アプレヴ・トレーディング株式会社

取扱商品カタログ(総合)

アプレヴ・トレーディング株式会社

〒１０３－００１５ 東京都中央区日本橋箱崎町４３－１１
ＴＥＬ：０３－３６６７－５４５０　／　ＦＡＸ：０３－３６６７－７９９２
受注用Ｅ-ｍａｉｌアドレス： contact@apurevu.jp

※　参考小売価格は全て＜税別＞です

目次

【ニュージーランド】	ギズボーン	Millton Vineyards / ミルトン・ヴィンヤーズ【 ビオディナミ 】	P.2
	マールボロ	Marlborough Wines / マールボロ・ワインズ【サステイナブル】	P.3
		Astrolabe / アストロラーベ【サステイナブル】	P.4
	ネルソン	Seifried Estate / サイフリード・エステート 【サステイナブル】	P.5
	セントラル・オタゴ	Misha's Vineyard / ミーシャズ・ヴィンヤード 【サステイナブル】	P.6
	ネルソン	McCashin's Brewery / マカシンズ・ブルワリー （ビール、サイダー）	P.8
【オーストラリア】	南オーストラリア州	First Drop / ファースト・ドロップ	P.9
【イタリア】	ピエモンテ州	Ellena Giuseppe / エレーナ・ジュゼッペ【 ビオロジック 】	P.10
		Franco Amorozo / フランコ・アモローゾ	P.11
	ロンバルディア州	Fratus / フラタス【 ビオロジック 】	
		Sperone / スペローネ	P.12
		Chiara Ziliani / キアラ・ジリアーニ	
		Lebovitz / レボヴィッツ	P.13
		Martilde / マルティルデ 【 ビオロジック 】	P.14
	トレンティーノ・アルト・アディジェ州	Villa Vescovile / ヴィラ・ヴェスコヴィレ	
	フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	Antonutti / アントヌッティ	P.15
	ヴェネト州	Cielo e Terra / チエロ・エ・テッラ	P.16
		Musella / ムゼッラ 【 ビオディナミ 】	P.17
		I Stefanini / イ・ステファニーニ	P.18
	エミリア・ロマーニャ州	Ca dei Quattro Archi / カ・デイ・クアトロ・アルキ【 ビオロジック 】	P.19
		Santa Lucia / サンタ・ルチア【 ビオディナミ 】	P.20
	トスカーナ州	La Ginestra / ラ・ジネストラ【 ビオロジック 】	P.22
		Rocca delle Macie / ロッカ・デッレ・マチエ	P.23
	マルケ州	Ciu Ciu / チウ・チウ 【 ビオロジック、ビオディナミ 】	P.25
		Costadoro / コスタドーロ【 ビオロジック 】	P.26
		Vicari / ヴィカーリ 【 ビオロジック 】	P.27
	ウンブリア州	Adanti / アダンティ 【 ビオロジック 】	P.28
	アブルッツォ州	Pietramore / ピエトラモーレ 【 ビオディナミ 】	P.29
		Cantine Galasso / カンティーナ・ガラッソ	
	ラツィオ州	Cincinnato / チンチンナート 【 ビオロジック 】	P.30
	モリーゼ州	Vinica / ヴィニカ 【 ビオロジック 】	P.31
		Tenimenti Grieco / テニメンティ・グリエコ	P.32
	プーリア州	Tenuta Viglione / テヌータ・ヴィリオーネ【 ビオロジック 】	P.33
		Cantine Paradiso / カンティーナ・パラディソ	P.34
	シチリア州	Cantina Marilina / カンティーナ・マリリーナ【 ビオロジック 】	P.35
		Gurrieri / グリエリ【 ビオロジック 】	P.36
		SCIARA / シャラ 【 ビオロジック 】	P.37
	各地	Eroici Vignaioli / エロイチ・ヴィナイオーリ【 一部ビオロジック、ビオディナミ 】	P.38
【フランス】	ラングドック地方	Vignerons de la Vicomté / ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ	P.39
	シャンパーニュ地方	Meyblum / メイブルーム	
【スペイン】	アラゴン州	Nuviana / ヌヴィアナ	
	カスティーリャ・ラ・マンチャ地方	Bodegas Yntero / ボデガス・ジュンテロ	P.40
【ブルガリア】	ストゥルマ・ヴァレー	Rupite / ルピテ	
【日本】	山梨県	駒園ヴィンヤード 【 ビオロジック 】	P.41
《洋酒》			
【ベルギー】	アウトライフェ	Spirits by Design / スピリッツ・バイ・デザイン【 ジン 】	P.42
【イタリア】	ヴェネト州	Castagner / カスタニャー【 グラッパ 】	P.43
【アメリカ】	ニューヨーク州	Van Brunt Stillhouse / ヴァン・ブラント・スティルハウス【 ウイスキー 】	
《食品》			
【イタリア】	ヴェネト州	Caviar Giaveri / キャビア・ジャベリ 【 キャビア 】	P.44

ミルトン・ヴィンヤーズ

ニュージーランド／ギズボーン

『　南半球におけるビオディナミのパイオニア』

１９８４年にジェームス＆アニー・ミルトン夫妻が設立。ニュージーランド産オーガニック（ビオディナミ）ワインのパイオニアとして、今日ではその品質の高さや彼らの栽培や醸造に対する姿勢などがニュージーランド国内はもとより海外の多くの著名な評論家やワイン愛好家から大きな賞賛を集めています。ニコラ・ジョリー氏が提唱する自然派ワイングループ「ルネッサンス・デ・アペラシオン」にも参加しています。

彼らは全ての畑で伝統的な方法でのブドウ栽培を実践しています。殺虫剤、除草剤、殺菌剤や化学肥料などは一切使用されません。代わりに用いられるのはビオディナミには欠かせない牛糞、様々なハーブ、水晶の粉、堆肥などです。そして彼らは栽培と醸造に関わるすべてのものをビオディナミを実践している彼らの地所の中で循環させるべく、牛糞を得るために牛を飼い、ぶどうを受粉させるためにミツバチを飼い、ワインの清澄に用いる卵白を得るために鶏を飼っています。SO2 は必要最低限のみごく少量添加することで、安定感をもたらしています。丁寧に育てたブドウが持つパワー・個性を最大限に引き出す、果実味豊かでエレガントな味わいが特徴的。

【ビオディナミ】認証：demeter、Bio Gro NZ(ビオロジック)

クレイジー・バイ・ネイチャー　シリウス・ホワイト　2021

ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。２種類のぶどうの華やかなアロマと味わいがハーモニーを生んでいます。シャルドネは甘美なボディと青リンゴや柑橘類の繊細な香りをもたらし、シュナン・ブランは洋ナシのほのかな香りとミネラル感を伴う爽やかな味わいをもたらします。

料理：シーフード料理、サラダ、マイルドなチーズ

コード	2003249　**※欠品中　8月下旬入荷予定**		
JAN	9416344000001		
品種	シャルドネ 60%、シュナン・ブラン 40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

テ・アライ・ヴィンヤード　シュナン・ブラン　2022

ミルトンのフラッグシップ。ニール・ベケット氏の「死ぬ前に飲むべき１００１のワイン」にも選ばれたニュージーランド産シュナン・ブランの最高峰。６００Ｌの大樽とステンレススチールタンクで発酵・熟成。マンゴー、トロピカルフルーツ、ライム、青リンゴのアロマ。甘みと酸味、ミネラル感のバランスが心地良い味わい。

料理：クリームや甲殻類のソースの魚料理、豚肉料理

コード	2003159		
JAN	9416344001183		
品種	シュナン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

クロ・サミュエル　ヴィオニエ　2021

「クロ・サミュエル」はテ・アライ・ヴィンヤードの低地に位置する区画で、オーナー夫妻の息子サミュエル氏の名前を冠しています。３００Ｌのフレンチオーク樽とステンレススチールタンクで野生酵母で３０日間スキンコンタクトしながら全房発酵。アプリコット、アカシアの花、熟した洋梨、スパイスのニュアンス、海からの塩気とミネラル感にあふれ、香り高くリッチ、サテンのようななめらかな口当たり、タンニンが心地良く、華やかなアロマは旨味が豊かな料理を引き立て、相性良く美味しさを引き立てるでしょう。

コード	2003158		
JAN	9416344011304		
品種	ヴィオニエ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,800

オポウ・ヴィンヤード　シャルドネ　2021

フレンチオークの小樽で自然発酵（新樽１０−２０%）、一部マロラクティック発酵を行いフレッシュさを残しながら柔らかさとふくよかさを出しています。樽熟成約１２ヶ月。オレンジや白い花、アプリコット、蜂蜜のような華やかなアロマ。ヘーゼルナッツやオートミールの様なほろ苦さが余韻に感じられます。うま味が繊細な酸にまとめられ、タンニンはまろやかに続きます。

料理：チキングリル、クリームソースを使った魚介料理

コード	2003104		
JAN	9416344001008		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,900

ラ・コート　ピノ・ノワール　2021

ミルトンのトップレンジの畑にある急斜面「ラ・コート」の若木のぶどうを手摘収穫。低温浸漬後、オークの開放槽で自然発酵、その後マセレーションしプレス、フレンチオークの大樽で約１２か月樽熟成。清澄、フィルタリングはしていません。ダークチェリー、蜂蜜、フェンネルのようなアロマ。タンニン、熟した果実、余韻に感じるミネラル感が心地良いフードフレンドリーなワインです。

料理：ラムや赤身肉のグリル、サーモン

コード	2002967		
JAN	9416344001701		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥4,000

クロ・デ・セント・アンヌ　シャルドネ　2019

ナボテ・ヴィンヤードに位置する単一畑「クロ・デ・セント・アンヌ」はアニー夫人の名前を冠したトップレンジ。手摘収穫のぶどうを優しくプレス、バリックで野生酵母で自然発酵の後で約１０か月間シュール・リー。バニラやアーモンドのようなエキゾチックなアロマ、豊潤な口当たりと重厚な味わい、エレガントな酸味の心地よいワインです。

料理：チキングリル、クリームソースを使った魚介料理

コード	2002732　**※数量限定**		
JAN	4955287917489		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥7,000

リビアーモ　アンフォラ　シュナン･ブラン　2020

時代、直感、若い世代からインスピレーションを受けて造られたオレンジワイン。イタリア語で「乾杯」を意味する「リビアーモ」の名を冠し、有名なオペラ「椿姫」の乾杯の歌のように、高らかに「さあ、飲もう！」と歌いたくなるようなワインです。テ・アライ・ヴィンヤードのシュナン・ブランを手摘収穫、５００Ｌの素焼きのアンフォラで２２０日間スキンコンタクト・発酵、その後プレスし、無清澄、無濾過でボトリング。麦藁のような乾いた香りと、洋ナシのようなチャーミングさを感じられる味わい。

コード	2002733　**※数量限定**		
JAN	4955287917496		
品種	シュナン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	オレンジ/辛口
入数	6	参考小売	￥5,000

リビアーモ　マスカット　2020

時代、直感、若い世代からインスピレーションを受けて造られたオレンジワイン。イタリア語で「乾杯」を意味する「リビアーモ」の名を冠し、有名なオペラ「椿姫」の乾杯の歌のように、高らかに「さあ、飲もう！」と歌いたくなるようなワインです。
リヴァーポイント･ヴィンヤードのぶどうを手摘収穫、１１９日間スキンコンタクト・発酵の後プレスし静置。潮風にのって畑の中を抜けたような印象的なシナモンの香り、ストーンフルーツや柑橘の皮を思わせる風味、マシュマロのような柔らかな質感が口の中を満たします。

コード	2002734　**※数量限定**		
JAN	4955287917502		
品種	マスカット 100%		
容量	750ml	タイプ	オレンジ/辛口
入数	6	参考小売	￥5,000

マールボロ・ワイン

ニュージーランド／マールボロ

MARLBOROUGH WINE LIMITED

ケヴィンとサラのジョイス夫妻によって２００６年に設立。
「楽しく飲めるワイン造り」を目指し、リーズナブルで高品質なワインを手がけており、メインブランドの「Toi Toi（トイ・トイ）」は､ニュージーランドでもポピュラーなワインブランドの一つに成長しています。他にも「ストーン・ベイ」､「サウス・シー」をはじめ､マールボロだけでなくニュージーランド各地の選りすぐりのぶどうから様々なワインブランドを生み出しています。

【サステイナブル】
認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

SUSTAINABLE NEW ZEALAND WINEGROWING

サウス･シー　ソーヴィニヨン･ブラン　2023

ステンレスタンク醸造。
ライムの皮、ハーブ、火打石、トロピカルフルーツのニュアンスを持ったアロマ。ボリュームのある酸味と共に広がるフレッシュでフルーティーな味わい。グレープフルーツやマンゴーのようなフレーバーも感じられ余韻へと続きます。
料理：シーフードパスタ、牡蠣、スモークサーモン、トマト、ハーブやパクチーなど香草を使った料理

コード	2003085		
JAN	9421901610197		
産地	ギズボーン		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥1900 前後)

アストロラーベ

ニュージーランド／マールボロ

『メディアからの評価も高いマールボロの実力派ワイナリー』

１９９６年にサイモン・ワグホーン氏を中心に設立。コーバンズやホワイトヘヴンでチーフワインメーカーを務め、いつか自分のワイナリーを持ちたいと、かつてマールボロの海岸にやって来たフランス船の名前で「天体観測儀」を意味する「アストロラーベ」という名のブランドを立ち上げました。マールボロの１７ヶ所の畑のブドウからワインを造ります。自社畑（アストロラーベ・ファーム）以外は東部のアワテレや南部のケケレングを中心に、信頼を寄せる農家のブドウを使用。テロワールを味わいに反映させるため、最高の状態を見極め収穫、味わいを引き出すため丁寧に醸造されます。ソーヴィニヨン・ブランは典型的なグーズベリーやシトラスのフレーバー、特にアワテレやケケレングのものは強烈なハーブやミネラルのニュアンスを持ちます。ニュージーランドのトップクラスの醸造家に数えられるサイモンの造るワインは「紛うことなくニュージーランド産ソーヴィニヨン・ブランの頂点に立つ」（ボブ・キャンベルＭＷ）、「まさにニュージーランド産シャルドネの最高峰」（ジョン・カーロ）と高く評価されています。

【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン　２０２４

アワテレ・ヴァレーのぶどうをメインに、マールボロの数ヶ所の畑のぶどうをブレンド。
グーズベリー、ハーブ、白スグリ、赤とうがらし、パッションフルーツ、ライムの皮、リンゴの香り。白桃、シトラスのフレーバー、フィニッシュはドライで、ミネラル感を感じます。

料理：サラダ、シーフード、ハーブ料理、山羊のチーズ

コード	2003178		
JAN	9421019370020		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,100

アワテレ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン ２０２３

サブ・リージョンであるアワテレ・ヴァレーは風が強く乾燥しており、実が小さく果皮が厚いブドウとなるため、グーズベリーや青草、青いトマトやピーマンのような個性がはっきりとした味わいになります。ハラペーニョ、イラクサ、ライムの皮、レモングラス、フレッシュハーブのアロマ、グーズベリー、柑橘類を思わせる味わい。ミネラル感を感じるドライな余韻が感じられます。

料理：ハーブサラダ、サーモン、シーフード、牡蠣

コード	2003179		
JAN	9421019370310		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

ケケレング・コースト ソーヴィニヨン・ブラン　２０２４

ケケレング・コーストは、マールボロのサブリージョンの中で最も南に位置します。海と山の間にある狭い地域で、石灰岩土壌、海洋性気候により他の地域と異なる塩味のあるユニークな味わいです。一部全房プレスの果汁をブレンド、一部を野生酵母での樽発酵により味わいに複雑さを加えています。ライム、グレープフルーツなどの柑橘の皮、ジャスミンティー、フェンネル、バジルの香り。パッションフルーツのフレーバー、火打石や塩味のミネラルを感じるドライな味わいです。

料理：生カキ、野菜の天ぷら、白身魚のカルパッチョ

コード	2003253		
JAN	9421019370303		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

マールボロ　シャルドネ　２０２３

手摘み収穫後、房ごとプレス。フリーランの果汁のみをフレンチオークの大樽とバリックで選定酵母と野生酵母で樽発酵。全量マロラクティック発酵、９か月間樽熟成。清澄はしていません。ボディと質感、凝縮感を持ったブルゴーニュスタイル。熟したメロン、乾燥イチジク、バニラやバターのような香り。エレガントな質感で、果実感と共にバニラやトーストした樽香が感じられ、フィニッシュはドライ。ミネラル感が心地よく、余韻が長く続きます。

料理：ローストチキン、クリームソース、味噌、ゴマ、トリュフやマッシュルーム

コード	2003187		
JAN	9421019370211		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

マールボロ　ピノ・ノワール　２０２０

手摘収穫後、除梗。５日間低温浸漬。その後小さな開放タンクで温度が高いまま野生酵母で発酵。櫂入れは手で軽く行い、軽くプレス。フレンチオークのバリック９か月熟成。赤い果実や、スモーキーな樽の香り。熟したプラム、ダークチェリーなどのフレーバーが広がり、タンニンもなめらかで、バランスの取れたワインです。

料理：鹿肉やラムなどのジビエ料理、ラザニア、ピザ等

コード	2002930		
JAN	9421019370228		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥3,800

サイフリード

ニュージーランド／ネルソン

『　不毛の地、ネルソンを一大ワイン産地にした立役者　』

１９７３年にネルソン初のワイナリーとして創業。４０年以上に渡って南島のワイン産業を牽引するパイオニアとして、オーストリア出身のヘルマン氏が家族と共に手掛けるワインは国内外で人気です。現在ワイナリー周辺に約３００ヘクタールの自社畑を所有、年間約４０万ケースのワインを生産、家族経営としてはニュージーランド最大級のワイナリーです。環境に優しいブドウ造り、ワイン造りを早くから実践。日照時間が長く、２つの山に囲まれた穏やかな気候のため、果実味豊かなブドウがもたらされ、海からも３ｋｍほどの場所にあるためミネラル感がありピュアな味わいのワインが造られます。

【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

オールド・コーチ・ロード ソーヴィニヨン・ブラン　２０２４

グーズベリー（セイヨウスグリ）、ハーブ、カシスの葉、青リンゴ、メロン、ライムを砕いたようなフレッシュで豊かな香り、爽やかな酸味と熟した果実の力強い風味が広がります。

料理：カジキのステーキ、エビのフリット、グラタン、グリーンカレー、ムール貝のガーリック蒸し

★「ワイン王国」No.142　４．５ツ星

コード	2003270		
JAN	9414008321806		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥2,100 前後)

オールド・コーチ・ロード リースリング　２０２３

ステンレスタンクで低温発酵。辛口となる前に温度を下げて少し早めに発酵を止めオフドライスタイルに仕上げました。華やかなマンダリン、ジンジャーのようなアロマ。メロン、アプリコット、レモンピール、柑橘のニュアンスのあるジューシーなスタイル、ミネラル感と生き生きとした酸味が口の中に広がり、余韻へと続きます。

料理：野菜のグリル、マリネ、天ぷら、白身の肉のソテー、アジアン料理やメキシカン料理

コード	2003051		
JAN	9414008649214		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥2,100 前後)

オールド・コーチ・ロード シャルドネ　２０２４

７０％はフレンチオークの樽、３０％はステンレスタンクで数か月熟成。熟した桃、赤肉のメロン、リンゴ、香ばしいブリオッシュ、キャラメルナッツ、ほのかなヌガーのアロマが広がります。口当たりは滑らかで、クリーミーなテクスチャーと熟した果実の風味が広がります。

料理：鶏肉のクリーム煮、キッシュ、海老の天ぷら スモークチキンのサラダ、豆とかぼちゃの煮込み

★「ワイン王国」No.144　４ツ星

コード	2003269		
JAN	9414008336008		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥2,100 前後)

オールド・コーチ・ロード ピノ・ノワール　２０２３

収穫後に除梗しコールドマセレーション。その後１～２年物のフレンチオークのバリックでマロラクティック発酵、熟成。紅茶の茶葉、ブラックベリー、ラズベリーのような香り、プラムのようなジューシーな風味とオークの風味が広がりエレガントな余韻へと続きます。

料理：ラムチョップ、赤身肉のグリル

コード	2003175		
JAN	9414008362410		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン(¥2,100 前後)

オールド・コーチ・ロード マルベック/カベルネ・フラン/メルロー　２０２１

品種ごとにステンレスタンクで醸造。スパイシーなオークのフレーバーを与えるために、フレンチオークのバリックで別々に熟成、最終的にワインをブレンドし瓶詰め。
ベリーフルーツ、なめらかでスパイシーなオークの香りに包まれた、飲みやすいしなやかな赤ワイン。森のフルーツ、シナモン、モカの香りが豊かに広がります。

料理：ラムなどのお肉料理、ピザ、トマトソースのパスタ

コード	2003176		
JAN	9414008334028		
品種	マルベック、カベルネ・フラン、メルロー　他		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン(¥2,100 前後)

ネルソン　ゲヴリュツトラミナー　２０２４

２０２４年は素晴らしく、オーナーのヘルマン氏はこの地でワイン造りを始めてから４９年でおそらく最高のヴィンテージだとコメントしています。
バラやジンジャービア、洋梨のドロップを思わせる華やかで魅力的なアロマが広がり、口に含むとタンジェリンオレンジやロクム（トルコのデザート）の様な甘美な風味が広がります。食前酒として、またスパイシーな料理と組み合わせても良いでしょう。

料理：中華料理、エスニック料理、カレー

コード	2003177		
JAN	9414008221007		
品種	ゲヴリュツトラミナー100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥2,400

スイート・アグネス　リースリング　２０２４

干しブドウのようになった完熟ブドウを手摘収穫。優しくプレスし、濃く凝縮感のある果汁が得られます。約３週間かけて発酵後、味わいのバランスを取るため若いワインを少しブレンドした後に瓶詰め。
砂糖漬けの柑橘の皮、マンダリンオレンジ、フローラルなリッチなアロマ、ジューシーなレモン、はちみつ、夏の桃のような風味が広がります。リースリング特有の自然な酸味が口中に広がり、エレガントな余韻が続きます。
料理：マンゴーシャーベット、柑橘類のタルト、ブルーチーズ

★Cuisine Magazine 2024　/　５ッ星 ＋ Best Buy
★New World Wine Awards 2024　/　金賞　(95 Points)

コード	2003272		
JAN	9414008344003		
品種	リースリング 100%		
容量	375ml	タイプ	白/甘口
入数	6	参考小売	￥4,000

ミーシャズ・ヴィンヤード

ニュージーランド／セントラル・オタゴ

『　限りない可能性を秘めたセントラル・オタゴの新星　』

２００１年にミーシャ＆アンディー･ウィルキンソン夫妻はワイン造りを決意、２００３年にセントラル･オタゴの雄大なダンスタン湖を望むベンディゴで、ピノ・ノワール栽培に最高のロケーションに出会いました。翌年ニュージーランド随一のブドウ栽培家ロビン・ダイシー氏を、醸造責任者にはアタ・ランギで活躍していたオリヴァー・マスターズ氏を迎えワイン造りをスタート、２００７年に初リリース。
珠玉のピノ･ノワール、果実味とアロマ豊かな白ワインは、アジアの食事に合わせて楽しんでもらいたいというミーシャさんの思いが現れており、多くの評論家やメディアから高い評価を得ています。ワインの名前にはミーシャさんの母親がオペラ歌手だったことから、音楽・劇場に関する名前が付けられており、それぞれのワインの特徴を表しています。
【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

ザ・スターレット
ソーヴィニヨン・ブラン　２０２３

「スターレット（＝スターの卵、新人女優）」と名付けられ、伝統的産地とニューワールド双方のスタイルがブレンドされています。フリーラン（約６４％）と一部のプレス果汁はステンレスタンクで低温発酵。残りの果汁はフレンチオークの古樽で野生酵母と“ピエ・ド・キュヴェ”と呼ばれるワイナリーで果汁の一部を発酵させて造られる種酵母の両方を用いて発酵。ワインにテクスチャーと複雑なミネラルと火打石のニュアンスが加わります。リコリス、フェンネルのようなハーブのアロマ、レモンやライムのような爽やかな香りとシナモン、クルミのような香りが広がり、ミネラルのニュアンスがバランスよく、ユニークな味わいです。
料理：シーフード料理、サラダ、ペコリーノチーズ

コード	2003248		
JAN	9421901585617		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,300

ドレス･サークル　ピノ・グリ　２０２１

畑の中でも見晴らしが良く湖と山を一望できる「特別席」のような場所にピノ・グリは植えられています。フリーラン果汁（約７３％）はステンレスタンクで低温発酵、プレスした残りの果汁には一部フリーラン果汁を加え、フレンチオークの古樽で土着酵母で自然発酵、風味に複雑さを加え、ワインにミディアムボディの質感を与えました。熟した洋ナシ、赤いリンゴ、シナモン、白い花を思わせる魅力的なアロマ、オフドライのスタイルで甘いフルーツの印象がありますが、余韻はドライで長く続きます。
料理：少しスパイシーなアジアン料理、貝類、サーモン、チキンやポークなど白身肉、クリームソースのパスタ

コード	2003071		
JAN	9421901585587		
品種	ピノ･グリ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	￥3,700

ライムライト　リースリング　２０２１

スポットライトのように注目を集めるライムのような香りのワイン。フリーラン果汁（約９０％）はステンレスタンク、残りの果汁はフレンチオークの古樽で自然発酵。
残糖分約３５ｇ/Ｌ、アルコール度数１０．５％のミディアムドライのスタイルです。砕いたライム、マンダリン、アニス、スパイスなどの複雑な香り、熟したフルーツの甘みと華やかな柑橘系の酸味がバランス良く調和しています。

料理：甲殻類等のシーフード、クリームソース、スイートチリソース、パッタイ（タイ風焼きそば）

コード	2003070		
JAN	9421901585594		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	￥3,700

リリック　リースリング　２０１９

「リリック＝軽やかさ、心地よさ」、ピュアでドライな味わいに仕上げたリースリングです。
房ごとプレス、数時間のスキンコンタクト後、果汁の７５％をステンレスタンク、残りの果汁をフレンチオークの古樽で自然発酵。ライム、マンダリン、スパイス、ほんのりとマヌカハニーのような複雑な香りがゆっくりと広がります。残糖分４ｇ/Ｌと自然な甘みの辛口のリースリングで、エレガントな酸味が楽しめます。

料理：シーフード、フルーツサラダ、豚肉や燻製肉、少しスパイシーな味付けのアジアン料理

コード	2002785		
JAN	9421901585600		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,500

テンポ　ピノ・ノワール　２０２１

「テンポ＝時間」は演奏速度を示す用語で楽曲の鼓動とも言えるもの。ぶどうの生き生きとした鼓動を伝えられる様に名付けられました。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で全房発酵、３００Ｌのフレンチオーク樽で樽熟成約９か月。
クランベリーやラズベリーのアロマ、ダークチョコレートやコーヒー豆のニュアンスが加わった香り、甘美な果実味と冷涼な気候がもたらすフレッシュさのバランスが取れた味わいが魅力です。

料理：子羊や鹿肉のロースト、サーモンやマグロのグリル、キノコ、ジビエ（鴨など）

コード	2002969		
JAN	9421906937022		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,000

カンタータ　ピノ・ノワール　２０２０

イタリア語のカンターレに由来し、独唱や合唱など様々な歌から成る交声曲のように、単調でなく複雑さを感じられるワイン。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で全房発酵（約１０％）、３００Ｌ のフレンチオーク樽で樽熟成約９か月（約１４％新樽）。スミレ、バラ、チェリーのような豊かなアロマ、口に含むとプラム、ラズベリーの香りに、チョコレート、バニラのほのかな香りが広がり、エレガントでフレッシュな余韻が感じられます。

料理：ラムや仔牛のロースト、キノコ・野菜、ジビエ（鳥）

コード	2003072		
JAN	9421901585662		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,000

ザ・ハイ・ノート　ピノ・ノワール　２０２１

格調高いオペラの「ハイノート＝高音・ソプラノ」の様なフラッグシップワイン。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で全房発酵（約１２％）、３００Ｌ のフレンチオーク樽で樽熟成約９か月（約１８％新樽）。濃いルビーレッドの色合い、野生のタイム、ローズヒップ、赤い果実、白いスパイスのような複雑な香りと、甘い果実、ピュアなミネラル感を感じるエレガントな味わいです。

料理：ラム・鹿肉・仔牛のグリル、野菜・キノコ ジビエ（ウズラ、鴨、七面鳥など）

コード	2003073		
JAN	9421901585556		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥5,500

ヴェリズモ　ピノ・ノワール　２０１４

１９世紀後半イタリアの「ヴェリズモ･オペラ」のように、あふれんばかりの情熱や高揚感が人々の心を揺さぶるトップキュヴェ。手摘収穫のぶどうは一晩冷却後にプレス、そのまま６日前後の低温浸漬後、自然発酵。３００ℓ のフレンチオーク樽でＭＬＦ。その後畑のブロック毎に分けられた樽の中から品質の優れた物を選び、１ 年熟成（新樽比率１６％）。ダークチェリー、タイム、リコリスなどのニュアンス、チョコレートやコーヒーのようなタンニンの上に赤い果実の風味が凝縮したエレガントな味わい。

料理：ラム、鹿、仔牛の肉料理、ウズラ、キジ、鴨などのジビエ、野菜のグリルや煮込み、マイルドなチーズ

コード	2002786		
JAN	9421901585563		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥8,500

マカシンズ・ブルワリー

ニュージーランド／ネルソン

『　ニュージーランド産クラフトビールのパイオニア　』

１９８０年にオールブラックスの元選手だったテリー・マカシン氏が始めたブルワリー。テリー氏は今や国内大手ビールブランドとして知られる「Mac’s Gold」の生みの親であり、ニュージーランドのクラフトビールメーカーのパイオニアです。

現在は息子のディーン氏が伝統のレシピに則り、２００９年から新たに「ＳＴＯＫＥ」というブランドを手懸けています。人工的な添加物は使用せず、厳選された地元ネルソン産のホップ（一部オーガニック）、プレミアムモルト、独自の酵母、１万４千年の歴史を持つ天然水パラエオ・ウォーターで丁寧に醸造されます。モルトとホップ、本来の風味が生きるピュアな味わいのビールです。

また「ロッチデール」はニュージーランドで最も長い歴史を持つサイダーです。１９４１年に果樹園のりんごからサイダーを造るため醸造所が設立、１９８０年にマカシン家に買収されるまでニュージーランド唯一のサイダーメーカーとして歴史を刻み、現在はマカシンによって伝統的なレシピはそのままに、品質にさらに磨きがかけられました。果物のピュアな味わいを引き出したサイダーは、国内外の様々なコンクールでも受賞を重ねるなどその品質と味わいは高く評価されています。

ストーク　IPA（インディア･ペール･エール）缶

軽く焙煎した麦芽から生まれる深い黄金色のビールは、キャラメルのような香ばしく甘い香りを放ちます。
ホップのアロマ、切れのよい苦味が豊かですが、強すぎず飲みやすいＩＰＡです。
【アルコール度数４．８％】

コード	2002915		
JAN	9421904566477		
賞味期限	製造より 12 ヶ月		
容量	330ml	タイプ	ペールエール
入数	24	参考小売	オープン（￥700 前後）

ストーク　NPA（ネルソン･ペール･エール）缶

ブルワリーのホームタウン「ネルソン」の名を冠した、近年人気のスタイルの飲みやすく香り高いセッションビール（セッションビールはアルコールが低いものとされています）。香り豊かなリワカとギャラクシーの両ホップが力強く、クリーンな苦味を与えています。
【アルコール度数４．２％】

コード	2002918		
JAN	9421904566668		
賞味期限	製造より 12 ヶ月		
容量	330ml	タイプ	ペールエール
入数	24	参考小売	オープン（￥700 前後）

ロッチデール　クラシック･アップル･サイダー　缶

地元ネルソンと北島のホークス・ベイ産の完熟したりんごのみを使い、低温でじっくり仕込みました。糖類や酸味料などを一切加えない、りんご本来のほのかな甘味と爽やかな酸味がバランス良く口の中に広がる、後味はドライですっきりなアップルサイダー（シードル）です。
【アルコール度数４．５％】

コード	2002993		
JAN	9421904566392		
賞味期限	製造より 18 ヶ月		
容量	330ml		
入数	24	参考小売	オープン(￥600 前後)

ファースト・ドロップ

オーストラリア　／　南オーストラリア州

『　固有の畑を持たないユニークなワイナリー　』

２００５年設立のワイナリー。当初は固有の畑や醸造設備を持たずにスタートし、ブドウは常に最高のものを得るため、バロッサ・ヴァレーとアデレード･ヒルズの信頼のおける農家から買い付け、醸造はペン･フォールズの設備を借りていました。

しかし当初より品質の高さは評論家たちの注目を集め、豪ワイン業界の重鎮ジェームズ・ハリデーや、「Wine Advocate」などで彼らのワインは絶賛、最高級の評価を勝ち取りました。ジェームズ・ハリデーは現在も彼らに最高評価５ツ星を与え続けています。

２０１１年にバロッサ・ヴァレー南部のヌリウーパに念願のワイナリーを設立。しかし現在もブドウは仲間でもある農家から選び抜いたもののみを用います。これはバルベーラ、トゥーリガ・ナシオナルといったオーストラリアでは珍しい品種をふんだんに使う事を可能にします。彼らはシラーズから非常にクオリティの高いワインを造る一方、こうしたユニークな品種から造るワインでも高い評価を得ています。また彼らはワインと同じ位、ラベルにもこだわりを持ちます。コミックをあしらったものやウイリアム・ホーガースの絵を用いたものなど、ワインに込められたストーリーを表したラベルは、舌だけでなく目でも私たちを楽しませてくれます。彼らは今日も、豊かな創造力と先進性、伝統への敬意をもって素晴らしいワインを造り続けています。

ザ・ホワイト・ワン　２０２０

アルネイス＝洋梨、グレープフルーツ、ライムの風味
フィアーノ＝メロンやパイナップルの風味と花の香り
ピノ・グリージョ＝青りんごやシトラスの風味
＋スキンコンタクト＋低温発酵＝のどの渇きを癒す、ソフトで豊かな果物のアロマと風味が楽しめるワイン

料理：シーフード料理

コード	2002894		
JAN	4955287918417		
産地	アデレードヒルズ、バロッサ･ヴァレー		
品種	アルネイス 83%、フィアーノ 16%、ピノ･グリージョ 1%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,600

ザ・レッド・ワン　２０２０

シラーズ＝赤い果実やスパイスの風味と心地よい甘味
カベルネ・ソーヴィニヨン＝骨格とブルーベリーやプラムの風味
＋低温発酵＋シュール・リー＋オーク熟成＝きめ細やかな口当たり、バランスのとれた果実味が広がるフルボディ

料理：ラムチョップ、ジンギスカン、ＢＢＱ

コード	2002893		
JAN	9336616001041		
産地	バロッサ･ヴァレー、マクラーレン･フラット		
品種	シラーズ 90%、カベルネ･ソーヴィニヨン 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥2,600

マザーズ・ミルク　バロッサ・シラーズ　２０２２

ぶどうは破砕・除梗後、７日間スキンコンタクト/発酵。３～４年物のフレンチオークの大樽でマロラクティック発酵、ＳＯ２を加え１０ヶ月シュール・リーで樽熟成。ダークチェリー、ブラックベリー、ほのかにスパイスのニュアンスを感じる複雑な香り。フルーティーな果実味があり、口当たりは名前の通りなめらかで、きめ細やかなタンニンが心地良い味わい。

料理：ランプステーキ、マッシュルームソース

★Wine Spectator　92pt.

コード	2003133		
JAN	9336616001003		
産地	バロッサ･ヴァレー		
品種	シラーズ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,900

マザーズ・ルーイン
カベルネ・ソーヴィニヨン　２０１８

ブドウは破砕･除梗後、果皮とともに２０～２５℃で１０日間発酵。プレスし３～４年物のフレンチオークの大樽でマロラクティック発酵。ＳＯ２を加え、シュール・リーで１５カ月熟成。２０１９年８月に瓶詰め。プラムやカシス、ほのかにタバコのような香り。黒い果実の風味、丸みのあるエレガントなタンニン。重すぎず、酸味がきれいに残ります。

料理：ジビエのロースト、牛ステーキ

コード	2002891		
JAN	9336616002000		
産地	マクラーレン･ヴェール/ウィルンガ･フットヒルズ		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,900

２%　バロッサ・シラーズ　２０２０

５０%フレンチオークの新樽、残りは３年・４年物のフレンチオークの大樽で発酵後シュール・リーで２０ヶ月樽熟成。黒いプラム、土やスパイスの香り、リッチでふくよか、濃厚なダークベリーのような果実味、ダークチョコレートやココア、タバコ、ココアのようなオーク樽のニュアンス、しっかりとしたタンニン。モスカテルを加えることで、重たい味わいに酸味を加えベースの果実味を支えています。

料理：赤身肉のグリル、チョリソー、トリッパ、パルミジャーノ・レッジャーノ、プルーン、オレオ

コード	2002892		
JAN	9336616000013		
産地	バロッサ･ヴァレー		
品種	シラーズ 98%、モスカテル 2%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

エレーナ・ジュゼッペ

イタリア／ピエモンテ州

『 名門の薫陶を受けた若き醸造家が造るエレガントなバローロ 』

１９６６年、長年小作人として働いていたフランシス･エレーナ氏が弟と共にローマのパリウッツィ家からぶどう畑を含む地所を購入しワイナリーの歴史は始まりました。畑はバローロ５大産地の１つ、ラ・モッラ村にあり、１５ｈａの内５ｈａが古くからのぶどう畑です。地所と一緒に購入した家屋には１９世紀に使われていたワイン醸造設備が残されていました。フランシス氏は「いつか自分達の手でワインを造りたい」という夢を抱き、その夢は現在、息子のジュゼッペ氏、孫のマッテオ氏へと受け継がれました。

マッテオ氏は大学卒業後、同じラ・モッラ村にあるモダン・バローロの名門「エリオ・アルターレ」、またバルベーラの名手でロッケッタ・ターナロにある「ブライダ」（ジャコモ･ボローニャ氏）で修業を重ねました。２００９年にマッテオ氏が家業に戻ると、自分達のぶどうで初めてワインを仕込みました。畑は未だ現役のフランシス氏とジュゼッペ氏が管理します。土壌は粘土と石灰質の混成土壌、生育期には収量を抑え品質を上げる為、３～４回の徹底した房の間引きが行なわれます。環境への影響を最低限に抑えるべく、農薬や化学肥料、除草剤は使用しません。また機械による作業も極力行なわず、２０１０年からは害虫対策としてセクシャル・コンフュージョン・カプセルを導入しています。

セラーではマッテオ氏が繊細なワイン造りに取組み、野生酵母のみを使用、ＳＯ２添加量を抑えるため果汁が酸化し易くなるルモンタージュも制限します。発酵はタンクで行い、熟成には大樽の他、エリオ・アルターレ仕込みのフレンチオークのバリックも用います。瓶詰前にフィルターでの濾過は行なわず、卵白による清澄のみ行ないます。彼らのワイン造りの歴史はまだ始まったばかりですが、繊細さと力強さ、そしてしなやかさという、銘醸ワインに求められる要素を全て兼ね備えた彼らのワインは、今後数多くの名声をその歴史に刻んで行くことでしょう。

【ビオロジック】認証なし

ランゲ・ナシェッタ　２０２２

ラ･モッラのみでわずか数軒だけが栽培する希少品種。プレス後果皮と共に低温で静置、その後ステンレタンクで１０日間発酵、オリと共に６～９ヶ月熟成。濾過せず瓶詰めし、６ヶ月熟成。桃やグレープフルーツ、かんきつ類などの華やかなアロマが広がり、酸味豊かな味わい。余韻にはミネラルのニュアンスが感じられます。

料理：白身の肉、白身魚や貝を使った料理、フレッシュチーズ

コード	2003094		
JAN	4955287916161		
格付け	DOC ランゲ･ナシェッタ		
品種	ナシェッタ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ランゲ・ネッビオーロ　２０２２

プレス後７～１０日間野生酵母で発酵、頻繁にピジャージュを行ないます。ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、２年物のフレンチオークバリックで１２ヶ月熟成。濾過せず瓶詰、３～６ヶ月熟成。スミレやスパイスのアロマ。フレッシュな果物の風味に続いて柔らかな酸味とタンニンが広がります。余韻にはレッドベリーやラズベリーのシロップ浸けのような甘い香りが残ります。

コード	2003215		
JAN	4955287916222		
格付け	DOC ランゲ･ネッビオーロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,300

バローロ･デル･コムーネ･ディ･ラ･モッラ　２０２０

４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間は頻繁にピジャージュ、その後５～７週間ゆっくり発酵。オークの大樽（一部バリック）でマロラクティック発酵後、３０ヶ月熟成。
濾過せず瓶詰、９～１２ヶ月熟成。チェリー等赤い果実、リコリス等のスパイスの香り。ドライフルーツ、プラムのような凝縮感、紅茶のような柔らかなタンニン、熟成感。優しくもエキスが詰まった旨味を感じる味わい。

コード	2003095		
JAN	4955287916307		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム～フル
入数	6	参考小売	￥5,500

バローロ･クリュ・アスケリ　２０１９

樹齢４０年の単一畑から造られるクリュ。プレス後果皮と共に４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間ピジャージュ、その後５～７週間果帽の下でゆっくりと発酵。オークの大樽（一部バリック）でマロラクティック発酵、約３０ヶ月熟成。濾過せず瓶詰め、９～１２ヶ月熟成。レッドチェリー、若草やバラ、熟した果実やミントのニュアンス。柔らかな口当たりに続きタンニン、豊潤な果実の風味が広がります。酸味とタンニンのバランスが良く余韻が長く続きます。

コード	2003043　**※欠品中　10月入荷予定**		
JAN	4955287915997		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥7,500

フランコ・アモローゾ

イタリア／ピエモンテ州

フランコ・アモローゾはピエモンテ州モンバルッツォに拠を構え、バローロを初めとする高級ワインを中心に手掛ける造り手です。
１７世紀の貴族の別荘を改装した醸造所で、自社畑のぶどうの他、周辺の契約農家の厳選したぶどうから、近代的な技術と伝統的な手法を駆使して造られた彼らのワインは、リーズナブルな価格ながらその卓越した品質が高く評価されており、国内のみならず世界各国に輸出され、特にアメリカで高い人気を誇っています。

バルバレスコ　２０１９

ブドウはバルバレスコ地区にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で２年以上熟成。
チェリーやプラムなどの果実の凝縮した香りにスパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな酸味と果実の風味が広がり、しっかりしたタンニンが味わいを引き締め、余韻へと続くしなやかさを併せ持ったフルボディの味わい。

料理：ステーキやタンシチュー、マイルドなチーズなど

コード	2002905		
JAN	736040534181		
格付け	DOCG バルバレスコ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム～フル
入数	6	参考小売	オープン(¥4,800 前後)

バローロ　２０１８

ブドウはバローロ村とラ・モッラ村にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で３年以上熟成。熟したチェリーやプラム、スパイスなどの複雑な香り。柔らかな口当たりに続いて、力強いタンニンを伴ったドライプラムやオークのフレーバーが広がり、長い余韻へと続きます。熟成によってさらなる変化が楽しめます。

料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズなど

コード	2002769		
JAN	736040529569		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン(¥5,000 前後)

フラタス

イタリア／ロンバルディア州

『　特徴的な石灰土壌が育むオーガニック・フランチャコルタ　』

１９６０年代末にジョヴァンニ・フラタス氏がフランチャコルタ地域の南に位置するオルファノ山の斜面にある荒れ果てたぶどう畑を手に入れ設立。オルファノ山は石灰岩でできた小高い丘で、畑はその急峻な南斜面に広がります。この地域は降水量が少なく日照が長い理想的なミクロクリマを持ち、シャルドネやピノ・ネッロの栽培に適しています。ジョヴァンニ氏は荒れた畑を修復しぶどうを植え替え、地下をくり抜いて広大なカーヴを作りました。現在醸造から熟成まで全ての過程がこのカーヴの中で行われます。
ジョヴァンニ氏は若い頃スイスやドイツの高級レストランでサービスのキャリアを積み、イタリアに戻って故郷コローニュの町でホテル経営を始めます。
その後彼のホテルはこの地域有数の高級ホテルとなり、サッカーグランドやジムを併設している事から毎年国内のサッカーチームがキャンプのために利用しています。こうした事が縁で彼らは多くの有名サッカープレーヤー達とも親交があります。特にロベルト・バッジオ氏は、キャリアの最後がブレシアのクラブチームだった事もあってここのフランチャコルタがお気に入りで、度々カーヴにも訪れており、彼の写真やサイン入りのボトルなども飾られています。
ワイナリーの運営は現在息子のリカルド氏に引き継がれています。彼はオルファノ山の乾燥した気候が病害のリスクを低減していることに注目し、オーガニック栽培への転換を図りました。
そして２００６年、彼らはイタリアの公的認証機関ＩＭＣのオーガニック認証を取得しました。１８ヘクタールの畑にはシャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネッロが植えられ、一連の作業は機械が入れない為全て手作業で行われます。地下にある清潔なセラーは常に一定の温度に保たれ、中には最新の醸造設備が備わる一方、伝統的なピュピトルもずらりと並び、数多くのボトルが並ぶ様は壮観です。リカルド氏は気さくでユーモアあふれる人柄ながら、ワイン造りは妥協を許さず真面目そのもの。ガンベロ・ロッソでも「品質の向上がめざましい、素晴らしいフランチャコルタ」と高く評されています。

【ビオロジック】認証：LORITALIA(イタリア)

フランチャコルタ・ブリュット　ＢＩＯ

ソフトプレス後低温発酵。春に瓶詰し瓶内二次発酵、シュール・リーで２０ヶ月熟成。澱抜き後、瓶熟成約３ヶ月。泡立ちはきめ細かく、白い花や青りんご、洋梨、ドライパイナップルなど、フルーティーな香り。ミネラル感ときれいな酸味が感じられる辛口。ほのかにアーモンドのような余韻を感じるボリューム感のある味わいです。

コード	2003132		
JAN	8033829980019		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ、ピノ・ネロ		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,500

スペローネ

イタリア／ロンバルディア州

『イタリア産スパークリングのマーケットリーダー』
会社の歴史は１９１１年にアントニオ･スペローネ氏がトリノ郊外の小さなセラーでヴェルモットや酒精強化ワインの製造を手がけた時に始まり、その後事業は息子であり優秀な栽培・醸造家であったジャコモ氏のもと国内外へと拡大を続け、現在はジャコモ氏の息子達も経営に加わり、様々なスプマンテをはじめリモンチェッロの製造など、スペローネグループは長い年月の間に、ワインとスピリッツのマーケットにおける重要な企業の一つに成長しました。

マスカロ　スプマンテ・ブリュット
シャルマ方式にて発酵。白い花やトロピカルフルーツのようなアロマ、青リンゴような爽やかな味わい、ミネラル感も感じられます。食前酒としてがお薦めですが、パスタやハムなどを使った前菜などとも一緒にお楽しみ頂けます。
★「ワイン王国」№141　　４ツ星

コード	2002189		
JAN	8008513002568		
品種	シャルドネ、トレッビアーノ		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥1,200 前後)

キアラ・ジリアーニ

イタリア／ロンバルディア州

『　女性オーナーが手掛けるエレガントなフランチャコルタ　』
２００１年設立の新世代を代表するワイナリー。近代的な醸造設備を備えたワイナリーは、イゼオ湖の南側、フランチャコルタ地区のプロヴァリオ・ディゼオ村の氷堆石丘陵の上に位置し、約２２ヘクタールの畑を有しています。標高２５０ｍの南向きか南東向きの丘の傾斜という素晴らしい場所にある砂質土壌の畑は、ミクロ・クライメイトによる多様性を持ち、環境に配慮した栽培、１ヘクタールあたり７０００本以上の密植が行われています。
オーナーのキアラ･ジリアーニ女史の環境に敬意を表したブドウ造り・高品質のワイン造りから、若いワイナリーながら、ガンベロ・ロッソ等でも高評価を得ています。

コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット
２種類のブドウは別々に醸造後にブレンド、瓶詰め後オリと共に最低１８ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。
はつらつとした泡立ち、フレッシュな柑橘類や白桃、洋梨、りんご、レモンバーム、焼いたパンなどの香りが広がります。クリーミーな口当たりをキリッとした酸味、ミネラルが引き締めるバランスの取れた味わいです。
料理：前菜類、特に帆立のソテーやカルパッチョ、シーフードリゾット

コード	2002839		
JAN	8032947450046		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 75%、ピノ･ネロ 25%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥4,700

コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット　サテン
ステンレスタンクと、一部はオークのバリックで醸造後ブレンド、瓶詰め後オリと共に最低２４ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。アーモンドや白桃、バニラ、トースト、ヘーゼルナッツのような繊細な香り。ドライでなめらかな口当たりとフレッシュな酸味。サテン生地のように柔らかな泡立ちで女性に人気のフランチャコルタです。
料理：前菜類、魚介類のバターソテーやグリル

コード	2002840		
JAN	8032947450039		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット　ロゼ
２種類のブドウは別々に醸造後にブレンド、瓶詰め後オリと共に最低２４ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。
野いちご、チェリー、グレープフルーツなどの果物やアーモンドなどを思わせる繊細な香り。柔らかな口当たりに続いてフレッシュな果実の風味が口の中に広がります。
料理：前菜類、ボイルした海老やカニ、サーモンのグリル

コード	2002841		
JAN	8032947450152		
格付け	DOCGフランチャコルタ		
品種	ピノ･ネロ 75%、シャルドネ 25%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥4,900

レボヴィッツ

イタリア／ロンバルディア州

『　家族経営のワイナリーが造るピュアなランブルスコ　』

ロンバルディア州にあるポー川のほとりに佇む世界遺産の古都マントヴァとその周辺は、良質なランブルスコの産地としても知られています。ポー川とミンチョ川が流れるポー盆地は、砂、沈泥、粘土土壌の肥沃な土地です。この土地の伝統的なぶどうの個性をそれぞれ理解し引き出すことで、彼らの手掛けるランブルスコはピュアな果実味に溢れ、食事との相性も良い魅力的なワインに仕上がっています。

「レボヴィッツ」は家族経営のワイナリーです。その歴史は１９２０年代に現オーナーの祖父でチェコ・スロバキア出身のリノ・レボヴィッツ氏によって始まりました。そして１９５０年にその息子ルイージが、マントヴァから車で南東に約１５分のところにある小さな町ゴヴェルノロにワイナリーを設立。現在はその息子ジャンニが、祖父と父が築き上げてきたセラーを引継ぎ、今日までワイナリーを発展させて来ました。数年前にはジャンニの甥でソムリエのパオロ・ザンボーニ氏が加わり、現在は醸造を担当。またジャンニの妻ドローレスは、１０年来物流と管理面でワイナリーを支えており、またジャンニとドローレスの息子ダヴィデは、現在マーケティングと輸出を担当しています。４世代に渡る伝統とたゆまぬ努力により、今日ではランブルスコの有力生産者の一つとして、数々のコンテストで受賞を重ねるまでに発展を遂げています。

デリツィア　ランブルスコ・アマービレ

やわらかな泡立ち、フレッシュなイチゴやチェリーなどの赤い果実の香り。口当たりは優しく穏やかで、フレッシュ感があり、ジューシーな甘さと酸味のバランスがとれ、程よいタンニンも感じられるチャーミングな味わいです。

料理：生ハム、ブルスケッタなどの軽い前菜、フレッシュチーズ、フルーツ

コード	2001387		
JAN	4955287914099		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアデネーゼ、マラーニ、マエストリ、グラスパロッサ		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/やや甘口
入数	6	参考小売	￥1,400

ランブルスコ・セッコ

やわらかな泡立ち、スミレやチェリーのような甘い香り、少しスパイスのニュアンス。口当たりは優しく穏やかでフレッシュさの中に力強さを感じられます。フルーティーでタンニンとのバランスのとれた辛口で、食事との相性◎。

料理：ミートソース、ローストチキン、赤身肉のグリル

コード	2001386		
JAN	8026134000312		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアデネーゼ、マラーニ、マエストリ、アンチェロッタ		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/ミディアム
入数	6	参考小売	￥1,500

アル・スカガルン　ランブルスコ・セッコ

業務用限定

「アル・スカガルン」はかつてテーブルクロスの染め色としてよく使われた深い紫色を意味する名前です。

チェリーの甘酸っぱい香り、口当りはドライで、赤い果実の風味が柔らかな泡立ちと共に口の中に広がります。タンニンとボディ感がしっかりとあるランブルスコです。

料理：トマトソースを使ったパスタやリゾット、ピザ、赤身肉のロースト

コード	2001388		
JAN	8026134000022		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ルベルティ、マエストリ、マラーニ、アンチェロッタ		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン

モスカート･スプマンテ　ドルチェ

アスティ地区産のモスカートから造った、華やかなアロマの甘口スプマンテ（残糖分８５g/L）。花の様な香り、繊細な甘さとフレッシュな酸味のバランスが取れた味わいが広がります。アルコール度数：７％

料理：フォアグラや肉類のパテ、ブルーチーズ、フルーツを使ったデザートなど

★「ワイン王国」№145　　５ツ星

コード	2002714		
JAN	8026134001012		
格付け	ヴィーノ･スプマンテ･ディ･クアリタ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/発泡/甘口
入数	6	参考小売	￥1,600

フラゴリーノ　フリッツァンテ

甘口のランブルスコを造る過程で天然のいちごのフレーバーを加えて造った弱発泡のアロマタイズドワイン。

フルーティーないちごのコンポート、ラズベリー、ぶどうの香りと甘酸っぱいチャーミングな味わいが楽しめます。

アルコール度数：８％

料理：ピザ、サラミ、フレッシュチーズ、煮豆、照焼き、焼き肉、チョコケーキ、フルーツデザート

★「ワイン王国」№138　　４ツ星

コード	2002715		
JAN	8026134001036		
格付け	ベヴァンダ･アロマティッツァータ･ア･パセ･ディ･ヴィーノ		
品種	サラミーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/甘口
入数	6	参考小売	￥1,500

マルティルデ

イタリア／ロンバルディア州

『　土地、ぶどう、家族への愛情が育むナチュラルワイン　』

ミラノから南に約６０ｋｍ、ピアチェンツァに近いロヴェスカーラの標高２００ｍの小高い丘で約１５ｈａの畑を所有。ミラノで仕事をしていた夫妻は古いぶどう畑が広がる美しい風土に惹かれて移住、栽培と醸造について学び１９９１年に初リリース。ぶどう栽培には有機農法を取入れ、コンサルタントにはロンバルディアを中心に活躍するエノロゴ、ジュゼッペ・ザッティ氏（バローロで名をはせるフラテッリ・ジャコーザ氏のコンサルタントも兼任）を迎えました。ぶどうは甘味・渋味・柔らかさなどを食味でチェック、並行して糖度・酸度・ph などの分析も行い、最適と判断した時点で手早く手摘で収穫が行われます。発酵はステンレスタンクで行い、果汁の状態が良ければ発酵前には SO2 を加えません。発酵終了後に規定量よりはるかに少ない量を添加するだけです。赤ワインは瓶詰前に卵白とゼラチンで清澄を行います。ワインには全て彼らの家族である犬、猫、馬などの名前が付けられ、夫人によって描かれた可愛らしいラベルが貼られます。果実本来の風味にあふれ、土地・ぶどう・家族への愛情が詰まったナチュラルワインです。

【ビオロジック】認証：Bioagricert(イタリア)

ニーナ　２０２１

ステンレスタンクで醸造、発酵終了後はそのまま静置、翌年の夏前にフィルターで軽く濾過し瓶詰め。スミレや土のニュアンスを感じさせる豊かな香り、口当たりは柔らかくアプリコットのような程よい厚みと旨味があり、タンニンと果実味のバランスが取れたエレガントな味わいです。

料理：白身の肉、チーズ、マグロや青魚のソテー

コード	2003204		
JAN	4955287918950		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	ピノ・ネロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

オルトレポ・パヴェーゼ　バルベーラ　２０２１

ステンレスタンクで醸造、瓶詰後、半地下のセラーで瓶熟成。ラズベリーなど赤い果実やスパイスのような香り。柔らかな口当たり、おだやかなタンニン、程よい酸味と濃厚なプラムのようなエキス感、優しい飲み心地です。

料理：サラミ、お肉料理

コード	2003098		
JAN	4955287916062		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,200

オルトレポ・パヴェーゼ　ボナルダ　２０２１

ステンレスタンクで醸造、瓶詰後、半地下のセラーで瓶熟成。カシス、ブラックベリーなどの香り。柔らかな口当たり、タンニンが広がり、程よい酸味と濃厚な果実味と共に長い余韻へと続きます。

料理：グリルしたお肉やジビエ料理

コード	2003099		
JAN	4955287916338		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	ボナルダ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,200

イル・ジガンテ　２０１８

１ヶ月以上のマセレーション後、ステンレスタンクで翌年の春まで熟成し瓶詰。レーズンなどのドライフルーツ、赤い果実、スパイスのような豊潤な香り。チョコレートのような柔らかな甘味が強いタンニンを和らげ、口当たりはソフト、フルーティーでリッチな味わいです。

料理：熟成したチーズやビターチョコレート

コード	2003077		
JAN	4955287915829		
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア		
品種	クロアティーナ(ボナルダ)100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,000

ギーロ・ロッソ・ディンヴェルノ　２０１０

樹齢の古いクロアティーナから良作年のみ造る個性的な長熟ワイン。ステンレスタンクで発酵後、バリックで２年熟成。オレンジがかったルビーレッド色。赤い果実やレーズン、ドライアプリコット、スパイスのような柔らかな風味、溶け込んだタンニンが心地よいふくよかな味わい。

料理：ローストした赤身肉、濃厚なソースを使った肉料理

コード	2003203　**※数量限定**		
JAN	4955287918943		
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア		
品種	クロアティーナ(ボナルダ)100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,000

ラ・ストレーガ，ラ・ガッツァ，エ・イル・ピオッポ

ステンレスタンクで発酵後、バリックで２年熟成。樽とスパイシーな果実の香り。ドライアプリコットのような熟成感の中にも生き生きとした果実味、旨味、ミネラル感があり、豊かなタンニンとアルコールのボリュームが感じられます。

料理：グリルしたお肉、煮込み料理

コード	2003202		
JAN	4955287918936		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

ヴィラ・ヴェスコヴィレ

イタリア／トレンティーノ-アルト・アディジェ州

１９９０年にキャンティ・クラシコの「ロッカ・デッレ・マチエ」がトレント北部の協同組合カンティーナ・ラヴィスの協力により立ち上げたブランド。この地域の優良な生産者のぶどうを用い、マチエのワイン造りの経験を活かしています。環境、土壌、栽培、保存の持続的な質の向上を目指し、現地の研究機関と協力。それぞれのぶどうに合った最良の場所でのゾーニング（区画分け）を徹底、これにより最良なワインが出来上がります。

テロルデゴ・ロタリアーノ２０１７　業務用限定

完熟ぶどうのみを使用。オークの大樽で４ヶ月熟成。スミレのようなアロマ。ドライで柔らかい口当たり。タンニンはおだやかでバランスの取れた味わいです。

料理：ジビエのグリル、牛肉のロースト

コード	2002176　**※在庫限り終売**		
JAN	8006031005559		
格付け	DOC トレンティーノ		
品種	テロルデゴ・ロタリアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン

アントヌッティ

イタリア／フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州

antonutti
Vini dal 1921

『一世紀にわたりフリウリのテロワールを表現し続ける生産者』

1921 年にイグナチオ・アントヌッティ氏によって創立。以来家族経営のスタイルを貫いており、現在は孫娘アドリアンナとその夫リノを中心に、家族全員がワイナリーの経営に関わっています。ワイナリーはウーディネの街から車で 15 分程の所にあるコッロレード･ディ･プラート地区にあり、畑はフリウリ・グラーヴェ地区の中央部に 3 ヶ所、約 50ha を所有しています。北側のバルベアーノにある約 25ha の畑は小石や砂利の土壌で白ブドウのみが植えられています。南側のクラウィアーノにある約 15ha の畑は粘土質土壌で、黒ブドウの栽培に適した場所です。

メドゥーナ、チェッリーナ、タリアメントという 3 つの川に囲まれ、数千年に亘り激しい水の流れによって山から運ばれてきた白亜質のカルシウムや炭酸マグネシウムなどのミネラルが谷の川床に堆積したフリウリ・グラーヴェの広大な平野は、ブドウの生育に理想的な小石交じりの痩せた土壌です。北側にそびえる 2,000m 級のアルプス山脈は畑を冷たい北風から守り、南側約 120km にあるアドリア海からは穏やかな気候がもたらされます。
彼らのワインはフリウリのテロワールを明確に表現しており、一家の名を冠した「アントヌッティ」ラインのクオリティの高さはブドウの選果に細心の注意が払われている事を如実に物語ります。自社畑で栽培されたバラエティに富む土着品種と国際品種のブドウは全てステンレスタンクで発酵。白ワインはフレッシュでエレガントな味わいに仕上げられる一方、赤ワインはオークの大樽（500L のトノー）で熟成させる事により、ブドウ本来の個性と豊かなボディを兼ね備えます。いずれのワインにも共通するバランスのとれた味わいは人々を十分に楽しませてくれます。彼らは現在も粛々と自らの仕事に取り組み、クラシックなフリウリのスタイルを持った、コストパフォーマンスに優れたワインを造り続けます。家族のチームは、この家族経営のワイナリーをフリウリのワイン生産者の頂点に押し上げるという、野心的なプロジェクトに挑んでいます。

ON THE MOVE リボッラ・ジャッラ スプマンテ

イタリアでも人気が高まっている土着品種のスプマンテ。収穫後ソフトプレスし一次発酵。続いて密閉した高圧タンクで３週間１４℃で二次発酵（シャルマ方式）。その後オリと共に９０日間静置後、瓶詰めし熟成。きめ細かい泡、フレッシュな柑橘の香り。白桃や柑橘、しっかりしたミネラルのニュアンスを感じます。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

コード	2002728		
JAN	8015096002700		
格付け	DOC フリウリ		
品種	リボッラ･ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

リボッラ・ジャッラ　２０２３

小石土壌のミネラリーさを表現している土着品種はイタリアで近年人気が高まっています。ブドウはソフトプレス後ステンレスタンクで発酵、瓶熟成。フレッシュで、白い花や柑橘、りんごの蜜のような力強いアロマ、酸味とミネラル感、ほろ苦さ、旨味がバランス良い味わい。アペリティフに最適です。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

コード	2003193		
JAN	8015096008085		
格付け	IGT ヴェネツィア･ジューリア		
品種	リボッラ･ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

ソーヴィニヨン　２０２３

８月下旬と９月上旬の２回に分けて収穫。最初のブドウからはアロマと豊かな酸味が、２回目のブドウからはボディがもたらされます。フレッシュで、青リンゴや柑橘、メロン、セージなどのハーブのようなニュアンスが感じられます。酸味やミネラルからのほろ苦さも心地良く香りと味わいのバランスが良いです。

料理：魚介料理、アスパラのリゾット、野菜のオムレツ

コード	2003191		
JAN	8015096000607		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

トラミナー・アロマティコ　２０２３

この品種にしてはドライですっきりした、食事にも合わせやすい味わいに仕上げられています。
ドライフラワー、バラ、ラベンダー、ライチのような華やかなアロマ、味わいにはきれいな酸味、ミネラル、スパイス、柑橘のようなリッチなニュアンスも感じられます。

料理：スパイシーな料理、ゴルゴンゾーラリゾット

コード	2003190		
JAN	8015096002304		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ゲヴュルツトラミネール 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,600

ピノ･グリージョ　２０２２

小さな花、フルーティーなりんごのようなアロマ。白桃、洋梨のようなボリューム感がありながら、フレッシュでミネラルなドライな印象、酸味は穏やかで、アーモンドのような余韻が残ります。エレガントでバランスが良いフードフレンドリーな万能ワインです。

料理：魚介料理、パスタ、リゾット、フリットなど

コード	2003032		
JAN	8015096000218		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ･グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

フリウラーノ　２０２３

ブドウは低温で１８時間果皮浸漬、ソフトプレス後ステンレスタンクで発酵・熟成（約５ヶ月）。白い花や白桃のようなアロマに、特徴的なアーモンドのニュアンス。すっきりとしいながら、余韻にフルーティーなニュアンスが感じられます。

料理：生ハム（サンダニエーレ）、桃のサラダ、野菜のパスタ、リゾット、チーズ

コード	2003192		
JAN	8015096000119		
格付け	DOC フリウリ		
品種	フリウラーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

ピノ・グリージョ　ラ・マート　２０２３

ラマートとは銅のこと。長めのスキンコンタクトによりグリ種ならではのチェリーピンク色に仕上がります。
収穫後、優しくプレス、そのまま温度を６～８℃に保ち一晩約１２時間マセレーション、発酵後一定期間静置の後、瓶詰め。小粒のベリーのようなフルーティーなアロマ、フレッシュな酸味、ストラクチャーがしっかりと感じられ、タンニン感やリッチな凝縮した風味が広がります。

コード	2003188		
JAN	8015096000409		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ・グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,600

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ２０２１

フリウリの土着品種。ステンレスタンクでマセレーション・発酵。その後フレンチオークの古樽で６～８か月熟成。プラム、野生のブラックベリー、チェリー、スミレ、スパイスの香り。緻密なタンニンを感じます。開けてすぐはタニックなのでデキャンタージュや事前抜栓がオススメです。

料理：マッシュルームのリゾット、サラミ、ラム

コード	2003195		
JAN	8015096001413		
格付け	DOC フリウリ		
品種	レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,500

メルロー　２０２１

ぶどうはソフトプレス後、ステンレスタンクでマセレーション及び発酵。最初の熟成はタンクで行い、その後数年物のトノーで５～６ヶ月熟成。
レッドチェリーやダークチェリーのアロマ、ダークベリーやアプリコットのような味わい。土のようなニュアンス、ほどよいタンニンで、飲み応えも感じられます。

コード	2002994		
JAN	8015096001215		
格付け	DOC フリウリ		
品種	メルロー100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,500

カベルネ・フラン　２０２１

マセラシオンと発酵はステンレスタンクで行ない、そのままタンクで一定期間熟成、さらに５００Ｌのオークの大樽で６ヶ月間熟成。深く鮮やかなルビーレッド色、香りにはハーブのニュアンスと共に様々な赤い果実が混じり合います。やわらかな口当りに続いてバランスの良い豊潤な味わいが続きます。

料理：サラミ、ソーセージ、グリル肉

コード	2003194		
JAN	8015096001819		
格付け	DOC フリウリ		
品種	カベルネ・フラン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,500

ピノ・ネロ　２０２３

ステンレスタンクでマセレーション・発酵、そのままステンレスタンクで２～３ヶ月熟成。その後大樽に移して３～４ヶ月熟成。ラズベリーやチェリーを思わせる甘くフルーティーな香りとともに、ジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がります。

料理：サーモン、マグロ、タコなどの魚介、生ハム

コード	2003267		
JAN	8015096001703		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ・ネッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,600

チエロ・エ・テッラ

イタリア／ヴェネト州

ヴェネト有数の銘醸地コッリ・ベリチに１００年以上拠を構え、現在ではこの地域の中心的な存在であるばかりでなく、イタリア有数のワイン生産者。彼らの発展を支えるのは品質に対するあくなきこだわり。生産量の増加に伴う品質の低下を防ぐべく、畑での収穫までの全工程の徹底した管理や収量の抑制、また醸造でも最適な発酵温度を保つための制御プログラム等を積極的に導入しています。イタリア政府制定の品質保証（ＩＧＴ地域特性表示）付きワインです。

テッレ・アレグレ　トレッビアーノ

南イタリアのプーリア州の豊かな陽光に育まれたトレッビアーノ種から造られます。爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。

料理：カルパッチョ、シーフードサラダ、白身魚の刺身

コード	2001643		
JAN	8008900005394		
格付け	IGT プーリア		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥1,000 前後)

テッレ・アレグレ　サンジョヴェーゼ

南イタリア、プーリア州の豊かな陽光に育まれたサンジョヴェーゼ種から造られます。イチゴやチェリーを思わせる香り、渋味はおだやかで程よい厚みとほのかな果実の甘みが感じられ、フルーティーで飲みやすいワインです。

料理：ピザ、ラザニア、ミートソースのパスタ、ハンバーグ

コード	2001642		
JAN	8008900005387		
格付け	IGT プーリア		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	オープン(¥1,000 前後)

ムゼッラ

イタリア／ヴェネト州

『エレガントスタイルのアマローネを目指す

注目のビオディナミ生産者』

ヴェローナの東隣、フェラッツェにあるサン・マルティーノ・ブオン・アルベルゴの丘にムゼッラのエステートは広がります。緑豊かな森に覆われ、１７世紀に建てられた壮大な邸宅を中心に協会や水路、素朴な小屋などが配されたこの美しい地所は、１６世紀初頭にこの地域で栄えた貴族ムゼッリ家によって拓かれました。この地でのワイン造りは、１９世紀後半に時の領主チェザーレ･トレッツァ侯爵によって始められました。彼は日当たりの良い丘の斜面にぶどう畑を拓き、栽培に先進的な手法を取り入れるなど、このワイナリーの繁栄の礎を築きました。しかし１９９０年にこの地所は分割・売却され、２５ｈａのぶどう畑と「レ・フェッラツェッテ」と呼れるセラーや醸造所、中世の家屋などがある美しい中世の庭園を含む地所はパスクア・ディ・ビシェリエ家に引き継がれました。

新たな所有者となったエミリオ･パスクア・ディ・ビシェリエは長くワイン醸造に携わってきました。彼は甥のエンリコ・ラベールと共に、野心的にこのワイナリーの再興に取り組みました。そしてボローニャの大学で現代史を学んでいた娘のマッダレーナも、父の誘いに迷うことなくワイン造りの世界に飛び込みました。
マッダレーナは世界中のワイン産地を旅してワインの文化を学び様々なワイナリーで多くの醸造家達とワイン造りの経験を積む中で、ルドルフ・シュタイナーのバイオダイナミックス（ビオディナミ）理論に興味を　持ち、この理論の世界的な権威であるアレックス･ポドリンスキー氏の指導の下で知識を深めました。
彼女は２００８年からムゼッラの畑にビオディナミ農法を取り入れ、２０１４年にはＤｅｍｅｔｅｒの認証を取得しました。現在、ムゼッラはニコラ･ジョリーが主宰する世界的なビオディナミワイン生産者の団体「ルネサンス・デ・ザペラシオン」に参加しています。また、２００９年に設立された「レ・ファミリエ・ストリーチェ」にも参加しています。アレッグリーニ、マージ、トマジなど、アマローネの代表的な１３の生産者で構成されるこの団体は、卓越した品質のアマローネの造り手である事が認められた生産者のみが参加を許される権威ある団体です。

【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

ドラゴ・ビアンコ　２０２３

ぶどうは破砕後数時間マセラシオン、その後プレスし天然酵母で温度コントロールせずに発酵。終了後澱と共に 9 か月間タンクで熟成。瓶詰め前にヴェローナ特産の赤い大理石の桶でアサンブラージュ。
明るいゴールドの色合い、熟したリンゴや桃の華やかなアロマ、口当たりはドライでおだやかな酸味と果実味が広がる、厚みを感じさせる飲み心地。

コード	2003225		
JAN	8031393000331		
格付け	IGT ヴェロネーゼ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,500

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ　２０２０

ぶどうは破砕後温度コントロールせずに 12～15 日間マセラシオン、天然酵母による発酵。マロラクティック発酵後 3, 500L の大樽とセメントタンクで 12 か月間熟成。鮮やかなルビーの色合い、フレッシュでチャーミングな赤い果実やドライフラワーなどの特徴的な香り。やわらかなタンニンと熟した果物の風味が広がり、余韻へと続くエレガントな飲み心地のワインです。

コード	2003117		
JAN	8031393000614		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ･スペリオーレ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,500

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ・リパッソ　２０２０

発酵を終えたヴァルポリチェッラ･スペリオーレに軽くプレスしたアマローネの絞り滓を加えて 12～15 日間温度コントロールせずに再発酵。マロラクティック発酵後、300L、500L、3, 500L のオーク樽で 12 ヶ月間熟成。
深いルビーレッドの色合い、香りには熟した赤い果実やスパイスに木のニュアンスも感じられ、やわらかなタンニンとおだやかな酸味のバランスが取れた味わいが余韻へと長く続きます。

コード	2003118		
JAN	8031393000010		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ･リパッソ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥4,300

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ　２０１８

収穫後厳格に選果、専用の乾燥室で伝統的な工程で糖度、アロマ、高貴なタンニンが凝縮し最高の状態となる 50%の質量になるまで乾燥。翌年２月に軽くプレスし自然の温度(13～17℃)で発酵。マロラクティック発酵終了後フレンチオークのやや大きめ(700、1, 500、2, 500L)の樽で 12 ヶ月熟成、瓶詰め後更に最低 8 か月熟成。
深紫のエッジを持つ深いルビーの色合い、ブラックプラムやブルーベリーのジャム、スパイスなどの繊細で複雑な香り。フルボディで粘性があり、ビロードのように滑らかな口当たり。酸とタンニンが絶妙なバランスを保ちながら余韻へと続きます。

コード	2003227		
JAN	8031393000553		
格付け	DOCG アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オゼレータ		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥8,000

イ・ステファニーニ

イタリア／ヴェネト州

i Stefanini

『ガルガネガの特徴と現代的味わいを融合させる注目の生産者』

2003 年設立、短期間にソアーヴェのトップクラスの生産者の仲間入りを遂げた注目の造り手。中世の城が丘の上から見下ろすソアーヴェの街から北東へ車で 10 分、モンテフォルテ・ダルポーネの中のコスタルンガ村という小さな集落に拠を構えます。当主のテッサリ家は 1800 年頃よりブドウやオリーブ栽培、ワイン造りにも携わってきました。ブドウ畑はアルポーネ川岸の段丘の斜面（標高約 100m～150m）にあり、位置によって組成が異なるユニークな火山性土壌の上に広がっています（約 17ｈａ）。ワイン造りを始めるにあたり、このユニークな土壌のガルガネガの個性を生かすべく、発酵・熟成を全てステンレスタンクで行なう事にしました。

クラシコやスペリオーレなど上級ソアーヴェを造る生産者は現在多くが熟成にオーク樽を用いていますが、当主フランチェスコ氏のこの試みは彼が自分の畑の土壌とぶどうの持つポテンシャルの高さを確信したことの表れでした。

ワイナリーの背後のモンテ・テンダの丘の斜面に広がる 2 つの畑“モンテ・デ・トーニ”と“モンテ・ディ・フィーチェ”は、オリーブの木で隔てられ、同じ斜面にありながら全く異なる火山性土壌です。低い位置にある“モンテ・デ・トーニ”は酸化鉄を多く含む赤土、そしてより高い位置に広がる“モンテ･ディ・フィーチェ”は玄武岩が砕けた鉄分の多い暗灰色の土壌です。それぞれの畑には樹齢 30 年～60 年のガルガネガが植えられており、“モンテ・デ・トーニ”はトロピカルフルーツの風味を持った華やかな味わい、“モンテ・ディ･フィーチェ”はミネラルのニュアンスが強い固く引き締まった味わいと、同じぶどうでも対象的な風味となります。

いずれのワインも既に「ガンベロ・ロッソ」でトレ・ビッキエリを獲得するなど国内外で高い評価を得ており、フランチェスコ氏も「紛う事のない新しく偉大なソアーヴェの造り手の一人」と最高級の賛辞を受けています。

ＩＧＴヴェネト・ガルガネガ　２０２４

畑は標高９０ｍに広がり、石灰質主体で水はけの良い土壌。樹齢１０年前後の若いぶどうが用いられます。フレッシュなアロマを生かす為ステンレスタンクで１週間程発酵、しばらく静置後瓶詰め。レモンやアカシアの花のアロマ。口当たりはフレッシュ、ミネラルのニュアンスと共にりんごなど白い果実を思わせる風味が凝縮した厚みのある味わいが広がり、余韻にはほのかに塩味を感じます。

料理：魚介類を使ったパスタやサラダ、天ぷら、寿司、

コード	2003265		
JAN	8034013840911		
格付け	IGT ヴェネト		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,000

イル・セレーゼ　２０２４

１０月中旬に手摘収穫、ステンレスタンクで約１０日間かけてじっくり発酵。発酵終了後そのままシュール・リー、しばらく静置し瓶詰め。淡い麦わら色、サンザシなど野生の果物の香り、瑞々しい白桃やアプリコットなどの香り。ガルガネガ特有の白い花やアーモンドのニュアンスも広がります。口当たりは柔らかく、厚みのあるドライな味わい。余韻にはミネラルのほろ苦さが長く続きます。

料理：ポークやチキンなどのソテー、魚介のリゾット

コード	2003263		
JAN	8034013840850		
格付け	DOC ソアーヴェ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,300

マチェラート　２０２２

畑は標高９０ｍ、石灰質主体で水はけの良い土壌で樹齢２０年前後のぶどうを使用。除梗後軽くプレスしそのまま水平発酵槽で７日間マセレーション、自然発酵後果皮を取り除き、そのまま澱と共に瓶詰めまで静置。シロップ漬けの果物、エレガントなハーブの様なアロマ、しっかりとした酸味とボディで長い余韻が感じられます。

料理：エスニック料理、サーモンや甘みのある貝類

コード	2003150		
JAN	8034013840133		
格付け	IGT ヴェネト		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	￥2,700

モンテ・デ・トーニ　２０２３

土壌は酸化鉄を含む赤土、１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで約１０日間かけて発酵。その後シュール・リーで５ヶ月静置、熟成の後瓶詰め。火山性土壌特有のミネラルを感じ、柑橘、青リンゴ、白桃、トロピカルフルーツ、カリンなどの熟した香りが広がります。口当たりは柔らかく、フレッシュな果物の風味となめらかな飲み心地。余韻は長く、特有のアーモンドのニュアンスが残ります。

料理：魚介や野菜を使ったパスタやスープ、リゾット、甲殻類やグリルした白身の肉、中程度の熟成チーズ

コード	2003148		
JAN	8034013840874		
格付け	DOC ソアーヴェ･クラシコ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

モンテ・ディ・フィーチェ　２０２２

鉄分を多く含む凝灰質の火山性土壌、１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで約１０日間かけて発酵。その後シュール・リーで６ヶ月静置、熟成の後瓶詰め。ミネラルのニュアンス、桃やドライアプリコット、凝灰質の土壌から来る甘いシナモンの香り。フレッシュで、アーモンドのニュアンスが余韻まで続き、なめらかでバランスのとれたクリーンな味わい。厚みがあり、好ましいミネラル感と長く複雑な余韻を持った素晴らしいソアーヴェです。

料理：魚や白身肉のグリル、野菜や肉のパイ

コード	2003149　**※畑植え替えのため休売**		
JAN	8034013840904		
格付け	DOCG ソアーヴェ･クラシコ･スペリオーレ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

カ・デイ・クアトロ・アルキ

イタリア／エミリア・ロマーニャ州

Azienda Agricola Ca' dei Quattro Archi

『イモラの丘で日本発祥の自然農法を実践する気鋭の造り手』

エミリア･ロマーニャ州東部にある地方都市イモラの町を望む丘の上で、マウロとリタの 2 人がリタの父親が所有していた荒れたブドウ畑を譲り受け、ブドウ栽培とワイン造りに取り組む為、仕事を辞してワイナリーを立ち上げたのは 1999 年。当初から有機栽培でのワイン造りを目指し、ＩＣＥＡの有機認証も取得しました。彼らは日本を代表する自然農法の提唱者･福岡正信の農法に出会い深く感銘を受け、彼の著作を研究しました。彼の農法は科学農法を否定し「耕さず、肥料・農薬を使わず、除草せず」を基本としており、2 人はこの農法を取り入れています。ブドウ畑はワイナリー周辺に広がる黄色い砂が混じる粘土質の土壌を持つ畑と州立公園のあるジェッシ･ロマニョーラの石灰質を豊富に含む粘土質主体の土壌をもつ畑の計 5.5ha で、アルバーナ、マルヴァジア、トレッビアーノ･ロマニョーロ、サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンが植えられ、年 14,000 本程のワインが生産されます。

ブドウ栽培において肥料の代わりに様々なハーブ（トクサ、ニガヨモギ、水に浸したイラクサなど）の他、ビオディナミのプレパラシオンも用いられます。また病害対策としてごく僅かの硫酸銅や硫黄も使用します。ブドウの収穫は全て手作業、収穫したブドウは 30～40kg ずつカゴに入れてセラーへと運ばれます。
発酵はすべて自然のままに行なわれます。野生酵母による発酵がスタートするのを待ち、発酵中の温度コントロールも行ないません。また彼らのワイン醸造において重要なのが長期のマセラシオンです。全てのワインにおいてマセラシオンは 20～40 日間に亘って行なわれます。また途中のプレスやフィルタリングも一切行ないません。これらのプロセスが彼らのワインを特徴づける最も重要な要素となるのです。SO2 の添加は最小限に抑えられ、残留 SO2 量は赤で 30mg、白で 45 以下になる様にコントロールします。彼らは常にワインの健全性について配慮しており、ビオワインにありがちな不衛生な環境に起因する異臭を強く嫌います。実際彼らのワインからその様な不快な香りを感じる事はほとんどありません。
ひとたび彼らのワインについて語らせると俄然饒舌になるマウロ。カ・デイ・クアトロのワインは彼らの熱い思いを伝えます。
※Vinnatur（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。

【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ(イタリア)

メッツェルーネ　ビアンコ

標高１３０～１５０ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを９月初旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせずに天然酵母で自然発酵。その前後を含めマセラシオンは５０日以上。マロラクティック発酵は自然に発生したときのみ。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで６ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際に少量の SO2 添加。濃いオレンジの色合い、花梨、アプリコット、オレンジなどの柑橘、紅茶などの香り。力強いタンニンとやわらかな酸味、果実の旨味が広がります。１時間前からの抜栓をお薦めします。

料理：脂の乗った魚、フォアグラ

コード	2002444		
JAN	4955287915218		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

アンダーグラウンド　ロザート

皮の色の濃いぶどうを選別し、破砕後 1～3 時間スキンコンタクトの後プレスせずに果汁のみを野生酵母で温度コントロールせずに自然発酵。
ラズベリーやチェリーを思わせるフルーティーな香り、口に含むとフレッシュな果実の旨味が豊かな酸と共に広がり、余韻へと続きます。開栓前にボトルを優しく振り、オリを攪拌させてお飲みください。

料理：サラミやフレッシュなチーズ、カジキのソテー

コード	2002583		
JAN	4955287916741		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	12	参考小売	￥3,000

ボルゴ・ディ・ノーラ　ロッソ　２０１８

標高 130～150ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを 9 月下旬～10 月中旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせず天然酵母で自然発酵（15 日間）、マセラシオン 25～30 日間。マロラクティック発酵は自然発生時のみ。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで 6 ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際に少量の SO2 添加。
深いルビーの色合い。黒コショウや様々なスパイスと熟した黒い果実の香りが広がります。酸味と果実味のバランスが取れた力強い味わいが余韻へ続きます。

料理：グリルした赤身の肉、ジビエ、熟成したチーズなど

コード	2002445 **※欠品中･入荷未定**		
JAN	4955287916154		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ･ソーヴィニヨン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,700

サッスデル　ロッソ

標高 130～150ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑。メルローは 9 月初旬、カベルネは 9 月末に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせず天然酵母で自然発酵 15 日間、マセラシオン 35 日間。マロラクティック発酵は自然発生時のみ。熟成はフレンチオークのバリックで 10 ヶ月、ステンレスタンクで 3 ヶ月。濾過せず瓶詰め。その際に少量の SO2 添加、瓶熟成 3～6 ヶ月。
アプリコット、ブラックチェリー、スミレ、かすかにカカオのニュアンス。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンと豊かな果実味が口の中に広がります。

料理：グリルした赤身の肉、ジビエ、熟成したチーズなど

コード	2002564 **※欠品中･入荷未定**		
JAN	4955287915195		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,000

サンタ・ルチア

イタリア／エミリア・ロマーニャ州

『　希少な土着品種を復活させ、自然と向き合うワイナリー　』

エミリア・ロマーニャ州の東南、ボローニャから車で約１時間、メルカート・サラチェーノにワイナリーはあります。景観の素晴らしいなだらかな丘にある畑には様々な植物が自生しています。祖父の代からの自然豊かな土地で育った、農学博士号を持つパリーデ・ベネデッティ氏が 1990 年代終りにワイナリーを設立。有機農法・ビオディナミにも取組み、サンジョヴェーゼ、アルバーナ、土着品種の珍しいファモーゾ、チェンテジミーノといったぶどうでのワイン造りを始めました。醸造においても自然に敬意を払い、天然酵母発酵、SO2 の使用も瓶詰時に必要最小限、全く使わない醸造も模索しています。ソフトプレスしたジュースの中に CO2 を充満させることで酸素を追い出し酸化を防ぐ工夫もしていて、その CO2 も再利用しています。サンジョヴェーゼは搾りの柔らかさからくるソフトなアタック、それでいてサンジョヴェーゼ・ロマーニャにしては奥行きの深さを感じます。ワインはどれも澄んで透明感があり、ミネラリーなニュアンスも感じます。
自給自足を心がけ、自家製のサラミやチーズなども作っています。子供の頃に祖父の背中を追って走ったぶどう畑、セラーでのワインの香り、その記憶がパリーデ氏のワイン造りの源になっています。

【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

【ビオロジック】認証：Suolo e Salute（イタリア）

ブラン・ド・ブラン　メトード・クラシコ　２０１８

土着品種ファモーズからシャンパーニュ方式で造られる、希少なスプマンテ。９月初旬に手摘収穫、果汁の酸化を防ぐ為に CO2 を充填したタンクで房ごとプレス。ステンレスタンクで低温発酵後、酵母と共に瓶詰し約１２～２４ヶ月かけて瓶内二次発酵。デゴルジュマン後６ヶ月熟成。
エレガントでフレッシュな口当たり、エキゾチックなトロピカルフルーツ、洋梨、黄色い花のような華やかなアロマ。程よい酸味、ミネラルの余韻が長く続きます。６～８℃前後が飲み頃温度です。食前酒にもピッタリです。
料理：シーフード（特に甲殻類）、牡蠣、キャビア

コード	2003100		
JAN	4955287916123		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・泡/辛口
入数	6	参考小売	￥4,500

ヴェンサーメ　アンチェストラーレ

手摘収穫後選果・プレス。野生酵母でゆっくりと発酵、途中温度を下げ翌年初めまで静置後、酵母と共に瓶詰し９ヶ月かけて発酵・熟成。濾過はせず酵母などのオリが溶け込んだ「にごりスパークリング」です。明るいピンク色、柔らかできめ細やかな泡立ち。野いちごやラズベリーなどのチャーミングでフルーティーな香り、穏やかな味わいの中に酵母特有の旨味やほろ苦さも感じられます。

コード	2003102　**※欠品中・10月入荷予定**		
JAN	4955287916178		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ・微発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

アルバラーラ　２０２３

平均樹齢５０年のブドウを９月中旬に手摘収穫。柔らかくプレスし、果汁はしばらく低温で静置後、ステンレスタンクで低温でじっくり発酵。その後オリと共にタンクで１２ヶ月熟成、瓶詰め後さらに６ヶ月熟成。
カモミール、黄色い花、熟した洋梨、アプリコットなど果物の強いアロマ。おだやかな酸味と凝縮感のあるボディ、バランスが取れたみずみずしさが余韻まで続きます。
料理：サラダ、シーフード、白身のお肉のソテー

コード	2003198		
JAN	4955287916260		
格付け	DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,700

ファモーズ　アッチャイオ　２０２３

サンタ・ルチアが復活させた希少な土着品種「ファモーゾ」。このぶどうの個性的なアロマを表現すべくステンレスタンクのみで醸造。９月初旬に手摘収穫されたぶどうは、房ごとプレス。果汁の上澄みだけをステンレスタンクで天然酵母で低温発酵、その後８ヶ月間オリと共に熟成、さらに瓶詰め後１２ヶ月間熟成させます。オレンジなどの柑橘類、白や黄色い花などの華やかな香りが広がり、口当りはフレッシュでエレガントな印象。酸味とミネラル感のバランスの取れた辛口の味わいが余韻へと続きます。
料理：魚料理、白身の肉、サラミ、チーズ

コード	2003182		
JAN	4955287916086		
格付け	DOC ロマーニャ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,700

ファモーズ クリュ・アルティジャナーレ ２０１９

「ファモーズ」はこの地域の土着品種ファモーゾの方言。希少な土着品種ファモーゾの個性的な味わいを、バリックを用いて芸術品（アルティジャナーレ）の域まで高めた逸品。房ごとプレス、果汁の上澄みだけを５０％オーク樽、５０％ステンレスタンクで発酵後８カ月間オリと共に熟成、さらに４ヶ月瓶熟成。
熟したトロピカルフルーツや花のような凝縮感あるブーケ。シトラスやハーブのアロマ、シナモンなどスパイスのニュアンス。フレッシュで、グレープフルーツの様なほろ苦さと酸、ミネラルの余韻が長く続きます。
料理：魚や白身のお肉、チーズ、エスニック料理

コード	2002884		
JAN	4955287916000		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

モロ・ベンダート　２０２２

サンジョヴェーゼにメルローとカベルネを少量ブレンドし豊潤な味わいに仕上げました。ステンレスタンクで発酵後、オークのバリックで１２ヶ月熟成。
ベリーやスパイスの香りに熟成由来のタバコや皮革の香りも感じられ、しっかりとしたストラクチャーを持ったフルボディでエレガントな味わいが広がり、ドライなタンニンがフィニッシュを引き締めます。

料理：ローストした赤身肉やジビエ料理など

コード	2003101		
JAN	4955287917588		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,700

チェントゥプロ　２０２３

土着品種チェンテジミーノは別名ソーヴィニヨン･ロッソとも呼ばれ、華やかなアロマが特徴で生産者もわずかな希少なブドウです。標高２５０ｍにある粘土質土壌の畑から手摘収穫、ステンレスタンクで果皮と共に２０日間発酵。その後１０ヶ月間タンク熟成、８ヶ月瓶熟成。独特のアロマを生かすため、樽は一切使いません。バラやスミレ、野いちご、スパイスなどの華やかなアロマ。口当りは柔らかく、タンニンが広がります。
料理：赤身肉や牛ロースのグリル、スペアリブ、エビチリ

コード	2003173		
JAN	4955287915935		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	チェンテジミーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

サッシニョーロ　２０１８

「サッシニョーロ」は近くの川の名前が語源。１０月中旬に手摘収穫。畑とワイナリーで２度選果後、オークの開放漕で温度調節を行ないながら果皮と共に天然酵母で発酵。その後オークの大樽で１４ヶ月、瓶詰後１２ヵ月間熟成。チェリー、ブラックベリーのようなエレガントなブーケ。口当たりはバランスが良くなめらか。しっかりしたボディをもち、フィニッシュには心地よいアーモンドのような風味が長く残ります。
料理：赤身肉やジビエのグリル

コード	2002986		
JAN	4955287916093		
格付け	DOC サンジョヴェーゼ･ディ･ロマーニャ･スペリオーレ･リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,900

ラ・ジネストラ

イタリア／トスカーナ州

『有機農業で豊かな自然と伝統を伝える協同組合』

フィレンツェから南へ約１０km、田園風景が広がる地に、トスカーナの田舎の伝統を受継ぎ新たな歴史を作ることを目指した熱意溢れる若者達が１９７８年に協同組合を設立。かつて貴族が所有し何十年も放置されていた地所、そこに生い茂る美しい金色のホウキ草にちなんで名前を「ラ・ジネストラ（ホウキ）」と名付けました。荒れた土地を耕し、農地は畑、牧草地、森林に分かれ、畑では麦やオリーブの他、様々な野菜やブドウが育てられ、豚などの家畜を自然な環境で飼育し、糞なども肥料として有効活用しています。

農業を拡大してゆく上で、有機農法の選択は自然なものでした。ワイン用ブドウ栽培は１９９０年代終わりに開始。５ｈａの畑にはサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、コロリーノ、カナイオーロが植えられました。ブドウは有機無農薬栽培、キャンティやキャンティ・リゼルヴァを始め、様々な個性あふれるＩＧＴワインを産み出しています。

２０１２年からは設立メンバーの息子ダリオ・ノッチが醸造責任者として加わりました。大学で醸造学を学び、フランスとオーストラリアでワイン造りの経験を積んだ彼は、自然のままのワイン造りを行うべく様々な取組みを始めました。ビオディナミへのアプローチ、天然酵母による温度コントロールを一切行わない発酵、発酵および瓶詰時のＳＯ２添加を全て取りやめるなど。畑から瓶の中まで、ブドウや様々な生物、酵母の持つ生命力、活力に全てを委ね、極力人の手はかけない。ダリオのこのような考えのもと造られるワインは、いずれも健全な果実の風味があふれ、やわらかさの中に力強さも感じさせる味わいに仕上がっています。近年はアンフォラを用いたワイン造りにも取り組んでいます。

【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）

ジュン　ビアンコ・フリッツァンテ　２０２１

サンジョヴェーゼ 100%で造られる白のフリッツァンテ。収穫後除梗、プレスの後ステンレスタンクで果汁のみを天然酵母で発酵。冷凍した果汁を加えて瓶詰め、残りの発酵を瓶内で行いました（ＳＯ２無添加）。爽やかでフレッシュ、レモンやグレープフルーツを思わせるフレーバーが広がる。夏の暑さを和らげてくれる様な飲み心地です。

料理：ハム、テリーヌ、サラダなどの冷菜類

コード	2003093		
JAN	4955287918691		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/微発泡
入数	12	参考小売	￥4,000

サンテレーロ・ビアンコ　２０２３

天然酵母でステンレスタンクで自然発酵（トレッビアーノは半量ずつ全房、モスト発酵しマセラシオン）。それぞれのタンクをブレンド後静置・澱引きし瓶詰め。ＳＯ２無添加、清澄や濾過は一切行いません。様々な果物のトップノート、花を思わせるアロマ。厚みのあるおだやかな酸と共に果物の旨味、酵母のほろ苦さが絶妙なハーモニー。軽やかだがボディがあり、アペリティーヴォから食事まで楽しめる、優しい飲み心地のナチュラルワインです。

コード	2003168		
JAN	4955287916628		
格付け	IGT トスカーナ・ビアンコ		
品種	トレッビアーノ、ヴェルナッチャ、マルヴァジア		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,400

トゥット・アンフォラ　ビアンコ　２０２２

平均樹齢２０年。手摘収穫後除梗し、天然酵母で自然発酵、６ヶ月マセラシオン。プレスし発酵終了後アンフォラで６ヶ月熟成。その後ステンレスタンクで澱引きし瓶詰め後３ヶ月以上熟成。ＳＯ２無添加。クリアなアンバーオレンジ色。桃、オレンジ、熟したアンズや花梨、ハーブやスパイスのようなオリエンタルな香り、鉱物的なニュアンス。力強いタンニン、程よい酸味、旨味が口の中に広がり、オイリーでエレガントな余韻が長く続きます。

コード	2003092		
JAN	8028593003132		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	トレッビアーノ 70%、ヴェルナッチャ 30%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口
入数	12	参考小売	￥4,300

トゥット・アンフォラ　ロザート　２０２２

サンジョヴェーゼの豊作年にしか造られない希少なロゼ。収穫後一晩冷蔵庫で寝かせ直接圧搾し自然な果皮の色を抽出、その後果汁をステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。ＳＯ２無添加。アンフォラで１０ヶ月熟成。瓶詰後３ヶ月以上熟成。チェリーやレッドベリー、ハーブの香り。シャープな酸味と果実味、蜂蜜のようなほのかな甘味、ミネラル感が広がるエレガントな印象のロザートです。

コード	2003161		
JAN	4955287917939		
格付け	IGT トスカーナ・ロザート		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	12	参考小売	￥3,600

トゥット・アンフォラ　ロッソ　２０２１

ぶどうは収穫後除梗、天然酵母で自然発酵（約１週間で終わらせマセラシオンし過ぎない）、プレスしステンレスタンク発酵後アンフォラで１２ヶ月熟成。その後瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。ＳＯ２は添加せず。プラムや野生のベリーを思わせる香り。フルーティーでおだやかなタンニン、酸味・果実味のバランスが良く、やわらかな飲み心地です。

コード	2003169		
JAN	8029573003142		
格付け	IGT トスカーナ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥3,900

ロッカ・デッレ・マチエ

イタリア／トスカーナ州

『　キャンティ・クラシコの新たな歴史を創るワイナリー　』

シエナに近いカステッリーナ・イン・キャンティに１９７３年に設立された「ロッカ・デッレ・マチエ」は、歴史ある生産者たちが軒を連ねるキャンティ・クラシコの地で、わずか４０年足らずでトップクラスの生産者の一つに昇りつめた若きワイナリーです。

創業者は当時イタリア版西部劇の映画プロデューサーとして名を馳せた、無類のワイン好きだったイタロ・ツィンガレッリ氏。自分の理想とする「食事に寄り添う自然な味わいのワイン」を造るため、「レ・マチエ（Le Macie）」の８５ヘクタールの土地を購入、２ヘクタールのブドウ畑を造ることからスタート。１９７８年の初リリース当初からその品質の高さが国内外で高く評価され、彼らはキャンティ・クラシコの新たな実力派として注目を集めました。
２代目の現オーナーのセルジオ氏は、１９８５年よりワイナリーの経営に加わりました。彼は父親同様に常にワインの品質向上に腐心、名声を確固たるものとし、２００９年にはキャンティ・クラシコ協会の副会長、２０１２年には会長に就任、２期を勤め上げ、キャンティ・クラシコの最上級カテゴリー「グラン・セレツィオーネ」の新設に取り組むなど、自らのワインだけでなくキャンティ・クラシコ全体の品質向上に尽力しました。

現在は合計６００ヘクタール以上の土地を所有し、約２５０ヘクタールのブドウ畑は、南西に面した標高２００～６００mの丘陵地帯にあり、土壌は主にガレストロと呼ばれる砂と泥炭を多く含む石灰、粘土層から成ります。自社畑では化学薬品、農薬等はほとんど使用せず、漢方薬から作られた殺虫剤を用いる他、チューリンゲン菌を害虫駆除に使用しています。化学肥料は一切使用せず、家畜の糞を使用する一方、雑草の繁茂を防ぐ目的も兼ねて緑肥を積極的に行なっています。また作付面積あたりの収穫量を低く抑えるため、房の選果や葉の除去を夏の間に数ヶ月に渡り手作業で行います。醸造では、キャンティ・クラシコの柔らかな味わいの為にセメントタンクでの発酵と大樽での熟成にこだわっています。サンジョヴェーゼの酸味を大事にした「食事に寄り添うワイン」はイタリア国内だけでなく日本でも多くのイタリアンのシェフ達に愛されています。
【ビオロジック】認証なし（自社畑のみ）

ガリレオ　ビアンコ

トスカーナを始め、ロンバルディアやトレンティーノなど北イタリア産の３種類のぶどうをブレンド。
リンゴや洋梨などの果物や、白い花の爽やかなアロマが広がり、バランスが良く程よい厚みのあるフルーティーな味わい。良く晴れた休日の午後にのんびり楽しんで頂きたいワインです。
料理：サラダ、シーフード料理

コード	2002851　**※欠品中・9月下旬入荷予定**		
JAN	8000475008282		
品種	シャルドネ、ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン（¥1,800 前後）

ガリレオ　ロッソ

トスカーナ産のサンジョヴェーゼ、シラーと、プーリア産のプリミティーヴォをブレンド。
チェリーやブラックベリーなどのフルーツや、モカのフレーバーが広がり、フィニッシュにはスパイスのニュアンスも感じられるバランスの良いミディアムボディです。
料理：パスタ、赤身肉の料理、ピザなど

コード	2002850		
JAN	8000475007285		
品種	サンジョヴェーゼ、シラー、プリミティーヴォ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン（¥1,800 前後）

カンポ・マッチョーネ　シャルドネ
ムーンライト　２０２２

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区にある自社畑テヌータ・カンポ・マッチョーネの畑（粘土質土壌）で育ったぶどうから造られます。リンゴ、エキゾチックなフルーツ、白い花やエニシダの花を思わせる香り。
フレッシュで濃厚、フルーティーで、リンゴやかんきつ類の風味とミネラル感があり、バランスの取れた酸味が心地良い味わい。レストランでのサービスをイメージして造られた、食事のお供に最適なワインです。
料理：シーフードの前菜、天ぷら、白身魚の刺し身

コード	2003055		
JAN	8002305002279		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	シャルドネ 90%、ヴェルメンティーノ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,300

カンポ・マッチョーネ
ヴェルメンティーノ　２０２３

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区にある自社畑テヌータ・カンポ・マッチョーネの畑（粘土質土壌）で育ったぶどうから造られます。
アカシアやエニシダのようなフルーティーで華やかな香り。ミネラル感があり、フレッシュでなめらかな味わい余韻に柑橘のような心地よい苦味が感じられます。
アペリティフにも最適です。
料理：野菜の前菜やソテー、シーフード料理

コード	2003131		
JAN	8002305119014		
格付け	DOC マレンマ		
品種	ヴェルメンティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

ルビッツォ　ロッソ　２０２１

ステンレスタンクで発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。
チェリーなどの熟した赤い果物のようなアロマ。フレッシュ＆フルーティー、酸味や渋みも穏やかで、お料理との相性も良いチャーミングな味わいです。

料理：チキンのトマト煮込み、ミートソースのパスタ

コード	2002985		
JAN	8002305009575		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン(￥1,900 前後)

ストラッカーリ　キャンティ　２０２３

ステンレスタンク発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。カナイオーロを用いることで酸味を穏やかに仕上げています。フルーティーな香りが心地よく、柔らかな口当たりに続いて程よい酸味と豊かな果実味のバランスが取れた味わいが広がります。

料理：ハンバーグ、トマトソースのパスタ、ピザ、チキンソテー、焼鳥

コード	2003240		
JAN	8000475019349		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	オープン(¥1,900 前後)

ヴェルナイオーロ　キャンティ　２０２３

ステンレスタンクで発酵後、数ヶ月静置し瓶詰め。
熟したチェリー、赤い果物のような香り。ドライアプリコットや木苺のようなエレガントな味わい。酸味とタンニンのバランスが取れ、柔らかな口当たり。どんなお料理にも合わせられる万能キャンティです。

料理:チキンカチャトラ、ローズマリー風味のポークグリル

コード	2003229　**※欠品中・9月下旬入荷予定**		
JAN	8002305009346		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,000

キャンティ・クラシコ　２０２２

大樽で６～１０ヶ月熟成。あんず、チェリーなどのフルーティーな香り。小梅、ハーブ、樽からのほのかなスパイシーさ、バランス良い酸味がありエレガントな印象。料理の味を引き立てる、果実味と酸味のバランスが取れた味わい。まさに食事のためのワインです。

料理：牛赤身肉のビステッカ、チキングリル

コード	2003128		
JAN	8002305009506		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,100

キャンティ・クラシコ
テヌータ・サンタルフォンソ　２０２１

小石が混じる粘土質土壌の自社畑。完熟したブドウを１本から１～２房のみ手摘収穫、凝縮感のある味わいに。３５hl のフレンチオークの大樽で最低１２ヶ月、さらに最低３ヶ月瓶熟成。スミレ、チェリー、プラムなどの果実、ハーブ、スパイスのようなアロマ。口当たりはやわらかく、コーヒーのようなほろ苦さやミネラル感、エレガントな酸味と旨味も感じられる芳醇な味わい。

料理：赤身肉のロースト、ラザニア、ラグー、キノコやデミグラスソースのハンバーグ

コード	2003228		
JAN	8002305009254		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,700

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ　２０２０

カステリーナ・イン・キャンティの 4 カ所の畑のぶどうを選果、キャンティ・クラシコの伝統的な手法に則って醸造、発酵後フレンチオークの大樽で 2 年間熟成。
ベリー、チェリーの凝縮感あるアロマ、 タバコやバニラのようなトーストした樽の香り。樽から来るおだやかなスパイスのニュアンスがあり、きめ細かい渋み、爽やかな酸味と、豊かなボディを構成するバランスの取れたタンニンが感じられ、力強く余韻の長い味わいです。

料理：ローストしたジビエ、ビーフシチュー、ラザニア

コード	2003129		
JAN	8002305008271		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、コロリーノ		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,200

キャンティ・クラシコ　グラン・セレツィオーネ
テヌータ・フィッツァーノ　２０２０

歴史の古い自社畑「テヌータ・フィッツァーノ」の石灰粘土質の土壌で育ったぶどうを丁寧に醸造し、３５hl のフレンチオークの大樽（一部バリック）で２年熟成。ブレンド後１年以上瓶熟成。ワイルドベリー、スパイスのような強いアロマ、口当たりはやわらかくエレガント。豊かな果実味、熟した赤い果実のフレーバーが余韻まで長く残ります。

料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズ

コード	2003052		
JAN	8002305914008		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ		
品種	サンジョヴェーゼ、コロリーノ		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥6,800

チウ・チウ

イタリア／マルケ州

『　地品種に注力、濃厚でピュアな果実味　』

マルケ州南部オッフィーダでナタリーノとアンナのバルトロメイ夫妻によって 1970 年に設立されたワイナリー。海から約 10km、海抜 300m に位置し、設立当初はわずか 10 ヘクタールの小規模ワイナリーでしたが、両親から経営を受け継いだ兄マッシミアーノ氏が醸造担当、弟ウォルター氏がマーケティング担当として兄弟で規模を拡大、現在では約 180 ヘクタールの自社畑を所有し、年間生産量 60 万本という中央イタリアでは最も大きなオーガニックワイナリーへと成長しました。しかし規模は変わっても家族経営のスタイルを守り続け、ペコリーノ、パッセリーナといった地品種を使ったワイン造りを続けており、「ガンベロ・ロッソ」でも評価が高く近年注目度があがっています。

【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）

アルタマレア

パッセリーナ　スプマンテ・ブリュット

ブドウは低温で醸され、発酵は温度コントロールしながら行われます。２５日間シャルマ発酵、その後３ヶ月オリと共に置かれました。
柔らかく細かい泡立ち。レモンなど柑橘系のフレッシュな香り、青リンゴや花のようなアロマ、ほろ苦さを感じるミネラルのニュアンスが広がりドライな印象です。

料理：魚介料理全般、天ぷら、フリット

★「ワイン王国」№145　　５ッ星

コード	2000213　**※欠品中・9月下旬入荷予定**		
JAN	8029439000230		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

オリス　２０２２

食前酒として、また軽い食事と一緒に、デイリーワインとして地元で愛されています。海抜２５０～３００ｍの丘のブドウを９月末に手摘収穫。グレープフルーツなど柑橘系の果物や、白い花の香り。ほど良い酸味があり、爽やかな味わい。後味にほのかな苦味を感じます。ボリューム感があり、バランスの良いワインです。

料理：前菜やサラダ、パスタ、白身の肉、魚料理

コード	2002989		
JAN	8029439000155		
格付け	DOP ファレリオ		
品種	トレッビアーノ、パッセリーナ、ペコリーノ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥1,900

エヴォエ　２０２４

海抜２５０～３００ｍの畑のブドウを手摘収穫。ステンレスタンクで温度管理しながら発酵後そのままタンクで一定期間静置した後瓶詰め、１～２ヶ月間瓶熟成。熟したりんごや桃など白い果実のアロマ。口当たりは柔らかく、フレッシュな酸味が広がり、ほのかな塩気も感じます。余韻にはアーモンドのニュアンスも感じられます。
酸とミネラルを感じる食事を欲するワインです。

料理：カジキマグロのグリル、白身のお肉、シーフードサラダ

コード	2003251		
JAN	8029439000148		
格付け	IGP マルケ・パッセリーナ		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,100

テバルド　２０２２

ステンレスタンクで天然酵母で発酵後５ヶ月熟成。若いうちから楽しめるフレッシュな味わいのワインです。
白い花やマスカットのような華やかなアロマ、熟した果実の香りとボリューム感がある柔らかな味わい。ドライでミネラリー、後味にはグレープフルーツのようなわずかな苦味が感じられます。

料理：シーフードサラダ、魚のフリット、アクアパッツァ、白身魚の刺身、寿司

コード	2003029　**※欠品中　9月下旬入荷予定**		
JAN	8029439000100		
格付け	IGP マルケ・ビアンコ		
品種	シャルドネ、ピノ・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,100

メルレッタイエ　２０２３

アロマを引き出す為ドライアイスで冷却しながら破砕。発酵後、中型のオーク樽でオリと共に６ヶ月、瓶熟成３ヶ月。レモンやオレンジのような柑橘、青草のような爽やかな香り、花のようなアロマ。ほのかにバニラのニュアンス。　ボリュームがありなめらかな口当たり、きれいな酸とミネラルが感じられ余韻が長く続きます。

料理：魚介のグリルやサラダ、天ぷら、ピッツァ・マリナーラ

コード	2003138		
JAN	8029439000131		
格付け	DOCG オッフィーダ・ペコリーノ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

バッカス　ロッソ・ピチェーノ　２０２３

ぶどうは低温浸漬後、温度コントロールされたタンクで天然酵母で約１０日間発酵。その後ステンレスタンクで６ヶ月熟成。
スパイスやインク、プラムのような黒い果実のような凝縮感ある香り。フレッシュでフルーティーな味わい、程良いタンニン。地元でもデイリーワインとして人気です。

料理：アマトリチャーナ、ペスカトーレ、トリッパ　ローストビーフ

コード	2003221　**※欠品中・9月下旬入荷予定**		
JAN	8029439000162		
格付け	DOP ピチェーノ		
品種	モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥1,900

ゴティコ
ロッソ・ピチェーノ・スペリオーレ　２０１９

天然酵母で自然発酵、その後イタリア産の大樽で１２カ月間熟成。瓶熟成約３年。バニラ、チョコレート、ブラックベリーやブルーベリーなど果実の香り。タンニンはなめらかで余韻が長く、程よいスパイシーさも感じられるフルボディ。ビロードのような滑らかさが引き立ちます。

料理：トリッパ、赤身肉のステーキ、デミグラスソース

コード	2003252		
JAN	8029439000056		
格付け	DOP ピチェーノ･スペリオーレ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,700

サッジオ　２０１９

イタリア語で「英知」という名の通り、経験と技術を駆使してサンジョヴェーゼのみから造られる逸品。３０％をバリック樽で１２ヶ月、残り７０％をステンレスタンクで２４ヶ月熟成。清澄・瓶詰後６ヶ月熟成。
ブラックベリーやチェリーなどのアロマ。味わいは力強く、 チェリー、ミント、コーヒーなどの風味がやわらかなタンニンと共に広がります。

料理：チキンやポークのグリル、ラグーソースのパスタ

コード	2002990		
JAN	8029439000209		
格付け	IGPマルケ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,200

オピドゥム　２０１８　　※demeter 認証

樹齢２０～４０年のブドウから良年のみ造られるトップセレクション。１０月末に熟したブドウを収穫、２０日間程皮と共にマロラクティック発酵。３０％バリック、７０％は１０ｈｌの特注ピッコラ・バリック（仏産）で１２か月熟成、６ヶ月瓶熟成。カシスリキュール、コーヒー、タバコ、熟したプラム、バニラの香り。濃厚な果実味、滑らかなタンニン、しっかりとしたボディが感じられます。

料理：赤身肉のグリル、ビーフシチューや煮込み料理

コード	2003141		
JAN	8029439000193		
格付け	IGP マルケ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,000

エスペラント　２０１５

カベルネは９月下旬、モンテプルチアーノは１０月下旬に選果を行ないながら手摘収穫。破砕後ステンレスタンクで２８～３０℃に保ちながら長い時間をかけてマセラシオン。発酵後オークのバリックで２４ヶ月、その後瓶詰めし１２ヶ月熟成。ドライプラムやチェリー、チョコレートのような甘やかな香り。スパイスや革、リコリスなどの複雑なニュアンスも感じられます。柔らかな口当たり、力強いタンニンが口の中に広がるフルボディの味わいです。

料理：すき焼き、ポルケッタ、ジビエ、Ｔボーンステーキ

コード	2003140		
JAN	8029439000216		
格付け	DOCG オッフィーダ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、カベルネ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

コスタドーロ

イタリア／マルケ州

COSTADORO

イタリアの東に広がるアドリア海、その美しい海原を望むマルケ州の海岸地帯は数多くのホテルや別荘が立ち並ぶ有数のリゾートとして、また豊かな海の幸に恵まれた美食の宝庫として、イタリアのみならずヨーロッパの人々のあこがれの場所となっています。
「コスタドーロ」はこの海岸地帯のほぼ中央にある海沿いの町サン･ベネデット･デル･トロントにあり、海から約１０km の所にあるワイナリーです。丘陵地帯にある畑で有機栽培で育てられたブドウから、ピュアで味わい豊かなワインを造っています。

現在はマルケ州のオーガニックワイナリーとして注目を集める「CIU CIU」（チウ・チウ）が経営とワインメインキングを手掛け、カジュアルレンジとして人気を得ています。
「ロ・プーロ」とは「ピュア」のことで、酸化防止剤無添加のピュアな味わいのワインです。ヴィーガン認証も取得しています。

Vegan
Qualità Vegetariana®

【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）

ロ・プーロ　ビアンコ　２０２４

９月下旬～ぶどうの熟度にあわせて収穫。ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様、細心の注意が払われます。酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。熟した白桃や洋梨の甘い香りに、ホワイトアスパラガスのニュアンスが加わります。ドライで蜜りんごを思わせる厚みがあり、アーモンドのようなほろ苦さとやわらかな酸味が広がります。

料理：カルパッチョ、野菜や魚のグリル、白身肉のソテー

コード	2003280		
JAN	8011252405316		
格付け	IGP マルケ		
品種	トレッビアーノ主体、シャルドネ、他（パッセリーナ、ペコリーノ）		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン(¥1,600 前後)

ロ・プーロ　ロッソ　２０２３

９月下旬～１０月初旬に収穫。ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様細心の注意が払われ、醸造時と瓶詰時に酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。ラズベリーのような小さな赤い果実やスパイスのニュアンスが入り交じった複雑でエレガントな香り。口当たりはドライで柔らかなタンニンが広がり、果実味と心地良いハーモニーを奏でます。

料理：ラグーソースのパスタ、赤身肉のグリル

コード	2003200		
JAN	8011252736533		
格付け	IGP マルケ		
品種	モンテプルチアーノ主体、サンジョヴェーゼ、他（メルロー）		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン(¥1,600 前後)

ヴィカーリ

イタリア／マルケ州

『　マルケ州最優秀ワイナリーに選ばれた家族経営の実力派　』

港町アンコーナの西側、海から１０分ほどの丘の上に広がる歴史あるモッロ・ダルバの街で、ヴィカーリ家は１８世紀より拠を構え、１９世紀からブドウ栽培とワイン醸造を始めました。現在は約２５ヘクタールの畑を所有し、当主のナッツァレーノ氏、息子のヴィコ、娘のヴァレンティナによって経営されています。

厳格な剪定により収量を低く抑え、完熟した果実とステンレスタンクでの発酵・熟成によって生み出される力強く、豊かなアロマを感じさせるスタイルで、個々のワインの特徴を最大限に引き出すために低温発酵やマセラシオン・カルボニックなど様々な技術が駆使されます。こうした過程を経て生まれるワインは、いずれも他にはない特徴的なアロマと風味を兼ね備えています。かつてラクリマ種は他の赤ワインの風味付けに用いられてきましたが、今日ではアロマ溶け合うフルーティーなワインが生まれています。
２０１３年の Vinitaly では州ごとに最も優れた生産者に贈られる「プレミオ・カングランデ」を受賞。またガンベロ・ロッソではドゥエ・ビッキエリを多数獲得しており、高い評価を得ています。
彼らの敷地には古い井戸が遺されており、かつてその井戸は豊かな水をたたえ、地元の人々の生活に欠かせないものでした。この井戸に敬意を表し、彼らのワインの名前にはすべて「ポッツオ・ブオノ（イタリア語で「良い井戸」)」の言葉が添えられ、トレードマークもこの井戸を模したものとなっています。
【ビオロジック】認証なし

カポフィラ・デル・ポッツォ・ブオーノ　２０２２

収穫したぶどうは厳格な選果の後軽くプレスし、果皮を取り除いた後温度管理されたステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。その後オリとともに一定期間静置して独特のアロマと風味を作り出します。爽やかな果物や白い花の印象的な香り、口当りはソフトで、フレッシュな酸と果実味が広がり厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはかすかにミネラルのほろ苦さを感じます。
料理：シーフードやチキン、マイルドなチーズ

コード	2003061		
JAN	4955287916185		
格付け	DOC ヴェルディッキオ･カステッリ･ディ･イエージ･クラシコ		
品種	ヴェルディッキオ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,400

ダセンプレ・デル・ポッツォ・ブオーノ　２０２３

粘土や砂質土壌で南向きの斜面の畑から９月下旬に手摘収穫。天然酵母を用い、スキンコンタクトを長めに行い、温度管理しながら発酵。バラ、スミレ、ベリー、桃、ヨーグルトのようなアロマ、フレッシュな酸味とあんずのようなジューシーな果実味のなめらかな味わい。ほのかにタンニンを感じます。
料理：サラミやハム、パルミジャーノ

コード	2003219		
JAN	4955287914075		
格付け	DOC ラクリマ･ディ･モッロ･ダルバ		
品種	ラクリマ･ディ･モッロ･ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,500

デュエアニメ・デル・ポッツォ・ブオーノ２０２０

収穫したぶどうは厳格な選果の後専用の乾燥室で２週間程度アパッシメント、その後軽くプレスしステンレスタンクで温度をコントロールしながら１４日間マセラシオンを行ないます。発酵終了後オリと共に８ヶ月間静置します。また５%はアリエ産のフレンチオークの樽で熟成させます。紫色を帯びた、濃く深いルビーレッドの色合い。スパイス、黒い果実などが混ざり合った複雑な香り。口当りは柔らかく、程よいタンニンと重厚な果実の風味が広がり、余韻へと長く続きます。
料理：赤身肉のロースト、チキンやポークの煮込み

コード	2003119		
JAN	4955287916079		
格付け	DOC ロッソ･ピチェーノ		
品種	モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ		
容量	750ml	容量	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,600

アダンティ

イタリア／ウンブリア州

『　サグランティーノ愛好家からも高評価のワイナリー　』

モンテファルコで歴史の古いワイナリーのひとつです。1960 年代初め､フィリピンの修道士教会が所有していたローマ時代から後期ルネッサンス時代にかけて建造された古い修道院を購入･修復の上始まりました。現在は設立者である前オーナーの２人の娘、ダニエラとドナテッラによって運営されています｡畑はウンブリア中部の中世の面影を残すベヴァーニャ郊外のアルクアータ、コルチミーノ、トーレ・ディ・カレの丘陵地帯に 50ha に渡り広がっています。30ha はぶどう畑、20ha はオリーブ畑になっており、ワインだけでなくオリーブオイルでも名声を得ています。

彼らはサグランティーノやグレケットを始め、バルベーラ、カベルネ、シャルドネ、メルロー、サンジョヴェーゼなどの自社栽培のぶどうのみから、最新の技術を駆使してワインを造っています。醸造においては野生酵母での自然発酵、マセラシオンを経て、ぶどうの風味を生かすため熟成には主に大樽を用います。また、樽よりも瓶での熟成を重視し最低６カ月から１年以上、瓶熟成を行います。

彼らは「New Green Revolution」というプログラムを取り入れており、完全なオーガニックではありませんが、農薬・化学肥料を極力使用しません。また、畑での作業に機械を使うことはありません。畑には一年を通じて乾燥した強い風が吹いており､病気のリスクが少ないのも、農薬を使わずに済む理由の一つになっています｡流行に流されない､長期熟成のポテンシャルを十二分に秘めた彼らのワインは、その品質が高く評価されており､「サグランティーノ・ディ・モンテファルコ」は 2005、2006 ヴィンテージと連続して「ガンベロ・ロッソ」のトレ・ビッキエリを獲得しています。

【ビオロジック】認証なし

モンテファルコ・グレケット　２０２２

南向きの粘土質＆石灰質土壌の畑と、北西向きの砂質、粘土質、石灰質の混成土壌の畑のぶどうを使用。９月中旬に手摘収穫。破砕、除梗の後軽くプレス、１５～１７℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で自然発酵｡その後オリとともに４カ月間熟成させます。

明るい黄色にかすかに緑色が交じる若々しい色合い｡白い花や繊細なミネラルのニュアンス、桃、アーモンド、干し草を思わせるエレガントなアロマが広がります｡生き生きとした酸味があり、適度な厚みを感じる、力強く余韻の長いワインです。

料理：シーフードのフリット、魚や甲殻類のグリル

コード	2002983		
JAN	8032841491503		
格付け	DOC モンテファルコ･グレケット		
品種	グレケット 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,600

モンテファルコ・ロッソ ２０１９

南東向きの粘土質と石灰質土壌の畑のぶどうを使用。９月後半から１０月の第１週にかけて手摘収穫。破砕、除梗後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。その後３～４週間マセレーション、オーク樽で１２ヵ月熟成。ガーネットに近い色合い。草むらの花、熟した赤い果物のアロマ｡少しスパイシーで豊かなタンニンを感じますが､バルサミコのような柔らかな酸味がありエレガントな味わい。口当たりが柔らかで飲みやすいワインです。

料理：シンプルな味付けの肉料理や熟成したチーズ

コード	2003216		
JAN	8032841491589		
格付け	DOC モンテファルコ･ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ、サグランティーノ、 バルベーラ､カベルネ､メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥3,200

モンテファルコ・サグランティーノ ２０１６

ウンブリア州､ベヴァーニャ近郊のアルクアータにある標高２５０ｍ、土壌は石灰質と粘土質が交ざる畑と、モンテファルコの標高２５０ｍの南西向きの畑で土壌は石灰質と粘土質に砂が加わった混成土壌の畑の､二つの畑から収穫されたブドウを用いています。破砕・除梗の後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。３～４週間マセレーションの間､ポンピングオーバーとデレスタージュを行い､口当たりが柔らかくなるよう仕上げていきます。その後３０００ℓの大樽とトノー（９００ℓ）で２８ヶ月、さらに１２ヶ月以上瓶熟成。野生のチェリーやブラックベリー、プラムのようなパワフルなアロマ、黒鉛、リコリス､ジュニパーベリーのようなアロマティックなハーブの香り。タンニンとフレッシュさ、残糖のバランスが良いワインです。

料理：塩漬け肉やジビエのグリル、長期熟成したチーズ

コード	2003218		
JAN	8032841491398		
格付け	DOCG モンテファルコ･サグランティーノ		
品種	サグランティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥5,800

ピエトラモーレ

イタリア／アブルッツォ州

『　チウ・チウのオーナーが手掛ける注目のブランド　』
マルケ州のオーガニックワイナリー「チウ・チウ」のオーナーで、醸造担当でもあるマッシミアーノ・バルトロメイ氏がアブルッツォ州の東に位置するキエーティでビオディナミを２０１５年から実践する新たなワイナリー。約７０ヘクタールの畑でビオディナミに取り組み demeter の認証を取得するなど、テロワールを尊重した自然なブドウ造りが行われています。白ブドウは石灰質主体の土壌の畑、黒ブドウは粘土質土壌の畑で育てられ、健康的なブドウ本来の力強さ、個性を引き出した、印象的な味わいを生み出しています。
【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

アブルッツォ・ペコリーノ・スペリオーレ ２０２１

品種の個性を際立たせるため軽くプレス後８～１０時間マセラシオン、その後ステンレスタンクで発酵。シュール・リーで静置後、３ヶ月以上瓶熟成。特有の鉱物的な香り、黄色い花や熟した桃、アプリコット、メロンなどのフルーティーなアロマ。おだやかな酸味が広がり、続いて果実の厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはアーモンドのほろ苦い風味も感じられます。
料理：ホタテのカルパッチョ、魚介のフリット、チーズ

コード	2003		
JAN	8050616550040		
格付け	DOP アブルッツォ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

トレッビアーノ・ダブルッツォ・スペリオーレ ２０２０

軽くプレス後果皮と共に８～１２時間マセラシオン。果汁のみステンレスタンクで発酵。オリと共にタンクでしばらく静置の後瓶詰、最低３ヶ月瓶熟成。熟した黄桃やアプリコットなどの黄色い果実や、ハーブを思わせる強いアロマが立ち上ります。口当たりはおだやかで、心地よい酸味と共に凝縮した果物のフレーバーが広がります。余韻にはハーブのニュアンスも感じられます。
料理：魚介のフリット、シーフードグラタン、チーズ

コード	2003057		
JAN	8050616550064		
格付け	DOP トレッビアーノ・ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ　２０２１

開放桶で足踏みでプレス、その後タンクに移し７～１５日間マセラシオン。途中凝縮感を高め深い色合いを出すため、果汁を１５～２０%抜き取ります。発酵後タンクで６ヶ月熟成、さらに２ヶ月瓶熟成。赤いバラ、熟したレッドカラント、ブラックベリーに、スパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンが広がるフルボディの味わいが余韻まで続きます。
料理：赤身肉のグリル、煮込み料理、熟成したチーズ

コード	2003142		
JAN	8050616550088		
格付け	DOP モンテプルチアーノ・アブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,800

メトード・アンチェストラーレ　トレッビアーノ

SO2 無添加、ノンフィルター、瓶内発酵（メトード・アンチェストラーレ）のフリッツァンテ。ジャスミンやカモミール、ジンジャーやグレープフルーツを思わせる華やかなアロマ、泡と共に洋梨やレモン、蜂蜜やジンジャーなどが入り混じった複雑で繊細な風味が広がります。豊かなミネラルのニュアンスがあり、かすかな塩味や酵母のほろ苦さが余韻へと続きます。
料理：魚介のフリット、サラダ、フレッシュチーズ

コード	2002939		
JAN	8050616550316		
格付け	IGP コッリ・アブルチーニ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・弱発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,100

カンティーナ・ガラッソ

イタリア／アブルッツォ州

アブルッツォ州の中部、東側にアドリア海を望むペスカーラ県にあるロレート・アプルティーノに拠点を置く家族経営のワイナリー。DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォを生み出す最適な場所の一つであり、アペニン山脈の麓でユニークなミクロクリマを持つエリアに位置しています。１２０ｈａ以上の自社畑と、エットーレ・ガラッソ氏がコントロールする１００ｈａの契約畑のブドウを使用。最新の設備を整え、年間生産量は３００万本以上と、このエリアでも大きなワイナリーの一つとなっています。

プリンチペ・デッレ・ロッケ トレッビアーノ・ダブルッツォ　２０２３

ステンレスタンクで発酵、シュール・リー。
りんごやグレープフルーツなどの爽やかな香りに、黄桃やアプリコットなどのフルーティーな香り。レモンなどの柑橘系のニュアンス、柔らかな酸味が広がる辛口。
料理：白身肉やシンプルな味付けのシーフード料理など

コード	2003144		
JAN	8018653006548		
格付け	DOC トレッビアーノ・ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン(¥1,100 前後)

プリンチペ・デッレ・ロッケ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ　２０２２

ステンレスタンクで発酵・熟成。
鮮やかな紫色。ラズベリーやチェリーなどの赤い果実やリコリスのようなアロマ。口当たりは柔らかく、程よいタンニンと豊かな果実味のミディアムボディの味わい。
料理：ピザ、パスタ、ローストしたお肉、チーズ

コード	2003143		
JAN	8018653006500		
格付け	DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン(¥1,100 前後)

チンチンナート

イタリア／ラツィオ州

『　古代ローマのワインの伝統を今に伝える造り手　』

ローマから南東に６０km程の丘陵地帯にコーリの町があります。古代ローマ時代の遺跡や歴史ある建物が点在し、古くから農業とぶどう栽培が盛んに行われていたこの町はまた、ベッローネとネロ・ブオーノという２つの固有のぶどうの栽培によって、イタリアで最もユニークなワイン産地の１つとなっています。チンチンナートはこのコーリのぶどう栽培農家たちによって１９４７年に設立された協同組合です。今日では組合員は１３０名を数え、コーリとその周辺に所有する５５０ha の地所の半分がぶどう畑で、その内１１０ha の畑は有機認証を取得しており、今後も拡大される予定です。
コーリ・ロッソとコーリ・ビアンコがＤＯＣに認定された
１９７０年代からチンチンナートは急成長を遂げ、さらに
１９９０年代に入ると品質の改善とワイナリーのさらなる発展を目的として、挑戦的なプロジェクトに多大な人的資源と経済的資源を投資して来ました。

ベッローネとネロ・ブオーノという古くからこの地域で栽培されてきた２つのぶどうとチェザネーゼにフォーカスし、畑の有機栽培への転換、畑での作業手順の綿密な定義、収穫カレンダーの活用、緻密な醸造プロセスの導入・管理など、様々な生産プログラムが採用され、ワインの品質は飛躍的に向上しました。また、太陽光発電システムを全面的に導入し、また地域内の配送には天然ガスで走る車両を使用しています。
チンチンナートのこうした取り組みは、特定のプロセスにこだわるのではなく、可能な限り環境への影響を少なくする、トータルで持続可能性を追求するもので、彼らの成り立ちとこの地域における彼らの役割を調和させ、ワイン愛好家たちが発見するに値する、土着ぶどうの新たな魅力を提供する可能性を秘めています。
２０２１年、チンチンナートは古代ローマのワイン造りを再現するプロジェクトに参加し、ローマのコロッセオを見下ろすパラティーノの丘の小さな区画にベッローネの苗木を植えました。２０２５年には、このぶどうから古代の製法に則って造られたワインがリリースされる予定です。コーリの歴史と伝統、そして土着のぶどうを尊重しつつ、新たな挑戦を続けるチンチンナートは、ローマとコーリを結ぶ地域でますます重要な存在となりつつあります。

【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ（イタリア）

クイント　ベッローネ　ビオロジコ　２０２２

ベッローネは皮が薄い為、地元では古くは食用ぶどうとして親しまれて来た希少な土着品種です。繊細な風味をもつこのぶどうを、収量を抑え丁寧に醸造する事で、香り豊かでフルーティーなワインに仕上げています。
ステンレスタンクで６か月（最初の２か月はシュール・リー）熟成、瓶熟成６か月。黄桃やサンザシを思わせるフルーティーでフレッシュなアロマ、口に含むと柔らかな酸と果実味、ミネラルの調和の取れた味わいが広がります。
料理：前菜、シーフード料理、フリット、串揚げ

コード	2003047		
JAN	4955287918448		
格付け	IGT ラツィオ		
品種	ベッローネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

レリオ　ネロ・ブオーノ　ビオロジコ　２０２１

千年以上も前からコーリの地で栽培されて来た古代品種のネロ・ブオーノ・ディ・コーリ。その独特の風味や特徴を研究、試行錯誤を重ね良質なワインに仕上げています。ステンレスタンクで発酵、１２か月熟成、清澄・瓶詰め後さらに６か月熟成。深いルビーの色合い、チェリー、ラズベリーなどのフルーティーな香り、繊細な口当たりに続いてまろやかなタンニンと、スパイス、旨味とエレガントな果実の風味がバランスよく広がり、余韻へと続きます。
料理：ラグーパスタ、お肉のグリル、和風ステーキ

コード	2003048		
JAN	4955287918455		
格付け	IGT ラツィオ		
品種	ネロ・ブオーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	6	参考小売	￥2,500

アルジェオ　チェザネーゼ　ビオロジコ　２０２２

溶岩混じりの畑で育ったチェザネーゼは収量を抑え、発酵後オーク樽で少し熟成させる事で、バルサミコの香りを持った力強くユニークな個性のワインに仕上げています。
ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、半分はバリックで８か月、残り半分はステンレスタンクで１２か月熟成。清澄・瓶詰め後さらに６か月熟成。プラム、チェリー、ザクロ、スパイス、バルサミコの香り、繊細な口当たりに続いてまろやかなタンニンと共に濃厚な赤い果実の風味がバランスよく広がり、余韻へと続きます。
料理：お肉のグリル、濃厚なソース、ペコリーノチーズ

コード	2003049		
JAN	4955287918462		
格付け	IGT ラツィオ		
品種	チェザネーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	6	参考小売	￥2,700

ヴィニカ

イタリア／モリーゼ州

『全て自然のままに、モリーゼ発ナチュラルワイン注目の造り手』
２００７年、歯科医だったロドルフォ・ジャンセラ氏は故郷のリパリモサーニ村の丘の上、手付かずの林の奥に広がる土地に心を奪われました。そしてこの土地を購入する時、「畑でも醸造でも化学的な処理をするのはおかしい」と、オーガニック栽培を選びました（２０１６年に公的認証取得）。そして友人で農学博士でワインメーカーのコッチーニ氏、管財人のトディーノ氏の協力を得て、オリーブオイル、野菜、ワインの生産を始め、翌２００８年に農場を「ヴィニカ」と名付けました。リパリモサーニの丘は日当たりに恵まれ、また昼夜の温度差や年間を通して吹き付ける乾燥した風のおかげで農業には理想的な場所でした。今日、彼らの地所は２２０ｈａまで拡大、ブドウやオリーブ畑の他様々な木々も植えられ、家畜も放牧され、この一帯の特徴的な風景を生み出しています。ブドウ畑の面積は約３０ｈａ、標高５５０～７５０ｍの丘陵に広がります。ワイン生産本数は約４０，０００本、さらに畑を５ha 拡張、将来的には生産量を最大１５０，０００本まで上げる計画があります。ブドウはティンティリア、サンジョヴェーゼ、トレッビアーノ、メルロー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランなど様々な品種が植えられています。特にモリーゼの代表的な土着品種「ティンティリア」は、約３５０年前にスペインからサルディーニャを経由してきたブドウで、スペイン語で赤を意味する「ティント」から名付けられました。モリーゼ全体で約９０ｈａの畑の内、１１ｈａがヴィニカの畑です。

「自然と常に対話する」これが彼らの哲学です。彼らはブドウの樹とテロワールに密接な関係があり、常にそれに注意を払い継続的にケアする事が必要であると考えます。土壌は石灰と粘土質が主体で、栽培には緑肥などの伝統的な技法を用い、また常に畑の表土の状態をチェックし、灌漑は行ないません。ブドウの樹は養分を求めて根を地中深くに伸ばし、それによって取り込まれた土壌中のミネラル分がワインの風味に如実に反映されます。このテロワールから健全なブドウに与えられる風味が、ワインの味わいの唯一の構成要素となるのです。
発酵は果皮を取り除かずに天然酵母のみで自然発酵、亜硫酸の添加と澱引きは必要最小限、発酵と熟成はステンレスタンクで極力自然な温度に保ちます。化学物質は一切用いず、清澄やフィルタレーションも行いません。また「コルクの欠陥」による酸化や特定の汚染、コルクに含まれるＴＣＡと呼ばれるコルク臭の元となる物質からワインを守り、フレッシュで高い品質を保ったまま顧客の元へ届けるため、ブドウの樹を原料としたコルクを使用します。この特殊なコルクは酸素の過度な進入を防ぎ、ワインがその官能的な特徴を維持したままボトルの中で発展する事を助けます。このように生み出されるワインは、ブドウのポテンシャルを感じさせる力強さを感じさせる味わいに溢れています。
「ヴィニカ」というワイナリーの名前は、ロドルフォ氏の３人の子供（ヴィットリオ、ニコラス、カロラ）の名前の頭文字から付けられました。この土地が子供たちと共に希望の賛歌となってくれるように、との願いが込められており、子供たちも勉強の合間に畑仕事を手伝っています。次の世代に向けた自然なワイン造り、自然な味わいをお楽しみください。
※Ｖｉｎｎａｔｕｒ（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。

【ビオロジック】認証：bioagricert（イタリア）

ソーヴィニヨン　２０２０

標高６５０ｍの畑のブドウを１０月中旬に手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。１８ヶ月タンクで静置、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。
白桃、マンゴー、ハーブ、火打石のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニン、オイリーな厚みと旨み、ドライなミネラル感が続きます。
料理：食前酒として、またシーフードや野菜と

コード	2003184		
JAN	4955287916109		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,200

リースリング　２０２２

標高６５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母による自然発酵。１０ヶ月間タンクにてシュール･リー、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。
青リンゴ、柑橘、白い花のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニンのボリューム感のあるしっかりした味わいと旨み、ミネラル感が続きます。
料理：鶏肉など白身肉のグリル、野菜のソテー

コード	2003183		
JAN	4955287916147		
格付け	IGT テッレ･デリ･オッシ		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,400

トレッビアーノ　２０２０

標高７５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。木製の開放桶で足踏みプレスし天然酵母で発酵。１２日間のマセレーション後、ステンレスタンクで１０ヶ月間発酵、瓶詰め後も静置。
少し褐色がかった色合いのオレンジワイン。黄色い花、紅茶、アプリコットやオレンジなどのドライフルーツやスパイスのような香り。柔らかな酸味とドライなタンニン、凝縮した果実のような旨みが広がり、余韻へと続きます。
料理：サフランを効かせたミラノ風のリゾットなど

コード	2002897		
JAN	4955287916314		
格付け	IGT テッレ･デリ･オッシ		
品種	トレッビアーノ、ガルガネガ		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	￥3,200

ティンティリア　２０１９

ティンティリアはスペイン原産のブドウですが、約３５０年前にモリーゼに持ち込まれて以来、品種の個性を活かすテロワールに恵まれ土着品種となりました。ステンレスタンクで天然酵母で２０日間自然発酵。その後タンクで１年熟成し瓶詰め、瓶内にて２年間熟成。紫がかった濃いルビーの色合い、スミレやスパイス、ドライアプリコットを思わせる香り。口当たりは柔らかく、ジューシー。柔らかな酸とおだやかなタンニンが調和したフルーティーな味わいが長く口の中に残ります。

コード	2003185		
JAN	4955287915966		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	ティンティリア 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

テニメンティ･グリエコ

イタリア　／　モリーゼ州

『　空と海の間に漂うワイン　』

南イタリア・モリーゼ州の、太陽の光が降り注ぐ海岸線と美しいアドリア海に浮かぶトレミティ諸島を見渡す、標高１５０メートルの場所に、テニメンティ･グリエコのぶどう畑とセラーがあります。彼らはテロワールの優れたポテンシャルを最大限に活用し、最高品質のワインを生産しています。ヨードを含んだ海風に育まれた、独特の潮のニュアンスを持つ「海辺のワイン」は、空と海に挟まれたこの土地の真髄を表しています。

今から６年程前、実業家のアントニオ･グリエコがモリーゼのポルトカンノーネにあった歴史ある畑と醸造所を買い取り、パートナーのエマニュエラ･チェッカと「テニメンティ･グリエコ」を立ち上げました。
彼らはワインメーカーに女性醸造家のマリア･コンチェッタ･ライモンドを迎え、モリーゼの土着品種であるティンティリアを始めアリアニコ、モンテプルチアーノ、ファランギーナなど、多彩なぶどう品種から卓越した品質のワインを産み出しています。
まだ若いワイナリーながらガンベロ･ロッソなどのメディアでも早くから注目され、トレ･ビッキエリを獲得するなど、その評価も高まっている注目の生産者です。

「土着品種と国際品種で造られるテニメンティ･グリエコの多様なワインは、いくつかのラインに分かれている。ワイナリーのあるポルトカンノーネはモリーゼで最もぶどうが植えられている場所だ。水平線の向こうにトレミティ諸島を望み、背後にアペニン山脈がそびえるそのテロワールを生かして、彼らはそのワインのスタイルを定めた。ワインは果実の印象が鮮明で、飲み口は心地よく、醸造が柔軟に行われている事がうかがえる。
主なワインは全て注目に値する。」（ガンベロ･ロッソより）

アニマ・オスカ ビアンコ ２０２１

この地方の主要な白品種ファランギーナを主体に、シャルドネとピノ･グリージョをブレンド、１５日かけてじっくり低温発酵の後、風味を引きだす為に翌年春までシュール･リーの状態で静置、瓶詰めします。
花や果物のクリーンで心地よいアロマが広がり、フレッシュな果実の風味がアーモンドのニュアンスを感じるミネラル感豊かなフィニッシュへと続きます。

料理：魚介を使った前菜類、チキンソテー、フレッシュなチーズ

コード	2002906		
JAN	8051766690297		
格付け	IGT テッレ･デリ･オッシ		
品種	ﾌｧﾗﾝｷﾞｰﾅ 50%、ｼｬﾙﾄﾞﾈ 40%、ﾋﾟﾉ･ｸﾞﾘｰｼﾞｮ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,000

アニマ・オスカ ロッソ ２０２２

モンテプルチアーノを主体に、カベルネとメルローを少量ずつブレンド、豊かな果実味を得る為に高めの温度で（２５℃）発酵、タンクで翌年春まで静置後瓶詰めします。
ミックスベリーヤチェリーを思わせる華やかな香りが心地よく、やわらかなタンニンとしっかりした酸味に支えられたボリューム感ある果実の風味が口の中にひろがります。

料理：ビーフシチュー、ステーキ、ミートソース、少し熟成したチーズ

コード	2003206		
JAN	8051766690303		
格付け	IGT テッレ･デリ･オッシ		
品種	ﾓﾝﾃﾌﾟﾙﾁｱｰﾉ 80%、ｶﾍﾞﾙﾈ、ﾒﾙﾛｰ各 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,000

イ・コスターリ モンテロッソ ２０２１

１０月中旬とやや遅めに収穫したモンテプルチアーノ種のみから造ります。タンクで醸造後１年前後熟成させますが、果実の風味を生かすため熟成は瓶のみで樽は使いません。
レッドベリーやスミレの繊細な香りが混ざり合い、口に含むとビロードの様になめらかなタンニンと果実の濃厚な風味が広がり、長い余韻へと続きます。

料理：肉料理全般、熟成したチーズ

コード	2003207		
JAN	8051766690167		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,700

２００メートリ ティンティリア ２０２０

モリーゼの土着品種であるティンティリアから造る、ワイナリーのフラッグシップとも言える逸品。
２６℃という高めの温度で１５日間マセラシオン、そのままタンクで４ヶ月熟成後さらに瓶で熟成させます。
スパイス、チェリー、ハーブなどを思わせる香り、繊細なタンニンと心地よい果実味が広がる、包み込むような味わいのワインです。

料理：グリルした肉、ラグーソースのパスタ

コード	2002909		
JAN	8051766690198		
格付け	DOC ﾃｨﾝﾃｨﾘｱ･ﾃﾞﾙ･ﾓﾘｰｾﾞ		
品種	ﾃｨﾝﾃｨﾘｱ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

パッソ･アッレ･トレミティ アリアニコ ２０１９

１０月の終わりに収穫したぶどうを発酵後フレンチオークのバリックで１２ヶ月熟成させました。バニラ、熟したチェリー、ラズベリーなどの凝縮した甘い香り、染み入る様なタンニンと心地よい果実味が絶妙に調和し、長い余韻へと続きます。

料理：赤身肉のロースト、熟成したチーズ

コード	2003208		
JAN	8051766001147		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	アリアニコ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,500

テヌータ・ヴィリオーネ

イタリア／プーリア州

『プリミティーヴォのふるさとで、プリミティーヴォにこだわる』
１９３７年より３代に渡り続く家族経営ワイナリー。プーリア州のほぼ中心部にあるジョイア・デル・コッレにある畑は標高４５０ｍと最も高い丘陵地に位置し、元は海だったこの地帯は古代の海洋生物の化石が豊富で、ミネラルを含んだ石灰岩、珪質岩と混同した赤土がありワインに繊細な風味を与えています。プリミティーヴォを主体に造るワインはピュアな果実味で海外でも人気を集め、当主のジョヴァンニ・ズッロ氏は近代的設備の導入やオーガニック栽培への転換をし、新たなワイン造りに情熱を燃やしています。
【ビオロジック】認証：ＳＩＤＥＬ（イタリア）

ヴェルデカ　２０２３

シトラス、ピーチ、ハーブなどの華やかなアロマを持つ土着品種。アロマを生かすためゆっくり低温発酵、オリと共にしばらく静置の後瓶詰め。フレッシュな酸とミネラルのニュアンスを感じるバランスのとれた味わいです。
料理：シーフード全般、チキンなど白身肉の料理

コード	2003165		
JAN	8050513311263		
格付け	IGP プーリア		
品種	ヴェルデカ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,400

ロザート　２０２３

ハーブや野生のベリー、イチゴを思わせる華やかな香り。ラズベリーやサクランボのような軽やかでチャーミングな味わい、やわらかな酸味が感じられます。
料理：リンゴとごぼうのサラダ、つくね、タコ唐揚げ
★「ワイン王国」№146　５ッ星

コード	2003164		
JAN	8050513311140		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	12	参考小売	￥2,400

プリミティーヴォ　２０２１

ステンレスタンクで発酵・熟成。
アプリコット、レッドチェリー、ベリー、スパイスなどの香り。口当たりはやわらかでチャーミングな味わい。おだやかな酸味で、果実味とのバランスが良いワインです。
料理：トマトソースを使った料理、アマトリチャーナ

コード	2003081		
JAN	8050513310563		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,600

ジョイエ　２０２１

マスカット系の黒ぶどうアレアティコをブレンドしたアロマティックな赤。ステンレスタンクで発酵・熟成。バラ、ドライアプリコット、マスカット、紅茶のような香り。酸味が程よくタンニンはおだやか。ほど良いボリューム感でジューシー、スパイシーなニュアンスがあります。
料理：中華・エスニック料理、豚肉の香草焼き、豚の角煮
★「ワイン王国」№148　４ッ星

コード	2003016		
JAN	8050513310037		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 50%、アレアティコ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,600

モルゾ　２０２２

プーリアで古くから植えられていた土着品種。フレンチオークの大樽で発酵、３０％をバリック（一部新樽）で６ヶ月熟成。プラム、チェリー、スミレ、ブラックオリーブ、スパイス、ハーブなどのアロマ、エレガントな酸味となめらかなタンニンと共に濃厚な果実味が広がります。
料理：グリルしたお肉、ラグーソースパスタ、熟成チーズ

コード	2003239		
JAN	8050513310884		
格付け	IGP プーリア		
品種	ススマニエッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

セッラート　２０１９

１週間前後のマセラシオン、タンク発酵後３０％をオークの大樽、残りはステンレスタンクで１年熟成。カシス、チェリー、腐葉土、タバコの葉、干しイチジク、スパイスなどの香り。おだやかなタンニン、熟した果実の風味がエレガントな酸とビターチョコレートのニュアンスを伴って広がり、長い余韻へと続きます。
料理：赤身肉のロースト、熟成したチーズ

コード	2003012		
JAN	8050513310051		
格付け	DOP ジョイア・デル・コッレ		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,300

マルピオーネ　プリミティーヴォ・リゼルヴァ２０１７

最も歴史の古い区画のぶどうから造るフラッグシップ。フレンチオークの大樽２４ヶ月、バリックで４ヶ月熟成。熟した赤い果実、カシス、タバコ、黒コショウのような複雑な香り、柔らかなタンニンと共に豊潤な風味が広がり、バルサミコのニュアンスが感じられます。
料理：ジビエや赤身肉のロースト、熟成したチーズ

コード	2002948		
JAN	8050513310105		
格付け	DOP ジョイア・デル・コッレ		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥5,500

カンティーネ・パラディソ

イタリア／プーリア州

『　祖父の想いを真摯に受け継ぐカンティーナ　』

1950 年に現オーナーの祖父が礎を築き、ワイナリーを造るという彼の夢を４人の子供たちの助けにより実現、家族でワイナリーの規模を拡大してきました。1994 年より孫のアンジェロ・パラディソ氏が３代目として経営を引き継ぎ、70 年近く続くパラディソ家の歴史を受け継いでいます。

プーリア州北部のフォッジャ県、タヴォリエーレ・デッレ・プーリエとして知られる平野の南側に位置するチェリニョーラは、冬の気候は穏やかで、十分な降雨と稀な降雪があります。夏は非常に暑く、７月と８月には 40℃を超える気温も珍しくなく、雨は稀に降る程度です。土壌は石灰岩主体で排水性がよく、暑さと陽射しからブドウを守るため、一部ペルゴラ・プーリエーゼと呼ばれる独特の棚仕立てで栽培を行なっています。
またセラーでは、内側がガラスになったコンクリート製のセメントタンクと、ステンレスタンクを使用。温度コントロールをしながら発酵を行います。熟成にはフレンチオークのバリック等を使用します。ワイナリーの屋根には太陽光発電システムが装備されており、環境への影響を最小限に抑えるワイン造りを実践しています。
３世代に渡り、この地でのテロワールを尊重したブドウ造り、ワイン造りという祖父の熱い想いを受け継ぐワイナリー。近年は「ガンベロ・ロッソ」や「ヴェロネッリ」での評価も高く、サクラ・ワイン・アワードでもゴールド、シルバーを獲得しています。

ポスタ・ピアーナ　ネロ･ディ・トロイア　２０２０

十分に熟したブドウを１０月下旬に収穫。その後除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン。プレス後一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで一年間熟成、瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。
深く濃いルビーの色合い。赤い果実とスパイスが溶け合った凝縮した香りが広がります。口当たりはソフトでボリューム感があり、チョコバナナシェイクのようなニュアンスが感じられ、なめらかな飲み心地です。やわらかで豊かなタンニンが力強い余韻へと続きます。
料理：グリルした肉料理や、ペコリーノ チーズ

コード	2002781		
JAN	8053629440261		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネロ･ディ･トロイア 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,300

ポスタ・ピアーナ　ネグロアマーロ　２０２２

十分に熟したブドウを９月下旬に収穫。除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン。プレス後、一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで１年間熟成、スパイシーさと果実味のバランスを整えます。瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。
深いルビーの色合い。チェリー、イチゴ、バニラ、スパイスを思わせる香りが広がります。口当たりは柔らかく、黒い果実やドライフルーツ、バナナのようなジューシーで濃厚な果実味、チョコやコーヒーのような香ばしさやボディ感、バランスのとれた味わいが長い余韻へと続きます。
料理：ローストした肉料理や、ほどよく熟成したチーズ

コード	2003242		
JAN	8053629440179		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネグロアマーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,300

ポスタ・ピアーナ　プリミティーヴォ　２０２２

粘土と石灰石土壌のブドウを８月最終週に十分に熟した状態で収穫。選果の後除梗し、ステンレスタンクで２５～２８℃で１０日間発酵。プレス後、ステンレスタンクとフレンチオークのバリックで１年間熟成、その後瓶詰め。
熟した赤い果実や、トーストやバニラ、スパイスのような香り。コーヒー、チョコ、バナナのような濃厚な果実味。きれいな酸味とこなれたタンニンが心地良く、余韻も長く続きます。
料理：熟成したチーズ、しっかりとした味わいの生ハム

コード	2003241		
JAN	8053629440063		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,400

カンティーナ・マリリーナ

イタリア／シチリア州

『　輝く太陽、海、テロワールを反映させたナチュラルワイン　』
シチリアの南東部のシラクーザ州に位置し、ノートの南、海からも2km 程の場所に 2001 年に造られた新しいワイナリーです。

マリリーナとフェデリカのパテルノ姉妹を中心とした家族経営のワイナリーで、土壌は石灰を含む水はけの良い土壌。大地に対して大いなる尊重の念を持ち、ブドウは全て有機栽培で作れます。イタリア最南端の DOC Noto と DOC Eloro のエリアでワインは造られます。このエリアは、地中海とイオニア海が出会う、チュニスよりも南に位置する場所です。シチリアで最も日照時間が長く、風が強く、畑の土は石灰質を多量に含んで白く、このテロワールはブドウに、より濃い色と複雑なストラクチャーを与えます。
そのためマセラシオンの時間を長くとる必要は無く、白ワインの“Currivu Bianco”（クリヴ・ビアンコ）、オレンジワインの“Sketta”　（スケッタ）と“Cuè”（キュエ）は、12～14 時間のマセレーションでも、とても味わい深いワインに仕上がっています。醸造は伝統的なコンクリートタンクで温度管理をせず、天然酵母によって造られます。
【ビオロジック】認証：Q.C.Srl（イタリア）

フェデリエ　モスカート・アンチェストラーレ

ブドウは８月中旬に手摘みで収穫。コンクリートタンクで６ヶ月間一次発酵。一次発酵の途中で温度を下げて発酵を止め、糖分を残したまま瓶詰、再び瓶内で残りの発酵。
柔らかな泡立ちのにごりフリッツァンテ。白い花、白桃、マスカット、ジャスミンなどの華やかなアロマ。フレッシュで、レモンキャンディーのようなフルーティーさ、白コショウのようなスパイシーさ、ミネラル感、丸みのある酸味、じんわり広がる旨みが心地良い、爽やかな味わいです。

コード	2002879		
JAN	4955287916321		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,300

チェチーレ・モスカート　２０１７

マリリーナの父アンジェロが、愛する孫娘チェチーレに捧げたこのワインは、モスカートをバリックで発酵・熟成、深い琥珀色が降り注ぐ太陽の光を思わせます。
ぶどうをプレス後１８時間スキンコンタクト、２２０ℓのバリックで天然酵母で発酵、そのまま２８ヶ月熟成後、濾過せずに瓶詰めしその後瓶熟成。アカシアの蜂蜜、熟したアプリコット、オレンジピール、ローズマリーなどの華やかなアロマ、柔らかなタンニンと共にレーズンやアーモンドの風味と厚みのある味わいが続きます。

コード	2002747　**※数量限定**		
JAN	4955287918400		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥7,500

クリヴ　ビアンコ　ＮＶ

１２～１４時間のマセレーション。ステンレスタンクで発酵・熟成。白い花やジャスミン、マリーゴールド、マスカット、パインキャンディ、マンゴーなどの熟した丸い華やかな香り。心地良い酸味があり、味わいは爽やかな辛口で、レモンティーのようなほろ苦さとタンニン、旨味、エキゾチックなスパイスのニュアンス、ミネラル感が後味に感じられます。
料理：シーフード料理

コード	2002876		
JAN	4955287914976		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	ヴィオニエ、シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,500

クリヴ　ロッソ　ＮＶ

ステンレスタンクで発酵・熟成。
焼けた土や腐葉土、ダークチェリーで作ったジャムのような香り、スパイスやハーブのニュアンスも感じられます。軽やかな口当たりながら、果実がぎゅぎゅっとつまったジューシーな味わい。ナチュラルワインらしく引っかかり無くスルスル楽しめます。後味にはしっかりとしたタンニンがありワインを引き締めています。
料理:香草をふんだんに使ったラグー

コード	2002875		
JAN	4955287916383		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	ネロ･ダーヴォラ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,500

キュエ　モスカート　２０２２

完熟し日に焼けたぶどうを１２～１４時間マセレーション。やや濃い黄金色、黄桃を中心としたモスカートらしいジャスミンやムスクなどのオリエンタルで華やかな香り。また緑茶の様なニュアンスを感じます。味わいは穏やかな酸、ややボリューム感のあるバランスの取れた辛口。後味に果皮からの心地よいタンニンをわずかに感じます。完熟ぶどうからの焼きリンゴや蜂蜜を思わせる凝縮した味わいです。
料理：ベトナムや中華などエスニック料理

コード	2003106		
JAN	4955287914709		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,900

スケッタ　グレカニコ　２０２２

完熟し日に焼けたぶどうを１２～１４時間マセレーション。やや濃い黄金色、キンモクセイ、カリン、オレンジピールなどの香り、シェリーやナッツなどのニュアンスが複雑に感じられます。味わいは旨みが詰まった味わいでありながらバランスは取れた辛口。余韻に果皮からの渋味がしっかりと感じられます。２日目以降も楽しめるワインです。
料理：香草やハーブを使った豚肉や鶏肉料理

コード	2003107		
JAN	4955287915225		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	グレカニコ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,900

グリエリ

GURRIERI

イタリア／シチリア州

『生まれ育った土地のアイデンティティをワインで表現する』

シチリア島の南端近く、後期バロック様式の街並みが美しいラグーザの北隣にある小さな村、キアラモンテ･グルフィに拠を構えます。この地で５０年近く農業を続けてきた両親を見て育ったジョヴァンニとアンジェラの兄妹は、生まれ育った土地のアイデンティティを現すワインを造るという夢を実現する為、両親の後を継ぐことを決意。最初のワインをボトリングしたのは２０１０年、その後畑を少しずつ拡張し、有機栽培への転換を進めました。

畑はイブレイ山地の麓にあり、シチリア唯一のＤＯＣＧチェラスオーロ･ディ･ヴィットリアの生産地域内にあります。畑は全て有機栽培、ネロ･ダーヴォラ、フラッパート、グリッロなど土着品種の他、シチリアの土壌と気候によく適応したシラーも栽培。特にネロ･ダーヴォラとフラッパートにフォーカスし、白のスプマンテやスティルワインも造っています。ラグーザ地域の農業の伝統を尊重しながら造られる彼らのワインは、それぞれが３，０００本程度の少量生産です。グリエリのワインはいずれも味わいとエレガントさが際立ち、包容力、個性、調和によって私たちを楽しませてくれます。

【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ（イタリア）

ヒック･エスト２２ メトード･クラシコ･ブリュット

黒ブドウから造られる白スプマンテ。ステンレスタンクで８ケ月熟成後、瓶内二次発酵３６ヶ月以上。ブリオッシュ、アプリコット、レッドベリーなどの香り、リッチで厚みがありリンゴの蜜のような果実の風味、オレンジピールのようなほろ苦さも感じる辛口。

料理：エビやスモークサーモン、寿司、白身肉

コード	2002869		
JAN	4955287917847		
格付け	ヴィーノ･スプマンテ･メトード･クラシコ		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,000

グリッロ　２０２３

ステンレスタンクで醸造。シトラス、ハーブ、野草、青りんごなどのアロマとドライでフレッシュな口当たり。爽やかな酸味とりんごの様な風味が広がり、ビターなミネラルと旨味を感じさせる余韻へと続きます。

料理：魚介類（サラダ、パスタ、グリル、フライ）
ローストチキン、野菜

コード	2003209		
JAN	4955287917793		
格付け	DOC シチリア		
品種	グリッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ネロ・ダーヴォラ　２０２０

ステンレスタンクで醸造。ベリー、チェリー、ザクロ、ハーブ、オレンジピール、スパイスなどの香り。きれいな酸味となめらかなタンニン、旨味・果実味、フィニッシュにはかすかに塩味を感じます。

料理：ハムやサラミなど前菜、赤身肉のロースト、ラグー

コード	2002866		
JAN	4955287917816		
格付け	DOC ヴィットリア		
品種	ネロ･ダーヴォラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

チェラスオーロ･ディ･ヴィットリア　２０２１

ステンレスタンクで醸造。チェリー、ユーカリ、ハーブ、スパイスのような香り、フルーティーで柔らかなタンニン、土のニュアンス、スパイス、旨味が感じられます。

料理：赤身肉のロースト、ラグーソースパスタ
白身肉や魚のソテー、マッシュルーム、ごぼう天

コード	2003213		
JAN	4955287917830		
格付け	DOCG チェラスオーロ･ディ･ヴィットリア		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,200

モスカート　２０２１

ステンレスタンクで醸造。ムスク、桃、シトロン、ローズヒップを思わせるアロマ。口当たりはドライでフルーティー、白桃、トロピカルフルーツ、グレープフルーツの様な風味が広がります。

料理：魚介の前菜、魚の煮込み、フレッシュチーズ

コード	2003210		
JAN	4955287918929		
格付け	IGT テッレ･シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ドンナ・グラツィア・ビアンコ　Ｎ．Ｖ．

黒ブドウから造るユニークな白。ステンレスタンクで醸造。ハーブ、トロピカルフルーツ、花のようなアロマ、レモン、ライム、パッションフルーツのフレーバー。レモンピールのようなほろ苦さ、オイリー、ミネラル感、タンニンも感じられます。

料理：野菜、魚介のフリット、白身の刺身や寿司

コード	2002865		
JAN	4955287917809		
格付け	ヴィーノ･ビアンコ		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,300

フラッパート　２０２３

ステンレスタンクで醸造。チェリー、ラズベリー、ザクロ、バラ、白コショウなどの香り。やわらかなタンニン、果実の風味とフレッシュな酸味、ミネラル感が広がり、軽やかでフルーティー、チャーミングな味わいです。

料理：カジキマグロのソテー、ローストポーク、ラグー

コード	2003212		
JAN	4955287917823		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	フラッパート 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

シャラ

イタリア／シチリア州

『高地、古木、テロワールへの追及が産む究極のエトナワイン』

香港出身のステフ・イム氏は２００４年からロサンゼルスで飲食業に携わり、ソムリエ時代に高地のワインと出会い感銘を受けました。２００８年からカリフォルニア、フランス、スペインのカナリア諸島でワインメーカーとしてキャリアを積み、２０１０年にエトナでフランク・コーネリッセンやサルボ・フォーティーと出会い１，０００ｍに迫る高地にも畑が点在する土地に魅せられ、「必ずここで自分のワインを造る」という強い想いと共に２０１４年にエトナの土地のオファーを受け、２０１５年に自らのワイナリーを立ち上げました。畑は標高７００～１，２００ｍの間に点在し、それぞれが異なるテロワールをもち、一部フィロキセラ以前に植えられた樹齢１３０年以上の樹も含まれる高樹齢の樹が植えられていました。彼はこうしたテロワールやぶどうの個性を表現するべく、無農薬かつ極力自然に近い形でのぶどう栽培、畑によって醸造・熟成もアンフォラ、バリック、グラスファイバー製タンクなどを使い分けるなど強いこだわりを持ってワイン造りに取り組んでいます。彼の造るワインにはそれぞれの畑の標高に合わせて名前が付けられています。「１２００ｍ」が造られる標高１，１８０ｍの畑にはエトナには珍しい樹齢１００年前後のグルナッシュ（カンノナウ）が植えられています。彼はこのぶどうから醸造したワインを畑に埋めたアンフォラで熟成させています。「これはぶどうを収穫する場所での輪廻転生のようなものです。その土地のＤＮＡが果実に伝わっている。だからここで生まれたぶどうをアンフォラで元々そのぶどうが生まれた場所に埋めるというのは、いいアイデアだと思うんです。」ステフのユニークな発想とアプローチから生まれるワインはその素晴らしさに魅せられる人々を確実に増やし続けています。

【ビオロジック】認証なし(Bioagricert 2024 年取得)

７６０メートリ　エトナ・ロッソ　２０２１

標高７２０～７７０ｍのぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、オークの古樽で１９ヶ月熟成。砕いた石やドライベリーの香りから、ドライチェリーや焼いた栗の香りへと変化します。バランスのとれた豊かな味わいで、ワイルドベリーやチェリーの風味、火打石の様なミネラルが、余韻まで長く続きます。

料理：グリルした肉やオッソブーコ、ローストチキン

コード	2003121		
JAN	4955287918738		
格付け	DOC エトナ		
品種	ネレッロ・マスカレーゼ90%、 ネレッロ・カップッチョ10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥9,000～10,000)

９８０メートリ　テッレ・シチリアーネ　２０２１

標高８４０～１，０００ｍの３か所の畑のぶどうを別々に野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、それぞれの個性を際立たせるためにアンフォラやグラスファイバー製のタンク、古樽で１９ヶ月熟成。ブラックプラム、森の苔、野生のキノコ、乾燥フェンネルなどの香り、ソフトなタンニンがチェリーやローズマリー、スペアミントの様なフレーバーを支えています。

料理：チキンや猪肉のロースト、ラムチョップ

コード	2003123		
JAN	4955287918752		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	ネレッロ・マスカレーゼ100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥11,000～12,000)

１２００メートリ　テッレ・シチリアーネ２０２１

エトナ山腹の最も標高の高い１，２００ｍ前後の畑のぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、様々なサイズのアンフォラ（一部は地中に埋めた物）で１９ヶ月熟成。バラ、野生のミント、キノコ、熱帯雨林の濡れた石などを思わせる幻想的な香り、山の野イチゴや花のような風味を引き立てる透明感ある口当たり。テロワールを表現したピュアな味わいです。

料理：トリュフ、ポルチーニ、焼き栗、野菜料理

コード	2003160		
JAN	4955287918790		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	グルナッシュ100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥14,000～15,000)

チェンテナリオ　ロッソ　２０１８

樹齢１００年かそれ以上の古木のぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、様々なサイズのアンフォラやガラス容器で１９ヶ月熟成。木苺、砕いた岩、木の苔の様な複雑な香り、味わいは濃厚でありながらエレガント、ドライハーブと赤い果実の風味が幾層にも重なり、次第に魅惑的な土のニュアンスへと変化して行きます。フィニッシュまで素晴らしいバランスです。

料理：豚肉のロースト、トリュフのパスタ

コード	2003125		
JAN	4955287918783		
格付け	ヴィーノ・ロッソ		
品種	ネレッロ・マスカレーゼ100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥14,000～15,000)

ウブリアコ・スッラ・ルナ　ビアンコ　２０２１

野生酵母で自然発酵（５０％全房）、マセラシオン３０日、清澄や低温安定は行わずセラミックやグラスファイバー製の容器にて１８ヵ月熟成。ローズマリー、野生のフェンネル、スペアミントの香り、蜂蜜やマンダリンの風味が広がり、エキゾチックなトロピカルフルーツのような長い余韻。抜栓後２０分程置くと芳醇さが増します。

推奨サービス温度：１６℃～１８℃

料理：オレンジソースのチキンソテー、シーフードパスタ

コード	2003124		
JAN	4955287918776		
品種	カリカンテ60%、カタラット、ミネッラ・ビアンコ、 ガルガネガ　合わせて40%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	オープン (¥9,000～10,000)

エロイチ・ヴィナイオーリ

イタリア／各州

火山性の土壌、１，０００メートル以上の高地にある畑、１８メートルもある高木での栽培、急斜面に張り付く段々畑、海に張り出した様な畑、真冬の収穫…。イタリア各地に、上記の様な極端な環境下でぶどうを育て、ワイン造りに取り組む「英雄的生産者（エロイチ･ヴィナイオーリ）」がいます。彼らは忘れ去られたり絶滅の危機に瀕したぶどうを救い、あえて異なる醸造法を用いて斬新なスタイルのワインを造り、　そして何よりも人々の財産である固有の土地とワインを守っているのです。「エロイチ･ヴィナイオーリ」は、こうした生産者達のワインを皆様にご紹介する新たなポートフォリオです。

－ 生産者ラインナップ －

〇ポッジョ･アッラ･メータ　／　ラツィオ州

農学者/醸造学者でナポリの大学で教鞭もとるマリアーノ･ニコティナ氏がラツィオ州南東部の丘陵地に拓いたワイナリー。ビオディナミ、重力を応用したワイン醸造を実践、ナチュラルなワインを産み出しています。

〇カンティーナ･タリアフィエッロ ／　カンパーニア州

風光明媚なアマルフィ海岸にほど近い標高４５０メートルの丘陵地帯、先祖代々受け継いだ火山性土壌の畑に植わる樹齢１００年超の古木や土着ぶどうから、ラファエレ･タリアフィエッロが造り出す繊細さと力強さを兼ね備えたワイン。**【ビオロジック】**

〇カンティーナ･バジレ ／　シチリア州・パンテッレリア島

パンテッレリア島で１００年以上前から受け継がれてきた畑のぶどうジビッボから、ファブリッツィオ･バジレが花の様な華やかなアロマあふれるワインを造っています。

ポッジョ･アッラ･メータ
マトゥラーノ・ビアンコ　２０２１

古くからこの地域に伝わる土着品種から初めて造られたワインです。標高５５０～６５０ｍの急斜面で有機栽培で育てたぶどうを野生酵母で発酵、澱と共に３ヶ月熟成しました。パイナップル、白桃、りんごなどのフルーティーなアロマ、フレッシュな酸味と共にトロピカルフルーツやミネラルの風味が広がり、ボリューミーな印象です。

料理：川魚を使った料理、グリルしたチキンやポーク

コード	2002822		
JAN	4955287917786		
格付け	IGP マトゥラーノ･デル･フルジナーテ		
品種	マトゥラーノ･ビアンコ 100%（ビオロジック）		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,900

カンティーナ・バジレ
ソラ･ルナ･ビアンコ　２０２０

パンテッレリア島の標高２５０ｍ、細かく砕かれた鉱物を豊富に含む砂質土壌の畑で育ったぶどうを、野生酵母で低温発酵し、澱と共に６ヶ月熟成後瓶詰めしました。
オレンジの花やトロピカルフルーツなどの華やかな香りが広がり、おだやかな酸味と豊かなミネラルに包み込まれる様な味わい。余韻にはミネラルのほろ苦さを感じます。

料理：白身魚のカルパッチョや刺身、寿司

コード	2002820		
JAN	4955287917762		
格付け	DOP パンテッレリア･ビアンコ		
品種	ジビッボ（ﾏｽｶｯﾄ･ｵﾌﾞ･ｱﾚｷｻﾝﾄﾞﾘｱ）100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

カンティーナ･タリアフィエッロ
トレディチ･ビアンコ　２０２０

標高３２０ｍの急傾斜地にある畑のぶどうをステンレスタンクで野生酵母で発酵、澱と共に１年間熟成し瓶詰め。様々なフルーツや花の心地よい香り、口に含むとドライでフレッシュな印象、ミネラル感豊かでバランスのとれた味わいが長い余韻へと続きます。

料理：旬の野菜のパスタ、魚のフリット、寿司

コード	2002818		
JAN	4955287917748		
格付け	DOC コスタ･ダマルフィ･ビアンコ		
品種	ﾌｧﾗﾝｷﾞｰﾅ 75%、ﾋﾞｱﾝｶｼﾞｰﾀ/ﾍﾟﾍﾟｯﾗ合せて 25%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,300

ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ

フランス／ラングドック地方

南フランスの古都モンペリエ近郊のヴィコンテには約 2,000 件もの小規模なブドウ農家が拠を構え、古くからブドウ栽培を続けています。そして自らのブドウで高品質なワインを造るという志のもと協同組合「ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ」が設立されました。IGP ヴィコンテ・ドームラを造ることが出来る唯一の生産者として高品質なデイリーワインを生産、ラングドック地方の中世の要塞の遺跡が見下ろす丘のふもとで、豊かな陽光を浴びて育った健全なブドウのみで造られる、高品質 IGP ワインです。

エロイーズ　カベルネ・ソーヴィニヨン　２０２３

ラズベリー、カシス、チェリーの香り、パプリカ、バニラ、シナモンのスパイス感、メントールやオークのニュアンスも加わった複雑で重厚な味わいが楽しめます。

料理：ローストビーフ、牛のしぐれ煮

★「ワイン王国」№138　４ツ星

コード	2003136		
JAN	3331900011955		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン(￥1,200 前後)

エロイーズ　シャルドネ　２０２３

柑橘類やトロピカルフルーツの香り、ヨーグルト、オークのスパイシーなニュアンス。程よい酸味とコクがあり、ふくよかな飲み心地のワインです。

料理：帆立やサーモンのバターソテー、天ぷら、ポテトサラダ、カキのクリーム煮

★「ワイン王国」№144　５ツ星

コード	2003137		
JAN	3331900011948		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン(￥1,200 前後)

メイブルーム

フランス／シャンパーニュ地方

シャステリエとは１７～１８世紀のフランスの貴族の名前です。ブルターニュ地方の領主でもあった同家からは当時の政府の高級官吏や騎馬兵養成学校の校長などを輩出しました。
ルイ１６世の旗手も務め、後にランスに設けられた騎馬兵養成学校の校長となった一族のアモーリーは数多くの優秀な騎馬兵を送り出し、またランスの町の発展にも尽くしました。
こうしたシャステリエ家の功績をたたえ、この高貴なシャンパーニュを手掛けるメイブルーム家は、これにシャステリエの名前を与えました。

シャステリエ　ブリュット・セレクション

コート・デ･バール地区のぶどうを手摘み収穫。３６ヶ月熟成からくるややオレンジがかったゴールドの色合い、黄色い花、黄桃や熟した果実などの華やかなアロマ、りんごや柑橘のような味わい。酸味はおだやか、熟成からくる香ばしさも感じられ、ふくよかでリッチなスタイルです。しっかりした味わいのお料理と相性が良いでしょう。

料理：中華料理、コンフィ、チキンや白身魚のグリル、天つゆで食べる天ぷら、ウォッシュチーズ

コード	2003126		
JAN	3700631100434		
格付け	AC シャンパーニュ		
品種	ピノ･ノワール 80%、シャルドネ 20%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	オープン(￥5,000 前後)

ヌヴィアナ

スペイン／アラゴン州

１８７２年にスペインで「カヴァ」を初めて誕生させたコドルニウ・グループのワイナリーとして２００１年バルセロナの北西２００km 程に位置するアラゴン州ヴァル・デル・シンカにオープン。
若く野心的な醸造家ミゲール･サンチョ氏の下、衛星写真によって土壌分析し畑の場所を決定、広大な４００ｈａの畑は人工衛星のデータを使って土壌の管理。またカベルネやシャルドネといった世界に通用する品種を使用するため、敢えて上級規格である D.O. ではなく、テーブルワインの規格でワインをリリースするなどリーズナブルで高品質なワインは注目を集めています。

ヴェランザ　ブランコ　ＮＶ

ステンレスタンクで発酵・熟成。
緑がかったレモンイエロー。桃、パッションフルーツ、メロンなどのフレッシュな果実の香り。フレッシュでバランスの良いミディアムボディ。飲み口がよく、余韻も長く続きます。

料理：魚介鍋、おでん、すし、焼き魚、ピラフ、鶏肉料理

コード	2003146　**※欠品中　9月上旬入荷予定**		
JAN	8410013995026		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン(¥1,200 前後)

ヴェランザ　ティント　２０２２

ステンレスタンクで発酵、一部３００Ｌのアメリカンオークの樽で３ヶ月熟成。ブレンドを経て瓶詰。
ほのかに赤いフルーツを感じる強いアロマ、トーストのような熟成香。しなやかで口当たりが良いミディアムボディで、心地よい余韻が続きます。

料理：から揚げ、グリルやローストしたお肉料理など

コード	2003145		
JAN	8410013994982		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シラー、テンプラニーリョ、カベルネ･ソーヴィニヨン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン(¥1,200 前後)

ボデガ・ジュンテロ

スペイン／カスティーリャ・ラ・マンチャ地方

１９５４年にラ・マンチャ地方のマンサナレスで、１０２軒のぶどう栽培農家で構成されたヘスス･デル・ペルドン共同組合によって設立。恵まれた環境の中で育まれた良質のぶどうから造られる手頃な価格の高品質ワインが国内外で高い人気を集め、ジュンテロはこの地域有数のワイナリーへと成長を遂げました。１９９３年にはラ・マンチャ地方で初の有機ワインをリリース。さらに１９９０年代後半には醸造設備を最新のものに更新し、一段と生産能力を高めました。今日では年間４万トン以上のぶどうを扱い、デイリーワインから高級レンジまで優れた品質のワインをスペイン国内はもとより世界各国に供給しています。

【ビオロジック】認証：ＳＨＣ　ＳＯＨＩＣＥＲＴ（スペイン）

エレクタム　アイレン　ＢＩＢ

淡い黄色と金色の明るい色合い。
バナナとリンゴのアロマ、
エレガントでフルーティー、ミネラル感と
バランスの取れた酸味でさわやかな味わいです。
料理：海老ピラフ、野菜オムレツ、アヒージョ、オイルベースのパスタ、白身魚・肉のソテー

コード	2002646　**※欠品中　9月下旬入荷予定**		
JAN	8412419001684		
格付け	ヴィノ･デラ･ティエラ･ディ･カスティーリャ		
品種	アイレン 100%		
容量	3000ml	タイプ	白/辛口
入数	3⇒**4**	参考小売	オープン(¥3,000 前後)

エレクタム　テンプラニーリョ　ＢＩＢ

紫がかった色合いのチェリーレッド色。
ブラックベリー、ブルーベリーのアロマ、
ジューシーな味わいでバランスが取れています。

料理：鶏肉のトマト煮込み、ハンバーグ、ミートソーススパゲッティ、焼肉

コード	2003186		
JAN	8412419001691		
格付け	ヴィノ･デラ･ティエラ･ディ･カスティーリャ		
品種	テンプラニーリョ 100%		
容量	3000ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	4	参考小売	オープン(¥3,000 前後)

ルピテ

ブルガリア／ストゥルマ・ヴァレー

ブルガリア南西部･ストゥルマ渓谷の中心部に１９９４年に設立されたワイナリー。生産はヴィンテージごとの様々な条件に忠実に則り、収穫はぶどうが完熟した時点で全て手作業で行い、畑ごとにそれぞれのユニークかつ貴重なテロワールを尊重して別々に醸造しています。
ストゥルマ渓谷はブルガリア南西部にあり、産地としては大きな区域ではありませんが、地中海周辺部に似た独特の気候下にある地域です。ブルガリアで最も日照に恵まれ、最も暑い地域であり、古い歴史とワイン醸造の長い伝統を持っています

リュボフ　シャルドネ　２０２１

ステンレスタンクで発酵・熟成。
レモンなどの柑橘や白桃などのエレガントなアロマ、
おだやかな酸味とエレガントな果実の風味、ミネラル感を感じる辛口の味わいです。
料理：エビやホタテのフリット、天ぷら、チキンソテー

コード	2002779		
JAN	4955287917540		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン(¥1,000 前後) ⇒9/1より値上げ

リュボフ
メルロー　カベルネ・ソーヴィニヨン　２０２０

オーク樽（バリック）で４か月樽熟成。
チェリーやラズベリーなど赤い果実、スミレのような香り、コクのあるまろやかな果実味が広がるミディアムボディの味わいです。
料理：豚の角煮、ハンバーグ、すき焼き

コード	2002778		
JAN	4955287917557		
品種	メルロー50%、カベルネ･ソーヴィニョン 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン(¥1,000 前後) ⇒9/1より値上げ

駒園ヴィンヤード

日本／山梨県　COMAZONO VINEYARD

『　Tao（道）＝天地自然の理に寄り添うワイン　』

「駒園」とは創業から代々引継がれてきた自社最古の甲州ブドウの圃場（畑）の字名であり、ワイナリーの歴史そのものです。商品名にも使われている「Tao（道）」は、「天地自然の理に寄り添う」という創業理念を表しており、山梨の気候・風土を感じられる、優しく深みのある上質なワイン造りを継承しています。
主な畑は塩山エリアに広がっており、笛吹川に近く水はけの良い土壌、標高460m周辺のため昼夜の程よい寒暖差、北側に位置する秩父からの冷たい風、という環境が、美しい酸を備えたブドウの生育に理想的な環境を備えています。

またワイン造りによって食生活を豊かにするため以下の実践を目指しています。

・自社畑は有機栽培を実践
・和食はもとよりフレンチ（洋食）にも応えられるワイン造り
・健康的で日本らしく繊細で個性的なワイン造り
・海外のワインに対峙できるワイン造り
・培養自社酵母もしくは、統一酵母によるワイン

彼らのワインは全ての銘柄で山梨県産の有機栽培及び減農薬有機栽培によるブドウを使用、酵母のコントロールによる味わいの操作を行なわず、その年、その畑、そのブドウの個性を最大限に表現するワイン造りを実践しています。また、健全なブドウの収穫が可能なことで、非加熱・低温によるボトリングを行なうことで、クリーンで透明感のある味わいを目指しています。

【ビオロジック】認証なし（自社畑のみ）

Ｐｏｎｙ　甲州　２０２４

ステンレス密閉タンクで低温発酵。フレッシュ＆フルーティー、クリアで果実味溢れる駒園ヴィンヤードの定番商品です。

コード	333218		
JAN	4571343974021		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　ルージュ　２０２４

山梨県産ブラック・クィーンと自社栽培のアリカントを使用。穏やかな渋みと爽やかな酸味、果実味をお楽しみ頂ける赤ワインです。

コード	333219		
JAN	4571343974038		
産地	山梨市　他		
品種	ブラック･クイーン 70%、アリカント 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥1,800

Ｐｏｎｙ　甲州桜花　２０２４

山梨県産甲州種１００％使用、スキンコンタクト法で果皮の旨味と華やかな色素を抽出しました。ほんのり桜色で、優しい旨味が広がり、食事との相性も良いワインです。

コード	336106		
JAN	4571343974052		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	桜色/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　ロー・アルコール甲州　２０２４

アルコール度数９％、ワイナリー初リリースのローアルコールワインです。当社比でアルコール分を３．５％下げることで炭酸ガス排出量を約２６％削減。環境にも優しく、飲みやすい、果実味豊かな白ワインです。

コード	335441　★NEW★		
JAN	4571343974014		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　オランジェ甲州　２０２３

コールドマセレーションから１４日間の醸し発酵（２０℃～２６℃）を行い果皮からの旨味を優しく抽出しました。醸し甲州特有のコクと穏やかな渋味、赤味がかったオレンジ色をお楽しみいただけるワインです。

コード	325815		
JAN	4571343973031		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	オレンジ/やや辛口
入数	12	参考小売	￥2,000

Ｔａｏ　Ｃａｐｒｉｃｅ　ブラン　２０２４

Caprice（カプリス）は「気まぐれ」と言う意味。その年の作柄によりブレンド品種や割合を決めています。
華やかな果実味の白ワインです。

★日本ワインコンクール 2025　金賞・部門最高賞
★サクラ・ワイン・アワード 2025　銀賞
★フェミナリーズ世界ワインコンクール 2025　銀賞

コード	335794　★NEW★		
JAN	4571343974144		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 50%、ソーヴィニヨン・ブラン 40%、シャルドネ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥2,800

Ｔａｏ　Ｃａｐｒｉｃｅ　ルージュ　２０２４

Caprice（カプリス）は「気まぐれ」と言う意味。その年の作柄によりブレンド品種や割合を決めています。
芳醇な果実味をお楽し頂ける赤ワインです。※樽未使用

★サクラ・ワイン・アワード 2025　銀賞
★フェミナリーズ世界ワインコンクール 2025　銀賞

コード	335793　★NEW★		
JAN	4571343974151		
産地	甲州市　他		
品種	ピノ･ノワール 40%、シラー30%、ビジュ･ノワール 20%、サンジョベーゼ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	¥2,800

スピリッツ･バイ･デザイン

ベルギー　／　アウトライフェ

2015 年にベルギー西部の小さな町アウトライフェ（ブリュッセルから電車で約 1 時間）で、ソムリエ/ワイン講師のティム・ヴェイ氏（写真右）を中心に設立。ジンの故郷とも言われるオランダに隣接し、ジンの蒸留においても長い歴史を持つベルギーにおいて個性あふれる蒸留所のジンを、ティム氏がマスター・ディスティラーとしてセレクトし発信しており、若手蒸留家とベテラン蒸留家とのコラボレーションでユニークなジンを続々とリリースしています。
彼らのモットーは「ハンドクラフト」、「少量生産」、「高品質」。
近年世界中で注目を集めるビッグブームメントであるこだわりのクラフトジンをご紹介します。

クレイジー・マンデー・ジン

その村に夏の到来を告げるカーニバルは金曜日夜に始まり、翌月曜日が最終日。村は「クレイジー・マンデー」を向かえ、村全体がお祭り騒ぎに！この雰囲気をジンで表現したい！狂気的で魅惑的な香りに酔いしれて欲しい！という想いが詰まったジンです。ボタニカルの饗宴による魅力的な味わい。トニック＆ライムに、ピンクペッパーやシナモンなどのスパイスを添えてどうぞ。
◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、コリアンダー、アンジェリカの根、カルダモン、オリスの根、ブラックペッパー、ライムの皮、ララハの皮、ブルーベリー

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2024 銅賞

コード	2001920		
JAN	5419980021960		
容量	500ml	度数	48%
入数	6	参考小売	￥5,000

ギリアムズ・ジン　ザ・ゴールデン・アップル

2016 年にデザイナーの二人の息子（ギルとリアム）の名前を冠したジンとして誕生。ボタニカルのメインとなる「ふじりんご」は 95%を青森県産で占め、『日本とベルギーのコラボ・クラフト・ジン』と言える。100 リットルのジンを蒸留するのに、23kg 以上のりんごを使うほど、フルーティーな味わいと飲みやすさが特徴的。トニックまたはサイダー＆リンゴスライスがおすすめです。
◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、ふじりんご、コリアンダー、ホップ、シナモン、レモンの皮、胡椒、ラベンダー

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2024 銅賞

コード	2001919		
JAN	5401042551164		
容量	500ml	度数	41%
入数	6	参考小売	￥5,500

ジーニアス・ジン

厳選されたボタニカルが香る、ユニークなロンドン・ドライ・ジン。氷やトニックに触れることでジンに含まれている油分が立ち、グラスの中が曇ったように見られます。気軽にジン・トニックが楽しめますが、グレープフルーツのスライスを浮かべるとさらに良いでしょう。
天才（genius）的な体験をあなたに！
◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、ラベンダー、月桂樹、ブラックペッパー、アンジェリカ、カルダモン、ピンク・グレープフルーツ、ライムの皮
※ボタニカルの大部分は輸入調達ですが、月桂樹だけは蒸留所の庭先に植えられている物を使用しています

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2024 金賞 ＆ 洋酒・ワールドジン部門　BEST OF THE BEST

コード	2002311		
JAN	5430000063982		
容量	500ml	度数	50%
入数	6	参考小売	￥4,000

カスタニャー

イタリア　／　ヴェネト州

CASTAGNER

【元技術者のオーナーが独自のシステムで造る、
リーズナブルでアロマ豊かなグラッパ】

カスタニャーは今から２０年前、マスター･ディステラ―として豊富な経験を持つロベルト･カスタニャーによって設立されました。彼は原料ぶどうのアロマと個性を保つため、彼が特許を持つ「グラッパ･システム」でぶどうの搾りかすを特別に選ばれた酵母によって発酵させます。このシステムに備わるプラスチックフィルム製嫌気性高圧トンネルが、理想的な環境とｐＨレベルを提供し、ぶどうのユニークなアロマを自然な状態に保ちます。その後彼の設計による独特の蒸留器で品種ごとに蒸留を行ないます。こうして得られた原酒をブレンドし、やわらかな口当たりと香水のようなアロマを持つグラッパが生まれるのです。リーズナブルで高品質な彼らのグラッパは国内外で人気を集めています。

グラッパ
フオリクラッセ・モルビーダ・プロセッコ

プロセッコの原料のグレラの搾りかすを醸造、蒸留し、巧みにブレンドし仕上げたフルーティーなグラッパ。白い花や夏の甘い果物を思わせる香りが広がり、エレガントな長い余韻へと続きます。モルビーダの香りを余すことなく楽しむには、ミディアムサイズのチューリップ型のグラスで、出来れば新鮮なフルーツやデリケートな風味のデザートを添えて召し上がって下さい。

コード	2001983		
JAN	8010640003516		
品種	グレラ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥3,700

グラッパ
フオリクラッセ・モスカート

厳選したモスカート･ダスティの搾りかすから造る芳香あふれるなめらかな口当たりのグラッパ。オレンジの花やイヌバラの様な強い香り、白い花やトロピカルフルーツの様な繊細な香りが広がります。口に含むとエレガントで調和の取れた味わいが長く　続きます。食後酒として、またフルーツムースやタルトなどのデザートと一緒に、５℃～８℃にキリッと冷やしてお楽しみ下さい。

コード	2001984		
JAN	8010640001895		
品種	モスカート		
容量	700ml	度数	40%
入数	6	参考小売	￥4,000

グラッパ　フオリクラッセ・オロ・バリーク

シチリアのネロ･ダーヴォラ、ヴェネトのカベルネ、カンパーニャのグレコ･ディ･トゥーフォの搾りかすから造る原酒をブレンドし、オークのバリックで１年間熟成、ゴールドの色合いと柔らかく深い香りをまとったグラッパ。華やかでフルーティーな中にカカオを思わせるような甘くスパイシーな香りが感じられ、おだやかな口当たりに続いて複雑で魅力的な味わいが広がります。カカオを多く含むチョコレートやクリーミーなバニラのデザートと良い相性を見せます。

コード	2001985		
JAN	8010640001925		
品種	ネロ･ダーヴォラ、カベルネ、 グレコ･ディ･トゥーフォ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥5,000

グラッパ　フオリクラッセ
アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラ

アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラの３種類の原料ぶどうの搾りかすを厳しく選別し、最上のものだけを用いて醸造、蒸留しブレンド、オークのバリックで１２か月熟成。ぶどうの持つボディと巧みな蒸留のプロセス、樽熟成が甘く調和の取れた香りを与え、バニラや蜂蜜、スパイシーなベリーのニュアンスが加わります食後酒としてダークチョコレートと一緒にお楽しみ頂くとさらに魅力が増すでしょう。

コード	2001986		
JAN	8010640001949		
品種	コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥7,700

ヴァン・ブラント・スティルハウス

アメリカ　／　ニューヨーク州

『　ブルックリン発のクラフト・ディスティラー　』

ブルックリンの都会の中にある素朴な蒸留所で、２００９年にニューヨーク州に蒸留所の設立が認められたことを受け、オランダからの移民であったコーネリアス・ヴァン・ブラント氏の開拓精神を受け継いだダーリック・シュロスマンとサラ・ルディングトン夫妻によって２０１２年に設立されました。

彼らは実際にトラクターを運転する訳ではありませんが､原料のグレーンをニューヨーク州（一部カナダ産）の栽培農家から直接調達しています｡ブルックリンにある小さな蒸留所の現場で一から蒸留し、由緒ある樽職人による本物の樽で彼らの精神（スピリッツ=原酒）を熟成させます。
マスター･ディスティラーであるダーリック氏の独創的なレシピと『完全性・創造性・純粋な努力』というコンセプトの上に、田舎風の素朴なスタイルのウイスキーを造っています。

＜ニューヨーク州へのこだわり＞

大都会としてのイメージが強いニューヨーク州は、
車で３０分も走れば農場が広がる、自然豊かな州です。

① 蒸留所はブルックリンの街中（自由の女神像の対岸）。
② 原料となるライ麦・とうもろこし・小麦は、イサカを中心とした契約農家から調達。
③ 蒸留に必要な水はキャッツキル山地から流れる水を使用。

スティルハウス　ライ・ウイスキー

ニューヨーク州の契約農家から直接買い付けるライ麦と、カナダ産大麦のブレンド。ライ麦 75%、大麦麦芽25%のレシピからなる原酒を､10 ガロン樽だけで１年間熟成。小さな樽で熟成させることでライ麦本来の香りが強調されています。フレーバーとユニークなキャラクターを最大限表現するため、瓶詰めの際にはフィルターをかけることはありません。
スパイシーな味わいに、コーヒー、チョコレート、レーズン、チェリーのニュアンスが混ざり、後味にはトーストしたアーモンドの味わいが感じられます。

コード	2002144		
JAN	0722301488232		
容量	750ml	度数	42%
入数	6	参考小売	オープン（¥6,500 前後）

キャビア・ジャベリ

イタリア　／ ヴェネト州

『イタリア産　フレッシュ（非加熱）キャビア』

イタリア北東のヴェネト州トレヴィーゾ、アルプスとアドリア海の間にあるまばゆい環境の中で、家族経営で 30 年以上チョウザメの養殖事業に従事し、キャビアを製造。チョウザメが幸せに成長することに情熱と忍耐を注いでいます。
加熱による風味の変化がなく、キャビア本来のおいしさ・食感を楽しむことが出来ます。チョウザメの健康は、キャビアの品質に決定的に影響します。キャビア・ジャベリ社では、年間を通して水質、水量、流水量を管理。環境に合わせた最も適切な飼料を与えています。情熱を持ち、訓練された従業員たちによって、全工程のほぼ 90%が手作業で行われます。また、熟練した技術を持ったキャビア職人により味付けされています。最新の技術と厳しい品質管理により完全なトレーサビリティが保証されています。

※こちらは限定予約受注商品です

年４回取りまとめを致します。
（価格は変更となる可能性がございます）

発注ロット：バラ混載１０個～
配送は宅急便（チルド便）でお手配となります。

納価等、詳細ご希望の際は食品担当者迄お問い合わせください。

「シベリアン」

濃茶から黒色、ほのかな塩分、繊細な食感、
複雑に絡み合った海の香りで、
ドライフルーツやナッツを思わせる味わい、
長い余韻が特徴です。

シベリアの河川に幅広く生息するチョウザメから、
キャビア・ジャベリが製品化した最高品質のキャビアです。
グルメの味覚も満足させる味わいで、有名なオシェトラに匹敵するとされています。

<原産地>	イタリア		
<品種>	バエリ(シベリアチョウザメ)の卵		
<成育期間>	5～7 年		
<卵サイズ>	2.6～2.9mm		
コード	2002407	JAN	8055349340074
容量	15g	参考小売	￥5,500

「オシェトラ」

暗い琥珀色、ほのかな塩分、
繊細でしっかりした食感、
濃厚な海の香りで、深いコクのある味わい。
緑の胡桃とヘーゼルナッツのような余韻が
特徴です。

「マロソル」と呼ばれる塩分濃度の低いロシア伝統製法を継承し、このキャビアが備える貴重な味覚をさらに引き立てることに成功。妥協を許さないグルメをも満足させる味わいです。

<原産地>	イタリア		
<品種>	ロシアチョウザメの卵		
<成育期間>	8 年		
<卵サイズ>	2.8～3mm		
コード	2002186	JAN	8055349342313
容量	20g	参考小売	￥8,700

「ベルーガ＆シベリアン」

茶色掛かったグレー、
複雑で芳醇な海の香り、
クリーミーで上質な味わい。
口の中に長く広がるふくよかな余韻が特徴です。

一目でわかるほど見事な大粒で、キャビアの中でもその味覚を珍重される最高級品です。塩分濃度の低いロシア伝統の塩漬け製法がベルーガシベリアン特有の味覚を引き立て、ロシアやペルシャの皇帝からヨーロッパの王侯に愛されて来ました。

<原産地>	シベリア		
<品種>	フソフソ(オオチョウザメ)とバエリ(シベリアチョウザメ)の交配種の卵		
<成育期間>	12～14 年		
<卵サイズ>	2.9～3.2mm		
コード	2002283	JAN	8055349342924
容量	20g	参考小売	￥13,500