Piano di Montevergine
Taurasi
ピアーノ・ディ・モンテヴェルジネ・タウラージ
07, 13, 14, 19
P36

Taurasi
タウラージ
13, 18
P36

Patrimo
パトリモ
99, 00, 01, 02, 04, 06
P36

Campanaro
カンパナロ
98
P36

Cutizzi Riserva
クティッツィ
※リゼルヴァの受賞は22から
03, 06, 07, 10, 12, 14, 22
P36

Raccontami
ラコンタミ
16, 17, 18, 19, 20, 21, 22
P38

IPPOLITO
Mare Chiaro Cirò Bianco
マーレ・キアロ・チロ・ビアンコ
24
P40

PLANETA
Chardonnay シャルドネ
96, 98, 99, 00, 10
P41

PLANETA
Cometa コメータ
00, 01, 03, 04, 05, 08, 09
P41

PLANETA
Sito dell’Ulmo “Merlot”
“メルロー” シート・デル・ウルモ
98, 99, 04
P42

PLANETA
Maroccoli “Syrah”
“シラー” マロッコリ
01, 02, 14, 18
P42

PLANETA
Burdese ブルデーゼ
00, 03, 05
P42

PLANETA
Plumbago プラムバーゴ
09
P42

PLANETA
Dorilli ドリッリ
12, 13, 14, 23
P43

PLANETA
Cerasuolo di Vittoria
チェラズオーロ・ディ・ヴィットリア
22
P43

PLANETA
Santa Cecilia
サンタ・チェチリア
97, 06, 10, 16
P43

PLANETA
Etna Bianco Contrada Taccione
エトナ・ビアンコ・コントラーダ・“タッチョーネ”
16, 21
P44

SIDDURA
Maia
マイア
14, 19, 21, 23
P46