

# Lista dei Vini



Aprile 2020

取扱いワインの輸入は、すべてリーファーコンテナを使用。イタリア国内の陸上輸送についても定温輸送をし、保管も定温倉庫で管理しており、商品の管理には細心の注意を払っております。

ワインのセレクションにおいては、ワインは食事の大切なパートナーというテーマをモットーに、「一口飲んで強烈なインパクトがあるよりも、家族、仲間、恋人と...数人で飲んで楽しみ、気が付いたらボトルが空いている」というようなアイテムを揃えております。

酸化防止剤(亜硫酸塩)が必要以上に使われているワインは、取り扱っておりません。

# AVICO

有限会社アビコ  
東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204 〒107-0052  
TEL:03-5771-7223 FAX:03-5771-7138  
E-MAIL:support@avico.jp / HP:www.avico.jp

## 目次

(ワイン) *トスカーナ州	<b>Fattoria di Petrognano, Fattoria di Petroio, Podere Scheggiolla. Conti Costanti, Fossacolle. Giovanni Chiappini</b>	...Page 1 ...Page 1 ...Page 2
*ピエモンテ州	<b>Nicola Bergaglio, Anzivino, Rovellotti, Arrilonga, Vitivinicola Mainerdo, Ca' Rome' Casavecchia, Bosco Agostino, Eraldo Viberti, Emidio Maero</b>	...Page 2 ...Page 3 ...Page 4
*リグーリア州	<b>Casina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&amp;C.S.S.</b>	...Page 4
*トレンティーノ= アルトアディジェ州	<b>Aldeno, Niklas, Josephus Mayr</b>	...Page 5
*ロンバルディア州	<b>Castello Bonomi Isimbarda</b>	...Page 5 ...Page 6
*ヴェネト州	<b>Palladium, Tenuta Aurelia, Le Contesse, Monte Santoccio, Angarano</b>	...Page 6 ...Page 7
*エミリア=ロマーニャ州	<b>Ceci, Stefano Ferrucci</b>	...Page 7
*マルケ州	<b>Boccafosca, Podere Santa Lucia</b>	...Page 8
*ラツィオ州	<b>Marco Carpineti</b>	...Page 8
*アブルツォ州	<b>Terre d'Abruzzo. Emidio Pepe</b>	...Page 9
*カンパーニア州	<b>I Borboni Guido Marsella. Vinicola del Sannio</b>	...Page 9 ...Page 10
*プーリア州	<b>Apollonio Casa Vinicola</b>	...Page 10
*バジリカータ州	<b>Cantina di Venosa</b>	...Page 10
*サルデーニャ州	<b>Jankara, Attilio Contini. Cantina Vernaccia</b>	...Page 11
*シチリア州	<b>Ippolito di Musso Angela</b>	...Page 11
(グラッパ) *トスカーナ州 *シチリア州	<b>Nannoni Distilleria Giovi</b>	...Page 12
(リキュール) *ラツィオ州 *カラブリア州 *プーリア州	<b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari Caffo Elisir San Marzano</b>	...Page 12
フランス *シャンパーニュ	<b>José Dhondt</b>	...Page 12
(オリーブオイル) *ウンブリア州	<b>Luigi Tega</b>	...Page 13

トスカーナ州

ファットリア ディ ベトロニャーノ

**Fattoria di Petrognano (Fiorentina地区)**

ペッレグリーニファミリーによって1962年に設立された。フィレンツェの南、クラシッコゾーンとの間のモンテルポ・フィオレンティーナに100haの畑を所有。南向きの砂質と粘土質の土壌により、とてもエレガントなワインを産出する。2015年からはビオロジコに移行中。



2017	トレブビアーノ <sup>ビアンコ</sup> Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレブビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥1,750	¥1,925
2016	トスカーナ <sup>ロッソ</sup> Toscana Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10%	赤 750mlx12 13.0%	¥1,750	¥1,925
2016	キャンティ <sup>メメ</sup> Chianti "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%	赤 750mlx12 13.0%	¥2,500	¥2,750
2015	キャンティ <sup>メメ</sup> リゼルヴァ Chianti Riserva "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%	赤 750mlx6 13.0%	¥5,000	¥5,500
2013	ヴァレンテ Valente (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,630

ファットリア・ディ・ベトロイオ

**Fattoria di Petroio s.a.s. (Castelnuovo Berardenga地区)**

1927年からキャンティ・クラシッコ協会に加盟している、由緒ある造り手。カンティーナと畑は、緑の木々に囲まれた丘の上に位置し畑は南東向きで日照条件に恵まれ、また樹齢も平均30年以上と古く、良いブドウを収穫するための環境が整っている。

醸造はセメントタンクで、熟成には500Lの樽を使用。樹齢の古さや、複雑な要素が感じられる。エノロゴは、カルロ・フェッリーニ。



2017	ポコ <sup>ロッソ</sup> Poco Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100% スキンコンタクト8時間	赤 750mlx12 12.5%	¥3,000	¥3,300
2016	ポッジオ アル マンドルロ Poggio al Mandorlo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥2,800	¥3,080
2015	キャンティ <sup>クラシッコ</sup> Chianti Classico (DOCG) サンジョヴェーゼ90% コロリーノ5% マルヴァジア・ネラ5% トノーで14ヶ月熟成	赤 750mlx12 13.5%	¥3,300	¥3,630
2015	キャンティ <sup>クラシッコ</sup> リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ 100% トノーで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥5,500	¥6,050
2015	キャンティ <sup>クラシッコ</sup> <sup>グラン</sup> <sup>セレツィオーネ</sup> Chianti Classico Gran Selezione (DOCG) サンジョヴェーゼ100% トノーで12ヶ月、22.5h&の大樽で12ヶ月	赤 750mlx6 13.5%	¥9,000	¥9,900

ポデーレ スケツジョッラ

**Podere Scheggiolla (Castelnuovo Berardenga地区)**

ポデーレ・スケツジョッラは、農学士夫妻であるマリアとルチアーノが2000年に1haの畑をキャンティ・クラシッコ地区のカステルヌオヴォ・ベラルデンガの西側に購入しました。土壌はミネラルにあふれる石灰質と岩からなり、骨太なワインを産み出します。

ぶどうの栽培と醸造に関して一貫した自然スタイルの手法にこだわった生産者です。



2007	ストラヴィッツォ Stravizzo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	赤 750mlx6 14.5%	¥8,500	¥9,350
2005	ストラヴィッツォ Stravizzo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	赤 750mlx6 14.5%	¥8,500	¥9,350

コンティ コスタンティ

**Conti Costanti Viticoltori (Montalcino地区)**

コスタンティ家は15世紀までに遡ることができるシエナの名家。1711年にワイン生産者として創業以来、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノを語る上では欠かせないワイナリー。現在、25haの土地のうち畑は12ha、樹齢は6~25年。昼は暖かく、夜は冷涼な微気候で、畑は標高400mを超えている。



2017	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,150
2013	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥13,000	¥14,300

トスカーナ州

フォッサッコレ

**Az.Agr.Fossacolle (Montalcino地区)**

栽培面積は2.5haで、モンタルチーノ村の中でも最高といわれるロケーションにある。醸造責任者のアドリアーノ・バンバジオーニは、パンフィ等で経験を積んだ後、アルジャーノに入り、ジャコモ・タキスが来る前から醸造を手掛け、実はあのソレゴをトップの座に押し上げた知る人ぞ知る功績者である。古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる、骨太の、ずっしりとした味わい。

2015	サンジョヴェーゼ Sangiovese (IGT Rosso di Toscana) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	赤 750mlx6 バリック(2~3年使用)で8ヶ月熟成	¥4,800	¥5,280
2016	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	赤 750mlx6 バリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成	¥5,300	¥5,830
2016	リエッシ Riesci (IGT Rosso di Toscana) カベルネ40% プティ・ヴェルド40% メルロ20%	赤 750mlx6 バリックで12ヶ月	¥6,000	¥6,600
2013	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	赤 750mlx6 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成	¥9,800	¥10,780

ジョヴァンニ・キアッピーニ

**Az.Agr.Giovanni Chiappini (Bolgheri地区)**

1995年から自家消費と知人の為だけにワインを造っていたが、あまりにも美味しいと評判を呼び、2000年ヴァンテージより瓶詰して販売することに。畑はあのオルネツライアの隣。グアド・デ・ジェモリ2001は、イタリアソムリエ協会が発行する評定誌[BIBENDA]第8号のボルゲリ特集でマッキオレヤオルネツライアなどを抑えて、堂々の第2位に輝いた。

2017	レ グロツティーネ ビアンコ Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,180
2015	フェルツジーニ Ferruggini (DOC Bolgheri) サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニヨン30%、シラー20%	赤 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,180
2016	フェルチアイノ Felciaino (DOC Bolgheri) カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ40%、サンジョヴェーゼ10%	赤 750mlx6 使用バリックで最低12ヶ月熟成 14.0%	¥6,000	¥6,600
2016	グアド デ ジェモリ Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore) カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20%	赤 750mlx6 バリックで18ヶ月熟成	¥15,000	¥16,500

ピエモンテ州

ニコラ ベルガリオ

**Az.Agr.Nicola Bergaglio**

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めた。現在は息子と甥により運営されている。ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15haの畑を所有し、樹齢30年と、クリュ畑の樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培。特にクリュのミナイアは他のベーシックなガヴィとは、一線を画している。

2016	ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ Gavi del Comune di Gavi (DOCG) コルテーゼ100%	白 750mlx12 13.0%	¥3,300	¥3,630
2017	ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ "ミナイア" Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG) コルテーゼ100%	白 750mlx12 12.5%	¥4,000	¥4,400

アンツィヴィーノ

**Anzivino Viticoltori in Gattinara**

もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの、「田舎で暮らしたい」という夢から始まったカンティーナ。ガッティナーラで歴史の古い地区にある修道院で、以前は蒸留所として使われていたこともあるという建造物を、1999年に買い取って、この地域に移り住んだ。畑はガッティナーラ地域の丘陵地にあり、南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくりに時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。歴史は浅いが、早くもガンペロ・ロツソで高い評価を得ている。

2015	カブレング Caplenga (Vino da Tavola) ネッピオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%	赤 750mlx12 大樽で12ヶ月熟成	¥2,800	¥3,080
2013	ネッピオーロ コスタ デッラ セシア Nebbiolo Costa della Sesia (DOC) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 使用樽で6~8ヶ月	¥4,600	¥5,060
2012	ブラマテッラ Bramaterra (DOC) ネッピオーロ70% クロアティーナ25% ヴェスポリーナ5%	赤 750mlx6 大樽で18ヶ月熟成	¥4,800	¥5,280
2011	ガッティナーラ Gattinara (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で28ヶ月熟成	¥5,000	¥5,500
2009	ガッティナーラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で40ヶ月熟成	¥15,000	¥16,500





ロヴェロッティ

**Rovellotti Viticoltori in Ghemme**

ロヴェロッティ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネを呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約400xゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カステロの一角にある。14世紀を辿る由緒あるセラーはいつもちりひとつなく清潔に保たれている。

2011	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッピオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽 (25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥6,800	¥7,480
2010	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッピオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽 (25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥7,500	¥8,250
2009	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッピオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽 (25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥7,800	¥8,580
1999	ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG) ネッピオーロ95% ヴェスポリーナ5%	トノーで4年以上熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥16,000	¥17,600

アッリロンガ

**Arrilonga**

オーナーのトンマーゾ・アッリゴーニはミラノのミシュランスターレストラン、サドレルのシェフとして活躍。1998年にパートナーのエロス・ピッコとともにイノチェンティ・エヴォジオーニをオープンさせ、2008年にはミシュランスターを獲得した。以前より自らの料理に合わせるワインを模索し続け、アレックスサンドリアの南、リヴァルタ ポルミダに、標高480m、石灰質土壌に恵まれた1haの畑を購入した。

『6D3』の名前の由来は、3月6日(6 di Marzo)の頭文字で、畑を購入した日。オーナーの息子が生まれた日でもある。

2016	モンフェラート ロッソ Monferrato Rosso "6D3" (DOC Monferrato) ドルチェット 100%		赤 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,180
------	---	--	--------------------	--------	--------

ヴィティヴィニコラ・マイネルド

**Vitvinicola Mainardo F.LLI S.N.C**

マイネルドはバルバレスコを中心地、ネイヴェ村に1920年、ジョヴァンニ・マイネルドによって設立された。バルバレスコ村のロッカリーニ、ネイヴェ村のコッタ、バサリンに合せて9haの畑を所有し、年間2,500ケースのバルバレスコを生産。カンティーナと畑は、ジョヴァンニの甥にあたるロベルトが継ぎ、人工酵母は使用せず、ネッピオーロの骨格と香りを最大限に引き出す為に、伝統的な醸造方法を継承、樽の大樽で長い時間熟成させている。

2008	バルバレスコ リゼルヴァ ボデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,300	¥8,030
2006	バルバレスコ リゼルヴァ ボデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥8,000	¥8,800
2013	バルバレスコ リゼルヴァ (DOCG) Barbaresco Riserva (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,900	¥7,590

カ・ロメ

**Ca' Rome'**

カ・ロメはワイナリーの創設者であるロマーノ・マレンゴのニックネームで1980年に設立の家族経営のワイナリー。

ワイナリーはラバヤの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近クリオ・ソルド(バルバレスコのクリュ)。石灰質、粘土質土壌で

土は白くしっかりと骨格とボディ、長い寿命を持ち、かつ優雅で女性的なスタイルを持つ、エレガントでバランスの良いバルバレスコを産する。

2015	バルバレスコ リオ ソルド Barbaresco "Rio Sordo" (DOCG) ネッピオーロ100%	スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥12,000	¥13,200
2013	バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG) ネッピオーロ100%	バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥15,000	¥16,500
2011	バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG) ネッピオーロ100%	バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥18,000	¥19,800

ピエモンテ州

カーサヴェッキア

**AZ.Agr.Casavecchia**

1700年代からカーサヴェッキアは、ソリ リキン、サン キリコなど、ディアノー ダルバに4ヶ所の畑とバローロのカステリオオーネ・ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haになる。なかでもバローロに隣接するディアノー ダルバは、標高差の激しい、石灰質の強い粘土質土壌で男性的なワインを造り出す。

2016	ドルチェット ディー ディアノー ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG) ドルチェット100%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,600	¥3,960
2015	バルベラ ダルバ サン キリコ Barbera d'Alba San Quirico (DOC) バルベラ100%	赤 750mlx6 トノーで12ヶ月熟成 14.0%	¥3,800	¥4,180
2014	ネッピオーロ ダルバ ピアドヴェンツァ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で熟成 14.0%	¥4,600	¥5,060
2011	ランゲ ロッソ ピアン デル ルボ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC) ネッピオーロ50%、メルロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%	赤 750mlx6 トノーで12ヶ月熟成 14.0%	¥4,800	¥5,280
2012	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で24ヶ月熟成 14.0%	¥7,800	¥8,580
2009	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で24ヶ月熟成 14.0%	¥9,500	¥10,450
2007	バローロ ピアンタ ディー カステリオオーネ ファレット リゼルヴァ Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で36ヶ月熟成 14.0%	¥9,800	¥10,780

ボスコ アゴスティノ

**Bosco Agostino**

Pietro Boscoにより創設され、現在は息子のAndreaに引き継がれています。1970年代の終わりまで葡萄を販売していたが、1979年より自らがボトリングを開始した。La MorraのLa SerraとVerdunoのNeiranelに畑を所有している。ステンレススチールタンクで発酵し、2000ℓのセラヴォニアオークで25~26ヶ月熟成が行われる。年間生産量はわずか25,000本~30,000本の小さな生産者です。

2015	バローロ ラ セツラ Barolo La Serra (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx12 大樽で30ヶ月 14.5%	¥15,000	¥16,500
------	--	--------------------------------	---------	---------

エラルド ヴィベルティ

**Eraldo Viberti**

ラ・モッタ地区サンタ マリア村の海拔350mの地点に6haの畑を所有。その中の2haでバローロを生産している。

除草剤、化学肥料を使わずオーガニックで栽培を行い、全ての作業は手で行われている。

平均樹齢は25年。アルコール発酵温度28℃~30℃。バリックで24ヶ月の熟成。ドメニコ・クレリコの妹が嫁ぎ、彼のワイン造りにも影響を及ぼす。

2005	バローロ Barolo (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 バリックで24ヶ月 14.5%	¥15,000	¥16,500
1999	バローロ Barolo (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 バリックで24ヶ月 14.0%	¥36,000	¥39,600

エミディオ マエロ

**Emidio Maero**

1999年に設立のエミディオ・マエロの歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついている。マエロの代名詞ともいえるコッリーネ・サルツウェーゼ・ペラヴェルガは、1500年代に教皇ジュリオII世を魅了したほどのポテンシャルにも関わらず、近代以降は忘れられた品種となっていたが、1981年に村唯一のトラットリアの閉店に強く反対したエミディオの父レミジオが、実業家としての職業を捨て、妻と共に続けた店でハウスワインとして高い評価を得たことで蘇った。その後、マエロ・ファミリーは、最も日当たりのよい粘土質の土地を耕作し素晴らしいペラヴェルガを作ること成功し、遂にDOCを得るまでになった。

2017	ペラヴェルガ Pelaverga (DOC Colline Saluzzesi Pelaverga) ペラヴェルガ 100%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,800	¥4,180
------	--	---------------------	--------	--------

リグーリア州

カッシーナ・フェイブ

**Casina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&C.S.S.**

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイブは、現在、ピガート、ロッセーゼグラナッチャなどの栽培、約6ヘクタールのブドウ畑、年間8万本を生産しています。

土地を守りながら、除草作業や害虫との闘いにおいて常に実験的・革新的な農業技術で農薬使用量を最大限に削減しています。

	ピガート Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente) ピガート100%	白 750mlx12 12.50%	入船予定	
2018	ロッセーゼ Rossese (DOC Riviera Ligure di Ponente) ロッセーゼ100%	赤 750mlx12 13.00%	¥3,800	¥4,180
2017	グラナッチャ Granaccia (IGT Colline Savonesi) グラナッチャ(グルナッチャ)100%	赤 750mlx12 13.50%	¥5,000	¥5,500





トレンティーノ=  
アルトアディジェ州

アルデーノ

**Cantina Aldeno s.c.a**

アルデーノは、その発祥を辿ると100年以上も遡る、古い歴史のある造り手である。トレンティーノ地方でも指折りの風土に恵まれ、「アルデーノでは、丘に向かってヴィティス・ヴィニフェラ種が自発的に育つ」とまで言われる。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げている。

2018	ミュラートウルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) ミュラー・トゥルガウ100%	白 750mlx12 12.5% JAN	¥2,500	¥2,750
2017	シャルドネ Chardonnay (DOC Trentino) シャルドネ100% 500Lの木樽でバレルファーマンテーション	白 750mlx12 14.5% JAN 8 001767 918630	¥2,600	¥2,860
2013	モスカート ジャッロ Moscato Giallo (DOC Trentino) モスカート ジャッロ100%	甘口 500mlx6 12.0% JAN 8 001767 027509	¥3,000	¥3,300

ニクラス

**Weingut Niklas**

約40年前、イタリアで一番最初にケルナーの栽培を始めた造り手。栽培面積4ha、年間生産量僅か3万本の小規模家族経営だが、多くの評定誌で、サン・ミケーレ・アッピアーノ、フランツ・ハース等の名立たるカンティーナと並び、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインするほど評価が高い。なかでも白ワインのクオリティには定評があり、とりわけソーヴィニヨンの栽培は周辺地域の中でもNO.1の好条件に恵まれている。

2018	ピノ ビアンコ Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder ) ピノ ビアンコ100% (Weissburgunder) HOSの意味:野ウサギ	白 750mlx12 13.0%	¥4,000	¥4,400
2017	ケルネル Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner) ケルネル100% 約10%は5HLのオーク樽で熟成 LUXSの意味:オオヤマメコ	白 750mlx12 13.5%	¥4,500	¥4,950
2018	ソーヴィニヨン Sauvignon DOXS (DOP Südtiroler Sauvignon) ソーヴィニヨン100% DOXSの意味:アナグマ	白 750mlx12 14.0%	¥4,800	¥5,280

ヨゼフス マイヤー

**Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr**

1629年シモン・マイヤーの創業以来、10世代に渡り受け継がれてきた醸造所-ウンテルガンネル。ポルツァーノの盆地の東端、2つの川(イサルコ川とエガ川)が合流する地区の標高285mの地点に醸造所は位置する。川が近い土壌は細かい岩のかけらと氷堆石から成る沖積層で、ミネラルが豊富なことから比類ない素晴らしいブドウが収穫される。気候は、冬は穏やかな寒さで、夏も蒸し暑くなく、ブドウ栽培に好影響を与える風が一年を通して絶えず吹いており、高品質のブドウを産するのに最適な条件が揃っている。収穫はとて遅い時期に行われる。

2017	シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) シャルドネ100%	白 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2018	アルト アディジェ サンタ マグダレーネル Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler) スキアーヴァ90% ラグレイン10% 大樽で9ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥4,500	¥4,950
2018	ラグレイン クレツァー Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamerte" (DOC Südtiroler) ラグレイン100%	ロゼ 750mlx6 15.5%	¥5,000	¥5,500
2015	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで18~20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,000	¥7,700
2013	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで18~20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,500	¥8,250
2017	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) ラグレイン100% (パッシート2~3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成	赤 750mlx6 15.0%	¥15,000	¥16,500
2016	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) MG ラグレイン100% (パッシート2~3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成	赤 1500mlx6 15.5%	¥33,000	¥36,300

ロンバルディア州



カステッロ・ボノミ

**Castello Bonomi**

カステッロ・ボノミはフランチャコルタで唯一のシャトーワイナリー。2000年よりパラディンファミリーが経営しており、オルファノ山の山麓に広がる圧縮された石灰質土壌とマイクロクリマから最高品質のワインを造っている。ワインはフランチャコルタの瓶内熟成規定期間の2倍近くの長期間瓶内熟成することにより、他のフランチャコルタには真似のできない特別な味わいを醸し出す。数々の受賞歴がすべてを物語っている。

NV	フランチャコルタ グラン キュヴェ ブリュット Franciacorta Gran Cuvée Brut (DOCG) シャルドネ80% ピノネロ20% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114471	¥5,800	¥6,380
NV	フランチャコルタ クリュ ベルドゥ ブリュット Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG) シャルドネ70% ピノネロ30% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 13.0% JAN 8 032605114181	¥6,500	¥7,150
NV	フランチャコルタ サテン ブリュット Franciacorta Saten Brut (DOCG) シャルドネ100% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114228	¥7,500	¥8,250
2010	フランチャコルタ ミレジマート ドサージュ ゼロ Franciacorta Millesimato Dosage Zero (DOCG) シャルドネ50% ピノネロ50% オーク樽で8ヶ月熟成後瓶内熟成48ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114464	¥10,000	¥11,000
2004	フランチャコルタ エチケッタ ネラ Franciacorta Etichetta Nera (DOCG) ピノネロ100% 瓶内熟成72ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114273	¥20,000	¥22,000

## ロンバルディア州

イジンバルダ

**Tenuta Isimbarda**

カンティーナの名称は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイジンバルダ公爵家に由来している。

一族は、恵まれた土地と高い栽培技術を誇り、彼らの栽培、醸造技術は、当時のオルトレポ地域の全ての生産者の手本であったといわれている。

2016	リースリング スーペリオレ Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese) リースリング・レナーノ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000019	¥3,600	¥3,960
2016	ピノ ネロ Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100%	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000149	¥4,000	¥4,400
2016	ピノ ネロ Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100%	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 022957 000071	¥5,000	¥5,500

## ヴェネト州

パツラディウム

**Palladium**

パツラディウムという名前は輝く白銀の金属パラジウム。また、その名の由来となった小惑星パラスに由来する。1900年代初頭、

祖父がカンティーナを設立して3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索、実践し土地に根ざした本物の伝統を探求し生き生きと、

魅力的なワインを造っている。畑はソアヴェDOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えている。

2017	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) ピノ グリージョ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,530
2017	ソアヴェ Soave (DOC) ガルガーネガ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,530

テヌータ アウレリア

**Tenuta Aurelia**

コルテ・マルツァゴのカンティーナは、500年前に設立された修道院をロレンツァ・ファビアーノが復元し、カンティーナを設立。

ガルダ湖の湖畔に面するベスケーラの南側、ヴァレツジョ・スル・ミンチョの小高い丘に、18haの土地を所有。その広大な土地の中でも

ブドウにとって最適な、石灰質に豊かな土地からバルドリーノとピアンコ・ディ・クストーツァは生産されている。

2017	コルテ マルツァゴ クストーツァ Corte Marzago Custozza "La Soldanella" (DOC) コルテーゼ25% ガルガーネガ25% トレツピアーノ・ディ・トスカーノ20% トカイ・フリウラーノ30%	白 750mlx6 12.0%	¥2,800	¥3,080
2017	コルテ マルツァゴ バルドリーノ Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コルヴィーナ35% ロンディネツラ35% モリナーラ30%	赤 750mlx6 12.0%	¥2,800	¥3,080

レ・コンテッセ

**Le Contesse S.r.l**

名前は、かつてヴェネツィアの伯爵ティエポロ所有の由緒あるブドウ園が原点。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、ワインの生産のための伝統と自然の作業段階を維持しながら、近代的な技術を使用してワインを生産している。

N.V.	プロセッコ エクストラ ドライ Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) グレラ100% (5.3気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000025	¥2,160	¥2,376
N.V.	ピノ ロゼ フリュット Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) ピノ・ネロ70%、ピノ・ピアンコ30%	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000032	¥2,800	¥3,080
N.V.	ニヴェス カッペリーニ ロゼ スプマンテ フリュット Nives Cappellini Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) グレラ60%、ラポーゾ40%	ロゼ・泡 750mlx6 11.0% JAN 8 005068 001923	¥3,500	¥3,850
N.V.	ヴェルドゥツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) ヴェルドゥツォ・トレヴィジジャーノ100%	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,980
N.V.	ピノ ロゼ フリッツァンテ Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana) ピノ・ネロ70% ピノ・ピアンコ30%	ロゼ・泡750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001237	¥1,800	¥1,980
2018	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) ピノ・グリージョ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,800	¥1,980
2016	カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000643	¥1,800	¥1,980



ヴェネト州

モンテ サントツッチョ

**Monte Santoccio**

モンテ・サントツッチョのオーナー ニコラ・フェッラーリはジュゼッペ・クインタレリで2002年から10年間、ブドウの栽培から醸造の全ての仕事に従事し2006年に自身のワイナリーを、購入した後もクインタレリの要望でクインタレリの仕事を継続しながらモンテ・サントツッチョでワイン造りを行っている。2006年にヴァルポリチェッラ クラシッコ地域でも良い畑とされているファネ地区の丘に3haの畑を所有し、近年は忘れ去られてしまった伝統的なヴァルポリチェッラの味わいにこだわっている。

年	品種	容量/荷姿	小売価格	税込価格
	ロザート ミス ロゼ Rosato Miss Rose (VDT) コルヴィーナ50%,コルヴィノーネ50%	ロゼ 750mlx6		<b>入船予定</b>
		13.0%		
2018	ヴァルポリチェッラ クラシッコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%,コルヴィノーネ30%,ロンディネッラ20%,モリナーラ10%	赤 750mlx6	<b>¥3,800</b>	¥4,180
		12.5%		
2015	ヴァルポリチェッラ クラシッコ スペリオール リパッソ Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC) コルヴィーナ40%,コルヴィノーネ30%,ロンディネッラ20%,モリナーラ10% 大樽とトノーで24ヶ月熟成 14.0%	赤 750mlx12	<b>¥5,500</b>	¥6,050
2012	アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ Amarone della Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネッラ25% モリナーラ5%	赤 750mlx6	<b>¥11,000</b>	¥12,100
		16.0%		
		トノー(500L)で約30ヶ月熟成		

アンガラーノ

**Angarano**

生産者、ピアンキ、ミキエル、ジョヴァンナを中心とした5人姉妹の家族経営。現在、一家が所有するヴィツラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名ヴィツラ・アンガラーノの由来。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレングラ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間、伝統的手法の製造を続けてきた。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげている。

なおヴィツラ・アンガラーノは1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されている。

2018	ビアンコ ヴェスパイオーラ Bianco Vespaiole (DOC Breganze Vespaiole) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6	<b>¥3,500</b>	¥3,850
		13.5%		
2014	カ ミキエル シャルドネ Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay) シャルドネ100%	白 750mlx6	<b>¥5,000</b>	¥5,500
		バリックで6ヶ月熟成	14.0%	
2015	メルロ Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロ100%	赤 750mlx6	<b>¥4,500</b>	¥4,950
		バリックで9ヶ月熟成	14.0%	
2012	カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet) カベルネ・ソーヴィニオン100%	赤 750mlx6	<b>¥6,500</b>	¥7,150
		バリックで24ヶ月熟成	14.0%	
2009	カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet) カベルネ・ソーヴィニオン100%	赤 750mlx6	<b>¥7,300</b>	¥8,030
		バリックで24ヶ月熟成	14.0%	
2013	サン ビアージョ トルコラートリゼルヴァ San Biagio Torcolato Riserva(DOC Breganze Torcolato) ヴェスパイオーラ100%	甘口 500mlx6	<b>¥6,500</b>	¥7,150
		バリックで24ヶ月熟成	14.0%	

エミリア=

ロマーニャ州

チエーチ

**Cantine Ceci S.p.A**

カンティーナチエーチは、40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功をし、90年代には、ランブルスコを代表するカンティーナとなった。2004年には、<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。

さらにセリエA在籍中に中田英寿氏が気に入り、ラベルデザインに携わりパーチョ(キスの意)という名前をつけて、日本に紹介したことも有名。

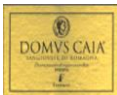
NV	ランブルスコ カサノヴァ Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ数種のブレンド	赤・泡 750mlx12	<b>¥2,500</b>	¥2,750
		10.5%	JAN 8 000199 013500	
NV	ランブルスコ パーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) ランブルスコ マエストロ100%	赤・泡 750mlx12	<b>¥3,333</b>	¥3,666
		11.5%	JAN 8 000199 007103	

ステファノ・フェルツッチ

**AZ Agr Stefano Ferrucci Viticoltore**

1932年設立のエミリア=ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。フラッグシップともいべき「ドムス・カイヤ」は、サンジョヴェーゼをパッシートさせアマローネ・スタイルに仕立てたワインで、1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げた。

2015	チェントウリオーネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12	<b>¥3,300</b>	¥3,630
		13.0%		
2015	ドムス カイヤ Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% (パッシート30~40日間)	赤 750mlx6	<b>¥7,500</b>	¥8,250
		トノーで12ヶ月熟成	14.5%	
2012	ステファノ フェルツッチ ストラマトウレ "Stefano Ferrucci" Stramature (VDT) マルヴァジア デイ カンディア100%	甘口 500ml × 6	<b>¥9,000</b>	¥9,900
		14.0%		
2011	ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito) アルバナ デイ ロマーニャ100%	甘口 500ml × 6	<b>¥9,000</b>	¥9,900
		13.0%		



マルケ州

ボッカフォスカ

**Boccafosca**

ボッカフォスカはファットリーニ・ジョルダノを中心に7人のメンバーの力を結集して2006年に設立されたワイナリー。ブドウ畑はヴェルディッキオの生産エリア中心地であるクプラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有。標高500m以上に位置するクプラモンタナの畑は石灰が海側のエリアより多く含まれるため、非常に骨格のしっかりしたワインが造られる。セラーでは最新のテクノロジーを用いて醸造し、できるだけSO2の使用を抑えている。

2017	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 058056 490400	¥1,550	¥1,705
2016	ロッソ ピチエーノ Rosso Piceno (DOC) モンテプルチアーノ70% サンジョヴェーゼ30%	赤 750mlx12 13% JAN 8 058056 490401	¥1,550	¥1,705

ポデーレ サンタ ルチア

**Podere Santa Lucia di Stefano Balducci & C s.a.a**

ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという想いにより設立。恵まれた気候、日当たりの良さ、土壌の性質により、サンタ・ルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート地区は特にラクリマ・ディ・モッコ・ダルバにとって栽培と醸造の特権的な土地である。

NV	スパマンテ ブリュット Spumante Brut (Vino Spumante Charnat) ヴェルディッキオ100%	白・泡 750mlx6 11.5% JAN 8 055742 30107	¥3,800	¥4,180
2018	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ "ロミタ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 12.5% JAN 8 055742 340039	¥3,300	¥3,630
2017	インクローチョ ブルーニ マルケ ピアッコ Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche) インクローチョ ブルーニ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,800	¥4,180
2017	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ スペリオレ "ジャンニ バルドゥッチ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340046	¥4,000	¥4,400
2014	ヴェルディッキオ スペリオレ "タラリ" Verdicchio Superiore "Taragli" (DOCG) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340138	¥5,000	¥5,500
2018	マルケ ロザート Marche Rosato (IGT Marche) ラクリマ ネラ100%	ロゼ 750mlx6 12.0% JAN 8 055742 340053	¥3,300	¥3,630
2016	ラクリマ ディ モッコ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba (DOC) ラクリマ ネラ100%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,630

ラツィオ州

マルコ カルピネーティ

**Marco Carpineti**

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナ。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の歴史に重なる何千年もの年月により形作られた古い土地。標高400mの土地で、カルピネーティファミリーにより代々受け継がれてきた。1994年から有機栽培に転向。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使用していない。

2015	キウス ブリュット メトド クラッシコ Kius Brut Metodo Classico ペローネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,380
2018	カポレモレ ラツィオ ピアッコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100%	白 750mlx6 13.5%	¥4,500	¥4,950
2016	ヌズ NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100% アンフォーラ醸造	白 750mlx6 13.5%	¥8,000	¥8,800
2016	カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロプオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10% バリックで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2013	アポリーデ ロッソ Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロプオーノ100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥9,000	¥9,900
2013	ディティランブス ラツィオ ロッソ (IGT Lazio Rosso) Dithyrambus Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) モンテプルチアーノ100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥7,000	¥7,700

アブルツォ州

テッレダブルツォ

**Terre d'Abruzzo**

この造り手のモットーは、リーズナブルでありながら、高品質で安心して飲めるワインを市場に送り出すこと。果実は手で収穫・選別され、その芳香を最大限に保つように最先端設備を用いて、厳重な管理下で醸造されている。

2018	トレッビアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Trebbianio d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 018001	¥1,900	¥2,090
2017	バッグ イン ボックス トレッビアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Bag in Box Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320043	¥5,200	¥5,720
2017	チェラスオーロ ダブルツォ "レモルジェ" Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%	ロゼ 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 015000	¥1,900	¥2,090
2017	バッグ イン ボックス チェラスオーロ ダブルツォ "レモルジェ" Bag in Box Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%	ロゼ 3000mlx4 12.5% JAN 8 051770 320050	¥5,200	¥5,720
2017	モンテプルチアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 030652 019008	¥1,900	¥2,090
2018	バッグ イン ボックス モンテプルチアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320036	¥5,200	¥5,720

エミディオ ペペ

**Az.Agr.Emidio Pepe**

モンテプルチアーノ・ダブルツォの王者と称される造り手。ワインは、ブドウの栽培から醸造、瓶詰め、ラベル貼りに至るまで、一切の妥協をゆるさず、全て"人の手"によって造られる。「良いワインは畑で造られるものであって、もし有機栽培を行って、最高のブドウのみ収穫すれば、あとは何も加える必要は無く、どうやって完璧なバランスに達することが出来るか、ワイン自身が知っている」というのが当主エミディオ・ペペの信条。トレッビアーノは未だに足で搾り、モンテプルチアーノは手で除梗され、酵母やSO2を一切添加せずにセメントタンクで発酵させる。その後、暫く寝かせてる過をせずに瓶詰めされ、そのまま1年から果ては30年にもわたる熟成期間を経る。そして出荷の直前に手作業でボトルを1本ずつデカンタージュし、ラベルが貼られる。まさに気の遠くなるような時間と手間がかけられ誕生するワインである。

2015	トレッビアーノ ダブルツォ Trebbianio d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	白 750mlx12 12.5%	¥18,000	¥19,800
2014	トレッビアーノ ダブルツォ Trebbianio d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	白 750mlx12 12.5%	¥20,000	¥22,000
2016	ペコリーノ ビアッコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	¥16,000	¥17,600
2010	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	赤 750mlx12 13.5%	¥28,000	¥30,800
2007	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	赤 750mlx12 13.5%	¥38,000	¥41,800
2001	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	赤 750mlx12 13.5%	¥48,000	¥52,800
2000	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	赤 750mlx12 13.5%	¥55,000	¥60,500
1983	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル	赤 750mlx12 13.5%	¥68,000	¥74,800

カンパーニア州

イボルポーニ

**Az.Vinicola I Borboni s.r.l.**

4世代にわたりブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、忘れ去られていたアスプリニオという土着品種に再注目し、ポプラの樹を支柱にするアルペラータというカンパーニャ南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハンゴに昇り全て手作業。この栽培方法を貫く造り手はほとんどおらず、アスプリニオでスパマンテを造っているのは現在僅か2社のみ。

自社畑のブドウ使用はイ・ボルポーニのみである。

N.V.	イ・ボルポーニ スパマンテ ブリュット I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) アスプリニオ100%	白・泡750mlx6 12.00%	<b>入船予定</b>	
2017	ヴィテ マリタータ Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa) アスプリニオ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 033413 740029	¥3,800	¥4,180
2018	ルナ ヤンカ コーダ ディ ヴォルベ (IGP Beneventano) Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano) コーダディヴォルベ100%	白 750mlx6 12.0% JAN	¥4,000	¥4,400

カンパニア州

ガイド マルセッラ

**Az. Vitivinicola Guido Marsella**

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ地区で最も標高の高いスモンテ地区に10haの畑を所有、海拔700mを越える畑で育てられるブドウは、非常に厳しい気候条件のため、通常のフィアーノの実より小さく、とても凝縮した高品質のブドウが生育する。エスプレッソ誌では、フィアーノ・ディ・アヴェリーノ部門で1位に選ばれている。

2016	ファランギーナ <sup>ポッジ レアリ</sup> Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12	¥4,300	¥4,730
		14% JAN 8 033837 660552		
2015	グレコ ディ トゥフォ <sup>ポッジ レアリ</sup> Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG) グレコ100%	白 750mlx12	¥4,500	¥4,950
		13.5% JAN 8 033837 660514		
2017	フィアーノ ディ アヴェリーノ Fiano di Avellino (DOCG) フィアーノ100%	白 750mlx12	¥5,500	¥6,050
		13.5% JAN		

ヴィニコラ デル サンニオ

**Vinicola del Sannio srl**

ヴィニコラ・デル・サンニオ社は、最新の技術と経験に裏付けられた価値ある信念によって、50年以上にわたりワインビジネスを展開。ベネヴェント・カステルヴェネレという村に位置し、地形的な利点と、日当たりを活かして高品質なブドウを栽培、収穫している。

2017	ファランギーナ Falanghina (DOP Sannio) ファランギーナ100%	白 750mlx12	¥1,530	¥1,683
		12.5% JAN 8 013392 400060		
2017	アリアニコ Aglianico (DOP Sannio) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥1,530	¥1,683
		13.0% JAN 8 013392 400077		
2018	ファランギーナ "インシニエ" (DOC) Falanghina "Insigne" (DOC) ファランギーナ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		13.0% JAN無し		
2018	グレコ "デリツィアレ" (DOC) Greco "Deliziale" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		13.0% JAN無し		
2017	アリアニコ "ムニフィコ" (DOC) Aglianico "Munifico" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		13.0% JAN無し		

プーリア州

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

**Apollonio Casa Vinicola srl**

カンティーナの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワインの生産と販売を始めた1870年に遡る。1995年からは、マルチェットとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産の情熱は父から息子へ、世代から世代へと引き継がれている。常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した洗練された技術重要視し、サレントの土着品種のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っている。

2017	エルフォ ビアンコ ダレッサーノ Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco) ビアンコ ダレッサーノ100%	白 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		12.0% JAN 8 028860 000994		
2017	エルフォ ススマニエッロ ロザート Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato) ススマニエッロ100%	ロゼ 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		12.0% JAN 8 028860 000987		
2018	コンパニア ヴィナイオーリ サレント Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso) ネグロアマーロ80% マルヴァジアネーラ20% 大樽で3ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥1,980	¥2,178
		13.0% JAN 8 028860 006002		
2016	コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティーヴォ Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso) プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		14.0% JAN 8 028860 006033		

バジリカータ州

カンティーナ ディ ヴェノーサ

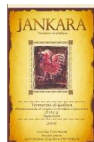
**Cantina di Venosa**

州の北部ヴェノーサに本拠を構えるアリアニコ種生産のスペシャリスト。造られたワインの数々は、イタリア評価誌などでも褒め称えられイタリアワイン最強のコストパフォーマンス「オスカー・ナショナル大賞」を獲得した数々のワインを造る生産者である。

2017	ビアンコ バジリカータ Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア 100%	白 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		12% JAN 8 005368 044101		
2016	アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニャーリ" Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC) アリアニコ100% 大樽で10~12ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,300
		14.0% JAN 8 005368 014104		

## サルデーニャ州

ヤンカラ

**Jankara**

オーナーのレナート・スパーノは、20年以上住んだアメリカより故郷に戻り、ワイン造りをはじめた。ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラは大きく3つの地区(サンレオナルド、パッサガルーラ、パレージ)に分けられ、その中心となるサンレオナルド地区はサルデーニャ島で2番目に高い標高1,200mのモンニンヴァーラ山の北側に位置する。この山の影響により南からの熱風を防ぎ、酸と糖度のバランスの良いワインが造られる。エノログはビベンダやガンベロロッソで最優秀エノログとして表彰されたジャンニ・メノッティ氏。

2016	ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーペリオレ Vermentino di Gallura Superiore (DOCG) ヴェルメンティーノ 100%	白 750mlx6 14% JAN 8 055731 550005	¥4,500	¥4,950
2016	コッリ デル リンバアラ "ル ニエドゥ" Colli del Limbara "Lu Nieddu" (IGT) カリカッジョーラ、パスカーレ、カンノナウ、ドルチェット、パルペラ、カベルネ・フラン	赤 750mlx6 14.5% JAN 7 26452 01402 9	¥7,500	¥8,250

アッティリオ コンティニ

**Attilio Contini**

サルパトール・コンティニによって1898年に設立され、サルデーニャのワイン製造の評価を高めてきたワイナリー。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現できる最高の品種であると考えており1912年頃には、すでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ている。



2018	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルス" Vermentino di Sardegna "Tyrso" (DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 006256 000704	¥3,000	¥3,300
2018	カルミス ビアンコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナッチャ70%,ヴェルメンティーノ30%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 006256 000728	¥3,800	¥4,180
2016	エリバリア ビアンコ Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 006256 000223	¥4,000	¥4,400
2015	ヴェルナッチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) ヴェルナッチャ100% 木樽で10年熟成(2~3年おきに大樽から小樽へ移してゆく)	白 750mlx6 15% JAN 8 006256 000186	¥4,600	¥5,060
2018	ニエッデーラ ロザート Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	口ゼ 750mlx12 12.0% JAN 8 006256 000490	¥3,000	¥3,300
2016	カンノナウ ディ サルデーニャ "トナゲ" Cannonau di Sardegna "Tonaghe" (DOC) カンノナウ90% ニエッデーラ,ポヴァーレ10%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 006256 000445	¥3,800	¥4,180
2016	ニエッデーラ ロッソ Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 006256 000780	¥4,000	¥4,400

カンティーナ ヴェルナッチャ

**Cantina Vernaccia**

1953年、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノを正式に認定してもらう目的で設立された醸造所組合。この組合は、ヴァッレ・デル・フューメイルソのブドウ栽培農民協会からなり、約35,000haの肥沃な土地を所有。伝統的なヴェルナッチャ・ディ・オリスターノをはじめとする数種類のワインを、秀逸なクオリティで提供している。



2016	テッレシニス Terresinis (IGT Valle del Tirso) ヴェルナッチャ85% ヴェルメンティーノ15% パリックとトノーで約3ヶ月熟成	白 750mlx6 13.0% JAN8 003163 075306	¥3,800	¥4,180
------	---	---------------------------------------	--------	--------

## シチリア州

イッポリト ディ ムッソ アンジェラ

**Az.Agr Ippolito di Musso Angela**

シチリア西部、アグリジェントの北標高385mに位置する小さな村、サラパルータにあるカンティーナ。イッポリトファミリーが4世代にわたり受け継いできた。畑はサラパルータとポッジョレアーレのペリーチェ渓谷にまたがって広がる標高400~500mの丘陵地帯にある。土壌は豊かで日当たりが良く、雨が少ない理想的な環境条件のおかげでしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインが造られる。



2017	グリッロ ビアンコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12 13.0% JAN 8 068057 097598	¥2,500	¥2,750
2018	ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 100%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 068057 097574	¥2,500	¥2,750
2017	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 032754 900529	¥2,500	¥2,750
2017	ネロ ダーヴォラ アンド シラー Nero d'Avola & Syrah (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 50% シラー50%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 068057 097604	¥2,800	¥3,080



	(商品名)	(容量/荷姿)	(小売価格)	(税込価格)
トスカーナ州 グラッパ	ナンノーニ <b>Nannoni</b> 蒸留所はシエナとグロッセートの間に位置するパガニコ村のアラトリーチェにある。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパ。サシカイアやオルネライアなど有名なワインを蒸留してきた生産者。ナンノーニ氏はブルネットの皮に素晴らしい香りや個性があることを知り、品種の個性や香り、味わいを表現できるグラッパを造り出した。			
	グラッパ ディ ブルネッロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年)	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,900
	アックアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネッロ リゼルヴァ ダ シガロ Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,900
シチリア州 グラッパ	ジョヴィ蒸留所 <b>Distilleria Giovi</b> シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料は、シチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ自ら製作するという力の入れよう。設立間もないが、毎年数々のコンクールでメダルを受賞しており、すでに非常に高い評価を得ている。			
	グラッパ ジョヴィ Grappa Giovi 飲料用	ネレッロ・マスカレーゼ、マルメティエーノ・ネロ 500ml x 6	¥5,500	¥6,050
	グラッパ デットナ Grappa dell'Etna 製菓材料	ネレッロ・マスカレーゼ、カリカンテ 500ml x 6	¥6,800	¥7,480
	グラッパ ディ ネロ ダヴォラ Grappa di Nero d'Avola 製菓材料	ネロ・ダヴォラ 500ml x 6	¥7,000	¥7,700
	グラッパ ディ モスカート ディ パンタレリア Grappa di Moscato di Pantelleria 製菓材料	ジビッポ 500ml x 6	¥8,000	¥8,800
	グラッパ オリティーカ エ レモン Grappa Oritica e Lemon	レモンとイラクサ入りのグラッパ 500ml x 6	¥6,800	¥7,480
	アックアヴィーテ ディ プルネーニエ Acquavite di Prugne 製菓材料	ブルーンのブランデー 500ml x 6	¥11,000	¥12,100
	アックアヴィーテ ディ フィキ ディンディア Acquavite di Fichi d'India 製菓材料	サボテンの果のブランデー 500ml x 6	¥12,000	¥13,200
	アックアヴィーテ ディ ベスケ Acquavite di Pesche 製菓材料	ピーチのブランデー 500ml x 6	¥12,000	¥13,200
	2018 エтна ビアッコ (Etna DOC) Etna Bianco (Etna DOC)	スティールワイン 白 750ml x 6	¥6,000	¥6,600
カリカンテ85% グレカニコ15%				
2015 アクラトン ロッソ (Etna DOC) Akraton Rosso (Etna DOC)	スティールワイン 赤 750ml x 6	¥6,500	¥7,150	
ネレッロ・マスカレーゼ90% ネレッロ・カプッチョ10%				
ラツィオ州 リキュール	アンティカ ファブbrica リクオーリ コラジンガリ <b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari</b> チョチャリアのアラトゥリ地区、スクラーノのトリニタ通りで創業。200年に渡り受け継がれてきたファミリーレシピにより、原料の選別、低温浸漬熟成に細心の注意を払いサンブーカを生産している。			
	サンブーカ フィーナ コラジンガリ Sambuca Fina Colazingari	700ml x 6 40.0%	¥5,000	¥5,500
植物浸漬(乾燥ハーブ、根など)、自然の香料、アルコール、砂糖				
カラブリア州 リキュール	カッフォ <b>Caffo</b> 1890年にジュゼッペ・カッフォがシチリアのサンタ・ヴェネリーナでハーブの蒸留を始め、1915年に蒸留所を買取る。1950年にはセバスティアアーノ・カッフォがカラブリアの蒸留所を買取り、古くから伝わる伝統的なレシピに基づき蒸留酒づくりを始めた。3代目ビッポとヌッチオの父子が2014年に『CAFFO 1915.r.l.』を設立。伝統、革新、情熱を持って前進している。「カラブリアのピュアリコリスのリキュール」を生産した最初の蒸留所。			
	リコライス Liquorice (liqueure di liquirizia リクイリツィアのリキュール)	500ml x 6	¥5,800	¥6,380
リコリスの根、アルコール、砂糖		27.0% JAN 8 004499 500593		
プーリア州 リキュール	ボルシ <b>Borschi</b> ジュゼッペ ボルシは1840年にプーリア州のサン マルツァーノ ディ ジュゼッペで先祖のコーカサス人のレシピを再現したリキュールの販売を開始した。1964年にターラントへ移動、2013年にCaffoグループが操業の管理を引継ぎました。現在は4代目のEdigio Borshcilによって品質は受け継がれています。最も古い南イタリアのリキュールです。			
	エリシール サン マルツァーノ ボルシ Elisir San Marzano Borschi	500ml x 6	¥3,800	¥4,180
砂糖、カラメル、ハーブとスパイス		38.0% JAN 8003835000056		
<フランス> シャンパーニュ	ジョゼ ドント <b>José Dhondt</b> ジョゼ・ドントは、1974年よりレコルタン・マニピュランとして最初のシャンパーニュの生産を開始した。コート・デ・ブランとセザンヌに約5haの畑を所有。化学物質を一切使用せず、収量を抑え、凝縮感を与えるために厳しい剪定を行う。伝統的な垂直の木製プレスを使って、ソフトにプレスを行い、畑ごとに分けて醸造をしている。収穫量は約3,500ケース。1949年に2.5haのオジェの畑に植えられたドウより造られるVieilles Vignes Millésiméは、僅か500ケースの生産量である。			
	NV Champagne Brut Blanc de Blancs	白・泡 750mlx6	¥9,000	¥9,900
シャンパーニュ ブリュット ブラン ドゥ ブラン シャルドネ100%		12.5%		

ウンブリア州  
オリーブオイル

ルイジ テーガ モリーノ イル ファットーレ

**Luigi TEGA Molino Il Fattore**

ルイジ・テーガはフォーリーニョ市近郊に広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを造り続けている。ルイジは、品種の個性を最大限に引き出す栽培と高品質のオイル造りの両方に優れた見識を持ち、国内外で高い評価を受けているまさにオリーブオイルの達人。果実の収穫後24時間以内に圧搾し、フィルターにかけ不純物や余剰水分を除去。澱引き後は12～15℃に温度管理された脱酸素のステンレスタンクで常に品質チェックをしながら保管している。ローマ時代からオリーブ栽培が続いている歴史的な地区、通称“カルディナーレの丘”周辺で栽培され、丁寧に手摘みされたモライオーロ、レッチャーノ、フラントイオの3品種のオリーブの実をブレンドしたオリーブオイルが“オリオ・デル・カルディナーレ”。特に標高約400m、朝晩の気温差が激しいこの地域で育ったモライオーロを主体にすることで、この地区ならではの豊かな香りと苦み、辛味がバランスよく仕上がっている。フレーバーオイルの評価も高い。

オリオ・デル・カルディナーレ

**Olivo del Cardinale (Extra Virgin Oil)**500mlX12 **¥3,000** ¥3,300

JAN 8059 9937

モライオーロ30%、レッチャーノ30%、フラントイオ40%

250mlX20 **¥2,000** ¥2,200

JAN 8059 9906

タルトウーフォ ネーロ (Extra Virgin Oil)

**Tartufo Nero (Extra Virgin Oil)**250mlX20 **¥3,500** ¥3,850

JAN 無し

レッチャーノ60% ベンドリーノ40% ブラックトリファアロマ

タルトウーフォ ビアンコ (Extra Virgin Oil)

**Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil)**250mlX20 **¥3,800** ¥4,180

JAN 無し

レッチャーノ60% ベンドリーノ40% ホワイトトリファアロマ

フンギ ポルチーニ (Extra Virgin Oil)

**Fungi Porcini (Extra Virgin Oil)**250mlX20 **¥3,500** ¥3,850

JAN 無し

レッチャーノ60% ベンドリーノ40% ポルチーニ茸アロマ

アグルマート アル ベルガモット (Extra Virgin Oil)

**Agrumoto al Bergamotto (Extra Virgin Oil)**250mlX20 **¥2,800** ¥3,080

JAN 無し

レッチャーノ80% フラントイオ10% ベンドリーノ10% カラブリア産ベルガモット

アグルマート アル リモーネ (Extra Virgin Oil)

**Agrumonto al Limone (Extra Virgin Oil)**250mlX20 **¥2,800** ¥3,080

JAN 無し

レッチャーノ80% フラントイオ10% ベンドリーノ10% カンパーニャ州ソレント産レモン