



Andreas Mazzei
アンドレアス・マツツェイ
 ピエモンテ州 / シチリア州 / プーリア州



家族経営のワイン会社による3つの生産地からのワイン・セレクション

マツツェイ・ファミリーは35年以上のワインビジネスの経験を活かし、ユニークなワイン・シリーズを提供しています。品質、継続性、信頼性という3つの柱を軸に、ワインのイメージとデザインに独自の創造性を付け加え、セレクションは常に強化され豊かになっています。

1981年、ロベルト・マツツェイは家族経営の会社“アリブリアンツァ”を設立。息子のアンドレアスが入社後、アンドレアス・マツツェイという別会社を設け、より幅広く上質なワイン・セレクションを手掛けるようになりました。現在、イタリアの3つの生産地域(ピエモンテ州、シチリア州、プーリア州)より、厳選されたワイン・シリーズを提供しています。

【ピエモンテ州】Cascina Radice (カッシーナ・ラディーチェ)

1990年代、ロベルト&アンドレアスはピエモンテ州でカッシーナ・ラディーチェ・ワイナリーを手に入れ、自らの手でワインを造るという長年の夢を叶えました。1890年創業の由緒あるこの地所はアスティ県のモアスカ村の見事な丘陵地帯にあります。親子は生産工場の近代化とバリックセラーの拡張を行い、ブドウ畑の改良に情熱を注ぎ込んでいます。

【シチリア州】Andrero (アンドレロ)

南イタリア出身のロベルトは、南イタリア、特にシチリアのワイン・セレクションを充実させました。シチリアのエノロジスト、ディノ・クローチェとのコラボにより、西部トラパニ県のブドウを使用した“アンドレロ”のワイン・シリーズを開発し、ハイレベルの品質安定性を実現させました。

【プーリア州】Colle al Vento (コッレ・アル・ヴェント)

プーリアは並外れたワイン造りのポテンシャルを持つワイン生産地です。現在のような名声を得るずっと以前から、マツツェイ・ファミリーはプーリアの在来種の大きな可能性に気づいていました。そして南部プリンディジ県とタラント県のブドウを使用した上質なワイン・シリーズ“コッレ・アル・ヴェント”(風の中の丘の意味)が誕生したのです。



【ピエモンテ州】Cascina Radice(カッシーナ・ラディーチェ)

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
216875	アンドレアス・マツツェイ ト・ピアンコ・ピエモンテ DOP Andreas Mazzei Toto Bianco Piemonte DOP	白	2022	ピエモンテ DOP	750	¥1,700	
				8017868003700			
品種: コルテーゼ 70%、シャルドネ 30% 「ト」はラテン語由来の言葉で「全体」を意味します。イタリア品種と国際品種のブレンド・ワイン。 ブドウ畑: モアスカ&アリアーノ・テルメ(アスティ地方) 泥灰土 平均樹齢; 20~40年 減農薬農法(*除草剤不使用) 醸造: 手摘みしたブドウを除梗、破碎しソフトプレス。培養酵母を使用し、温度調整したステンレスタンクで12日間発酵、4~6ヶ月熟成。安定化、ろ過後瓶詰め。 緑がかかった麦わら色。生き生きとしたフレッシュ感あふれる口当たり。味わいはアロマティック&フルーティーでみずみずしさにあふれています。繊細で心地良い余韻も長く続きます。 相性の良い料理: 食前酒に。前菜、あっさり系のパスタ、白身肉の料理と							
216870	アンドレアス・マツツェイ ト・ロッソ・ピエモンテ DOP Andreas Mazzei Toto Rosso Piemonte DOP	赤	2022	ピエモンテ DOP	750	¥1,700	
				8017868003717			
品種: バルベラーラ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、メルロー20% 「ト」はラテン語由来の言葉で「全体」を意味します。イタリア品種と国際品種のブレンド・ワイン。 ブドウ畑: モアスカ&アリアーノ・テルメ(アスティ地方) 泥灰土 平均樹齢; 20~40年 減農薬農法(*除草剤不使用) 醸造: 手摘みしたブドウを除梗、破碎。培養酵母を使用し、温度調整したステンレスタンクで伝統的な果皮浸漬をしながら発酵、マロラクティック発酵。8~12ヶ月熟成。安定化、ろ過後瓶詰め。 紫にきらめく深紅の色合い。フルーティーでスパイシーな香り、程よい酸味と複雑な風味があり、あらゆる料理と共に楽しめる濃厚な味わいの赤ワインです。 相性の良い料理: 前菜、パスタ、肉料理と							



【ピエモンテ州】 Cascina Radice(カッシーナ・ラディーチェ)

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
216865	アンドレアス・マツツエイ ヴォレ・バルベラー・アパッシメント・ピエモンテ DOC	赤	2021	ピエモンテ DOC	750	¥2,600
	Andreas Mazzei Volé Barbera Appassimento Piemonte DOC			8017868001140		

品種: バルベラー100% 入数: 6本入

「ヴォレ」はvolare(イタリア語で飛ぶ)に由来し、ラベルにはブドウ畑の上を羽ばたく鳥がデザインされています。
 ブドウ畑: モアスカ&アリアーノ・テルメ(アスティ地方) 白亜粘土質 平均樹齢: 60年 減農薬農法 (*除草剤不使用)
 醸造: 通常より4~6週間収穫を遅らせて自然に乾燥させた遅摘みブドウ(手摘み)を伝統的な果皮浸漬(14~18日間)し、マロラクティック発酵。フレンチオークの古樽で4~6ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成。安定化、ろ過後瓶詰め。

紫にきらめく深紅の色合い。フルーティーで濃厚な香り。舌触りなめらかで、バランスの良い酸味と上品なタンニンにあふれた甘くリッチな味わいの赤ワインです。
 相性の良い料理: 風味豊かなパスタ、肉のグリル、ハムやサラミと
 Luca Maroni 93点



【シチリア州】 Andrero(アンドレロ)

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
216890	アンドレアス・マツツエイ ラマッコ・カタラット・テッレ・シチリアーネ IGP	白	2023	テッレ・シチリアーネ IGP	750	¥1,300
	Andreas Mazzei Ramarro Catarratto Terre Siciliane IGP			8017868003205		
216910	アンドレアス・マツツエイ ラマッコ・ロザート・テッレ・シチリアーネ IGP	ロゼ	2023	テッレ・シチリアーネ IGP	750	¥1,300
	Andreas Mazzei Ramarro Rosato Terre Siciliane IGP			8017868003335		
216885	アンドレアス・マツツエイ ラマッコ・シラー・テッレ・シチリアーネ IGP	赤	2022	テッレ・シチリアーネ IGP	750	¥1,300
	Andreas Mazzei Ramarro Syrah Terre Siciliane IGP			8017868002512		

品種: カタラット 100%

ワイン名「ラマッコ」は美しい緑色のトカゲを、ラベル下部に記されたブランド名「テッラ・デッレ・チカレ」はセミの王国を意味します。どちらもシチリアの夏の風物詩です。
 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢: 10年 慣行農法 (*除草剤不使用)
 醸造: 培養酵母を使用。除梗、破碎したブドウをソフトプレスし、温度調整されたステンレスタンクで12日間発酵後、熟成。安定化、ろ過後瓶詰め。

淡い麦わら色。フレッシュ&フルーティーな香り、なめらかな舌触り、繊細でエレガントな味わいの辛口白ワインです。
 相性の良い料理: 食前酒に。魚や白身肉の料理、寿司と

品種: ピノ・ネロ50%、ネロ・ダーヴォラ50%

ワイン名「ラマッコ」は美しい緑色のトカゲを、ラベル下部に記されたブランド名「テッラ・デッレ・チカレ」はセミの王国を意味します。どちらもシチリアの夏の風物詩です。
 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢: 10年 慣行農法 (*除草剤不使用)
 醸造: セニエ法によるロゼワイン。除梗、破碎したブドウを16℃のステンレスタンクで短時間果皮浸漬後、培養酵母を使用し発酵。果皮を取り除き熟成。安定化、ろ過後瓶詰め。

明るく輝くバラ色。フレッシュ&フルーティーで心地よい果実味が口いっぱいにあふれる程よいコクのある辛口ロゼワインです。
 相性の良い料理: 前菜や魚介料理、寿司と

品種: シラー 100%

ワイン名「ラマッコ」は美しい緑色のトカゲを、ラベル下部に記されたブランド名「テッラ・デッレ・チカレ」はセミの王国を意味します。どちらもシチリアの夏の風物詩です。
 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢: 10年 慣行農法 (*除草剤不使用)
 醸造: 除梗、破碎したブドウを、温度調整されたステンレスタンクで培養酵母を使用し伝統的な果皮浸漬をしながら7日間発酵。果皮を取り除きマロラクティック発酵。少なくとも6ヶ月間熟成。安定化&ろ過後、瓶詰め。

鮮やかで深みのあるレッド・カラー。ベリーやスミレの心地よい香り。なめらかな舌触り、まろやかで濃厚な味わいが楽しめます。
 相性の良い料理: 肉のシチュー、シカ肉などの赤身肉、軽い味わいのチーズと





【シチリア州】Andrero (アンドレロ)

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
216895	アンドレアス・マツツェイ パッシ・ネリ・シラー・テッレ・シチリアーネ IGP Andreas Mazzei Passi Neri Syrah Terre Siciliane IGP	赤	2022	テッレ・シチリアーネ IGP 8017868003564	750	¥2,300
<p>品種: シラー 100% 入数: 6本入</p> <p>「パッシ・ネリ」とは「黒い足跡」。ハリネズミがブドウ畑に残した足跡から名付けられたユニークなブランド名です。 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢; 15年 減農薬農法 (*殺虫剤&除草剤不使用) 醸造: 除梗、破碎したブドウをステンレスタンクで培養酵母を用い伝統的な果皮浸漬をしながら7日間発酵。果皮を取り除きマロラクティック発酵。容量500Lのフレンチオークの古樽で8ヶ月間熟成。安定化&ろ過後、瓶詰め。</p> <p>鮮やかで奥深いレッド・カラー。野生のベリーやバニラの甘く心地よい香りが広がります。なめらかな舌触り、スパイシーで複雑な味わいが楽しめるミディアム〜フルボディの赤ワインです。 相性の良い料理: シカ肉などの赤身肉のグリルやよく熟したチーズと Luca Maroni 93点</p>						
216900	アンドレアス・マツツェイ タンデム・カベルネ&ネロ・ダーヴォラ・シチリアDOP Andreas Mazzei Tandem Cabernet Sauvignon & Nero d'Avola Sicilia DOP	赤	2021	シチリアDOP 8017868003540	750	¥2,300
<p>品種: カベルネ・ソーヴィニヨン70%、ネロ・ダーヴォラ30% 入数: 6本入</p> <p>「タンデム」は2人乗りの自転車を意味します。国際品種とシチリアの代表品種、2種のブドウが見事に調和したワイン。 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢; 15年 減農薬農法 (*殺虫剤&除草剤不使用) 醸造: 除梗、破碎したブドウをステンレスタンクで培養酵母を用い伝統的な果皮浸漬をしながら10日間発酵。果皮を取り除きマロラクティック発酵。容量1,000Lのフレンチオークの古樽で8ヶ月間熟成。安定化&ろ過後、瓶詰め。</p> <p>スマイレ色にきらめく赤紫色。エレガントで複雑なアロマにはスパイスやペッパーのピリツとしたニュアンスが感じられます。 フルーティーでクリーンな味わい、長い余韻が楽しめるフルボディの赤ワインです。 相性の良い料理: 赤身肉やジビエのグリル、シチュー、熟成チーズ、ハムやサラミと Luca Maroni 93点</p>						
216880	アンドレアス・マツツェイ ディアデ・ペッリコーネ&ネロ・ダーヴォラ・シチリアDOP Andreas Mazzei Diade Sicilia Perricone Nero d'Avola Sicilia DOP	赤	2020	シチリアDOP 8017868003557	750	¥3,000
<p>品種: ペッリコーネ80%、ネロ・ダーヴォラ20% 入数: 6本入</p> <p>「ディアデ」は「2つの組み合わせ」を意味します。シチリアの地元品種である2種類のブドウが美しく調和したワイン。 ブドウ畑: マツァラ・デル・ヴァッロ(トラパニ県) ローム土壌 平均樹齢; 15年 減農薬農法 (*殺虫剤&除草剤不使用) 醸造: ていねいに手摘みしたブドウを除梗、破碎しステンレスタンクで培養酵母を用い伝統的な果皮浸漬をしながら10日間発酵。果皮を取り除きマロラクティック発酵。フレンチオークの古樽で12〜18ヶ月間熟成。安定化&ろ過後、瓶詰め。</p> <p>濃厚な赤紫色。ペッコリーニからのレッドフルーツやペッパーの香りと、ネロ・ダーヴォラからの甘くたっぷりとした果実味が溶け合った、凝縮感あふれる完成度の高いフルボディ。エレガントなタンニンが心地よい余韻に繋がっていきます。 相性の良い料理: こってりとした料理、スパイシーな料理と。赤身肉やジビエのグリル、ロースト、シチュー、熟成したチーズと Luca Maroni 94点</p>						



【プーリア州】Colle al Vento (コッレ・アル・ヴェント)

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
216915	アンドレアス・マツツェイ 4/20(クワットロ・ヴェンティ) プリミティーヴォ・サレントIGP Andreas Mazzei 4/20 Primitivo Salento IGP	赤	2022	サレント IGT 8017868001638	750	¥2,000
<p>品種: プリミティーヴォ 100%</p> <p>「4=クワットロ、20=ヴェンティ」の数字は「4方向からの風」を意味しています。(ヴェンティ=風も意味する)プーリア地方は風が強くあらゆる方向から吹き付けるため、この名が付けました。プーリアの地元品種を使用したワイン。 ブドウ畑: 砂岩土壌 平均樹齢; 20年 慣行農法 (*除草剤不使用) 醸造: 除梗、破碎したブドウをステンレスタンクで培養酵母を用い伝統的な果皮浸漬をしながら発酵。色素とタンニンを抽出するためポンピングオーバー数回。果皮を取り除きマロラクティック発酵、熟成。定化&ろ過後、瓶詰め</p> <p>鮮やかで深みのあるガーネット・レッド。完熟レッドフルーツと花やハーブの豊かな香り。ピロードのようになめらかな舌触り、やわらかなタンニンを含むミディアム〜フルボディでしっかりとした力強さを感じる味わい。 相性の良い料理: 赤身肉の料理と</p>						

