

WINE CATALOG

for professional

2024.12





Portfolio

Piemonte

1. Marziano Abbona – Dogliani
マルツィアーノ アッポーナ
2. Cantine Damilano – Barolo
カンティーネ ダミラノ
3. Luigi Giordano – Barbaresco
ルイジ ジョルダノー
4. Giacomo Barbero – Roero
ジャコモ バルベーロ
5. La Chiara – Gavi
ラ キアーラ

Trentino = Alto Adige

6. Cavit – Trento
カヴィット

Veneto

7. Riondo – Soave
リオンド
8. Tedeschi – Valpolicella
テデスキ

Emilia - Romagna

9. Solenghi Gaetano – Val Tidone
ソレンギ ガエターノ

Toscana

10. Mormoraia – San Gimignano
モルモライア
11. Barbanera – Cetona
バルバネーラ
12. Castello di Cacchiano – Gaiole in Chianti
カステッロ ディ カッキアーノ
13. Casale dello Sparviero – Castellina in Chianti
カサーレ デッロ スパルヴィエロ
14. Podere Le Ripi – Montalcino
ポデーレ レリーピ

Marche

15. Fattoria Coroncino – Staffolo
ファットリア コロンチーノ
16. Maria Pia Castelli – Monte Urano
マリア ピア カステッリ
17. Fattoria Mancini – Pesaro
ファットリア マンチーニ

Abruzzo

18. Cantina Orsogna – Chieti
カンティーナ オルソーニャ

Molise

19. Campi Varello – Monteroduni
カンピ ヴアレリオ

Puglia

20. Torrevento – Castel del Monte
トルレヴェント
21. Tenute Girolamo – Martina Franca
テヌーテ ジローラモ

Basilicata

22. Bisceglia – Lavello
ビシエリア

Sicilia

23. Cristo di Campobello – Campobello di Licata
クリスト ディ カンポベッロ
24. Milazzo – Campobello di Licata
ミラッツォ
25. Amaro Punico – Marsara
アマーロ プニコ

1. Marziano Abbona

マルツィアーノ アッポーナ

Dogliani / Piemonte

ドルチェットの聖地

ドリアーニ村に1970年よりワイン造りを始めたマルツィアーノ・アッポーナ社。北側のバローロエリアに比べ、山岳地帯で標高が高く、冷涼で過酷な条件下の為、気難しいネッピオーロではなく、適応力のあるドルチェットが好んで育てられているのが、この地域である。

現当主マルツィアーノの父チェルソは、早くからこの土地とドルチェットの可能性を信じ、ドリアーニ村の最高区画ドリオーロにドルチェットを植えたのが1950年代の事。その畑は今でも大切に手入れをされ、樹齢は60年を超える古樹。彼らのフラッグシップである、ドリアーニ・パパ・チェルソを産み出しており、毎年、国内外から高い評価を得ている。

《パパ・チェルソの昔のボトル》



《サン・ルイジ礼拝堂を望む葡萄畑》



樹に3~4房しか実を付けない古樹

樹勢が強く、手が掛からず多産で知られるドルチェット。しかし、このドリオーロ区画で育つドルチェットは、それらとは一線を画す。

樹齢60年以上のこの区画は、戦後に流行った量産型のクローン品種ではなく、古くからこの地にあった物。また通常1本の樹から、10房程の実を付けるドルチェットだが、ここの樹は3、4房しかならない。根が地中深くまで伸びた古樹は、厳しい気候条件の年でさえも、大地から沢山の要素を集めた、凝縮した果実を実らせる。正に年の功。

ドルチェットの常識を覆す、凝縮感と品の良さを味わう事ができる。

《ジャンニ・ガッロのデッサン》



動植物のアトラベルの意味

アッポーナ社では、ビオロジックの概念が無い頃から、無農薬栽培を実践している。健康に保たれた彼らの畑には、数々の動植物が自生している理想的な環境である。

葡萄畑の自然な姿を、エチケットにそのまま表現しているアッポーナ社。ビオロジックの認証を取得したり、表記する事はないが、このエチケットこそビオロジックの証明でもある。

またエチケットのデザインは、マルツィアーノの親友である、ジャンニ・ガッロによるもの。ドリアーニで生涯の大半を過ごした彼は、この地の自然を愛し、動物や植物を数多く描いていたアーティスト。ジャンニ・ガッロは、ヴィエッティ社、ブルーノ・ロッカ社、マローロ社などのエチケットも数多く手がけていた。

エクストラ ブリュット メド クラシコ
N.V. Extra Brut Metodo Classico

参考上代 / ¥6,800(税込 ¥7,480)
タイプ / 泡白
産地 / Dogliani
品種 / ピノ・ネロ50%、シャルドネ50%
熟成 / ステンレスタンク

30ヶ月の瓶内2次醗酵。ドリアーニ産らしく酸と果実味のコントラストがしっかりとしたワインに仕上げる為、ドサージュ、マロラクティック醗酵は行わない。白い花の華やかな香り、ナッツのニュアンスが溶け込んだ、ドライな味わい。

ランゲ ファヴォリータ ヴァッレ デッロルモ
2023 Langhe Favorita Valle dell'Olmo

参考上代 / ¥3,000 (税込 ¥3,300)
タイプ / 白
産地 / San Luigi - Dogliani
品種 / ファヴォリータ
熟成 / ステンレスタンク

ファヴォリータでは珍しく、ロエロ地区ではなくドリアーニ村の葡萄。砂質のロエロ地区に比べ、粘土質が豊富な為、骨格のしっかりとしたワインに育つ。青リンゴ、洋ナシの爽やかで甘い香り、アーモンドを思わせる苦みとボディが特徴。

ロエロ アルネイズ ティスティン
2023 Roero Arneis Tistin

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 白
産地 / Monteu Roero
品種 / アルネイズ
熟成 / ステンレスタンク

ロエロ地区の特徴である白い砂質土壌の為、熟度の高い葡萄を得られる。アルネイズは酸化に弱い為、フレッシュさを保ちながら醸造する。麦わらのような薄い黄色、摘みたての若い桃のような華やかな果実味。

ランゲ・リースリング・クロリスト
2022 Langhe Riesling CHLORIS

参考上代 / ¥5,900(税込 ¥6,490)
タイプ / 白
産地 / Dogliani
品種 / リースリング
熟成 / ステンレスタンク

マロラクティック醗酵を行わず、7か月間のシュール・リー熟成。グレープフルーツやアプリコットの様な、爽やかな香りに青いハーブのニュアンスが混ざる。エレガントで伸びやかな果実味が特徴的の辛口。

アルタ ランガ エクストラ ブリュット
2019 Alta Langa Extra Brut

参考上代 / ¥7,500(税込 ¥8,250) **限定品**
タイプ / 泡白
産地 / Dogliani
品種 / ピノ・ネロ50%、シャルドネ50%
熟成 / ステンレスタンク

36ヶ月の瓶内2次醗酵。通常、D.O.C.G.アルタランガは30ヶ月の熟成期間でも良いところ、長期の熟成によって、旨味を最大限に引き出している。2014年がファーストヴィンテージ。ドサージュ、マロラクティック醗酵は行わない。



《アッポーナ・ファミリー》

ランゲ ビアンコ チネリーノ
2022 Langhe Bianco Cinerino

参考上代 / ¥6,500(税込 ¥7,150)
タイプ / 白
産地 / Dogliani
品種 / ヴィオニエ
熟成 / アカシア小樽&ステンレスタンク

低温で36時間のスキンコンタクトを経てアロマを抽出する。また、アカシアの樽を使う事で、ワインにハチミツを思わせるまるやかさを与える。完熟した黄桃、キンモクセイ、ジャスミンの香り。豊かで丸みのあるボリューム感が特徴的。



《収穫時のドルチェット》



ドリアーニ サン ルイジ
2023 Dogliani San Luigi

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 赤
産地 / San Luigi - Dogliani
品種 / ドルチェット
熟成 / ステンレスタンク

サン・ルイジ畑は比較的ドリアーニ村の中でも標高が高く、エレガントなワインを産み出す。紫がかかったドルチェット特有の濃い色調。ブラックベリー、チェリーのニュアンスが溶け込む。



ドリアーニ パパ チェルソ
2022 Dogliani Papa Celso

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)
タイプ / 赤
産地 / Doriolo - Dogliani
品種 / ドルチェット
熟成 / ステンレスタンク

アッポーナ社のフラッグシップ。平均樹齢60年を超える古樹から造られる、圧倒的な凝縮感。ダークベリー系の甘酸っぱい香り、グラスの奥が透けない紫色、長い余韻はまさにグランヴァン。

《パパチェルソとサン・ルイジの畑比較》

	パパ・チェルソ	サン・ルイジ
土壌	砂	25%
	シルト	40%
	粘土	35%
標高	360~410m	390~430m
傾斜	南西	西、南西
平均勾配	10%	22%
平均樹齢	60年	38年



バルベーラ ダルバリナルディ
2022 Barbera d'Alba Rinardi

参考上代 / ¥5,600(税込 ¥6,160)
タイプ / 赤
産地 / Rinardi - Monforte d'Alba
品種 / バルベーラ
熟成 / 500Lの小樽で8ヶ月

樹齢50年になる古樹の区画。モンフォルテ・ダルバ村らしく酒質のしっかりとした味わいの為、木樽での熟成を必要とする。赤いベリー系、オリエンタルなスパイスのニュアンスで、力強い果実味。



ネッビオーロ ダルバ ブリッコ パローネ
2021 Nebbiolo d'Alba Bricco Barone

参考上代 / ¥5,600(税込 ¥6,160)
タイプ / 赤
産地 / Bricco Barone, Rinardi - Monforte d'Alba
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 大樽12ヶ月

伝統的なマセレーションを28日間行い、その後35HLの大樽にて熟成。モンフォルテ・ダルバ村の土壌は鉄分を含んだ力強さが表現される。ドライフラワーの花の香、果実味よりもタンニンと酸が前面に現れた飲みごたえのある味わい。



ゼロ ソルフィティ
2019 Zero Solfito

参考上代 / ¥6,500(税込 ¥7,150)
タイプ / 赤
産地 / Dogliani
品種 / ネッビオーロ、バルベーラ、ドルチェット
熟成 / 500Lの小樽で10ヶ月

無濾過、無清澄だけではなく、亜硫酸も無添加で仕上げられる。バルベーラの酸味、ドルチェットの果実味、ネッビオーロの骨格とバランスが良く、葡萄本来の香り、味わいがストレートに表現されている。



バルバレスコ
2020 Barbaresco

参考上代 / ¥10,000(税込 11,000)
 タイプ / 赤
 産地 / Barbaresco
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 大樽で23ヶ月

21日間のマセレーションを終えた後、大樽で熟成。ボトリング後6ヶ月間落ち着かせてからの出荷。熟したイチゴ、サクランボの香りやローストナッツの香りが複雑に溶け込む。



バローロ プレッセンダ
2015 Barolo Pressenda

参考上代 / ¥13,000(税込 ¥14,300)
 タイプ / 赤
 産地 / Pressenda - Monforte d'Alba
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 500Lの小樽で12ヶ月、
 50HLの大樽で24ヶ月

クリュ・カストレットの単一畑プレッセンダの葡萄を使用。45日もの長期マセレーションを行うポテンシャルの高い葡萄。ミントやスミレの香り。甘く芳ばしく、力強い味わいに仕上がる。



バローロ ラヴェーラ
2013 Barolo Ravera

参考上代 / ¥13,000(税込 ¥14,300)
 タイプ / 赤
 産地 / Ravera - Novello
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 500Lの小樽で12ヶ月、
 50HLの大樽で24ヶ月

クリュ・ラヴェーラの畑はシルトと粘土が豊富な土壌。強靱なタンニンと糖度を持つ葡萄が取れる。45日もの長期マセレーション。バニラの甘い香りと、バラの華やかなニュアンス。引き締まったタンニンがこの畑の特徴。



《チェルヴィアーノの畑》



バローロ
2019 Barolo

参考上代 / ¥10,000(税込 11,000)
 タイプ / 赤
 産地 / Monforte d'Alba
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 25HLの大樽で30ヶ月

クリュ・ペルノの畑を中心に、モンフォルテ・ダルバ村の葡萄をブレンドするクラシックスタイル。32日間のマセレーションを経た後、大樽にて熟成。若々しいラズベリーの香りと、シナモン、胡椒などの香り。柔らかで滑らかなタンニン。

《今後、試験的に使用する卵型のコンクリートタンク》



《3つのクリュ・バローロの土壌比較》

		プレッセンダ	ラヴェーラ	チェルヴィアーノ
土壌	砂	50%	15%	15%
	シルト	30%	57%	57%
	粘土	20%	28%	28%
標高		260~370m	400~450m	400~450m
傾斜		東	南東	南
平均勾配		22%	25%	25%
平均樹齢		40年	36年	24年



バローロ チェルヴィアーノ
2016 Barolo Cerviano

参考上代 / ¥16,000(税込 ¥17,600)
 タイプ / 赤
 産地 / Cerviano-Merli - Monforte d'Alba
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 50HLの大樽で40ヶ月

クリュ・チェルヴィアーノ-メルリの畑もクリュ・ラヴェーラと同様に強靱な葡萄を産み出す。50日もの長期マセレーション。タバコの葉、ブラックベリーなどの複雑な香りが溶け込む、余韻の長い複雑な味わい。

2. Damilano

ダミラノ Barolo / Piemonte

バローロの老舗ボルゴーニョ家

現当主の曾祖父であるジャコモ・ボルゴーニョが、本家ボルゴーニョと別れたのは1890年の事。18世紀から続く銘家ボルゴーニョは、同業者が羨むほどの特級畑、それも良い区画を沢山所有していた。チェレクイオ（ラ・モッラ村）、ブルナーテ（ラ・モッラ村）、カンヌービ（バローロ村）、リステ（バローロ村）ブッシア（モンフォルテ・ダルバ村）などの畑を2分割したのだから、当時はセンセーショナルな出来事であった。

1935年より、ジュゼッペの娘と結婚したジャコモ・ダミラノが当主となり、社名もダミラノへと変更した。

現在では、パオロ、マリオ、ガイドの3兄弟に引き継がれ、著名醸造家であるジュゼッペ・カヴィオラ氏を醸造コンサルタントに迎えた。

《カンヌービの最良区画》



5つの異なる個性『バローロ・クラッシコ』

クリュ・バローロはブルゴーニョに倣って、近年人気を集めている単一畑のシリーズ。畑の個性が表現されたコントラストのあるワインに仕上がる。故に若いうちは力強さを感じる事もあり、長期熟成向き。

一方、バローロ・クラッシコは複数の個性を持った畑を合わせる事で、お互いの凹凸を補い合い、まとまりのあるワインに仕上がる。長期熟成も可能だが、若いうちから楽しむ事ができる。これこそ、伝統的バローロの姿。

ダミラノ社では、毎年異なる畑のセレクトで、レチンクエヴィーニェ（5つの畑の意味）という、バローロ・クラッシコをリリースしている。クリュも良いが、伝統的なバローロ・クラッシコも忘れてはいけない存在である。

《ダミラノ3兄弟 左からパオロ、マリオ、ガイド》



最古の畑『カンヌービ』の大地主

カンヌービという畑の名前は、バローロが存在する以前から特別な畑であった。現存するネッビオーロ最古のボトルが、ブラ村のマンゾーネ家が所有するカンヌービ1752年。バローロが登場する100年以上も前になる。

クリュを正式に名乗るようになったのは2010年の事。ブルゴーニョに倣ったものの、突然階級を定める事を政治的に嫌い、全てのクリュが並列に扱われる事となった。実力的に言えば、カンヌービがグラン・クリュである事は、疑う余地もない。

ダミラノ社では、このカンヌービの区画に約10haの畑を所有する大地主である。（カンヌービを名乗れる区画は合計で46.8ha）

《毎月すべての樽をテイastingするガイド氏》





モスカート ダスティ
2022 Moscato d'Asti

参考上代 / ¥3,000(税込 ¥3,300)
タイプ / 微泡白
産地 / Canelli
品種 / モスカート・ピアンコ
熟成 / ステンレスタンク

果実味を大切にする為、17度の低温にて自然発酵。亜硫酸を使うのではなく、タンクを0度まで下げる事で醗酵を止める。
アプリコットやレモン、セージなどの華やかな香り。甘すぎずエレガントな味わい。



ランゲ ロザート
2021 Langhe Rosato

参考上代 / ¥3,400(税込 ¥3,740)
タイプ / ロゼ
産地 / Barolo, Novello
品種 / ネッビオーロ
熟成 / ボトルで2ヶ月

ノヴェッロ村とバローロ村の畑のブレンド。直接圧搾法によるロゼの為、タンニン、色素は控え目。ステンレスタンクで醗酵後、ボトルで2ヶ月のみ熟成。バラの花を思わせる上品な香り。余韻にピンクグレープフルーツの様な酸味が心地よい。



ランゲ シャルドネ G.D.
2021 Langhe Chardonnay G.D.

参考上代 / ¥12,000(税込 ¥13,200) **限定品**
タイプ / 白
産地 / Monforte d'Alba, Barbaresco
品種 / シャルドネ
熟成 / 50%が500Lの小樽で6ヶ月

ジャコモ・ダミラノへのオマージュで造られた為、頭文字を取ってG.Dと名付けた。年間生産量5000本のみで、日本割り当ては180本。白桃やシトラスのフレッシュな香りと、ナッツやバターのリッチな香りが見事に絡み合う。

《ワイナリーに併設するミシュラン1つ星レストラン》



ランゲ ネッビオーロ マルゲ
2021 Langhe Nebbiolo Marghe

参考上代 / ¥4,400(税込 ¥4,840)
タイプ / 赤
産地 / Barolo, Grinzane Cavour
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で12ヶ月

ネッビオーロとしては短めの12日間のマセレーション醗酵。
赤いフルーツ系の繊細な香り。程よい骨格があり、乾いたタンニンが続く。果実味との調和のとれた味わい。



グラッパ ディ ネッビオーロ ダ バローロ
N.V. Grappa di Nebbiolo da Barolo (500ml)

参考上代 / ¥10,000(税込 ¥11,000) **限定品**
タイプ / グラッパ
産地 / -
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 様々なサイズのバリック

バローロのヴィナッチャを用いたグラッパ。様々なサイズのバリックを用いて、エッセンスを重ねる。アプリコットやカシス、マラスカチェリーの香り。余韻にカカオとヴァニラの円やかな風味が続く。
蒸留所: Berta



バローロ レチンクエヴィーニエ
2016 Barolo Lecinquevigne

参考上代 / ¥10,000(税込 ¥11,000)
タイプ / 赤
産地 / Barolo, Monforte d'Alba, Novello, Grinzane Cavour, Verduno
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

5つの個性の異なる畑をブレンドする事で、ワインに深みを与えると共に、調和した柔らかな味わいに仕上げる伝統的手法。
バラの様な華やかな香りや甘いスパイスのニュアンスが折り重なる、上品な香りと味わい。



バローロ レチンクエヴィーニエ
2016 Barolo Lecinquevigne 1,500ml

参考上代 / ¥24,000(税込 ¥26,400)
タイプ / 赤
産地 / Barolo, Monforte d'Alba, Novello, Grinzane Cavour, Verduno
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

5つの個性の異なる畑をブレンドする事で、ワインに深みを与えると共に、調和した柔らかな味わいに仕上げる伝統的手法。
グレートヴィンテージの2016年らしく、甘く凝縮した香りと味わい。終始エレガントなダミラノスタイル。

バローロ ラヴィオレ
2017 Barolo Raviole

参考上代 / ¥18,000(税込 ¥19,800)
タイプ / 赤
産地 / Raviole - Grinzane Cavour
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

2015年がファーストヴィンテージ。現在、ラヴィオレのクリュ名を冠したワインは、ダミラノのみ生産。20日間のマセレーション醗酵。野イチゴやスミレの華やかな香り。生き活きとした酸と力強いタンニンが特徴的。



バローロ リステ
2017 Barolo Liste

参考上代 / ¥18,000(税込 ¥19,800)
タイプ / 赤
産地 / Liste - Barolo
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂15%、シルト55%、粘土30%の土壌で急勾配。20日間のマセレーション醗酵。ブラックベリーやリコリス、ココアの香り。ドライで直線的、厳格なタンニン。時間の経過と共にピロードのような滑らかさが表現される。



バローロ ブルナーテ
2018 Barolo Brunate

参考上代 / ¥20,000(税込 ¥22,000)
タイプ / 赤
産地 / Brunate - La Morra
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂25%、シルト45%、粘土30%の土壌。20日間のマセレーション醗酵。カーネーションやシナモン、ナツメグの香り。熟成と共に白トリュフの香りも上がってくる。タンニンも細やかでエレガントな味わい。



バローロ チェレクイオ
2017 Barolo Cerequio

参考上代 / ¥20,000(税込 ¥22,000)
タイプ / 赤
産地 / Cerequio - La Morra
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂20%、シルト50%、粘土30%の土壌のテラス状。20日間のマセレーション醗酵。チェリーやスミレの繊細な香りと、天草、バルサム、の香が調和する。堂々とした骨格、果実味があり、熟成により複雑に表情が変化する。



バローロ カンヌービ
2017 Barolo Cannubi

参考上代 / ¥22,000(税込 ¥24,200)
タイプ / 赤
産地 / Cannubi - Barolo
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂45%、シルト35%、粘土20%の土壌で非常に砂の割合が高い。20日間のマセレーション醗酵。全てのバローロの要素が詰められていると言われるのがカンヌービ。柔らかなタンニンと余韻が続く、満足感の高い味わい。



バローロ リゼルヴァ カンヌービ 1752
2011 Barolo Riserva Cannubi 1752

参考上代 / ¥40,000(税込 ¥44,000) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Cannubi - Barolo
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 50HLの大樽で60ヶ月

カンヌービの丘の中央部に位置する最良の畑。最も日当たりが良く、歴史的にも重要な区画。20日間のマセレーション醗酵。熟したチェリー、カカオ、タバコの葉など幾重もの複雑な香り。圧倒的な風格とエレガンス。



バローロ リゼルヴァ カンヌービ 1752
2016 Barolo Riserva Cannubi 1752

参考上代 / ¥58,000(税込 ¥63,800) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Cannubi - Barolo
品種 / ネッピオーロ
熟成 / 50HLの大樽で60ヶ月

カンヌービの丘の中央部に位置する最良の畑。最も日当たりが良く、歴史的にも重要な区画。20日間のマセレーション醗酵。2016年はジェームス・サックリンで100点満点を受賞した記念すべきヴィンテージ。



ITALIAN WINE OF THE YEAR





バローロ レチンクエヴィーニエ
2004 Barolo Lecinquevigne

参考上代 / ¥12,000(税込¥13,200) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto, Verduno
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20%古小樽、80%大樽で24ヶ月
バローロエリアの様々な畑のブレンド。あえて単一畑にしない事でバローロの全体を表現する。優等生的なヴィンテージで、ドライフラワーやスパイス、キノコの香りなどが複雑に絡みあう。滑らかな口当たりが心地よい。



バローロ レチンクエヴィーニエ リゼルヴァ
2004 Barolo Lecinquevigne Riserva

参考上代 / ¥18,000(税込 ¥19,800) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto, Verduno
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20%古小樽、80%大樽で36ヶ月
36ヶ月の木樽での熟成を経た後に、瓶内での長期熟成を行うリゼルヴァタイプ。酸と骨格のコントラストが強く、堂々とした雰囲気。時間と共に緊張が解け、バラやチョコレートの香りが広がり、品格の高さが伺える。



バローロ リステ リゼルヴァ
2004 Barolo Liste Riserva

参考上代 / ¥28,000(税込 ¥30,800) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Liste - Barolo
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 40%新小樽、60%古小樽で24ヶ月

彼らの所有する畑の中で、最も硬質なワインを産み出すのが「リステ」。通常時でも、他のクリュより1年以上送らせてリリースをされる超熟タイプ。20年を経ても、未だに筋肉質なタンニンで、長い余韻が続く。



バローロ リゼルヴァ
2000 Barolo Riserva

参考上代 / ¥14,000(税込 ¥15,400) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Barolo, Verduno, La Morra, Grinzane Cavour, Novello
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20%古小樽、80%大樽で36ヶ月
レチンクエヴィーニエの前身のワインの貴重なプレミアムヴィンテージ。

バラのドライフラワー、乾いた革、タバコのスモークキーさなど、複雑な香りが絡み合う。芯のある酸があるスケールの大きな味わい。



バローロ カンヌービ マグナム
2010 Barolo Cannubi 1,500ml

参考上代 / ¥54,000(税込 ¥59,400) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Cannubi - Barolo
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂45%、シルト35%、粘土20%の土壌で非常に砂の割合が高い。20日間のマセレーション醗酵。偉大なヴィンテージの2010年。味わいのスケールが大きく、まだまだ堅固。カンヌービらしい堂々とした風格に、柔らかさも感じられる。



バローロ カンヌービ マグナム
2006 Barolo Cannubi 1,500ml

参考上代 / ¥54,000(税込 ¥59,400) **限定品**

タイプ / 赤
産地 / Cannubi - Barolo
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 20~100HLの大樽で24ヶ月

砂45%、シルト35%、粘土20%の土壌で非常に砂の割合が高い。20日間のマセレーション醗酵。7月の記録的な猛暑が印象に残る2006年。密度の高い果実味が今、解けつつある第一の飲み頃を迎えた偉大なヴィンテージ。



3. Luigi Giordano

ルイジ ジョルダーノ

Barbaresco / Piemonte

毎年完売してしまう事が悩みの小規模生産者

1930年ジョヴァンニ・ジョルダーノによって、バルバレスコ村の中心にあるカヴァンナ畑を購入した。当時は、収穫した葡萄は全て、ネゴシアンに販売をしていた。

1958年に息子のルイジ（現当主）によって自社での瓶詰め踏み切り、ワイナリーとしての歴史が始まった。

2000年には、2人の娘ラウラとシルヴィアも経営に参加し、畑を買い足した。現在はラウラの息子、マッテオも加わり、3世代で切盛りをしている。年間65,000本の生産量だが、毎年完売してしまう事で、熟成用のワインをストックできないと嘆いていた。

《アリーナ状のカヴァンナ畑とタナロ川（中央左）》



温暖化対策の手の込んだ仕立

彼らを一言で表すと「真面目」。これは仕事の姿勢、ワインの味わい両方に表れている。特に印象的だったが、40度近くまで気温が上がった初夏の事であった。

畑に立っているのも辛い日差しの中、高齢のルイジは一人で黙々と畑仕事を行っていた。何をしているのか聞くと、伸びた葡萄の蔓をワイヤーに絡め、日よけを作っているとの事だった。その高さは2mを超え、1本1本はしごで上り、丁寧に作業をしていた。

またこの時期になると、剪定で蔓を切る事はせず、全てワイヤーに絡める様にしている。近年、温暖化の影響で糖度の高い（アルコール度数が高くなる）葡萄が育つ傾向にある。葡萄の実は光合成によって糖度を高めるが、蔓を切ると、そこから若葉が出て来る。この若葉は、より沢山の光合成を行ってしまう。少しでも繊細なバルバレスコを造りたいという思いが、細やかな畑仕事の姿勢から伝わる出来事であった。

《ラウラ、シルヴィア姉妹とマッテオ》



カヴァンナを冠した唯一のボトル

街の中心、有名なバルバレスコの塔の下に広がるカヴァンナ畑は、タナロ川に向かったアリーナ状に広がる8haの畑。丘の中腹から下は、川の影響を強く受けて湿度が高く温暖な為、ネッピオーロにとっては優れた区画とは言えない。その反面、丘の上部は、温暖だが、穏やかな風が絶え間なく吹き抜ける、好条件の区画となる。

カヴァンナの丘、上部の大地主がルイジ・ジョルダーノであり、唯一バルバレスコ・カヴァンナとしてボトリングをしている生産者である。アンジェロ・ガヤも一部古い区画を所有しているが、ガヤはワインにカヴァンナの名前を冠していない。優れた畑だが、世にその名を知られる機会の少ない、隠れた銘醸畑である。

《2mを超えるネッピオーロの仕立》



ドルチェット ダルバ
2021 Dolcetto d'Alba

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 赤
産地 / Buschet - Barbaresco
品種 / ドルチェット
熟成 / ステンレスタンク

アジリの近くにあるブスケット(ピエモンテの方言でブスコ=森の事)区画の葡萄を使用。伝統的な手法での醸造で、5日間のマセレーション醗酵。華やかなチェリーの香り、ほろ苦いデリケートな余韻が特徴的。クラシックなワイン。



バルベリーラ ダルバ ブスケット
2021 Barbera d'Alba Buschet

参考上代 / ¥3,400(税込 ¥3,740)
タイプ / 赤
産地 / Buschet - Barbaresco
品種 / バルベリーラ
熟成 / 大樽

温度管理されたタンクにて10日程度のマセレーション。その後、4ヶ月間スラヴォニア産の大樽にて熟成。熟れたプラム、ブラックベリーの香り。伸びやかな酸味、温かさを感じられる味わい。



バルベリーラ ダルバ アッフイナータ イン バリック
2017 Barbera d'Alba Affinata in Barrique

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180)
タイプ / 赤
産地 / Buschet - Barbaresco
品種 / バルベリーラ
熟成 / 225L小樽で9ヶ月

バルベリーラ・ダルバ・ブスケットを9ヶ月間バリックにて熟成させたワイン。甘くウッディーな香りはどこかオリエンタルなニュアンス。甘やかな果実味と、乾いたタンニンのバランスが良い味わい。



ランゲ ネッビオーロ
2022 Langhe Nebbiolo

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180)
タイプ / 赤
産地 / Barbaresco
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 大樽

温度管理されたタンクにて7日間の軽いマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて熟成の後、6ヶ月間ボトルで熟成。ゼラニウム、木苺、ラズベリーの香り。乾いたタンニン、力強いプチ・バルバレスコ。



バルバレスコ カヴァンナ
2020 Barbaresco Cavanna

参考上代 / ¥7,500(税込 ¥8,250) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Cavanna - Barbaresco
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 30~50HLの大樽で24ヶ月

温度管理されたタンクにて20日間のマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて24ヶ月の熟成。カヴァンナの畑名を冠した唯一のワイン。スマイル、オレンジの香りに、熟成のニュアンスも感じられる。引き締まったタンニン。



バルバレスコ モンテステファノ
2019 Barbaresco Montestefano

参考上代 / ¥8,800(税込 ¥9,680) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Montestefano - Barbaresco
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 30~50HLの大樽で24ヶ月

温度管理されたタンクにて20日間のマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて24ヶ月の熟成。その後12ヶ月間ボトルで熟成。スマイル、仄かなクミンの香り。甘みのあるタンニンと穏やかな酸味のバランスが良い。



バルバレスコ アジリ
2019 Barbaresco Asili

参考上代 / ¥8,800(税込 ¥9,680) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Asili - Barbaresco
品種 / ネッビオーロ
熟成 / 30~50HLの大樽で24ヶ月

温度管理されたタンクにて15日間のマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて24ヶ月の熟成。その後6ヶ月間ボトルで熟成。オリエンタルなスパイスの香り。華やかさエレガンスがあり、酸が伸びやか。



4. Giacomo Barbero

ジャコモ バルベーロ

Canale / Piemonte

現地で注目株の若手生産者

ジャコモ・バルベーロ社の歴史としては、2016年がファーストヴィンテージとまだ若い。だが、ジャコモには4世代に渡るエリートの血が刻まれている。

1900年代初頭、ジャコモの曾祖父にあたるジョルジョがロエロで葡萄栽培を開始した事からスタート。ここでバルベーロ S.p.aが設立された。ジョルジョは8人の子どもと共に事業を拡大し、巨大なワイナリーへと成長を遂げる。その後、リキュール、ベルモットの会社と合併し、1990年にはバルベーロ・グループとして、グローバル企業に展開した。その後、2003年はカンパリ S.p.aの傘下に。地元では有名なサラブレッド家系である。

まだまだ若い生産者であるが、現地での注目度が高く、またセンスの良さが光るワインを産み出している。

《白い砂質土壌はロエロの代名詞》



《若くアグレッシブなオーナーのジャコモ》



ロエロ地区の砂質土壌の個性

ロエロ地区の最大の特徴は、左の写真にもある通り、砂質土壌である。ビーチの白浜がギュッと詰まったような畑で、貝殻の化石がゴロゴロとている。

太陽の光を反射させ、熱を蓄える事ができるこの畑は、葡萄の熟度を高める。夜でも表土が蓄えた熱を発し続ける為、昼夜の寒暖差が小さくなり、葡萄の酸度は低くなり、フルーティーな葡萄となる。

この土壌で育った葡萄を用いたワインは、華やかな香りがあり、軽やかで繊細、早い時期から楽しむ事が可能な味わいになる。

《森に囲まれた特級畑ヴァルマッジョーレ》

特級畑ヴァルマッジョーレ

2015年に購入したこの畑は、誰もが購入したいと願う特別な畑。有名な話では、バローロの銘手ルチアーノ・サンドローネがこの畑の葡萄をどうしても使いたくて、畑名を冠したネッピオーロ・ダルバ・ヴァルマッジョーレを造ったと言われる程、特別な区画として認識されている。今でもブルーノ・ジャコーザを始め、多くの生産者がこの区画を特別視したワインを造り出している。

ジャコモ・バルベーロはこのヴァルマッジョーレに3haの畑を所有しており、アルネイズ、ファヴォリータ、ネッピオーロを育てている。森に囲まれた急勾配の一枚畑は、他の生産者からの影響を受けず、森からの自然のエッセンスを得る事ができる。

満を持して、2022年にロエロ・リゼルヴァが初めてリリースされた。





キッラ
N.V. Killa Vino Bianco

参考上代 / ¥2,500(税込 ¥2,750)
 タイプ / 白
 産地 / Valmaggione - Vezza d'Alba
 品種 / ファヴォリータ70%、アルネイズ30%
 熟成 / ステンレスタンク

醗酵から熟成まで、全てステンレスタンクにて行われる。瓶詰め直前に、極少量のCO2を加える。フィアンセのシルヴィアに捧げられたワイン。白い花、シトラスを思わせる華やかな香り。鉱物的なミネラルとプチプチとした口当たりが心地良い。

ランゲ ファヴォリータ
2022 Langhe Favorita

参考上代 / ¥3,000(税込 ¥3,300)
 タイプ / 白
 産地 / Valmaggione - Vezza d'Alba
 品種 / ファヴォリータ
 熟成 / ステンレスタンク

ファヴォリータは生食用の葡萄でもある。低温に保たれたタンク内にて醗酵。2ヶ月間、ステンレスタンクにて熟成。年間2000本の生産。青リンゴ、レモン、ハーブの軽やかな香り。厚みのある質感に、渋皮のような苦み。

ランゲ ネッビオーロ
2020 Langhe Nebbiolo

参考上代 / ¥4,100(税込 ¥4,510)
 タイプ / 赤
 産地 / Valmaggione - Vezza d'Alba
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / ステンレスタンク

ヴァルマッジオーレの丘の下部の葡萄を使用。温度管理されたタンクにて7日間のマセレーション。8か月間、ステンレスタンクにて熟成。木苺の繊細な香りと、淡い色調。伸びやかな酸があり、控え目なタンニン。透明感が高い。



ロエロ アルネイズ
2022 Roero Arneis

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
 タイプ / 白
 産地 / Valmaggione - Vezza d'Alba
 品種 / アルネイズ
 熟成 / ステンレスタンク

低温に保たれたタンク内にて、酸素に触れさせる事無く醗酵。4ヶ月の間、ステンレスタンクで熟成後、瓶詰め。年間3000本の生産。洋梨や白桃、仄かなアーモンドの香り。フレッシュでミネラルを含んだ酸と塩味が特徴的。

バルベーラ ダルバ
2021 Barbera d'Alba

参考上代 / ¥3,000(税込 ¥3,300)
 タイプ / 赤
 産地 / Montorone - Canale
 品種 / バルベーラ
 熟成 / ステンレスタンク

ロエロの特徴らしく酸度が少なく、熟度の高い葡萄。温度管理されたタンクにて7日間のマセレーション。その後ステンレスタンクにて熟成。赤いフルーツを連想させる甘やかな香り。酸もタンニンも穏やかで、丸みのある味わい。



バルベーラ ダルバ スーペリオール モントローネ
2018 Barbera d'Alba Superiore Montorone

参考上代 / ¥5,400(税込 ¥5,940)
 タイプ / 赤
 産地 / Montorone - Canale
 品種 / バルベーラ
 熟成 / 500Lの小樽にて18ヶ月

粘土石灰質と砂質の土壌の区画。温度管理されたタンクにて25日間マセレーション。その後500Lのトノー樽にて18ヶ月熟成。プルーンやカシス、マラスカチェリーの香り。甘い果実味とチョコレートのリッチなニュアンス。



ロエロ リゼルヴァ ヴァルマッジオーレ
2018 Roero Riserva Valmaggione

参考上代 / ¥7,900(税込 ¥8,690) 限定品
 タイプ / 赤
 産地 / Valmaggione - Vezza d'Alba
 品種 / ネッビオーロ
 熟成 / 大樽にて30ヶ月、ボトル内6ヶ月

特別区画、ヴァルマッジオーレの葡萄を使用。温度管理されたタンクにて20日間マセレーション。その後スラヴォニア産の大樽にて30か月熟成。赤い果実、コンフィチュールやスパイスの複雑な香り。繊細なタンニンと長い余韻。



5. La Chiara

ラ・キアラ Gavi / Piemonte

ガヴィに人生を捧げた家族

ラ・キアラ社は1912年、フェルディナンド・ベルガリオによって設立された家族経営の小さなワイナリー以後100年以上に渡って、4世に引き継がれている。ガヴィ・ディ・ガヴィ（正式にはガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ）を名乗れる、由緒ある区画に畑を所有している。

2代目のナルドは、ガヴィの優良生産者として世界的に有名なラ・スコルカ社の醸造を担当していた敏腕醸造家でもあった。その後、息子のロベルト（現当主）にも、その培ってきた経験を引き継いでいる。

2017年には4代目にあたるダリオとシモーナ兄妹がワイナリーに戻って来て、よりスタイリッシュにガヴィを世界に発信するように変化している。

《区画の異なる赤い粘土質と白い石灰質》



3つのスタイルのガヴィ

ラ・キアラ社は現在、3つの異なるスタイルのガヴィを造り出している。

1つ目は、上記でも紹介したガヴィのアイデンティティを表現しているワイン。酸化のリスクを最小限に抑えた、クラシックな味わい。

2つ目は、単一畑『グロッペッラ』の葡萄を、2日間だけスキンコンタクトを施す事で、コルテーゼ種の持つ香り、個性を引き出しているエチケッタ・ネラ。

3つ目は、エチケッタ・ネラをバリック熟成を加えたもので、若干の酸化を促しながら深みを表現した畑名を冠したグロッペッラ。

個性の異なるガヴィを、是非飲み比べして頂きたい。

《当主のロベルトと5代目の孫たち》



異なる区画・土壌による調和

ガヴィの地域には複雑な土壌が存在する。彼らはその中で、異なる区画・土壌の畑を所有している。

カンティーナの周りにある標高250mの畑は、赤土が混ざる粘土質の土壌で、果実味が豊かで骨格のしっかりとしたワインとなる。

標高300mを超えるロヴェレートという地域では、石灰岩が目立つ白い畑。繊細な香りで、エレガントな酸が特徴的なワインとなる。

彼らのスタンダードなガヴィは、この両方の区画のワインをブレンドする事で、毎年安定した味わいに仕上げている努力をしている。

《左からスタンダード、エチケッタ・ネラ、グロッペッラ》



スプマンテ メド クラシコ ブリュット
N.V. Spumante Metodo Classico Brut

参考上代 / ¥4,400(税込 ¥4,840)
タイプ / 泡白
産地 / Rovereto - Gavi
品種 / コルテーゼ75%、シャルドネ25%
熟成 / ステンレスタンク

24ヶ月の瓶内2次醗酵。ロヴェレートの特徴である海底由来の砂質の畑で、ミネラルが豊か。ドザージュは状態により0~6g/Lに変化。白い花、繊細なアーモンド、柑橘のニュアンス。通常よりも冷やしめがお勧め。

ヴァレージョ フリッツァンテ ビアンコ
N.V. Valeggio Freizzante Bianco

参考上代 / ¥2,400(税込 ¥2,640)
タイプ / 微泡白
産地 / Gavi
品種 / コルテーゼ100%
熟成 / ステンレスタンク

定温管理されたステンレスタンクにて醗酵。シュール・リーを施しながら、2.5気圧に達した段階でボトリング。コルテーゼらしい白い花の香りと、仄かな苦味。柔らかな口当たりの微発泡が心地良い辛口。

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ
2023 Gavi del Comune di Gavi

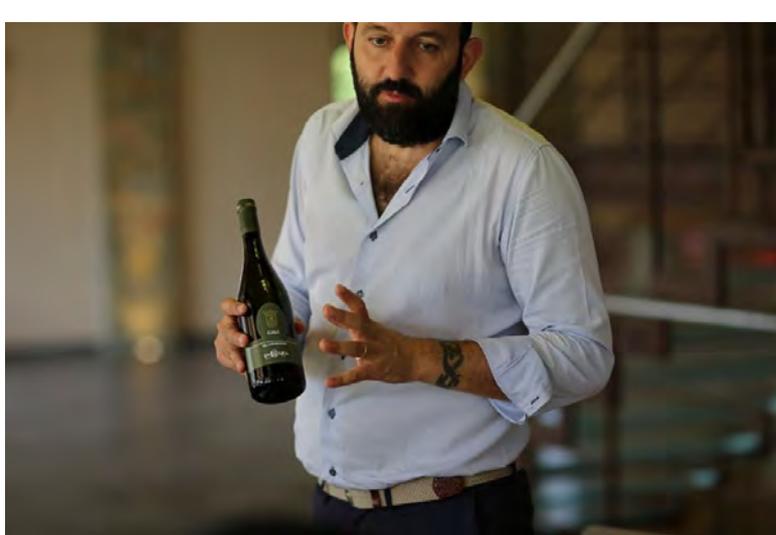
参考上代 / ¥2,500(税込 ¥2,750)
タイプ / 白
産地 / Gavi
品種 / コルテーゼ
熟成 / ステンレスタンク

様々な土壌の畑の葡萄を使用。酸化しない様にプレスをした後、低温管理したステンレスタンクにてシュール・リー。鉱物的なミネラルと、果実味のバランスが取れた辛口。

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ グロップェッラ
2023 Gavi del Comune di Gavi Groppella

参考上代 / ¥3,500(税込 ¥3,850)
タイプ / 白
産地 / Gavi
品種 / コルテーゼ
熟成 / 225Lの小樽にて10ヶ月

樹齢45年以上の古樹の葡萄を使用。醗酵から熟成まで、225Lのフランス産小樽を使用。毎週バトナーージュする事で、液体に旨味を移す。アプリコットやグレープフルーツの香りに、バニラのニュアンス。肉料理にも負けない構成力。



ドルチェ ビアンコ
N.V. Dolce Bianco

参考上代 / ¥2,500(税込 ¥2,750)
タイプ / 微泡白
産地 / Gavi
品種 / モスカート100%
熟成 / ステンレスタンク

定温管理されたステンレスタンクにて醗酵。アルコールが3.5度に達した段階で、タンクの温度を下げる事で醗酵を止めてボトリング。華やかでフルーティーな香りと、優しい舌ざわりの微発泡。ピュアな甘さの余韻が長い。

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ エチケッタ ネラ
2022 Gavi del Comune di Gavi Etichetta Nera

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 白
産地 / Gavi
品種 / コルテーゼ
熟成 / ステンレスタンク

樹齢45年以上の古樹の葡萄を使用。低温にて48時間のスキンコンタクトを行う事で、葡萄の持つ香り、色素、タンニンを液体に移す。力強くフレッシュな葡萄本来の香りと、バルサムのニュアンス。厚みのある味わい。

デルトーナ
2021 DERTHONA

参考上代 / ¥6,000(税込 ¥6,600)
タイプ / 白
産地 / Monleale
品種 / ティモラツソ
熟成 / ステンレスタンク

最初の10月から1月の間は、週に数回のバトナーージュをし、5月頃まで頻度を下げながら熟成を行う事で、旨味を引き出す。アカシアや西洋サンザシや桃の香り、骨格がしっかりとしており、ミネラル感も強い。

限定品

6. Cavit

カヴィット

Trento / Trentino - Alto Adige

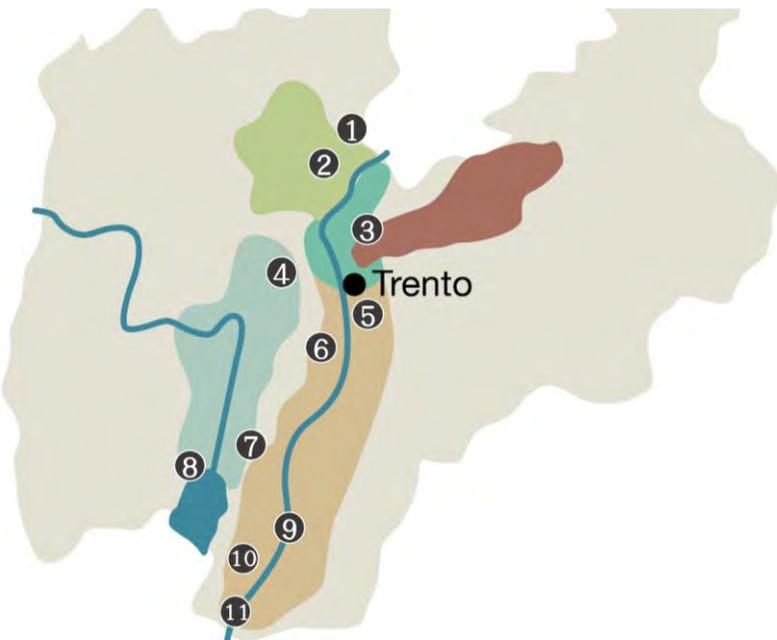
スケールメリットを活かした品質と価格

カヴィット社は1950年にトレンティーノ州の州都トレントに設立された、ワイン生産者協同組合。現在5250軒もの栽培農家と契約をしており、トレンティーノ州全体の65%にあたる5700haの畑を管理している。

ここで間違えてはならないのは、大量生産をしている工場ではないと言う事。1軒1軒は小さな農家だが、高品質な葡萄栽培を目指し、同じ志で働いている。その集合体がカヴィット社なのである。

当然、他社が真似できないのがスケールメリットである。品質の高いワインを、手ごろな価格で消費者に提供できる、心強い存在である。

《南北に点在する11の協力ワイナリー》



南北に点在する11の協力ワイナリー

優れたサポート体制を支えるのは、11社の協力ワイナリーの存在が大きい。上記の通り、畑のトラブルの際に、各エリア毎にフォローできるのは、彼らのお陰である。

また各エリアの葡萄は、近隣の協力ワイナリーで醸造される。遠いトレントまで運ばなくて良いので、フレッシュさを保つことができる。最終的に、トレントでアッサムブラージュされるが、単一品種の場合でも、地域の事なるワインを混ぜ合わせる事で、複雑味、深みを加える事ができるのも、カヴィットの強みである。

《1つ1つ手作業で行う丁寧な収穫の様子》



カヴィット社が栽培農家に支持される理由

トレンティーノ州は、北部のドロミティ渓谷から南部にかけて、山を削る様にアディジェ川が流れている。川に沿って点在する畑は、どれも猫の額ほどの小ささで急斜面。道路から徒歩でしか入れない、厳しい条件の畑ばかりである。当然、畑に機械が入る事もできず、手作業で畑仕事をする事になる。

栽培農家は、手間と時間の掛かる農作業の上、少量の葡萄しか収穫ができない。自らワインを造る事は難しい。協同組合に葡萄を売るのは、彼らにとって必然なのである。品質の劣った葡萄の場合、安く買いたたかれてしまう事もしばしばあると言う。

カヴィット社が優れているのは、栽培農家に寄り添う事である。各畑の日照量、降水量などのデータを確認できるPICAシステムを導入し、適格なアドバイスを行う。万が一、畑にトラブルが起こった際でも、直ぐに駆け付けられる体制も整えている。こうしたサポートにより、栽培農家は毎年、安心をして優れた葡萄を育て、適正な対価を得る事が可能となっている。

《PICAシステムによる土壌分析の例》





カヴィット プロセッコ
NV Cavit Prosecco

参考上代 / ¥2,200(税込 ¥2,420)
タイプ / 泡白
産地 / Prosecco
品種 / グレラ
熟成 / ステンレスタンク

カヴィット社と同じ考えを持つヴェネトの栽培農家の葡萄を使用。伝統的にステンレスタンク醗酵、メド・シャルマ方式。
青リンゴ、桃のような甘く爽やかな香り。優しい泡立ちで、果実味と酸味のバランスが取れた味わい。



アルテマーシ ブリュットトレントドック
NV ALTEMASI Brut TRENTO DOC

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180)
タイプ / 泡白
産地 / Valle dell'Adige
品種 / シャルドネ
熟成 / ステンレスタンク

標高600mを越える畑を使用。アルプスの麓で遮る事のない日差しを浴びて育つ完熟葡萄を使用。シャンパーニュと同じ瓶内二次醗酵だが、葡萄の熟度が高く、ガス圧は通常の1.5倍の7.5気圧。力強い泡が特徴的なキレのある味わい。



ボッテガ ヴィナイ ミュラー トウルガウ
2023 Bottega Vinai Muller Thurgau

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 白
産地 / Valle di Cavedine, Cimone
品種 / ミュラー・トウルガウ
熟成 / ステンレスタンク

標高500~700mの異なる畑の葡萄を使用。低温にて数時間スキンコンタクトした後、酸素に触れない様シュール・リー熟成。
ニワトコやアカシアの花、杉の木、ヴェルガモットなど様々な香りに支配されたバランスの良い味わい。



ボッテガ ヴィナイ ソーヴィニヨン ブラン
2023 Bottega Vinai Sauvignon Blanc

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 白
産地 / Valle dei Laghi
品種 / ソーヴィニヨン・ブラン
熟成 / ステンレスタンク

ガルダ湖北部の平野、標高250~400mの畑の葡萄を使用。低温にて数時間スキンコンタクトした後、酸素に触れない様シュール・リー熟成。
レモングラス、セージなどの青草の香り。柑橘のニュアンスのある綺麗な酸味が特徴的。



ボッテガ ヴィナイ シャルドネ
2023 Bottega Vinai Chardonnay

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 白
産地 / Vallagarina, Valle dei Laghi
品種 / シャルドネ
熟成 / 225Lの小樽30%、ステンレスタンク70%にて6ヶ月熟成

2つの異なる畑の葡萄を使用。低温にて5時間スキンコンタクトした後、ステンレスタンクとバリックに分けて6ヶ月間熟成。
パイナップルやリンゴの密などの甘やかな香り。ボリュームがあり暖かな味わい。



ボッテガ ヴィナイ ゲヴェルトトラミネール
2023 Bottega Vinai Gewurztraminer

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 白
産地 / Valle dell'Adige
品種 / ゲヴェルトトラミネール
熟成 / ステンレスタンク

アディジェ渓谷の北側、標高250~400mの畑の葡萄を使用。低温にて数時間スキンコンタクトした後、ステンレスタンクにて5ヶ月熟成。
甘い紅茶やバラの華やかな香りに、タイムやジュニパーベリーのスパイス香。豊かな果実味。



ボッテガ ヴィナイ ラグレイン
2020 Bottega Vinai Lagrein

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 赤
産地 / Vallagarina, Campo Rotaliano
品種 / ラグレイン
熟成 / 225Lの小樽で12か月、大樽で6ヶ月

南北に分かれた畑の葡萄を使用。高めの温度でゆっくりとマセレーション醗酵をした後、バリックにて12ヶ月熟成。ボトリング前に6ヶ月大樽。
ラズベリー、赤スグリの香り。程よいタンニンと酸味のバランスの繊細な味わい。



ボッテガ ヴィナイ ピノ ネロ
2022 Bottega Vinai Pinot Nero

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 赤
産地 / Vale dei Laghi
品種 / ピノ・ネロ
熟成 / 225Lの小樽と大樽で12か月

トレント近郊の丘で300~450mの畑。ステンレスタンク内で7日程度の軽いマセレーション醗酵の後、大樽とバリックに分けて12ヶ月熟成。
甘いチェリージャムやヴァニラの香り。滑らかな舌触りが心地良い、上品な味わい。

7. Riondo

リオンド Monteforte d'Alpone / Veneto

《モンテ・ディ・コロニョーラの畑》

火山性土壌こそがソアヴェの個性

本来、ソアヴェは火山性土壌の丘から造り出される、ミネラル豊かな辛口のワインであった。1970年代にアメリカ市場で人気が出たソアヴェは、需要に応える為に、栽培地域の規定を大幅に変更した。栽培面積は本来の丘900haから、平地にまで広げ7000haにしたのである。平地から造られるソアヴェは、本来の味わいと全く異なり、ソアヴェの評判を下げる事となってしまったのである。

リオンド社が造り出すソアヴェの殆どは、コロニョーラ・アイ・コッリという丘から産まれる。クラッシコ地域ではないが、ソアヴェに存在する33の特級畑の1つである、モンテ・ディ・コロニョーラのある場所。もちろん、クラッシコ地域と同じ火山性土壌である。

《優れた醗酵タンクのガニメデ》



環境にも優しい醗酵タンク『ガニメデ』

このタンクは、醗酵時に最大限にその力を発揮する。ブドウが醗酵する際に発生する二酸化炭素を用いて、密閉した容器の中で、連続的に均等に液体を攪拌する事が可能な装置で、色素をしっかりと抽出し、まろやかなタンニンのワインに仕上げる。

また密閉している事で、衛生的にも優れており、酸化のリスクも無いので、亜硫酸塩（酸化防止剤）の使用量も抑えられる。必要なのは自然発生する二酸化炭素のみで、電気などの動力に頼らなくても良いという、まさにエコなタンクである。

ガスのコントロールによって、醗酵中に種を取り除いて、余分なタンニンを抽出しない選択も可能となるなど、優れた機能を持ちながらも、少人数でコントロール可能なため、人件費削減にも一役買っている。低コストで美味しいワインを造る際の強い味方である。

《KAIZENの会議風景》

今井正明さんのKAIZEN(改善)がモットー

彼らは、この地域の2000もの栽培農家と契約する協同組合であり、リーダーである。

より良いチームにする為、サステナブルな企業へと成長するために、彼らが掲げているのがKAIZEN(改善)という言葉。1980年代に日本経済が発展し、世界と競い合う中で勝ち進んできた経営戦略を継いだ、今井正明さんの書であるKAIZEN、日本のメソッドが用いられている。





リオンド ソアヴェ
2021 Riondo Soave

参考上代 / ¥1,400(税込 ¥1,540)
タイプ / 白
産地 / Soave
品種 / ガルガネガ
熟成 / ステンレスタンク

軽く低温でスキンコンタクトをした後、18度にて低温発酵。3ヶ月間、8度の超低温でシュール・リー。白い花やオリエンタルなフルーツの香り。綺麗な伸びやかな酸味と、火山性土壌が由来のミネラルを感じられる辛口。



リオンド メルロー
2021 Riondo Merlot

参考上代 / ¥1,400(税込 ¥1,540)
タイプ / 赤
産地 / Veneto
品種 / メルロー主体
熟成 / ステンレス、大樽で12ヶ月

収穫を遅らせた完熟のブドウと、陰干をした葡萄を用いる。ガニメデ製法を用いて、タンニンと色素を抽出した後、大樽とステンレスに分けて熟成。ブルーベリーのジャムの様な濃厚な香りと、柔らかなタンニンが心地良い味わい。



カサルフォルテ スプマンテ ブリュット ビオロジコ
N.V. Casalforte Spumante Bruto Biologico

参考上代 / ¥1,500(税込 ¥1,650)
タイプ / 泡
産地 / Valle d'Ilasi
品種 / ガルガネガ主体
熟成 / ステンレス

ヴェローナの南東にあるイッラージ渓谷は、アルプスからの風が吹き込む冷涼な場所。風味を損ねない様にステンレスタンクにて醸造。グレープフルーツやベルガモットの爽やかな香りの辛口。4.3気圧と力強く、持続性のある泡。



カサルフォルテ ソアヴェ スプマンテ ブリュット
2022 Casalforte Soave Spumante Brut

参考上代 / ¥1,500(税込 ¥1,650)
タイプ / 泡
産地 / Soave
品種 / ガルガネガ
熟成 / ステンレス

日本で見ることは珍しいソアヴェ・スプマンテ。温度管理されたタンク内で醗酵し、加圧タンクで3か月熟成。アカシアや白い花の柔らかな香りから、徐々にパンやハチミツの香りに変化をする辛口。



カサルフォルテ シャルドネ
2022 Casalforte Chardonnay

参考上代 / ¥1,600(税込 ¥1,760)
タイプ / 白
産地 / Veneto
品種 / シャルドネ
熟成 / ステンレス、一部小樽で3ヶ月

丁寧にブドウをセレクトした後、低温で軽くスキンコンタクト。一部は小樽にて3ヶ月シュール・リー。ピーチやパイナップル、アプリコットの熟した香り。上品なミネラルと、しっかりとした果実味に支えられた飲み応えのある味わい。



カサルフォルテ メルロー
2021 Casalforte Merlot

参考上代 / ¥1,600(税込 ¥1,760)
タイプ / 赤
産地 / Veneto
品種 / メルロー
熟成 / ステンレス、大樽で12ヶ月

収穫を遅らせた完熟ブドウと、陰干ブドウを用いる。ガニメデ製法を用いて、タンニンと色素を抽出した後、大樽とステンレスに分けて12ヶ月熟成。チェリーやチョコレート、クローブやヴァニラなど複雑な香り。上品なタンニンが特徴的。



カサルフォルテ ピノ ネロ
2020 Casalforte Pinot Nero

参考上代 / ¥1,600(税込 ¥1,760)
タイプ / 赤
産地 / Veneto
品種 / ピノ・ネロ主体
熟成 / 小樽で6ヶ月

一度冷やした葡萄を低温で24時間のマセレーション醗酵。ステンレスタンク内でマロラクティック醗酵を終えた後、バリックで6ヶ月の熟成。ジュニパーベリーの上品な香りと、バニラやシナモンのスパイス香。余韻はエレガントに長く続く。



Casalforte

Cantine Riondo S.p.a

8. Tedeschi

テデスキ

Pedemonte di Valpolicella / Veneto

1630年から続く老舗ワイナリー

フラテッリ・テデスキ社は、1630年からヴァルポリチェッラのアイデンティティを伝える指折りの老舗ワイナリーである。400年の間、テデスキ族により守られてきた会社で、その実力は世界中で認められている。

現在は、当主ロレンツォの3人の息子たちがワイナリーを引き継いでおり、46haもの葡萄畑を有する。ヴァルポリチェッラの長い歴史、醸造技術、文化を重んじ、伝統的なヴァルポリチェッラ、アマローネを世に送り出している。

この3兄弟は、ヴァルポリチェッラの伝統を重んじながらも、醸造技術のブラッシュアップ、畑の土壌分析、自然治癒力を高める研究などにも取り組み、サステナブルな農業の実現を目標に掲げている。近年、EQUALITAS（イタリアのサステナブル認証団体）やBiodiversity Friend（生物多様性の保全認証）なども得ている。

《ヴァルポリチェッラ初の単一畑モンテ・オルミ》



《400年続く家族経営の今を支える3兄弟》



グラン・クリュ『モンテ オルミ』

このモンテ・オルミ園は、水はけの良い急勾配の南西向き斜面に、石畳で造られた段々畑である。石灰岩を削り取った氷堆石で、赤い粘土質が混じった土壌。誰もが羨むグラン・クリュ（特級畑）であった。

1918年に購入した2.5haの畑は、当時から上質な葡萄を産み出す事で有名であった。1964年、現当主のロレンツォは、このモンテ・オルミ園の葡萄だけで、ワインを造る事を決めた。当時のイタリアでは、単一畑の概念が広がっていない頃で、これは画期的な試みであった。これが、ヴァルポリチェッラ地区で初の単一畑のワインの誕生となった。

《畑事の香気成分の違い》

畑毎の香気成分の研究

エノログである長男のリカルドは、2017年よりヴェローナ大学と共同で、葡萄由来の香気成分の研究を行っている。

彼が着目したのは、畑事に葡萄が持つ香気成分が異なる事であった。この違いは、ワインの香りに直接影響するテロワールとして捉えられる一方、一部の香気成分は、醗酵中の酵母の働きによって明らかになる事を発見した。つまりは、畑のアイデンティティを最大限に表現するには、醸造も畑毎に細分化する必要があるという事である。

まだまだ、テデスキのワインは進化しそうだ。

畑名	香気成分	香りの特徴
マテルニゴ MATERNIGO	ダマセノン	赤い果実、ジャム
	バニリン酸メチル	甘いスパイス、シナモン
モンテ・オルミ MONTE OLMI	ピペリトン	ミント
	メントラクトン	
	酢酸イソアミル	フルーティー
ラ・ファブリセリア LA FABRISERIA	TPB	葉、タバコ
	リロナール	フローラル
	ユーカリプトール	ウッディー、樹脂

ピノ グリージョ デッレ ヴェネツィエ
2021 Pinot Grigio delle Venezie

参考上代 / ¥2,400(税込 ¥2,640)
タイプ / 白
産地 / Veneto
品種 / ピノ グリージョ
熟成 / ステンレスタンク

ヴェローナ周辺の、やや岩がちの畑の葡萄を使用。洋梨や蜜のつまったリンゴのフルーツの香り。軽やかでバランスの良い、心地の良い酸味を持った味わい。

ヴァルポリチェッラ スーペリオレ
2020 Valpolicella Superiore

参考上代 / ¥2,600(税込 ¥2,860)
タイプ / 赤
産地 / Maternigo - Valpolicella
品種 / コルヴィーナ35%、コルヴィノーネ35%
ロンディネッラ20%、ロッシニョーラ、
オセレータ、ネグララー、ディンダレッツァ
熟成 / 大樽で12ヶ月

テデスキ社を表現した、伝統的なワイン。チェリーやスグリの透明感ある香りと、白胡椒の香り。軽やかでバランスの良い味わい。

マテルニゴ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ
2019 "MATERNIGO" Valpolicella Sup.

参考上代 / ¥5,400(税込 ¥5,940)
タイプ / 赤
産地 / Maternigo - Valpolicella
品種 / コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ40%
ロンディネッラ20%
熟成 / 大樽で18ヶ月

標高290~480mの急斜面の石灰質土壌の単一畑。突出した芳香が特徴的な畑。全房醗酵。赤スグリやチェリー、ブルーネなどの香りと、ミネラル感が複雑に絡み合う香り。エレガントな味わい。

カピテル テンダ ソアヴェ クラッシコ
2021 "CAPITEL TENDA" Soave Classico

参考上代 / ¥2,600(税込 ¥2,860)
タイプ / 白
産地 / Monteforte d'Alpone - Soave
品種 / ガルガネガ
熟成 / ステンレスタンク

火山性土壌が特徴的なモンテフォルテ・ダルポーネ地区の葡萄を使用。透明感があり、ドライフルーツやアーモンドの香り。ミネラル感のある厚みと、心地よい酸味。余韻にある苦みが味わいを引き締める。

カピテル ニカロ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ
2020 "CAPITEL NICALO" Valpolicella Sup.

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180)
タイプ / 赤
産地 / Maternigo - Valpolicella
品種 / コルヴィーナ30%、コルヴィノーネ30%
ロンディネッラ30%、ロッシニョーラ、
オセレータ、ネグララー
熟成 / 大樽で12~18ヶ月

1ヶ月間陰干しを施し、8~10%水分を減らす。ブラックチェリーやスグリ、ヴァニラやタバコなど複雑な香り。程よいタンニンと生き活きとした酸。

ラファブリセリア ヴァルポリチェッラ クラッシコ スーペリオレ
2017 "LA FABRISERIA" Valpolicella Cl. Sup.

参考上代 / ¥6,500(税込 ¥7,150)
タイプ / 赤
産地 / La Fabriseria - Valpolicella
品種 / コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ40%
ロンディネッラ15%、オセレータ5%
熟成 / 大樽で24ヶ月

標高450mのクラッシコゾーンに位置する特別な単一畑で熟度の高い葡萄が生まれる。上品なエーテル香、黒スグリやヴァニラの香り。艶やかなタンニンと、果実味のバランスが良い。

マルネ180 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
2020 "MARNE 180" Amarone della Valpolicella

参考上代 / ¥10,000(税込 ¥11,000)
タイプ / 赤
産地 / Maternigo - Valpolicella
品種 / コルヴィーナ35%、コルヴィノーネ35%
ロンディネッラ20%、ロッシニョーラ、
オセレータ、ネグララー、ディンダレッツァ
熟成 / 大樽で30ヶ月

収穫後、4ヶ月間陰干しを施した葡萄を使用。ブルーベリーやブルーネ、ヴァニラの甘い香り。滑らかで力強い味わいはアマローネの王道の味わい。





アンサーリ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
2017 "ANSARI" Amarone della Valpolicella

参考上代 / ¥12,000
(税込 ¥13,200)

タイプ / 赤
 産地 / Mezzane, Tregnago - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ35%、コルヴィノーネ40%
 ロンディネッラ20%、オセレータ5%
 熟成 / 大樽で30ヶ月

アントニエッタ、サブリーナ、リカルドの3兄弟によってセレクトされた異なる3つの樽のアッセンブラージュ。3人の頭文字から冠されたワイン。ベリー、コーヒー、ペッパー、バルサムの複雑な香り。



カピテル モンテ オルミ アマローネ リゼルヴァ
2017 "CAPITEL MONTE OLMI"
Amarone della Valpolicella Cla. Ris.

参考上代 / ¥18,000
(税込 ¥19,800)

タイプ / 赤
 産地 / Monte Olmi - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ30%、コルヴィノーネ30%
 ロンディネッラ30%、オセレータ、ネグララ
 デインダレツラ、クロアチーナ、フォルセリーナ
 熟成 / 大樽で48ヶ月

標高130mの畑は急斜面の、石を積んだ段々畑。甘やかなブラックベリーの香りと、スパイス香。華やかさとスパイス、力強さが複雑でエレガント。



マテルニゴ アマローネ リゼルヴァ
2016 "MATERNIGO" Amarone della Valpolicella Ris

参考上代 / ¥25,000
(税込 ¥27,500)

タイプ / 赤
 産地 / Maternigo - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ40%
 ロンディネッラ20%
 熟成 / 大樽で48ヶ月

バリラと呼ばれる特別な区画はカルシウムが豊富に含まれた土壌で、豊かなアロマを産み出す。柔らかく温かみのあるアタックで、果実味と複雑味を上品に表現する。



ラ ファブリセリア アマローネ リゼルヴァ
2015 "LA FABRISERIA"
Amarone della Valpolicella Cla. Ris.

参考上代 / ¥48,000
(税込 ¥52,800)

タイプ / 赤
 産地 / La Fabriseria - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ40%
 ロンディネッラ15%、オセレータ5%
 熟成 / 大樽で48ヶ月

テデスキ社のトップキュヴェ。色々なベリー、ヴァニラ、タバコ、スマイル、アーモンドなどの香り。厳格なタンニン、心地よい酸、長く続く余韻。



カピテル フォンターナ レチョート ヴァルポリチェッラ
2018 "CAPITEL FONTANA"
Recioto della Valpolicella Cla. 500ml

参考上代 / ¥12,000
(税込 ¥13,200)

タイプ / 甘赤
 産地 / Monte Fontana - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ30%、コルヴィノーネ30%
 ロンディネッラ30%、オセレータ、ネグララ
 デインダレツラ、クロアチーナ、フォルセリーナ
 熟成 / 大樽で24ヶ月

4ヶ月間陰干しをした葡萄から造られる甘口。甘いベリーの濃厚な果実の香りが、幾重にも現れ、粘性のある甘やかで上品な味わい。



グラッパ ディ アマローネ 700ml
N.V. Grappa di Amarone

参考上代 / ¥12,000
(税込 ¥13,200)

タイプ / グラッパ
 産地 / Monte Olmi - Valpolicella
 品種 / コルヴィーナ30%、コルヴィノーネ30%
 ロンディネッラ30%、オセレータ、ネグララ
 デインダレツラ、クロアチーナ、フォルセリーナ
 熟成 / バリックで24ヶ月

カピテル・モンテ・オルミのアマローネの搾りかすを使用した贅沢なグラッパ。蒸留所: Marolo

サブリーナ・テデスキ氏の想い

テデスキ家の二女サブリーナ氏は語る。

「イタリアのレストランの素晴らしい所は、私たちと同様に歴史の重みがある事。長く営んでいると、気が付いたらお気に入りのワインが数ヴィンテージ並ぶ事は、良くある事なんです。

日本では、熟成スペースの確保が難しいと聞きます。私たちが日本の皆さんに出来るプレゼントは、健全に熟成を経たファミリー・リザーブのアマローネを、お譲りする事。でも本当に少しだけ…私たちにとって、とても大切なワインたちなので。

優れた年も、苦勞した年も、全てが歴史。グレートヴィンテージと云われる年だけ愉しむのではなく、全てを理解してもらいたいです。我がままかもしれませんが、1本だけでは私の想いは伝わらない…複数のヴィンテージを是非、ご購入頂きたいです。」

アマローネ バックヴィンテージ 4本セットA
Amarone Back Vintage Set A

参考上代 / ¥73,500(税込 ¥80,850)

内容 / 2018年×1本、2015年×1本、2011年×1本、2008年×1本

アマローネ バックヴィンテージ 4本セットB
Amarone Back Vintage Set B

参考上代 / ¥73,500(税込 ¥80,850)

内容 / 2018年×1本、2012年×1本、2010年×1本、2007年×1本

アマローネ バックヴィンテージ 4本セットC
Amarone Back Vintage Set C

参考上代 / ¥73,500(税込 ¥80,850)

内容 / 2018年×1本、2013年×1本、2009年×1本、2006年×1本

アマローネ バックヴィンテージ 12本セット
Amarone Back Vintage 12 Bottles Set

参考上代 / ¥200,000(税込 ¥220,000)

内容 / 2018年×3本、2015年×1本、2013年×1本、2012年×1本、2011年×1本
2010年×1本、2009年×1本、2008年×1本、2007年×1本、2006年×1本



2018年

冬の異常な寒さを引きずった春から、気温が急上昇した4月、雨が多く冷涼な7月を経てからの暑く乾燥した夏と、非常に不安定なヴィンテージ。丁寧な仕事をして来た者だけ、夏以降の好天の恩恵を受けた。アントシアニンとタンニンが少なく、伸びやかな酸が特徴的なヴィンテージ。 ★

2015年

近年で最も優れたヴィンテージ。冬の豊富な降雪により、大地への優れた給水が可能となり、春の芽吹きを助け6月以降の乾燥と、温暖な気候にも耐える事ができた。タンニンとエキス分の熟度が高く、クリアで力強い。また、フルーティーなアロマも特徴的で、完璧な出来栄。 ★★★★★

2013年

長い冬と、山間部の春の大雪、春の記録的な降水が特徴的であったが、6月以降からは強い日差しが成熟を促し、トップヴィンテージになると期待されるほどの回復をした。しかし、収穫期の雹によって傷付いた果実によって大幅に収穫量を減らす事となり、高品質ながら少量生産となった。 ★★

2012年

寒く乾燥した冬の後に、3月から季節外れの高温となり、新芽も開花も例年よりも早く進んだ。初夏の恵みの雨、夏は40度を超える気温と干ばつにより、恵まれたヴィンテージとなった。特に根の深い樹齢の高い樹に恩恵があった年。典型的に力強く、凝縮した味わいとなった。 ★★★★★

2011年

雨の多い冬だったが、暖かな気候に恵まれて早い発芽となった。その後、必要な時に降水があり、必要な時に風が吹き、日照を与えた。また、非常に乾燥をした冬は、アパッシメントに優れた結果を残し、深いパワーと複雑味、驚くほど爽やかな酸を持つ、並外れたヴィンテージ。 ★★

2010年

春の雨から7月の暑さへ変わり、期待が高まったが、8月の急な冷え込みと雨により、ブドウの熟度が上がる事が無く収穫期を迎えた。それでも、高いレベルの酸があることで、長熟でクラシックな味わい。他のヴィンテージに比べて、パワフルさには欠けるがエレガント。 ★★

2009年

春の豊富な雨と暑さ、特に暑さは夏になってもその勢いは増し、強い乾燥と日差しにより健康的で熟度の高いブドウを得られた。昼夜の寒暖差が緩く、酸が乏しいのではと心配されたが、収穫量は少ないものの、その心配も無用。素晴らしい年となった。 ★★★★★

2008年

全体的に難しい年だったが、クラシックでコンパクトに仕上がった。春の過湿、穏やかな夏はやや暑さには欠けるものの、質の高い繊細な酸が得られ、エレガントでバランスの良いワインへとなった収穫期の雹に悩まされたが、丁寧に仕事をしたワイナリーは良い結果を得られた。 ★★★★★

2007年

平均気温が常に例年よりも高く推移し、全体的に降水量が少なかった。そのため、成長サイクルは早く進み、素晴らしい夏の天候によって、例年よりも早く収穫する事ができた。その後の冬も理想的な乾燥をし、良質なアパッシメントを行う事ができた。 ★★

2006年

春の冷涼で降水量がやや多く、全体的に成長がゆっくりであった。その後の夏は、歓迎すべき暑さと乾燥が続く、緩やかに成熟をしたことで、長熟が約束された素晴らしいヴィンテージとなった。優れたポリフェノール濃度、強い酸とアルコールに支えられたグレートヴィンテージ。 ★★★★★

9. Solenghi Gaetano

ソレンギ ガエターノ

Borgonovo Val Tidone / Emilia - Romagna

オーガニックは偶然ではなく必然

転機は1983年。人混みを嫌い、オフィス生活に疲れたガエターノは、叔母のマリア・テレザが所有する僅か1haの小さな葡萄畑で働く事を決意した。

ガエターノは当初、1920年生まれのセルシーノに師事し、その農夫の豊富な知識から多くの事を学んだ。彼は当時から自然を敬い、現在では当たり前之选択肢となったサステナブルな農法、生物多様性を実現していた。この頃のイタリアは、大量生産が可能なクローンへの植え替え、病害や虫害のリスクの少ない、効率の良い農業が主流であったが、ガエターノは勇気をもってそれを拒み、時代の逆を行く農法を選じた。

収穫量ではなく、品質に焦点を当てる事にしたのだ。

《畑の中に点在するキノコ》



長期瓶内熟成のバルベーラ「ラッテーザ」

この農園では、同じバルベーラでも葉や房の形が異なるクローンが自然と点在している。これこそ、生物多様性の1つであり、これによって味わいに複雑味をもたらしている。

粘土質の泥灰土壌と、小石の層になっているこの土地は、太陽を遮るものが無い恵まれた日照条件。この地で育つバルベーラは、凝縮した果実味を持つ。

長いマセレーション醗酵の後、タンニンの少ないバルベーラと相性の良い古樽で長期間の熟成を経ても、このワインはまだまだ力強く、フレッシュな味わいを保っている。瓶詰めまで3年を経ているが、この先も瓶内で寝かせて、辛抱強く待たなければいけない。

それ故、このワインはATTESA (=待つこと、期待)と名付けられた。

《畑仕事中的ガエターノ》



キノコが生える畑

ウドン粉病やベト病と言った被害を防ぐため、目には目を歯には歯を...菌には菌を...これがソレンギの考え。

葡萄樹が芽吹く前の3月頃、森や枯れ木によく生息する「トリコデルマ」というボタン茸の菌を採取し、畑に散布をする。この菌は、他の菌(カビ)の成長を妨げる物質を分泌をする事で、ウドン粉病やベト病の発生を防いでいる。現代のサステナブルな農法として今、注目を集めている方法である。

ソレンギの畑には、しばしばキノコが生えているが、畑の守り神のような存在である。

《熟成中のボトルたち》





ロッソ ヴァルティドーネ
2021 Rosso Valtidone

参考上代 / ¥3,400(税込 ¥3,740)
タイプ / 赤
産地 / Val Tidone
品種 / バルベリーラ、ボナルダ
熟成 / ステンレスタンク

この土地の特徴を表現できる地酒で、樹齢の若い樹のブドウを用いる。通常より短いマセレーション醗酵、木樽を用いずステンレスタンクのみで熟成させる事で、若々しさと旨味の詰まった伸びやかな酸味が表れる。



バルベリーラ ヴァルティドーネ ラッテーザ
2016 Barbera Valtidone L'ATTESA

参考上代 / ¥5,800(税込 ¥6,380)
タイプ / 赤
産地 / Val Tidone
品種 / バルベリーラ
熟成 / 5~7HLの木樽で12ヶ月以上

25日間のマセレーション醗酵。古い木樽で12ヶ月以上の熟成。収穫から3年を経て、無濾過にて瓶詰めし、更に瓶内で3年以上熟成してからリリース。最良年2016年は、凝縮感と酸味のコントラストが素晴らしいスケールの大きい味わい。

3つの異なる区画のアッセンブラージュ

ラッテーザに用いられるバルベリーラは、3つの異なる区画の葡萄を使用する事で、この土地らしさを表現をしている。

1つ目の畑は2000年に植樹された若い区画。ここのバルベリーラは、力強さと凝縮感をワインに与える。この畑のクローンは、粒も房も小さいのが特徴的である。それはすなわち、皮がモストに与える比率が高まり、皮の影響が大きくなるという事である。

2つ目の畑は少し標高が他よりも高い区画である。肥沃な土壌で暖かい畑は、熟度が高い葡萄を育て、柔らかなタンニンをもたらす。

3つ目の畑は1969年に植樹された古い区画。表土に小石が沢山混ざる場所で、繊細な香り、しなやかさをワインに与えてくれる。

この3つの区画のアッセンブラージュの後に、5~7HLの木樽に入れて熟成を施す。この樽は、ワインにタンニンの影響を及ぼさない様に、古い樽を用いる。そして、辛抱強く待つ。とにかく待つ。こうする事で、しなやかで複雑なワインに仕上がる。

彼らは、この2つのリゼルヴァを男女の兄弟だと表現している。女性のラッテーザと、男性のバッチェロッソは、どちらも彼らのアイデンティティが詰まった大切なワインである。



ロッソ ヴァルティドーネ バッチェロッソ
2016 Rosso Valtidone BATTIROSSO

参考上代 / ¥5,800(税込 ¥6,380)
タイプ / 赤
産地 / Val Tidone
品種 / バルベリーラ50%、ボナルダ50%
熟成 / 5~7HLの木樽で12ヶ月以上

バルベリーラは25日間、ボナルダは15日間のマセレーション醗酵。ラッテーザと同じ様に、長期間の熟成を経てから瓶詰め。非常に男性的な味わいだが、熟成を経たボナルダのタンニンは妖艶で甘やかに変化する。



ロッソ ヴァルティドーネ バッチェロッソ
2011 Rosso Valtidone BATTIROSSO

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)
タイプ / 赤
産地 / Val Tidone
品種 / バルベリーラ50%、ボナルダ50%
熟成 / 5HLの新樽で12ヶ月以上

バルベリーラは25日間、ボナルダは15日間のマセレーション醗酵。通常、彼らはタンニンを与える新樽は使用しないが、数年に1度だけ使用する。これは今後のワイン造りの為の「投資」である。10年以上の年月を経て、ようやくリリースされた限定品。

限定品



マルヴァジア パッシート ダンザ デル ソーレ 500ml
N.V. Malvasia Passito DANZA DEL SOLE

参考上代 / ¥7,200(税込 ¥7,920)
タイプ / 甘白
産地 / Val Tidone
品種 / マルヴァジア カンディア
熟成 / 3.5HLの木樽にて24ヶ月

理想的な熟し方をした房だけを、手摘みする。その後、太陽の元で10~20日乾燥をさせる。醗酵は非常に長く続くが、冬の寒さで自然と終わる。木樽と絡まる香りは複雑で、程よい甘さと酸味、フレッシュな味わいは、非常にバランスが良い。



ヴィーノ オッテヌート ダウヴェ ストラマトウレ ビアッコ 375ml
2010 Vino Ottenuto da Uve Stramature Bianco

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)
タイプ / 白
産地 / Val Tidone
品種 / マルヴァジア カンディア
熟成 / 3.5HLの木樽にて36ヶ月

2010年のダンザ デル ソーレを仕込んでいた最中に、冬に醗酵が終わる事がなく、ほぼ全ての糖分がアルコールになるまで続いた。原因は不明だが、自然酵母が造り出した稀な辛口ワインとなった。アルコール18度、紅茶に似た複雑な味わい。

限定品

10. Mormoraia

モルモライア

San Gimignano / Toscana

ビオロジックの理想郷

モルモライア社は、1980年にジュゼッペ・パッソーニがこの土地を購入した事から、歴史が始まる。サン・ジミニャーノから連なる丘の一つ、100haの荘園を所有している。そのうちの35haを葡萄畑、10haをオリーブ畑とし、残りはトスカーナの自然をそのままに残した状態にし、アグリトゥリズモを営んでいる。この100ha全てをオーガニックにする事で、近隣の影響を受ける事の無い、理想的な状態の畑を手に入れる事が可能となった。

2013年にはオーガニックの認証を取得し、全ての商品に認証マークを記載している。また、彼らは多くの動物を飼育（ほぼ放し飼い）しており、荘園内は自然とバランスの取れた生態系が保たれている。

《昔は海の底だった畑》



《敷地内はほぼ放し飼いな為、時々畑にも表れる》



2つの土壌

サン・ジミニャーノ近郊には2つの土壌が存在する。

1つは、三畳紀（中生代）由来の、所々に赤土とナトリウムが混ざる大陸性のミネラルが豊富な粘土質。

もう1つは、アペニン山脈の造山活動による海底隆起に伴う、新生代の海洋性ミネラルが豊富な石灰質とで構成される。

モルモライアは後者の石灰質土壌がメインとなっていて、白ワイン用の畑に用いられる。海底由来の土壌には、牡蠣を中心とした化石が風化した白い畑が多く見られ、ワインにもそのミネラルを感じる事ができる。また、粘土質土壌では黒葡萄を育てている。

3回に分けた収穫

ヴェルナッチャ種は成熟がゆっくりな品種。モルモライア社は、この葡萄を3回に分けて収穫する事で、異なる個性の葡萄を手に入れている。

最初は8月後半。まだ糖度は十分ではないが、酸度を重視したフレッシュな果実を得る。

次が9月中旬。酸度、糖度が理想的なバランスの状態、通常の生産者はこのタイミングで収穫を行う。

最後が9月後半。完全に熟した琥珀色の葡萄は、高い糖度を得られる。

これらの葡萄をそれぞれ別のタンクで醸造を行う。最後にアッセンブラージュする事で、毎年理想的な味わいを造り出すと共に、単一品種でも複雑な味わいを表現できるようになる。

《収穫の様子》



ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ スアヴィス
2023 Vernaccia di San Gimignano SVAVIS

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)

タイプ / 白
産地 / San Gimignano
品種 / ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ
熟成 / ステンレスタンク

全房にてソフトプレスの後、温度管理されたタンク内にて醗酵。ステンレスタンクにて4ヶ月のシュール・リー。スアヴィスはラテン語で甘美の意味。白い花やリンゴの爽やかな香り。苦みすら感じるミネラルに支えられた酸と果実感のバランスが良い。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ オストレア
2021 Vernaccia di San Gimignano OSTREA

参考上代 / ¥4,000(税込 ¥4,400)

タイプ / 白
産地 / San Gimignano
品種 / ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ
熟成 / ステンレスタンク

全房にてソフトプレスの後、225Lの小樽にて20日間の醗酵。その後、ステンレスに移して4ヶ月間のシュール・リー。オストレアは牡蠣の意味。洋梨やリンゴなどの熟した果実とヴァニラの香り。厚みがあるが、ミネラルと酸に支えられている。

トスカーナ ロザート カウディウム《空輸便》
2022 Toscana Rosato GAUDIUM

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)

タイプ / ロゼ
産地 / San Gimignano
品種 / シラー40%、メルロ30%、
サンジョヴェーゼ30%
熟成 / ボトルで3ヶ月

6度に保たれた状態で数時間スキンコンタクト。果皮を取り除いた後、温度管理されたタンク内で醗酵し、ボトリング。ガウディウムは喜びの意味。アメリカンチェリーを思わせるようなエレガントな香り。フレッシュで軽やかな酸味が心地よい。

トスカーナ ロッソ シラー アグリオス
2019 Toscana Rosso Syrah AGRIOS

参考上代 / ¥3,300(税込 ¥3,630)

タイプ / 赤
産地 / San Gimignano
品種 / シラー
熟成 / 25HLの大樽にて6ヶ月、その後
ボトル内で6ヶ月

低温にて2日間のマセレーション醗酵その後、25HLの大樽にて12ヶ月熟成。アグリオスはギリシャ神話の登場人物。ラテン語で野生の意味。ベリーの軽やかな香りと、胡椒のスパイスの香り。心地良い舌ざわりで軽やかな味わい。

《オリーブオイルで描いたエチケット》



ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ アンタリス
2019 Vernaccia di San Gimignano ANTALIS

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)

タイプ / 白
産地 / San Gimignano
品種 / ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ
熟成 / 225Lの小樽にて12ヶ月

全房にてソフトプレスの後、半分バリック、残りを15HLの大樽にて醗酵。バリックに移して12ヶ月のシュール・リー。アンタリスは古代の巻貝の名前。ドライフルーツやリンゴの香りとヴァニラのニュアンス。柔らかく暖かな味わい。

キャンティ コッリ セネージ アウリオ
2020 Chianti Colli Senesi HAURIO

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)

タイプ / 赤
産地 / San Gimignano
品種 / サンジョヴェーゼ90%、その他
熟成 / 50%は25HLの大樽、50%は
ステンレスタンクにて12ヶ月

低温にて2日間のマセレーション醗酵。その後、半分は大樽、半分はステンレスタンクにて12ヶ月熟成。アウリオは新しい生命の意味。プラムやタバコなどの香り。とても軽やかで透明感の高い味わい。

キャンティ コッリ セネージ リゼルヴァトラカス
2017 Chianti Colli Senesi Riserva THORCHUS

参考上代 / ¥4,200(税込 ¥4,620)

タイプ / 赤
産地 / San Gimignano
品種 / サンジョヴェーゼ90%、その他
熟成 / 25HLの大樽にて12ヶ月、その後
ステンレスタンクとボトル内で6ヶ月

低温にて2日間のマセレーション醗酵。その後、25HLの大樽にて12ヶ月熟成。トラカスはエチケットにも描かれている巻貝の意味。プルーンや完熟した果実の香りに、スパイスやトーストの芳ばしい香り。柔らかなタンニン。

11. Barbanera

バルバネーラ Cetona / Toscana

アパッシメントによる凝縮

バルバネーラの特徴として、収量制限、新バリックの導入といった力強いモダンなワインを造り出すところにある。

その中で一番の工夫としては、葡萄のアパッシメント（陰干し作業）だろう。イタリア北部の、糖度の低い葡萄に厚みを出す為に行われる製法で、アマローネやヴァルテッリーナ・スフォルツァートなどが有名である。

この製法を、元々糖度の高いポテンシャルのある葡萄に対して行う事で、更なる濃縮感を得られる。

プリミティーヴォやサンジョヴェーゼに行う事で成功した後、近年ではフィアーノなどの葡萄にも可能性を探している。

《ルカ・マローニの評価例》

ワイン名	VTG	ルカ・マローニ評価
サンジョヴェーゼビアンコ Sangiovese Bianco	2021	96pt
キャンティゴヴェルノ Chianti Governo	2021	96pt
キャンティリゼルヴァ Chianti Riserva	2018	96pt
シルパツ Sir Passo Toscana Rosso	2021	98pt
ヴェッチャーノ Vecciano Toscana Rosso	2018	99pt
パツソーネ プリミティーヴォ Passone Primitivo	2021	98pt

ルカ・マローニ誌の高評価

辛口の評価で有名なルカ・マローニ・ベストワイン年鑑は、「凝縮感」「バランス」「一貫性」の3項目を各33点満点で採点をする為、最高得点は99点満点となる。毎年、3万本以上のワインを試飲し、8千本近くに点数をつけ、評価している。

彼らのフラッグシップであるヴェッチャーノは、2012年ヴィンテージから6年連続で99点満点を獲得中の偉業を成し遂げている。

また2020年にはワイナリー・オブ・ザ・イヤーも獲得するなど、目まぐるしい活躍をしている。

《アパッシメント（陰干し）ブドウのイメージ》



ゴヴェルノ法

昔からキャンティの醸造方法として用いられていたゴヴェルノ法は、近年では見かけなくなった製法。

黒葡萄のサンジョヴェーゼを主原料にした赤ワインをアルコール醗酵させ、醗酵が落ち着く直前に、白葡萄などを破碎した果汁を加える事で、再度醗酵を促す製法。

これを行う事で、醗酵による複雑味、深みを得られると共に、フレッシュな酸も得る事ができる。通常、長期感熟成をしないと飲みづらいワインも、より早い時期から楽しむ事ができるようになる製法である。

バルバネーラ社のゴヴェルノ法は、アパッシメントによって得られた葡萄を加える方法で、キャンティを造り出している。

《ルカ・マローニのポイントメダル》





ヴィニフィカート・イン・ビアンコ・サンジョヴェーゼ
2023 Vinificato in Bianco Sangiovese

参考上代 / ¥1,800(税込 ¥1,980)
タイプ / 白
産地 / -
品種 / サンジョヴェーゼ
熟成 / ステンレスタンク

ソフトプレスにより淡いピンク色のモストを得る。低温に保たれたタンク内にて清澄を施す。その後、ステンレスタンクにて熟成。
パイナップルやピーチのような華やかな甘い香り、程よい酸味と苦味が味わいを引き締める。



キャンティ ゴヴェルノ
2023 Chianti Governo

参考上代 / ¥2,000(税込 ¥2,200)
タイプ / 赤
産地 / Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ80%、メルロ10%、
コロリーノ10%
熟成 / 225Lの小樽にて4ヶ月

一度アルコール発酵をさせたワインに、アパッシメントした葡萄果汁を加える事で再度醗酵をさせたゴヴェルノ法を用いる。
煮詰めたベリーの香りに、仄かに甘く芳ばしいバニラの香り。柔らかなタンニンが特徴的。



シル パツトスカーナ ロッソ
2022 Sir Passo Toscana Rosso

参考上代 / ¥2,000(税込 ¥2,200)
タイプ / 赤
産地 / -
品種 / サンジョヴェーゼ
熟成 / 225Lの小樽にて4ヶ月

通常に収穫した葡萄と、1か月収穫を遅らせレーズンの様な葡萄とをそれぞれ醸造し、アッサンブラージュした後に新バリックにて4ヶ月熟成。
カシスのコンフィチュール、カカオなどの甘やかな香り。濃縮感のある味わい。



パッソーネ プリミティーヴォ(プーリア産)
2021 Passone Primitivo

参考上代 / ¥2,000(税込 ¥2,200)
タイプ / 赤
産地 / Puglia
品種 / プリミティーヴォ
熟成 / 225Lの小樽にて6ヶ月

通常よりも2週間収穫を遅らせた完熟の葡萄を使用。完全に徐梗する事で、葡萄本来の果実味をピュアに表現。
ドライフルーツやバニラの香り。濃厚な果実味に程よい酸味を感じられる。

《ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞》



キャンティ ゴヴェルノ【小売りラベル】
2023 Chianti Governo PB

参考上代 / ¥2,000(税込 ¥2,200)
タイプ / 赤
産地 / Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ80%、メルロ10%、
コロリーノ10%
熟成 / 225Lの小樽にて4ヶ月

一度アルコール発酵をさせたワインに、アパッシメントした葡萄果汁を加える事で再度醗酵をさせたゴヴェルノ法を用いる。
煮詰めたベリーの香りに、仄かに甘く芳ばしいバニラの香り。柔らかなタンニンが特徴的。



ヴェッチャーノトスカーナ ロッソ
2020 Vecciano Toscana Rosso

参考上代 / ¥4,000(税込 ¥4,400)
タイプ / 赤
産地 / -
品種 / サンジョヴェーゼ50%、
カベルネ・ソーヴィニヨン50%
熟成 / 225Lの小樽にて12ヶ月

温度管理されたタンク内にて低温でマセレーション醗酵。その後、新バリックと、2、3回使ったバリックを用いて12ヶ月熟成。
完熟したベリーやビターチョコレートの香り、穏やかなタンニンと果実味のバランスが取れている。



アパッシメント オーガニック(プーリア産)
2021 Apassimento Organic

参考上代 / ¥2,000(税込 ¥2,200)
タイプ / 赤
産地 / Puglia
品種 / プリミティーヴォ85%、
ネグロ・アマール15%
熟成 / 225Lの小樽にて3ヶ月

9月初めに収穫後、陰干しをする事で凝縮した葡萄より造られる。フランス産バリックにて3か月熟成。
カカオやブラックベリー、ドライプルーンなど濃厚な香り。柔らかで温かい口当たり、厚みのある味わいが特徴的。

12. Castello di Cacchiano

カステッロ ディ カッキアーノ

Gaiole in Chianti / Toscana

1000年以上の歴史を持つ貴族「リカゾリ」

キャンティを語るにあたって、外すことができないのがリカゾリ家。イタリア王国2代目首相で、キャンティの生みの親でもあるベッティーノ・リカゾリ男爵の直系の末裔が、当主ジョヴァンニ・リカゾリ・フィリドルフィ男爵。バローネ（男爵）の称号を持つ貴族である。

カステッロ・ディ・カッキアーノはその名の通り、中世のお城をワイナリーとしている。当時ここはフィレンツェとシエナの国境線。どちらにも属さないリカゾリ家だが、2つの都市間の争いに幾度となく巻き込まれた。

ジョヴァンニには弟のマルコ・アレッシンドロがいる。彼は1998年にカッキアーノから独立し、ロッカ・ディ・モンテグロッシというワイナリーを立ち上げた。カッキアーノは、1974年カステッロ・ディ・ブローリオ（バローネ・リカゾリ）から独立。ブローリオの当主フランチェスコ男爵は、ジョヴァンニの従兄にあたる。

《収穫直前のサンジョヴェーゼが実る畑》



キャンティ・クラッシコの更なる磨き上げ

カッキアーノはコロナの渦中でも、攻めの姿勢を崩さない。新たなプロジェクトとして、2023年までの間に、12haの畑を開墾し、サンジョヴェーゼとカナイオーロ、プニテッコ（サンジョヴェーゼの1つ）を新たに植える。

それはスタンダードのキャンティ・クラッシコの品質安定、向上の為だと言う。現在、トータル10万本を生産しているが、将来的に15万本まで増やすそうだ。どんな時でも己を磨く。さすが武家貴族だ。

《当主のジョヴァンニ・リカゾリ・フィリドルフィ男爵》



スタンダードのキャンティ・クラッシコこそ我が誇り

1990年代、この地域はイタリアの他の地域と同じく、ブルゴーニュ志向の潮流に乗っていた。つまりは、畑名を名乗って付加価値のあるワインを造り出す事である。畑もワインの個性も細分化され、イタリアの多様性も重なった事から、世界中でイタリアワインブームが起き、スーパー・トスカーナが誕生した頃である。

最高品質の葡萄がキャンティに使われず、スーパー・トスカーナに用いられている姿を見て、自ら立ち止まったという。これではキャンティ・クラッシコの品質向上は望めない。最高のサンジョヴェーゼは、自分たちの誇りであるキャンティ・クラッシコに使用するべきだと。

1996年を境に、スーパー・トスカーナの製造を中止。カステッロ・ディ・カッキアーノの名前を冠した、キャンティ・クラッシコに力を注ぐようになった。彼らにとって、キャンティ・クラッシコこそが最高品質たるべき看板ワインであり、誇りなのである。

《開墾中の新しい畑》





ロツトスカーナ
2019 Rosso Toscana

参考上代 / ¥3,000(税込 ¥3,300)
タイプ / 赤
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ80%、メルロ20%
熟成 / セメントタンクと大樽で21ヶ月

1990年代にスーパー・トスカーナに用いられていたメルロの畑。10日間の軽いマセレーション醗酵の後、セメントタンクと大樽にて21ヶ月の熟成。メルロのしなやかさと、サンジョヴェーゼの力強さが程よく絡みあう軽やかな味わい。

《見晴らしの良い丘にそびえるカッキアーノ城》



“ジュリオ・ガンベツリ”スタイルの長いマセレーション

天才醸造家として有名であった故ジュリオ・ガンベツリ氏の教えを得たのは1980年代の事。カッキアーノはそれ以降、頑なに彼のスタイルを貫いている。

1つは、醸造所を清潔に保つ事。細菌は繁殖しないように注意を払い、亜硫酸の使用を最小限に抑える。

2つめは、長期間のマセレーション醗酵。10日前後が主流の中、カッキアーノでは21~25日程度の期間を費やす。グラン・セレツィオーネに関しては30日以上。ゆっくりと醗酵する事で、ブドウの成分を抽出し、ワインに骨格を与える事が可能となる。ただし、これが可能なのは熟度の高いブドウがあつての事。不健全なブドウでは、青みや渋さが抽出されてしまうリスクがあるからだ。



キャンティクラッシコリゼルヴァ カステッロ ディ カッキアーノ
2018 Chianti Cl. Ris. CASTELLO DI CACCHIANO

参考上代 / ¥7,500(税込 ¥8,250)
タイプ / 赤
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ95%、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、コロリーノ

熟成 / アリエ産大樽、トノー、バリック31ヶ月
24ヶ月の規定のところを、31ヶ月の長期熟成。アリエ産の大樽、トノー、バリックをミックスで使用。スタンダードのキャンティ・クラッシコと同じルーツである事を感じさせるが、よりスパイシーでボリューム、複雑味がありパワフルな味わい。

フォンテメルラーノ
2013 Fonte Merlano

参考上代 / ¥7,200(税込 ¥7,920)
タイプ / 赤
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / メルロ
熟成 / アリエ産バリック54ヶ月

1990年代にスーパー・トスカーナに用いられていたメルロの畑。樹齢も30年近くになり、本領を發揮する様になった。アリエ産のバリックで54ヶ月熟成。チェリーや赤いフルーツの甘い香りと、森の湿った香り。ピロードの様な舌ざわりと上品な酸味。



キャンティクラッシコカステッロディカッキアーノ
2020 Chianti Cl. CASTELLO DI CACCHIANO

参考上代 / ¥5,400(税込 ¥5,940)
タイプ / 赤
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ95%、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、コロリーノ
熟成 / アリエ産大樽で19ヶ月

通常12ヶ月熟成で良いところ、19ヶ月の長期熟成を施す。

カシスやブラックベリー、ウッディーで甘やかな香り。貴族の風格漂う、力強く上品な味わい。もはや、キャンティ・クラッシコの次元を越える。



キャンティクラッシコグランセレツィオーネミッレンニオ
2020 Chianti Cl. Gran Selezione Millennio

参考上代 / ¥10,000(税込 ¥11,000)
タイプ / 赤
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ
熟成 / アリエ産大樽、トノー、バリック54ヶ月

2010年がファーストヴィンテージ。その後2013年、2015年と長年にしか造られない長期熟成タイプ。ジャムにしたカシスの凝縮した香りと、ヴァニラ、オリエンタルなスパイス香が絡み合う。一点の曇りも無いピュアで力強い味わい。

ヴァインサントデルキャンティクラッシコ 375ml
2004 Vin Santo del Chianti Classico

参考上代 / ¥18,000(税込 ¥19,800)
タイプ / 白甘
産地 / Monti in Chianti – Gaiole in Chianti
品種 / マルヴァジア・デル・キャンティ・ピアンカ85%、カナイオーロ15%

熟成 / 50~150Lの小樽で150ヶ月
木箱に並べて4ヶ月間陰干しをし、糖分、エキス分を凝縮させる。その後、伝統的な小樽にて12年半もの長期熟成。乾燥イチジクやキャラメル、焦がしたバターなど濃厚で甘い香り。気品漂う味わい。



13. Casale dello Sparviero

カサーレ デッロ スパルヴィエロ

Castellina in Chianti / Toscana

3世代に渡るワインづくり

1970年代初頭、オリンド・アンドリゲッティは、シエナ近郊に、ブドウ畑を買い取り、ワイン造りに大きな可能性を感じたオリンドは、1972年にワイン醸造会社を設立しました。

その後、オリンドの娘であるアダ・アンドリゲッティが会社の経営に乗り出し、正式にカサーレ・デッロ・スパルヴィエーロの命名となった。すべてのブドウ畑は植え替えられ、近代的なビジネスアプローチが採用された。

現在、アダの息子であるアリーゴ・バリオンが、ファミリーエステートの経営に貢献しております。



《単一畑「パロンツァ」》



850年以上の歴史を持つ単一畑「パロンツァ」

トスカーナ州カステリーナ・イン・キャンティにあるカンポペリ、カサーレ、パロンツァの3つのエリアで構成されています。

最も古い畑はパロンツァで、その歴史的記録は1169年にまで遡ります。当時のローマ教皇アレクサンデル2世が、Via Francigenaを歩く巡礼者のための地元の宿、Hospitale di Santa Maria in Paronzolaの修道士にこのブドウ畑を贈り、宿泊客のためにワインを造らせたのだそうです。つまり、パロンツァは12世紀以来、ワイン造りに専念してきたことになる。今日、パロンツァのブドウ畑は、私たちの最高級ワイン、キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ・パロンツァを生産しています。

《ミスター・サンジョヴェーゼ》

ミスター・サンジョヴェーゼの参画

ミスター・サンジョヴェーゼの愛称で知られる、世界的に有名な醸造家フランコ・ベルナベイとマッテオ・ベルナベイが毎年上質なワイン造りのためワイン造りに参画。

彼らの画期的かつ先進的なワイン造りのアプローチは、多くのイタリアワインを卓越したものにし、その中にはもちろんサンジョヴェーゼも含まれています。

彼らの信条はで、素晴らしいワインを造るためには、常に地球とワインへの愛と尊敬を第一に考えており、以前より申請していた有機認証を2019年ヴィンテージより取得しております。





キアンティ クラシコ ビオロジコ
2020 Chianti Classico Biologico

参考上代 / 3,000円(税込 ¥3,300)
タイプ / 赤
産地 / Castellina in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ95%、
カナイオーロ5%
熟成 / 50HLの大樽12か月、瓶内6か月
粘土と砂が混じるカステッリーナキアンティにある樹齢15年の樹より収穫
セメントタンクでブドウを別々に12日間の発酵。
ベリーやスミレの香り、心地よい丸みある余韻が特徴



キアンティ クラシコ リゼルヴァ
2019 Chianti Classico Riserva

参考上代 / 3,800円(税込 ¥4,180)
タイプ / 赤
産地 / Castellina in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ100%
熟成 / 仏産バリック12か月、瓶内12か月

粘土と砂が混じるカステッリーナキアンティにある樹齢18年の樹より収穫
セメントタンクで15日間の発酵
完熟のベリー、ジャム、スパイスなどの香り、しっかりとしたタンニンで骨格のはっきりとした味わい。



キアンティ クラシコ グラン・セレクトイオーネ
2018 Chianti Classico Gran Selezione

参考上代 / 6,000円(税込 ¥6,600)
タイプ / 赤
産地 / Castellina in Chianti
品種 / サンジョヴェーゼ100%
熟成 / 仏産バリック18か月、50HL大樽6か月
瓶内6か月

粘土が多いカステッリーナキアンティにある樹齢20年の樹より収穫。
セメントタンクで15日間の発酵後、さらに5日間マセレーションを行うことで色調が濃く、タンニン豊かなワインに仕上がります。



ワイナリーの象徴

このエステートの名前は、イタリア語でスズメダカを意味するスバルヴィエーロに由来しています。

この強く、気高く、優雅な祈りの鳥は、太古の昔からここに住み、交尾し、今でもカサーレの古い建物の洞穴に巣を作ります。春になると群れを成す姿を見ることができる。

スズメガの力強さとエレガンスは、ここで生産されるワインのスタイルをよく表しています。

14. Podere le Ripi

ポデーレレリーピ

Montalcino / Toscana

イリー(コーヒー会社)成功者の夢

ポデーレ・レ・リーピは1998年創業で、大手コーヒー会社のイリー家の長男フランチェスコ・イリーがオーナーを務める。フランチェスコは現イリー社長のアンドレアの兄であり、アラビカ豆100%の焙煎を成功させた、つまりは今のイリーテイストを作り上げた功労者でもある。(現在は経営を退いている)

そんな彼が、イリー流儀でもあるサステナブル(持続可能な発展)をワイン造りで実現しようとしたのが、このプロジェクトの始まりである。

《バイオダイナミの調剤造りに使用する牛の角》



植樹率62,500本の異常な畑

誰もが疑う数字であろう。通常1haに4,000本の植樹率でも立派な数字であり、10,000本を超えるような畑は、驚きを与えるような数字である。それが62,500本と言う異常値で、他に聞いた事がない。

葡萄樹の間は僅か40センチ、人が歩く事も制限される環境下で、アルベレッコ仕立てを真っすぐ伸ばした低い仕立て。葡萄樹は生き残る事に必死になり、根を地中深くまで伸ばす様になる。これによって、地中から様々な要素を取り入れる事が可能になり、それはまるで樹齢数十年の古樹の様である。

1房が200g程度の小さな葡萄を、僅か1~3房しか実らせることができない樹だが、その葡萄の凝縮感は想像を絶するポテンシャルを秘めている。

この独特な景色の畑の仕立て方を、日本の盆栽を想像する事から、「BONSAI」と呼んでいる。

《オーナーのフランチェスコ・イリー》



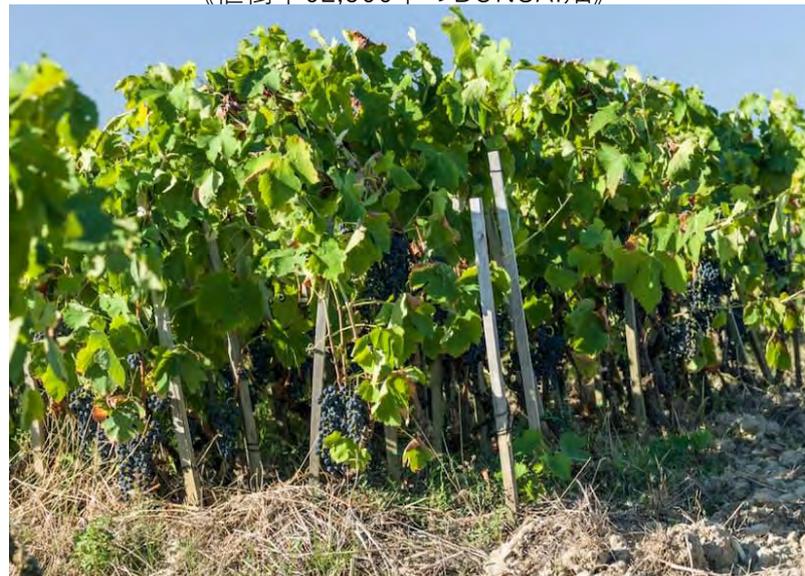
バイオダイナミへの想い

この土地は、1998年までは羊飼いの放牧の地であった。汚染されていない理想的な環境。乾燥した痩せた土壌で、信じられない程多くの樹木、低木、そして様々な花が一年中咲いている。フランチェスコはこの土地に惚れ込み、彼の思想を実現するために、今日までバイオダイナミ農法によって葡萄栽培している。

醸造に関しても人為的な介入を極力行わず、葡萄の力に従った、自然な醸造を行っている。葡萄の表面についた天然酵母のみで醸造を行う為、時には醗酵が終わるまで、予定よりも2ヶ月以上伸びる事もあるという。

また、交通機関や車の使用も極力減らし、徒歩や自転車での通勤、CO2削減にも努めている他、2020年からは、全てのワインの出荷がプラスチックフリーとなる取組をしている。

《植樹率62,500本のBONSAI畑》





カンナトルタ
2020 Canna Torta

参考上代 / ¥6,800(税込 ¥7,480)
 タイプ / 白
 産地 / Camigliano - Montalcino
 品種 / トレビアーノ90%、マルヴァジア10%
 熟成 / アンフォラで9ヶ月

モンタルチーノ北西側エリアの畑。一部、糖度を高める為に陰干し葡萄を使用。果皮ごとアンフォラに9ヶ月間の醗酵と熟成。
 オレンジ色の色調。塩味、甘味、苦味、酸味が複雑に絡み合い、旨味として調和している。



アモーレ エ フォリア
2019 Amore & Folia Toscana Rosso

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)
 タイプ / 赤
 産地 / Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
 品種 / シラー95%、サンジョヴェーゼ5%
 熟成 / セメントタンクで15ヶ月

モンタルチーノ南東側エリアの畑。25日間のマセレーション醗酵。その後、セメントタンクにて15ヶ月の熟成。
 ブラックベリー系や森の香り。程よいタンニンと、海底土由来のミネラルがしっかりと感じられる。



ロッソ ディ モンタルチーノ ソーニ エ フォリア
2019 Rosso di Montalcino Sogni & Foglia

参考上代 / ¥6,800(税込 ¥7,480)
 タイプ / 赤
 産地 / Camigliano - Montalcino
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / 大樽で30ヶ月

モンタルチーノ北西側エリアの畑。通常ロッソ・ディンタルチーノは12ヶ月熟成で販売出来るところ、30ヶ月の長期熟成を施す。
 チェリーやスマレ、ウッディーな香りが上品に広がる。引き締まったミネラル感が長く続く余韻。



《プレパラシオン (バイオダイナミ調剤) の造り方》

プレパラシオン(バイオダイナミ調剤)

バイオダイナミ農法とは、化学的な肥料などを使用せず、農業暦(月や天体の動きなどを加味したカレンダー)に則って、種を撒いたり収穫を行う農法で、オーガニック農法と比べても、より独特な農法。

バイオダイナミ農法では、肥料とは認められていない、プレパラシオンと呼ばれる調剤を用いられている。

調剤には500番から507番までの番号が付いており、各役割が異なる。その中で、ポデーレ・レ・リーピでは、500番と501番を使用している。通常のバイオダイナミの生産者は、調剤を専門の業者から買って使用しているのだが、彼らは全て手作り。農園全てがオーガニックで、自給自足できる環境が整っている為、ここまで拘る事ができる。

500番調剤は大地の力を高める効果があると云われている。活性化された微生物を介して、根、土壤に働きかける事で、回復を促す事ができる。

501番調剤は葡萄の葉の力を高める効果、特に光合成に大きく影響すると云われている。クリスタルの光と熱のエネルギーが、太陽光と合わさって働きかける。元気がない状態でも、散布後十数分で、葡萄の葉は太陽の方向を向き、光合成を活発に行うように回復する。

化学的に解明されていない事も多いバイオダイナミ農法だが、多くの生産者がその効果を認めている。少なからず、畑はとても健康的に見える。



モンタルチーノのエリアの個性

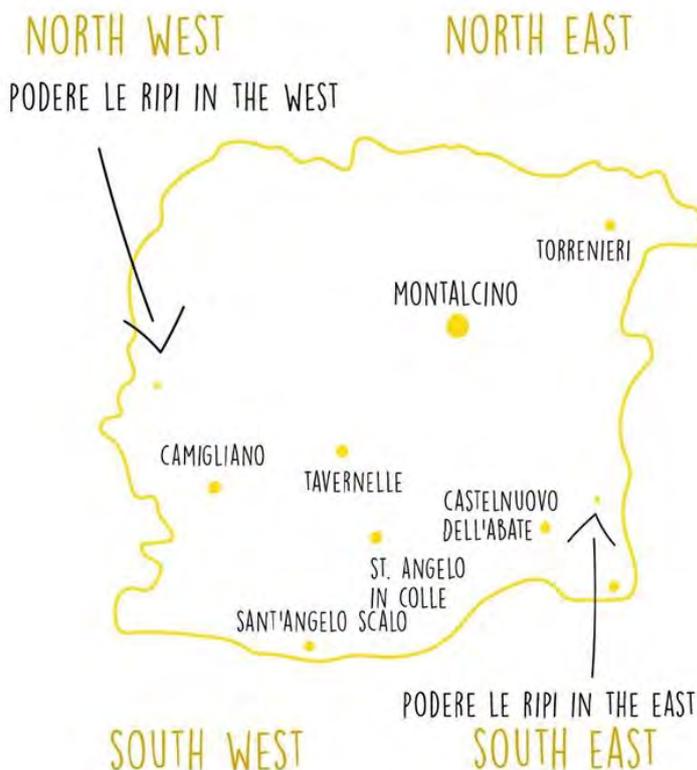
モンタルチーノの丘は南北での個性の差は有名だが、実は東西でも個性が異なる。

ポデーレ・レ・リーピは北西エリアと南東エリアの2か所に畑があり、全くの異なる個性を持っている。

北西エリアは日中の日光にさらされる事が少ない場所で、午後から夕暮れまでの柔らかな日差しが当たる。そのため、やや冷涼で降水量も多い。花崗岩などの岩とシルト、砂が混ざる堆積土壌。フレッシュで淡いワインを造り出すエリアで、暑い年でもエレガントに仕上がる。また、周りは森に囲まれており、畑が少ないのも特徴的。例外的に暑かった2017年など、影響を感じさせない冷涼感があるのが特徴的。

一方の南東エリアは、カステルヌオーヴォ・デッラバーテというモンタルチーノ随一の場所。言わずと知れた、モンタルチーノの丘のグラン・クリュである。朝から夕方まで、日照量に恵まれ、また非常に乾燥する。海底隆起に由来する石灰を多く含む白い粘土質土壌。色素とタンニンの濃いワインを産み出し、塩味すら感じるミネラルが顕著に表れる、エレガントで余韻の長い味わいとなる。

《モンタルチーノの丘の略図》



ブルネッコ ディ モンタルチーノ チエロ デュリッセ
2019 Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse

参考上代 / ¥14,000(税込 ¥15,400) **限定品**
 タイプ / 赤
 産地 / Camigliano - Montalcino
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / 大樽24ヶ月、セメントタンク20カ月

モンタルチーノ北西側エリアの畑。40日間巨大な開放樽にてマセレーション醗酵。その後、大樽にて24ヶ月、セメントタンクで20ヶ月熟成。小粒のベリーの香りが、時間と共にバラの官能的な香りへと変化する。暑い年の影響を感じない。



ブルネッコ ディ モンタルチーノ アモーレ エ マジア
2019 Brunello di Montalcino Amore & Magia

参考上代 / ¥18,000(税込 ¥19,800) **限定品**
 タイプ / 赤
 産地 / Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / 大樽で36ヶ月 & セメントタンクで8ヶ月

モンタルチーノ南東側エリアの畑。開放樽で50日間のマセレーション醗酵。大樽36ヶ月、セメントタンク8ヶ月、瓶内12ヶ月とトータル56ヶ月熟成。ブラッドオレンジやスマレ、ハーブの香り。滑らかでシルクの様だが、力強く塩気すら感じられる。



ブルネッコ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ ルーピ エ シレーネ
2018 Brunello di Montalcino Ris. Lupi e Sirene

参考上代 / ¥24,000(税込 ¥26,400) **限定品**
 タイプ / 赤
 産地 / Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / 大樽36ヶ月、セメント12ヶ月

モンタルチーノ南東側エリアの畑。開放樽で50日間のマセレーション醗酵。大樽で36ヶ月、セメントタンクで12ヶ月、瓶内で16ヶ月。花束や赤い果実の複雑な香り。エネルギー感あるワイン。豊かで直線的な余韻は最良年の特徴。



ボンサイ
2017 Bonsai Toscana Rosso

参考上代 / ¥52,000(税込 ¥57,200) **限定品**
 タイプ / 赤
 産地 / Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / 大樽で24ヶ月

モンタルチーノ南東側エリアの畑。開放樽で25日間のマセレーション醗酵。大樽で24ヶ月、瓶内で6ヶ月。植樹率が脅威の62,500本/ha。アメリカチェリーや苺などの鮮烈な香りと、バルサム香。上質なミネラルに支えられた長い余韻。

VINTAGE CHART
ヴィンテージ チャート

★★★ 特に素晴らしい年 ★★★ 素晴らしい年 ★★ 良い年 ★ クラシックな年 ● 難しい年

地域	ピエモンテ州		ヴェネト州	トレンティーノ アルト・アディジェ州	トスカーナ州		マルケ州	バジリカータ州	プーリア州	シチリア州
	バローロ	バルバレスコ	アマローネ	白	キャンティ クラッシコ	ブルネッロ ディ モンタルチーノ	ヴェルディッキオ	アリアニコ デル ヴルトゥレ	赤	白赤
2018	★★	★★	★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2017	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2016	★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★	★★	★★	★★
2015	★★	★★	★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2014	★	★★	●	●	●	●	★	●	●	★★
2013	★★	★★	★★	★	★★	★★	★	★	★	★
2012	★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★	★★
2011	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2010	★★★	★★★	★★	★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★	★★
2009	★★★★	★★	★★★★	★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★
2008	★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2007	★★★★	★★	★★	★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★
2006	★★★★	★★★★	★★★★	★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★
2005	★	★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★
2004	★★★	★★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★	★★
2003	★	★	★	★	★★	★	★	★	★	★★
2002	●	●	●	●	●	●	★	★	●	★
2001	★★★	★★★★	★★	★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★	●
2000	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★	★	★	★★★★	★★★★	★

※このヴィンテージチャートは、ワイン専門誌、現地評価などを参考に、光が丘興産(株)が独自に編集をしたものです。





15. Fattoria Coroncino

ファットリア コロンチーノ

Staffolo / Marche

オーガニックではなく、自然を受け入れるという信念

ファットリア・コロンチーノ社は1981年より、ルーチョ・カネストラーリと妻のフィオレッタ・ディ・ナルドによって設立された。当時から除草剤等を使用する事のない、自然を尊重する畑仕事を行っていたが、1993年以降は、施肥も行わないスタイルに変化している。

ルーチョは、施肥は畑の支配だと考える。葡萄樹は、成長に必要な栄養素を土の中で探しまわり、根を深く伸ばす。もし、人間が必要なタイミングで、葡萄樹に栄養を与えてしまうと、葡萄樹は根を伸ばす事を怠り、2次元的な寂しい味わいのワインにしかなり得ない。もはやそれは葡萄の味ではなく、肥料の味。葡萄樹に必要な栄養は、土壌から自然と得るべきだと考える。

人間が畑を支配するのは間違っている。土地の個性、気候、その年の天からの恵みを、素直に受け入れる事が大切である。



《ルーチョとフィオレッタ夫婦》

トップキュヴェ『ガイオスピーノ』

ガイオスピーノの畑は、標高340mの丘にある南西向きの急斜面の畑。ここはその昔、石膏採石場であり、石灰質の非常に強いマール土壌（堆積土壌）である。樹齢も30~40年の古樹のみで、地中に深く根が張っている畑。非常にミネラルの強い葡萄を産み出す。

ガイオスピーノは、その個性を受け止めるためにも、熟成に500Lのトノー樽を利用している。ヴィンテージにもよるが、アルコール度数も14~15度程度になる事もあり、長期熟成にも耐えうるポテンシャルを秘める。

反対に、イル・コロンチーノの畑は東から南東向きで、アドリア海に面した畑。こちらは粘土質土壌が主体であり、個性が全く異なる。

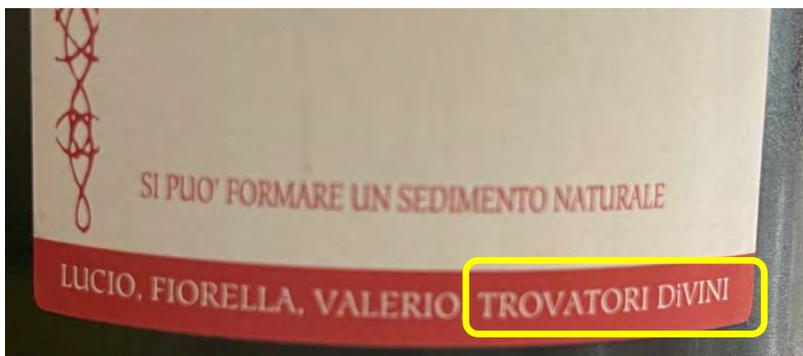


《ガイオスピーノの畑の表土が白い石灰質が目立つ》

ワインの吟遊詩人

ルーチョは自分の事を「TROVATORI DI VINI」ワインの吟遊詩人と言っている。天からの恵み、すなわち葡萄をその声に耳を傾け、ポテンシャルを最大限に発揮できるよう、導く事がルーチョの仕事。人為的な介入は極限まで減らし、ストレスなく葡萄をワインへと変えていく。

テクニカルな話は嫌い。天からの恵みを素直に受け止めろと怒られる。毎年、安定したワインなんて望まないし、出来る訳もない。反対に今回しか造られないワインも、しばしば存在する。



《バックラベルに記された、彼らの想い》



イル バッコ ヴェルディッキオ
2022 “IL BACCO” Verdicchio C. Jesi Cl. Sup.

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180) **限定品**
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / ステンレスタンク、コンクリートタンク

様々な畑からのブレンド。比較的、樹齢の若い樹を使用。ステンレスタンクとコンクリートタンクにて醗酵と熟成。

リンゴやパイナップルなどの熟れた香り。柔らかな果実味と、塩味の共存が素晴らしい。



ガイオスピーノ ヴェルディッキオ
2021 “GAIOSPINO” Verdicchio C. Jesi Cl. Ris.

参考上代 / ¥8,000(税込 ¥8,800) **限定品**
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / ステンレスタンク80%、
 500Lの小樽20%

標高340mの南西向きの畑。採石場だった場所であり、石灰質が豊富なマール土壌。ステンレスタンクとノー樽にて熟成後、18ヶ月の瓶熟。

黄色いトロピカルフルーツの熟れた香り、鉱物的なミネラル感が重なり合う、力強い味わい。



ストラカーチョ ヴェルディッキオ
2020 “STRACACIO” Verdicchio C. Jesi Cl. Ris..

参考上代 / ¥9,000(税込 ¥9,900) **限定品**
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / ステンレスタンク

ガイオスピーノの隣にある畑で、同じく石灰質と日照量が豊富。7日間程マセレーションした後、ステンレスタンクにて熟成させたりゼルヴァタイプ。

圧倒的なミネラル感に支配された香りと味わい。



アナコレータ マルケ ビアンコ **500ml**
2017 “ANACORETA” Marche Bianco

参考上代 / ¥12,000 **限定品**
 (税込 ¥13,200)
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / 500Lの新樽で24ヶ月

ストラガイオになる予定だったノー樽だが、アルコール醗酵が止まらず、18度でようやく止まった。規格外のモンスター・ヴェルディッキオは908本のみ生産。もう二度と造られないであろう。



イル コロンチーノ ヴェルディッキオ
2022 “IL CORONCINO” Verdicchio C. Jesi Cl. Sup.

参考上代 / ¥5,000(税込 ¥5,500) **限定品**
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / ステンレスタンク、コンクリートタンク

標高300~420mの粘土質土壌が強い畑。アドリア海を望む東、南東向き。ステンレスタンクとコンクリートタンクにて醗酵と熟成。

白桃や熟した柑橘の香り。豊かな果実味と、柑橘の爽やかな酸味の余韻が長く続く。

『 ‘NDO ARIVO METTO ‘N SEGNO』

彼らのエチケットには、謎のメッセージが刻まれている。これは古代ローマの哲学的な言葉だそうで、自分達の考えと似ている事から、好んで書いているらしい。

今のイタリア語だと、Dove arrivò metto un segnoとなり、「私が着く（行く）ところに印を残す」となる。

この言葉に対する彼らの想いとしては、「出来る事は自然の力を最大限に活用して施すが、やりすぎる事はない。ただそこに葡萄が存在したという証拠（=ワイン）が残る。天が私達に素晴らしい葡萄を与えてくれた。そしてとても良いワインがここに残った。それ以上でもそれ以下でもない。」となる。やはり、ルーチョはワインの吟遊詩人だ。



ストラガイオ ヴェルディッキオ
2019 “STRAGAIIO” Verdicchio C. Jesi Cl. Ris..

参考上代 / ¥9,000(税込 ¥9,900) **限定品**
 タイプ / 白
 産地 / Staffolo
 品種 / ヴェルディッキオ
 熟成 / 500Lの新樽で24ヶ月 **欠品中**

ストラカーチョと同じ畑。1915年頃の希少なクローン(樹齢は20年程度)のヴェルディッキオを使用。7日間のマセレーションの後、新樽にて熟成。

ガイオスピーノより熟れた果実感があり、落ち着いた味わい。



ガンゼレロ マルケ ロッソ
2017 “GANZERELLO” Marche Rosso

参考上代 / ¥4,000(税込 ¥4,400) **限定品**
 タイプ / 赤
 産地 / Staffolo
 品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ90%、
 サンジョヴェーゼ7%、シラー3%
 熟成 / 古樽で24ヶ月

ガイオスピーノの畑と、やや泥灰土の優位な畑。ブルネッロにも用いられるグロッソ種を用いる。穏やかな酸と、旨味の詰まった味わい。唯一の赤ワインで2,989本の生産。



16. Maria Pia Castelli

マリア ピア カステッリ

Monte Urano / Marche

『ピッコロ・エ・ブオーノ』の精神

マリア・ピアと夫のエンリコによって、1997年よりワイン造りを始めた家族経営の小さなワイナリー。元々、この地はマリア・ピアの父、エラスモ・カステッリが食用の葡萄を造っていた場所。ワイン造りを始めた時、収穫量ではなく、品質を優先した1人娘に対して、食用葡萄を造る父はその姿勢に反対していた。

始めてワインが出来たのが2002年の事。娘の畑仕事の姿勢に反対していた父は、そのワインを口にして「鍵をかけないと取られちゃう!! (美味しいという意味)」と、ほほ笑んだという。翌年、父エラスモは他界してしまうが、晩年は娘の仕事を中心に応援していたという。

ワイン造りを始めた当初から、良いものを自分達の無理なく造れるだけ「ピッコロ・エ・ブオーノ」(少量で美味しい)の精神で、今もゆっくりと健康に営んでいる。

《剪定した枝を燃やしている》



《仲の良い4人家族》



葡萄畑は息子たちと同じ、、だから健康に

この土地はミネラルと鉄分を多く含む粘土石灰質の土壌。はるか昔に海であった事に由来すると云う。父の代から、少なくとも30年以上は化学薬品を使用していない畑は、キジや野ウサギが住む健康的な畑。オーガニックの認証は得てはいるが、ワインに表記はしていない。

葡萄畑は息子たちと同じ様な物だから、極力健康に育てたい。人によって成長が違う様に、葡萄たちも彼ら次第。共に生活する様に、家族の様に大切にすることがマリア・ピアの想いなのだ。

樹々にはオレンジオイルやプロポリス(ハチ由来の天然の抗菌物質)を使用。稀に、剪定後の枝を燃やした灰を、弱っている葡萄樹の下に撒く。それ以外は、自然の力に任せている。

《丁寧な手作業を行う健康的な畑》



ミシュラン3つ星レストランでも絶賛

年間2万本程度しか生産していない小さな生産者。現地のレストランで殆どが消費され、極少量のみが輸出されている。まだまだ日本では無名だが、現地のマルケではにわかにブームが起きている。

マルケのミシュラン3つ星レストランUliassiでは、グラスワインのリストに採用。ホールサービスで定評がある、2つ星レストランMadonnina del Pescatoreのシェフは、ワイナリーに直接買い付けに行く程、轟然にしている。今はコロナの影響で、レストランの購入量が少ない事から、少しだけ日本にも分けて貰っている。毎回、少量しか入荷できない貴重なワインである。



ステッラ フローラ マルケ ビアンコ
2020 Stella Flora Marche Bianco

参考上代 / ¥8,400(税込 ¥9,240)
 タイプ / 白
 産地 / Monte Urano
 品種 / ペコリーノ50%、パッセリーナ30%、
 トレッピーアーノ10%、マルヴァジア10%
 熟成 / ブルゴーニュ産バリックで18ヶ月
 開放樽にて20~25日のスキンコンタクト。その際に
 温度管理は行わない。その後、ブルゴーニュ産の
 バリックにて18ヶ月熟成後、瓶熟成。
 マンダリンやビターオレンジの香りと、ハーブのニュ
 アンス。豊かな果実味のある辛口。



サンティシドロ ロザート
2022 Sant'Isidoro Marche Rosato

参考上代 / ¥3,800(税込 ¥4,180)
 タイプ / ロゼ
 産地 / Monte Urano
 品種 / モンテプルチアーノ50%、
 サンジョヴェーゼ50%
 熟成 / ステンレスタンク
 収穫量を最小限にした葡萄を用い、12~15時間
 のマセレーション。その後、果皮を除いてステン
 レスタンクにて醗酵と熟成。
 赤い果実の爽やかで透明感のある香り。香りと同
 じく繊細な味わい。

《沢山のフルーツの樹が植わる裏庭》



畑の近くに植わるフルーツの樹の働き

彼らの家の裏には、白ワイン用の畑が広がっている。
 そんな彼らの裏庭には、沢山のフルーツの樹が植わっ
 ていて、庭中に甘い香りが漂う。実はこれ、食用では
 なく、蜜蜂を沢山呼び寄せる為。

「彼らが居ないと、葡萄の花は受粉できないし、美味
 しい葡萄の実が成らないでしょ。」

さらりと話すマリア・ピアだが、こういった1つ1つに、
 彼女の自然へのリスペクトと、自然と共に生活してい
 る事が伺える。



ローラーノ マルケ サンジョヴェーゼ
2018 Lorano Marche Sangiovese

参考上代 / ¥4,800(税込 ¥5,280)
 タイプ / 赤
 産地 / Monte Urano
 品種 / サンジョヴェーゼ
 熟成 / ブルゴーニュ産バリックで12ヶ月

ステンレスタンクにて20日間程度のマセレーション
 醗酵の後、2年目の古いバリックにて12ヶ月熟成。
 その後、ボトルにてゆっくりと休ませる。
 チェリーや甘いウッディーな香り。滑らかなタンニ
 ンと穏やかな酸味のバランスが素晴らしい。



エラスモ カステッリ マルケ ロッソ
2017 Erasmo Castelli Marche Rosso

参考上代 / ¥8,000(税込 ¥8,800)
 タイプ / 赤
 産地 / Monte Urano
 品種 / モンテプルチアーノ
 熟成 / ブルゴーニュ産バリックで30ヶ月

自然な温度で、大樽にて長期マセレーション醗酵。
 その後、バリックにて30ヶ月の熟成。濾過や清澄
 は行わない。
 様々なベリー、森の中に居る様な複雑な香り。しっ
 かりとした骨格、キメの細やかなタンニン。

《房の良い所だけを残し、他は惜しみなく切り落とす》



オーガニックならではの悩み

化学薬品を使わないという選択は、自然との闘いでも
 ある。有機栽培での難しさは、雨が少なく太陽の恵みが少
 ない年、例えば2020年である。彼らはこういう年には、
 何もする事ができないという。できる事は、収穫の時に
 状態の良い、最高の房をみんなで細かく選ぶ事のみ。選
 ばれなかった葡萄はそのまま土に。こういった厳しい行
 いも、オーガニックならではの行動である。

ちなみに、2020年の収穫量は非常に少なく、1ha当
 たり2000kgだったという。普通の生産者は1haあたり6、
 7000kgである事を考えれば、どれだけ厳しい選択なの
 が伝わってくる。

17. Fattoria Mancini

ファットリア マンチーニ

Pesaro / Marche

200年以上前からピノ・ノワールの産地

ファットリア・マンチーニ社は200年以上続いている、家族経営のワイナリー。現当主のルイジは5代目となる。

1810年に、ナポレオン政府から取り寄せたピノ・ノワールを植えた事が記録に残されている。当時から、この土地がピノ・ノワールに適している事を知っていたのだとルイジは云う。通常、マルケ州は粘土質土壌が主体だが、ここは石灰質や砂が多く痩せた土地。また、海からの影響を受ける冷涼な気候の為、ピノ・ノワールに適しているとの事だ。

また、ミラノ大学の研究により、200年の歳月の中で変化し、適応を繰り返してきたこのピノ・ノワールは、ブルゴーニュのクローンとも異なる独自の物だと言う。正にこの土地の土着品種である。

《アドリア海に削られる海岸線》



黒葡萄から造られる白ワイン

マンチーニ社のフラッグシップでもある「インペロ・ブラン・ド・ノワール」は黒葡萄のピノ・ノワール（ピノ・ネロ）100%で造られる珍しい白ワイン。

本来は偉大な赤ワインになるピノ・ネロは果皮が薄く繊細である。収穫した葡萄は、かごの中で自らの重さで押しつぶされてしまうと、皮の色が付いたジュースになってしまう。これを防ぐ為に、マンチーニ社は葡萄を冷却する冷蔵庫とプレス機を畑内に運び込み、収穫後に畑内で冷却とプレスを行ってしまう。

努力の結晶であるこの白ワインは、1998年から生産され、瞬く間に有名になった。

《5代目当主ルイジ・マンチーニ氏》



海に削られていく畑

エミリア・ロマーニャ州とマルケ州の境い目に位置するペサーロは、フィレンツェよりも緯度が高い北緯43.9度の海岸沿い。

左の写真はロンカリアの畑。石灰の砂岩土壌はもろく、海からの浸食で、丘が削りとられているのが確認できる。このままだと、どんどん海岸線が内陸に寄って行ってしまいうらい。

イタリア政府は、この地域をサン・バルトロ山州立公園に定め、ここの自然を保護すると共に、海岸線の保護に努めている。通常、自然公園内では、農作業するには許可が必要となるが、マンチーニ社は反対に、この公園内で農作業をする事を義務付けられている。畑がある事によって、崖が崩れるのを抑制しているからである。

《収穫直前のピノ・ノワールの畑》





ロンカリア コッリ ペサレージ
2023 RONCAGLIA Colli Pesaresi

参考上代 / ¥3,200(税込 ¥3,520)
タイプ / 白
産地 / Roncaglia - Pesaro
品種 / アルバネッタ70%、ピノ・ネロ30%
熟成 / ステンレスタンクで4ヶ月

全房のままソフトプレス。その後、4ヶ月間のシュール・リーを経てリリース。マロラクティック醗酵は行わない為、リンゴ酸が豊富。
海からの影響を受けたミネラル感、柑橘のニュアンス、瑞々しく伸びやかな酸が特徴的。



インペロ ブランドピノ ノワール
2022 IMPERO Blanc de Pinot Noir

参考上代 / ¥8,000(税込 ¥8,800)
タイプ / 白
産地 / Focara - Pesaro
品種 / ピノ・ネロ
熟成 / フランス産バリックにて12ヶ月

ピノ・ネロ(黒葡萄)から造られた白ワイン。全房のままソフトプレス。その後、バリック内(新樽20%)にて12ヶ月のシュール・リー。
木樽由来のヴァニラの甘く上品な香り。骨格のしっかりとした味わいで、長期熟成にも耐える。

《雪景色の葡萄畑》



唯一無二の造り手

DOC コッリ・ペサレージは特定の地域名を表記する事が可能なワイン。その中で、「RONCAGLIA (ロンカリア)」という地域名を冠したワインは、マンチーニ社が唯一の造り手である。「FOCARA (フォカーラ)」はマンチーニ社の他に、ロベルト・ルカレッリ社の2社が造る。

中部イタリアに位置しながらも、非常に冷涼な土地。断崖絶壁の丘で、海風の影響を強く受けるこの地域は、冬には雪が積もる事もある特殊な土地。彼らのエチケットには、この独特な条件の畑を記している。是非、他には無い個性を感じて頂きたい。



フォカーラ ピノ ノワール コッリ ペサレージ
2021 FOCARA Pinot Noir Colli Pesaresi

参考上代 / ¥5,800(税込 ¥6,380)
タイプ / 赤
産地 / Focara - Pesaro
品種 / ピノ・ネロ
熟成 / ブルゴーニュ産バリックで12ヶ月

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。その後、澱と一緒にバリック内にて12ヶ月の熟成。
フレッシュな木苺の香りと、甘やかな香り。程よい酸味で上品な味わいが心地良い。



フォカーラ リーヴェ ピノ ノワール コッリ ペサレージ
2020 FOCARA RIVE Pinot Noir Colli Pesaresi

参考上代 / ¥8,000(税込 ¥8,800)
タイプ / 赤
産地 / Focara - Pesaro
品種 / ピノ・ネロ
熟成 / ブルゴーニュ産バリックで12ヶ月

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。澱と一緒にバリック内にて12ヶ月の熟成の後、ボトル内で11ヶ月熟成。
ラズベリーのジャムの様な華やかな香りと、濃厚な果実味の飲み応えある味わい。

《ワイナリーに併設されているレストラン》



ブルー
2019 BLU Marche Rosso

参考上代 / ¥11,000(税込 ¥12,100)
タイプ / 赤
産地 / Pesaro
品種 / アンチエロッタ
熟成 / ブルゴーニュ産バリックで14ヶ月

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。澱と一緒にバリック内にて14ヶ月の熟成の後、ボトル内で18ヶ月熟成。
ワイン名にもある通り、深い青色を帯びた色調。力強さはあるが、どことなく繊細な味わい。

Vola Vole

18. Cantina Orsogna



カンティーナ オルソーニャ

Colline di Chieti / Abruzzo

サステナブルな社会へ

カンティーナ・オルソーニャは1964年に、数人のグループによって立ち上げられた、小さな組合であった。今日、500軒もの考えを共感できる仲間を支えられた会社に成長を遂げ、1,100haの畑を所有している。その80%はビオロジック認証を取得済。更に少しずつビオディナミへと変換を遂げている。

彼らは今、葡萄の栽培と、環境保全の双方をバランス良く実現する、持続可能な生態系を築く事を目的としている。プラスチックごみを出さない様に、キャップシールを排除するなど、サステナブルな社会に向けて、積極的に活動をしている。

《ビーブレッドから培養酵母を生成している過程》



世界初の試み『Bee Bread酵母』で醗酵

彼らは、地元アブルッツォのキエーティ大学との共同研究で、世界初の試みを行っている。

ミツバチ保護の副産物である、ビーブレッドというものを培養した酵母を用いて、ワイン造りを行っている。

ビーブレッドとは、言葉の通りミツバチのパン。無尽蔵に飛び回るミツバチは、このビーブレッドを餌として食べ、エネルギー源としている。ミツバチが蜜を集める際に、身体についた花粉を巣の中で集め、吸収しやすい様に酵素を加えて乳酸発酵したものが、ビーブレッド。人にとっても栄養価が高く、スーパーフードとして、注目を集めている。この酵母の効果が明らかになる事で、新たなワイン造りの可能性が広がるかもしれない。

みつばちの保護活動

ぶどう畑の周りに自然を残す事や、森に巣箱を設置してみつばちの保護に努めています。

EUオーガニック認証

蜜蜂や環境に優しいオーガニック農法を選択し続けています。



生物多様性の保全活動

生物多様性の保全に努めて、『biodiversity friend』の認証を取得しています。

キャップシール不使用

プラスチック廃棄ゼロを実現しているワイナリーで、SDGsに貢献しています。

ミツバチの保護活動

現在、環境問題の1つとして、世界中でミツバチが急激に減少している事が挙げられている。ミツバチが花から花へと飛び回り、身体中に花粉を付けながら、蜜を集める事で、植物は自然と受粉をする。実際、人間にとって重要な作物の7割は、ミツバチによって受粉を行っているという研究結果がでている。

彼らはこのミツバチを保護する為、畑の周りの自然豊かな森に巣箱を設けている。そして、オーガニックで健康な畑を保つ事で、彼らが心地良い環境を保っている。

巣箱は植物の近くに置かれており、それぞれの影響を受けたハチミツを造り出している。現在では「西洋サンザシ」、「クローバー」、「フレンチハニーサックル」、「栗」、「木苺」、「桜」と6種類。ハチミツを採取するだけではなく、ビーブレッドなども採取している。

《様々な花の巣箱を設けて居る》



木苺



西洋サンザシ



栗



クローバー



桜



フレンチハニーサックル

ヴォーラ ヴォーレ トレブビアーノ ダブルッツォ
2022 Vola Volé Trebbiano d'Abruzzo

参考上代 / ¥1,900(税込 ¥2,090)
タイプ / 白
産地 / Colline di Chieti
品種 / トレブビアーノ
熟成 / ステンレスタンク

標高400~500mの冷涼な丘の畑。温度管理されたステンレスタンクで醗酵された後、シュール・リー熟成。西洋サンザシ由来の酵母を使用。白い花やヘーゼルナッツの香り。しっかりとした酸味とミネラルに支えられた味わい。

ヴォーラ ヴォーレ ココッチオーラ
2023 Vola Volé Cococciola

参考上代 / ¥1,900(税込 ¥2,090)
タイプ / 白
産地 / Colline di Chieti
品種 / ココッチオーラ
熟成 / ステンレスタンク

標高400~500mの冷涼な丘の畑。温度管理されたステンレスタンクで醗酵された後、シュール・リー熟成。クローバーの花由来の酵母を使用。レモンやミントの様な爽やかな香り。品種由来の生き生きとした酸が特徴的な辛口。

ヴォーラ ヴォーレ モンテプルチアーノ ダブルッツォ
2022 Vola Volé Montepulciano d'Abruzzo

参考上代 / ¥1,900(税込 ¥2,090)
タイプ / 赤
産地 / Colline di Chieti
品種 / モンテプルチアーノ
熟成 / 225L小樽で6ヶ月

熟度の高い葡萄を使用。14日間マセレーションでしっかりと色素とタンニンを抽出後、バリックで6ヶ月間熟成。フレンチハニーサックル由来の酵母。赤い木の実やスパイスの香り。柔らかな口当たりで、厚みのある味わい。

ヴォーラ ヴォーレ ペコリーノ
2023 Vola Volé Pecorino

参考上代 / ¥1,900(税込 ¥2,090)
タイプ / 白
産地 / Colline di Chieti
品種 / ペコリーノ
熟成 / ステンレスタンク

標高400~500mの冷涼な丘の畑。温度管理されたステンレスタンクで醗酵された後、シュール・リー熟成。木苺の花由来の酵母を使用。エルダーベリーや、良く熟した洋梨の香り。骨格はあるが、酸味と果実味のバランスが良い。

ヴォーラ ヴォーレ チェラスオーロ ダブルッツォ
2022 Vola Volé Cerasuolo d'Abruzzo

参考上代 / ¥1,900(税込 ¥2,090)
タイプ / ロゼ
産地 / Colline di Chieti
品種 / モンテプルチアーノ
熟成 / ステンレスタンク

モンテプルチアーノ・ダブルッツォと同じ葡萄を用いた直接圧搾法。ただし、完熟の一手手前の酸度のある状態の葡萄を使用。桜由来の酵母。ラズベリーやザクロの香り。程よいタンニンとフレッシュな酸度が心地良いロゼ。



【バック・イン・ボックス3,000ml】

ヴォーラ ヴォーレ トレブビアーノ ダブルッツォ
2022 Vola Volé Trebbiano d'Abruzzo

参考上代 / ¥5,200(税込 ¥5,720)

ヴォーラ ヴォーレ モンテプルチアーノ ダブルッツォ
2021 Vola Volé Montepulciano d'Abruzzo

参考上代 / ¥5,200(税込 ¥5,720)

栓を開けてからも長持ちするバック・イン・ボックス。酸化しにくい利点から、酸化防止剤は少な目。750ml換算で1,300円と、瓶よりも600円リーズナブルになる。



19. Campi Varelio

カンピ ヴアレリオ

Monteroduni / Molise

自然と共存する畑

カンピ・ヴァレリオ社は、モリーゼ州の山中にある小さな生産者。ローマとナポリの間に位置する、アペニン山脈の山中で、暖かな南イタリアのイメージとは異なり、標高の高い山脈が連なる。昼夜の寒暖差も激しく、冬には雪が積もる冷涼な地域である。葡萄栽培には適しているが、人が生活するには厳しい土地である。

この会社は、標高が270mから560mまで、高さの異なる畑が5つあり、合わせて14haを所有している。畑はそれぞれ点在しており、広大な自然に囲まれている。この自然を目の前にして、農薬を使用するという選択肢は、誰も考えられないだろう。自然と共存した畑から育つ葡萄は、どれも野性味溢れる魅力的なものとなっている。

《下草の茂る健康的な畑》



《雪の積もる山奥の畑》



忘れ去られた土着品種『ティンティリア』

この葡萄品種の歴史は17世紀まで遡る。当時ナポリ王国の支配下であったモリーゼに、スペインから渡って来た葡萄だと言われている。スペイン語でティント（赤）を意味するこの葡萄は、深い赤色をしたワインを産み出す事から、名付けられたのだという。また、同じDNAの葡萄がスペインのカナリア諸島でも育てられている為、このルーツは正しいと思われる

非常に濃い色調、しっかりとしたボディだが、柔らかな口当たりのワインを作り出すティンティリアは当時、単一で醸される事もあったが、補助品種としても非常に重宝されていた。野性味あふれるワインは、人々を魅了していた。量産が良しとされていた時代、忘れ去られていたが、品質重視の現代に、華々しく復活を遂げた品種である。

カリディオ ロッソ デル モリーゼ
2019 Calidio Rosso del Molise

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)

タイプ / 赤
産地 / Monteroduni
品種 / モンテプルチアーノ
熟成 / ステンレスタンク

標高273mにある畑で10月中旬に収穫した葡萄を使用。醗酵から熟成までステンレスタンクにて行う。若々しいベリーの香りとほのかな香辛料、タンニンもしっかりとして果実味と酸味のバランスがトレ、アフターは優しい余韻。



20. Torrevento

トツレヴェント

Castel del Monte / Puglia

ビオロジック農法

トツレヴェント社は、1400年代に風の塔（トツレ・デル・ヴェント）と呼ばれていた地域に建てられた、ベネディクト派修道院と備え付けの畑を、1948年に購入した事からスタートした。

彼らは現在、アルタ・ムルジャ国立公園内に、78haの畑を所有している。公園内には、フェデリコ2世が建てた謎の八角形の城、カステル・デル・モンテ城もあり、自然豊かな観光地として人気がある。

国立公園は、プーリアの昔ながらの農業風景と放牧地域、動植物の生態系の維持を目的として、2004年から活動をしている。そのため、敷地内での農薬、除草剤、化学肥料などの使用を厳しく制限されている。当然、トツレヴェント社は、ビオロジック農法を選択している。

また2013年より、ICEA (Istituto Certificazione Etica e Ambientale)というオーガニックの認証を得ている。(ラ・ロッカ・シリーズには認証マーク付いていない)

《カステル・デル・モンテの麓に広がる畑》



《サステナブルなワイナリーとして受賞》



サステナブルな活動を評価

2019年に、イタリアを代表するワイン評価誌『ガンベロ・ロッソ』より、持続的な農業を実践しているワイナリーとして、特別賞を受賞している。

畑における植物相の生物多様性の維持、土壌の有機物含有量の増加、自然との共存を進めながら企業としての成長、雇用の安定など、様々な活動を評価された賞である。

長年にわたり、トツレヴェント社が推し進めてきた活動を評価された形になり、さらなる環境問題の対策リーダーとしての活躍が期待されている。



ラ ロッカ ビアンコ
2022 La Rocca Bianco

参考上代 / ¥1,500(税込 ¥1,650) 欠品中

タイプ / 白
産地 / Castel del Monte
品種 / ピノ・ビアンコ60%、
ソーヴィニヨン・ブラン40%
熟成 / ステンレスタンク

温度管理されたタンク内にて低温で醗酵。フレッシュさを保つ為に低温にて3ヶ月の熟成。白い小さな花、リンゴの密のような甘やかな香り。柔らかな果実味の奥に、しっかりとした酸に支えられた味わいでバランスの良さに定評がある。



ラ ロッカ ロッソ
2022 La Rocca Rosso

参考上代 / ¥1,500(税込 ¥1,650)

タイプ / 赤
産地 / Castel del Monte
品種 / サンジョヴェーゼ50%、メルロ30%、
プリミティーヴォ20%
熟成 / ステンレスタンク

温度管理されたタンク内にて低温でマセレーション醗酵。その後4ヶ月の熟成。ダーズリンの華やかさ、鉄分を感じる香り。プラムやダークチェリーのような果実味があるが、甘すぎないのが特徴。



21. Tenute Girolamo

テヌーテ ジローラモ

Martina Franca / Puglia

世界遺産のトゥルツリが点在する地域

テヌーテ・ジローラモ社は、世界遺産として有名な三角屋根の家「トゥルツリ」が数多く残る、アルベロベッロの近郊、マルティーナ・フランカの丘にある。もちろん、彼らの畑の中にも、トゥルツリが点在している。

この地域は、石灰の岩盤があり、畑を掘ると白い石灰岩がゴロゴロと出てくる土壌。この石灰質が混ざる赤い粘土質土壌が、葡萄にミネラルを与える事で、酸と果実味のバランスが取れた、長期熟成にも耐えうるワインが造られる。

2006年がファーストヴィンテージと、まだまだ若い生産者であるが、プーリアの土着品種の可能性を信じ、拘りを持っており、これからの成長が期待できる。

《畑の中にもトゥルツリが残る》



《赤土と石灰岩が混ざった畑》



標高450mの畑

プーリア州は古代ギリシャ時代から、肥沃な土地として農業が栄えている地域。国土の40%が山岳地帯であるイタリアにして、プーリア州は僅か1.5%。その半数以上が平野という事で、農業が盛んになるのは必然である。

機械が使用できる平野部では、バルクワイン供給の為の畑、大きな会社が存在し、肥沃な大地からは容易に、果実味溢れる葡萄を得る事ができる。それ故に、プーリア州のワインのイメージは、安く果実味があって美味しいが、やや酸度が足りない。

一方、テヌーテ・ジローラモの畑は、標高450mの丘陵地にあり、平野部のワインとは一線を画す。昼夜の温度差より、エレガントな酸を得る事ができ、涼しげなトーンのワインとなる。

アパッシメント モンテ デイ コッチ
2019 Apassimento Monte dei Cocci

参考上代 / ¥3,500(税込 ¥3,850)
タイプ / 赤
産地 / Martina Franca
品種 / プリミティーヴォ、アリアニコ、シラー
熟成 / 225Lの小樽にて6ヶ月

収穫を極限まで遅らせて糖度を高めた葡萄を使用。醗酵から熟成まで一貫してバリックを使用。砂糖漬けのオレンジ、プラムやブルーベリージャムの様な甘い香りと、カカオの上品な香り。ふくよかで温かみがあり、飲み応えのある味わい。



コンテ ジャンジローラモ
2018 Conte Giangirolamo

参考上代 / ¥7,000(税込 ¥7,700)
タイプ / 赤
産地 / Martina Franca
品種 / プリミティーヴォ50%、
ネグロアマーロ50%
熟成 / 225Lの小樽にて24ヶ月

通常期に収穫されたプリミティーヴォを使用。ソフトプレスの後、24ヶ月小樽にて熟成。その後、ボトルに移されて6ヶ月熟成。ブラックベリー、カシスジャム、バニラ、チョコレートの香り。時間と共に力強いタンニンが表れる。



22. Bisceglia

ビシェリア

Lavello / Basilicata

アリアニコ・デル・ヴルトゥレの東側地域

DOCアリアニコ・デル・ヴルトゥレは南イタリアを代表する赤ワイン。力強く、長期熟成が可能なワインを産み出す地域である。

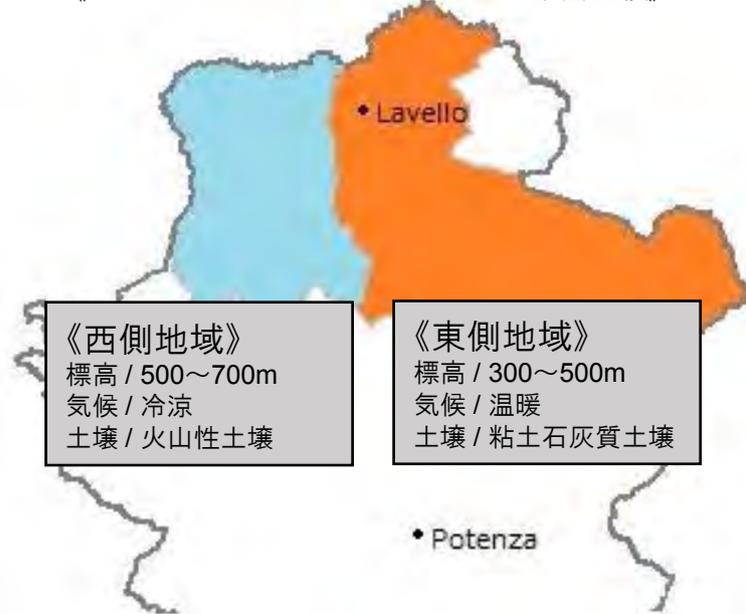
死火山であるヴルトゥレ山の麓、300～700mまで幅広い丘陵地帯で栽培されている。横に長いDOCは、東西では全く異なる個性のワインを産み出す。

カンパーニャ寄りの西側地域、は標高が500～700mの高地で、冷涼な区画。ヴルトゥレ山の影響があり、溶岩が固まって造られた、火山性土壌が強く表れる。ここから産まれるワインは、酸もタンニンも厳しい物となる。

プーリア寄りの東側地域は、標高が300～500m程度でやや温暖な気候。粘土質とカリウムが混ざる石灰質土壌で、果実味が豊かで親しみやすいワインとなる。

ビシェリア社は、境い目のラヴェッロ村に位置するが、東側の特徴がやや強めに表れている

《アリアニコ・デル・ヴルトゥレの東西比較》



《森ひかるさんデザインのセラー内》



森ひかるさんデザインのセラーは建築家に人気

ビシェリア社のセラーは、一度訪れると忘れる事のできない印象的な造りとなっている。

実は、イタリアで活躍する日本人建築家「森ひかる」さんが最初にデザインをしたワイナリーが、このビシェリア社である。

彼女の2番目の作品（ワイナリー）である、カンパーニャのフェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社のセラーが、ニューヨーク・タイムズで紹介をされ、一躍有名になった。

テッラ ディ ヴルカーノ アリアニコ デル ヴルトゥレ
2020 Terra di Vulcano Aglianico del Vulture

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)

タイプ / 赤

産地 / Lavello

品種 / アリアニコ

熟成 / ステンレスタンク

低温にてマセレーション醗酵する事で、柔らかなタンニンを抽出する。その後、ステンレスタンクにて12ヶ月の熟成。

アールグレイ、ドライマト、ドライフルーツの香り。柔らかみのある渋みが心地良い。



アリアニコ デル ヴルトゥレ グダッラ
2018 Aglianico del Vulture Gudarra

参考上代 / ¥5,500(税込 ¥6,050)

タイプ / 赤

産地 / -

品種 / アリアニコ

熟成 / 225Lの小樽にて12ヶ月

低温で温度管理されたタンクにて、25日間のマセレーション醗酵。その後、新バリックにて12ヶ月の熟成。

コーヒー、アールグレイのような芳ばしく甘い香り。力強さとやさしさの共存した味わい。



23. Cristo di Campobello

クリスト ディ カンポベッコ

Campobello di Licata / Sicilia

アフリカ大陸からの影響を受ける土地

クリスト・ディ・カンポベッコ社は、シチリア南西部のアグリジェントの東側、カンポベッコ・ディ・リカータに位置する新鋭ワイナリー。元々はアグリジェントの銘家であったボネッタ家がこの地に移り住んできたのが2000年の事。2009年がファースト・ヴィンテージという若手生産者ながら、世界各国のワインガイドから絶賛される程の急成長を遂げている。

この地域は、アフリカ大陸に最も近い場所であり、大陸からの影響を強く受ける。6、7月にはアフリカ大陸からシロッコと呼ばれる季節風が吹く。40°Cを超える熱風が、秒速30mで吹き荒れる。まるで台風のような風だ。

《ボネッタ家の3人》



《そら豆を用いた緑肥》



ビオロジック農法

彼らの畑に立つと、風がずっと吹いている事に気が付く。雨も多く、湿度の高い地域だが、この風が絶え間なく吹いている事で、葡萄畑は病気に侵される事無く、健康に保たれる。

この恵まれた気候、土壌を活かす為に、徐宗次、農薬などの化学肥料に頼る事のないビオロジック農法を選択している。

また、収穫が終わった畑では、畝にそら豆を植えて育て、春に土に返す緑肥を隔年で施し、土壌に窒素供給も行うなどの工夫をしている。

結晶性石灰岩が混ざった畑

クリスト・ディ・カンポベッコ社の畑がある場所は、白いキラキラとした石が多く目立つ。日差しを反射するまぶしさがあり、手で触ると、真っ白にパウダーが付く事もある。

この石は貝殻やウニなどの化石が堆積してできた炭酸カルシウムが火山活動のマグマに温められて、再結晶した結晶性石灰岩と呼ばれるもの。大理石の仲間であり、海由来のミネラルを豊富に含む。その為、彼らのワインは、熟度、糖度が高いだけでなく、余韻に塩味、苦味を感じられる事が多い。

ミネラルが豊富な事は、葡萄畑にとっては良いが、醸造所にとっては厄介。彼らが掃除などに使用する地下水は、石灰が白く固まってホースを詰まらせる。その為、特殊な装置で濾過をしてからでないと、水が使えないらしい。

《畑に点在する結晶性石灰岩》



メド クラッシコ エクストラ ブリュット グリッコ
2017 Metodo Classico Extra Brut Grillo

参考上代 / ¥9,000(税込 ¥9,900)
タイプ / 泡白
産地 / Campobello di Licata
品種 / グリッコ
熟成 / ステンレスタンク

標高250~270mの石灰質と白亜質のミネラル豊富な土壌。36ヶ月の瓶内二次醱酵。白桃や洋梨、柑橘を思わせる爽やかな香りと、芳ばしいトースト香。きめ細やかな泡と、アーモンドの様な苦味と塩味のある辛口。

チー ディー チー ビアンコ
2022 C.D.C. Bianco

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 白
産地 / Campobello di Licata
品種 / シャルドネ25%、グリッコ25%、
インツォリア25%、カタラット25%
熟成 / ステンレスタンク

この土地で育つ白葡萄を全てブレンドする事で、土地の個性を表現している。温度管理されたタンクにて醱酵。その後、3ヶ月間のシュール・リー熟成。メロン、黄色い花、フレッシュ感が豊かで程よい酸味。優しい口当たり。

ラウダリ シャルドネ
2022 Laudari Chardonnay

参考上代 / ¥5,500(税込 ¥6,050)
タイプ / 白
産地 / Campobello di Licata
品種 / シャルドネ
熟成 / 225Lの小樽にて4ヶ月

葡萄の重さだけで自然と潰れたジュースのみを使用する。ステンレスタンク醱酵の後、バリックにて4ヶ月熟成。ポリングしてから8ヶ月 落ち着かせる。洋梨、メロンのような甘い香りと、ナッツのニュアンス。甘やかな味わいの後に残る塩味が後を引く。

チー ディー チー ロッソ
2021 C.D.C. Rosso

参考上代 / ¥2,800(税込 ¥3,080)
タイプ / 赤
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ5%、メルロ25%、
カベルネ・S25%、シラー25%
熟成 / ステンレスタンク

この土地で育つ黒葡萄を全てブレンドする事で、土地の個性を表現している。ステンレスタンクにて6ヶ月間熟成の後、ボトルで6ヶ月熟成。凝縮されたベリーの香り、スパイシーな香りが複雑に絡みあい、バランスの取れた味わい。

ルシラ シラー
2019 Lusira Syrah

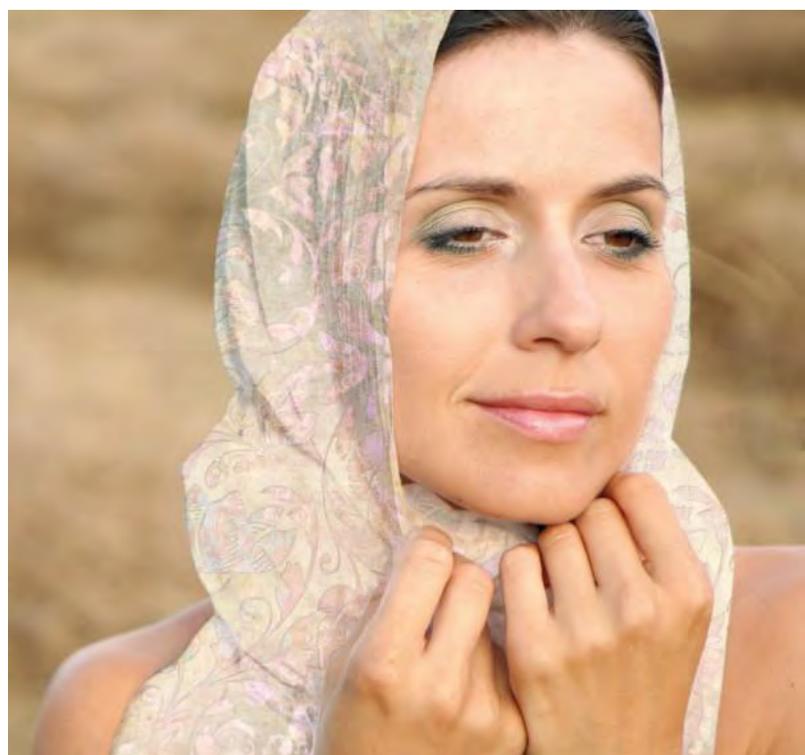
参考上代 / ¥6,400(税込 ¥7,040)
タイプ / 赤
産地 / Campobello di Licata
品種 / シラー
熟成 / 225Lの小樽で14ヶ月

温度管理されたタンクにて18日間のマセレーション醱酵。その後、バリック(1/3は新樽)にて14ヶ月の熟成。カシスのジャム、バニラ、黒コショウなどのスパイスの香り。凝縮感のある円やかな果実味。

ル パトリ ネロ ダヴォラ
2020 Lu Patri Nero d'Avola

参考上代 / ¥6,800(税込 ¥7,480)
タイプ / 赤
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ
熟成 / 225Lの小樽にて14ヶ月

温度管理されたタンクにて18日間のマセレーション醱酵。その後、バリック(1/3は新樽)にて14ヶ月の熟成。ベリーの熟れたニュアンスが強く、果実味が豊か。非常に力強く、ポテンシャルを感じる。



花嫁のブーケ

C.D.Cシリーズのエチケットになっているボタニカル模様の生地は、この地域の伝統的な模様。

花嫁が結婚式の際に頭にかぶる由緒あるものであり、熱心なキリスト教徒によって、大切に引き継がれている。

24. Milazzo

ミラッツォ

Campobello di Licata / Sicilia

ずっと昔からビオロジック農法

ミラッツォ社はシチリア南西部のアグリジェント近郊に位置する。1900年代初頭に、マリア・コスタンツァにより歴史はスタートした。彼女が切り盛りをしたこのワイナリーは小さいながらも、地元で愛されていた。

ミラッツォ社はビオロジック農法という概念が存在する前から、化学肥料を用いる事無く造られていた。戦時中はワイン醸造が禁止されていた為、イギリスやスイスに葡萄を販売していた。その際に、葡萄が安全である事の証として、綺麗なところにしか生息しないカワセミをロゴに使用していた。

現在に至っても除草剤や化学肥料などの農薬は一切使用せず、2013年にはオーガニック認証も獲得している。

《白亜のチョーク質（石灰質）土壌の畑》



シャンパーニュと同じ土壌

ミラッツォ社の造り出すメトド・クラシコの中で、トップキュヴェがフェデリコ・セコンド。このキュヴェはシャルドネ100%（ブラン・ド・ブラン・スタイル）で造り出されているが、これはこの土地の土壌が、シャンパーニュ地方のコート・デ・ブラン（シャルドネの銘産地）と似た土壌である事が由来する。

海底由来の炭酸カルシウムを豊富に含んでいる白い畑は、スパークリングワインには欠かす事のできない、ミネラル、酸味を得る事ができる。また、これによって長期熟成に耐える事も可能となっており、このトップキュヴェは84ヶ月もの瓶内2次熟成を行っている。

今、まさに熟成のピークを迎えつつあり、旨味を強く感じる事のできる状態となっている。

《安全な葡萄であることの証となるカワセミマーク》



モザイク画の様な土壌

シチリア島を語るには欠かせない事の1つが、土壌構成が複雑な事。

地中海に浮かぶこの大きな島は、長い年月をかけて、海底隆起と火山活動の繰り返しによって築かれてきた。ヨーロッパ最大の活火山の「エトナ山」をはじめ、「ストロンボリ山」、「ブルカーノ山」など沢山の火山がある事でも有名で、昔は「火の島」と呼ばれる事もあったと云う。

火山活動由来の黒色火山岩は、鉱物由来のミネラルが豊富で、スポンジの様に保水性に富む。また、海底由来のカルシウムを多く含む石灰質土壌は、とても乾燥していて貧しい土壌。粘土質土壌は有機物を沢山含んで水分量も豊か。

全く異なるこれらの土壌が、数十メートルおきに表土に現れている。遠くから眺めると、まるでモザイク画の様な景色。この複雑な土壌構成が、ワインの個性にもつながっている。

《異なる土壌サンプル》

粘土質土壌



火山性土壌



石灰質土壌





ミラッツォ メド クラシコ ブリュット
N.V. Milazzo Metodo Classico Brut

参考上代 / ¥6,500(税込 ¥7,150)
タイプ / 泡白
産地 / Campobello di Licata
品種 / インツォリア50%、シャルドネ50%
熟成 / ステンレスタンク

24ヶ月の瓶内2次醗酵。この土地の特徴である白亜の石灰質土壌で育つ葡萄を使用する事で、ミネラルを得る。グレープフルーツのようなフレッシュで爽やかな香り、泡立ちは細やかで余韻はフルーティー。



ディ ゼロ メド クラシコ ロゼ ブリュット
N.V. D.Zero Metodo Classico Rose Brut

参考上代 / ¥7,800(税込 ¥8,580)
タイプ / 泡ロゼ
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ、シャルドネ
熟成 / ステンレスタンク

24ヶ月の瓶内2次醗酵。黒葡萄の骨格を活かして、ドサージュを一切行わない極辛口に仕上げる。木苺、ラズベリーなどの甘酸っぱい香り。キメの細かい泡立ちと、可愛らしい酸味が心地良い。



マリア コスタンツァ ビアンコ
2023 Maria Costanza Bianco

参考上代 / ¥5,500(税込 ¥6,050)
タイプ / 白
産地 / Campobello di Licata
品種 / シャルドネ、インツォリア
熟成 / ステンレスタンク90%、
225Lの小樽10%にて6ヶ月

収穫期の異なる葡萄毎に収穫、醸造を行う。その後、ステンレスタンクとバリックにて熟成を行い、瓶詰めして2ヶ月の熟成。

オレンジのフレッシュさ、パイナップル、バナナの甘い香りとスパイスのニュアンスが溶け込んでいる。



マリア コスタンツァ ロッソ
2017 Maria Costanza Rosso

参考上代 / ¥8,000(税込 ¥8,800)
タイプ / 赤
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ
熟成 / ステンレスタンク30%、
225Lの小樽70%で18ヶ月

低温で保たれたタンクにて15日間のマセレーション醗酵。その後、ステンレスタンクとバリックにて18ヶ月の長期熟成。

ブルーベリー、シナモン、ミントの香りが溶け込み、なめらかなタンニンで優しい余韻。



マリア コスタンツァ ロッソ リゼルヴァ
2013 Maria Costanza Rosso Riserva

参考上代 / ¥14,000(税込 ¥15,400) **限定品**
タイプ / 赤
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ
熟成 / 225Lの小樽で24ヶ月、
ステンレスタンクで12ヶ月

セレクトされた完熟の葡萄を30日間のマセレーション醗酵。その後、バリックにて24ヶ月熟成後、ステンレスタンクで12ヶ月の長期熟成。

熟したカシス、胡椒やカカオのスパイスの香り。非常に力強い味わいながらエレガント。



イザベル グラッパ
N.V. Isabel Grappa (700ml)

参考上代 / ¥9,800(税込 ¥10,780) **限定品**
タイプ / グラッパ
産地 / Campobello di Licata
品種 / インツォリア
熟成 / ステンレスタンク

ミラッツォ・メド・クラシコ・ブリュット用のインツォリアの搾り粕を使用。

華やかなインツォリアの香りを活かす為、ステンレスタンクにて醸造。鮮烈な香りが心地良い。



ヴェーラ グラッパ
N.V. Vera Grappa (700ml)

参考上代 / ¥9,800(税込 ¥10,780) **限定品**
タイプ / グラッパ
産地 / Campobello di Licata
品種 / ネロ・ダヴォラ
熟成 / ステンレスタンク

ネロ・ダヴォラの力強さを表現している。非常に力強い為、醸造後に12ヶ月ステンレスタンクにて熟成。

赤い花束を思わせる、丸みを帯びた味わい。



25. Amaro Punico

アマーロ プニコ

Marsara / Sicilia

アマーロ造りのスペシャリストの独立

シチリアの有名な醸造家ヴィット・マルケーゼによって、子どもたちと共に設立された会社。

マルサラ生まれのヴィット・マルケーゼは、シチリアのワイナリーでワイン、酒精強化ワインの醸造家として活躍し、イタリア醸造家協会のワインテイスターを務める程の名声を手に入れた。その後、シチリアで最も人気のあるクラフト・アマーロ・メーカーであるモンテ・ポリツォにて長年アマーロを造り続けてきた。

アマーロのスペシャリストである彼が、自身の醸造家人生50年を区切りに立ち上げた会社がアマーロ・プニコである。

原材料は天然素材のみ

マルサラ近郊で取れるハーブ、スパイス、果皮など全て天然素材のみを使用。エッセンスオイルなどを使用しない為、味わいは非常に穏やか。

更にカラメル色素にも拘りを持つ。通常は亜硫酸やアンモニア化合物を混ぜたカラメル色素を使う事が多い中、プニコ社は天然の砂糖をキャラメリゼした物を使用する。通常のアマーロに比べて、色が薄いのには理由がある。

《アマーロに使用するエッセンス》



コリアンダー



レモン



クローブ



リンドウ



オレガノ



バジル



シナモン



ビターオレンジ



ペパーミント



アマーロ プニコ
NV Amaro Punico

参考上代 / ¥3,500(税込 ¥3,850)

タイプ / リキュール

産地 / Marsara

品種 / -

熟成 / ステンレスタンク

銅鍋にシチリア産のハーブ、スパイス、果皮などを煮出した後、アルコール、キャラメリゼした砂糖を足して造られる。

円やかな甘みと、心地良い苦み。エレガントなスタイル。

【MEMO】

【MEMO】



直営レストラン「ルッコリーナ」

イタリアを代表する食材を使い、可能な限り本場の味をそのままご提供しており、また良質なワインを参考上代価格でお楽しみいただけます。

当店のお料理にも光が丘興産の商品を多数使用しており、店頭でもお買い求めいただけます。

住所： 東京都千代田区富士見2-10-2
飯田橋グラン・ブルーム サクラテラス2F

電話： 03-6272-5937

アクセス： JR飯田橋駅西口より徒歩約3分
東京メトロ・都営大江戸線飯田橋駅B2a出口より徒歩約5分





価格は全て税込価格となります。

商品につきましては入荷時期によりヴィンテージが変わることがございます。
また、在庫限りの商品もございます。
品切れの際は、ご容赦下さい。

ご不明な点が御座いましたら担当営業までお問い合わせ下さい。

光が丘興産株式会社 食品部
〒179-0075 東京都練馬区高松5-8-20 J.CITY 17F
TEL 03-5372-4619 FAX 03-5372-6371