

Lista dei Vini



Febbraio 2021

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
東京都渋谷区西1-7-2 代々木フラワーマンション601 〒151-0066
TEL:03-6407-9522 FAX:03-6407-9523
E-MAIL:support@avico.jp / HP:www.avico.jp

目次

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

トスカーナ州



ファットリア ディ ペトロニャーノ

Fattoria di Petrognano (Firentina地区)

ペツ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	トレッピアーノ ピアノ Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレッピアーノ100%		白 750mlx12 12.5%	¥1,750	¥1,925
2016	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%	¥1,750	¥1,925
2016	キャンティ “メメ” 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 リゼルヴァ “メメ” 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

バリック(3年使用)で12ヶ月熟成

ファットリア・ディ・ペトロイオ

Fattoria di Petroio s.a.s. (Castelnuovo Berardenga地区) ブドウ、ワイナリー: BIO

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。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。

2017	ポコ ロッソ Poco Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100%		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
2016	キャンティ クラシッコ 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%		赤 750mlx12 13.5%	¥3,300	¥3,630
2015	キャンティ クラシッコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ 100%		赤 750mlx6 14.0%	¥5,500	¥6,050
2015	キャンティ クラシッコ グラン セレツィオーネ Chianti Classico Gran Selezione (DOCG) サンジョヴェーゼ100%		赤 750mlx6 13.5%	¥9,000	¥9,900

トノーで14ヶ月熟成

トノーで24ヶ月熟成

トノーで12ヶ月、22.5hLの大樽で12ヶ月

ポデーレ スケツジョッラ

Podere Schegggiola (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

オーク樽で12ヶ月

オーク樽で12ヶ月

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。

2018	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%		赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,150
2015	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%		赤 750mlx6 14.0%	¥15,000	¥16,500
2015	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) WMGダブルマグナム サンジョヴェーゼ グロッソ100%		赤 3000mlx1 14.0%	¥70,000	¥77,000

トノーで48ヶ月熟成

トノーで48ヶ月熟成

トスカーナ州

フオッサコッレ

**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・バンバジョーニは、バ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、実はあのソレン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 グロッソ100%	赤 750mlx6 14% JAN 8 032535 834159 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 グロッソ100%	赤 750mlx6 14.0% JAN 8 032535 833152 バリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成	¥5,300	¥5,830
2016	リエッシー Riesci (IGT Rosso di Toscana) カベルネ40% ブティ・ヴェルド40% メルロ20%	赤 750mlx6 14.0% JAN 8 032535 837136 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	赤 750mlx6 14% JAN 8 032535 831134	¥9,800	¥10,780

ジョヴァンニ・キアッピニ

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やオルネッライアなどを抑えて、堂々の第2位に輝いた。

2017	レ グロッチーネ 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
2016	フェルツジニ Ferrugini (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 14.0% 使用バリックで最低12ヶ月熟成	¥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 15.0% 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。

2018	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
2018	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。

2015	カプレンガ Caplenza (Vino da Tavola) ネッビオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%	赤 750mlx12 12.5% 大樽で12ヶ月熟成	¥2,800	¥3,080
2013	ネッビオーロ コスタ デッラ セシア Nebbiolo Costa della Sesia (DOC) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 13.0% 使用樽で6~8ヶ月	¥4,600	¥5,060
2012	ガッティナラ Gattinara (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0% 大樽で28ヶ月熟成	¥5,000	¥5,500
2009	ガッティナラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0% 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、パオロとアントネと呼び、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400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。

2011	ゲンメ Ghemme (DOCG) 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	赤 750mlx6 14.5%	¥6,800	¥7,480
2009	ゲンメ Ghemme (DOCG) 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	赤 750mlx6 14.5%	¥7,800	¥8,580
1999	ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG) ネッビオーロ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

2019年から



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 ボルミダに、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

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、バザリンに合わせて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、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 ポデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,300	¥8,030
2013	バルバレスコ リゼルヴァ ポデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッビオーロ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きリオ・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) ネッビオーロ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	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	赤 750mlx6 14.5%	¥18,000	¥19,800

ピエモンテ州



カーサヴェッキア

AZ Agr. Casaveccchia

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、ディアーノ ダルバに4ヶ所の畑とバ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10haになる。なかでもバローロに隣接するディアーノ 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 ディアーノ 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 14.0%	¥3,800	¥4,180
2015	ネッビオーロ ダルバ ピアドゥヴェンツァ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥4,600	¥5,060
2011	ランゲ ロッソ ピアン デル ルポ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC) ネッビオーロ50%、メルロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%	赤 750mlx6 14.0%	¥4,800	¥5,280
2012	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥7,800	¥8,580
2011	バローロ リゼルヴァ Barolo Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥8,800	¥9,680
2009	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥9,500	¥10,450
2007	バローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット リゼルヴァ Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.0%	¥11,000	¥12,100

ボスコ アゴ스티ーノ

Bosco Agostino

サステナブル

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Neirane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のス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。

2018	バルベラ ダルバ スペリオレ ヴォルプタ Barbera d'Alba Superiore Volupta (DOC) バルベラ100%	赤 750mlx12 14.5%	¥5,000	¥5,500
2015	バローロ ラ セッラ Barolo La Serra (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx12 14.5%	¥15,000	¥16,500

エラルド ヴィベルティ

Eraldo Viberti

サステナブル

ラ・モッラ地区サンタ 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) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 14.5%	¥15,000	¥16,500
------	-------------------------------------	--------------------	---------	---------

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・サルツツェージ・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業使用料を最大限に削減しています。

2019	ピガート Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente) ピガート100%	白 750mlx12 12.50%	¥3,800	¥4,180
2019	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(グルナツシュ)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。

2018	ミュラートウルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) ミュラー・トウルガウ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

マッソ カンタンゲル

Maso Cantanghel



マッソ カンタンゲルのオーナー フェデリコ・シモーニは2006年に1984年より続くカンティーナを購入しました。畑はトレントの東の丘ヴァル・ディ・センブラのチェヴェツァーノ村に3つの畑、6haを所有しています。標高は460m～650mで粘土石灰と火山性土壌で構成された土壌からは、力強く、エレガントなワインが生まれます。マッソ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで「Cantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「アンヘル」から名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

2018	ピノ グリージョ "マッソ パパ" Pinot Grigio "Maso Papa" (IGT Vigneti delle Dolomitti) SCスクリュエーキ ピノ グリージョ100% ヴィーガン 20%使用済みバリックで発酵	白 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,400
2019	ゲブルツラミネール "ヴィーニャ カゼーレ" (DOC Trentino) Gewurztraminer "Vigna Caselle" (DOC Trentino) ゲブルツラミネール100% ヴィーガン ステンレスタンク	白 750mlx6 14.0%	¥4,800	¥5,280
	ソットサス キュヴェ Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomitti) ピノ ビアンコ40%、シャルドネ40%、ソーヴィニヨン ブラン20% 3か所の畑のブレンド	白 750mlx6 13.5%	3月入船	
2016	ピノ ネーロ "ヴィーニャ カンタンゲル" Pinot Nero "Vigna Cantanghel" (DOC Trentino) ピノ ネーロ100% ヴィーガン、手摘み、バレルファーマンテーション、バリックで12か月熟成	赤 750mlx6 13.5%	¥6,800	¥7,480

ニクラス

Weingut Niklas

25年前からサステナブル

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
2018	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。ボ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。川が近いため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。収穫はとても遅い時期に行われる。

2018	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 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 クレッツェル "ヴェンデミアート タルディヴァメンテ" (DOC Südtiroler) Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamente" (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
2018	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%	¥18,000	¥19,800
2016	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 15.5%	¥33,000	¥36,300
2015	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 15.5%	¥35,000	¥38,500
2013	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 15.5%	¥38,000	¥41,800

ロンバルディア州

カステッロ・ボノミ

Castello Bonomi

2019年から



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 キュヴェ ヴェンティドゥーエ ブリュット Franciaorta Cuvée 22 Brut (DOCG) シャルドネ100% 瓶内熟成24ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114723	¥4,000	¥4,400
NV	フランチャコルタ グラン キュヴェ ブリュット Franciaorta 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 ペルドゥ ブリュット Franciaorta 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 032605 114181	¥6,500	¥7,150
NV	フランチャコルタ サテン ブリュット Franciaorta 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 Franciaorta 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 Franciaorta 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

イジナルバダ

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ナルバ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。



2017	リースリング スーペリオレ ヴィーニャ マルティナ 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 "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	¥4,400
	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% フランス産樺樽で1年	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 022957 000071	3月入荷	

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究し生き生きと、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。



2018	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリュエキャップ ピノ グリージョ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,530
	ソアヴェ Soave (DOC) SCスクリュエキャップ ガルガーネガ100%	白 750mlx12 12.5%	3月入荷	

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 "ラ・ソルダネッラ" Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC) コルテゼ25% ガルガーネガ25% トレブビアーノ・ディ・トスカノ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 "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%	¥2,800	¥3,080

ヴェネト州



レ・コンテッセ

Le Contesse S.r.l.

2019年から



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) New Bottle 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 ブリュット Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ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 ブリュット Nives Cappellini Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle グレラ60%、ラボーゾ40%	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8005068001923	¥3,500	¥3,850
N.V.	プロセッコ オーガニック (DOC) Prosecco Organic (DOC Prosecco Treviso) New Bottle グレラ100%	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8005068003521	¥3,000	¥3,300
N.V.	ヴェルドゥツツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリューキャップ ヴェルドゥツツォ・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) SCスクリューキャップ ピノ・ネロ70% ピノ・ビアンコ30%	ロゼ・泡750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001237	¥1,800	¥1,980
2019	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリューキャップ ピノ・グリージョ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,800	¥1,980
2017	カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) SCスクリューキャップ 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

モンテ サントツッチョ

Monte Santoccolo

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。

2019	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 13.0%	¥3,800	¥4,180
2018	ヴァルポリチェッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10%	赤 750mlx6 12.5%	¥3,800	¥4,180
2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ 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 14.0%	¥5,500	¥6,050
2013	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% コルヴィノーネ30% ロンディネッラ25% モリナーラ5% トノー(500L)で約30ヶ月熟成	赤 750mlx6 16.0%	¥11,000	¥12,100

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ッラを最初に所有していたオナーの名前がワイナリー名ヴィッラ・アンガラーノの由来。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレンダ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。なおヴィッラ・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	ピアンコ ヴェス・パイオーラ Bianco Vespaiolo (DOC Breganze Vespaiolo) ヴェス・パイオーラ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,500	¥3,850
2015	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 14.0%	¥5,000	¥5,500
2015	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%	¥4,500	¥4,950
2013	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	¥7,150
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% バリックで24ヶ月熟成	甘口 500mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,150



ラツィオ州



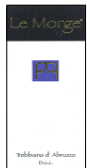
マルコ カルピネーティ

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 プリュット メトド クラシッコ Kius Brut Metodo Classico ペローネ100%		白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,380
2018	カボレモレ ラツィオ ビアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100%		白 750mlx6 13.5%	¥4,500	¥4,950
2016	スズ NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100% アンフォーラ醸造		白 750mlx6 13.5%	入荷予定	
2016	カボレモレ 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 14.5%	¥4,500	¥4,950
2013	アポリーデ ロッソ Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ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	入荷予定	

アブルッツォ州



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。

2019	トレッビアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Trebiano 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 014003	¥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 Trebiano 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
2019	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 013006	¥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圧搾、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 Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%		白 750mlx12 12.5%	¥18,000	¥19,800
2014	トレッビアーノ ダブルツォ Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%		白 750mlx12 12.5%	¥20,000	¥22,000
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%		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%		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%		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%		赤 750mlx12 13.5%	¥68,000	¥74,800

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、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ア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に達し、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現在僅か2社のみ。

自社畑のブドウ使用はイ・ボルボーニのみである。

N.V.	イ・ボルボーニ スパマンテ アスプリニオ100%	ブリュット I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita)	白・泡750mlx6 12.00%	¥4,800	¥5,280
2018	ヴィーテ マリタータ アスプリニオ100%	Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa)	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) コーダディヴァルベ100%	Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano)	白 750mlx6 12.0% JAN	¥4,000	¥4,400

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位に選ばれている。

2016	ファランギーナ ファランギーナ100%	Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano)	白 750mlx12 14% JAN 8 033837 660552	¥4,300	¥4,730
2018	グレコ ディ トゥフォ グレコ100%	Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG)	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660637	¥5,000	¥5,500
2018	フィアーノ ディ アヴェリーノ フィアーノ100%	Fiano di Avellino (DOCG)	白 750mlx12 13.5% JAN	¥5,800	¥6,380

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。

2019	ファランギーナ ファランギーナ100%	Falanghina (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ	白 750mlx12 12.5% JAN 8 013392 400060	¥1,530	¥1,683
2019	アリアニコ アリアニコ100%	Aglianico (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 013392 400077	¥1,530	¥1,683
2018	ファランギーナ "インシニエ" (DOC) ファランギーナ100%	Falanghina "Insigne" (DOC)	赤 750mlx12 13.0% JAN無し	¥2,800	¥3,080
2017	アリアニコ "ムニフィコ" (DOC) アリアニコ100%	Aglianico "Munifico" (DOC)	赤 750mlx12 13.0% JAN無し	¥2,800	¥3,080

プーリア州

アポローニオ 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 ビアンコ ダレッサーノ100%	Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco)	白 750mlx12 12.0% JAN 8 028860 000994	¥2,500	¥2,750
2017	エルフォ ススマニエッロ ロザート ススマニエッロ100%	Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato)	ロゼ 750mlx12 12.0% JAN 8 028860 000987	¥2,500	¥2,750
2018	コンパニア ヴィナイオーリ サレント 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	Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso)	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 028860 006002	¥1,980	¥2,178
2018	コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティーヴォ プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成	Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso)	赤 750mlx12 14.0% JAN 8 028860 006033	¥2,500	¥2,750

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 マルヴァジア 100%	Bianco Basilicata (IGT Basilicata)	白 750mlx12 12% JAN 8 005368 044101	¥2,800	¥3,080
2018	アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニャーリ" アリアニコ100% 大樽で10~12ヶ月熟成	Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC)	赤 750mlx12 14.0% JAN 8 005368 014104	¥3,000	¥3,300

サルデーニャ州



ヤンカラ

Jankara

オーナーのレナート・スパノは、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、バスサガルラ、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。

エノロゴはピベンダやガンベロロッソで最優秀エノロゴとして表彰されたジャンニ・メノッティ氏。

2018	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 リンバーラ "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、パルベラ、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。

2019	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルソス" Vermentino di Sardegna "Tyrso" (DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6 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%	ロゼ 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、ボヴァーレ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

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。イッポリートファミリーが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。

2018	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

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。

2018	ヴィーノ エтна ビアンコ (D.O.C. Etna) Vino Etna Bianco (D.O.C. Etna) カリカンテ 85% グレカニコ15%	白 750mlx6 12.7%	¥6,000	¥6,600
2015	ヴィーノ エтна ロッソ アクラトン (D.O.C. Etna) Vino Etna Rosso Akration (D.O.C. Etna) ネレッロ・マスカレーゼ 90% ネレッロ・カプッチョ10%	赤 750mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,150

	(商品名)	(容量/荷姿)	(税別価格)	(税込価格)	
トスカーナ州 グラッパ	ナンノーニ Nannoni 蒸留所はシエナとグロッセートの間に位置するバガニコ村のアトリーチェにある。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ツロ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 ブルネツロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年) アクアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネツロ 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	
	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,900		
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 ネレツロ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ 500ml x 6 ¥5,500 ¥6,050 グラッパ デットナ Grappa dell'Etna 製菓材料 ネレツロ・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 Lem New Bottle レモンとイラクサ入りのグラッパ 500ml x 6 ¥6,800 ¥7,480 アクアヴィーテ ディ ブルーニエ Acquavite di Prugne 製菓材料 New B プルーンのブランデー 500ml x 6 ¥11,000 ¥12,100 アクアヴィーテ ディ フィキ ディンディア Acquavite di Fichi d'India 製菓材料New Bottle サボテンの実のブランデー 500ml x 6 ¥12,000 ¥13,200 アクアヴィーテ 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 アクアヴィーテ ディ メーレ デットナ セイカザイリョウ Acquavite di Mele dell'Etna 製菓材料 エтна産リンゴのブランデー 500ml x 6 ¥13,000 ¥14,300	500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6 500ml x 6	¥5,500 ¥6,800 ¥7,000 ¥8,000 ¥6,800 ¥11,000 ¥12,000 ¥12,000 ¥13,000	¥6,050 ¥7,480 ¥7,700 ¥8,800 ¥7,480 ¥12,100 ¥13,200 ¥13,200 ¥14,300	
	ラツィオ州 リキュール	アンティカ ファブブリカ リクオーリ コラジンガリ Antica Fabbrica Liquori Colazingari 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 植物浸漬(乾燥ハーブ、根など)、自然の香料、アルコール、砂糖	700ml x 6 40.0%	¥5,000	¥5,500
		カッフオ Caffo 1890年にジュゼッペ・カッフオ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年にはセバスティアアーノ・カッフオ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つくりを始めた。3代目ビッポとヌッチオの父子が2014年に『CAFFO 1915S.r.』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。 リコラーイス Liquorice (liquore di liquirizia リクイリツィアのリキュール) リコリスの根、アルコール、砂糖	500ml x 6 27.0% JAN 8 004499 500593	¥5,800	¥6,380
	カラブリア州 リキュール	ボルシ Borschi 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ク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き継ぎました。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 Borsci 砂糖、カラメル、ハーブとスパイス	500ml x 6 38.0% JAN 8003835000056	¥3,800	¥4,180
	<フランス> シャンパーニュ	ジョゼ ドント José Dhondt 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ブドウより造られるVieilles Vignes Millésimelは、僅か500ケースの生産量である。 NV Champagne Brut Blanc de Blancs シャルドネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥9,000	¥9,900

(商品名)		(容量/荷姿)	(税別価格)		(税込価格)
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				
	<u>Luigi TEGA Molino Il Fattore</u>				
	ルイジ・テーガはフォ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 Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)	500mlX12 JAN 8059 9937	3月入荷		
	モライオーロ30%、レッチャーノ30%、フラントイオ40%	250mlX20 JAN 8059 9906	¥2,000	¥2,160	