

Cantina Privata

カンティーナ・
プリヴァータ

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 NBF芝公園ビル4F
札幌営業所 〒001-0010 北海道札幌市北区北十条西4-1-19 梅本第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 ポーラ名古屋ビル4F
大阪営業所 〒550-0011 大阪府大阪市西区阿波座1-6-13 カーニブレイス本町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
仙台出張所 〒981-0902 宮城県仙台市青葉区北根1-13-1 パークタワー台原209
広島出張所 〒733-0812 広島県広島市西区己斐本町2-3-9 リバーサイドSOGAⅡ303
沖縄出張所 〒901-2134 沖縄県浦添市港川1-23-2 フェミニンM203

東京都港区芝3-2-18 NBF芝公園ビル4F
TEL 03-5730-0311 FAX 03-5730-0322
北海道札幌市北区北十条西4-1-19 梅本第10ビル4F
TEL 011-736-8881 FAX 011-736-8883
愛知県名古屋市中区栄2-9-26 ポーラ名古屋ビル4F
TEL 052-219-8026 FAX 052-219-8027
大阪府大阪市西区阿波座1-6-13 カーニブレイス本町7F
TEL 06-6536-6544 FAX 06-6536-6844
福岡県福岡市中央区大名1-9-33 ソロン赤坂ビル3F
TEL 092-716-0180 FAX 092-716-0331
宮城県仙台市青葉区北根1-13-1 パークタワー台原209
TEL 022-728-7601 FAX 022-728-7602
広島県広島市西区己斐本町2-3-9 リバーサイドSOGAⅡ303
TEL 082-507-6706 FAX 082-507-6707
沖縄県浦添市港川1-23-2 フェミニンM203
TEL 098-870-0755 FAX 098-870-0756

ホームページ www.jetlc.co.jp お問い合わせ info@jetlc.co.jp www.facebook.com/jetlc

JET

SPECIALISTA DELL'ITALIA

Cantina カンティーナ・ プリヴァータ Privata

イタリアはワイン生産大国であるだけでなく、250種類以上あるブドウ品種を使用し、全ての州でワインを生産する世界で唯一の国でもあります。

日欧商事がご案内する“カンティーナ・プリヴァータ”は
イタリアが誇る15のベスト・ワイナリーから
1961年まで遡る、厳選されたヴィンテージをご紹介します。

これらのワインの最も優れた点は、世界中のどんな料理や場面とも寄り添える、懐の深さがあるところです。
時には、生産者が自ら瞑想のワインとして楽しんでいるものもあります。

赤ワインはもちろん、白ワイン、スパークリングワインも、その多くは長期熟成が可能で、
長年にわたって完璧なバランスを保ち続けます。

歴史や時間をも味わうことができる、ワインの真価をご堪能ください。

ティエリー・コーヘン
日欧商事株式会社 代表取締役社長

ボトルやラベルは、ヴィンテージにより掲載画像と異なる場合があります。
年ごとの販売可能数量に限りがございます。詳細は弊社営業担当者にお問い合わせください。

FERRARI
TRENTO DOC.
N° Bott. 73076


FERRARI
TRENTO 1902
フェッラーリ

世界No.1の称号である“スパークリングワイン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー”を
2015年と2017年の2度受賞するなど、世界を代表するスパークリングワインの造り手として
確固たる地位に君臨するフェッラーリ。
その真骨頂は、悠久のときを感じるヴィンテージワインで、最も豊かに表現されます。



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

格付 トレント DOC 品種 シャルドネ タイプ スブマンテ

1997

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

ヴィンテージレポート トレンティーノ地方の例外的な気候条件に特徴づけられます。晩秋から春にかけて、干ばつが続きました。そして5月に季節外れの霜が降り、これはブドウ畑と果樹畑の実りを妨げました。そして、9月と10月は例年と異なりとても気候が安定しており、降水がほぼ無く、平均気温よりも上がることもありませんでした。この乾燥した天候のお陰で、通常よりも10日程早くブドウが結実しはじめました。5ヶ月間の干ばつの後、最初に十分な降水があったのは5月初頭で、畑内の水分量の均衡を整えることができました。夏は理想的な降水があり、時に平均気温を上回るほど、気温が高くなりました。結果、果実の成熟が早まり、標高が低めのエリアでは、8月最終週にはすでに収穫をはじめていました。シャルドネの収穫量は例年より減少し、1996年と比べると20～25%減となりました。9月は例年とは異なる気象条件でしたが、ブドウは健康的に生育し、降雨にも恵まれ、昼夜の気温変動による素晴らしいアロマを備えた安定した品質のブドウが収穫出来ました。

味わい 濃い麦わら色、素晴らしく、特に細やかな泡、リンゴやカモミールを思わせる華やかな果実や花々の香り。ほのかなトーストやイーストの香りの余韻が広がります。このワインらしさが溢れる丸みのある卓越したストラクチャーがあり、非常にバランスのとれたフレッシュ感を合わせ持ちます。余韻は非常に長く、このワインの偉大さを存分に実感することができます。

1999

ヴァンテージ・レポート トレントの同エリアの1989年からの過去10年と比べると、非常に質の良いブドウが収穫できました。冬は少し乾燥しており、気温も大きくは下がりませんでした。ブドウの成長は例年並みでした。夏は雨が十分に降り、ブドウが豊かに実る大きな要因となりました。収穫直前の時期のみ、例年と異なり平均気温を下回り、継続的に降雨がありました。収穫が始まる8月30日には、例年通りの温かい日差しが降り注ぎました。乾燥して風の強い天候ではありましたが、トレントの山々に囲まれた高地の昼夜の寒暖差は、ブドウを完璧に成熟させました。

味わい 非常に明るく生き生きとした緑がかった麦わら色、繊細なベルラージュ。瑞々しいリングョや白い花、ローリエ、柑橘類、ホワイトチョコレート、ミネラルなど、複雑な香りの構成要素を持ち、この上なくクリーンでエレガントな香りが広がります。フィニッシュは長く、アーモンドや砂糖漬けの柑橘類のような甘美な余韻が美しく続きます。フレッシュさとミネラル感の絶妙なバランス、トレントの高地由来の果実本来が持つフレッシュでドライな酸が全体に生き生きとした印象を与えています。

2000

ヴァンテージ・レポート 冬に十分な降雨があったことと、春の暖かい気温のお陰で、ブドウの生育の良い年でした。発芽まで最適な環境で育ち、開花から実りまで順調に成長しました。冷涼だった7月、暑かった8月と9月、雨に恵まれブドウの成熟は非常に良い状態で進みました。マーゾ・ピアニツァの畑においては、ブドウは糖度と酸度が素晴らしいバランスで保たれ、健康的で完璧な果実が実りました。収穫は9月16日より開始しました。マーゾ・ピアニツァの畑は海拔500mの高地に位置しており、果実は9月中旬にはベストな状態に成熟し、収穫できる状態となりました。

2001

ヴァンテージ・レポート 非常に好機的な気候変動のお陰で、非常にバランスの良いブドウが育ち、ヴァンテージワインを造るにあたり、大いなるポテンシャルを持つ収穫となりました。特に、マーゾ・ピアニツァにおいては、非常に恵まれたヴァンテージとなり、このワインのように非常に長期間の熟成を要するワインにとっては、その魅力を最大限に発揮出来る要素を備えていました。夏、特に7月と8月は日差しに恵まれ、また昼夜の寒暖差という温度域の広さのお陰で、シャルドネにとっては特に素晴らしい年となりました。ブドウの成熟は穏やかに進み、これによりそれぞれのブドウの最適な成熟度を正確に特定することができました。他のルネッリ家自社畑より1ヶ月収穫が遅れること9月22日、マーゾ・ピアニツァにおいても収穫が始まりました。これは、単にどれほどこの単一畑が他とは違い、唯一無二の条件を備えているのかを示す事実であり、ここではシャルドネはより長い成熟期間を要し、そして最終的には極めて優れたワインを生み出すのです。

味わい きめ細やかで、優しく美しく連なるベルラージュが輝く明るい黄金色。魅惑的なエキゾチックフルーツ、アプリコット、グレープフルーツなどの等の複雑なアロマが、イースト香やコーヒー、ホワイトチョコレートのアロマと重なり合います。口に含んだ瞬間から、美しいミネラル感、完璧に熟した果実味、柑橘のトーン、フレッシュでヴェルヴェッティなテクスチャに魅了されます。極めてエレガントで、スムーズな口当たり、バランス感覚に優れたこのワインは、全ての料理と寄り添う最高の時間を演出します。

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore



Ferrari Riserva Lunelli

フェッラーリ・リゼルヴァ・ルネッリ

格付 トレント DOC 品種 シャルドネ タイプ スプマンテ

2002

ヴァンテージ・レポート 冬の寒さが非常に厳しく、とくに標高の低いエリアは果実の状態が心配されました。しかし、その後の2月と3月の穏やかな気温と雨によって、適正な生長環境が再び整いました。5月は雨が多い日が続きましたが、その後ブドウの生育と健康状態のテストを行い、問題ないことが判明しました。開花と結実は、降雨と少し低かった気温により、若干のネガティブな影響がありました。6月の終わりには天候は落ち着き、晴天と順調な気温の上昇に恵まれました。8月は天候が悪く、前半はまるで秋のように気温が下がりました。日照量が少なく降雨があり、ブドウの成熟を遅らせました。悪天候によるブドウの健康と品質が懸念されましたが、幸いなことに、トレントに9月に訪れた高気圧が、乾燥した気候と晴天をもたらし、不安は取り除かれ、収穫への自信を取り戻しました。収穫は10月7日に終了し、我慢強く根気強く信じて待ち続けた結果、素晴らしい品質のブドウを収穫するに至りました。例年とは異なった特殊な天候でしたが、結果的には理想的な酸と類稀なる複雑なアロマを、最適なバランスで有する果実の収穫に至りました。

味わい フェラーリ・リゼルヴァ・ルネッリのファーストヴァンテージである2002年、このエチケットとともに、伝統を重んじた新しいスタイルを発表しました。その豊かなストラクチャーのお陰で、様々なお料理との幅広いマリアージュが可能です。非常に多様性があり、輝く黄金色、リッチな果実味、複雑に幾層にも折り重なるアロマを備えています。調和のとれた木樽と共にシャルドネらしいアーケ。口の中に広がる力強さとエレガントさのハーモニーが特徴で、長い余韻が楽しめます。昔ながらの木樽での熟成により豊富な味わいと魅力が著しい個性を与えています。

※2003ヴァンテージもごございます。



Ferrari Perlé Millesime

フェッラーリ・ペルレ・ミレジム

格付 トレント DOC 品種 シャルドネ タイプ スプマンテ

2000

ヴァンテージ・レポート 9月10日に始まった収穫、一貫して晴天に恵まれ、ペルレ用のシャルドネの畑では、非常に良い環境で収穫することが出来ました。ブドウは極めて健康であり、酸と糖度の完璧なバランスを備えていました。湿度が少なく日照に恵まれたこのヴァンテージは、柔らかさとしっかりとしたストラクチャーを兼ね備えており、複雑なアロマが顕著で印象的なワインとなりました。

味わい 非常に繊細で永続的なベルラージュがゴールドに光輝く麦藁色、エレガントで繊細なヘーゼルナッツやブリオッシュの香り、熟した黄桃や野花、ミネラルのふくよかなアロマを備えています。極めて柔らかく複雑で心地良い味わい、余韻は永遠に続くかと思うほどに長く、味と香りの完璧なバランスがあり、長期熟成向きのキュヴェであり、厳しい批評家をも唸らせる作品に仕上がりました。まさに至高のトレントDOC、フェッラーリ・ペルレ・ミレジムの成功を実感できる味わいです。

2001

味わい 金色に輝き、きめ細やかなベルラージュが美しく立ち上がり、ヘーゼルナッツとパンの耳の香ばしい香り、酵母と共に48カ月以上熟成されたことによる芳醇でエレガントな香りを備えています。非常に活き活きとした酸、熟した果実の印象的な風味、完璧なハーモニーを奏でています。トレントDOCとしては貴重な、力強さを備えたヴァンテージとなりました。

2002

ヴァンテージ・レポート 冬の寒さが非常に厳しく、とくに標高の低いエリアは果実の状態が心配されました。しかし、その後の2月と3月の穏やかな気温と雨によって、適正な生長環境が再び整いました。5月は雨が多い日が続きましたが、その後ブドウの生育と健康状態のテストを行い、問題ないことが判明しました。開花と結実は、降雨と少し低かった気温により、若干のネガティブな影響がありました。6月の終わりには天候は落ち着き、晴天と順調な気温の上昇に恵まれました。8月は天候が悪く、前半はまるで秋のように気温が下がりました。日照量が少なく降雨があり、ブドウの成熟を遅らせました。悪天候によるブドウの健康と品質が懸念されましたが、幸いなことに、トレントに9月に訪れた高気圧が、乾燥した気候と晴天をもたらし、不安は取り除かれ、収穫への自信を取り戻しました。収穫は10月7日に終了し、我慢強く根気強く信じて待ち続けた結果、素晴らしい品質のブドウを収穫するに至りました。例年とは異なった特殊な天候でしたが、結果的には理想的な酸と類稀なる複雑なアロマを、最適なバランスで有する果実の収穫に至りました。

Ferrari Perlé Millesime

Ferrari Perlé Millesime



2005

Ferrari Perlé Millesime

ワインテージレポート 結実が例年より1週間ほど遅い年でした。8月中旬まで気温の高い日が続きましたが、それを補うように十分な降水量があり、状況は例年並みとなりました。昼夜の寒暖差も、ブドウが成熟するのに最適でした。8月24日からブドウの収穫が始まり、9月23日に終了しました。収穫高は例年より10%減でしたが、ブドウの質はとてよく、寒暖差が生んだ酸度と糖度のバランスが素晴らしく、傑出したアロマを備えていました。

味わい 輝きのある深い黄金色、完璧なペルラージュ。特徴的なトピカルフルーツや柑橘類、バランスのとれたミネラルの生き生きとした香り。クリーミーなテクスチャーを持つ深みのある味わいが美しいハーモニーを奏で、タンニン由来の心地良く長い余韻が続きます。
※2004、2006ヴィンテージもご紹介します。



Ferrari Perlé Rosé Millesime フェッラーリ・ペルレ・ロゼ・ミレジム

格付 トレント DOC 品種 ピノ・ネロ、シャルドネ タイプ スプマンテ

2003

Ferrari Perlé Rosé Millesime

ワインテージレポート 忘れ難いヴィンテージです。この年程の猛暑と、非常に乾燥した夏は、近年稀でした。春先はすでに暑く、降雨で例年より10日程早い出芽でした。しかし、この例外的な気候条件は、畑自身のポテンシャルにより自然に調整され、最終的には質の高い果実を収穫できました。また、畑に装備された灌漑システムが、強烈な乾燥から畑を守り、難しい夏を乗り越えることができました。酸度や糖度、アロマのバランスのとれたブドウを確実に得るため、畑の水分量のコントロールは、農学者とプロのエンジニアによって厳格に行われ、品質を保つことができました。

Ferrari Perlé Nero フェッラーリ・ペルレ・ネロ

格付 トレント DOC 品種 ピノ・ネロ タイプ スプマンテ

2003

Ferrari Perlé Nero

味わい 創業100周年を祝うために誕生したブランド・ノワールです。輝く黄金色、果実味豊かで深みのある熟成香、柔らかでしっかりとしたボディという絶妙なバランスを持ちます。非常に長い余韻、マジェスティック(威厳ある)な逸品です。

2005

Ferrari Perlé Nero

ワインテージレポート この年は8月中旬まで続いた猛暑に苦しみましたが、日々品種別に気温とブドウの成熟状態を記録し、ブドウの完璧な成熟度合いを測っていました。その後十分な降雨があり、例年並みの状態に畑は整いました。ペルレ・ネロを造るためのピノ・ネロの収穫は8月29日にスタートし9月20日に終了しました。収穫量は過去3年と比べても例年並みでしたが、クオリティは素晴らしいものでした。特に猛暑に見舞われたことにより、酸と糖度の適正なバランスが保証され、卓越したアロマと長期熟成のポテンシャル、非常に柔らかで心地良いタンニンとともに、果皮と種に非常に良く育ったポリフェノールに特徴づけられます。

味わい トーストのトーン、甘やかで丸みがある芳醇なブーケ、フレッシュ感、ミネラルとスパイスの完璧なバランスを備えています。クリーミーなテクスチャー、魅惑的な個性が際立つミネラルが活き活きとした酸と相まってワインに深みを与えています。スパイシーな余韻がエコーのように続き、ジューシーな果実味が鮮明な印象を与える。複雑かつ調和のとれた素晴らしいヴィンテージです。

2005

Ferrari Perlé Rosé Millesime

味わい 濃密で豊かなアンティーク調のバラ色、繊細なペルラージュが更に装いを華やかにしており、ラズベリー、野イチゴ等の香りに包まれ、ほのかに香るイースト香と相まって心地良い味わいです。口を含むととても柔らかくユニークな魅力に溢れ、クリーミーなテクスチャー、豊かなアロマがうっとりするような長い余韻として美しく続きます。

※2002、2004ヴィンテージもご紹介します。

“Costasera” Amarone della Valpolicella Classico

“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

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

タイプ 赤ワイン



1990

ワインテージレポート 五つ星ヴィンテージ。気候条件は良好なヴィンテージでした。良好な気候はバクテリア感染の危険性を減少させました。10月、11月の湿気は平均的で、アパッシメントは理想的な状態で行われました。卓越したヴィンテージに仕上がったこの年のアマローネとレチョートは、5つ星を与えられました。1990年は、偉大な複雑味と完璧なバランスのとれた、記憶すべきヴィンテージです。

味わい 発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で3年間熟成。縁にはまだ若々しさを残すマットな深紅。レーズンと共に煮込まれたフルーツのパワフルなアロマを有すると同時にヴェルヴェットのような舌触りのリッチなフルボディです。チェリーのスピリッツ漬けやプルーン主体のフレーバーです。口の中にとてソフトに行きわたり、シナモンのニュアンスを帯びた非常に長い余韻が続きます。

“Costasera” Amarone della Valpolicella Classico

1988

“Costasera” Amarone della Valpolicella Classico

ワインテージレポート 五つ星ヴィンテージ。開花と結実時期の天候は決してよいものではなく、雨期の後、とても暑く乾燥した夏が続きました。ブドウは成熟し、最良の状態で収穫されました。アパッシメントの期間中、コルヴィーナ種へのボトリティス菌付着の状態は健全で、理想的な乾燥した風の吹く寒い冬を経たアパッシメントからは、極めて優れたワインが出来上がりました。

味わい 発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で3年間熟成。エッジにごく薄いガーネットを呈した濃いルビーレッド。広がりのある魅力的な焼きフルーツとフレッシュなハーブの香りを伴うチェリージャムのアロマが香ります。焼きフルーツやスパイスに干しブドウのニュアンスが口いっぱいに広がり、ココアパウダーを匂わす長く引き締まった余韻が続きます。

MASI®
AGRICOLA

マアジ

マアジは、ガンベロロッソ2018において“ワイナリー・オブ・ザ・イヤー”を受賞しました。これは、イタリア全土に2,485あるワイナリーからただひとつが選ばれる、大変名誉ある賞です。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の名を世界的に著名なものにしたこと、50年間に渡り技術的、品質的な基準であり続けた功績が認められ、満を持しての受賞となりました。

またマアジは、3つのクリュ・ワインを含めた5種類ものアマローネを造っているヴァルポリチェッラ地区で唯一のワイナリーです。

ヴィンテージによっても異なる個性を、ぜひ感じてみてください。



1995

ヴァンテージ・レポート　五ツ星ヴァンテージ。結実時期に、40日間の不安定な天候が続きました。1995年のヴェローナの夏は、8月には最低気温が5℃まで下がった日もある位、過去100年の中で一番寒い夏でした。ブドウの発育は遅れましたが、この低気温は、カビの発生も遅らせました。収穫の直前に天候は良い方向に向かい、ブドウは、十分な糖度と酸度のレベルまで達しました。アパッシメントの期間には、風がブドウへのカビの付着を防ぎ、乾燥の期間を加速させました。コルヴィーナ種へのボトリティス菌付着の状態は健全でした。この年の乾燥ブドウから造られたワインは、アルコールレベルも平均以上で、凝縮されたアロマ、稀に見る複雑味を有し、並はずれた出来となりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。エッジにごく薄いガーネットを呈した濃いルビーレッド。ほのかなユーカリのニュアンスを伴う焼きフルーツや干しブドウの香りです。チェリーのスピリッツ漬けから乾燥イチヂクまでとても幅広く複雑なフルーツの味わいを感じます。長く活き活きた余韻はワインを明らかに若く感じさせます。

2005

ヴァンテージ・レポート　雨と暑い日が交互に訪れた典型的な春の天候でした。この天候は6月まで続き、暑く強風の吹いた7月でした。そのため35～40%はグリーンハーヴェストを行いました。8月も豪雨や気温変化の激しい安定しない天候が続きました。収穫は9月19日に始まり、10月には雨により収穫も中断せざるを得ないこともありました。結果的に収量は、前年と比べ20%減となりました。

味わい　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ットなルビーレッド。チェリーのプリーザーブと乾燥プラムのアロマにワイルドベリーやシナモンが香ります。程よいアルコール度数と舌に感じるよいストラクチャーがあり、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。

2006

ヴァンテージ・レポート　五ツ星ヴァンテージ。春は、低気温のためブドウの発育が遅く、そのため、枝はまばらに育ち、結果的にアパッシメントに最適なブドウになりました。通常より暑い夏だったため、ブドウの成熟が早く健全に育ちました。収穫時期には気温が低下し、昼夜の気温差が激しく、ブドウのアロマ成分が増進。収穫されたブドウは乾燥棚に寝かされ、高い凝縮度を得ることができました。特に、ポリフェノールと糖度は通常よりも高いものとなりました。アパッシメントにおける最初の段階は極めて重要とされていますが、2006年は乾燥した天候と冷涼な夜の気温に恵まれました。アマローネ用に乾燥されたコルヴィーナ種には、12月後半に約10%に貴腐菌が付き、マジジのアマローネの特徴である“糖度の錯覚”を与える要因のグリセリンレベルが上がりました。ブドウの成長期と長いアパッシメント期間のヴェローナ地区における卓越した天候が例年のヴァンテージよりも優れたワインを造る大きな手助けとなりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。エッジに薄くヴァイオレットの色合いを残す深く濃いルビーレッド。口の中にフルーティなフレーバーを与える、焼きフルーツ、プラムやチェリーの強いブーケ。そこにコーヒーやココアのニュアンスも伴います。酸度とソフトなタンニンの素晴らしいバランス。しっかりとしたストラクチャーと程良いアルコールレベルがアマローネに魅力的な長い余韻を与えます。

2007

ヴァンテージ・レポート　五ツ星ヴァンテージ。温暖な冬とほとんど雨の降らなかった春。6月上旬には気温が高く多量の雨が降り、7月後半にはさらに気温が上昇しました。このふたつのファクターが合わさり、ブドウの成熟期が2週間早まりました。約15%のグリーンハーヴェストが7月に行われました。収穫は通常より若干早く、収穫量も若干少なめでしたが、品質のよいブドウが収穫されました。アパッシメントの期間、ヴァルポリチェッラ地区では理想的な天候に恵まれました。温暖な冬、少ない降雨量、低湿度、ボトリティス菌の自然発生などは、ずば抜けて品質のよいヴァンテージの証しとなりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。エッジにヴァイオレットの色合いを残す、深くてマットな赤。ハーブやスパイスが入った焼きフルーツのアロマのリッチで力強いブーケが香ります。アルコール度数の高さが口の中の甘さを抑える作用をしています。チェリージャムとシナモンの味わいが、余韻を長く、また、魅力的なフィニッシュに仕上げる主な構成要素になっています。

“Costasera” Amaronе della Valpolicella Classico

2008

ヴァンテージ・レポート　4月と6月にたっぷり降った雨がブドウの成長により影響を及ぼしました。降雨量は7月と8月のヴェレゼン期に少なくなり、ブドウの木にわずかなストレスを与えましたが、それが果皮の色とアロマの濃度を上げることに作用しました。この時期の昼夜の気温差もその手助けとなりました。この年は2003年からの天候のトレンドと同じで、通年より気温が高く、ブドウは2007年よりもわずかに早く成熟しました。ブドウの枝は健康で開いて形成されました。収穫は、9月22日にロンディネッラ種から始まり、アマローネの醸造は1月末に開始しました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。縁にヴァイオレットが反射するマットなルビーレッド。乾燥プラムやバルサミックなブーケが、アルコールの強さを表しています。とても複雑でパワフルな香り。味わいはドライで、よい酸度と柔らかさを醸し出します。特徴的な焼いたチェリーのようなフレーバーと、はっきりと感じるチョコレートとシナモン。非常にデリケートでありながら、しっかりと主張をするタンニンは長く続き、満足感を与えるものに仕上がっています。

2009

ヴァンテージ・レポート　冬の間の雪と春のにわか雨がブドウの通常の成長を促しました。気温は9月末まで例年通りで、ブドウはゆっくりと健康的に育ち、収穫は例年よりも10日早く始まりました。ブドウは高品質で、前年より10%少ない収穫量でした。気温は9月上旬に急激に落ち、日中の気温差がコルヴィーナ種、ロンディネッラ種、モリナーラ種の素晴らしいアロマの質へと導きました。酸度と糖の凝縮度はとても高いヴァンテージとなりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの大樽で2年間熟成。明るく鮮明なルビーレッド。縁にはヴァイオレットの色合いが見られます。チェリープリーザーブとプラムジャムにシナモンのスパイシーさが香る力強く魅力的なブーケ。口の中には、柔らかくデリケートなタンニンが甘さとともに広がります。アルコール度数と卓越された酸度のバランスがよくとれており、フルーティさと甘いスパイスが共存した長く力強いフィニッシュです。

2010

“Costasera” Amaronе 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

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、オゼレータ、モリナーラ**
タイプ **赤ワイン**

2005

ヴァンテージ・レポート　雨と暑い日が交互に訪れた典型的な春の天候でした。この天候は6月まで続き、暑く強風の吹いた7月でした。そのため35～40%はグリーンハーヴェストを行いました。8月も豪雨や気温変化の激しい安定しない天候が続きました。収穫は9月19日に始まり、10月には雨により収穫も中断せざるを得ないこともありました。結果的に収量は、前年と比べ20%減となりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの樽で38～40ヶ月間熟成。深くマットなルビーレッドに明るいエッジ。焼きチェリーとプラムのアロマにローストしたコーヒー豆が香ります。パワフルで非常に芳醇であるとともにスムーズな舌触り。スピリッツ漬けのチェリーやチョコレートが口いっぱいに広がります。余韻は長く、少しツイストの効いた苦みを感じます。

2007

ヴァンテージ・レポート　五ツ星ヴァンテージ。温暖な冬とほとんど雨の降らなかった春。6月上旬には気温が高く多量の雨が降り、7月後半にはさらに気温が上昇しました。このふたつのファクターが合わさり、ブドウの成熟期が2週間早まりました。約15%のグリーンハーヴェストが7月に行われました。収穫は通常より若干早く、収穫量はやや少なめでしたが、品質のよいブドウが収穫されました。アパッシメントの期間、ヴァルポリチェッラ地区では理想的な天候に恵まれました。温暖な冬、少ない降雨量、低湿度、ボトリティス菌の自然発生など、ずば抜けて品質のよいヴァンテージの証しとなりました。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの樽で38～40ヶ月間熟成。深くマットなダークレッドにまだ若々しさの残る明るいエッジ。強いバルサムのニュアンスと、熟したフルーツやジャムが混ざり合った力強く魅力的な香り。ソフトで熟した焼きフルーツとオゼレータ種からくるタンニンが口の中で混ざり合います。長く魅力的な余韻を楽しめます。

“Costasera” Amaronе della Valpolicella Classico

2004

ヴァンテージ・レポート　前半は通常通りでしたが、6月の雨がブドウの成熟を遅らせました。しかし、7月の暑く乾燥した天候で挽回。8月の平均よりも若干高い気温と適度な降雨量が、実をしっかりと成熟させました。この温暖な気候は9月から10月初旬の収穫時期まで続きました。糖度、酸度、色、すべてが健全なブドウで、収量も平均よりも10～15%増量。アパッシメント期間の気候条件も理想的でした。

味わい　発酵は酵母と共に45日間。オークの樽で38～40ヶ月間熟成。エッジに強いバイオレットの色合いを残す、深いダークレッド。月桂樹のようなニュアンスと共に、焼きチェリーやプラムが香ります。柔らかく、口いっぱいに優しく広がるチェリー、ブルーベリー、甘いスパイスの味わい。長い余韻はドライでフレッシュブルーベリーのような味わいです。

“Costasera” Amaronе della Valpolicella Classico Riserva


FRESCOBALDI
 TOSCANA
 フレスコバルディ

ワインだけではなく、トスカーナの歴史や文化すら創造してきたフレスコバルディ家。700年間にわたり極上を追求し、表現してきた実績こそが、代々続く一家の真髄です。自然に、そして本物であることを大切に、人とテロワールのルネッサンス（再生）を紡ぐなかで育まれたワインを、ぜひご賞味ください。



フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ

カンパーニア州イルピーニア地方にて1986年創業。世界の名醸造地、有名生産者が取り入れる剪定方法を開発したピエルパオロ・シルク氏をCEO（最高経営責任者）、栽培・醸造責任者として擁し、極めて健全なブドウからイタリア屈指の高品質ワインを造りだしています。火山灰を多く含む石灰質土壌が生み出す重厚な赤はもちろん、冷涼な気候が生み出す卓越した白ワインの産地でもあります。古代から続くイルピーニアのワイン造りの伝統を守り、かつ最新テクノロジーを駆使し、ワインに関わる全ての可能性を追求し、新しいことに挑戦し進化し続けている、世界が注目するワイナリーです。



Mormoreto
モルモレート

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、プティ・ヴェルド タイプ 赤ワイン

2008

ヴィンテージレポート 春は非常に雨が多く、平均気温よりも下回っていました。ブドウが花を付ける6月頃には強い風と降雨があり、その結果例年より成長が遅れて進みましたが、7月と8月には十分な日差しと温かい気候に恵まれ、例年並みの生長リズムに追いつくことが出来ました。9月を含む夏の時期は、晴天と暑い日々が続きましたが、地中に蓄えている水分量は十分であり、全ての品種が順調に良い状態で成熟していきました。天候に恵まれた穏やかな状況で収穫時期に入り、その結果、非常に順調に醸造工程に進むことが出来ました。

Mormoreto

味わい 濃厚で深みのある光り輝くルビー色、縁は少し紫がかった外観。レッドベリー、スパイス、野生のブラックベリー、ブルーベリー、ダークチェリー、ドライプラムやデーツが入り混じる複雑な香りに誘われ、官能的なスミレや野薔薇の香りが続きます。更により芳しく、ヴァニラ、ココアパウダー、ローストしたコーヒー豆、バルサミックな香りが立ち上がります。さめの細かいシルクのようなタンニン、暖かみがあり非常に滑らかなテクスチャが全体的な印象に大きく貢献しています。活き活きとした酸、包括する全ての要素が極上のバランスでストラクチャーに溶け込んでいます。芳醇な果実味、永遠に続くかのような長い余韻を楽しめます。



Piano di Montevergine Taurasi
ピアノ・ディ・モンテヴェルジネ・タウラージ

格付 タウラージ・リゼルヴァ DOCG 品種 アリアニコ タイプ 赤ワイン

2007

ヴィンテージレポート 時折降雨がありましたが、例年より少し暖かかった穏やかな冬、そして3月中旬には少し降雪もありました。春は雨が少なく、例年より気温が高めでした。夏は非常に乾燥しており、8月末まで気温が高く、晩夏から初秋にかけて、ようやく気温が下がり始め、雨が広範囲で降り始めました。その後は雨が少なく、黒ブドウが完璧に成熟し、収穫も問題なく行うことが出来ました。

Piano di Montevergine Taurasi

商品概要 アリアニコは、カンパーニア州の中でも火山帯が集中している北緯41度周辺が最適地の品種とされています。単一畑のピアノ・ディ・モンテヴェルジネ・タウラージは標高450mにあり、火山性土壌にあります。樹齢は約27年。自社畑は風通しが良く昼夜の寒暖差も大きいので、ブドウはゆっくと成熟します。特に、ここで育つアリアニコはバルサミックな香りで複雑、味わいは洗練されてエレガントです。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。バランスの取れた滑らかで丸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日間の発酵の後、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。

※2009ヴィンテージもごございます。



Taurasi タウラージ

格付 タウラージ DOCG 品種 アリアニコ タイプ 赤ワイン

2009

ワインテージレポート 例年より気温が低く、降雨量がとても多かったことに特徴づけられます。2月は特に寒く、降雪もありました。春は非常に天候が変わりやすく不安定で、突然激しい吹雪にも見舞われました。5月から8月には熱波が訪れました。9月前半はとても乾燥しており、夜間には気温が下がり、ブドウの成熟に良い影響を与えました。9月後半は湿度の高い雨の多い日々が続きました。10月になっても雨が続いていましたが、10月中旬にさしかかり、最高気温が10℃まで下がり、最低気温が0℃となる程、突然の天候が訪れました。11月は穏やかな日と寒く湿度の高い日が交互に続きました。収穫量に関して言えば、この年は前年に比べて増加傾向にありました。

Taurasi

2010

ワインテージレポート 天候が不安定なワインテージでした。一部のエリアでは素晴らしい年となり、他のエリアでは10月半ばに降った大量の雨により、あまり良い年とは言えませんでした。天候に恵まれていた10月前半もしくは11月上旬に収穫したブドウに関してはとても良い出来でした。例年より冷涼なワインテージといえ、美しい酸に恵まれたワインが仕上がりました。

Taurasi

商品概要 タウラージDOCGは複数の区画のアリアニコのブレンドで造られています。フェウディ社では、全ての小区画を標高、樹齢、土壌、仕立て方といった条件で格付けし、畑の管理状態やワインテージといった毎年変わる要素を加えた結果、最上級のものをこのタウラージに選んでいます。区画別に発酵を行い、マロラクティック発酵後に再度ベストなワインのみを選びます。鮮やかなルビー色、ワイルドチェリー、シナモン、ナツメグ、ヴァニラ、アニスなどの香り。タンニンはまろやかで滑らか、アロマティックな芳香が長く続きます。10月中旬～11月下旬にかけて手摘みにて収穫を行います。ステンレスタンクにて24℃で15日間マセレーションとアルコール発酵の後、マロラクティック発酵は木樽で行います。フレンチオーク樽で18ヶ月間の熟成、瓶内熟成は最低9ヶ月間行います。



フェウディ・ディ・サンレゴリオのブドウの樹



Serpico セルピコ

格付 イルピーニア・アリアニコ DOC
品種 アリアニコ タイプ 赤ワイン

商品概要 セルピコは世界でも他に類を見ない唯一無二のアリアニコから造られています。樹齢は150年接ぎ木はされておらず、原木のままフィロキセラ禍を生き抜きました。タウラージ地区のアリアニコは、古代から果樹畑やオリーブの木と共に生息しており、美しい庭園の様な景観を造りだしています。セルピコはこの地区のブドウ栽培の傑出した歴史を現代にいたるまで私たちに伝える偉大な生きる証人なのです。輝くルビー色、チェリー、甘いスパイス、リコリス、コーヒー、ココアなど複雑な香り。ピロードのように滑らかな味わい、バランスの取れたミネラル感。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。

※2009、2010ワインテージがございます。



CEO(最高経営責任者)、栽培・醸造責任者 シルク氏

PLANETA

プラネタ

300年前からブドウ栽培に携わってきたプラネタは、現在のシチリアワイン隆盛の立役者。広大な“ワイン大陸”シチリアにある5カ所のワイナリーは、土地の魅力を余すことなく表現し、伝えたいという彼らの想いの結晶です。その深い愛情が育んだ土着品種、世界中で高評価を得る国際品種ともに、豊富な種類のオールドヴァインテージをお届けいたします。



Menfi

メンフィ ヴァインテージレポート



2001

Menfi

収穫時期の早い品種に関しては通常の時期に収穫開始となりましたが、その他の品種に関しては、より完璧なブドウの成熟のため、少し収穫時期を遅らせることにしました。

2002

Menfi

特にシチリアでは、8月以降の昼間と夜の寒暖差の良い影響のお陰でブドウのアロマを良い状態で保つことができました。この年の収穫は素晴らしく、過去25年間のベストの一つと言えます。最高とも言えるクオリティーで、特にネロ・ダヴァラや国際品種の黒ブドウが素晴らしい出来でした。また、しっかりとしたストラクチャーを持つワインが生まれた年です。

2003

Menfi

このヴァインテージは特に剪定など特別に手を加えることなく、自然に素晴らしい品質を誇るブドウが育ちました。特に、国際品種の黒ブドウにおいてそれが顕著でした。この年の赤ワインは非常に凝縮された味わいと濃厚な色を呈しています。

2004

Menfi

シチリアの一部は、8月初旬の真夏から収穫が始まりますが、この年は強風もなく、猛暑もなく、夜は例年より冷涼で、驚くほどに穏やかな夏でした。収穫は10～15日程例年より遅く始まりました。ブドウの成熟は冷涼な気候によりゆっくりと進み、豊かなアロマ、柔らかなタンニンが形成されました。

2005 *Menfi* 過去3年連続で、春と冬に雨に恵まれ、夏と秋のブドウの成熟期に向けて畑を完璧に整えることが出来ました。シャルドネは美しい緑色を呈しており、芳醇な香りを備えています。平均と比べると例年より少しアルコールのボリュームは減少しました。ソーヴィニオンに匹敵するほどの、シャープで力強いアロマと最適な酸のバランスを備えています。黒ブドウは色も素晴らしくフルーティな香りを持ち、複雑でとてもパワフルかつエレガントなストラクチャー、アルコールのボリュームは控えめなヴァンテージとなりました。

2006 *Menfi* 2005年の秋から冬にかけて、特に晩秋に雨が多く、気温は比較的低めでした。水を保持した土壌で木はよく休むことができ、雨の多かった冬の後の春は冷涼で乾燥していました。稀で断続的な雨により、理想的で健康的な条件での発芽と開花が可能となりました。夏には白ブドウ黒ブドウ共に素晴らしい成熟を見せ、収穫は例年と比べ1週間遅れとなりそうでしたが、8月中旬に起こった4日間の猛暑により、例年通りのタイミングとなりました。2006年は健全で高品質のブドウを収穫することが出来、収穫量は10%減、メルロー、ネロ・ダーヴォラは20%減となりました。とても日照量に恵まれた晴天の多いヴァンテージで、4月以降、クリアな青空が続き、雨量は少なめでした。果皮は厚めでタンニンが豊か、とくに太陽を好むシラーやネロ・ダーヴォラなどは傑出した果実味を持ち、素晴らしいものでした。白ブドウはリッチでクリーミー、品種の個性が光る仕上がりとなりました。メンフィエリアでは、特にシラーとヴィオニエ、グレカニコ、フィアーノが素晴らしいヴァンテージとなりました。2006年は大変満足のいくヴァンテージとなりました。

2007 *Menfi* 2006年の10月の雨により、畑が十分に休むことが出来たこと、2007年のための畑の準備が整ったことに特徴付けられます。比較的穏やかな冬で、気温も低くなりすぎず、雨量も例年の平均より下回っていました。イタリアの他のエリアとも、気象条件は冬の半ばを除き似通っていました。雨量の少なさから、夏のための十分な水を保持していない状況は不安要素でありましたが、春になり5月末までシチリア全土が雨に恵まれました。ブドウの質に関わる最も重要な時期、7月以降は天候に恵まれ、7月20日から8月15日にかけて熱波に2度ほど見舞われましたが、気温は安定しており、持続的な高気圧は雨が少なく熟成感に優れたヴァンテージになることを示唆していました。(2007年ヴァンテージはシチリアの1997年と2001年に類似しています。)メンフィにおいては、ブドウは最高の状態に育ち、結果として類稀なる素晴らしいヴァンテージとなりました。特にフィアーノとグレカニコ、シラーとカベルネが素晴らしいものでした。白ワインは濃密で力強く、赤ワインは美しく深みのあるタンニンを備えており、シャルドネとメルローは、プラネタらしさ全開のスタイルを持っています。

2008 *Menfi* とても良い年となりました。2003年から2007年の5年間、シチリアにはたくさんの降水があり、地層と湖を水で満たしました。冬に雨が降ることは想像に容易く、実際に降雨がありました。晩秋から冬にかけて、2008年は降雨量は少なかったのですが、気温は平年並みで、春はさほど雨は降らず、4月最後の雨がブドウの品質を決定的にするものでした。収穫までに過度な気温の上昇もなく、冷涼で乾燥した気候が続き、ブドウの成熟に最適な気温を保っていました。また、雨が降らなかった影響により、ブドウは絶対的に健全で、結果として素晴らしいヴァンテージとなり、特に土着品種が傑出していました。メンフィにおいては、極端に暑い日もなく、フルボディでバランスに優れ、完璧なアロマをもつ白ワインに恵まれました。シャルドネ、グレカニコ、ヴィオニエは特に素晴らしく、フィアーノは2001年の時並みの高品質に仕上がりに、シラーは完璧に成熟しました。乾燥し日照の多かったこの年は、非常に優れた品質のブドウを収穫することができました。

2009 *Menfi* 秋冬の初めは、シチリアの大部分において冷涼で雨が少なかった年、対して春は、特に夏直前の5月は特筆して降水が多く、ブドウの木の健康を完璧な状態で保持し、夏を前に良い準備を整えることが出来ました。夏は比較的冷涼で過ごしやすく安定しており、例年の平均気温を上回ることもありませんでした。日照量も安定してバランスが良く、ブドウは理想的な健康状態で収穫されました。メンフィでは、収穫は伝統的に8月17日にシャルドネからスタートしますが、この年は例年より10~14日遅いスタートとなりました。8月19日、20日以降、温度は徐々に妥当なレベルの湿度を維持しながら上昇し、過度の乾燥および果実の濃縮を避け、成熟していきました。ブドウは、9月第1~2週目に収穫し、ネロ・ダーヴォラとシラーの出来が素晴らしく、白ブドウは総じて素晴らしく、シャルドネとグレカニコが特に顕著でした。黒ブドウは品種によって違いはあれど、クリアでフレッシュな印象で、親しみやすい印象のヴァンテージとなりました。

2010 *Menfi* ほぼ完璧な夏と秋のおかげで、安定した収穫を迎えることが出来た年、近年で最も健康的なブドウが育ちました。7月と8月前半は比較的冷涼で、白ブドウは非常によくバランスが整っており、特にシャルドネのような初期に収穫される白ブドウが特に良い出来でした。

2011 *Menfi* 収穫は8月9日に始まり、過去5年と比べると少し早いスタートでした。白ブドウの収穫量は著しく減少しましたが、品質はとても素晴らしいものでした。また、フランスの黒ブドウ、つまり、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、メルローも高品質で満足のいく収穫が出来ました。



Chardonnay シャルドネ

格付 シチリア DOC 品種 シャルドネ タイプ 白ワイン

2001 印象的なサフランの香りの変遷を楽しむことが出来るヴァンテージ。

2006 シャルドネが非常に豊作だった年、長期熟成能力の高いヴァンテージ。

2009 メンフィエリアのシャルドネの正統派の魅力を備えた王道のヴァンテージ。

2005 とても暑かった年らしい力強く、そしてスタイリッシュな味わい。

2008 とてもスムーズでなめらか、果実味のしっかりしたヴァンテージ。

2009 非常にバランスが良い、アロマティックでフレッシュな味わい。



Cometa コメータ

格付 シチリア DOC 品種 フィアーノ タイプ 白ワイン

2007 温暖な年であったため、ヴェルヴェットのようになめらかで柔らかなで繊細なワインに仕上がりました。

2009 高貴な古代品種、フィアーノらしさ溢れるの王道のヴァンテージ。

2008 シルクのように滑らかかつ果実本来の魅力が引き出されたヴァンテージ。

2010 フレッシュであらゆる構成要素のバランスが非常に良く取れた味わい深いヴァンテージ。



“Merlot” Sito dell’Ulmo “メルロー”シート・デル・ウルモ

格付 シチリア IGT 品種 メルロー タイプ 赤ワイン

2001 ここ数年で最高のヴァンテージの1つ。パワフルでバランス感覚に優れたタンニンが特徴です。

2004 冷涼な年、メルローにとっては最高の環境に恵まれ、メルローの個性と魅力が存分に表現されたヴァンテージ。

2006 例年より暑く乾燥した夏が続き、その結果フルボディのパワフルなワインとなりました。

2007 生き生きとした素晴らしいタンニン、シチリアにおけるスーパーヴァンテージです。

2008 正統派のメルローの表現、ドライなタンニンが特徴です。

2009 極めてエレガントなヴァンテージです。

2010 完璧なバランスを持つ完璧なシチリア産プラネタスタイルのメルローです。

2011 芳醇でしっかりとしたストラクチャーを持つヴァンテージです。





“Syrah” Maroccoli
“シラー”マロッコリ

格付 シチリア IGT 品種 シラー タイプ 赤ワイン

2001 シラーを造り始めてからの初期のヴィンテージで、現在のスタイルと比べるとそれほど濃厚ではありません。

2003 暑く乾燥した、収穫量は低かった年。今がまさに飲み頃です。

2005 全体的に良い年、心地良いバルサミックなヴィンテージです。

2007 完璧にブドウが成熟した素晴らしいヴィンテージ。深みのあるタンニン、暖かみのあるカカオ、地中海のハーブのアロマが香ります。

2009 ユニークでエレガント、フレッシュなスタイルのシラーです。

2002 シラーにとっては非常に良いヴィンテージ、個性がはっきりと表れており、バルサミックな香りが特徴です。

2004 シチリアにおいては例年とは異なるユニークなヴィンテージ。北イタリアで造られるワインを彷彿とさせるヴィンテージです。

2006 暑く乾燥していた年、フルボディのワインに仕上がりました。

2008 醸造家アレッシオ・プラネタ氏のお気に入りのヴィンテージ。ドライで完璧なシチリアスタイルのシラーです。

2010 シラーの魅力を最大限に発揮した、過去最高のシラーです。



Burdese
ブルデーゼ

格付 シチリア IGT 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン タイプ 赤ワイン

2002 暑かった年、濃厚で力強いヴィンテージです。

2004 例年に比べると冷涼な年でしたが、心地良いタンニンに恵まれました。

2006 例年より暑く乾燥した夏が続き、その結果フルボディの力強いワインとなりました。

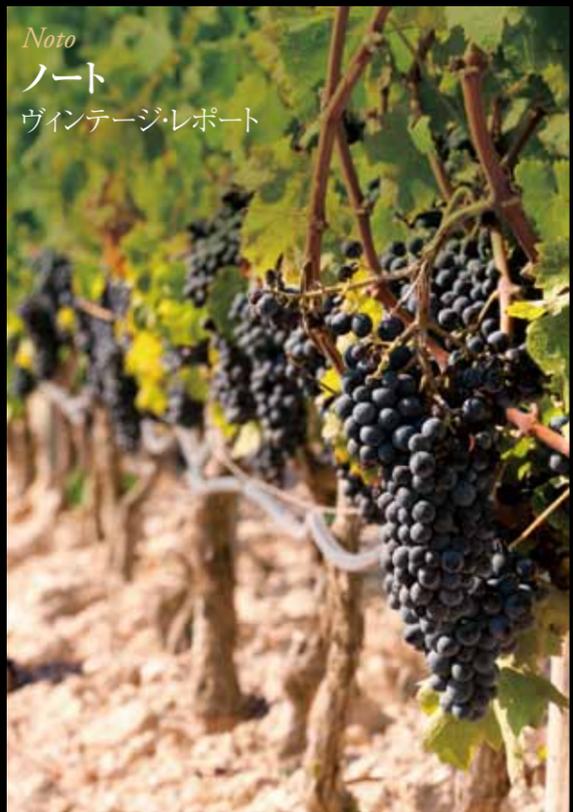
2008 カベルネにとって理想的な気候だった年、カベルネのクラシカルな魅力溢れるヴィンテージです。

2003 あえて収穫量を絞った結果、非常にパワフルに仕上がりました。

2005 素晴らしいヴィンテージ、ワインもそれと同様に最高の状態で誕生しました。

2007 心地良く美しいタンニン、表現力豊かなヴィンテージです。

2010 ブドウが完璧に成熟した年、濃密で非の打ちどころのないカベルネに恵まれました。



Noto
ノート
ヴィンテージレポート

2007 *Noto*

ネロ・ダーヴォラにとって非常に好意的なとても乾燥したヴィンテージ。このシチリアの高貴な品種は特に雨や湿気に苦しむので、この年の乾燥していた9月は完璧な気候でした。ノートでは特にネロ・ダーヴォラにとって素晴らしい条件が揃っており、ネロ・ダーヴォラらしい濃密さと果実の豊かさを表現しています。

2008 *Noto*

ノートは雨が降らず非常に乾燥している土地として知られていますが、この年は珍しく主に春に降雨がありました。ノートDOCの格付誕生の年を祝うに相応しく、夏と初秋は素晴らしい理想的な天候に恵まれました。この年のネロ・ダーヴォラのストラクチャー、深み、そして唯一無二の独創性は世界中を驚かせました。

2010 *Noto*

2010年、ノートのネロ・ダーヴォラは理想的な環境で成熟しました。夏から秋にかけて雨が降らず乾燥していたため、果実味、色合い、熟したタンニン、全てにおいてノート産ネロ・ダーヴォラの傑出した個性と魅力を最大限に発揮するヴィンテージとなりました。

2011 *Noto*

おそらく過去最も長期的に雨が降らなかった年、それにより収穫は例年より早く始まり、またシチリアの土着品種が完璧に成熟しました。ノートのネロ・ダーヴォラは特に最高の出来で、芳醇な香りと、卓越したバランスを備えています。



Santa Cecilia
サンタ・チェチリア

格付 ~2007年シチリア DOC/ 2008年~ノート DOC 品種 ネロ・ダーヴォラ タイプ 赤ワイン

2000 非常に乾燥した年でしたが、その結果とてもエレガントで完璧なサンタ・チェチリアが完成しました。

2002 とても暑い年、サンタ・チェチリアらしい個性を持つワインに仕上がりました。

2005 濃厚で力強いボディを持つ素晴らしいヴィンテージです。

2007 シチリアの王様“ネロ・ダーヴォラ”にとって素晴らしい状況が整った、ベストヴィンテージのひとつです。

2010 ネロ・ダーヴォラにとって理想的な環境で成熟した力強いヴィンテージです。

2001 シチリアにとって非常に質の高い収穫が出来た年です。ネロ・ダーヴォラは比較的フレッシュでバランスに優れ、エレガントで調和がとれています。

2004 完熟した果実由来の、豊かなタンニンが特徴的な、正統派ノート産ネロ・ダーヴォラのワインが誕生しました。

2006 濃密なタンニンと上質な果実味を備えた美しいヴィンテージです。

2008 フルボディで深みがあり、力強いタンニンを備えています。

2011 地中海の魅力完璧に表現した最高品質のネロ・ダーヴォラです。



BORGOGNO

Dal 1761

ボルゴーニョ

ボルゴーニョの歴史は、私文書をたどっていくと、1761年まで遡ることができます。ピエモンテで最も古い歴史と由緒を持つそのワインは、イタリア史に度々登場してきました。ブドウ栽培に化学肥料や除草剤を使用せず、発酵も自然な状態で行い、酸化防止剤の使用を最低限に抑えています。革新的な発想で伝統的なバローロを守り続けています。



Barolo Riserva

バローロ・リゼルヴァ

格付 バローロ DOCG 品種 ネッビオーロ タイプ 赤ワイン

1961

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 偉大なヴィンテージ。とても暑く乾燥した夏により、ブドウは春の発育の遅れをすぐに取り戻しました。成熟度は秀逸で、収穫量もとても多かったヴィンテージです。発酵、果帽浸漬によるマセレーション後、タンクへの移行は11月末に行われました。

味わい

熟成はタンクで2年間、その後3年間の樽熟成が行われたのち、1967年7月に瓶詰めされました。オレンジがかった赤レンガ色。キャラメルやスパイスが混ざり合う複雑な香りです。味わいはリッチで芳醇な心地良さを感じられます。とても柔らかく、まろやかでアロマティックなヴィンテージです。

1967

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 非常に素晴らしいヴィンテージ。ブドウの育成に好意的な乾燥した天候が続いた年でした。収穫量はそれほど多くなかったが、ブドウの各々の構成要素の豊かさが十分に発揮された完璧な成熟度合いでした。発酵、果帽浸漬によるマセレーション後、タンクへの移行は11月中旬に行われました。

味わい

熟成はタンクで1年間、その後3年間の樽熟成が行われたのち、1971年9月中旬に瓶詰めされました。ガーネットのような赤レンガ色。強い木の香り、ドライブルー、キャラメル、コーヒー、ヘビーレザー、焼き砂糖の香りです。柔らかく、心地よい酸度のフルボディ。アフターにはヴァニラやリコリスが感じられます。バランスのとれた卓越したヴィンテージです。

1978

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 偉大なヴィンテージ。変わりやすい天候に左右された年でした。特に、開花の時期に長雨に見舞われ、収穫量は大変少なくなりましたが、この制限された収穫量がブドウの完璧な成熟を可能にしました。発酵、果帽浸漬によるマセレーション後、タンクへの移行は11月末に行われました。

味わい

熟成は4年間の樽熟成が行われたのち、1984年3月に瓶詰めされました。ルビーやオレンジのニュアンスも感じる凝縮された赤レンガ色。スーポアや枯葉、たばこ、なめし革の力強い香りです。また、軽くスパイスやヴァニラの香りもあります。柔らかく心地よさの中にほろ苦さもあり、複雑な味わいです。まだまだタンニンが強調されたとてもよくできたヴィンテージです。

1982

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 長引いた冬の結果、植物の成長サイクルは通常よりも若干遅く動き出しました。しかし、成長はすぐに通常通りに追いつきました。春は温暖で、5月には雨の日も何日かありましたが、マイナスに作用することはありませんでした。夏は暑く、乾燥しており、9月の気温の高さがブドウを素晴らしい状態の成熟へと導きました。発酵、果帽浸漬によるマセレーション後、タンクへの移行は11月末に行われました。

味わい

熟成は、セメントタンクで1年間、その後大樽で5年間行われたのち、1988年4月に瓶詰めされました。オレンジがかった力強いガーネット色。スパイスや強い木の複雑な香り。松ヤニや果実、たばこ、また、スパイスや煙のニュアンスもあります。アルコールの強い味わいと生き生きとした心地良いフルボディです。

1985

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 気候条件や気温は例年通りでした。安定した天候はシーズンを通して続き、高品質なブドウへと成熟し、偉大なヴィンテージとなりました。発酵は果帽マセレーションで行い、11月中旬に澱引き。熟成は、スラヴォニアオークの大樽で4年間行われました。瓶詰めは1989年9月。

味わい

オレンジの縁を有するガーネット色。鉄分やルバーブ、マッシュルームなどを予感させる美しい柑橘系の香り。味わいも複雑で素晴らしく、非常にランゲラしい味わいです。エレガントでバルサミックなフレーバーとしっかりとした酸味とタンニンが特徴です。非常に上品なヴィンテージです。

1988

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 乾燥した冬で始まり、気温も平均よりも基本的に高かったヴィンテージです。雨は3月末に降りだし、寒く湿った春の幕開けでした。天候は安定しており、気温は上がりすぎず、過ごしやすい夏でした。好天は10月末まで続き、平静のなかで収穫が終わりました。発酵、果帽浸漬によるマセレーション後、タンクへの移行は11月末に行われました。

味わい

熟成は、大樽で3年間行われたのち、1992年6月に瓶詰めされました。

1990

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 気候条件にとっても、ピエモンテのワイン醸造にとっても、ターニングポイントとなった年でした。この特別なヴィンテージは、非常に暑く乾燥した天候で、ネッビオーロの収穫は9月末に始まりました。この年からピエモンテのワインはゆっくりと味わいを変えていきました。過去のものと比較すると、より熟したブラックベリーのような果実味が増し、タンニンがより柔らかく凝縮されたものに変化しました。

味わい

今もなお凝縮した果実味と若々しさの象徴であるきれいなルビー色をしており、温かみのある味わいと凝縮したエレガントなタンニンを有しています。長期熟成のポテンシャルを秘めたヴィンテージです。

1999

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 1月から3月に降雪があり、十分な貯水ができました。降雨もある安定した春の気候でしたが、萌芽は例年よりも少し遅く始まりました。6月には雨も降りましたが、とても暑い日が続き、8月の気候は異常気象と言えるものでした。雲が多く、気温の低い日々が続きましたが、幸運なことに9月には好天となり、ブドウは非常によい状態で成熟しました。発酵は果帽マセレーションで行い、11月上旬に澱引きをしました。熟成はステンレスタンクで6ヶ月間の後、セメントタンクで2年間、その後スラヴォニアオークの樽でさらに2年間。瓶詰めは2004年6月。

味わい

チェリーやラズベリーの香り。エレガントなタンニンとヴァニラやチョコレート、なめし皮やリコリスの味わいがします。

2000

Barolo Riserva

ヴィンテージレポート 降雪から得られる水分量が少ない冬から、雨のとても多い春へと続きました。夏は気温も高く晴天が続き、結果的にブドウの成熟に有利に働きました。9月前半は再び降雨量が多く、9月後半から10月にかけては暑い天候が続きました。ネッビオーロにとって、この気候条件はとても好ましいものでした。発酵は果帽マセレーションで行い、11月に澱引き。熟成はセメントタンクで1年間、スラヴォニアオークの大樽で3年間行われました。瓶詰めは2005年4月。

味わい

エーテルやタールのような長く続くブーケ、ドライで調和の取れたベルベットのように滑らかでフルボディのワインです。

CASTELLO DI NEIVE

カステッロ・ディ・ネイヴェ

18世紀に建設された城をワインセラーとして使用している歴史あるワイナリー。オーナー、イタロ・ストッピノ氏は、伝統を守りつつ現代の嗜好に合わせたワイン造りを行っています。自社畑のブドウのみを使用して生産しているワインの中で、特に優良な単一畑である“サント・ステファノ”は、高い評価を得ている、バルバレスコを代表する逸品です。

TRAVAGLINI
GATTINARA
トラヴァリーニ

1958年にジャンカルロ・トラヴァリーニ氏により設立。堆積岩によるミネラル分の多い土壌は世界的に稀であり、彼ら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。ジャンカルロ氏がデザインした芸術的で独特な瓶形は、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。



Barbaresco "Santo Stefano" Riserva バルバレスコ“サント・ステファノ”リゼルヴァ

格付 バルバレスコ DOCG 品種 ネッビオーロ タイプ 赤ワイン

2003

Barbaresco "Santo Stefano" Riserva

ヴィンテージレポート 晴れの日が多く、安定した気候が続いたヴィンテージです。降雨量も少なかったため、水不足の心配もありました。様々な要因が重なり、この地域の最高気温記録を塗りかえました。そして、この高温は長期間続きました。過去のデータと比較しても、1月から8月末までの積算温度が、2002年が1392℃であったのに対し、2003年は1740℃と顕著です。1900年代の記録的高温を記録した年は1997年でしたが、積算温度は1400℃でした。ブドウの生育は、平均と比べ少し遅れて始まりました。萌芽は15日遅れましたが、暖かい気候によりその後の発達は早く、開花は5月末に

始まり、ヴェレゼンは7月末に始まりました。雨量もとても少なく、8月末までの積算降水量は、265mmでした。2002年の積算降水量が830mmであったことと比べるとその少なさがわかります。好天により素晴らしく健康に育ったネッビオーロは、理想的な成熟をしました。

味わい 熟成感のあるガーネット色。いちごジャムの包み込むような温かいアロマと粗いタンニンがこのヴィンテージの特殊な気候を思わせます。バルサムやチェリーの香りに続き、ミントやリコリス、またバラの花びらが香ります。しっかりとしたタンニンとフレッシュ感を伴い、力強く、心地良いバランスのとれた味わいです。ミネラルもしっかりと感じますが、余韻はデリケートで柔らかいです。

2004

Barbaresco "Santo Stefano" Riserva

ヴィンテージレポート 雪が多く、気温の低い冬に続き、5月初旬まで雨の多い春でした。これにより発芽が遅れましたが、穏やかな夏の気温によりブドウは通常通り成長しました。特筆すべき2004年ヴィンテージの特徴は、9月から10月初旬まで停滞した高気圧で、これによりたくさんの日照と平均よりも高い気温に恵まれたことです。ブドウは健康に育ち、成熟しました。収穫は10月後半に行われました。

味わい ウッディなトーンに続いてミントやハーブのノートが続く、複雑で特徴的な内から湧き出てくるような香りです。ほどよいタンニンとバランスの取れた驚くほどソフトなバルバレスコになりました。余韻もしっかり続きます。



Gattinara Riserva ガッティナーラ・リゼルヴァ

格付 ガッティナーラ DOCG 品種 ネッビオーロ タイプ 赤ワイン

1989

Gattinara Riserva

ヴィンテージレポート 四季を通じて史上に残る完璧なヴィンテージです。著しいストラクチャーがあり、バランスのとれたワインとなりました。強く複雑味を帯びた香りが伸びやかに広がります。とてもエレガントなタンニンを伴う、持続性のあるフルボディです。

1995

Gattinara Riserva

ヴィンテージレポート 春は平年並みの気候でしたが、夏の間に激しい雹が降り、収量が著しく減量しました。ワインは、力強いブーケと素晴らしくバランスのとれた持続性が特徴です。豊富な酸度とタンニンは、長期熟成のポテンシャルを保証します。

1996

Gattinara Riserva

ヴィンテージレポート 雪の多い冬から始まったヴィンテージです。雪は春まで続きましたが、5月、6月は好天が続き、気温も高い日が続きました。結果、開花から結実まで早く順調に進みました。とても伝統的な味わいに仕上がった偉大なヴィンテージです。酸とタンニンの含有量も非常に高く、長期熟成のポテンシャルがあります。

2000

Gattinara Riserva

ワインジャーナルレポート 量より質のヴィンテージです。雨がちの春でしたが、開花は通常通りに進みました。6月、7月は平均よりも暑い気候が続きました。そして、8月は非常に暑く、月末にかけては雨の降らない日が続きました。9月は、暑い晴天が続き、また、降雨量もある平年並みの気候でしたが、この雨により収穫時期が早まりました。優良ヴィンテージですが、生産量は例年よりも少なめです。

2004

Gattinara Riserva

ワインジャーナルレポート 収量の非常に多かったヴィンテージです。全体的に暖かい天候が続き、夏の嵐に度々見舞われましたが、それによりブドウの房が成熟し、平均よりも大きな房に成長しました。品質、生産量ともに最高のヴィンテージです。

味わい 力強さと洗練さのバランスが素晴らしくとれた、パワフルでエネルギッシュなガッティナーラに仕上がっています。

2005

Gattinara Riserva

ワインジャーナルレポート 収穫が若干遅い10月中旬に始まったヴィンテージです。寒い春の後に、6月～9月まで良好な夏の天候が続きました。この好天がブドウの成熟期により影響を与えました。

味わい とてもよいアルコールレベルと濃い色、また、力強いアロマが特徴の良好ヴィンテージです。



Gattinara il Sogno

ガッティナーラ・イル・ソニーヨ

格付 ヴィーノ・ダウ・ヴェ・ストラマトウーレ 品種 ネッビオーロ タイプ 赤ワイン

2005

Gattinara il Sogno

ワインジャーナルレポート 春の間に何回か霜の降りた日がありましたが、6月～8月にかけては非常に素晴らしい天候となりました。9月は打って変わって変動の多い気候で、結果的には成熟の最終時期に影響を与えました。しかし、2005年は少し遅摘みで(10月中旬に開始)、アルコール度数が高く、色調の濃いワインとなりました。また、力強いアロマも特徴です。

2008

Gattinara il Sogno

ワインジャーナルレポート 湿気と降雨量の多かったヴィンテージで、畑における処置を例年より多く行わなければなりませんでしたが、通常よりも少し高い素晴らしい酸度が得られました。収穫は10月上旬に行われ、ワインも非常にバランスのとれたものに仕上がりました。長期熟成のポテンシャルが高いヴィンテージです。



Gattinara

ガッティナーラ

格付 ガッティナーラ DOCG 品種 ネッビオーロ タイプ 赤ワイン

2004

Gattinara

ワインジャーナルレポート 偉大なワインが生まれた豊作のヴィンテージでした。高い気温のまま進みましたが、夏の間に頻繁に降った雷雨のお陰で、ブドウの房は完全に成熟しました。また、素晴らしい開花時期を経たため、房の大きさも平均よりも大きくなりました。9月は、昼夜の気温差がしっかりとある、平均より少し高めの気温が続きました。収穫は10月8日に始まり、質と量ともに非常に素晴らしいヴィンテージとなりました。糖の凝縮度とアロマの度合いが少し高いヴィンテージです。



BROGLIA



Broglia & C. - Gattinara - Italia

ブローリア

ガヴィ発祥の歴史ある土地“メイラーナ”と呼ばれる、ブローリアが所有する98haの土地では、コルテーゼなどが伝統的なグイヨー仕立てで栽培されています。この“メイラーナ”というブドウ畑について、971年に記述した古文書が、ジェノヴァの公文書保管所で保存されていることから、この地がガヴィそのものの発祥の地であることを示しています。



“Bruno Broglia” Gavi del Comune di Gavi

“ブルーノ・ブローリア”ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

格付 ガヴィ DOCG 品種 コルテーゼ タイプ 白ワイン

2007

“Bruno Broglia” Gavi del Comune di Gavi

ワインジャーナルレポート ブルーノ・ブローリアの秀逸ヴィンテージ。6月前半に結実し、昼夜の温度差がさほどない暑い夏でした。収穫は9月20日から始まり、10月10日に終了しました。

味わい 濃いグリーンがかった麦わら色。香りにはミネラルが感じられます。また、火打ち石や白いフルーツのアロマもあります。味わいはしっかりとおり、厳格できれいな余韻が続きます。

2010

“Bruno Broglia” Gavi del Comune di Gavi

ワインジャーナルレポート 春が少し寒かったせいもあり、結実は通常より少し遅い6月20日前後でした。夏は、例年よりも気温が高く、昼夜の気温差もみられました。収穫は、通常通り9月20日頃行われました。

味わい エlegantで力強いサンブーコのアロマと共にスグリや洋梨が香ります。果実味と塩味、また持続性や滑らかさが素晴らしいバランスで表現されています。

2009

“Bruno Broglia” Gavi del Comune di Gavi

ワインジャーナルレポート 2007年や2008年と違い、8月後半に何度か雨が降る、涼しい夏でした。結実は通常通り6月10日頃でした。収穫は、9月20日に始まり、10月20日に終了しました。

味わい リンゴの香りがグラスに注いだとたんに広がります。ストラクチャーのしっかりした持続性のあるフルボディです。

2011

“Bruno Broglia” Gavi del Comune di Gavi

ワインジャーナルレポート 暑い夏が続き、雨も9月に数日降っただけだったので、実が沢山なりました。結実は6月15日頃で、収穫も通常より少し早い9月15日に行われました。

味わい 洋梨、ジャスミン、野草とミネラルが香ります。口中でよりミネラルを感じる、筋の通った味わいです。



リヴィオ・フェッルーガ

5世代に渡ってブドウ栽培・ワイン造りを行っているフェッルーガ一族。70年前、4世代目にあたるリヴィオ氏がスロベニアからフリウリにワイン造りの指導者として移り住み、ブドウ畑を購入したことが、現リヴィオ・フェッルーガの始まりです。リヴィオ氏はこの地をこよなく愛し、その忍耐と情熱が同社をフリウリ地方を代表するワイナリーへと成長させました。

2007

Terre Alte

ヴィンテージレポート 温暖な春だったため、萌芽が早く、5月前半には開花しました。平均的な6月の気候の後に、雨の少ない暑い夏が訪れました。7月中旬にヴェレゾンがスタートし、8月に収穫が始まりました。

味わい 金色の輝きを持つ麦わら色の、エレガントで且つ複雑さがある魅惑的な香りが個性的なヴィンテージです。トロピカルフルーツのアロマが地中海のハーブやアカシアの花、サンザシ、松、柑橘の皮、サフラン、アーモンドなどの香りと溶け合っています。デリケートで心地よいヴァニラシュガーを思わせる香りも感じられます。味わいは魅惑的で深みがあり良く調和がとれています。リッチでやや塩味とソフトで生き生きとした力強さを感じます。香り高い余韻があり、ベルガモットやセージ、海のミネラルを感じさせる魅力的なワインです。

2008

Terre Alte

ヴィンテージレポート 温暖で湿気の多い冬だったため、尚早に萌芽が始まりました。開花時期から良好な天候が続き、夏には乾燥した昼夜の温度差がある理想的な気温でした。例年より少し早い時期に収穫が行われました。

味わい 濃い麦わら色を帯びた、エレガントで複雑みのある魅惑的な香りが個性的なヴィンテージです。トロピカルフルーツのアロマと、地中海のハーブやアカシアの花、サンザシ、松、柑橘の皮、サフラン、アーモンドなどの香りが感じられます。味わいは魅惑的で深みがあり良く調和がとれています。リッチでコクがあり、ソフトな口当たり。香り高い余韻があり、ベルガモットやセージ、海のミネラルを感じさせる魅力的なワインです。

2009

Terre Alte

ヴィンテージレポート 例年より寒い春から始まりましたが4月には気温が上がり、5月には開花に最適な天候でした。6月には理想的な気温と降雨量があり、品質のよいブドウができました。8月は打って変わって冷涼で湿気の多い8月前半でしたが、8月後半から9月にかけては暑く乾燥した天候が続きました。

味わい 濃い麦わら色の、大変魅力的で、強さ、エレガントさと複雑さがある香りを持つヴィンテージ。素晴らしい個性と強さが全面に出ています。トロピカルフルーツのアロマにアカシアの花、エルダーベリーの花、マジョラムやユリ、アヤメ、サンザシ、柑橘の皮、ヴァニラシュガー、サフラン、しょうが、シナモンやアーモンドの雰囲気があります。フルボディ、味わいの深さとレイヤーがあり、しっかりしたストラクチャーで調和がとれています。リッチでドライ、ソフトですが生き生きとしたワイン。魅惑的な余韻は芳醇でコクがあり、柑橘の砂糖漬けやセージ、ヴァニラを感じさせます。

Terre Alte テッレ・アルテ

格付 コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ DOC
品種 フリウラーノ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニヨン タイプ 白ワイン

1997

Terre Alte

ヴィンテージレポート 萌芽、開花と果実の生育期には最良の天候に恵まれました。気温が高く乾燥した夏でしたが干ばつには至らず、生育期の終わりには理想的な気温となりました。収穫は例年通りスタートし終了するまで良好で、収穫期の後半は気温が高かったため、ブドウが良い状態で成熟しました。

味わい 麦わら色にやや緑がかったハイライトを持つ色合い。香りは複雑さがありエレガント、バランスが取れており、トロピカルフルーツの甘い香り、アカシアのはちみつや花の芳しい香りを感じます。バランスの良い味わいで、温かみとエレガントさ、ウェイトとストラクチャーがしっかりしており、フルーツの風味の複雑さが長く残るワインです。

2006

Terre Alte

ヴィンテージレポート 冬にかなり降雨があったものの、萌芽と開花時には良好な天候に恵まれました。雨が多く湿度の高い春でした。夏は高温で乾燥しましたが8月末の雨が渇きを和らげ、最高の状態でブドウを成熟させました。収穫は例年通りスタートし、終了するまで良好な状態でした。

味わい 濃い麦わら色にゴールドの色合い。エレガントで複雑味のある香りでエキゾチック、トロピカルフルーツを思わせるワインです。柑橘系のフルーツ、クルミ、スイートアーモンドや地中海の花の香りにスパイシーな雰囲気があります。フルボディ、生き生きとしたワインで素晴らしいバランスの酸味、アフターに甘みと花やトロピカルフルーツ、スパイスの雰囲気が長く残ります。



特徴的な土壌「ポンカ」



1896年創業。現オーナーマンリオ氏は、3代目にあたります。彼は25年前に絶滅しかかっていた土着品種リボッラ・ジャッラを復活させ、イタリアで初めてのリボッラ・ジャッラによるスパークリングワインを造りました。現在ではフリウリの伝統ワインを幅広いレンジで生産しており、その80%を海外に輸出し世界的に高い評価を受けています。



Broy ブロイ

格付 コッリオ DOC
品種 フリウラーノ、シャルドネ
ソーヴィニヨン
タイプ 白ワイン

2009

ヴィンテージレポート 温暖で乾燥した天候のヴィンテージです。収穫の15日前には適度な降雨量もありました。

味わい フレッシュで芳ばしくフルーティなアロマに、ややほちみつニュアンス、複雑なストラクチャーを持つ香りがヴァニラやシナモンといったスパイシーな香りになります。ソフトで長い余韻を持ち、リッチな味わいが残るワインです。



Giorgio Otero ジョルジョ・オデロ

格付 オルトレポー・バヴェーゼ DOC
品種 ピノ・ネロ
タイプ 赤ワイン

2007

味わい 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。若かりし頃ブルゴーニュ地方で会得したピノネロクローン栽培の経験を基に造られたこのワインには、彼への名誉と尊敬の念を込められています。赤い果実、ユーカリ、コーヒーやヴァニラといった香りのハーモニー、そして熟した果実味とタンニンがとてもエレガントでバランスのよい余韻を長く楽しめます。



フレッチャロッサはロンバルディア州のオルトレポー・バヴェーゼ地区で最も古いワイナリーのひとつです。イタリア王室ご用達ワインだった歴史があり、国際的な大会でも多くの賞を獲得するなど、その個性的で高品質なワインは広く愛されています。環境にも注意深く配慮し、殺虫剤や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、オーガニックワインの基準値よりも更に少ない量のみを使用しています。



Chianti Classico Riserva キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

格付 キアンティ・クラッシコ DOCG 品種 サンジヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ タイプ 赤ワイン

1970

ヴィンテージレポート トスカーナにおいては異常に寒い春で、萌芽は3週間程遅れました。夏は暑くて乾燥しており、ブドウ成育の遅れは取り戻せました。好天は秋まで続き、暑い日々が続いたため、ブドウの糖度を上げるために収穫を遅らせました。キアンティ・クラッシコの中ではトップ・ヴィンテージと呼ばれるヴィンテージです。

味わい 緑にレンガ色を帯びたガーネットレッド。長く残るフルーツの香りにフラワートーンが重なります。調和のとれた酸味とソフトなタンニンのバランスよい味わいです。

2006

ヴィンテージレポート 比較的暖かい気温と平均的な降雨量の冬でした。通常よりも早く開花が見られました。夏は暑すぎず降雨もほどほどにあり、ブドウの成熟には最適な気候でした。健康的に成熟した房は、丁寧に手摘みされました。収穫は、9月4日～10月5日。

味わい 濃いルビー色。花びらやスピリッツ漬のチェリー、リコリスやチョコレートの香りがミックスした芳醇でエレガントなアロマ。温かく心地良い口あたりで、フレッシュさとフルボデーのバランスが素晴らしいワインです。バランスのとれたリッチな酸味が余韻まで続きます。長期熟成のポテンシャルのあるヴィンテージです。

1997

ヴィンテージレポート 暑い夏によりもたらされた非常に成熟し、類まれな凝縮感を合わせもつ素晴らしいブドウから造られました。このヴィンテージは、キアンティ・クラッシコ地域において、20世紀で最高のヴィンテージと言われています。

味わい 濃いルビー色。ワイルドベリーの色とチェリーのニュアンス。木由来のスパイシーヴァニラのトーン、いちごやチェリーなどに加え、土の香りも有します。ソフトでシルキーなタンニンを伴うストラクチャーのしっかりとしたリッチなフルボデー。バランスのとれた酸味とフルーティな余韻が長く続きます。長期熟成のポテンシャルのあるヴィンテージです。

2007

ヴィンテージレポート 低気温と降雨量の多さが特徴的な冬でした。雨がちで気温の高低が激しい春の後には、乾燥した蒸し暑い夏が続きました。収穫時期の穏やかな気温と涼しい夜がブドウを健康に理想的な成熟へと導きました。収穫は、9月19日～10月11日。

味わい かすかなガーネットの光を呈した濃いルビー色。ブラックベリーの色と心地よいタバコやスパイスの香りが特徴です。ソフトな口あたりでエレガント。成熟したタンニンとフルーツ感が口いっぱいに広がります。バランスのとれたリッチで持続性のある酸味が余韻まで続きます。長期熟成のポテンシャルのあるヴィンテージです。

Badia a Coltibuono



バディア・ア・コルティブオーノ

バディア・ア・コルティブオーノは、キアンティ・クラッシコのスペシャリストとしてその歴史を築き上げてきました。ワイナリー名は「豊かな収穫の修道院」という意味で、1051年にベネディクト派の修道院として建立された、キアンティ地区で最も古い歴史を持つワイナリーのひとつです。現在のオーナー、エマヌエラ・ストゥッキ・プリネッティ氏はキアンティ・クラッシコ協会初の女性会長を務めた実力者です。

CAPEZZANA

CONTE CONTINI BONACOSSÌ

テヌータ・ディ・カペッツァーナ

1200年の悠久の歴史の中にあるカペッツァーナ。804年には、カルミニャーノで既にワインを生産していたという記録があります。1553年、メディチ家の娘、カテリーナがフランス王アンリ2世に嫁いだときにボルドーのワインが贈られました。このワインを好んだメディチ家は、同じようなワイン造りを命じ、これがカルミニャーノの原点とされています。



“Villa di Capezzana” Carmignano “ヴィッラ・ディ・カペッツァーナ”カルミニャーノ

格付 **カルミニャーノ DOCG** タイプ **赤ワイン**

1990 品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カナイオーロ、その他 “Villa di Capezzana” Carmignano

ヴィンテージレポート とても雨の多い前半の後、とても乾燥した5～6月が続きました。9月～10月も晴天が続き、素晴らしい収穫を可能にしました。果肉を感じるような質感で、オレンジのニュアンスの生き活きとした力強い色が特徴です。この色が90年ヴィンテージの力強さと長期熟成の可能性を証明します。

味わい リッチで、カカオやコーヒー、動物的な香り、またヴェジタルなものまで変化に富んだ複雑なブーケを生み出します。ボリューム感と生き活きとしたタンニンを伴う、パワフルでストラクチャーのあるテイストが程よい酸味と混ざり合います。長くスパイシーな余韻です。

2006 品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン

“Villa di Capezzana” Carmignano

ヴィンテージレポート 2005年を超えるヴィンテージであると確信しています。この年は3月と4月の寒の戻りで約2週間ほど生育が遅れ、また遅霜に見舞われたものの幸運にもこの生育の遅れにより被害を逃れました。6月はかなり乾燥し、7月、8月には降雨があり、ブドウの生育は良いバランスが保たれて活発な樹勢により果実を完熟させました。9月の初旬には風通しと日光を与えるために葉を取り除き、9月と10月の理想的な気候が“残りの作業”を行いました。10月中旬にはカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を終えました。全てのブドウが最高の出来でしたが、最も満足できたのは“いまだかつてない”素晴らしいサンジョヴェーゼでした。

味わい エレガントな香りで熟した果実やブラックチェリー、すみれやアーモンドの甘さを感じられます。口の中で強いタンニンが広がり、バランスのとれた酸味はタンニンとともにリッチで長く残ります。長いフィニッシュではスイートリコリスのアフターテイストを持つワインです。この2006年ヴィンテージは“10年”オールドヴィンテージプロジェクトの第1弾です。カルミニャーノ300周年記念として3000本のみ造られました。“10年目”を迎えるオールドヴィンテージのヴィッラ・ディ・カペッツァーナを現行ヴィンテージとともに毎年リリースしていきます。

2007 品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン

“Villa di Capezzana” Carmignano

ヴィンテージレポート 暑い6月と7月、8月中旬過ぎのわずかな雨といった理想的な夏でした。素晴らしい9月を迎え、10月初めの降雨前に全てのサンジョヴェーゼを収穫できました。果皮の厚いカベルネ・ソーヴィニヨンには影響はなく、10月の2週目に収穫されました。

味わい アニス、アーモンド、すみれ、ブラッドオレンジやコーヒー、ヴァニラと木の香りに熟成したサンジョヴェーゼが感じられます。力強いボディとストラクチャーのあるタンニンが魅力的で、バランスのとれた酸味を持っています。フィニッシュは長く、アフターテイストにスイートリコリスやコーヒーの風味が残るワインです。

Ghiaie della Furba

ギアイエ・デッラ・フルバ

格付 **ロツツ・ディ・トスカーナ IGT** タイプ **赤ワイン**

1985 品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・フラン、メルロー

Ghiaie della Furba

ヴィンテージレポート 3月までは雨が多く、4月には晴れの日が続いたものの、また雨量の多い5月となりました。8月～10月は完全に晴天の日が続き、ブドウは完璧に成熟しました。

味わい オレンジがかった成熟した色合い。ミントやルバーブ、スパイス香などのアロマを有し、口の中にもミントとコーヒーのような味わいを感じます。包み込むようなエレガントで上品なタンニンが特徴です。アフターにもスパイス香が残るともバランスの取れたワインです。

1992 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー

Ghiaie della Furba

ヴィンテージレポート 比較的乾燥した1月と2月(2ヶ月で66mm)の後、3月には78mm、4月に177mmの降雨がありました。5月はかなり乾燥し、平均より大変冷涼な月となりました。6月は約70mmの雨が降り、7月の第1週目以降は8月10日まで高温に見舞われました。その後幸運にも28mmの恵みの雨。10月の初めまでは常に乾燥した気候だったにもかかわらず、10月10日の激しい雨により、収穫に影響を及ぼしました。

味わい 複雑でエレガント、果実味とスパイスのニュアンスがある香り。ひきしまったフルボディ、凝縮して甘みのあるタンニンでリッチな味わいがあります。バランスのとれた酸味がワインのボディと完璧にマッチしています。フィニッシュは長く、ワイルドベリーの実味と力強く複雑なスパイシーなトーンを持つフィニッシュが長いワインです。

2003 品種 サンジョヴェーゼ、メルロー、シラー

Ghiaie della Furba

ヴィンテージレポート この年は150年来の乾燥した年で、夏には最高気温を記録しました。1月1日から9月末までの降雨量は366mmと非常に少なく、夏は干ばつのような状況でした。ブドウの品質は最高のものとなり、記憶に残るヴィンテージとなりました。

味わい ラベンダーやミント、そしてユーカリのニュアンスを伴う、ソフトでスパイシーな香りです。タンニンが豊富なフルボディ。長い余韻にはしっかりとシラーを感じます。これからも長期熟成の可能性のあるワインです。



VILLA BUCCI

ヴィッラ・ブッチ

約400haの土地を所有するブッチ家がワイン醸造を行うようになったのは、今から約300年前。
 広大な所有地の中で、ヴェルディッキオやモンテプルチアーノの栽培に最適な土地を選び、
 ワイン造りをはじめ、様々な技術改革を行ってきました。「ワインはセラーで生まれるのではない、
 畑から造られるもの」これが現オーナー、アンペリオ・ブッチ氏の信念です。
 ヴェルディッキオワインの地位向上に貢献してきたヴィッラ・ブッチ社の
 集大成ともいえるワインが“ヴィッラ・ブッチ”リゼルヴァ・ディ・ヴェルディッキオ・クラッシコです。



“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

格付 カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ DOCG

品種 ヴェルディッキオ タイプ白ワイン

2005

“Villa Bucci” Riserva di Verdicchio Classico

ヴィンテージレポート シーズンを通して平均的な気温が続きましたが、1月末の大雪と春から夏にかけての断続的な雨により、降雨量は例年よりも20%多いシーズンでした。収穫まで、特にストレスもなくブドウの成長も通常通りに進みました。収穫は成熟した房だけを数段階に分けて摘み取っています。

味わい ゴールドがかった麦わら色。表現力が豊かで、白い花、スイートな柑橘、アーモンドやアカシア蜂蜜の多角的なアロマが驚くべき深みを表現します。白桃やレモンのフレーバーが火打ち石やヨード感により引き立てられ、普通のヴェルディッキオと比べ、よりクリーミーでより甘やかに仕上がっています。とてもバランスがよく、骨格のしっかりとしたこのヴィンテージは、ミネラルに由来する酸度が非常に高く、素晴らしく長い余韻をお楽しみいただけます。

2006

“Villa Bucci” Riserva di Verdicchio Classico

ヴィンテージレポート 3月から7月にかけては例年通りの気候でしたが、8月1日から20日まで、多量の降雨がありました。ブドウの成長は通常通りに進みました。収穫は成熟した房だけを数段階に分けて摘み取っています。9月と10月の気候はブドウの成長を促進し、卓越した状態で成熟しました。土壌は石灰岩を非常に多く含み、ワインに素晴らしいミネラル感をもたらしました。

味わい ジューシーな白い果実と蜜ろうのアロマを伴い、それが味わいにもつながる若々しく、活き活きとしたヴィンテージです。長く伸びやかな余韻と澁刺とした酸味、素晴らしいミネラルが特徴です。まだまだ若く、今、開けてしまうのがもったいない程。長期熟成の可能性を秘めたヴィンテージです。

2007

“Villa Bucci” Riserva di Verdicchio Classico

ヴィンテージレポート 例年通りの降雨量が春と秋に得られました。全体的に植物の成長サイクルは、例年よりも10日~15日早く、収穫は成熟した房だけを数段階に分けて摘み取っています。有機栽培農業にしてから8年目。秀逸なフレーバーがワインへ反映し始めた年でした。

味わい 熟した赤りんごなどの豊かな果実感とライラックのアロマが層を織りなすリッチなフルボディのヴェルディッキオです。軽やかな蜂蜜のトーンがワインに複雑味を与え、アロマとフレーバーはクリーミーで口いっぱいに余韻が残ります。2022年位までは美味しく熟成する長期熟成の可能性のあるヴィンテージです。

