

5000年の歴史と最新の技術が融合、東欧モルドバワイン



Radacini Wines / ラダチーニ・ワインズ (モルドバ)



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業した国際企業です。志の高いワインメーカー・チームとイタリアの著名醸造家・ワインコンサルタントでこの道40年のベテラン、ウンベルト・メニーニ氏とのコラボレーションから産まれました。

所有している葡萄畑約1,000ha、100%自社畑のブドウから産まれるラダチーニのワインをじっくりと味わい、私たちの誇りを感じ取っていただきたい。

ラダチーニが造る3つのカベルネ・ソーヴィニヨン赤、白そしてブランド・ノワール・スパークリング！

赤はもちろん、ブランド・ノワールを造っています。ブランド・ノワールとはシャンパーニュでは良く知られていますが黒ブドウの果汁のみから造られる白ワインの事です。



モルドバは紀元前3000年前からワイン造りが行われていたワイン発祥の地

東ヨーロッパの黒海の西に位置し、ルーマニアとウクライナに挟まれた国です。ローマ時代を経て、中世にモルドバの支配下で新しいブドウ品種がもたらされ、ロシア帝国がモルドバのワイン文化を引き継ぎ発展させました。

仏ボルドー、伊ピエモンテと同じ北緯45~46°の丘陵地から生まれる高品質ブドウ。土壌とブドウ品種との最高の相性を徹底調査、マイクロクライメートの恩恵により、白ブドウ&黒ブドウの栽培に最適な1000haに及ぶ自社畑のテロワール。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。その内ステファン・ヴォーダ、コドウル、バルル・ルイ・トライアンの3つは地理的表示保護制度を受けています。



コドウル

ステファン・ヴォーダ

バルル・ルイ・トライアン

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211067	ラダチーニ・ブランド・カベルネ SC RADACINI BLANC DE CABERNET	白	2018	モルドバ / ステファン・グオーダ 4840267007581	750	¥1,200	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% / 平均樹齢:8~18年</p> <p>赤ワイン用品種、カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた珍しい白ワイン。軽く圧搾した後5~8℃の低温で約1時間のスキンコンタクト(マセラシオン※果皮の色は果汁に移りません)、黒い果皮を取り除き、ジュースのみを使用、。14℃に温度調整したステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成。この品種特有のアロマと風味をワインに移しています。</p> <p>淡い黄金色。パッションフルーツ、熟したモモ、刈ったばかりの青草の香り。フレッシュなベリー風味、グレープフルーツの弾けるような活気に満ちた味わいで余韻も長く続きます。食前酒やギリシアのフェタなどシャープな味わいのチーズ、魚のフライ、野菜サラダと。 第7回サクラ・アワード2020『ダイヤモンド・トロフィー』と、『ベスト・コストパフォーマンスワイン』をWで受賞(2018VT)</p>							
211063	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン SC RADACINI CABERNET SAUVIGNON	赤	2017	モルドバ / ルル・ルイ・トライアン 4840267007529	750	¥1,200	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% / 平均樹齢:8~18年</p> <p>100%手摘みのカベルネを破碎して除梗。ステンレスタンクを用い10℃で2日間の浸漬、皮を付けたまま8~10日間25℃で醗酵。18℃で20日間の乳酸発酵後、6ヶ月間熟成。カベルネ特有の風味や美しい色合い、豊かなタンニンができる限り抽出するために温度管理を徹底しています。</p> <p>ダーク・レッドの奥深い色合い。ブルー、スマイルのデリケートなアロマとバニラ、穏やかなスパイスの香りが入り混じる。完熟ブラックベリーのアロマにダーク・チョコレートの風味が潜む、まるやかなタンニンを湛えたミディアムボディの赤ワイン。肉のロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。</p>							
214261	ラダチーニ・メルロー SC RADACINI MERLOT	赤	2018	モルドバ / ガール・ルイ・トライアン 4840267007536	750	¥1,200	
<p>品種:メルロー100%</p> <p>丁寧に手摘みされたメルローを14℃で24時間浸漬。21~24℃で8日間の発酵、20℃で8日間の乳酸発酵。6ヶ月の熟成(すべてステンレスタンク使用)メルロー特有の色、風味、タンニンが最大限抽出されています。</p> <p>ルビー・レッドの色合い。完熟プラムやサワーチェリーのフレッシュでジューシーなアロマ。ソフトでリッチな口当たり、シルクのようにきめ細やかなタンニン、おいしさがストレートに伝わる味わいです。バーベキューやカジュアルな肉料理、マイルドなチーズと。</p>							
210451	ラダチーニ・メルロー・ロゼ SC RADACINI MERLOT ROSE	赤	2018	モルドバ / コドゥル 4840267007598	750	¥1,200	
<p>品種:メルロー100%</p> <p>モンディアル・デュ・ロゼ(仏)2019 金賞受賞 ダイレクト・プレス(直接圧搾法)。丁寧に手摘みされたメルローを白ワイン同様の製法でプレスし、得られたジュースを温度調整したステンレスタンクで発酵。メルロー特有のアロマとフレーバーが最大限抽出されています。発酵後のワインも低温で安定化&ろ過されるため、豊かなアロマやフレッシュさがそのまま維持されます。</p> <p>淡く美しいピンク色の品の良いロゼ。ラズベリーやレッド、チェリーの甘酸っぱく軽快な香り。グレープフルーツやストロベリー、そしてチェリーの風味が弾け、フレッシュな後味が心地よく、味わい豊かな味わいです。</p>							
214690	ラダチーニ・ピノ・グリージョ SC RADACINI PINOT GRIGIO	白	2018	モルドバ / コドゥル 4840267007574	750	¥1,200	
<p>品種:ピノ・グリージョ100%</p> <p>丁寧に手摘みされたピノ・グリージョを14℃で15日間発酵。品種特有のアロマとフレーバーを最大限引き出している。ステンレスタンクで3ヶ月間熟成、安定化、ろ過。</p> <p>グリーン輝きのある明るいイエロー・カラー。洋ナシ、シトラスのさわやかな香りとフローラルな香り。口当たりはフレッシュでバランスに優れ、パッションフルーツの風味が口いっぱい広がります。食前酒に。または前菜、野菜サラダ、魚介料理、マイルドなチーズと。</p>							

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211056	ラダチーニ・ヴィンテージ・シャルドネ RADACINI VINTAGE CHARDONNAY	白	2017	モルドバ / コトウル 4840267007635	750	¥1,500	
<p>品種:シャルドネ100% / 平均樹齢:15年</p> <p>100%手摘みした自社ブドウを10℃で1日果皮浸漬、20日間発酵。ワインの一部をステンレスタンクで12ヶ月、残りをフレンチオーク樽で4~6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>緑がかった麦わら色。白桃、アプリコット、シトラスの風味あふれるエレガントでリッチな味わい。滑らかでクリーミーな舌触り、口いっぱい広がる果実味とバランスの良い酸味、心地よい後味です。キノコのジブット、チーズやフルーツと。</p>							
211052	ラダチーニ・ヴィンテージ・カベルネ ソーヴィニオン RADACINI VINTAGE CABERNET SAUVIGNON	赤	2017	モルドバ / ハル・ルイトライアン 4840267007604	750	¥1,500	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニオン100% / 平均樹齢:8~18年</p> <p>標高200mの自社畑で育った100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、12日間発酵。18℃で20日間の乳酸発酵。ブドウからシルクのようなタンニンと豊かな色合いを最大限引き出せるよう細心の注意を払って発酵。およそ1年間フレンチオーク樽熟成により、豊かで複雑な個性が引き出されます。</p> <p>深いルビー色。完熟ブラックベリーやダークチェリー、ブラックカラントを思わせるフルーティーな風味とソフトでスパイシー、繊細で複雑なオークの風味が溶け合います。複雑な香りやベルベットのような舌触り、ソフトな後味といった上質さが楽しめます。丁寧に醸造されたワンランク上のカベルネ。肉のグリルやロースト、ステーキ、熟したチーズと。</p>							
213390	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・アルバ RADACINI FIORI FETEASCA ALBA	白	2017	モルドバ / ステファン・ウオダ 4840267008199	750	¥1,500	
<p>品種:フェテアスカ・アルバ100%</p> <p>100%手摘みのブドウを使用。特別に厳選された酵母を加え、果実味とコクを余すところなく引き出します。ステンレスタンクで15℃で18日間の発酵、3ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>2000年前から栽培されている土着品種。若い女性の様にピュアで、フローラルな印象が強く「白い乙女」と名付けられた。地元の品種フェテアスカ・アルバの魅力が楽しめるアロマティックな白ワインです。</p> <p>華やかなアロマ、とにかくフルーティー。豊かな風味はみずみずしい生のブドウそのもの。芳香を楽しむワイン。フレッシュでバランスの良い味わいは、生き生きとした果実味に満ちています。</p>							
214695	ラダチーニ・フィオーリ・ヴィオリカ RADACINI FIORI VIORICA	白	2018	モルドバ / コトウル 4840267008519	750	¥1,500	
<p>品種:ヴィオリカ100%</p> <p>100%手摘みのブドウを15℃で15日間発酵。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>1969年にモルドバで誕生、1990年に登録されたセイベルとアレアティコの交配種。モルドバの厳しい気候に耐えうるよう生み出された品種。ヴィオリカはモルドバの女性に多い名前。</p> <p>グリーンの輝きを持つ明るいイエロー・カラー。バラやリンゴ、アカシアの花のフローラルな香りとライチの甘い香り。口当たりはフレッシュでシトラスの風味があり、エレガントでバランスのとれたさわやかで心地よい味わいです。中華料理との相性がとても良い。</p>							
214710	ラダチーニ・アンブレ・サペラヴィ・ブレンド RADACINI AMPRE SAPERAVI BLEND	赤	2018	モルドバ / ステファン・ウオダ 4840267008526	750	¥1,500	
<p>品種:サペラヴィ70%、フェテアスカ・ネアグラ20%、メルロー10%</p> <p>アンブレとはルーマニア語で指紋を意味するAmprintalに由来しています。特別なブレンド・レシピに従って醸造家の手により生み出されるため“醸造家の指紋”という意味を込めて名付けられました。サペラヴィはジョージアに起源を持つ大変歴史の古い品種で、タンニンの濃厚さで知られ、名前は「色を付ける」という意味を持つ。枯葉やタバコを思わせる個性的で柔らかな風味。品種毎に別々に発酵させてからブレンドします。フレンチオーク樽で3ヶ月熟成させ、リッチで複雑な味わいに仕上げる。安定化、ろ過。</p> <p>深いガーネット色。ブラックフルーツ(ベリー、プラム)やブラックチェリー・ジャムを思わせる濃厚なアロマに、サワーチェリーやザクロの甘酸っぱさ、ブラックペッパーやナツメグ、タイムの複雑なニュアンスが加わっています。非常にスパイシーで、レザーの風味がアクセントになった豊かな果実味が楽しめます。ステーキなど肉料理と。</p>							

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211046	ラダチーニ・フィオーリ RADACINI FIORI FETEASCA NEGRA & SYRAH	赤	2016	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267007659	750	¥1,500	
品種: フェテアスカ・ネアグラ60%、シラー40% / 平均樹齢: 5~6年 フィオーリはモルドバ語で興奮やときめきを表す言葉。このワインは地元で特別に愛されている土着品種フェテアスカ・ネアグラへ捧げるオマージュでもあります。そのスタイリッシュな外観と個性的な味わいで、急速に注目を集めています。 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、25℃で15日間醗酵、18℃で15日間の乳酸醗酵し、果実味とコクを余すところなく引き出します。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。 深いルビー色。完熟したブラックベリーやチェリー、プラムのアロマ。ダークベリーのフルーティーなおいしさが口いっぱいに広がり、樽熟成によるほのかなスパイス、バニラの風味、ベルベットのようになめらかな舌触りとクリーミーな味わいも楽しめます。肉のロースト、ブルーチーズやシェーブル(山羊のチーズ)と。 チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2017金賞							
213381	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・ネアグラ RADACINI FIORI FETEASCA NEAGRA	赤	2017	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267007642	750	¥1,500	
品種: フェテアスカ・ネアグラ100% 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、15日間発酵、18℃で15日間の乳酸発酵し、果実味とコクを余すところなく引き出します。ワインの一部をステンレスタンクで8ヶ月、残りはフレンチオーク樽で6ヶ月熟成。 フェテアスカ・ネアグラは2000年前から栽培されている土着品種で、しっかりしたボディのワインを生み出しながら、若い要素も見せてくれるため「黒い乙女」と名付けられました。 深いルビー色。完熟したチェリー、プラムのアロマがあふれんばかりに広がる。樽熟成によるベルベットのようになめらかな舌触り、クリーミーな味わいも楽しめます。							
214705	ラダチーニ・リザーブ・ホワイト RADACINI RESERVE WHITE	白	2016	モルドバ / コトウル 4840267008298	750	¥3,000	
品種: シャルドネ85%、ピノ・グリージョ15% “リザーブ”のコンセプトは複雑で多層的な味わいの深さが楽しめるシリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。※5907本の限定生産。100%手摘みのブドウを10℃で1日果皮浸漬、14~15℃で15日間の発酵。フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 明るいイエロー・カラー。フルーツやジャムの甘くエレガントなアロマには、チェリー、アプリコット、メロン、シトラス、バター、ナッツの複雑なニュアンスが感じられます。フレッシュでピュアな口当たり、クリーミーな舌触り、口いっぱいに広がる力強い果実味。樽熟成によるほのかで柔らかいバニラ香や味わいの複雑さ、さわやかなミネラルの風味が長く尾を引く後味のバランス絶妙のワインです。エビやカニ、魚介、チキンなど白身肉の料理、ハードチーズと。							
214700	ラダチーニ・リザーブ・レッド RADACINI RESERVE RED	赤	2015	モルドバ / ヴェアル・ルイ・トライアン 4840267008281	750	¥3,500	
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー40%、シラー5% “リザーブ”のコンセプトは複雑で多層的な味わいの深さが楽しめるシリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。※6981本の限定生産。100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、18~20℃で10日間発酵、20℃で8日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークの新樽でおよそ24ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 深いルビー色。レッド&ブラックフルーツのあふれんばかりの濃厚なアロマに、レッドプラム、サワーチェリー、ナツメグ、レッドペッパーのニュアンスが漂います。ベルベットの様に滑らかな口当たり、味わいはアーシーであると同時にフルーティーで、プラムジャムを思わせる凝縮感があります。豊かな果実味の中のスパイスと新樽のバニラの風味がアクセントとなっています。旨味たっぷりのタンニンと豊かな果実の甘さが漂う後味。肉料理全般、熟したチーズと。45分ほど前のデカンタージュがお奨め。							
214326	ラダチーニ・ブランド・カベルネ・スパークリング・ブリュット RADACINI BLANC DE CABERNET SPARKLING	白	2019	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267008595	750	¥1,500	
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100% 100%手摘みのカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた、ブランド・ノワールのスパークリングワイン。メーカーと約2年の歳月を掛け共同開発したスティルワインに続き、誰もが驚く唯一無二な新商品です。 一番絞りだけの果汁を16℃でステンレスタンクで15日間発酵。シャルマ方式で二次発酵。 残糖度: 12g/L ガス圧: 4.1bar 淡い麦わら色。レモン、グアバ、パッションフルーツの心地よいアロマ。トロピカルフルーツの豊かな風味とさわやかな酸味の絶妙なバランスは誰をも魅了するスパークリングワインです。							



ブルガリア ~ 紀元前3000年から受継がれたワインの地
トラキア地方(ブルガリア南部)で最も古い歴史を持つ生産者
国際的なコンクールで権威ある賞を受賞



Villa Yambol / ヴィラ・ヤンボル (トラキアン・ヴァレー)

【ワイナリーの歴史】

ワイナリーは1924年、ヤンボルとストランジャの町をベースに設立されました。ヴィラ・ヤンボルは90年の経験があります。ヤンボル州に位置するブルガリアでも最も古いワイナリーの一つ。
ブドウの総処理能力は1,600万 kg であり、貯蔵能力は1,800万リットルです。



【トラキアとは？】

ブルガリア有史以前にブルガリア、ギリシャ、トルコにまたがるエリアの呼び名。
古代ギリシャ時代紀元前3000年以上前に同地域で固有の言語を話す人をトラキア人と呼び、近年遺跡発掘が進んでいます。ブルガリアでワイン歴史という場合、このトラキア文化のワインの歴史を言う場合が多いようです。

トラキアン・ヴァレー (南部エリア)



気候は湿潤亜熱帯気候。長い乾期、日照、102日以上の快晴日とその後の穏やかな秋の気候はブドウに素晴らしい糖と酸を熟成させます。年間平均気温は12℃ / 平均年間降水量は539mm



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213062	ヴィラ・ヤンボル・シャルドネ VILLA YAMBOL CHARDONNAY	白	2019	トラキアン・ヴァレー 3800206569854	750	¥1,000	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>明るい緑色で彩色された美しい黄金色。魅力的でエキゾチックな果実の繊細な香り。厚みのある果実味とほのかなオークのアクセントが味覚を心地よい世界へ誘います。ワインの20%はフランスのオーク樽(225リットル)で3ヶ月間熟成されています。</p> <p><受賞歴> サクラアワード2019 Gold Medal(2017) </p>							
213058	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニオン VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON	赤	2018	トラキアン・ヴァレー 3800206569892	750	¥1,000	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニオン100%</p> <p>口に含んだ時の印象的な果実の凝縮感、たっぷりとした飲み口、そしてタンニンと酸のバランスが絶妙。フィニッシュにスパイシーな余韻が残ります。</p> <p>リアルワインガイド68号「2019年旨安ワイン」 3,000円以下の本当においしいワイン 旨安大賞」受賞</p> <p><受賞歴> ブリュッセル・ワインコンクール 金賞 クリティクス・チャレンジ・国際ワイン・コンペティション 金賞</p> <p>  </p>							
214230	カピレ・シャルドネ & ソーヴィニオン・ブラン KABILE CHARDONNAY&SAUVIGNON BLANC	白	2018	トラキアン・ヴァレー 3800206568864	750	¥1,400	
<p>品種:シャルドネ65%、ソーヴィニオン・ブラン35%</p> <p>ステンレスタック使用。10℃で2日間の浸漬、13℃で15日間の発酵。安定化、ろ過。きらめくようなゴールデン・グリーンの色合い。フレッシュでフルーティーなアロマには、青草やキウイフルーツ、アンズ、ライム、エキゾチックな南国の花の香りなど複雑で心地良いニュアンスが漂います。口当たりは濃厚でジューシー、調和のとれた味わいは余韻も長く、つい杯が進みます。</p> <p>野菜料理、スモーク・サーモンなどシーフード、鶏肉料理、パスタ、ピッツア、スパイシーなエスニック料理と。</p>							
214235	カピレ・マヴルッド & カベルネ・ソーヴィニオン KABILE MAVRUD&CABERNET SAUVIGNON	赤	2016	トラキアン・ヴァレー 3800206568284	750	¥1,400	
<p>品種:マヴルッド70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%</p> <p>ステンレスタック使用。22℃で6日間の浸漬、22℃で15日間の発酵、21℃で30~45日間の乳酸発酵。ワインの10%をフレンチオーク樽の新樽で、20%を古樽で、残り70%はステンレスタックで6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。輝きのある鮮やかなダーク・ルビー・カラー。エレガントなブーケと甘いフレーバーにはブラックカラント、チェリー、オリーブ、そして上品な樽熟成のニュアンスが漂います。なめらかな舌触り、程よいコクと長い余韻、ジューシーで調和のとれた味わいです。</p> <p>野菜料理、パスタ、ピッツア、バーベキュー、狩猟肉、サラミ、ハードチーズと。</p>							
213071	ヴィラ・ヤンボル・メルロー・レゼルヴ VILLA YAMBOL MERLOT RESERVE	赤	2016	トラキアン・ヴァレー 3800206569298	750	¥1,400	
<p>【限定品】 品種:メルロー 100%</p> <p>自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。フルーティーなブーケと、樽熟成による香り、最初にフレッシュさを感じられ、続いて果実味と滑らかな舌ざわりが素晴らしいハーモニーとなって押し寄せます。フィニッシュがエレガントで食事に合わせたい1本です。</p> <p>75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成</p>							
213066	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニオン・レゼルヴ VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON RESERVE	赤	2016	トラキアン・ヴァレー 3800206569267	750	¥1,400	
<p>【限定品】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン100%</p> <p>自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。深いルビー色。熟したフルーツの香り、バニラ、シナモンのニュアンス。骨格がしっかりして濃厚さとキレのある酸が見事に調和しています。豪華なフィニッシュと長い余韻が味わえます。75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成</p> <p><受賞歴> ムンダス・ヴィニ Gold Medal、ブリュッセル・ワインコンクール Grand Gold Medal、ヴィナリア Gold Medal</p>							



New Bloom Winery / ニュー・ブルーム・ワイナリー

(ブルガリア/トラキアン・ヴァレー)

ワイナリーはブルガリア第二の都市古都プロブディフから北西に22km離れたSaedynie町/トラキアン・ヴァレーのサエディニエに位置します。平均標高280メートルの村々に700ヘクタールの自社ブドウ畑を所有しています。伝統的なカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ソーヴィニオン・ブラン等の品種やブルガリアのドルンフェルダー、グレラ、レгентを栽培しています。

ニュー・ブルーム・ワイナリーは最新の世界基準に準拠した最先端のワイン製造施設を備え、研究開発部門を持つブルガリアワイン生産者です。ワイン生産の各段階における研究の為に最新鋭の実験室は、ワイナリー内に設置され業務実行されています。学者と農業学者の専門家チームは、体系的な訓練を受け、最新の国際慣行に照らしブドウ栽培、加工、品質を管理しています。



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213475	ヴェラノ・アズール・シラー&マルセラン・ハーフボトル VERANO AZUR SYRAH & MARSELAN	赤	2016	トラキアン・ヴァレー 3800032037060	375	¥900	

品種:シラー85%、マルセラン15%

平均樹齢:シラー10年、マルセラン7年 収穫:手摘み

醸造:10℃で5日間の浸漬。25℃で7日間の発酵、21℃で15日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。

エレガントな深紅の色合い。非常に心地よく魅惑的なアロマはチェリー、マルベリー、ザクロ、黒スグリの豊かな果実の風味にあふれている。口当たりはフレッシュでジューシー、フルーティーな後味は余韻も長く続く。

料理との相性:サラダ、オムレツ、ピッツア、パスタ、バーベキュー、チーズなどカジュアルな料理に。

適温:15~16℃に軽く冷やして

213480	ヴェラノ・アズール・ソーヴィニオン&ヴィオニエ・ハーフボトル VERANO AZUR SAUVIGNON & VIOGNIER	赤	2017	トラキアン・ヴァレー 3800032037046	375	¥900	
--------	---	---	------	-----------------------------	-----	------	--

品種:ソーヴィニオン・ブラン85%、ヴィオニエ15%

平均樹齢:ソーヴィニオン9年、ヴィオニエ11年 収穫:手摘み

醸造:10℃で3日間の浸漬。13度℃で14日間の発酵。乳酸発酵は行わない。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。

緑がかった金色に輝く色合い。エレガントでブドウ品種の特徴が良く表れたワイン。植物のグリーンな香りやキウイ、パッションフルーツ、ライムのフルーティーな風味。フレッシュで調和のとれた味わいで、ジューシーで魅惑的な後味は、次の一口を誘う。

料理との相性:サラダ、オムレツ、ピッツア、パスタ、バーベキュー、チーズなどカジュアルな料理に

適温:10℃前後に冷やして

213465	ピクセルズ・カベルネ・ソーヴィニオン・ハーフボトル PIXELS CABERNET SAUVIGNON	赤	2015	トラキアン・ヴァレー 3800032037121	375	¥1,200	
--------	---	---	------	-----------------------------	-----	--------	--

品種:カベルネ・ソーヴィニオン100%

平均樹齢:7年 収穫:手摘み

醸造:10℃で5日間の浸漬。25℃で7日間の発酵、21℃で15日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。

濃く美しいルビー色。プラム、黒スグリ、ダークチェリーの心地よい果実の風味、チョコレート、バニラ、甘いスパイスを思わせるエレガントな樽香。しっかりとした骨格のある味わいでフレッシュな余韻があり、ソフトで調和が取れ、後味もすばらしい。

料理との相性:ソーセージやベーコン、羊、仔牛など赤身肉や、鴨、鹿などジビエと。濃厚な味わいのチーズと

適温:16℃~18℃

213470	ピクセルズ ソーヴィニオン・ブラン・ハーフボトル PIXELS SAUVIGNON BLANC	赤	2016	トラキアン・ヴァレー 3800032037114	375	¥1,200	
--------	---	---	------	-----------------------------	-----	--------	--

品種:ソーヴィニオン・ブラン100%

平均樹齢:9年 収穫:手摘み

醸造:10℃で3日間の浸漬。13℃で14日間の発酵、乳酸発酵なし。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。

緑がかった生き生きとした色合い。心地よく活気あふれるこのブドウ品種の特徴が良く表れたワイン。青リンゴなどグリーン・フルーツのフレッシュなアロマ。シトラスの風味あふれる魅力的な飲み口。ふくらみのある味わいと余韻、刈り立ての青草やエキゾチックな芳香とクリーンな後味との絶妙なバランス。

料理との相性:スパイシーなアジア料理。魚介料理、白身肉、スモーク・サーモン。熟したソフトタイプのチーズと。

適温:8℃前後に冷やして



Le Contesse

レ・コンテッセ

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。
 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ブドウ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。*無農薬栽培



コード	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	
213865	レ・コンテッセ ピノ グリージョ フリザンテ デッレ ヴェネツィエ DOC LE CONTESSE PINOT GRIGIO FRIZZANTE DELLE VENEZIE DOC	白	NV	デッレ ヴェネツィエ フリザンテ DOC 8005068003163	750	¥1,500	
品種:ピノ・グリージョ100% 残糖:8~9g/l あかがね色の輝きのある麦わら色。泡立ちは細かく、持続性がある。 香り:フルーティ、フローラルで白桃や熟れたりんごなどの香り。そして二次発酵によりエレガントで繊細な香りがプラスされ、焼いたパンの香ばしい香りを感じる。活気があり、フレッシュ、調和のとれたしっかりした味わい。							
213860	レ・コンテッセ ボンニ スプマンテ プリュット ミレジマート LE CONTESSE BONNY SUPMANTE BRUT MILLESIMATO	白	2018	ヴェネツィア・フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 VSQ 8005068003170	750	¥1,600	
品種:リボッラ・ジャツラ、シャルドネ、グレーラ 各1/3 残糖:8~9g/l 淡い麦わら色。泡立ちは細かく、持続性がある。フルーティでフローラルの香りのバランスが良い。バナナ、エキゾチックな果実のアロマ。酸がありフレッシュ、アロマティックで調和のとれた味わい。							
211070	レ・コンテッセ・プロセッコ・トレヴィーゾ・プリュット DOC【限定品】 LE CONTESSE PROSECCO TREVISO BRUT DOC	白	NV	プロセッコ・トレヴィーゾ DOC 8005068000018	750	¥2,100	
品種:グレーラ100% トレヴィーゾにある自社畑のブドウだけで造られるプロセッコ。モスト(未醗酵果汁)の一部を0℃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ウヴェ(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。際立つ余韻が印象的なプロセッコ。							
213080	レ・コンテッセ・リボッラ・ジャツラ・スプマンテ LE CONTESSE RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT	白	NV	フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 VSQ 8005068002708	750	¥3,200	
品種:リボッラ・ジャツラ100% リボッラ・ジャツ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 2018 BRONZE 87points							



La Tordera ラ・トルデーラ

ヴェネト州 ヴァルドッビアデーネ

ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スペリオーレDOCG



ラ・トルデーラはヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スペリオーレDOCGの生産の中心地、ヴァルドッビアデー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。*減農薬



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【限定品】

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

参考上代 ¥ 2, 500

JAN: 8005068560012

産地: ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種: グレーラ85%、ピアンケッタ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【限定品】

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore Zero Zuccheri Brut

参考上代 ¥ 3, 200

JAN: 8005068560098

産地: ヴァルドッビアデーネ・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、ヴァルドッビアデー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。



VILLA ERBICE®



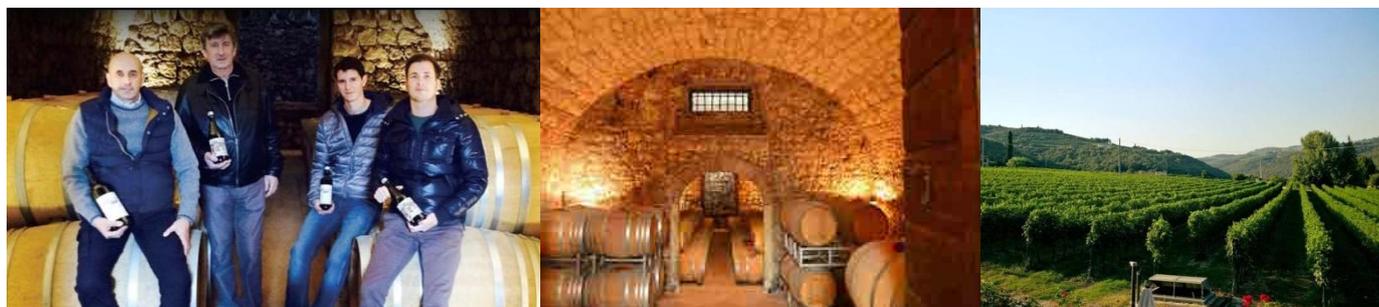
Mezzane
Verona

Villa Erbice ヴィラ・エルビーチェ

ヴェネト州ヴェローナ、メッツァーネ・ディ・ソット

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。



【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な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・スペリオール 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・スペリオール・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

ヴェネト州 ソアーヴェ地区 メッツァーネ

コード	商品名 ユニフィカツィ オナーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211865	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スベリオレ【限定品】 Villa Erbice Soave Superiore DOCG	白	2015	ソアーヴェ・スベリオレDOCG 8016415010116	750	¥2,600	
<p>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。</p> <p>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。心地よい酸とピロードような口当たり、バランスの取れた味わい。</p>							
211871	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スベリオレ・シンゴロ・ヴィネート【限定品】 Villa Erbice Soave Superiore DOCG PANVINIO Singolo Vigneto	白	2016	ソアーヴェ・スベリオレDOCG 8016415000117	750	¥3,300	
<p>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。</p> <p>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、ほのかに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。</p>							
211855	ヴィラ・エルビーチェ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スベリオレ【限定品】 Villa Erbice Valpolicella Ripasso Superiore DOC	赤	2012	ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スベリオレDOC 8016415010260	750	¥4,400	
<p>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碎、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。</p> <p>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。</p>							
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【限定品】 Villa Erbice Amarone Valpolicella DOCG TREMENEL Singolo Vigneto	赤	2010	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG 8016415000124	750	¥9,000	
<p>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月末にブドウを破碎、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。</p> <p>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。</p>							



Azienda Agricola Pagani

アジエンダ・アグリコーラ・パガーニ

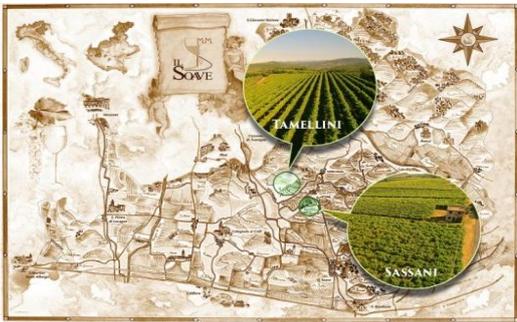
ヴェネト州 ソアーヴェ地区 コステッジョーラ

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、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、創設者の孫娘ポッターロ・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。有機栽培に転換、天然酵母を使用し、2018年に有機認証を取得。

“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。



コード	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・クラシコ【限定品】 Pagani Soave Classico DOC	白	2015	ソアーヴェ・クラシコDOC 0701197939363	750	¥2,500	
<p>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、バトナーージュしながら熟成1年。瓶内熟成1年。</p>							
211945	パガーニ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ【限定品】 Pagani Amorone della Valpolicella DOC	赤	2006	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOC 0701197939387	750	¥8,500	
<p>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。</p>							



Ebner エブナー

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溪谷、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！**

イサルコ溪谷は、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、イサルコ溪谷(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、調和のとれた味わいだ。

ソーヴィニオンも興味深く、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)



コード	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	
213551	エブナー・ピノ・ビアンコ EBNER PINOT BIANCO	白	2017	アルト・アディジェ DOC 4560474982173	750	¥3,500	
<p>品種:ピノ・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、一部アカシア樽を使用 栽培・仕立て: 樹齢40年のペルゴラ 入数:6/cs</p> <p>ピノ・ビアンコはイサルコ溪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。</p>							
213556	エブナー・グリュナー・ヴェルトリーナー EBNER GRUNER VELTLINER	白	2017	アルト・アディジェ DOC 4560474982135	750	¥3,800	
<p>品種:グリュナー・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</p> <p>アルト・アディジェでは稀な品種で、イサルコ溪谷でのみ栽培され、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子、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。</p>							
213560	エブナー・ソーヴィニオン EBNER SAUVIGNON	白	2016	アルト・アディジェ DOC 4560474982159	750	¥4,000	
<p>品種:ソーヴィニオン・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</p> <p>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。明るいグリーンの子を持つ麦わら色、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。</p>							
213570	エブナー・ゲヴェルトツラミーナー EBNER GEWURZTRAMINER	白	2016	アルト・アディジェ DOC 4560474982142	750	¥4,000	
<p>品種:ゲヴェルトツラミーナー 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</p> <p>ゲヴェルトツラミーナーはアルト・アディジェの土着品種の一つで、明るいグリーンの子の反射のある、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。 陰干したゲヴェルトツラミーナーが5%未満ブレンドされています。</p>							
213565	エブナー・ピノ・ネロ EBNER PINOT NERO	赤	2015	アルト・アディジェ DOC 4560474982166	750	¥4,500	
<p>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</p> <p>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。</p>							

フランチャコルタの歴史的生産者



Franciacorta Mosnel

フランチャコルタ・モスネル

Lombardia, Franciacorta, Camignone
ロンバルディア州 フランチャコルタ、カミニョーネ

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革新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す。



モスネルはこの地方の方言で、「石の山」という意味ですが、実際畑に石が非常に多く見られるため、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しています。

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。

モスネルは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、カルモニカ溪谷からの冷たい風、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)の定義とは？

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。

コード	商品名 Vinificazione	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213260	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	白泡	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003817	750	¥5,500	
<p>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番プレス(30%)のモストに分ける。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う。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を行う。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う。 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</p> <p>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、持続する味わい。 Bibenda 2020 4 Grappoli, Veronelli 2020 2 Stelle</p>							
213271	フランチャコルタ・サテン・ミルレジマート MOSNEL FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG	白泡	2014	フランチャコルタDOCG 8002443003411	750	¥6,500	
<p>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%)のモストに分ける。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う。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を行う。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う。 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ヶ月瓶内熟成する。 ガス圧4.6気圧</p> <p>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。</p>							
213265	フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ MOSNEL FRANCIACORTA BRUT ROSE DOCG	ロゼ泡	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003312	750	¥5,500	
<p>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する。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番プレスに分ける。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を行う。 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ヶ月瓶内熟成する。 ガス圧5.4気圧</p> <p>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。 Bibenda 2020 4 Grappoli, Veronelli 2020 2 Stelle</p>							
213275	フランチャコルタ・パ・ロゼ・ミルレジマート MOSNEL FRANCIACORTA PA ROSE DOCG	ロゼ泡	2012	フランチャコルタDOCG 8002443003619	750	¥8,500	
<p>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PaRose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行う。 36ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、更に3ヶ月瓶内熟成する。 ガス圧 5.3気圧</p> <p>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。 イ・リストランティ・エ・ヴァーニ・ディ・イタリア2020 レグイテッレスプレツ 素晴らしい100のスパマンテ受賞、Bibenda 2020 4 Grappoli, Veronelli 2020 3 Stelle, Doctor Wine 2020 95 points</p>							

コード	商品名 Vinificazione	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214055	フランチャコルタ・エキストラ・ブリュットEBB MOSNEL FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB	白泡	2014	フランチャコルタDOCG 4560474983132	750	¥9,000	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>醸造:モストの最初の50%のみでEBBが造られる。一次発酵は225ltのオーク材の樽でアルコール発酵、5ヶ月間寝かされる。糖分を「加えアサンブラージュ」と瓶詰め、17世紀から続く貯蔵室で二次発酵36ヶ月。瓶熟成は6ヵ月。 ガス圧 5.1気圧 残糖3.5g/l</p> <p>EBBは創立者である、Emanuela Barzano Barboglio女史に捧げられたフランチャコルタです。細かい泡立ちが金色に輝きを放ち、香りはレモンやヴァーベナ、マンダリンオレンジ、生姜、カリッとした青リンゴ、メントール、コショウ、メネラル。36ヶ月以上澱と熟成されたシャルドネは、活力あるベルガモットの柑橘系、明確な旨味、繊細で洗練されたフランチャコルタ。</p>							
214060	フランチャコルタ・パドゼ・リゼルヴァ MOSNEL FRANCIACORTA SATEN DOCG	白泡	2008	フランチャコルタDOCG 4560474983125	750	¥12,000	
<p>品種:シャルドネ60%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ20%</p> <p>醸造:優しい空気圧プレス後、15℃で12時間静置、一次発酵はステンレス、木樽で、一部はマロラクティック発酵もされる。2009年3月にアサンブラージュ、瓶内熟成102ヶ月。 ガス圧5.0気圧 残糖2g/l</p> <p>記憶と配慮、職人の技とブドウ畑への理解。しかし何よりも期待、待つ事、その時間は素材の姿を変えます。収穫からセラーで10年間熟成した素晴らしいリゼルヴァ。繊細な泡が金色の輝きを与え、香りはアーモンドと熟したエキゾチックなフルーツ、アプリコットジャム、柑橘類、砂糖漬けの生姜、大麦のビスケット、ヨード、ハチミツ、茶葉、メグサハッカ等。塩味が素材の強さを表し、深みと活力がありエレガント、長く続くフレッシュさ、果実味が戻ってくる。 Veronelli 2020 3 Stelle, WOWイタリアンワインコンペティション 金賞 Vendemmia 2008 Tre Bicchieri Gambero Rosso</p>							
214065	フランチャコルタ・スリフ・パッシート・セビーノ IGT MOSNEL FRANCIACORTA BRUT ROSE DOCG	白甘	2015	セビーノIGT 4560474983149	375	¥5,500	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>収穫:2015年9月第1週目、手摘み、丁寧にブドウを干す用のカゴへ。 醸造:11月上旬、皮をむいたブドウを圧搾。18時間、13℃で静置。バリックでアルコール発酵、続いてアロマティック発酵。18ヶ月間澱と一緒に寝かし、瓶熟成4ヶ月。</p> <p>複雑性があり、調和が取れている。ハチミツとドライアプリコット、しなやかさと持続性が結びつく。パテ、テリーヌ、柔らかいチーズ、ドライデザートに最適。</p>							



Clarabella Franciacorta クララベッラ・フランチャコルタ

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」を掲げて、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 ONLUS (Organizzazioni Non Lucrative di Utilità 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。

コード	商品名 ヴィニフィカティ 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	白泡	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982180	750	¥4,500	
<p>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</p> <p>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。</p>							
212520	クララベッラ・フランチャコルタ・サテン・オーガニック CLARABELLA FRANCIACORTA SATEN ORGANIC	白泡	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982197	750	¥5,600	
<p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p>							
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 CLARABELLA FRANCIACORTA ESSENZA PAS DOZE ORGANIC	白泡	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982203	750	¥6,300	
<p>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</p> <p>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。キリッとしたさわやかな辛口で、素晴らしい風味とミネラルに満ちています。</p>							



わずか6ha “ワインは畑で造られる”がモットー、ラ・モッタのオーガニック・バローロ。

ピエモンテ州ラ・モッタ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きます。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。



コード	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	
212780	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	ランゲ・ネッビオーロDOC 8034125161454	750	¥4,000	
<p>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</p> <p>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。</p>							
212775	エラルド・ヴィベルティ・バルベーラ・ダルバ・ヴィーニャ・クララ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BARBERA D'ALBA VIGNA CLARA	赤	2012	バルベーラ・ダルバDOC 8034125161249	750	¥5,800	
<p>品種:バルベーラ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッタ 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</p> <p>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。</p>							
212785	エラルド・ヴィベルティ・バローロ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BAROLO	赤	2012	バローロDOCG 8034125161218	750	¥7,500	
<p>品種:ネッビオーロ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッタ 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</p> <p>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、スマイルやローズ、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。</p>							
212795	エラルド・ヴィベルティ・バローロ・ロケットテヴィーノ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BAROLO ROCCHETTEVINO	赤	2012	バローロDOCG 8034125161225	750	¥11,000	
<p>品種:ネッビオーロ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モッタ 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</p>							

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



Azienda Agricola Paitin パイティン

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・ペツ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を感じられます。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。



● Barbaresco Sori Paitin '12	99	6
● Barbaresco Serra '12	99	5
● Barbaresco Sori Paitin V.V. Ris. '10	99	8
● Barbera d'Alba Sup. Campolive '12	99	5
● Nebbiolo d'Alba Ca Veja '12	99	4
○ Langhe Arneis Elisa '14	99	9
● Barbaresco Sori Paitin '07	99	5
● Barbaresco Sori Paitin '04	99	5
● Barbaresco Sori Paitin '97	99	5
● Barbaresco Sori Paitin '95	99	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '04	99	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '01	99	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '99	99	8
● Langhe Paitin '97	99	5
● Barbaresco Sori Paitin '11	99	6

*Gambero Rosso に掲載されています。





Azienda Agricola Paitin

パイティン

ピエモンテ州ネイヴェ、セッラボエツラ

コード	商品名 Vinificazione	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213115	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	DOCランゲ・アルネイス 4560474981862	750	¥3,200	
<p>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:除梗破碎した後、横長ステンレスタンクで12°Cで24時間マセレーション、翌日プレスし清澄する。アルコール醗酵はステンレスタンクで14°Cで、選別酵母と共に、30日間行う。酸とフレッシュ感をキープするためにMLFは行わない。ボトリングまでステンレスタンクでシュールリーを行う。フィルターをかける。</p> <p>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。 Vendemia 2018 James Suckling 89 points</p>							
213100	パイティン・ドルチェット・ダルバ・ソリ・パイティン PAITIN DOLCETTO D'ALBA SORI PAITIN DOC	赤	2017	DOCドルチェット・ダルバ 4560474982999	750	¥3,300	
<p>ブドウ品種:ドルチェット100% 樹齢:1991-1994年に植樹、南西向き 生産本数:8,000本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26-28°Cで、4日間行う。 熟成:MFが起こる前に、スラヴォニア産オークの使用樽に移し6ヶ月熟成、清澄を行うがフィルターはかけない。 最上のソリ・パイティンの畑、ネッビオーロに囲まれている。私達にとって、ドルチェットとネッビオーロは両方ともピエモンテ州の伝統的かつ重要な、誇るべき品種と考えている。</p> <p>香り:ブルーベリー、-桑の実エッセンス、緑のニュアンス 味わい:程よいタンニン、香りの特徴でもある果汁に富んだブルーベリー、緑のニュアンスを感じる。フィナーレまで味わいが続く。Wine Spectator 90 points</p>							
213120	パイティン・バルベラー・ダルバ・セツラ PAITIN BARBERA D'ALBA SERRA DOC	赤	2015	DOCバルベラー・ダルバ 4560474981879	750	¥3,500	
<p>ブドウ品種:バルベラー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°Cで、8日間行う。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。</p> <p>セッラボエツラの東側の畑、傾斜は緩やか。かつてはBricco di Neiveのバルベラーが植えられていた。フレッシュ感とバランスが持ち味。 Vendemmia 2017 Vinus 90 points</p>							
213105	パイティン・ネッビオーロ・ダルバ・カ・ヴェジャ PAITIN NEBBIOLO D'ALBA CA VEJA DOC	赤	2014	DOCネッビオーロ・ダルバ 4560474981817	750	¥4,700	
<p>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:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26-28°Cで10日間。ステンレスタンクでMLFを行い熟成。2014年VTは樽は使用していない。フィルターなし、清澄なし。</p> <p>1500年代から続く区画。カ・ベジャはこの土地の方言で「古い家」を意味する。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る。</p>							



Azienda Agricola Paitin

パイティン

ピエモンテ州ネイヴェ、セッラボエッラ

コード	商品名 Vinificazione	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
213110	パイティン・バルバレスコ セッラボエッラ PAITIN BARBARESCO SERRABOELLA DOCG	赤	2013	DOCGバルバレスコ 4560474981824	750	¥6,800
<p>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日間行う。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。天然酵母使用。</p> <p>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る。 Wine Spectator 92 points, Vinus 90 points</p>						
213125	パイティン・バルバレスコ・ソリ・パイティン PAITIN BARBARESCO SORI PAITIN DOCG	赤	2013	DOCGバルバレスコ 4560474981831	750	¥9,000
<p>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日間行う。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。天然酵母使用。</p> <p>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 と呼ばれる。 Bruno Giacosaのエノログが自社のバローロと間違っって振舞った逸話を持つ。 Vinus 93 points. Vendemmia 2015 James Suckling 92 points</p>						
213710	パイティン・バルバレスコ・リゼルヴァ・ヴェッキエ・ヴィーニエ PAITIN BARBARESCO RISERVA VECCHIE VIGNE SORI PAITIN DOCG	赤	2014	DOCGバルバレスコ	750	¥15,000
<p>ブドウ品種: ネッビオーロ100%／樹齢: 1948～1953年頃に植樹、南西向き、標高290～310 m 年間生産本数: 醸造: 私たちのネッビオーロは、同じ哲学で醸造されています: 除梗、破碎後3～6週間の醸しとアルコール発酵。その後冬 の終わり頃、スラボニア産もしくはオーストリア産の25HL～50HLの容量のオーク材の樽(平均樹齢15年の木を使用した 樽)で30～36ヶ月間熟成。</p> <p>初ヴィンテージは1999年、Vecchie Vigneという名前は、樹齢45年を超える古いブドウの木へ与えられました。 香り: 下草、マツ、メントール、黒いスパイス系の香り 味わい: コケモモ、スミノミザクラの実、トウシキミ、ドライセージ、明確なタンニン、素晴らしいフィナーレ。</p>						



Ettore Germano

Ettore Germano

エットーレ・ジェルマーノ

ピエモンテ州セツラルンガ・ダルバ



セツラルンガ・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、セツ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氏、祖父アルベルト氏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。

アルベルトの息子のエットーレ氏は父親の仕事と接ぎ木師としての技術を引き継ぎ、同時に1950年代からブドウ畑を植え替え、1haあたり4,000本を下回らないように密植し、ドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロなどの土着品種を植樹しました。

1964年にエットーレ氏はロザンナ氏と結婚し、共に畑で働き、数ヶ所の区画を新たに購入しました。1985年には息子の現当主セルジオ氏(写真左)が学校を卒業後に家族とともに働き始め、数ヘクタールのワインを造り販売していました。彼はジェルマーノ家で最初のシャルドネを植えました。



1993年から実質的に自社瓶詰めをして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。

今やセルジオ氏はセツラルンガ・ダルバを背負って立つ気概を持っている男。セツラルンガ・ダルバは男性的で強い、タンニンのあるバローロを産み出す土壌、エットーレ・ジェルマーノのバローロはフィネス(イタリア語でフィネツァ)を感じられます。

コード	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	
214010	エットーレ・ジェルマーノ ロザンナ エクストラ ブリュット ロゼ メトド クラッシコ ETTORE GERMANO ROSANNA EXTRA BRUT ROSE METODO CLASSICO	ロゼ泡	2016	VINO SPUMANTE DI QUALITA 8032665542160	750	¥4,800	
<p>ブドウ品種: セツラルンガ・ダルバ産ネッビオーロ100% 年間生産本数: 11,000本 畑: セツラルンガ・ダルバ、南東、南西向き、標高300~400m 醸造: モストフィオーレのみ使用。ステンレスタンクで一次発酵。4月にアッサンブラージュ、瓶詰め、二次発酵18ヶ月間、瓶熟成2ヶ月。</p> <p>色: 繊細な泡立ち、輝きのある柔らかいピンク色 香り: 赤い果実、赤や白い花、酵母のニュアンス 味わい: ふくよかな口当たり、ネッビオーロの上質なタンニン、持続性ある長いフィニッシュ。</p>							
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 ETTORE GERMANO BRUT METODO CLASSICO ALTA LANGA DOCG	白泡	2015	アルタランガ DOCG 8032665542092	750	¥6,000	
<p>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(リキュールエクスぺ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。</p> <p>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ます。</p> <p>Vinous 91 points, Vitae 3 viti</p>							
212995	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ ETTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC	白	2015	ランゲ DOC 8032665541439	750	¥3,200	
<p>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。</p> <p>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。</p>							

コード	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	
213225	エットーレ・ジェルマーノ ビネル・ランゲ・ピアンコ ETTORE GERMANO BINEL LANGHE BIANCO DOC	白	2016	ランゲ DOC 8032665541866	750	¥4,200	
<p>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。</p> <p>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。</p>							
213001	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・リースリング・エルツ ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC	白	2017	ランゲ DOC 8032665541514	750	¥5,200	
<p>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。バトナーージュせずに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。</p> <p>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。グリーン反射のある麦わら色、フルーティーな香り、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。</p> <p>GAMBERO ROSSO Tre Bicchieri Vendemmia 2011 GAMBERO ROSSO Due Bicchieri Vendemmia 2017</p>							
212985	エットーレ・ジェルマーノ バルベーラ・ダルバ ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC	赤	2015	バルベ-ラ・ダルバ DOC 8032665541552	750	¥3,400	
<p>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。除梗破碎し、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。</p> <p>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。</p>							
212990	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネッピオーロ ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2016	ランゲ・ネッピオーロDOC 8032665541675	750	¥3,800	
<p>ブドウ品種: ネッピオーロ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・ネッピオーロ専用畑。除梗破碎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。</p> <p>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。</p>							
214005	エットーレ・ジェルマーノ ヴィーニャリオンダ・ランゲ・ネッピオーロ ETTORE GERMANO VIGNARIONDA LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2014	ランゲ・ネッピオーロDOC 8032665542061	750	¥14,500	
<p>ブドウ品種: ネッピオーロ100% 6本入紙箱、6本全てラベル色が違います。 年間生産本数:750ml /2,034本。 畑: ヴィーニャリオンダ、0.42ha、南向き、標高330m 醸造: 手摘み、除梗、破碎後にステンレスタンクで約30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2000ℓ樽でマロラクティック発酵、18ヶ月~24ヶ月樽熟成されます。その後瓶詰め、さらに18~24ヶ月間瓶熟成されます。 VignaRiondaはおそらく最も有名で歴史的なブドウ畑でBarolo地域で最も知られているブドウ畑の一つでもあります。約10ヘクタール、標高は300-350 mで南向き、石灰質の土壌です。 私たちは2010年にVignaRiondaの約0.5ヘクタールを購入しました。2012年にブドウ畑を植え替えました。2014年に初めての収穫が行われ、(Baroloプロセスに従って醸造されましたが、最初の年はバローロにしない方針で)2014年ヴィンテージはLANGHE NEBBIOLOとして販売されました。しかし2015年からはBAROLO VIGNARIONDAとなっています。</p>							

Ettore Germano

Ettore Germano
エットーレ・ジェルマーノ
ピエモンテ州セッラルunga・ダルバ

コード	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	
212976	エットーレ・ジェルマーノ・パローロ・デル・コムーネ・ディ・セッラルunga・ダルバ ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA	赤	2015	ハ ^o ロ ^o DOCG 8032665541446	750	¥7,800	
<p>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。</p> <p>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。エネルギーな味わい、力強いアタックと緻密なタンニン。</p>							
212980	エットーレ・ジェルマーノ・パローロ・プラポ 【限定品】 ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2012	ハ ^o ロ ^o DOCG 8032665541484	750	¥12,000	
212981	エットーレ・ジェルマーノ・パローロ・プラポ 【限定品】 ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2009	ハ ^o ロ ^o DOCG 8032665540845	750	¥14,000	
<p>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碎し、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。</p> <p>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パローロ。</p>							
213220	エットーレ・ジェルマーノ・パローロ・チェレッタ 【限定品】 ETTORE GERMANO BAROLO CERRETTA DOCG	赤	2009	ハ ^o ロ ^o DOCG 8032665540821	750	¥15,000	
<p>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、破碎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パローロ。</p> <p>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。</p>							
214080	エットーレ・ジェルマーノ・パローロ・ラッザリト・リゼルヴァ ETTORE GERMANO BAROLO LAZZARITO RISERVA DOCG	赤	2012	ハ ^o ロ ^o DOCG 8032665541934	750	¥25,000	
<p>ブドウ品種: ネッビオーロ100% 畑: セッラルunga・ダルバ、ラッザリト、植樹年1931年、土壌: 少々砂質を含んだ石灰質、泥灰質土壌 醸造: 手摘み、除梗、破碎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2000Lの大樽で36ヶ月間熟成され、瓶詰め後さらに24ヶ月間瓶熟成されます。</p> <p>とても古いブドウ畑ながら、活力に溢れたブドウは優雅で力強いワインを造ることが出来ます。小さな赤い果実の香りや甘草等の香辛料の香り、味わいはエレガントです。柔らかいタンニンと長い持続性のあるワイン。 GAMBERO ROSSO Tre Bicchieri Vendemmia 2012 Bibenda 5 grappoli, Wine enthusiast 96 points</p>							
410970	エットーレ・ジェルマーノ・グラッパ・ディ・リースリング・エルツ ETTORE GERMANO GRAPPA DI RIESLING HERZU	-	NV	グ ^o ラッパ ^o 4560474982784	500	¥7,000	
<p>ブドウ品種: リースリング100% (ランゲ、チリエ産) HERZUとは急勾配の意味です。文字通り畑はチリエ村の標高500mの急勾配に位置しています。 石ころだらけの石灰粘土質土壌。標高が高いため夜の冷え込みが厳しく、ブドウはより豊かな酸味を帯び、フレッシュな白ワインやスパークリングワインに最適な味わいとなります。現在チリエ村に4haのブドウ園を持ちます。Ettore Germano Langhe Riesling HERZU DOC はピエモンテ、トップクラスのリースリングです。</p> <p>白い花、アカシヤ、蜜の華やかで凝縮した豊かな香り。アタックはやさしく、ミネラル感があり、後味はパイナップルミントのスッキリとした味わい。大きなグラスで上質なチョコレート等と。</p> <p>熟成: 樽熟無し、グラッパ・ビアンカ 蒸留所: Distilleria MAROLO アルコール度数: 42.0% vol 残糖: 10g/l 容量: 500ml/6本入</p>							

Tenuta di Arceno

テヌータ・ディ・アルチェーノ

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オーヴォ・ベラルデンガ東側

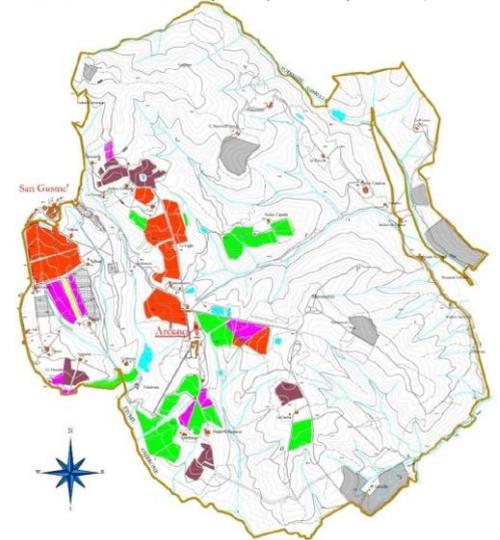


柔和な果実味に包まれた、リッチでふくよかな美しい質感。

【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

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の異なるマイクロ気候を持ち、土壌は岩、砂、粘土、沖積土、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。



コード	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	
213412	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG	赤	2017	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002809	750	¥3,300	
<p>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 2017年ヴィンテージはユニークなものになりました。驚くほど暑い8月に、ブドウをほぼ成熟させました。その後雨が降り、一日で夏から秋に変わります。非常に涼しかった9月、サンジョヴェーゼはより遅く完璧な方法で完熟することができました。この天候で、収穫量が下がっても濃縮したブドウが育ちました。素晴らしい果実味と鮮やかな果実味とフレッシュな酸味が特徴のキャンティクラッシコです。香りは熟したベリー類、バラ、バニラ、イトスギや白胡椒のニュアンスもあります。口当たりは柔らかく、後味は甘草とクローブを含んだ柑橘系の特徴があります。 James Suckling 92 points, Sept 2018 GAMBERO ROSSO Tre Bicchieri Vendemmia 2017</p>							
213416	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 Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva DOCG	赤	2014	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002700	750	¥4,800	
<p>サンジョヴェーゼ90%、カベルネソーヴィニオン10% 熟成方法: フランス産オーク樽で12ヶ月 2014年は涼しい年で、フレッシュな果実の香りと鮮やかな酸味を持つ特徴的な味わいのワインとなった。ラベンダーやバラの花をクラッシュしたような華やかな香りと、サイプレス(イトスギ)のアーシーな香り。しっかりとしたタンニンには、ブラックチェリー、完熟イチジク、スグリのタルト等のパワフルでリッチなウールツの風味が載っている。軽快な酸味はホワイトペッパーや大理石のようなミネラルの風味、オレンジピールを思わせる後味へと続いていく。長期熟成が可能で、豪華な晩餐に合わせたい逸品。 91 points Robert Parker Wine Advocate, October 2017 93 points JamesSuckling.com, September 2018</p>							
213421	アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・グラン セレツィオーネ・ストラダ・アル・サッソ Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG	赤	2015	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002830	750	¥6,500	
<p>サンジョヴェーゼ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。VT08,09,10,11,13,15,16。 2015年からGRAN SELEZIONE。 2015年の気候は、暑かったが過剰ではなく完璧でした。 スイカズラとイチゴのジャムの香りがまずパッと開き、イトスギやローズマリーの緑の香りへ続きます。味わいは活気に満ちた、明確な酸が縁取ります。ブルーベリー、ラズベリーの香りとフィナーレにはバニラ香、オレンジの皮やブラックペッパーの香りが長く続きます。これはサンジョヴェーゼとして、ワクワクするようなヴィンテージで、15~20年の熟成に耐えられるでしょう。 95 points Robert Parker Wine Advocate, October 2018, M.L.</p>							



Badia di Morrone

バディア・ディ・モローナ

トスカーナ州 ピサ地方



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。

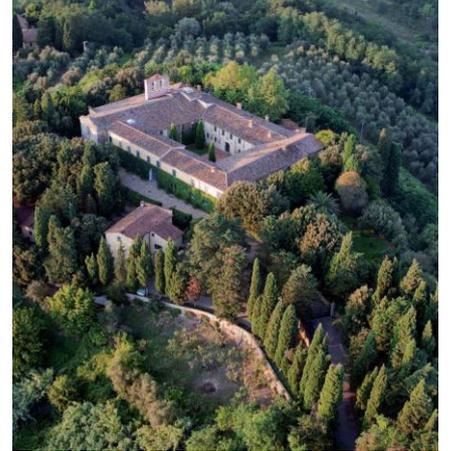
醸造責任者はジョルジョ・マローネ氏(写真左)。サッシカイア、ティニャネロ、ソライアを世界に知らしめたスーパー・タスカンの父、ジャコモ・タキス氏(2016年没)が彼の才能に惚れ込み、1988年後継者としてヘッドハンティングしました。タキスはアンティノーリ社を退職する1992年までの4年間、ジョルジョと寝食を共にし徹底的に教え込みました。その後タキスと共にコンサルタント・チームのチーフ・エノロゴとしてトスカーナで活躍しました。

【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・ツーリズムのための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。

左)エノロゴ : Giorgio Marone

右)オーナー : Dr Filippo Gaslini Alberti



コード	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	
212388	モローナ・トスカーナ・ピアンコ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Bianco dei Poggi IGT	白	2019	トスカーナ・ピアンコIGT 8033629900040	750	¥1,400	
<p>品種:トレッビアーノ、シャルドネ</p> <p>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。</p>							
212361	モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ ファルチアイオ Morrone Toscana Vermentino Felciaio IGT	白	2016	トスカーナ・ヴェルメンティーノIGT 8033629900026	750	¥2,000	
<p>品種:ヴェルメンティーノ100%</p> <p>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、風味の豊かな辛口ワイン。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。</p>							
212366	モローナ・トスカーナ・ピアンコ・ラ・スヴェラ Morrone Toscana Bianco La Suvera IGT	白	2016	イタリア/トスカーナ・ピアンコIGT 8033629900118	750	¥2,800	
<p>品種:シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10%</p> <p>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。</p>							
212382	モローナ・トスカーナ・ロッソ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Rosso dei Poggi IGT	赤	2018	トスカーナ・ロッソIGT 8033629900002	750	¥1,400	
<p>品種:サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15%(非公開)</p> <p>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。</p>							

コード	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	
212347	モローナ キャンティ・カリジャーノ Morrone Chianti Caligiano DOCG	赤	2018	イタリア/キャンティDOCG 8033629900033	750	¥1,600	
<p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー(合わせて)15%</p> <p>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い、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。</p>							
212350	モローナ キャンティ・イ・ソディ・デル・パレタイオ Morrone Chianti I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2015	キャンティDOCG 8033629900019	750	¥2,000	
<p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー(合わせて)15%</p> <p>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。</p>							
212358	モローナ キャンティ・リゼルヴァ・イ・ソディ・デル・パレタイオ Morrone Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2017	キャンティ・リゼルヴァDOCG 8033629900170	750	¥2,500	
<p>品種: サンジョヴェーゼ100%</p> <p>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(2500L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、まるやかになり、香りや風味のバランスが絶妙になります。 赤い果実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ります。料理との相性: 生ハムやサラミ、赤身肉、狩猟肉と。</p>							
212370	モローナ トスカーナ・ロッソ・タネート Morrone Toscana Rosso Taneto IGT	赤	2013	トスカーナ ロッソIGT 8033629900071	750	¥2,400	
<p>品種: シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15%</p> <p>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、ベルベットのよう舌触り。味わいにはコクがあり、長くたつ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。</p>							
212376	モローナ トスカーナ・ロッソ・ナンティア Morrone Toscana Rosso N'antia IGT	赤	2016	トスカーナ ロッソIGT 8033629900088	750	¥4,500	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20%</p> <p>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</p>							
212340	モローナ サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ ヴィーニャ・アルタ Morrone Sangiovese di Toscana Vigna Alta IGT	赤	2011	サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナIGT 8033629900095	750	¥5,000	
<p>ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%</p> <p>ワイナリー自慢のサンジョヴェーゼ・ワイン。最高の畑ヴィーニャ・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。 GAMBERO ROSSO Tre Bicchieri Vendemmia 2016</p>							
214015	モローナ ヴィン・サント・デル・キャンティ Morrone Vin Santo del Chianti DOC	白甘	2013	イタリア/ヴィン・サント・デル・キャンティDOC 8033629900309	500	¥4,000	
<p>品種: トレッピーアーノ80%、マルヴァジア10%、コロンバーナ10%</p> <p>通常、トスカーナのヴィン・サントはトレッピーアーノとマルヴァジアから造られるが、バディア・ディ・モローナのヴィン・サントには、この地方の地元品種のコロンバーナがブレンドされているのが特徴、厳格な伝統的製法で作られる。ブドウの房を藁のマットの上並べ、2月まで干し、糖分を高める。レーズン状になったブドウを圧搾、110Lの小さなオーク樽で発酵、最低4年間かけてじっくりと熟成。 琥珀色に輝くゴールデン・イエロー。アプリコット、アーモンド、ヘーゼルナッツの奥深く魅惑的な香り。甘く濃厚な味わいは長い余韻が続く。とろけるような甘味と活気あふれる酸味のバランスが絶妙な、素晴らしいヴィン・サント。</p>							



La Colombina ラ・コロンビーナ

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

芳しく妖艶な香りと構成力



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 Castelnuovo dell'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。



La Colombina Rosso di Montalcino

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・グロッツ100%

醸造: オーク大樽で約1年、その後バリック短期間熟成。

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

Vendemmia 2016: Robert Parker 90 points, Vinus 88 points

La Colombina Brunello di Montalcino

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・グロッツ100%

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。

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。

Vendemmia 2015: Wine Advocate 93points, Vinus 92 points



FATTORIA MONTICINO ROSSO

モンティチーノ・ロッソ

—— エミリア・ロマーニャ州 イモラ ——



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。畑の面積は18ha。隣接してアプリコットの畑も9haあります。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） ケース6本入
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。ボトリリスシネリ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)



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ツ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)

コドロッキオだけの特別な “ペルゴラ・ロマニョーラ”仕立て

ブドウにまんべんなく陽光を当てて完熟させるのに、最適な仕立て方法です。



辛口のソーテルヌと言われ、業界を驚かせた唯一無二の個性派ワインです。
遅摘み（最盛期よりも10～14日遅れ）の少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワイン！

アルバーナ・セッコで初めて3 Bicchieri獲得の快挙！

GAMBERO ROSSO	2018年版	2 Bicchieri	(VT2015)
GAMBERO ROSSO	2018年版	2 Bicchieri	(VT2014)
GAMBERO ROSSO	2016年版	2 Bicchieri	(VT2013)
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)
GAMBERO ROSSO	2011年版	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)



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コドロッキオ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ ケース6本入
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

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asting（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。



Zanasi Azienda Agricola ザナージ

エミリア・ロマーニャ州 オラトリオ・ディ・サンタンナ/モデナ



ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ

華やかな香りと濃厚で複雑、コクのある味わい

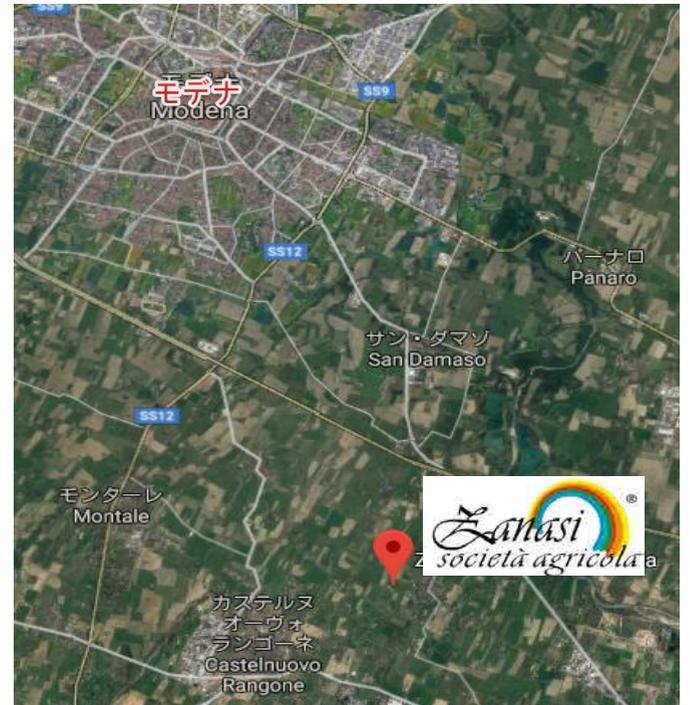
【ワイナリー歴史】

1900年ルイーダ・ザナージ(現オーナーの祖父)がワイン造りを始める。
1952年現オーナーのマリネッラとルイーダ・ザナージが生まれる。
1978年11haの畑で現在のZANASI となる。



バルサミコ酢も造っています！

樹齢50年超え！
カステルヌオーヴォ・ランゴネの畑



コード	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	
214085	ザナージ・ランブルスコ・ディ・ソルバーラ・セッコ DOP ZANASI LAMBRUSCO DI SORBARA DOP	ロゼ泡	NV	ランブルスコ ディ ソルバ ーラ DOP (DOC) 8033324470077	750	¥2,000	
<p>ランブルスコ・ディ・ソルバーラ100% 畑:ソルバーラ・ディ・モデナ、2ha、砂質、粘土質 シャルマ方式で30日間、その後30日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:12g/l, alc11.5%, 2.49bar 強いバラ色で、きめ細かな泡は持続性があり、鮮やかで透明感がある。グラスに注ぐと、爽快で薄い色合いの泡が立ち、様々な果実の香りがする。酸味のバランスが良く、森赤い果実、イチゴやキイチコの風味や香りを持つブドウの特徴を引き立てる。独特なバラヤスミレの香りとブドウ本来の香りがある。辛口で生き活きとした味わいの中に丸みがあり、非常に調がとれている。持続性があり、バランスの良さと新鮮さに浸れる。このワインの特徴を簡潔に表現すると、見事な濃縮感と口当たりの柔らかさ、丸みがある飲みやすさ、ワイン本来の特徴とそれを引き出す洗練された技巧の融合。</p>							
214095	ザナージ ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ セッコ DOP ZANASI BRUNO ZANASI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP	赤泡	NV	ランブルスコ グラスパ ロッサ ディ カステルヴ ェトロ DOP (DOC) 8033324470015	750	¥2,100	
<p>ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ100% 畑:カステルヴェトロ・ディ・モデナ、5ha、粘土質 シャルマ方式で30日間、その後60日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:12g/l, alc11.5%, 2.48bar 程良い柔らかさの赤い果実とスパイスの香り。素晴らしい力強さと活力が感じられ、なによりも鮮やかなスミレ色が目をひく。光を通さないような濃さ、深みのある香り、ワイン全体のバランスを支えるアルコール、そして完熟した果実と強いスパイスの香りを押し出す壮麗さ。数種類の熟した赤い果実が混ざった香りの中に少しの新鮮さが感じらグスの中で弾ける小さな泡がその特徴を一層引き立ててくれる。口の中を含むと、心地よさからワインがすすみ、さらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。辛口で数種類の果実の香りがある。ほど良いアルコールの温もりと攻撃的でなく柔らかいタンニンのおかげで新鮮さと泡立ちとの絶妙なバランスが取れている。心地よい味わいが広がり、最後の一滴を飲み乾した後も変わらないバランスの良さ。 Decanter 2019 87 points, James Suckling 89 points</p>							
214090	ザナージ サッソストルノ ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ DOP ZANASI SASSOSTORNO LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP	赤泡	NV	ランブルスコ グラスパ ロッサ ディ カステルヴ ェトロ DOP (DOC) 8033324470084	750	¥2,600	
<p>ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ100% 畑:カステルヌオーヴォ・ランゴネ、1.5ha、粘土質、1965年植樹、樹齢50年以上 シャルマ方式で30日間、その後300日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:10g/l, alc11.5%, 2.27bar 活力に満ち、川からの恵みを受けた古いブドウ畑。そこで育まれたランブルスコ・グラスパロッサをランブルスコ・サラミーノとマルボ・ジェンティーレに接木して最高傑作のワインが生まれます。スミレ色、しっかりとしたボディ、赤い果実の香りは、この古い畑の性質ならではの特徴です。また、年が異なる二種類のランブルスコを使用するのも特徴です。前年の収穫の際にステンレス製タンクで1年間寝かせ、そこに収穫した年のランブルスコの新鮮さと香りが混ざり、熟成感としっかりとした構造あるワインに仕上がります。 ブレンド比率:前年50%:50% Decanter 2017 86 points</p>							



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する、ワイン造りの哲学…。
「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。」



【ワイナリー歴史】

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。

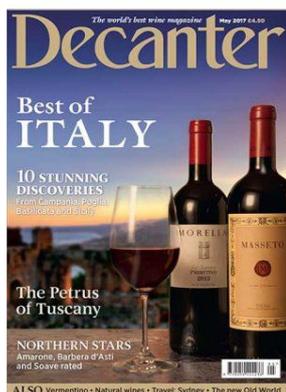
【ワイナリー概要】

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、ところどころヘ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。



Southern Italy's 10 hidden gems

You may have to go off the beaten track a little, but there are many quality wines to be found in Italy's hot south, says Susan Malone MW, who selects great examples from 10 of her favourite producers

What they have in common is an explosion of viticulture without the usual personality

From a region of high altitude vineyards, the wines are a mix of red and white, with a focus on Sangiovese, Nero d'Avola, and Primitivo. The wines are often made in small quantities and are highly sought after by collectors.

PIETRAQUA Campania

◆南イタリアの隠れた10の宝石

※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
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

コード	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	
212311	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	2017	イルピニア・ファランギーナDOC 8002461320149	750	¥2,000	
<p>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。</p> <p>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とります。タンク内シュール・リーで熟成、瓶詰め後更に熟成。</p>							
212315	カヴァリエル・ペペ・フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ Tenuta Cavalier PEPE Refiano Fiano di Avellino DOCG	白	2015	フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ/DOCG 8002461320125	750	¥2,500	
<p>品種:フィアーノ 魚介にび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。</p> <p>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ります。 シュール・リーで2ヶ月熟成後、瓶詰めて更に2ヶ月熟成。 GAMBERO ROSSO Due Bicchieri Vendemmia2015</p>							
212320	カヴァリエル・ペペ・グレコ・ディ・トウフォ Tenuta Cavalier PEPE Nestor Greco di Tufo DOCG	白	2015	グレコ・ディ・トウフォDOCG 8002461320101	750	¥2,500	
<p>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。</p> <p>モンテフスコ、トリオーニ、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。 GAMBERO ROSSO Due Bicchieri Vendemmia2015</p>							
214070	カヴァリエル・ペペ・ロザート・デル・ヴァーロ DOC Tenuta Cavalier Pepe Rosato del Varo DOC	ロゼ	2018	イルピニア・ロザートDOC 8002461320354	750	¥2,000	
<p>品種:アリアニコ サーモンピンクの色合い。バラと野生のイチゴのタッチで繊細な香り。 ワイルドストロベリーとマラスカチェリーを思わせる後味のある新鮮でさっぱりした味わい。</p> <p>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。</p>							
212325	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ロッソ Tenuta Cavalier PEPE San Serino Irpinia Rosso DOC	赤	2013	イルピニア・ロッソDOC 8002461320163	750	¥2,000	
<p>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、スマイル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。</p> <p>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。</p>							

Tenuta Cavalier Pepe
テヌータ・カヴァリエル・ペペ
カンパーニャ州アヴェッリーノ、サントンジエロ・アッレスカ

コード	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	
212330	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・アリアニコ Tenuta Cavalier PEPE Terra del Varo Irpinia Aglianico DOC	赤	2012	イルピニア・アリアニコDOC 8002461320224	750	¥2,300	
<p>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つ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なややかなタンニンが織りなすコクのある味わい。</p> <p>ルオゴサーノ、サントンジエロ・アッレスカ、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。</p>							
212336	カヴァリエル・ペペ・タウラージ Tenuta Cavalier PEPE Opera Mia Taurasi DOCG	赤	2012	タウラージ DOCG 8002461320187	750	¥5,400	
<p>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ブルーベリー、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。</p> <p>タウラージ村のプレサノー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。 GAMBERO ROSSO Due Bicchieri Vendemmia2012</p>							
212305	カヴァリエル・ペペ・タウラージ・リゼルヴァ Tenuta Cavalier PEPE La Loggia del Cavalier Taurasi Riserva DOCG	赤	2011	タウラージ・リゼルヴァDOCG 8002461320644	750	¥6,500	
<p>品種:アリアニコ100% レンガ色がかかった深いルビー・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、華やかでなたつぷりとした味わい、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。</p> <p>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、バトナーージュ(権入れ)しながら18ヶ月の熟成、その後12ヶ月の瓶内熟成。 Decanter Maggio 2017 GAMBERO ROSSO Due Bicchieri Vendemmia 2009 Miglior Vino Rosso d'Italia" dalla guida "5StarsWines 2020" di Vinitaly Vendemmia 2013</p>							
214076	カヴァリエル・ペペ・フィアーノ・ディ・パッシート Tenuta Cavalier PEPE Chicco D'oro Fiano Passito Irpinia IGT	白甘	2016	イルピニアIGT 8002461320286	375	¥4,400	
<p>品種:フィアーノ ゴールデンイエローの色合い。蜂蜜のヒント、熟したアプリコット、トーストしたナッツの香り。 非常に香りがよく、乾燥したアプリコットとトーストしたアーモンドのエレガントな後味。</p> <p>ワイナリー周辺のルオゴサーノ村とサントンジエロ・アッレスカ村の丘陵畑で産するブドウを使用。</p>							
861220	カヴァリエル・ペペ・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル Tenuta Cavalier PEPE Olio di Oliva			イタリア/カンパーニャ州イルピニア 8002461320880	500	¥2,000	
<p>レッチーノ、フラントイオ、オリアローラ、ラヴェーチェ。 【限定品】</p> <p>明るい麦わら色の輝きを放つグリーン色。ハーブやオレンジ、レモン、クルミの香り。穏やかでフルーティー、ベルベットのようになめらかな舌触りで後味はややスパイシー。 ルオゴサーノ、サントンジエロ・アッレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる自社所有のオリーブ畑は粘土白亜質土壌。 11月初旬に手摘みで収穫、直ちに低温で破碎、搾油。ろ過しない。</p>							



Candido カンディド

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。プーリアのモデルノ クラシコ。

【ワイナリー概要】

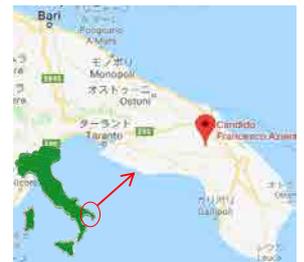
1929年にフランチェスコ・カンディド(Francesco Candido)はサン・ドナーチ(San Donaci)にワイン醸造所を建設し、所有していた400ヘクタールの畑からブドウ栽培を始めました。現在、カンディド(Candido)家の三代目アレッシンドロ(Alessandro)がワイナリーの当主をつとめています。

140ヘ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、プッチ・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ヘクタールの畑を借りてブドウを栽培しています。

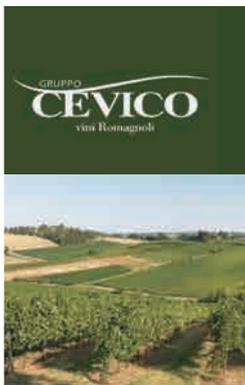
カンディドのブドウは有機栽培です。仕立てはアルベレッコとスパリエッタと2種類あり、アルベレッコの収穫は手摘みで行われ、スパリエッタは機械収穫されます。ワイナリーでは、選別酵母、ドライアイス冷却、アイソパリックフィルターなどの最新技術と機械を使用しています。

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。

*無農薬栽培。



コード	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・サレント CANDIDO TENUTA MARINI FIANO SALICE SALENTINO DOC	白	2017	サリーチェ・サレント/DOC 8001148031576	750	¥2,300	
<p>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。</p>							
213206	カンディド・ルミノジア・シャルドネ・サレント CANDIDO LUMINOSIA CHARDONNAY SALENTO IGT	白	2017	サレントIGT 8001148053073	750	¥2,400	
<p>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樟香。フレッシュでミネラルを感じる味わい、クレームカaramelの非常に長い余韻。 VINOWAY ワイン・セレクション2019 88点</p>							
210455	カンディド・レ・ポツツェレ・ロゼ CANDIDO LE POZZELLE ROSE DOC	ロゼ	2018	サリーチェ・サレント/DOC 8001148031064	750	¥2,000	
<p>品種:ネグロアマロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 醸造:除梗・破碎したブドウを約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。 スロー・フード2019 最高のイタリアン・ロゼ・ワイン100に掲載</p>							
213197	カンディド・デヴィニス・プリミティーヴォ・サレント CANDIDO DEVINIS PRIMITIVO SALENTO IGT	赤	2016	サレントIGT 8001148058047	750	¥2,200	
<p>品種:プリミティーヴォ(アルベレッコ仕立て) 醸造:除梗破碎し、温度管理しながらステンレスタンクで発酵、マセラシオン。マロラクティック発酵の後にボトリング。 スマイル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。</p>							
213201	カンディド・ラ・カルタ・サリーチェ・サレント・リゼルヴァ CANDIDO LA CARTA SALICE SALENTINO RISERVA DOC	赤	2015	サリーチェ・サレント/DOC 8001148031149	750	¥2,200	
<p>品種:ネグロアマロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 醸造:温度管理しながら5日間マセラシオン、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樽のアロマがよく融合した、心地よい柔らかな味わい。 ソムリエ・ワインアワード2019 ゴールド・メダル</p>							

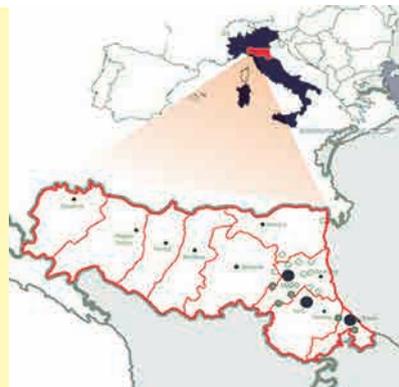


チェヴィコ

— エミール・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・エミール・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 スプマンテ・ブリュット

IGTルビコーネ

品種：トレッピアーノ
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。シャンパーニュ並みの、5気圧以上(20℃) ※一般的なスプマンテは3～4.5気圧

JAN: 8011510006897



ガラッシ ランブルスコ・セッコ

IGTエミール

限定品

品種：ランブルスコ
参考上代：¥1,200

軽やかに浮かび上がっては消えていく繊細で持続性の高い泡立ち。濃い紫の縁取りのある深紅の色あい。プラムやラズベリー、チェリーのフレッシュなアロマ、ドライで切れ味のよい酸味、余韻の長い後味。さわやかに食事を引き立てる微炭酸。赤の辛ロスパーキングワイン。

JAN: 8011510010832 ケース6本入



ガラッシ ランブルスコ・アマビレ

IGTエミール

限定品

品種：ランブルスコ
参考上代：¥1,200

軽やかに浮かび上がっては消えていく繊細で持続性の高い泡立ち。濃い紫の縁取りのある深紅の色あい。プラムやラズベリー、チェリーのフレッシュなアロマ、いきいきとした酸味、余韻の長い後味。ほのかな甘口で大変飲みやすい微炭酸。赤のスパークリングワイン。

JAN: 8011510010849 ケース6本入



マックスアレ アパッシメント・プリミティーボ

IGTブーリア

限定品

品種：プリミティーボ
参考上代：¥2,000

樹上でレーズン状になるまで過熟、乾燥させたブドウから造られる赤ワイン。チェリー、ラズベリー、ホスグリの思わせる複雑なブーケ。樽からのローストとスパイシーな香り。濃厚な果実味、上質なタンニン、そして長く続く余韻の多彩な味わいが楽しめるしなやかでバランスのとれたフルボディ。

JAN: 8052432831624 ケース6本入



ロゼット メルロー・サンジョヴェーゼ

IGTルビコーネ

限定品

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 トレッピアーノ・シャルドネ

IGTルビコーネ

限定品

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

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。

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・ピ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。

認証あり / ACCREDIA

有機 / ビオロジック

減SO2

天然酵母



シチリア産
オーガニック

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

サンクリスピーノ

ロッソ 1,000ml
ビアンコ 1,000ml



参考上代：¥950

ロッソ
JAN: 8011510003674
入り数：10入り

ビアンコ
JAN: 8011510003667
入り数：10入り

サンクリスピーノ・ロッソ

品種:サンジョベーゼ主体にメルロー、カベルネをブレンド
明るイルビー・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:トレッピアーノ主体にシャルドネ、ピノ・ビアンコをブレンド
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

New Design

参考上代：¥600



ロッソ
JAN: 8011510005388
入り数：10入り

ビアンコ
JAN: 8011510005371
入り数：10入り

サンクリスピーノ

ロッソ 250ml
ビアンコ 250ml **New Design**



参考上代：¥350

ロッソ
JAN: 8011510004510
入り数：24入り

ビアンコ
JAN: 8011510004503
入り数：24入り

ドイツ最大のコーポラティブ。リースリングのエキスパート！

モーゼルランド社は組合員数2000名を擁する、ドイツ最大のブドウ栽培農家共同組合です。モーゼル、ナーエ、ファルツ、ラインヘッセンでワインを産出し、特にリースリングのメーカーとしてその名を轟かせています。

1968年の創業以来、“ブドウからボトルまで”をモットーに品質第一の生産システムを構築。栽培コンサルタント・チームと栽培農家がタッグを組み、確かな品質のブドウを育て上げ、サプライ・チェーンとして原材料調達・生産管理・物流・販売まで完全管理。IFS(国際食品規格)、BRC(英国小売業協会)の認定を受けています。栽培面積のうち約800haがリースリングの畑で、全生産量の40%を占めています。

モーゼルランド社はドイツ最大のリースリング・メーカーなのです。



コード	商品名	色	VT	格付/地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213965	J.マイヤー・リースリング	白	2018	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Riesling			4006975202339			
<p>品種:リースリング100% 土壌:黄土、チョーク、粘土、着色砂岩又は砂が混じったローム層 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 醸造:培養酵母使用。16~18℃に調整したステンレスタンクで15~20日間の発酵、熟成。 残糖度:11g/L アルコール度数:12.5%</p> <p>淡いイエロー・カラー。ピーチ、アプリコット、レモンを思わせるリースリングらしい華やかなアロマ。完熟フルーツの濃厚な風味と、リースリング特有のスパイシーなキレとの見事なバランス。フレッシュで活気に満ち、後味はスッキリとドライなミディアムボディ。 相性の良い料理: サラダ、マイルドなチーズ、エスニック料理、中華料理、餃子。</p>							
213970	J.マイヤー・ゲヴェルツトラミネール	白	2018	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Gewürztraminer			4006975202322			
<p>品種:ゲヴェルツトラミネール100% 土壌:黄土、チョーク、粘土、着色砂岩又は砂が混じったローム層 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 醸造:培養酵母使用。16℃に調整したステンレスタンクで15~20日間の発酵、熟成。 残糖度:15g/L アルコール度数:11.5%</p> <p>淡いイエロー・カラー。活気に満ちた香りと味わい。スパイス、バラの花、フルーツのアロマの素晴らしいバランス。品種特有のライチを思わせる甘くエキゾチックな風味。 相性の良い料理: サラダ、マイルドなチーズ、スパイシーなエスニック料理。</p>							
213975	J.マイヤー・ピノ・ノワール	赤	2018	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Pinot Noir			4006975202346			
<p>品種:ピノ・ノワール100% 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 醸造:培養酵母使用。18℃に調整したステンレスタンクで10~15日間の発酵後、熟成。ワインの一部(10%)をドイツ伝統の内側を焦がしていない大樽(容量3000L)で3~4ヶ月熟成。 残糖度:5g/L アルコール度数:13.5%</p> <p>繊細なルビーレッド。豊かなフルーツの香り。ブラックチェリーやブラックカラントの濃厚な風味、なめらかでドライな余韻を残す後味。 エレガントでバランスのとれたワイン。 相性の良い料理:ピッツア、パスタなどカジュアルな料理と。</p>							
214400	J.マイヤー・ピノ・ノワール・ブラン	白	2019	Q.b.A.モーゼル	750	¥1,500	
	J.Meyer Pinot Noir Blanc			4006975204494			
<p>【2020年秋 新商品】 品種:ピノ・ノワール100% 栽培:サステイナブル(減農薬)農法サステイナブル(減農薬)農法 醸造:フリーランジュース、培養酵母使用。16℃に調整したステンレスタンクで18日間の発酵後、9ヶ月間熟成。 残糖度:6.0g/L アルコール度数:12.0%</p> <p>淡いイエロー・カラー。弾けるようにフレッシュなピノ・ノワールのブラン・ド・ノワール。(黒ブドウから造られる白ワイン。)チェリー、ストロベリーのおいしさとしたアロマ。なめらかな喉越し、まろやかな後味が楽しめる、親しみやすい味わい。 相性の良い料理:良く冷やして、食前酒やリラックスタイムに。または前菜やサラダ、チキンなど白身肉の料理と。</p>							

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213980	ゴールドシルド・リースリング・カビネット Goldschild Riesling Kabinett	白	2018	モーゼル・リーゼラー・シュロスベルグ 4006975163081	750	¥2,300	
<p>品種:リースリング100% 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 土壌:標高100~200mのスレート土壌の畑。 醸造:軽い圧搾の後、天然酵母のみを使用し、15℃に温度調整された小型のステンレスタンクで30日間発酵。シュール・リーで熟成させた後、収穫翌年の春に瓶詰めする前に一度だけろ過、安定化を行います。 残糖度:55g/L ※6本入</p> <p>モーゼル渓谷中部のシングル・ヴィンヤード、“リーゼラー・シュロスベルグ”のブドウを使用。急勾配で機械も入れられない145haのブルミエ・クリュ畑で、手作業で大切に育てられた厳選ブドウから産まれるワイン。 輝きのあるゴールド・カラー。シトラス、グレープフルーツ、リンゴのアロマにミネラルの風味が漂います。柑橘系の快いピリツとした刺激と、繊細な銀細工のように複雑でバランス良く、活気にあふれた味わい。エレガントな構成が舌を喜ばせる高貴なワインです。 食前酒に。サラダ、マイルドなチーズ、スパイシーなエスニック&中華料理等。良く冷やして。 第7回サクラ・アワード2020 ゴールドメダル受賞</p>							
213985	ゴールドシルド・リースリング・アウスレーゼ Goldschild Riesling Auslese	白	2018	モーゼル・ケステナー・パウリンスホフベルガー 4006975168024	750	¥2,600	
<p>品種:リースリング100% 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 土壌:風化した非常に細かいスレート土壌 醸造:軽い圧搾の後、天然酵母のみを使用し、小型のステンレスタンクで30日間発酵。シュール・リーで熟成後、翌年の瓶詰めする前に一度だけろ過、安定化を行います。 残糖度:100g/L ※6本入</p> <p>モーゼル河畔のシングル・ヴィンヤード、“ケステナー・パウリンスホフベルガー”のブドウを使用。高名なブラウエンベルグやピースポートの畑の間にある、知る人ぞ知る隠れた銘醸畑で、9haの畑は南、東南向き。独特のマイクロクライメートがジューシーでフルーティー、華やかなワインを産み出しています。 濃い麦わら色。エキゾチック・フルーツ、ハチミツ、そして貴腐のような香りが漂う複雑でエレガントなブーケ。濃厚な甘みが、キリッとしたさわやかな酸味とすばらしいミネラルの風味を引き立てています。余韻の長い贅沢なフルボディ。食前酒、またはフルーツ系デザートやクッキーとともに食後酒として。良く冷やして。 アジア・ワイン・トロフィー2019 金賞</p>							
213990	ゴールドシルド・リースリング・アイスヴァイン Goldschild Riesling Eiswein	白	2012	モーゼル・ブラウネベルガー・アイスヴァイン 4006975181252	375	¥7,800	
<p>品種:リースリング100% 栽培:サステイナブル(減農薬)農法 醸造:12月中旬、マイナス8℃の厳寒の中、凍結したブドウを手で粒選りしながら収穫。凍ったままの粒を優しく圧搾、厳選された培養酵母を使用し、12℃の小型ステンレスタンクで30日間発酵、熟成。安定化、ろ過。 残糖度:194g/L ※ハーフボトル6本入</p> <p>モーゼル河畔のシングル・ヴィンヤード“ブラウネベルガー”のブドウを使用。面積約32ha、最大傾斜度なんと38.6度の急峻な銘醸畑。アイスヴァインは特別な気象条件によりブドウが貴腐化した年にしか生産できず、果実味と酸味が凝縮された甘美な極甘口の味わいは、まさに唯一無二！ 凝縮された甘味、果実味と酸味の完璧なバランス。エレガントな香り、濃厚で複雑な味わいは弾けるような果実味にあふれています。何十年も寝かせられる特別な長期熟成型ワインです。特別な時にじっくりと味わいたい希少なワイン。フルーツのデザートとともに食後酒として。良く冷やして。 ラインラント=ファルツ州農業会議所コンクール2013 金賞、ムンダス・ヴィニ2013 銀賞</p>							



PETER FREIMUTH

PETER FREIMUTH ペーター・フライムート

創業1593年 モーゼル川流域の最も伝統あるワイン会社の一つです。長い経験により、優れた品質のゼクトを生産しています。

213995	フライムート・リースリング・ゼクト・ブリュット Freimuth Riesling Sekt Brut	泡	NV	ドイチャー・ゼクト 4006921510433	750	¥1,500	
<p>品種:リースリング100% 醸造:厳選されたリースリングをシャルマ方式で二次発酵、6ヶ月間熟成。 総酸度:約5.9g/L 残糖度:約11.1g/L ガス圧:5.2Bar</p> <p>活気に満ちたエレガントな香り、リースリング特有のフレッシュなキレの良さ、上質さがうかがえる繊細な泡立ち。なめらかで完璧にバランスの取れた酸味、リンゴと熟したモモの風味にあふれ、フルーティーで滲刺としたキレのよい味わい。 相性の良い料理: 食前酒に。あらゆる料理、場にマッチするバランスの良い辛口スパークリング。</p>							
214000	フライムート・ショイレーベ・ゼクト・スウィート Freimuth Scheurebe Sekt Sweet	泡	NV	ドイチャー・ゼクト 4006921510457	750	¥1,500	
<p>品種:ショイレーベ100% 醸造:シャルマ方式で二次発酵、6ヶ月間熟成。 総酸度:約5.9g/L 残糖度:約61.5g/L ガス圧:5.1bar</p> <p>ショイレーベは1916年にドイツのブドウ栽培学者ショイ(Scheu)博士により生み出されたリースリングとブケットトラウベの交配種。完熟ブドウから作られた甘口のショイレーベ・ゼクトは、カシス、アブリコット、グースベリー、グレープフルーツの香りが際立ち、このブドウ特有の豊かなアロマと熟したモモのようなフルーティーな風味が楽しめる。たっぷりとした果実味の層が寄せては返すジューシーな味わいは、まるやかな後味へと続いていく。バランスの良い甘味と果実味が舌に心地良いワイン。 相性の良い料理: 食前酒に。前菜とともに。エスニック料理、スパイシーな料理と。デザートとともに食後酒として。</p>							