

Lista dei Vini



Ottobre 2017

全ての取扱いワインの輸入は、リーファーコンテナを使用し、イタリア内陸輸送についても定温輸送をし、保管も定温倉庫で管理し、商品の管理には充分に配慮しております。

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。

必要以上に酸化防止剤(亜硫酸塩)が使われているようなものは、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	Fattoria di Petrognano, Castello del Trebbio, Fattoria di Petroio Conti Costanti	...Page 1
*ピエモンテ州	Fossacolle, Giovanni Chiappini, Montepeloso Nicola Bergaglio	...Page 2
	Anzivino, Rovellotti, Vitivinicola Mainardo, Ca' Rome', Casavecchia	...Page 3
*トレンティーノ＝ アルトアディジェ州	Vinicola Palladino, Emidio Maero Aldeno, Niklas	...Page 4
	Josephus Mayr	...Page 5
*ロンバルディア州	Castello Bonomi, Isimbarda, Balgera	
*ヴェネト州	Palladium, Tenuta Aurelia, Le Contesse, Monte Santoccio	...Page 6
*エミリア＝ロマーニャ州	Angarano Ceci, Venturini Baldini, Stefano Ferrucci	...Page 7
*マルケ州 *ウンブリア州 *ラツィオ州	Boccafosca, Podere Santa Lucia Da Vino Marco Carpineti	...Page 8
*アブルッツォ州 *カンパーニア州	Terre d'Abruzzo, Emidio Pepe I Borboni	...Page 9
*プーリア州 *バジリカータ州	Guido Marsella, Vinicola del Sannio, Mustilli Apollonio Casa Vinicola Cantina di Venosa	...Page 10
*サルデーニャ州 *シチリア州	Attilio Contini, Cantina Vernaccia Ippolito di Musso Angela	...Page 11
(グラッパ)		
*トスカーナ州 *シチリア州	Nannoni Distilleria Giovi	...Page 12
(オリーブオイル)		
*ウンブリア州 (リキュール)	Luigi Tega	
*ラツィオ州 *カラブリア州	Antica Fabbrica Liquori Colazingari Caffo	
フランス		
*シャンパーニュ	José Dhondt	

ファットリア ディ ペトロニャーノ

Fattoria di Petrognano (Fiorentina地区)

Pellegrini(ペレグリーニ)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、クラシコゾーンとの間のMontelupo Fiorentina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。

2016	トレッビアーノ ビアノ Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥1,650	¥1,782
2015	ペトロニャーノ ビアノ Petrognano Bianco (IGT Toscana) ヴィオニエ50%、シャルドネ50%	白 750mlx6 12.5%	¥3,000	¥3,240
2015	トスカーナ ロッソ 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%	¥1,650	¥1,782
2013	ヴァレンテ Valente (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50% バリック(3年使用)で12ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,564
2011	キャンティ リゼルヴァ "メメ" Chianti Riserva "Meme" (DOCG Chianti Riserva) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10% バリック(3年使用)で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,320
2008	モンテヴァゴ Montevago (IGT Rosso dei Colli della Toscana) カベルネ・ソーヴィニヨン90%、サンジョヴェーゼ10% バリック(3年使用)で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.5%	¥5,000	¥5,400

カステッロ・デル・トレッビオ

Castello del Trebbio s.a.s. (Rufina地区)

かの有名なメディチ家暗殺を企てたパッツィ家によって1184年に建てられた古城を、当時の佇まいを残して改築した由緒あるカンティーナ。歴史の流れで、城はメディチ家の手に渡り、年月を経て、1968年に現在のオーナーであるバイ＝マカリオ家が購入した。栽培、醸造を手掛けるステファノ＝マカリオは、葡萄と土壌の独自性を最大限に引き出す食事に合うエレガントなワインを造り出す。

2014	キャンティ スペリオレ Chianti Superiore (DOCG) サンジョヴェーゼ85% カナイオーロ/チリエジョーロ15% 20HLのスラヴォニア産 樽で約 6ヶ月、その後ステンレスタンク で約 6ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0% JAN 8 003323 000254	¥2,500	¥2,700
------	---	--	--------	--------

ファットリア・ディ・ペトロイオ

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。醗酵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。

2016	ポコ ロッソ Poco Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100% スキンコンタクト36時間	赤 750mlx12 12.5%	¥3,000	¥3,240
2014	ポッジョ アル マンドルロ Poggio al Mandorlo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12 13.0%	¥2,800	¥3,024
2014	キャンティ クラシコ 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	¥3,564
2010	キャンティ クラシコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ90% コロリーノ/マルヴァジア・ネラ 10% トノーで12ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥5,500	¥5,940

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世紀末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し、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、畑は標高400mを超える。

2014	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100% トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,020
2014	ヴェルミリオ Vermiglio(DOC Rosso di Montalcino) サンジョヴェーゼ グロッソ100% 5HLトノーで12ヶ月、30HLオークで12ヶ月	赤 750mlx6 14.0%	¥9,000	¥9,720
2012	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 グロッソ100% トノーで48ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	13,000	¥14,040

Az.Agr.Fossacolle (Montalcino地区)

栽培面積は2.5ヘクタールで、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・パンバジョーニは、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ており、実はあのソレンゴをトップの座に押し上げた功績者が彼であることは、あまり知られてない。骨太の、ずっしりとした味わいで、古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる。

2013	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC)	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184
	サンジョヴェーゼ グロッソ100%	バリック(2~3年使用)で10ヶ月熟成	14.0% JAN 8 032535 833138	
2011	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG)	赤 750mlx6	¥9,800	¥10,584
	サンジョヴェーゼ グロッソ100%	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	15.0% JAN 8 032535 831110	
2013	リエッシー Riesci (IGT Rosso di Toscana)	赤 750mlx6	¥6,000	¥6,480
	カベルネ40% プティ・ヴェルド40% メルロ20%	バリックで12ヶ月	14.0% JAN 8 032535 837136	

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ヴィンテージより瓶詰して販売することに。畑はあのオルネッライアの隣。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ッライアなどを抑えて、堂々の得点第2位に輝いた。

2014	レ グロッティーネ ビアンコ Le Grottine Bianco (DOC Bolgheri)	白 750mlx6	¥3,800	¥4,104
	ヴェルメンティーノ100%	14.0%		
2014	フェルツージニ Ferrugini (DOC Bolgheri)	赤 750mlx6	¥3,800	¥4,104
	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%	14.0%		
2014	フェルチアイノ Felciaino (DOC Bolgheri)	赤 750mlx6	¥6,000	¥6,480
	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%バリック(3年使用)で10ヶ月熟成	14.0%		
2011	グアド デ ジェモリ Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore)	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,200
	カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20%	バリックで12ヶ月熟成	15.0%	

モンテペローソ

Montepeloso (Suvereto地区)

元々カトリックの歴史を研究していた学者ファビオ・キャレロットは、1998年、母親の出身地であるスヴェレート地区のカンティーナモンテペローソを購入しワイン造りを始めた。スヴェレート地区はトスカナ州の海側で有名なボルゲリの南に位置している。収穫は手作業、カンティーナに運ばれた葡萄は更に粒単位で選別など、こだわりには終わりが無い。日照の強いエリアからは想像がつかないエレガントな味わいを表現している。

2012	ア クオ A Quo (IGT Toscana)	赤 750mlx12	¥5,500	¥5,940
	カベルネ・ソーヴィニヨン30%、モンテブルチャーノ30%、サンジョヴェーゼ20%、マルセラン10%、アリカンテ10%	14.0%		
		バリックとトノーで8ヶ月熟成		
2013	エネオ Eneo (IGT Toscana)	赤 750mlx6	¥9,000	¥9,720
	モンテブルチャーノ40%、サンジョヴェーゼ40%、マルセラン10%、アリカンテ10%	15.0%		
		バリックとトノーで18ヶ月熟成		
2012	ナルド Nardo (IGT Toscana)	赤 750mlx6	¥18,000	¥19,440
	モンテブルチャーノ45%、サンジョヴェーゼ40%、アリカンテ15%	14.0%		
		木樽(225ℓのバリックと400、500ℓのトノー)で18ヶ月熟成		
2012	ガッブロ Gabbro (IGT Toscana)	赤 750mlx6	¥21,000	¥22,680
	カベルネ・ソーヴィニヨン100%	14.0%		
		木樽(225ℓのバリックと400、500ℓのトノー)で18ヶ月熟成		

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、15ヘクタールの畑を所有し、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。

2015	ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ Gavi del Comune di Gavi (DOCG)	白 750mlx6	¥3,300	¥3,564
	コルテーゼ100%	13.0%		
2015	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)	白 750mlx6	¥4,000	¥4,320
	コルテーゼ100%	12.5%		

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、早くもガンベロ・ロッソで高い評価を得ている。

2013	カブレnga Caplenga (Vino da Tavola)	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,700
	ネッビオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%	大樽で12ヶ月熟成	12.5%	
2006	ブラマテッラ Bramaterra (DOC)	赤 750mlx6	¥4,600	¥4,968
	ネッビオーロ60% クロアティーナ30% ボナルダ10%	大樽で18ヶ月熟成	13.92%	
2010	ガッティナーラ Gattinara (DOCG)	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184
	ネッビオーロ100%	大樽で28ヶ月熟成	14.0%	
2009	ガッティナーラ Gattinara (DOCG)	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,400
	ネッビオーロ100%	大樽で28ヶ月熟成	14.0%	
2009	ガッティナーラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG)	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,100
	ネッビオーロ100%	大樽で40ヶ月熟成	14.0%	

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4000人の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。

2009	ゲンメ Ghemme (DOCG)	赤 750mlx6	¥6,500	¥7,020
	ネッビオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	14.5%	
2008	ゲンメ Ghemme (DOCG)	赤 750mlx6	¥7,000	¥7,560
	ネッビオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	14.5%	
1999	ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG)	赤 750mlx6	¥10,000	¥10,800
	ネッビオーロ85% ヴェスポリーナ15%	トノーで4年以上熟成	14.5%	

ヴィティヴィニコラ・マイネルド

Vitivinicola 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、ネッビ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、極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 Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG)	赤 750mlx6	¥6,900	¥7,452
	ネッビオーロ100%	大樽で5年熟成	14.0%	

カ・ロメ

Ca' Rome'

Ca' Rome'はワイナリーの創設者であるRomano Marengo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Rabajaの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近くRio Sordo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。

2011	バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG)	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,200
	ネッビオーロ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	14.5%	

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 リチン、サン キリコなど、ディアノー ダルバに4ヶ所の畑とパローロのカステリオーネ ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10ヘクタールになる。

パローロに隣接するわずか820エーカーの標高差の激しい石灰質が多く含まれた粘土質土壌でDOC Diano d'Albaは造られている。

2015	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888
	ドルチェット100%		13.0%	
2013	バルベラ ダルバ サン キリコ Barbera d'Alba San Quirico (DOC)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888
	バルベラ100%	トノーで12ヶ月熟成	14.0%	
2010	ランゲ ロッソ ビアン デル ルポ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184
	ネッビオーロ50%、メルロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%	トノーで12ヶ月熟成	14.0%	
2011	ネッビオーロ ダルバ ピアドヴァエンツァ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)	赤 750mlx6	¥4,600	¥4,968
	ネッビオーロ100%	大樽で熟成	14.0%	
2009	パローロ ビアンタ ディ カステリオーネ ファレット Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG)	赤 750mlx6	¥7,800	¥8,424
	ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	14.0%	
2009	パローロ ビアンタ ディ カステリオーネ ファレット Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG) MG	赤 1500mlx1	¥18,000	¥19,440
	ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	14.0%	
2006	パローロ ビアンタ ディ カステリオーネ ファレット Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG)	赤 750mlx6	¥10,000	¥10,800
	ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	14.0%	

ピエモンテ州



ヴィニコラ パッラディーノ

AZ.Vinicola Palladino

1974年、現在のオーナーであるマウリリオと従弟のピエトロが、セッラルンガダルバ村の中心にあるこのワイナリーを購入。改修工事を経て1978年に初めての瓶詰をするに至る。"伝統が歴史を存続させる"これが彼らの哲学。伝統に則って細部まで手作業で念入りな仕事をする事で良質なぶどうが出来上がり、テクノロジーに流されることなく、昔から続く伝統的な方法でワイン造りをする事を信条とする。

2010	バローロ リゼルヴァ サン ベルナルド ディ セッラルンガ ダルバ Barolo Riserva San Bernardo di Serralunga d'Alba (DOCG)	赤 750mlx12	¥13,000	¥14,040
	ネッピオーロ100%(ランビアー種とミケ種)	14.0%		
	大樽で24ヶ月、オーク樽(新樽50%+2年使用50%)で12ヶ月熟成			

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。1500年代に教皇ジュリオ二世を魅了したコッリーネ・サルツツェージ・ペラヴェルガは、一時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、妻と共に続ける事にした店でハウスワインとして高い評価を得る。

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。

2013	ペラヴェルガ Pelaverga (DOC Colline Saluzzesi Pelaverga)	赤 750mlx12	¥3,800	¥4,104
	ペラヴェルガ 100%	12.5%		

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、その発祥を辿るとゆうに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。

2014	ミュラー・トゥルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino)	白 750mlx12	¥2,500	¥2,700
	ミュラー・トゥルガウ100%	12.5% JAN 8 001767 067505		
2015	シャルドネ Chardonnay (DOC Trentino)	白 750mlx12	¥2,500	¥2,700
	シャルドネ100% 500Lの木樽でバレルファーマンテーション	13.0% JAN 8 001767 918630		
2014	シャルドネ ビオ ヴィーガン Chardonnay Bio Vegan (DOC Trentino)	白 750mlx12	¥2,980	¥3,218
	シャルドネ100%	12.5% JAN 8 001767 048504		
2014	ピノ グリージョ ビオ ヴィーガン Pinot Grigio Bio Vegan (DOC Trentino)	白 750mlx12	¥2,980	¥3,218
	ピノ グリージョ100%	12.5% JAN 8 001767 043493		
2013	テロルデゴ ロタリアーノ Teroldego Rotaliano (DOC Rotaliano)	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,240
	テロルデゴ100%	12.5% JAN 8 001767 917503		
2013	モスカート ジャッロ Moscato Giallo (DOC Trentino)	甘口 500mlx6	¥3,000	¥3,240
	モスカート ジャッロ100%	12.0% JAN 8 001767 027509		

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4ヘクタール、年間生産量僅か30,000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んで、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインする程評価は高い。特に白ワインのクオリティに定評があり、とりわけソーヴィニオンは周辺地域の中でもNO.1の好条件に恵まれている。

2015	ケルネル Kerner (DOP Südtiroler Kerner)	白 750mlx12	¥4,500	¥4,860
	ケルネル100% 約10%は5HLのオーク樽で熟成	13.5%		
2015	ピノ ビアンコ Pinot Bianco (DOP Südtiroler Weissburgunder)	白 750mlx12	¥4,000	¥4,320
	ピノ ビアンコ100% (Weissburgunder)	13.0%		
2016	ソーヴィニオン Sauvignon (DOP Südtiroler Sauvignon)	白 750mlx12	¥4,800	¥5,184
	ソーヴィニオン100%	14.0%		

トレンティーノ＝
アルトアディジェ州



ヨゼフス マイヤー

Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr

1629年 Simon Mayrの創業以来、10世代に渡り受け継がれてきた醸造所—Unterganzner。Bolzanoの盆地の東端、標高285mの地点、2つの川（イサルコ川とエガ川）が合流する地区に醸造所は位置する。土壌は、川が近いので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、一年を通してブドウ栽培に好影響を与える風が絶えず吹き、高品質のブドウを産するのに最適である。収穫はとても遅い時期に行われる。

2016	シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) シャルドネ100%	白 750mlx6 14.5%	¥3,980	¥4,298
2012	アルト アディジェ サンタ マグダレーネ 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%	¥4,000	¥4,320
2016	ラグレイン クレツツェル "ヴァンデミアート タルディヴァメンテ" Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamente" (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで21日間	ロゼ 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,860
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%	¥6,800	¥7,344
2014	ラマレーン 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%	¥13,800	¥14,904
2014	ラマレーン 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 15.0%	¥30,000	¥32,400

ロンバルディア州



カステッロ・ボノミ

Castello Bonomi

Castello Bonomi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、Monte Orfano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	グラン キュヴェ ブリュット Gran Cuvée Brut (DOCG Franciacorta) 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	¥6,264
NV	クリュ ペルドゥ ブリュット Cru Perdu Brut (DOCG Franciacorta) シャルドネ70% ピノネロ30% 瓶内熟成36ヶ月		¥6,500	¥7,020
NV	サテン ブリュット Saten Brut (DOCG Franciacorta) シャルドネ100% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114228	¥7,500	¥8,100
2010	ミレジマート ドサーージュ ゼロ Millesimato Dosage Zero (DOCG Franciacorta) 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	¥10,800
2004	エチケッタ ネッラ Etichetta Nera (DOCG Franciacorta) ピノネロ100% 瓶内熟成72ヶ月	白・泡 750mlx6 13.0% JAN 8 032605 114273	¥20,000	¥21,600

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その他の全ての生産者の手本であったといわれている。

2015	リースリング "ヴィーニャ マルティナ" Riesling "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	¥3,888
2015	ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ ジガンティ" Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% 2～3回目のトノーで3ヶ月間熟成	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000149	¥4,000	¥4,320
2015	ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ カルディナーレ" Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100%	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 022957 000071	¥5,000	¥5,400

バルジェラ

Balgera s.a.s

バルジェラは、ラエティア・アルプスの南斜面の段々畑から続く40kmに渡る独特な地形で標高は800mにも及ぶキウロにある。1885年にピエトロ・バルジェラにより設立され、その後孫であるジャンフランコが新しいセラーを建て、醸造、熟成、ボトリング技術を改良、発展させた。現在はジャンフランコの息子でありエノログのパオロが運営しており、マーケットの絶え間ない要求に応えるために、ワインの種類の幅を広げ、クオリティに細心の注意を払いながら、味わって心地よく、しっかりとしたボディと素晴らしいアロマのあるワインを提案している。

2005	ロッソ ディ ヴァルテリーナ Rosso di Valtellina (DOC) キャヴェンナスカ80% ピニョーラ、ロッソ ラ ヴァルテリーネーゼ20% 大樽で9年熟成	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 006279 000057	¥3,500	¥3,780
2005	ヴァルテリーナ スペリオーレ サッセルラ リゼルヴァ Valtellina Superiore Sassella Riserva (DOCG) キャヴェンナスカ100% 大樽で8年熟成	赤 750mlx12 12.5% JAN 8 006279 000019	¥5,000	¥5,400



ヴェネト州



パッラディウム

Palladium

名前は輝く白銀の金属、小惑星Pallasから取りました。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Soave 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。

2016	ピノ グリージョ Pinot Grigio (IGT Venezia) ピノ グリージョ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,484
2015	ソアヴェ Soave (DOC Soave) ガルガーネガ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,484

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、ヴァレージョ・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からブドウにとって最も優れた、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。

2016	コルテ マルツァゴ クストーツァ "ラ・ソルダネッラ" Corte Marzago Custoza "La Soldannella" (DOC) ガルガネーガ40% トレヴィアーノ・ディ・トスカーノ20% コルテゼ20% トカイ・フリウラーノ20%	白 750mlx6 12.0%	¥2,500	¥2,700
2016	コルテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ・モララ" Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コルヴィーナ35% ロンディネッラ35% モリナーラ30%	赤 750mlx6 12.0%	¥2,500	¥2,700

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ナリーは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、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	¥2,332
N.V.	ピノ ロゼ ブリュット 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	¥3,024
N.V.	プロセッコ フリッツァンテ Prosecco Frizzante (DOC Prosecco Treviso) グレラ100%	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000490	¥1,980	¥2,138
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・トレヴィジアーノ100%	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,944
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	¥1,944
2014	ピノ グリージョ Pinot Grigio (IGT Marca Trevigiana) ピノ・グリージョ100%	白 750mlx12 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,530	¥1,652
2015	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 750mlx12 12.5% JAN 8 005068 000643	¥1,530	¥1,652
N.V.	ニヴェス カッペリーニ ロゼ スプマンテ ブリュット Nives Cappellini Rose Spumante Brut グレラ60%、ラボーゾ40%	ロゼ・泡 750mlx6 11.0% JAN 8 005068 001923	¥3,500	¥3,780

モンテ サントツォ

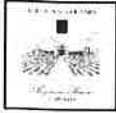
Monte Santoccio

Monte SantoccioのオーナーNicole FerreriはGiuseppe Quintarelli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Quintarelliの要望でQuintarelliの仕事を継続しながらMonte Santoccio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、今は忘れ去られ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。

2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィーノ・ネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,800	¥4,104
2010	ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオール リパッソ Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィーノ・ネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10% 大樽とノで24ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0%	¥5,500	¥5,940
2011	アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ Amarone della Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40% コルヴィーノ・ネ30% ロンディネッラ25% モリナーラ5%	赤 750mlx6 16.0%	¥10,000	¥10,800

トノー(500L)で約30ヶ月熟成

ヴェネト州



アンガラーノ

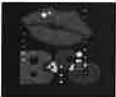
Angarano

生産者、BIANCHI MICHEL GIOVANNA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ァを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名 Villa Angarano の由来。Bassano del Grappaの最東端、ブレンド側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的工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。

Villa Angarano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年ユネスコ世界遺産に登録された。

2016	ビアンコ ヴェスパイオーロ Bianco Vespaiole (DOC Breganze Vespaiole) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,500	¥3,780
2013	カ ミキエル シャルドネ Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay) シャルドネ100% バリックで6ヶ月熟成	白 750mlx6 14.5%	¥5,000	¥5,400
2013	メルロ Merlot (IGT Breganze Rosso) メルロ100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,860
2010	メルロ Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロ100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥5,000	¥5,400
2008	カベルネ ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet) カベルネ・ソーヴィニヨン100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,020
2013	サン ビアージョ トルコラート San Biagio Torcolato (DOC Breganze Torcolato) ヴェスパイオーラ100% バリックで24ヶ月熟成	甘口 500mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,020

エミリア＝
ロマーニャ州



チェーテ

Cantine Ceci S.p.A

カンティーナチェーテは、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・マローネ>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。

さらにイタリア滞在中に中田英寿氏が気に入り、ラベルデザインに携わりBacio(キス)という名前をつけて、日本に紹介したことで有名。

NV	ランブルスコ バーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) 750ml ランブルスコ マエストリ100%	赤・泡 750mlx12 11.5% JAN 8 000199 007103	¥3,333	¥3,600
----	---	---	--------	--------

ヴェントウリーニ・バルディーニ

Az.Agr Venturini Baldini

およそ150haの丘1つを所有するカンティーナで、そのうち50haでブドウを栽培している。他からブドウを買って醸造する造り手が大半を占める中、自社畑で有機栽培された果実のみ使用、SO2も最小限量に抑えるなど、厳重な品質管理をしている造り手。辛口のランブルスコ。

NV	レッキャーノ ランブルスコ “ルビーノ デル チェッロ” Reggiano Lambrusco “Rubino del Cerro” (DOP) モンテリッコ、サラミーノ、グラスパロッサなどのランブルスコ品種	赤・泡 750mlx6 11.5%	¥3,500	¥3,780
NV	マルヴァジア セッカ Malvasia Secca (DOC Colli Scandiano) マルヴァジア ディ カンディア100%(自社畑有機栽培)	白・泡 750mlx6 11.0% JAN 8 022185 000080	¥3,500	¥3,780

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うべき「ドムス・カイア」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	チェントウリーオーネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12 13.0%	¥3,300	¥3,564
2009	ドムス カイア 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) トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,500	¥8,100
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 ディ カンディア100%	甘口 500ml × 6 14.0%	¥9,000	¥9,720
2011	ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito) アルパナ ディ ロマーニャ100%	甘口 500ml × 6 13.0%	¥9,000	¥9,720



マルケ州



ボッカフォスカ

Boccafosca

Boccafoscaは2006年にFattorini Giordanoを中心に7人のメンバーの力を結集して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ブラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有。標高500m以上に位置するクブ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。

2015	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 13.0% JAN 8 058056 490400	¥1,550	¥1,674
2015	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 13.5% JAN 8 058056 490401	¥1,550	¥1,674

ポデーレ サンタ ルチア

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

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、地元のブドウ品種デノワイン造りを再現したいという思いにより設立。恵まれた気候、日当たりの良さ、土壌の性質により、Santa Lucia di Monte San Vitoは特にラクリマ・ディ・モッロ・ダルバにとって栽培と醸造の特権的な土地である。

2015	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	¥3,564
2013	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 スペリオーレ "ジャンニ バルドゥッチ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" ヴェルディッキオ100% (DOC)	白 750mlx6 14.5% JAN 8 055742 340046	¥4,000	¥4,320
	ヴェルディッキオ リゼルヴァ クラッシコ "ヴィーニャ タラリ" Verdicchio Riserva Classico "Vigna Taragli" (DOCG) ヴェルディッキオ100% バリックで12ヶ月熟成	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340138	(11月入港予定)	
2014	インクローチョ ブルーニ マルケ ピアンコ Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche) インクローチョ ブルーニ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340114	¥3,500	¥3,780
2015	マルケ ロザート Marche Rosato (IGT Marche) ラクリマ ネラ100%	ロゼ 750mlx6 11.5% JAN 8 055742 340053	¥3,300	¥3,564
2015	ラクリマ ディ モッロ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba (DOC) ラクリマ ネラ100%	赤 750mlx6 13.0% JAN 8 055742 340015	¥3,300	¥3,564

ウンブリア州



ダヴィーノ

Da Vino

ダヴィーノ社は、栽培農家と提携し、昔からの土着品種を守り尊重しながら、素晴らしい品種のワイン造りを目指している。近年サグランティーノのエノロゴとして名声を得ている女性エノロゴ、ロッセツラ・モンチェルシを迎え入れ、熟成に時間のかかっていたサグランティーノの酸とタンニンのバランスを整え、深みのある柔らかなワインを造り出している。最大のコストパフォーマンスが私達の哲学と語っている。

2011	モンテファルコ ロッソ Montefalco Rosso (DOC Montefalco Rosso) サンジョヴェーゼ60% サグランティーノ40% バリックで6ヶ月熟成	赤 750mlx12 13.0%	¥3,500	¥3,780
------	--	---------------------	--------	--------

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、ブドウの栽培の最初からの何千年もの歴史により形作られた古い土地。標高400mの土地で、Carpinetti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。

2014	キウス フリュット メトド クラッシコ Kius Brut Metodo Classico ペローネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,264
2016	チェルヴィナーラ ラツィオ ピアンコ Cervinara Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ80% グレコモロ20%	白 750mlx12 12.5%	¥3,300	¥3,564
2016	カポレモレ ラツィオ ピアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100%	白 750mlx6 13.5%	¥4,000	¥4,320
2016	チェルヴィナーラ ラツィオ ロッソ Cervinara Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) モンテプルチアーノ60% ネロブオーノ40%	赤 750mlx12 13.5%	¥3,300	¥3,564
2016	トゥファリッチョ Tufaliccio (IGT Lazio Rosso) モンテプルチアーノ60% ネロブオーノ40%	赤 750mlx6 13.5%	¥3,800	¥4,104
2014	カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ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 14.0%	¥4,500	¥4,860

アブルッツォ州

テッレダブルッツォ

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る。

2015	トレッビアーノ ダブルッツォ "レ モルジェ" Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 750mlx12 13.0% JAN 8 030652 018001	¥1,760	¥1,900
2015	モンテプルチアーノ ダブルッツォ "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	¥1,760	¥1,900

エミディオ ペペ

Az.Agr.Emidio Pepe

モンテプルチアーノ・ダブルッ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、ワイン自信が知っている」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压榨、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。その後暫くねかせて、ろ過をせずに瓶詰めされ、そのまま一年から果ては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1本デカンタージュし、ラベルが貼られる。まさに気の遠くなるような手間がかけられる。

2013	トレッビアーノ ダブルッツォ Torebbiano d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥15,000	¥16,200
2012	トレッビアーノ ダブルッツォ Torebbiano d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥18,000	¥19,440
2010	トレッビアーノ ダブルッツォ Torebbiano d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥26,000	¥28,080
2014	ペコリーノ ピアッコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	¥22,000	¥23,760
2010	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥22,000	¥23,760
2007	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥28,000	¥30,240
2002	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥30,000	¥32,400
2001	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥35,000	¥37,800
2000	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥38,000	¥41,040
1997	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.0%	¥36,000	¥38,880
1983	モンテプルチアーノ ダブルッツォ Montepulciano d' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥49,800	¥53,784

カンパーニア州

イボルボーニ

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、カンパーニャ南部に古くから伝わるボブラの樹を支柱にするアルベラータという剪定で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシ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2社のみで、自社畑のブドウ使用はイ・ボルボーニのみである。

N.V.	スパマンテ イボルボーニ プリュット Spumante I Borboni Brut (Vino Spumante di Qualita) アスプリニオ100%	白・泡750mlx6 12.0% JAN 8 033413 740005	¥4,300	¥4,644
2015	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	¥4,104

カンパニア州

グイド マルセッラ

Az.Vitvinicola 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Summontel地区に10ヘクタールの畑を所有、海拔700mを超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位に選ばれる。

2013	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 13.5% JAN 8 033837 660415	¥5,500	¥5,940
2013	ファランギーナ ポッジ レアリ Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660439	¥3,800	¥4,104
2015	グレコ ディ トゥフォ ポッジ レアリ Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG) グレコ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660514	¥4,500	¥4,860

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。ヴェネヴェント カステヴェネレという村に位置し、地形的な利点を生かし、日当たりを活かして、高品質な葡萄を栽培、収穫している。

2016	ファランギーナ Falanghina (DOP Sannio) ファランギーナ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 013392 400060	¥1,530	¥1,652
2016	アリアニコ Aglianico (DOP Sannio) アリアニコ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 013392 400077	¥1,530	¥1,652

ムスティッリ

Az.Agr Mustilli

カンパニアの主要3メーカーの1つ。ムスティッリ家は16世紀初頭にサンタ・タ・ディ・ゴータに移り住んで以来、ブドウ栽培に関わっており地下約15mに現存する石造りのセラーにその歴史が見て取れる。1960年よりレオナルド&マリリ夫妻が家を継ぎ、在来品種のファランギーナやピエディロッソを植え始めた。特に、ファランギーナを再発見単一品種で醸造したのは、ムスティッリが初めて。コンサルタントは、カンティの名門ルッフィーノのエノロ・マオロ・オルソニ。

2014	ルナータ ファランギーナ Lunata Falanghina (IGT Beneventano) ファランギーナ85% グレコ10% マルヴァジア5%	白 750mlx12 12.0%	¥2,800	¥3,024
2014	ファランギーナ Falanghina (DOC Sant'Agata dei Goti) ファランギーナ100%	白 750mlx12 12.0%	¥3,500	¥3,780
2015	グレコ Greco (DOC Sant'Agata dei Goti) グレコ100%	白 750mlx12 12.5%	¥3,500	¥3,780
2014	アッソラート アリアニコ Assolato Aglianico (IGT Beneventano) アリアニコ85% ピエディロッソ15%	赤 750mlx12 12.0%	¥2,800	¥3,024
2014	ピエディロッソ Piedirosso (DOC Sannio) ピエディロッソ100%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,500	¥3,780
2014	アリアニコ Aglianico (DOC Sant'Agata dei Goti) アリアニコ100%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,500	¥3,780

500Lのオーク樽(2年目)で6ヶ月熟成

プーリア州

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

Apollonio Casa Vinicola srl

アポッローニオの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワイン生産と販売を始めた1870年に遡る。1995年からカンティーナは、マルチェッロ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。

2016	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 13.0% JAN 8 028860 006002	¥1,800	¥1,944
2015	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 14.0% JAN 8 028860 006033	¥2,500	¥2,700

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のスペシャリストな生産者。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」を獲得したワインを造る生産者である。

2016	ビアンコ バジリカータ Bianco Basilicata (Basilicata IGT Bianco) マルヴァジア 100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 005368 044101	¥2,800	¥3,024
2013	ヴィニャーリ Vignali (DOC Aglianico del Vulture) アリアニコ100%	赤 750mlx12 14.0% JAN 8 005368 014104	¥3,000	¥3,240



アッティリオ コンティニ

Attilio Contini
サルバトーレ・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。彼らの哲学は、ヴェルナツチャ・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た。

2016	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルスス" Vermentino di Sardegna "Tyrssos" (DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 006256 000704	¥3,000	¥3,240
2016	カルミス ビアンコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナツチャ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 006256 000728	¥3,800	¥4,104
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	¥4,320
2016	ニエデッラ ロゼート Nieddera Rosoto (IGT Valle del Tirso) ニエデッラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	ロゼ 750mlx12 12.0% JAN 8 006256 000490	¥3,000	¥3,240
2015	ニエデッラ ロッソ Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso) ニエデッラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 006256 000780	¥4,000	¥4,320
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% ニエデッラ,ボヴァーレ10%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 006256 000445	¥3,800	¥4,104
2013	ママイオア ロッソ Mamaioa Rosso (IGT Isola dei Nuraghi) ニエデッラ60% カンノナウ30% メルロ10%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 006256 000582	¥3,500	¥3,780
2006	ヴェルナツチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) ヴェルナツチャ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 15.5% JAN 8 006256 000186	¥4,500	¥4,860

カンティーナ ヴェルナツチャ

Cantina Vernaccia

1953年、世界的にヴェルナツチャ・ディ・オリスターノを正式に認定してもらうために設立した醸造所組合。この組合は、ヴァッレ・デル・フューメティルソのブドウ栽培農協会からなり、約35,000ヘクタールの肥沃な土地を所有。伝統的なヴェルナツチャ・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。

N.V.	シニス ビアンコ Sinis Bianco (IGT Valle del Tirso) ヴェルナツチャ50% ヴェルメンティーノ50%	白 750mlx6 11.5% JAN 8 003163 001107	¥2,500	¥2,700
2016	テッレシニス Terresinis (IGT Valle del Tirso) ヴェルナツチャ85% ヴェルメンティーノ15% バリックとトノーで約3ヶ月熟成	白 750mlx6 13.0% JAN8 003163 075306	¥3,800	¥4,104
N.V.	シニス ロッソ Sinis Rosso (IGT Valle del Tirso) サンジョヴェーゼ25% ムリステッレ25% ニエッデーラ25% ボヴァーレ25%	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 003163 075405	¥2,500	¥2,700
2015	ドン エフィソ Don Efiso (DOC Monica di Sardegna) モニカ 100%	赤 750mlx6 13.0% JAN8 003163 075511	¥3,800	¥4,104

シチリア州

イッポリート 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。Ippolitoファミリーは4世代にわたり受け継がれている。畑はサラパルータとポッジョレアーレのベ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。

2015	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	¥2,300	¥2,484
2015	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	¥2,300	¥2,484
2015	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 032754 900529	¥2,300	¥2,484
2015	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	¥2,500	¥2,700

トスカーナ州
グラッパ

ナンノーニ

Nannoni 蒸留所は有名なシガー、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。Nannoni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。蒸留所はSiena(シエナ)とGrosseto(グロッセート)の間に位置するPaganico(パガニコ)村のAratrice(アラトリーチェ)にある。

グラッパ ディ ブルネット 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

¥9,720

アックアヴィーテ ディ ヴィナッチャ ディ ブルネット 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

¥9,720

シチリア州
グラッパ

ジョヴィ蒸留所

Distilleria Giovi

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・ファウチ氏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、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

500ml x 6

¥4,800

¥5,184

ネレツコ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ

42.0%

グラッパ ディ ネロ ダヴォラ

Grappa di Nero d'Avola 製菓材料

500ml x 6

¥6,800

¥7,344

ネロ・ダヴォラ100%

42.0%

アックアヴィーテ ディ プルニエ

Acquavite di Prugne 製菓材料

500ml x 6

¥11,000

¥11,880

プルーンのブランデー

45.0%

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・テーガはフォルニーニ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。イタリア国内でも数少ないシノレア式と遠心分離方式、両方の設備を設けて果実の収穫後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、澱引きをし、その後は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、レッチャーノプラントイオの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メインにすることで豊かな香りや苦み、辛味がバランスよく仕上がっている。

オリオ・デル・カルディナーレ

Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)

500mlx12

¥3,000

¥3,240

モライオーロ30%、レッチャーノ30%、プラントイオ40%

JAN 8059 9937

250mlx20

¥2,000

¥2,160

JAN 8059 9906

"リリス" モノクльтиヴァル モライオーロ

"Lirys" Monocultivar Moraiolo

☆Tre Foglie

250mlx20

¥2,380

¥2,570

モライオーロ100%

アグルマート アル ベルガモット

Agrumato al Bergamotto

250mlx20

(入港予定)

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

JAN 8 021167 000742

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

Antica Fabbrica Liquori Colazingari

チョチャリアのアトウリ市区、スクラーノのトリニタで創業。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

¥5,000

¥5,400

植物浸漬(乾燥ハーブ、根など)、自然の香料、アルコール、砂糖

40.0%

カラブリア州
リキュール

カッフォ

Caffo

1890年にGiuseppe Caffo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年に蒸留所を買い取る。1950年にSebastiano Caffoがカラブリアの蒸留所を買い取り、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PippoとNuccioの父子が2014年にCAFFO 1915S.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キュール」を生産した最初の蒸留所。

リコラーイス

Liquorice (liquore di liquirizia リクイリツィアのリキュール)

500ml x 6

¥5,800

¥6,264

リコリスの根、アルコール、砂糖

27.0% JAN 8 004499 500593

<フランス>
シャンパーニュ

ジョゼ ドント

José Dhondt

José Dhondtは、1974年よりRécoltant-Manipulantとして最初のシャンパーニュの生産を開始した。

Côte des Blancs と Sézanneに約5haの畑を所有。化学物質をいっさい使用せず、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い、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Ogerの畑に植えられたぶどうより造られるVieilles Vignes Millésimeは、僅か500ケースの生産量である。

NV シャンパーニュ ブリュット ブラン ドゥ ブラン
Champagne Brut Blanc de Blanc

白・泡 750mlx6

¥9,000

¥9,720

シャルドネ100%

12.5%

2009 シャンパーニュ メ ヴィエイユ ヴィーニュ ミレジメ
Champagne Mes Vieilles Vignes Millésime

白・泡 750mlx6

¥12,000

¥12,960

シャルドネ100%

12.5%