

レ・コンテッセ

Le Contesse

(ヴェネト州トレヴィーゾ、ヴァッツォーラ)

レ・コンテッセはボノット・ローリス&ファミリーの家族経営ワイナリー 100%自社畑。約160haのうち75haがオーガニック栽培 フレッシュ感に溢れた、豊かな柑橘系果実と広がりあるフローラルな香り







最新の設備や技術を用いて常に革新し続けるワイナリーです。 ワイナリーの名前は、かつてヴェネツィアの伯爵CONTEティエポロ所有の由緒ある葡萄園が原点となっています。1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入され、その後ワイナリーは、昔ながらの自然に寄り添った伝統を維持しながら、近代的な技術を使用しワイン生産を続けています。 通常手頃な価格帯のデイリーなプロセッコは1ヶ月で醸造されることが多いが、レ・コンテッセでは3ヶ月掛けて造り上げていきます。



レ・コンテッセ・プロセッコ・トレヴィーゾ・ブリュット

Le Contesse Prosecco Spumante Treviso Brut 参考上代¥2. 100 JAN:8005068000018

原産地:プロセッコ・トレヴィーゾDOC

品種:グレーラ100%

モスト(未醗酵果汁)の一部を0度で保管し、オーダーが入るごとに醗酵を行い出荷する。こうすることで、ぶどうのアロマが保て、フレッシュで香り豊かなワインになり、亜硫酸塩(SO2)の使用量が抑えられる。 ステンレスタンクにて低温で静置、選別酵母とともにアウトクラーヴェ(ステンレス製密閉タンク)で二次醗酵(シャルマ方式)、ボトリングしその後温度管理している貯蔵庫で数週間休ませる。5.3気圧 残糖量:10g/l.

繊細で持続する泡立ち、クリアな麦わら色。フルーティでフローラルな心地よい香り、リンゴや洋ナシ、白い小さい花などの香りも。心地良い酸味が感じられ、繊細で非常に調和の取れた味わい。

レ・コンテッセ・リボッラ・ジャッラ・スプマンテ

Le Contesse RIBOLLA GIALLA Brut

参考上代¥3, 200 JAN:8005068002708

原産地:フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 VSQ(vino spumante di qualità)

品種:リボッラ・ジャッラ100%

リボッラ・ジャッラ種を使用した他にはないスプマンテ。輝きのある麦わら色、繊細で持続性のある泡立ち。フレッシュ、ミネラル感、並外れた複雑さのある骨格のしっかりした味わい。新鮮な青リンゴ、白いちじく、ネクタリンの実の香り、続いて心地よいスパイスの香りが現れる

4. 3気圧 残糖量: 7-9 g/l. ブドウの栽培地域はフリウリ州の北西。自社畑30ha。

Decanter誌 2018BRONZE 87point





ラ・トルデーラ La Tordera

(イタリア/ヴェネト州ヴァルドッビアーデネ)

ヴァルドッビアーデネ・プロセッコ・スペリオーレDOCG





ラ・トルデーラはヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレDOCGの生産の中心地、ヴァルドッピアーデネの丘陵地帯に位置します。土地に根付き、伝統を重んじる、長い歴史を持つカンティーナ。

ヴェットレッティ・ファミリーは約1世紀に渡り、この地でブドウ栽培を行っています。ブドウへの愛情は、曾祖父のベピから受け継がれ、1920年代からカルティッツェの生産の中心地であるコッレ・トルデーラでブドウ栽培を行っています。現在ではガブリエラ、レナト、パオロの三人が両親のピエトロとミレラとともにワイナリーを運営し、2001年からラ・トルデーラのブランドで瓶詰を行っています。

ワイナリーのキーワードは "Natural Balance" ナチュラルバランス。環境、経済、社会的な意味で持続可能な農業を追及しています。その産物であるプロセッコは、クリーンで健康的で飲みやすく、その価値は土地と自然のリズム、自然の味わいに根付いています。



ラ・トルデーラ・プロセッコ・スペリオーレ・エクストラ・ドライ

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore EXTRA DRY

参考上代¥ 2, 5 0 0 JAN:8005068560012

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種:グレーラ85%、ビアンケッタ5%、ペレーラ5%、ヴェルディーソ5%

コッリーネ・ディ・ヴィドールの斜面、素晴らしいプロセッコを生産するエリア。土壌は礫岩、泥灰土、シルトの基底層を持つ混合土壌。収穫は10月初旬と遅め。ソフトプレスし、ブドウのアロマをそのまま保つよう温度管理しながら醸造。フルーティな心地よい香りが特徴。

残糖量:16 g/l.

ラ・トルデーラ・プロセッコ・スペリオーレ・ゼロ・ズッケリ・ブリュット

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore ZERO ZUCCHERI Brut

参考上代¥3,200 JAN:8005068560098

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種:グレーラ、ヴェルディーソ

OTREVAL オトレヴァルという名の、ヴァルドッピアーデネの古い畑からできるワインで、複雑で構成のしっかりしたアロマのある、非常にドライな、ミネラル豊富なワインです。

典型的なプロセッコ・スペリオーレではなく、独自性を表現した数少ないProsecco Zero Zuccheri (無糖)の1つです。





アジェンダ・アグリコーラ・パガーニ

Azienda Agricola PAGANI (イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区コステッジョーラ)

【ワイナリー歴史】

1960年代に創業のパガーニは、ソアーヴェ村の丘陵地にある小さな町コステッジョーラにあります。

DOCソアーヴェでも最も歴史があり高品質なブドウの栽培地である"クラシコ"認定地域です。なだらかな丘陵地は高級ワイン産地であるとともに上質なオリーブ、チェリーで名高いヴァルポリチェッラの谷に繋がっています。

2012年、創設者の孫娘ボッターロ・ベアトリーチェが受継ぎ、新生パガーニがスタートしました。 有機栽培転換、天然酵母を使用し、2018年有機認証を取得予定。



"ワインの品質向上が最優先だが、同時にビジネスの持続可能性とブドウ畑の生物多様性を改善するために、化学製品の使用を排除するあらゆる努力をしなければならない" というのがベアトリーチェの揺るがぬ信念でした。

醸造学を学んだベアトリーチェは、ワイナリーの経営を一から見直す決心をしていました。先ずブドウ畑での除草剤や殺虫剤の畑使用を直ちに止め、有機農法への転換を図りました。醸造方法も極力手を加えず、ブドウの天然の風味や味わいを損ねないようにしたのです。生産されている全てのワインはベアトリーチェの

哲学により引き出された天然の力に満ちています。





-			TAMELLINI		8
* 1					
		元			
				SASSANI	
3	N	-Vola.			

211936 パガーニ・ソアーヴェ・クラッシコ Pagani Soave Classico DOC 白 2015 ソフラウェ・クラッシコDOC 0701197939363 750 ¥2,500	コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代
	211936	パガーニ・ソアーヴェ・クラッシコ Pagani Soave Classico DOC	白	2015		750	¥2, 500

ガルガーネガ90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ10%

アカシアの花、アプリコット、バナナ、グリーンアップルの香り。鮮やかな香りとしっかりとした構造で、口当たりが気持ち良く新鮮です。後味にはガルガーネガ種特有の心地良いアーモンドの苦味があります。 ステンレスタンクで発酵10日間、バトーナージュしながら熟成1年。瓶内熟成1年。



l again Necloto di Soave DOOd	211940	パガーニ・レチョート・ディ・ソアーヴェ・スプマンテ Pagani Recioto di Soave DOCG	白	2013	レチョート・ディソアーヴェD0CG 0701197939370	750	¥4, 800	
-------------------------------	--------	---	---	------	------------------------------------	-----	---------	--

ガルガーネガ100%。

ドライアップルやナシ、蜂蜜、アプリコットと砂糖漬けの果実の香り。素晴らしいバランス。典型的なガルガーネガの苦いアーモンドノートは、最後に現れます。

レチョートは、完熟した健康なブドウの房を注意深く手で摘み取り、小さな専用ラックの中で陰干しして糖分濃度を高めて造られます。フルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋で、ブドウの陰干し(アパッシメント)が4ヶ月間行われます。その後しわしわになったブドウを圧搾、、ステンレスタンクで低温発酵、その後1年間熟成。その後、圧力タンクに入れられシャルマ方式で2次発酵が行われます。発酵が終了するのは90日後です。



211945 パガーニ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ Pagani Amorone della Valpolicella DOC	赤	2006	アマローネ・テ゛ッラ・ウ゛ァルホ゜リチェッラDOC 0701197939387	750	¥8, 500

コルヴィーナ85%、ロンディネッラ10%、モリナーラ5%

プラムジャム、タバコやココアの香り。ドライでフルボディ、アマローネの要素を満たしていますが、濃さが強調されない珍しいアマローネ。

収穫は手作業で行われ、上質なブドウの実が選別され摘み取られます。ブドウはフルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋に運ばれ、小さな専用ラックの中で陰干し(アパッシメント)されます。2月の末に、ブドウを除梗、圧搾。浸漬の後、ポンピングオーバーを行いながら発酵。その後、巨大な樽の中で48~60ヶ月かけて熟成。瓶詰め後、少なくとも18ヶ月セラーで寝かせてから出荷。



1870年から続く家族経営のワイナリー 僅か13haほどの自社畑から産み出される、魅惑のソアーヴェとヴァルポリチェッラ



VILLA ERBICE ヴィラ・エルビーチェ

(イタリア/ヴェネト州ヴェローナ、メッツァーネ・ディ・ソット)



【ヴィラ・エルビーチェの歴史】

ヴィラ・エルビーチェの歴史は1870年まで遡ります。ヴェネト州ヴェローナ近郊でオーナーの祖父、ナルチーゾがワイン造りを始めました。

ヴィラ・エルビーチェの名は、この地に残る歴史的重要文化財である別荘に由来しています。

【わずか13haの自社畑】

エルビーチェ・ファミリーは、自社畑のブドウのみを使って上質なワインを生産してきました。ブドウ畑の面積はおよそ13ha。 うち1.4haがソアーヴェ・スペリオーレ DOCG で、残りがヴァルポリチェッラ DOC です。

畑はメッツァーネ村の標高250~450mの地点にあります。ワイナリーは環境に優しい農法を採用していて、殺虫剤には昔ながらの銅や硫黄が使われています。更に製造工程の全てが手作業で行われています。

伝統的製法に拘り、温度調整したステンレスタンクでブドウを 果皮浸漬&発酵させ、225L入りフレンチオークの樽で熟成させます。



ヴィラ・エルビーチェのワインは地元の魂、個性を体現しており、クラッシックで濃厚な色合いと洗練されたブーケが特徴です。 タンニンは特に豊富で、長期熟成に適しています。



ソアーヴェ・スペリオーレ・シンゴロ・ヴィネートのラベルは、セラーに掲げられている寓話を題材にした絵画に由来しています。

これはおよそ1700年前に描かれた歴史的な絵画 です。

VILLA ERBICE®

Villa Erbice/ヴィラ・エルビーチェ イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区メッツァーネ)

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
1 211805	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオーレ Villa Erbice Soave Superiore DOCG	白	2015	ソアーウ゛ェ・スへ゜リオーレDOCG 8016415010116	750	¥2, 600

ブドウ品種:ガルガネーガ100% 土壌:石ころだらけの石灰質 仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ

密植率:3,100本/ha

植え付け:1963年(樹齢:54年)

年間生産量:10,000本

製法:2~3時間の低温浸漬後、軽く圧搾し,24~36時間低温タンクで貯蔵。アルコール発酵後、50%をマロラクティック発酵、タンクで12ヶ月熟成。

濃厚な麦わら色。 野生の花、チェリーや完熟した果実の香りと強烈なフローラルの香り。心地よい酸とビロードような口当たり、バランスの取れた味わい。

211871	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオーレ・シンゴロ・ヴィネート	_	2016	ソアーウ゛ェ・スへ゜リオーレDOCG	750	¥3. 300
2110/1	Villa Erbice Soave Superiore DOCG PANVINIO Singolo Vigneto	H 20	2010	8016415000117	750	±3, 300

ブドウ品種:ガルガネーガ100%(Singolo Vigneto/単一畑)

土壌:石ころだらけの石灰質

仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ

密植率:3,100本/ha

植え付け:1963年(樹齢:54年)

年間生産量:5,000本

製法:やや過熟気味のブドウを手作業で収穫、選別。低温浸漬後、軽く圧搾し、樽で6ヶ月間発酵熟成。瓶詰め後、最低6ヶ月の瓶内熟成。

濃厚なイエロー・カラー。 完熟フルーツ、スイート・アーモンド、ほのかなバニラの奥深い香りが漂います。 調和のとれたフルボディな味わいで、ホワイトフルーツの心地よい後味が印象的。

211855 ヴィラ・エルビーチェ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオーレ	#	2012	ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオーレDOC	750	¥4, 400
Villa Erbice Valpolicella Ripasso Superiore DOC	亦	2012	8016415010260	/50	+4 , 400

ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネッラ、モリナーラ

製法: "リパッソ"とはヴァルポリチェッラ・アマローネの生産者だけに伝わる伝統的な独自製法。手作業で選別、収穫したブドウを破砕、低温浸漬後、天然酵母を利用し自然発酵。澱引き後、ステンレスタンクに移し熟成。こうしてできたヴァルポリチェッラ・ワインを、1月の終わりに、同じヴィンテージのアマローネの搾りかすと混ぜて、1週間ほど再度アルコール発酵。その後、フランス産オーク樽で熟成。

紫がかった深いレッド・カラー。チェリー・リキュールやチョコレート、バニラの香りが漂う。味わいはソフトで心地よく、果実のリキュールを思わせる濃厚な風味がある。しっかりとしたコクのある味わい。

211860 ヴィラ・エルビーチェ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ	赤	2010 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG 75	750	¥9, 000
Villa Erbice Amarone Valpolicella DOCG TREMENEL Singolo Vigneto	亦	8016415000124	, 30	+9,000

ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネッラ、モリナーラ (Singolo Vigneto/単一畑)

製法:アマローネは糖度の高い陰干し、ブドウを発酵させた、非常に手の込んだ長期熟成型ワイン。極めて濃厚で、官能的な味わい。手作業で選別、収穫したブドウを小さな小箱に入れ、伝統的な方法で陰干し(アパッシメント)。1月末にブドウを破砕、天然酵母を利用し自然発酵。20~25日後に軽く圧搾、ワインはフランス産オーク樽で24ヶ月熟成。その後、最低10ヶ月の瓶内熟成。

濃厚なガーネットの色合い。精妙で奥深い香り。調和のとれた豊かな味わいのフルボディで、非常にソフトでバランスのとれた飲み心地ながらどっしりと重みのある本格派。













Ebner/エブナー

(イタリア/トレンティーノ=アルト・アディジェ州ボルツァーノ、レノン)

超立体地形イサルコ渓谷、標高500m、僅か5haの自社畑からハッキリ感じられる品種の個性 しっかりしたボディと持続性、典型的なミネラルのキャラクターが誰をも魅了!

イサルコ渓谷は、アルト・アディジェワイン界でも、新しい才能の養成所のような所で、若い栽培家が両親の農園を発展させる事を選び、環境と伝統を深く尊重しながらも、同時にワインの品質を高め、地元消費だけでなく世界に開かれた市場に挑戦しています。

農家フロリアンとブリジット・ウンターティナーはエブナーを発展させました。約5haのブドウ畑は南、南東向きで、標高は約500m、レノン村にあり、イサルコ渓谷(砂質・粘土質・石灰質で斑岩を含む)に面しています。

ピノ・ビアンコの出来が最高だ。熟した果実と花のフレッシュさが完璧に結びついている。口中では広がりがあり、調和がとれた味わいだ。

ソーヴィニヨンも興味深く、青くさすようなトーンはなく、多様なアロマパレットを持ち、トロピカルフルーツが中心だが、奥に花やスパイスを感じる。(Gambero Rosso2016)



コート゛	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213550	エブナー・ピノ・ビアンコ EBNER PINOT BIANCO	白	2016	アルト・アテ゛ィシ゛ェDOC 4560474982173	750	¥3, 500	
品種:ピノ	ノ・ビアンコ						

醸造:ステンレスタンクで選別酵母とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成、一部アカシアの樽を使用栽培・仕立て: 樹齢40年のペルゴラ 入数:6/cs

ピノ・ビアンコはイザルコ渓谷の最南部のみで栽培される、アルト・アディジェの白ブドウ品種の一つです。リンゴや熟した洋ナシ、デリケートなカモミールなどの香り、クリーミーなニュアンスを持ち、濃い麦わら色~グリーン、生き生きとした酸と調和のとれたふくよかなボディを持ちます。

₂₁₂₅₅₅ エブナー・グリューナー・ヴェルトリーナー	<u>Р</u>	2016	アルト・アテ゛ィシ゛ェDOC	750	¥3, 800
213555 EBNER GRUNER VELTUNER		2010	4560474082135	730	+3, 000

品種:グリューナー・ヴェルトリーナー

醸造:ステンレスタンクで選別酵母とともに温度管理しながらアルコール発酵(約25日間)、その後上質な酵母とともに熟成、一部バリックを 使用

栽培・仕立て: 主に樹齢30年のペルゴラ 入数:6/cs

アルト・アディジェでは稀な品種で、イザルコ渓谷でのみ栽培され、私達の農園では最も南側の場所で育っています。特徴ある土壌から くる際立ったミネラル、しっかりとした構成、色々な味わいの要素を持ち、輝きのある麦わら色、オリーブグリーンのフチ、フルーティーな香 り、コショウの香り、果実味の豊かな、ジューシーな味わいを持つワインです。

213560	エブナー・ソーヴィニョン	4	2016	アルト・アテ゛ィシ゛ェDOC	750	¥4, 000
213560	EBNER SAUVIGNON		2010	4560474982159	/30	+4, 000

品種:ソーヴィニョン・ブラン

醸造:ステンレスタンクで選別酵母(一部土着酵母)とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成、一部バリックを使用

栽培・仕立て: グイヨー

このフランス起源の古いブドウ品種は、19世紀末からアルト・アディジェに良く適応し始め、評価徐々に上がり始めました。明るいグリーンのフチを持つ麦わら色、素晴らしい酸と、セイヨウスグリやサンブーカの花などのフルーティーでスパイシーな香りを持ち、泥灰質・砂利の多い、痩せた土壌からくるミネラル・塩味が際立っています。

213570	エブナー・ゲヴェルツトラミーナー	4	2016	アルト・アテ゛ィシ゛ェDOC	750	¥4, 000
213370	EBNER GEWURZTRAMINER		2010	4560474982142	/30	+4, 000

品種:ゲヴェルツトラミ-ナー

醸造: ステンレスタンクで選別酵母(一部土着酵母)とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成

栽培・仕立て: 主に樹齢30年のペルゴラ、一部グイヨー 入数:6/cs

ゲヴルツトラミーナーはアルト・アディジェの土着品種の一つで、明るいグリーンの反射のある、輝きのある麦わら色、フルーティーなアロマ、スパイス香を持ち、このエリアで最も貴重な白ブドウの一つです。心地よいボディ、酸味と甘みのバランスが素晴らしく、粘土質・砂質・強い石灰質土からくる洗練されたミネラルを持っています。

陰干ししたゲヴェルツトラミーナーが5%未満ブレンドされています。

213565 エブナー・ピノ・ネロ	赤 201	アルト・アテ゛ィシ゛ェDOC	750	¥4, 500
EBNER PINOT NERO	が 201	4560474982166	/30	+4, 500

品種:ピノ・ネロ

醸造:ステンレスタンクでアルコール発酵、その後一部トノーを使用

栽培・仕立て: 樹齢20年のペルゴラ 入数:6/cs

南向きの最も良い畑に植えられており、粘土質・砂質・石灰質土壌からくる際立った特徴を持ちます。輝きのあるルビー色、エレガントなアロマ、トースト香、赤系果実、アマレーナチェリー、デリケートなタンニンが特徴です。 泥灰質・砂質土壌からくるはっきりとしたミネラルが感じられます。









CLARABELLA/クララベッラ

(イタリア/ロンバルディーア州フランチャコルタ、コルテ・フランカ)

オーガニック・フランチャコルタ フランチャコルタ生産共同組合の中で唯一の非営利団体









カンティーナ・クララベッラは、クララベッラ社会共同組合のプロジェクトとして2004年に設立されました。

大いなる情熱と明確な目標〜仕事を通して、心や身体に障害を持つ人々の尊厳を回復し、技能や態度を向上させる〜を持って、小さなぶどう園はスタートしました。 現在フランチャコルタ生産共同組合の中で唯一の非営利団体 ON LUS (Organizzacioni Non Lucrative de Utilita Sociale:社会的有用性のための非営利諸組織)であり、品質重視のポリシーを感じさせるワインを提供しています。

健全なテロワールとブドウ及びワインの品質との強い関連性を常に意識し、イゼオ、コルテ・フランカ、ロデンゴ・サイアーノ、ロヴァートにまたがる10haの有機栽培のブドウ畑から、年間約6万5千本のワインを生産しています。

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212515	クララベッラ・フランチャコルタ・ブリュット・オーガニック CLARABELLA FRANCIACORTA BRUT ORGANIC	白	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982180	750	¥4, 500

ブドウ品種:シャルドネ 100%

栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法

クララベッラの自社畑で栽培されたシャルドネから生まれるフランチャコルタ・ブリュット。豊かな生物多様性のみが与えうる複雑な味わい。手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。ワインの85%をステンレスタンクで、残り15%を小樽で発酵、乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ(瓶詰め)シュール・リーで20~28ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に4ヶ月間の熟成。

繊細で持続性の高い泡立ち。トロピカルフルーツやシトラスの華やかな香りの奥に、樽からのトースト香や火打石を思わせるミネラルの主張があります。フレッシュな口当たり、バランスの取れた味わい、豊富なミネラルの風味、長い余韻。

212520	クララベッラ・フランチャコルタ・サテン・オーガニック	P	NV	フランチャコルタDOCG	750	¥5. 600
212320	CLARABELLA FRANCIACORTA SATEN ORGANIC		INV	4560474982197	730	+3, 000

ブドウ品種: シャルドネ 100%

栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法

腕の良いフランス人醸造家によって作られたソフトで繊細なこのワインは、まさに名は体を表すという実例かもしれません (サテン=柔軟で、すべすべとした光沢が豪華な印象を与える織物)。しっかりとした骨格、エレガンス、ミネラルなどの要素を畑からしっかりと吸収して育ったシャルドネの魅力を最大限に引き出した逸品。アペリティフに最適。4.8気圧

手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ (瓶詰め。シュール・リーで24~30ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に4ヶ月以上の熟成。繊細で持続性の高い泡立ちと花のような香り。フレッシュな口当たりでミネラル豊富、余韻も長い。

212525	クララベッラ・フランチャコルタ・エッセンツァ・パ・ドゼ・オーガニック	4	NV	フランチャコルタDOCG	750	¥6, 300
212323	CLARABELLA FRANCIACORTA ESSENZA PAS DOZE ORGANIC		INV	4560474982203	/30	₹0, 300

ブドウ品種: シャルドネ 100%

栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法

クララベッラのワイナリー&セラーに隣接した"ファームハウス"と呼ばれるブドウ畑から生まれるワイン。ベーシックなブリュット・スパークリング。手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。ワインの85%をステンレスタンクで、残り15%を小樽で発酵、乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ(瓶詰め)シュール・リーで少なくとも24ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に6ヶ月間の熟成。5.3気圧

繊細で持続性の高い泡立ち、シトラスフルーツを基調にフレッシュ・フルーツや酵母の風味を感じさせる豊かな香り。キリッしたさわやかな辛口で、すばらしい風味とミネラルに満ちています。





フランチャコルタの歴史的生産者



フランチャコルタ・モスネル

(Lombardia, Passirano, Camignone)

カンティーナ・モスネルは、約180年前の1836年にバルボリオ家がカミニョーネの農園を相続した時にスタートしました。現在はエマヌエラ・バルボリオが運営していますが、1954年、18歳の時にカンティーナを最新のものに変革しようと決心しました。1960年代にMetodo Classicoの最初の試みを始め、1967年にはフランチャコルタの規定ができました。エマヌエラはピノ・ディ・フランチャコルタDOCを申請した最初の生産者の一人であります。



モスネルはこの地方の方言で、「石の山」という意味でですが、実際畑に石が 非常に多く見られるためで、そのミネラルがワインに厚み、エレガンス、長い寿命 を与えます。現在は5代目に当たるエマヌエラの子供達が、カンティーナの仕事 を行っています。

当主のジュリオ・バルツァノは技術・生産・販売を担当し、妹のルチアはマーケティング、海外向けPR、管理運営を担当しています。

MOSNELは1961年フランチャコルタをスタートした11生産者のうちの1社 1836年から続くぶどう生産者、カンティーナ前の自社畑40haが一ヶ所にひとかたまり 投資家が参入している現代のフランチャコルタでは稀であり、畑は全てオーガニック



畑と気候

38haのDOCGの自社畑をもち、ビオ認定を受けています。仕立てはグイヨー、コルドーネ・スペロナート。 土壌は氷堆石土壌、中程度に肥沃、礫は石灰質が多く粘土質は少なめ、表土の深さは中程度。畑の向きは東~ 南東向き、Fantecoloの丘陵地に位置します。環境は、カルモニカ渓谷からの冷たい風、イゼオ湖の影響の強い 温暖な気候、イゼオの貯水池の近くの小高い氷堆積土壌。湖から吹く風のおかげで、冬の間も霧が発生せず、 春と夏も湿度が低くなっています。

フランチャコルタ(Franciacorta)とは?

イタリア・ロンバルディア州東部のフランチャコルタ地方で造られる、瓶内2次発酵のスパークリングワイン。 ピノ・ビアンコ、シャルドネ、ピノ・ネロが主要品種。 スタンダード・キュヴェはシャルドネ、ピノ・ネロ50%を上限 にピノ・ビアンコの使用が可能で、瓶内2次発酵と酵母の澱を入れたままの法定熟成期間は最低18ヶ月、ガス 圧5~6気圧と規定されています。その他、サテン、ロゼ、ミレッジマート、リゼルヴァ等の各規定があります。



フランチャコルタ・モスネル

(イタリア/ロンバルディーア州 フランチャコルタ、カミニョーネ)

コート゛	商品名 Vinificazione	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
Z13Z00	フランチャコルタ・ブリュット・ナチュレ・オーガニック MOSNEL FRANCIACORTA BRUT NATURE ORGANIC DOCG	白	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003817	750	¥5, 500	

品種:シャルドネ70%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ10%

醸造: 空気圧プレスで1番プレス(70%)と2番ブレス(30%)のモストに分けます。両方を15℃で12時間静置し、デキャンティングした後、有機選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理をしながら、アルコール発酵を行います。1番プレスのモスト70%はMLFをせず、そのままステンレスタンクへ、残りの2番プレスのモスト30%をオークの小樽でMLFを実施。翌年の4月にアサンブラージュを行い、ボトリングし、水平に横たえて瓶内二次発酵を行います。

18ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、更に2ヶ月間瓶内熟成。

ガス圧 5.1気圧 EU産有機農産物認証

淡い緑色がかった輝く白いゴールドの色調に、活気にあふれた鮮明な香りサンザシとグレープフルーツ、バーベナ、白桃を感じさせるような味わい、若々しい味わいが特徴で、味わいが持続します。

213270 フランチャコルタ・サテン・ミレッジマート	6	2012	フランチャコルタDOCG	750	¥6. 500
MOSNEL FRANCIACORTA SATEN DOCG		2012	8002443003411	/30	+0, 500

品種:シャルドネ100%

醸造: 空気圧プレスで1番プレス(60%)と2番プレス(40%)のモストに分けます。両方を13℃で12時間静置、デキャンティングした後、選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理しながら、アルコール発酵を行います。1番プレスのモスト60%はMLFをせず、そのままステンレスタンクへ、残り2番プレスのモスト40%を小樽でMLFを実施。翌年3月にアサンブラージュを行い、ボトリングし、水平に横たえて瓶内二次発酵を行います。

36ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、リキュール添加し更に 3ヶ月瓶内熟成。ガス圧4.6気圧

非常に細やかなエレガントな泡、金色の輝きのあるイエロー。ジャスミンや藤の花の甘い包み込むような香り、白い桑の実や桃のフレッシュな香り、バニラやアーモンドペーストの香り。生き生きとした塩味のある、薫り高い豊潤な味わい、長い余韻、フレッシュなハーモニー、ドライフルーツのニュアンス。

ı						
	213265 フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ	ПŦ	NV	フランチャコルタDOCG	750	¥5, 500
ı	MOSNEL FRANCIACORTA BRUT ROSE DOCG	11.6	INV	8002443003312	/50	+0, 000

品種:ピノ・ネロ40%、シャルドネ40%、ピノ・ビアンコ20%

醸造: ピノ・ネロを数時間マセレーションしてこのキュヴェに特有の色を抽出します。シャルドネとピノ・ビアンコは伝統的方法で醸造、空気圧プレスで1番プレスと2番プレスに分けます。1番プレスのモスト80%はMLFをせず、そのままステンレスタンクで温度管理しながら醸造、残り2番プレスのモスト20%をオークの小樽でMLFを実施。

20ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、"Brut"用にリキュール添加し、更に2ヶ月瓶内熟成。 ガス圧5.4気圧

きめ細かく持続する泡立ち、琥珀色赤系果実のエレガントなアロマ、焼きあがったばかりの焼き菓子の香り、 ドライで塩味があり、包み込むような持続する味わい。

213275 フランチャコルタ・パ・ロゼ・ミレッジマート	п¥	2012	フランチャコルタDOCG	750	¥8. 500
MOSNEL FRANCIACORTA PA ROSE DOCG	11.6	2012	8002443003619	/30	+0, 300

品種:ピノ・ネロ70%、シャルドネ30% (PaRoseに使用されるピノ・ネロは裏庭の特別な区画で栽培しています)

醸造: ピノ・ネロの控えめな色を持つPaRoséになるのはモストの最初の30%のみ。一次発酵は225Lのオーク小樽で5ヶ月、アサンブラージュとボトリング、水平に横たえて瓶内二次発酵を実施。36ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、更に3ヶ月瓶内熟成。

30ヶ月間熱成、ルミケーンユし、ケコルンユャン、更に3ヶ月間内熱ガス圧 5.3気圧

きめ細かく持続する泡立ち、琥珀色 赤系果実のエレガントなアロマ、焼きあがったばかりの焼き菓子の香り。 ドライで塩味があり、包み込むような持続する味わい。









19世紀末バルバレスコ黎明期に誕生した歴史的ワイナリー





パイティン Azienda Agricola PAITIN

(イタリア/ピエモンテ州ネイヴェ、セッラボエッラ)

バルバレスコはかつてバローロとして売られていましたが、19世紀末からバルバレスコとして区別されるようになりました。この新しいワインを最初に瓶詰めして、輸出した生産者のひとつがパイティンです。







パイティンの歴史は、1796年にベネデット・エリアが、ブドウ畑とカンティーナを持つワイナリーをルイジ・ペッリッセーロから購入した時から始まりました。

その後息子のジュゼッペが畑を広げ、15世紀から続く地下のカンティーナを購入、1893年にソリ・パイティンのバルバレスコの瓶詰めを始めました。そして1898年にワインの輸出を開始しました。



← パイティンに残る最古の1909年バルバレスコ

ワイナリーはセコンド・パスクエローエリアが1965年にシステムを刷新し、新しいカンティーナを設立、新しい畑に植樹を始めました。今日のワイナリーは、セコンド・パスクエローと2人の息子ジョヴァンニとシルヴァーノにより運営されています。

1997年に農場経営を始め、現在は17haの畑で Barbaresco, Nebbiolo, Arneis, Barbera, Dolcetto を生産しています。

パイティンのワインは、**しなやかで緻密なボディに隠された、立体感のある凛々しいタンニン**です。 バルバレスコの歴史に深く寄与したパイティンは、現在も進化し続けています。





Gambero Rosso2016 に掲載されています。



Paitin / パイティン (ピエモンテ州ネイヴェ,セッラボエッラ)

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
LZIOLIO	パイティン・ランゲ・アルネイス・ヴィーニャ・エリザ PAITIN LANGHE ARNEIS VIGNA ELISA DOC	白	2016	ランケ゛・アルネイスDOC 4560474981862	750	¥3, 200

ブドウ品種:アルネイス85%、リースリング15% 樹齢: 1991~1994年に植樹

年間生産本数: 12,000本

醸造:除梗破砕した後、横長ステンレスタンクで12℃で24時間マセレーション、翌日プレスし、清澄。アルコール発酵はステンレスタンクで14℃で、選別酵母と共に、30日間行います。酸とフレッシュ感をキープするためにMLFは行いません。ボトリングまでステンレスタンクでシュールリーを行い、フィルターをかけます。

カンティーナの唯一の白ワインで、五代目のエリーザに捧げられたワイン。

213120	ペイティン・バルベーラ・ダルバ・セッラ	赤	2015	ハ゛ルヘ゛ーラ・タ゛ルハ゛DOC	750	¥3, 500
P/	AITIN BARBERA D'ALBA SERRA DOC			45604/49818/9		,

ブドウ品種:バルベーラ100% 樹齢:1991~1994 年に植樹、南西向き

年間生産本数: 18,000 本

醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26-28℃で、8日間行います。MFが起こる前に、スロヴェニア産オークの大樽に移し12ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。

セラボエッラの東側の畑、傾斜は緩やか。かつてはBricco di Neiveのバルベラが植えられていた。フレッシュ感とバランスが持ち味。

213105 パイティン・ネッビオーロ・ダルバ・カ・ヴェヤ	#	2014	ネッヒ゛オーロ・タ゛ルハ゛ DOC	750	¥4, 700
PAITIN NEBBIOLO D'ALBA CA VEJA DOC	亦	2014	4560474981817	/30	+4, 700

ブドウ品種:ネッビオーロ100% 樹齢:1995 年に植樹

年間生産本数: 4,000 本(2014 年)

醸造:アルコール発酵は横長ステンレスタンクで26-28℃で10日間。 ステンレスタンクでMLFを行い 熟成。 2014年VTは樽は使用していません。フィルターなし、清澄なし。

1500年代から続く区画。カ・ベイアはこの土地の方言で「古い家」を意味します。Sant'Agataの泥灰土とDianoの沖堆積土壌が混ざる珍しい組み合わせの土壌で、これはMonforteからBaroloにかけての丘陵地帯にのみ見られます。

212110 パイティン・バルバレスコ セッラボエッラ	#	2013	ハ゛ルハ゛レスコDOCG	750	¥6, 800
PAITIN BARBARESCO SERRABOFILA DOCG	亦	2013	4560474981824	/30	₹0, 000

ブドウ品種 ネッビオーロ100% 樹齢: 1988~1995 年に植樹

年間生産本数:12,000本

醸造: アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26-28 ℃で14日間行います。 MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽 (30HL-50HL)に移し、18ヶ月以上熟成。 その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。 フィルターなし、清澄なし。

ネイヴェ村のセッラボエッラは、セッラヴァリアーノ地層とトルトニアーノ地層が混ざる珍しい組み合わせの丘陵地帯。非常に稀な土壌で、バルバレスコのロカリエ、バローロのカンヌビに見られるくらい。この土壌の結合により、非常に長期の熟成が可能になります。

212125	パイティン・バルバレスコ・ソリ・パイティン	#	2013	ハ゛ルハ゛レスコDOCG	750	¥9, 000
213125	PAITIN BARBARESCO SORI PAITIN DOCG	亦 2013	4560474981831	/50	₹७, 000	

ブドウ品種:ネッビオーロ100% 樹齢:1953~1984 年に植樹

年間生産本数: 18,000 本

醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26-28℃で19日間行います。MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽 (30HL-50HL)に移し24ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。

ネイヴェの南部の唯一の区画。他の区画より密度のある土壌。 最も標高が高く、日当たりの良い場所で、この地方の方言でSori と呼ばれます。





CA VIJA





ETTORE GERMANO/エットーレ・ジェルマーノ (ピエモンテ州セッラルンガ・ダルバ)

■セッラルンガ・ダルバの揺るぎない力強さがありながら、繊細なディティールで細やかなテクスチャー







ジェルマーノ家は、バローロでは最もタニックで長寿型のワインが出来る、セッラルンガのクリュ として有名なCerrettaチェレッタに、150年前から土地を所有しています。

曾祖父フランチェスコ、祖父アルベルトはブドウ栽培を行い、また少量のワイン造りを行っていま したが、当時はブドウの販売を主に行っていました。

1993年から実質的に自社瓶詰めと販売を行うようになり、外部からのコンサルタントなしで栽 培から醸造にいたるまで全てを管理、自分たちの畑が持つ素晴らしいテロワールを表現したワ インづくりを行っています。またネッビオーロのクローンを考慮し、バリックを使いながらもトノー や大樽を併用。伝統的なスタイルを保ちつつ、最新技術も取り入れたワイン造りを行っています。

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
717990	ロットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ TTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC	白	2015	ランケ DOC 8032665541439	750	¥3, 200

ブドウ品種:シャルドネ100% 土壌:石灰質土壌、混合土壌

年間生産本数:9,000本

醸造: ソフトプレスし一番モストのみを使用、18℃に温度管理しながらステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発 |酵は50%のみ行います。6ヶ月間ステンレスタンクにてシュールリー、翌年5月初旬にボトリング。

香りはフルーティで焼き立てのパンの皮のようなニュアンスも。豊潤で調和のとれた味わいと、フレッシュな酸と持続する味わ い。数年熟成できるワイン。

Ettor	e Germa	no
	ANGHE	

213225 E	エットーレ・ジェルマーノビネル・ランゲ・ビアンコ	4	2016	ランケ゛DOC	750	¥4, 200
	ETTORE GERMANO BINEL LANGHE BIANCO DOC	H 2010	8032665541866	/50	† 4, 200	

ブドウ品種:シャルドネ、リースリングレナーノ

年間生産本数:750ml 通常ボトル6,000本、1.5Lのマグナムボトル200本

醸造:手摘み後にソフトプレス、シャルドネのマスト半量は700リットルのトーストしていないトノーでアルコール発酵をし、6月ま で熟成。 残りの半量のシャルドネとリースリングレナーノはステンレスタンクで発酵、そして7月に全て一緒にされ、 瓶詰めがさ れる。最後に6ヶ月間の瓶内熟成をする。

深い麦わら色、バニラの甘い香りやフレッシュな果物や花の香り、リースリングの軽くてフルーティーなアロマや、こんがりと焼 いたパンのニュアンスがあります。豊かな味わい、アルコール度と酸が高く熱さを感じるレナーノのブドウ畑が与える、心地よい 酸味があり、持続性のある香りがします。

ワインとの組み合わせは、味のしっかりした魚料理、貝類のグリル、特にフレッシュチーズや熟成したチーズ。

213000 エットーレ・ジェルマーノランゲ・リースリング・エルツ	<u></u>	2015	ランケ゛DOC	750	¥5, 200
ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC		2013	8032665541514	/30	+3, 200

ブドウ品種:リースリング100% 土壌: 石の多い石灰質土壌 年間生産本数:27,000本

|醸造:16℃で40日間、ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵は行いません。 バトナ―ジュせずに6ヶ月間シュール リー、翌年5月にボトリング。 残糖は5-6g/L、このわずかな残糖分が、リースリングのアロマを引き立たせます。

ランゲのリースリングと言えばジェルマーノ。リースリングの畑だけは50kmほど南、Ciglièチリエ地区に位置します。土壌はセラ ルンガ同様石灰質土壌ですが、加えて石ころの多い土壌で、それがミネラル感を与えます。標高と涼しい気候の影響で、味 わいに複雑味が出ます。グリーンの反射のある麦わら色、フルーティな香り、若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスもあり ますが、熟成とともにミネラル感・複雑味が増します。味わいは豊潤で、きれいな塩味、果実の甘みがあり、余韻はフレッシュ で持続性があります。

cor Edm
Ettore Germano
HÉRZU
100

BINEL

213216	エットーレ・ジェルマーノ ブリュット・メトド・クラッシコ・アルタ・ランガ	4	2015	アルタランカ゛DOCG	750	¥6, 000
213210	ETTOPE GERMANO BRUT METODO CLASSICO, ALTA LANGA DOCG		2013	8032665542002	730	+ 0, 000

ブドウ品種: ピノ・ネーロ80%、シャルドネ20%

年間生産本数:750ml 通常ボトル20,000本、1.5Lのマグナムボトル1,000本

醸造: 手摘みで収穫後、素晴らしいマストのみ厳選されシャルドネは中型の木樽、ピノ・ネーロはスチールタンクで、低温でア ルコール発酵が行われます。アルコール発酵の後、木樽で熟成(複数回のバトナージュが行われる)ティラージュは4月に選 別酵母を加えて行われ、2度目のアルコール発酵が瓶内で4~6ヶ月間続きます。30ヶ月間の熟成の終わりに口抜きが行わ れ、同様のワインが足され(リキュールエクスペディションを使用しない)封がされます。最後に3~4ヶ月間、瓶内熟成を行い ます。

濃い麦わら色、細かく持続性のある泡立ち、焼いたパンの香りやドライフルーツ、ほのかな花の香りがあります。味わいは豊か でバランスのとれた酸味と滑らかさを感じます。細かい泡が口の中をスッキリさせ、アロマの香りが長続きします。



コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212985	エットーレ・ジェルマーノ バルベーラ・ダルバ	#	2015	ハ゛ルヘ゛ーラ・タ゛ルハ゛DOC	750	¥3, 400
212903	ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC	亦	2013	8032665541552	730	TO, 400

ブドウ品種: バルベーラ100%

醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のブドウで、ステンレスタンクのみを使って醸造。除梗破砕し、約25℃で7-8日間マセレーション・アルコール発酵。マロラクティック発酵のあと4月にボトリングし、6月初旬にリリース。

紫の反射のあるルビー色、フレッシュなフルーツの香り、プルーンやブラックベリーなど。フレッシュで滑らかな心地よい味わい。程よい余韻。

j	Corman	
Ettore	Germano	
	ERA d'ALBA	
		ı

212990	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネッビオーロ	# 2	2016	ランケ゛・ネッヒ゛オー□DOC	750	¥3, 800
212990	ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC	小 4	2010	8032665541675	730	₹3, 000

ブドウ品種: ネッビオーロ100%

年間生産本数:12,000本

醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のセレクション。ランゲ・ネッビオーロ専用畑。

除梗破砕したあとステンレスタンクにて約3-4日間25℃でマセレーション・アルコール発酵を行う。 マロラクティック発酵の後ステンレスタン クで数回樽移しを行い、翌夏にボトリング、9月にリリース。

ガーネットの反射のあるルビー色、チェリーなどのフレッシュな果実の香り、ヴィオラのフローラルな香り。豊潤で温かみがあり、まとまりがあり軽い収斂性のあるタンニンが口の中を洗い流してくれます。香りを思い出させる長い余韻。



212975	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・デル・コムーネ・ディ・セッラルンガ・ダルバ ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA	亦	2012	л° п−пD0CG 8032665541446	750	¥7, 800
	LETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA			8032005541440		

ブドウ品種: ネッビオーロ100%

年間生産本数:10,500本

醸造: このワインに使われるブドウは、Prapòの若い畑のセレクション。約20日間マセレーションし、アルコール発酵、伝統的醸造。 700Lのオーク樽で約2年間熟成、その後ボトリングし、15~18ヶ月間瓶内熟成した後、リリース。

輝きのあるガーネット色、イチゴやチェリー、赤系果実、ザクロバラ、ヴィオラ、リコリスなどの香り。エネルギッシュな味わい、力強いアタック と緻密なタンニン。



212980	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ	#	2012	バロ−□DOCG	750	¥12, 000
212900	ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2012	8032665541484	750	∓ 12, 000
212981	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ	赤	2009	n* □-□DOCG	750	¥14, 000
212901	ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	小	2009	8032665540845	/30	Ŧ14, 000

ブドウ品種: ネッビオーロ100%

年間生産本数:9,000本

醸造: 伝統的醸造。収穫したブドウを除梗破砕し、30日間マセレーションし、アルコール発酵。

2,000Lのオーク大樽で24ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内熟成し、リリース。

Ellore Germans

MAROLO

PRAID

PRAID

PRAID

わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。 アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれます。 香りを思い出させる長い余韻。 クラシックな伝統的バローロ。

212220	エットーレ・ジェルマーノ・バローロ・チェレッタ	#	2009	バロ−ロDOCG	750	¥15, 000
213220	ETTORE GERMANO BAROLO CERRETTA DOCG	亦	2009	8032665540821	730	+ 13,000

ブドウ品種: ネッビオーロ100%

年間生産本数:750ml 通常ボトル17,500本、1.5Lのマグナムボトル400本、3Lのダブルマグナムボトル100本

醸造: 手摘み、除梗、破砕後にステンレスタンクで40~45日間のアルコール発酵と醸しを行います。ルモンタージュは日々頻繁に行われ、タンニンや色素の抽出を良くします。圧搾後にマロラクティック発酵、そして700リットルのそれぞれ違う年のトーストしていないトノーに18~24ヶ月間熟成されます。その後瓶詰め、さらに12~18ヶ月間瓶熟成されます。わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれます。香りを思い出させる長い余韻。クラシックな伝統的バローロ。

濃いガーネット赤、反射するオレンジ色。熟成したフルーツやバニラ、革やタバコのニュアンスや、ブラックベリーやアメリカンチェリーなどの香りもあります。味わいはとても豊かでタンニンの質も良く、すっきりとした口当たり、後味はしっかりと持続性があります。このワインとに合う食事は、熟成したチーズから風味豊かでスパイシーなメインコース。





エラルド・ヴィベルティ ERALDO VIBERTI (イタリア/ピエモンテ州ラ・モッラ)

わずか6ha "ワインは畑で造られる"がモットーラ・モッラのオーガニック・バローロ

ピエモンテ州ラ・モッラ地区サンタマリアにある約6haの畑はオーガニックの土壌。除草剤や化学肥料を一切使わない栽培を行なっています。

2haはドルチェット、2haはバルベーラ、残り2haはネッビオーロです。年間生産量は、わずか26,000本のブティック・ワイナリーです。畑仕事は手仕事にこだわります。上質なブドウ作りに執心するヴィヴェルティ氏は剪定や樹木の植え方などに独自のこだわりを持ち、最良のブドウだけを厳選。摘房も収穫も1房ごとに丁寧に見極めています。ヴィヴェルティ氏自ら毎日畑に出てブドウの栽培から醸造までワイン造りのほぼ全ての工程を一人で行っています。先代から引き継いだ畑を大事に守り、1987年ビンテージから自身のラベルでリリースし、現在に至ります。









コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
1 212/00	エラルド・ヴィベルティ・ランゲ・ネッビオーロ 【限定品】 ERALDO VIBERTI LANGHE NEBBIOLO	赤	2014	ランケ゛・ネッヒ゛オーロDOC 803125161454	750	¥4, 000	

品種:ネッビオーロ

土壌の種類:凝灰質粘土斑

仕立てと密植率:ギョイヨ式 4,200本/ha

平均樹齢:20-25 年 熟成期間:小樽で12ヶ月間

中程度のガーネットレッド。熟したフランボワーズなどのベリー類、ローズ、ローストナッツやフレッシュなカカオなどの香りが感じられる。口に含んだ瞬間のエレガントな香りが魅力的。

- 0	—					
212775	エラルド・ウ・ィベルティ・バルベーラ・ダルバ・ヴィーニャ・クララ【限定品】	*	2012	ハ゛ルヘ゛ーラ タ゛ルハ゛DOC	750	¥5. 800
212773	ERALDO VIBERTI BARBERA D'ALBA VIGNA CLARA	亦	2012	8034125161249	/30	+ J, 000

品種:バルベーラ

栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッラ

土壌の種類:凝灰質粘土斑

仕立てと密植率:ギョイヨ式 5,000本/ha 平均樹齢:25 年 熟成期間:小樽で20ヶ月間

艶のあるルビーレッド。プラムやチェリーの熟した果実味は、程よい酸味と相まってフレッシュさを表現。品のある滑らかな果実味から続くほのかなビター感も心地よい。

ら続くほのかなビター感も心地よい。					
212785 エラルド・ヴィベルティ・バローロ 【限定品】	赤	2012	バロ−□DOCG	750	¥7, 500
ZIZ/00 FDALDO VIDEDTI DADOLO	01	2012	0004105161010	/30	T / , JUU

8034125161218

品種:ネッビオーロ

栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッラ

ERALDO VIBERTI BAROLO

土壌の種類 凝灰質粘土斑

仕立てと密植率:ギョイヨ式。3,800~4,200本/ha 平均樹齢:20-25年 熟成期間:小樽で24ヶ月間

輝きのあるガーネットレッド。透明に近づくオレンジの縁取りが美しく、煮詰めたフランボワーズやカシス、スミレやローズ、ローストナッツや熟したカカオなどの香りが感じられます。タンニンがとてもキレイで、しなやか。エレガントな凝縮感があります。

エラルド・ヴィベルティ・バローロ・ロッケッテヴィーノ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BAROLO ROCCHETTEVINO	赤	2012	л` п-пD0CG 8034125161225	750	¥11, 000
--	---	------	-----------------------------	-----	----------

品種:ネッビオーロ

栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッラ

土壌の種類:凝灰質粘土斑

仕立てと密植率:ギョイヨ式。3,800~4,200本/ha

平均樹齢:15年

熟成期間:小樽で30ヶ月間







芳しい妖艶な香りと構成力

ラ・コロンビーナ

LA COLOMBINA

(イタリア/トスカーナ州モンタルチーノカステルヌオヴォ・デッラバーテ)







伝統的なブルネロから感じる、芳しい妖艶な香りと安定した構成力

ラ・コロンビーナは1997年創業のワイナリーで、以前からファミリーが所有していた Castelnuovodell'Abate カステルヌオヴォ・デッラバーテの土地の可能性を表現しようと設立されました。計5haの畑はモンタルチーノ地区ほぼ最南端に位置するカステルヌオヴォ・デッラバーテの4ヶ所に位置し、畑の向きや標高、風、気候などにより、それぞれ異なる特徴を持ちます。長年の知識と情熱により、完全に熟し、健康で香り高いブドウを収穫し、これらの異なる畑のワインをブレンドし、高品質のワインを生産しています。



ラ・コロンビーナ・ロッソ・ディ・モンタルチーノ

参考上代¥3,400 JAN:8032993342418

原産地:ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

丸みがありフレッシュで、程よい赤系果実とかすかなスパイスのニュアンス。

飲みやすく、色々なお料理に合わせやすいワイン

醸造: オーク大樽で約1年、その後バリック短期間熟成。

ラ・コロンビーナ・ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

参考上代¥7,500 JAN:8032993341213

原産地:ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG

品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

温かみがあり心地よく、バランスの良いワイン。力強さとエレガンスを持ち合わせます。 赤系果実の熟した香り、リコリスやレザーの香り。赤身の肉料理やチーズとともに。

醸造: オーク大樽で30ヶ月以上、最高40ヶ月、バリックで短期間熟成。



Baola of morrona

バディア・ディ・モローナ

(イタリア/トスカーナ州 ピサ地方)

イタリア・トスカーナ州の最重要産地ピサ県テリッチョーラ村のトップ・ワイナリー

1939年にガスリーニ=アルベルティ公爵家DUCAが修道院(バディア)だった地所及び建物を買い取り、ピサでトップの評判を誇る造り手となりました。

醸造責任者はジョルジョ・マローネ。サッシカイア、ティニャネロ、ソライアを世界に知らしめたスーパー・タスカンの父、ジャコモ・タキス(2016年没)が彼の才能に惚れ込み、1988年後継者としてヘッドハンティングしました。タキスはアンティノーリ社を退職する1992年までの4年間、ジョルジョと寝食を共にし徹底的に教え込みました。その後タキスと共にコンサルタント・チームのチーフ・エノロゴとしてトスカーナで活躍しました。



左)エノロゴ : Giorgio Marone 右)オーナー: Dr Filippo Gaslini Alberti

【ワイナリー概要】

1939年以来、バディア・ディ・モローナは企業家アルベルティ家の下で運営されてきました。ブドウ畑では大々的な植え替えが行われ、ワイン生産には常に最先端技術を導入、セラーもリフォーム、拡張されて新しい大小の樽が据え付けられました。アグリ・ツーリズモのための5つの施設、レストランを備え、様々なイベントやセレモニーで使用可能な1089年建設の伝統ある修道院も残されています。アルベルティ家が経営する広大な農園は、面積600 haのうち110haはブドウ畑、40haがオリーブ畑、残りは穀物畑と森林です。ワイナリーは、ガスリーニ・アルベルティ家の起業家としての情熱とプロフェッショナリズムを垣間見せる様々な設備を備えています。

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
1 212300	モローナ・トスカーナ・ビアンコ・ディ・ポッジ Morrona Toscana Bianco dei Poggi IGT	白	2016	トスカーナ・ヒ゛アンコ I G T 8033629900040	750	¥1, 400

品種:ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、シャルドネ

濃厚な、緑がかった麦わら色。フレッシュでエレガントな香り、デリケートな花とシトラスの香り。弾けるような活気あふれる口当たり、ソフトでしっかりとした味わいがあります。ステンレスタンクで熟成。

料理との相性:食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。

ı
4
*
703
MANCO and POGET
Majorial Principles

212361	モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ	4	2016	トスカーナ・ウ゛ェルメンティーノIGT	750	¥2. 000
212301	Morrona Toscana Vermentino Felciaio IGT		2010	8033629900026	/30	+2,000

品種: ヴェルメンティーノ100%

ヴェルメンティーノはトスカーナ特産の白ワイン用品種です。ほぼブレンドに用いれられ、海に近いエリアに多く見られます。そのためか、魚料理との相性は抜群です。

緑色のきらめきのある濃い麦わら色。フローラルで柑橘系なニュアンスもあるフレッシュでエレガントなアロマ。ソフトな口当たり、いきいきと弾ける酸味、風味の豊かな辛ロワイン。ステンレスタンクで熟成。

料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。

GAMBERO ROSSO 2018年版 1Bicchieri(2016VT)

212365 モローナ・ラ・スヴェラ・トスカーナ・ビアンコ	4	2015	イタリア/トスカーナ・ヒ゛アンコIGT	750	¥2, 800
212365 Morrona Toscana Bianco La Suvera IGT		2013	8033629900118	/50	+2, 000

品種:シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10%

しっかりとしたコクがありながら、ソフトな口当たり。テロワールの個性が十分に感じられる1本。シャルドネは6ヶ月樽で熟成。 ヴィオニエはステンレスタンクで熟成。

明るい金色の輝きを持つ濃厚な麦わら色。地中海ワイン特有のトロピカルフルーツを思わせるエキゾチックなアロマ。ボトル内 熟成により、複雑でミネラルに富んだエレガントな仕上がりとなっています。味わいは濃厚でコクがあり、バランスのとれた酸味と 長い余韻が楽しめます。

料理との相性: シーフードやチキンのパスタ、リゾット。

212381 モローナ・トスカーナ・ロッソ・ディ・ポッジ	#	2016	トスカーナ・ロッソIGT	750	¥1, 400
Morrona Toscana Rosso dei Poggi IGT	小	2010	8033629900002	730	Ŧ1, 4 00

品種:サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15%(非公開)

ピサの丘陵地のテロワールを見事に繁栄した、芳香に満ちた飲みやすいサンジョヴェーゼのワイン。食中酒に最適。ステンレスタンクで熟成。

紫がかったきらめきを持つ、濃厚でいきいきとしたルビー・レッド。エレガントで濃厚な香りはベリー・フルーツやハーブを思わせます。バランスが秀逸な風味にあふれたソフトな味わい。

料理との相性: 肉料理と。フレッシュでマイルドなチーズと。





赤

2015

イタリア/キャンティDOCG

8033629900033

750

¥1,600

品種:サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー(合わせて)15%

ルビー・レッドに輝く色合い、大変フレッシュで、フルーツや花の香りが鮮やか。酸味やこなれたタンニンのバランスが素晴らしく、美味しさと複雑さに満ちています。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。

料理との相性:サラミ、チーズ、赤身肉。

212345

モローナ・カリジャーノ・キャンティ

Morrona Chianti Caligiano DOCG

212250	モローナ・キャンティ	#	2015	キャンティDOCG	750	¥2, 000
212350	Morrona Chianti I Sodi del Paretaio DOCG	亦	2013	8033629900019	/50	+2, 000

品種:サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨノ、メルロー、シラー(合わせて)15%

キャンティは間違いなく国際的に最も有名なイタリアワインです。アルベルティ家の自信作であるこの上質なキャンティは、エレガントで芳香に満ち、味わいには素晴らしいコクと深みがあります。

非常にフレッシュで鮮やかなフルーツや花の香りに満ちています。飲み心地よく多彩な味わいで、熟したタンニンは大変ソフト。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。

料理との相性:サラミ、チーズ、赤身肉。

GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri、コストパフォーマンス賞

212357 モローナ・キャンティ・リゼルヴァ	201	キャンティ・リセ゛ルウ゛ァDOCG	750	¥2, 500
Morrona Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG	》 201	8033629900170	730	+2, 500

品種: サンジョヴェーゼ100%

キャンティ・リゼルヴァはサンジョヴェーゼ100%、その魅力が存分に味わえるワンランク上のレンジです。フランス産の樽(250 OL入りの大きなカスク)で、18ヶ月熟成。タンニンはこなれて角が取れ、まろやかになり、香りと風味のバランスが絶妙になります

レッド・フルーツの弾けるようにフレッシュな香り。ソフトで心地よい口当たり、よくこなれたエレガントなタンニンが舌の上に広が nます

料理との相性:生ハムやサラミ、赤身肉、狩猟肉と。

212270 モローナ・タネート・トスカーナ・ロッソ	#	2013	トスカーナ ロッソIGT	750	¥2, 400
Morrona Toscana Rosso Taneto IGT	少 下	2013	8033629900071	750	+ 2, 4 00

品種:シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15%

トスカーナは数多くのブドウ品種を育む土地ですが、特にぴったりと適合する品種があります。シラーも成功している品種の一つ。早熟なメルロー、トスカーナのテロワールを体現したサンジョヴェーゼとのブレンドにより、独特で複雑な味わいのワインが産まれます。

227L入りのフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。シナモン、チョコレート、ブラックペッパーのデリケートなアロマ。口当たりはしなやかで心地よく、ベルベットのような舌触り。味わいにはコクがあり、長くたっぷりとした余韻も楽しめます。

料理との相性:濃厚なパスタやリゾット、肉のグリルやソテー。

GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri

₂₁₂₂₇₅ モローナ・ナンティア・トスカーナ・ロッソ	#	2012	トスカーナ ロッソIGT	750	¥4, 500
Morrona Toscana Rosso N'antia IGT	亦	2012	8033629900088	730	+4, 500

ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20%

トスカーナ沿岸のテロワールの特徴が結実した、個性的なワイン。典型的なボルドー・ブレンド。227L入りフレンチオーク樽で15ヶ月熟成。瓶内熟成10ヶ月以上。濃厚なルビー色。スパイスやバルサム、完熟ベリー・フルーツ、クロスグリ、タバコ、バニラの心地よい香りが複雑に混じり合う芳醇なアロマ。濃厚な風味と、豊かでしなやかなコク、奥深く長い余韻が楽しめます。料理との相性: 肉のローストやチーズと

212340 モローナ・サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ	#	2011	サンシ゛ョウ゛ェーセ゛・ディ・トスカーナIGT	750	¥5, 000
Morrona Sangiovese di Toscana Vigna Alta IGT	亦	2011	8033629900095	/50	+3, 000

ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

ワイナリー自慢のサンジョヴェーゼ・ワイン。最高の畑ヴィニャ・アルタの、収穫量を低く抑えて収穫されたブドウを厳しく選別。 ワインの大部分をフランス産の2年目使用の樽(2500L入りの大きなカスク)で、残りを小さなバレル(227L)で、注意深く熟成。 豊かな個性が花開いた典型的なトスカーナ・ワイン。

チェリーや甘いスパイスを思わせる濃厚でエレガントな香り。バランスが良くコクがあり、タンニン豊かなフルボディ。上質なサン ジョヴェーゼならではの、こなれ感と長い余韻。

料理との相性: 個性的な味わいの狩猟肉に。









テヌータ・ディ・アルチェーノ

Tenuta di Arceno

トスカーナ州 キャンティ・クラッシコ地区最南部カステルヌォーヴォ・ベラルデンガ東側



柔和な果実味に包まれた、リッチでふくよかな美しい質感 【ワイナリー歴史】

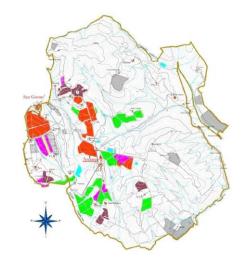
アルチェーノの所有地は、丘陵地、森、古い糸杉、日当たりの良い野原、オリーブ畑、ブドウ畑など、1000haに広がる。ワインは、豊かで凝縮感があり、世界の高品質のワインに肩を並べるレベルを持つ。アルチェーノの繁栄に貢献したファミリーが2つあり、シエナのタジャ・ファミリーが1504年から領地を拡大し、その後1829年にシエナで最も勢力を持っていたピッコロミーニ・ファミリーへと引き継がれた。その後1994年に米ケンダル・ジャクソンの創始者であるジェス・ジャクソンがこの地を訪れた際に、その素晴らしさに魅了され、購入することを決心した土地で、キャンティ・クラッシコ地区で最も素晴らしい場所

アルチェーノはキャンティ・クラッシコ地区の最南端に位置し、66のブドウ畑と50のオリーブ畑を所有している。典型的な地中海性気候で、南からの暑い風と北の山岳部から吹く涼しい風が特徴。標高300~500mに位置し、10の異なるミクロクリマを持ち、土壌は岩、砂、粘土、沖堆積土、玄武岩、シストなど、多岐にわたる。河川の近くは堆積土壌だが、標高の高い地区は非常に岩が多い。









213410 テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ 赤 2015 キャンティ・クラッシコDOCG 750 ¥3,3	コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代
	213/10	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ	#	2015	キャンティ・クラッシコDOCG	750	¥3, 300
Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG	213410	Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG	9 1	2013	0799987002809	/30	+0, 000

サンジョヴェーゼ85%、メルロー15% 熟成方法: フランス産オーク樽で10ヶ月

2015年は大きなポテンシャルのあるヴィンテージ。冬は寒く湿度があり、ブドウ樹の休息と、暑い夏に向けて十分な水を貯えるのに最適だった。ワインは柔らかくフルーティで、酸はやや低めだがバランスが取れ、熟したタンニンの構成がある。

ヴィオラやジャスミンのフローラルな香り、セージや森の下草の香りも。味わいは柔らかく、ラズベリーや熟したプルーン、かすかなリコリスのニュアンス。チョコレートで始まりオレンジピールに変化する長い余韻。

of contrasts of the contrast of the contrasts of the contrast
hisair
TENUTA DI ARCENO
I HI SATI CARRIED
The second state of the property of the second of the seco

213416	赤	2014	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002700	750	¥4, 800
--------	---	------	----------------------------------	-----	---------

サンジョヴェーゼ90%、カベルネソーヴィニヨン10%

熟成方法: フランス産オーク樽で12ヶ月

2013年はクラシックな年。春は涼しく湿気が多く、発芽は直近の暑かった2年より遅かった。5月は雨が多かったが、夏の天候が良かったために救われた。 エレガンスとフレッシュ感のあるヴィンテージ。 濃厚なブルーベリーやクロイチゴ、ラズベリーの印象が特徴的、直線的な酸と骨格のあるタンニンがワインの核になっている。



213421	 テヌータ・ディ・アルチェーノ・・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・ストラーダ・アル・サッソ	#	2015	キャンティ・クラッシコDOCG	750	¥6. 500
213421	Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOC	亦	2013	0799987002830	750	+0, 500

サンジョヴェーゼ $\overline{100\%}$ (グロッソ ブレンド)

熟成方法: フランス産オーク樽で10-12ヶ月

わずか2haの単独畑。天候の良い年のみ約12,000本。25樽から選抜。VT08,09,10,11,13,15。

2011年はここ最近で最も暑い年だった。キャンティ・クラッシコ地区では異例なことだが、フルーツが炸裂している。 アマレーナチェリーの砂糖漬け、リコリス、タバコやスパイス、切立てのバラのデリケートな香り。 骨格はリッチで大きく、熟したプルーンやブルーベリー、チョコレートのニュアンスがタンニンにより包まれている。これらの強さが素晴らしい酸により引き立てられ、かりん、糸杉のフィナーレに続く。 20年に一度の素晴らしいリゼルヴァ。

2011年は熟成樽のトーンによりやや果実味が覆われているが、良質で、包み込むような味わいだ。(Gambero Rosso2016)







モンティチーノ・ロッソ

--- エミーリア・ロマーニャ州 イモラー

ガンベロ・ロッソにて'Bicchieri'を量産するワイナリー

ボローニャの南東イモラにある、1961年創業の家族経営ワイナリー。父アントニオと 共にルチアーノ(兄)が経営、ジャンニ(弟)が醸造を担当。近代的設備の導入と、名醸造家 ソヴェルキアの指導の下、高品質ワインをめざす"モンティチーノ・ロッソ・プロジェクト"を 着々と進行させ、ビッキエーリ獲得の常連となっています。



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種:アルバーナ 参考上代:¥1,800

若いうちは緑がかったみずみずしい麦わら色。 カモミールや白い花のようなエレガントで繊細な香りと、干草やハチミツのようなまろやかな香りに包まれます。口当たりはスムーズで、風味あふれる甘酸っぱさとミネラル分が、味わいのバランスを押し上げます。

JAN: 4945930394019 2Bicchieri (2013VT)



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ パッシート (500ml)

DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ・パッシート

品種:アルバーナ(極甘口) 参考上代: ¥3,500

黄色のバラ、藤、アカシアの花、ライム、蜂蜜、みかんの皮、オレンジ、杉、ナツメグ、バニラ、アプリコットジャム、シナモン、乾燥イチジク、桃、熟したパイナップル、ナッツなど複雑な香りが絡み合っています。 ボトリティスシネレア菌の発生で糖度を高め、過熟ブドウから造った甘口白ワイン。

JAN: 8033776811060 2Bicchieri (2011VT)

アルバーナ・セッコで初めて3Bicchieri獲得の快挙!

GAMBERO ROSSO 2015年版 2 Bicchieri (VT2012) GAMBERO ROSSO 2014年版 2 Bicchieri (VT2011) GAMBERO ROSSO 2013年版 2 Bicchieri (VT2010) GAMBERO ROSSO 2012年版 2 Bicchieri (VT2009) 2011年版 GAMBERO ROSSO 3 Bicchieri (VT2008) GAMBERO ROSSO 2010年版 2 Bicchieri (VT2007) GAMBERO ROSSO 2009年版 2 Bicchieri (VT2006) GAMBERO ROSSO 2008年版 2 Bicchieri (VT2005) GAMBERO ROSSO 2007年版 2 Bicchieri (VT2004)



ガンベロ・ロッソ(ヴィーニ・ディタリア)

イタリアを代表する食とワインのメディアで、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック。 現地調査員が、数ヶ月かけてイタリア全土に足を運び、提供されたワインをブラインド・テイス ティング (ラベルが隠された状態) で第一選出。 その後最終選考に進み、審査員の平均点が

90点以上のものに称号が与えられます。 数多くあるワイナリーの中で、ほんの一握りのワインだけが受けられる名誉です。



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コドロンキオ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種:アルバーナ 参考上代:¥3,500

遅摘みの少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワインです。 深みのある黄金色で、 柑橘系の複雑な香りに貴腐の特徴とアカシアのハチミツを思わせるまろやかさが調和しています。 果肉質のボディは、滑らかさを与え、酸味とミネラルのバランスが非常に優れています。 樽熟成(10%)

JAN: 4945930394026



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スペリオーレ

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種:サンジョヴェーゼ 参考上代:¥1,800

明るく輝きのあるルビー・レッド。 きれいで複雑なフルーツ香にピリッとスパイシーな香りが花を添える、 典型的でエレガントなアロマ。 アイリスやスミレを思わせるフローラルな香りも漂います。素晴らしく滑らかでバランスの良いタンニンにあふれたミディアム・ボディ。 ナチュラルな酸味がエレガントな後味へと導いてくれます。

JAN: 8033776810520 2Bicchieri (2015VT)



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スペリオーレ " レ・モリーネ "

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種:サンジョヴェーゼ 参考上代: ¥3,000

フルーツのハーブの風味、ミネラル分を含む濃厚でのびやかな味わい。 醸造時の正確な計算によってワインにもたらされた芳香は、レッドベリーの香りから野生のイチゴ、ユーカリの香りが入り混じって展開し、ますます舌を魅了します。 魅惑的なシンフォニーを奏で、芯を貫くたくましくも精妙なタンニンを彩っています。

JAN: 8033776810766



TENUTA CAVALIER PEPE

テヌータ・カヴァリエル・ペペ

(イタリア/カンパーニア州アヴァッリーノ)





【ペペ・ファミリー】

地元イルピニアで長年活躍してきたファミリー。地元愛とワインへの情熱に燃えるアンジェロ・ペペが創業者です。1998年、イタリア共和国大統領からペペの功績が讃えられ、"イタリア共和国功労勲章"を与えられました。

※共和国大統領を長とする騎士団(ordine オルディネ)の形式をとり、各分野で功労のあった個人が、大統領から"騎士=カヴァリエーレ"の称号を授与されます。国内のみならず、外国人にも積極的に授与されています。例:サッカーの中田英寿選手など。



【ミレーナ・ペペの哲学】

現在は父の情熱を受け継いだミレーナ・ペペがオーナーとして活躍しています。

「この地域の伝統的な品種の可能性を信じ、このテロワールでしか産み出せない個性的な風味や味わいを大切にしています」

【ワイナリー概要】

ワイナリーはカンパーニャ州アヴェッリーノ県の、タウラージ DOCG 地区内の小さな村、ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ近辺にあります。

所有畑の面積は約50ha、そのほとんどがブドウ畑で、ところどころへ ーゼルナッツやオリーブ畑(7ha)があります。畑は山の南東の南斜面に 広がっており、標高350~500mの丘陵地です。自然条件と土壌成分 がワインに豊かなボディと構成、ミネラル、長い余韻を与えています。

家族経営のペペ・ワイナリーでは、全員がワイン造りに全力を注ぐとともに、専門家の指導も積極的に採り入れています。施肥を抑制し土壌の 状態を詳細に把握管理することで収穫量をコントロールし、トップ・クオリティを維持しています。

Gambero Rosso 誌でも毎年高評価を得ています。







◆ 南イタリアの隠れた10の宝石

Southern Italy's 10 hidden gems

The three are tries could provide the form of a superior to the country of the co

※Decanter May 2017にて紹介

●La Loggia del Cavaliere 2009(未輸入)

デカンター誌ワールド・ワインアワード2016 でBest Red Southern Italyを獲得! (£15以上の部)

これによって英国ワイン市場の注目を集めることとなりました。



Tenuta Cavalier Pepe / テヌータ・カヴァリエル・ペペ (イタリア/カンパーニャ州アヴェッリーノ、サンタンジェロ・アッレスカ)

コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212310	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ファランギーナ Tenuta Cavalier Pepe Lila Irpinia Falanghina DOC	白	2015	イルヒ゜ニア・ファランキ゛ーナDOC 8002461320149	750	¥2, 000

品種:ファランギーナ

酸味の鮮やかな辛口白ワイン。グリーンのきらめきのある淡い麦わら色。青リンゴやバナナのフレッシュな香り。アロマティックでピリッとしたキレの良い酸味が心地よいドライな味わい。

ワイナリー周辺のルオゴサーノ村とサンタンジェロ・アレスカ村の丘陵畑で産するブドウを使用。標高350m。ギョイヨ式。粘土白亜質土壌。ブドウを手摘みし、20kg入りの箱に入れて直ちにセラーに運び込み、厳しい選別の後、房ごと圧搾。低温で静置、15℃で発酵してブドウのアロマをそっくりワインに移し取ります。タンク内シュール・リーで熟成、瓶詰め後更に熟成。

VT2014 1Bicchieri

212215	カヴァリエル・ペペ・フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ	4	2015	フィアーノ・ディ・アヴェッリーノDOCG	750	¥2, 500
212010	Tenuta Cavalier PEPE Refiano Fiano di Avellino DOCG		2013	8002461320125	/30	+2, 500

品種:フィアーノ

魚介にぴったりな爽やかな辛口。淡い麦わら色。リンゴ、洋ナシ、白い花のフレッシュな香り。バランスのとれた酸味、アロマティックでドライな味わい。ラピオ村の丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、仕立てはギョイヨ式。ブドウを手摘みしセラーで厳しく選別、ステンレスタンクで8℃で、24時間の低温浸漬。圧搾後15~18℃をキープしながら発酵させ、ブドウのフルーティーなアロマを全てワインに移しとる。シュール・リーで2ヶ月熟成後、瓶詰めして更に2ヶ月熟成。

VT2013,2014: 2Biccieri

VT2015:2Biccieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)

	212320 カヴァリエル・ペペ・グレコ・ディ・トゥーフォ	—	2015	グレコ・ディ・トゥーフォDOCG	750	¥2, 500
•	Tenuta Cavalier PEPE Nestor Greco di Tufo DOCG		2013	8002461320101	/30	+2, 300

品種:グレコ

火山性土壌と相性が良く古代ギリシアから持ち込まれたブドウ、グレコ(=ギリシア)。 金色の輝きのある深いイエロー。洋ナシやシトラスの香りとしっかりとしたミネラルの風味。たくましくリッチ、後味に軽い塩気も感じられる、飲みごたえのある辛口。

モンテフスコ、トッリオーニ、プラタ・ディ・プリンチパート・ウルトラ村にまたがる丘陵畑のブドウを使用。仕立てはギョイヨ式。土壌は粘土白亜質で火山灰の成分が多い。手摘みしたブドウを20kg入りの箱に詰め、セラーに運びこみ厳しく選別。房ごと圧搾機に入れ軽く圧搾。低温で静置して澱引き。ステンレスタンク内で15~18℃の低温発酵後、シュール・リーで2ヶ月熟成。瓶詰め後もさらに2ヶ月熟成。

VT2014 1Bicchieri

VT2015 2Bicchieri(GAMBERO ROSSO 2017年版)

₂₁₂₂₂₅ カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ロッソ	#	2013	イルヒ゜ーニア・ロッソDOC	750	¥2, 000
Tenuta Cavalier PEPE SanSerino Irpinia Rosso DOC	亦	2013	8002461320163	/30	+2,000

品種:アリアニコ70%、サンジョヴェーゼ30%。

アリアニコ種をメインにサンジョヴェーゼをブレンドした香りの良いチャーミングな赤ワイン。ルビー・レッドに輝く色合い、スミレやチェリーのチャーミングな香り。フルーティーで軽やか味わいは、軽く冷やすと一層フレッシュさが引き立ちます。

ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高300m、仕立てはコルドン・シュプール式。手摘みしたブドウを除梗し、低温浸漬。頻繁にポンピングオーバーを繰り返した後、低温発酵。ステンレスタンクで10ヶ月熟成、瓶詰め後更に6ヶ月熟成。

VT2013 1Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)

21233	n カヴァリエル・ペペ・イルピニア・アリアニコ	#	2012	イルヒ゜ニア・アリアニコDOC	750	¥2, 300
21200	Tenuta Cavalier PEPE Terra del Varo Irpinia Aglianico DOC	亦	2012	8002461320224	/30	+2, 300

品種:アリアニコ85%、メルロー15%。

アリアニコ種をメインにメルローをブレンドした香り高くしっかりとした味わいの赤ワイン。深いルビー色。ブラックベリーやレッド・カラント(スグリ)、完熟ブラック・チェリーの香りにスパイスとバニラのニュアンスが混じる。ソフトでベルベットのようにしなやかなタンニンが織りなすコクのある味わい。

・ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高350m、仕立てはコルドン・シュ プール式。10月末に手摘みしたブドウを除梗し、発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。発酵後、ワインの半分をステンレ スタンクで、残り半分を樽内で6ヶ月熟成、瓶詰め後更に一定期間熟成。

VT2012 1Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)

	212335 カヴァリエル・ペペ・タウラージ		2012	タウラーシ゛DOCG	750	¥5. 400
4	Tenuta Cavalier PEPE Opera Mia Taurasi DOCG	亦	2012	8002461320187	/30	+ 3, 400

品種:アリアニコ100%

深いルビー色。アルコール漬けのレッドフルーツや干したプルーン、スパイスの複雑で濃厚な香り。繊細だが存在感たっぷりのタンニンが織りなすフルボディな味わいと濃厚で余韻の長い後味。

タウラージ村のプレサーノ丘陵の南斜面に広がる自社畑は標高400m、粘土白亜質土壌、仕立てはコルドン・シュプール式。11月初旬に手摘みしたブドウをブドウ畑とセラーで厳選。発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。果皮浸漬しながら発酵し、アリアニコ種のタンニンを穏やかに抽出。フレンチオーク樽(アリエ、トロンセ産)で12ヶ月熟成後、瓶詰めして更に12ヶ月熟成。

VT2009 2Bicchieri

VT2010 2Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)

212305	カヴァリエル・ペペ・タウラージ・リゼルヴァ	±	2011	タウラーシ゛・リセ゛ルウ゛ァDOCG	750	¥6. 500	
212000	Tenuta Cavalier PEPE Opera Mia Taurasi Riserva DOCG	N.	亦 2011	水 2011	8002461320644	730	+0, 500

品種:アリアニコ100%

レンガ色がかった深いルビー・レッド。ブラックベリー、ブラックチェリーを思わせる複雑な香り、非常にスパイシー。どっしりとしたフルボディ。なめらかなタンニン、華やかでなたっぷりとした味わい、濃厚で余韻の長い後味。濃厚なソースを添えた赤身肉、風味の強いチーズと相性抜群。 11月中旬に手摘みで収穫されたブドウを、畑及びセラーで選別。

発酵前に低温浸漬を行い、色素やフルーティーなアロマを最大限抽出する。繊細な技術を駆使した長期果皮浸漬でアリアニコの豊かなタンニンを抽出した後、アルコール発酵。フレンチオーク(アリエやトロンセ産)の小樽で、バトーナージュ(櫂入れ)しながら18ヶ月の熟成、その後12ヶ月の瓶内熟成。

Decanter Maggio 2017













Candido/カンディド

(イタリア/プーリア州 サンドナーチ)

果実味豊かながらも綺麗な味わい。プーリアのモダンクラシコ。

【ワイナリー概要】

1929年にフランチェスコ・カンディド (Francesco Candido) はサン・ドナーチ (San Donaci) にワイン醸造所を建設し、所有していた400~クタールの畑からブドウ栽培を始めました。現在、カンディド (Candido) 家の三代目アレッサンドロ (Alessandro) がワイナリーの当主をつとめています。

140~クタールの彼らブドウ畑では、土着品種(アレアティコ、ネグロ・アマーロ、プリミティーヴォ、マルヴァジア・ネーラ、フィアーノ)や外来品種(モンテプルチャーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、プチ・ヴェルド)が栽培されています。更に別の会社が所有する50~クタールの畑を借りてブドウを栽培しています。

カンディドのブドウは有機栽培です。仕立てはアルベレッロとスパリエッラと2種類あり、アルベレッロの収穫は手摘みで行われ、スパリエッラは機械収穫されます。ワイナリーでは、選別酵母、ドライアイス冷却、アイソバリックフィラーなどの最新技術と機械を使用しています。

カンディドのワインは、90年以上にわたり注意深く、献身的な努力を続けてきた家族経営の生産者です。ワインに対する情熱と多くの経験を重ね最高レベルのイタリアワインをつくっています。栽培地域の代表になる素晴らしいブドウを栽培し生産しています。







コート゛	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213211	カンディド・フィアーノ・サリーチェ・サレンティーノ	白	2017	サリーチェ・サレンティーノDOC	750	¥2, 300	
213211	CANDIDO TENUTA MARINI FIANO SALICE SALENTINO DOC		2017	8001148031576	730		

品種:フィアーノ・ディ・プーリア

醸造:ブドウを12℃に冷却し、除梗後48時間スキンコンタクトを行う。フリーラン果汁を選別酵母とともに18℃で1週間発酵。

濃い麦わら色、ローズウォーターの繊細でエレガントなアロマ、リンゴやヘーゼルナッツのリッチでバランスの取れた味わい。

Cros
DOUTA Mund
**
CANDIDO

213205	カンディド・ルミノジーア・シャルドネ・サレント	 2016	サレントIGT	750	¥2, 400
	CANDIDO LUMINOSIA CHARDONNAY SALENTO IGT	2010	8001148053073	730	1 2, 1 00

品種:シャルドネ

醸造: 完熟したブドウを手摘みし、12℃に冷却して醸造所に運び入れる。除梗後24時間スキンコンタクトを行う。ラッキングの後、モストの約60%はアリエ産の小樽で発酵、5ヶ月熟成の後にボトリング。

輝きのある麦わら色、トロピカルフルーツのデリケートな心地よい香り、アリエ産の樽のトースティな樽香。フレッシュでミネラルを感じる味わい、クレームカラメルの非常に長い余韻。



210455	カンディド・レ・ポッツェル・ロゼ	ロギ	2010	サリーチェ・サレンティーノDOC	750	¥2, 000
210433	CANDIDO LE POZZELLE ROSE DOC	ロセ	2010	8001148031064	730	+2,000

品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5%

醸造:除梗・破砕したブドウを約20 時間 低温マセラシオン、その後約40%のフリーランジュースを抽出し、ステンレスタンクで選別酵母ととも にアルコール発酵する。

サレントの最も有名なロゼであり、世界でも評価の高いロゼ。

明るいコーラルピンク、リッチで芳醇、フルーティでフローラルな持続する香り。

バランスの取れた厚みのある味わい、心地よいアフターテイスト。



213196	カンディド・デヴィニス・プリミティーヴォ・サレント	*	2015	サレントIGT	750	¥2, 200
	CANDIDO DEVINIS PRIMITIVO SALENTO IGT	/ JN /	2013	8001148058047	730	+ 2, 200

品種:プリミティーヴォ(アルベレッロ仕立て)

醸造:除梗破砕し、温度管理しながらステンレスタンクで発酵、マセレーション。マロラクティック発酵の後にボトリング。

スミレ色の反射のある濃いルビーレッド、プルーンや森のベリー類の赤系果実の濃厚な香り。際立ったストラクチャーがバランスの取れた味わいと長い余韻に心地良く融合する。



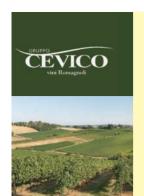
213201	カンディド・ラ・カルタ・サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ	± 2015	赤 2015 —	サリーチェ・サレンティーノDOC	750	¥2, 200
213201	CANDIDO LA CARTA SALICE SALENTINO RISERVA DOC	亦	2013	8001148031149	750	+ 2, 200

品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5%

醸造:温度管理しながら5日間マセレーション、ステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、大樽にて熟成。

熟成によるオレンジ色を帯びた美しいルビーレッド、エーテル香、カカオやなめし皮の香り。 品種の特徴とフランス産樫樽のアロマがよく融合した、心地よい柔らかい味わい。



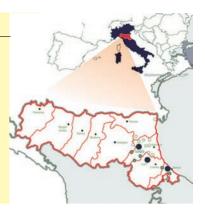


チェヴィコ

エミーリア・ロマーニャ —

最先端の技術・設備が生み出す スタイリッシュでモダンなワイン

チェヴィコは1963年、イタリア北中部・エミーリア・ロマーニャ州に創業されたコーポラティブ (協同組合)です。イタリアのワイン・グループで最も急速に成長、生産量は国内第二位、世界44カ国へ輸出しています。日本人向けの軽やかで繊細な味わいのワインを開発にも取り組む注目のメーカーです。最先端の技術と設備から生み出されるスタイリッシュでモダンなワインは、現代人の嗜好によく合います。





ロゼット メルロー・サンジョヴェーゼ

IGTルビコーネ

品種:メルロー、サンジョヴェーゼ 参考上代: ¥1,100

澄んだルビー色。プルーンのニュアンスがあり、 まろやかでソフトな風味です。 繊細なハーブ、 チェリーの香りと、ほのかなスパイシーさも感じ られ、程よい余韻が続きます。

JAN: 8011510006873



ロゼット トレッビアーノ・シャルドネ

IGTルビコーネ

品種:トレッピアーノ、シャルドネ

参考上代:¥1,100

色合いはライト・イエロー。 そしてまろやかで フレッシュなブーケと生き生きとしてデリケート な果実味が、 心地よいバランスに仕上がって います。

JAN: 8011510006880



ロゼット スプマンテ・ブリュット IGTルビコーネ

品種:トレッビアーノ 参考上代:¥1,300



穏やかな緑色。ブーケは軽やかながら、はっきりとした香りです。 舌の上で生き生きと弾ける泡と、繊細でフルーティーな味わいが心地良い余韻を残します。 温度調整を導入したシャルマ方式を採用し、熱処理を行っていません。

JAN: 8011510006897

シャンパーニュ並みの、 5.5 気圧 (20°C)

持続する泡が違います!

※一般的なスプマンテのガス圧は、3~4.5気圧です。



チェヴィコ / カンティーネ・ロンコ



サンクリスピーノ SANCRISPINO

飲み手を選ばずいろんなシーンで

携帯に便利 軽くて割れない

> 容器の 後始末が

簡単

軽量・エコロジーな 生詰めパックワイン

どんな料理にもよく合うだけでなく、多様なサイズ展開でどんなシーンにも活躍します。 250ml・500ml・1,000mlと、用途に合わせて選べる使い切りサイズだから、 いつでも・どこでもフレッシュ&フルーティーで無駄がありません。料理時の少量使いに、持ち運びに も便利なのでアウトドア・レジャーにも最適です。加熱処理せずに生詰めしたフレッシュさが特徴です。

> サンクリスピーノ ロッソ 1,000ml ビアンコ 1.000ml



JAN: 8011510003674 入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510003667 入り数: 10入り

参考上代:¥950

サンクリスピーノ・ロッソ

品種:サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、メルロー 明るいルビー・レッド、渋みをほとんど感じさせない軽やかなタンニン。 おおらかな味わいのフルーティな辛口ワインです。

サンクリスピーノ・ビアンコ

品種:トレッビアーノ、シャルドネ 淡い麦わら色。フレッシュで軽やかな酸味とすっきりとした飲み口が、 どんな料理ともマッチします。



紙パックワインは飲んだら燃えるゴミに捨てるだけ、処理が簡単。 そしてエコです。「テトラパック社」の無菌充填包装容器なので、 新鮮なおいしさを保ちながら、常温で保存できます。

サンクリスピーノ ロッソ 500ml ビアンコ 500ml



JAN: 8011510005388 入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510005371 入り数: 10入り

参考上代:¥600

サンクリスピーノ ロッソ 250ml ビアンコ 250ml



SANCRISPINO O

ロッソ

JAN: 8011510004510 入り数: 24入り

ビアンコ

JAN: 8011510004503 入り数: 24入り





サンクリスピーノ オーガニック

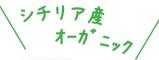
ロッソ 500ml ビアンコ 500ml IGTテッレ・シチリアーネ

参考上代:¥700

チェヴィコ・グループとシチリアのコロンバ・ビアンカとのコラボレーションから産まれたスタイリッシュでエコなオーガニック・ワイン。オーガニック認証された天然由来の酵母のみを使用しています。 亜硫酸塩 (酸化防止剤) の使用を一般的に市場に出回っているテーブルワインに比べ平均30%減らしたワインを生産しています。サトウキビを原料とするグリーン・キャップを使用。

ロッソ: 完熟フルーツの甘酸っぱい香り。ソフトな酸味と柔らかな タンニンが溶けあい、絡みつくような粘り気のある舌触りのミディアム ボディ。

ビアンコ: 洗練されたミネラルの香りにモモやアンズ、マンダリン、甘い花の香り。 さわやかな酸味で、驚くほどフルーティな後味が楽しめるたっぷりとした味わい。





ロッソ(シラー・メルロー)

JAN: 8011510017305 入り数: 10入り



ビアンコ (カタラット・インツォリア)

JAN: 8011510017312 入り数: 10入り