

Lista dei Vini



Marzo 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	Fattoria di Petrognano, Fattoria di Petroio, Podere Scheggiolla. Conti Costanti, Fossacolte. Giovanni Chiappini	...Page 1 ...Page 1 ...Page 2
*ピエモンテ州	Nicola Bergaglio, Anzivino, Rovellotti, Arrilonga, Vitivinicola Mainerdo, 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, Niklas, Josephus Mayr	...Page 5
*ロンバルディア州	Castello Bonomi Isimbarda	...Page 5 ...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 7
*マルケ州	Boccafosca, Podere Santa Lucia	...Page 8
*ラツィオ州	Marco Carpineti	...Page 8
*アブルツォ州	Terre d'Abruzzo. Emidio Pepe	...Page 9
*カンパーニア州	I Borboni Guido Marsella, Vinicola del Sannio	...Page 9 ...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. Cantina Vernaccia	...Page 11
*シチリア州	Ippolito di Musso Angela	...Page 11
(グラッパ) *トスカーナ州 *シチリア州	Nannoni Distilleria Givi	...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 ベトロニャーノ

Fattoria di Petrognano (Fiorentina地区)

ベ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 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 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 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 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。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% 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 マンドロロ 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 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% トノーで14ヶ月熟成	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% トノーで24ヶ月熟成	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% トノーで12ヶ月、22.5hlの大樽で12ヶ月	赤 750mlx6 13.5%	¥9,000	¥9,900

ポデーレ スケツジョツラ

Podere Scheggiola (Castelnuovo Berardenga地区)

ポデーレ・スケツジョツラは、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% オーク樽で12ヶ月	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% オーク樽で12ヶ月	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% トノーで12ヶ月熟成	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% トノーで48ヶ月熟成	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 パリック(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 パリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成	¥5,300	¥5,830
	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 パリックで12ヶ月	入船未定	
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%	赤 750mlx6 14% JAN 8 032535 831134	¥9,800	¥10,780
	50%パリック、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			

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号のボルグェリ特集でマッキオレや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 ビアッコ 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 Felciai (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 使用パリックで最低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 パリックで18ヶ月熟成 15.0%	¥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

Anzivano 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きたオーナーの、「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、早くもガンペロ・ロッ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 12.5%	¥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 13.0%	¥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 13.5%	¥4,800	¥5,280
2011	ガッティナラ Gattinara (DOCG) ネッピオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で28ヶ月熟成 14.0%	¥5,000	¥5,500
2009	ガッティナラ 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 14.0%	¥15,000	¥16,500





ロヴェロッチェ

Rovellotti Viticoltori in Ghemme

ロヴェロッチェ家の歴史は、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。

年	品種	熟成	容量/荷姿	小売価格	税込価格
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 Mainerdo F.LLI S.N.C

マイネルドはバルバレスコの中心地、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、パサリンに合わせて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%	¥6,900	¥7,590
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

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くリオ・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した骨格とボデー、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 ダルバに4ヶ所の畑とバローロのカステリオネ・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 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 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 ピアドゥヴェンツァ 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 ルポ 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 カステリオネ 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。

2015	バローロ ラ セツァ 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%	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。

2017	ピノ ビアッコ Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder) ピノ ビアッコ100% (Weissburgunder)	白 750mlx12 13.0%	¥4,000	¥4,400
2017	ケルネル Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner) ケルネル100%	白 750mlx12 約10%は5HLのオーク樽で熟成 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%	白 750mlx12 14.0%	¥4,800	¥5,280

ヨゼフス マイヤー

Erbhof Unterganzner di Josephus Mavr

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。川が近いため土壌は細かい岩のかげ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。収穫はとでも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 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 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%	赤 750mlx6 バリックで18~20ヶ月熟成 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%	赤 750mlx6 バリックで18~20ヶ月熟成 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)	赤 750mlx6 バリックで16ヶ月熟成 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)	赤 1500mlx6 バリックで16ヶ月熟成 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 032605 114181	¥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 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%	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000149	¥4,000	¥4,400
2016	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	¥5,500

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ペスケーラの南側、ヴァレツジオ・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・ソルダネラ" Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC) コルテーゼ25% ガルガーネガ25% トレツビアーノ・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 "ラ・モララ" Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コルヴィーナ35% ロンディネツァ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 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	¥3,080
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) 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.	ヴェルドゥッツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) ヴェルドゥッツォ・トレヴィジアーノ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		入船予定
			13.0%	
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%,ロンディネツラ20%,モリナーラ10%	赤 750mlx6	¥3,800	¥4,180
			12.5%	
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%, ロンディネツラ20%, モリナーラ10% 大樽とトノーで24ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥5,500	¥6,050
			14.0%	
2012	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% ロンディネツラ25% モリナーラ5%	赤 750mlx6	¥11,000	¥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	ピアンコ ヴェスパイオーロ Bianco Vespaio (DOC Breganze Vespaio) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6	¥3,500	¥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	¥5,000	¥5,500
			14.0%	
2015	メルロ Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロ100%	赤 750mlx6	¥4,500	¥4,950
			14.0%	
2012	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%	赤 750mlx6	¥6,500	¥7,150
			14.0%	
2009	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%	赤 750mlx6	¥7,300	¥8,030
			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	¥6,500	¥7,150
			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バーチョ(キスの意)という名前をつけて、日本に紹介したことで有名。

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	¥2,500	¥2,750
			10.5%	JAN 8 000199 013500
NV	ランブルスコ バーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) ランブルスコ マエストロ100%	赤・泡 750mlx12	¥3,333	¥3,666
			11.5%	JAN 8 000199 007103

ステファノ・フェルッチ

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えるべき「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	チェントウリオネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12	¥3,300	¥3,630
			13.0%	
2015	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)	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
			14.5%	
2012	ステファノ フェルッチ 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	¥9,000	¥9,900
			14.0%	
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	¥9,000	¥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 ディ カステッリ ディ イェズィ クラシッコ 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	スプマンテ ブリュット Spumante Brut (Vino Spumante Charmat) 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 ディ カステッリ ディ イェズィ クラシッコ "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 ビアンコ Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche) インクローチョ ブルーニ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,800	¥4,180
2017	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラシッコ 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 クラシッコ 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 ビアンコ 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) ネロブオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10%	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%	赤 750mlx6 バリックで24か月熟成	¥9,000	¥9,900

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ている。

2018	トレッビアーノ ダブルッツォ "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 ダブルッツォ "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 ダブルッツォ "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 ダブルッツォ "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	¥1,900	¥2,090
2018	バッグ イン ボックス モンテプルチアーノ ダブルッツォ "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手で圧搾、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、暫く寝かせてろ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 ダブルッツォ Trebbianio d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	オープンプライス	
2016	ペコリーノ ビアンコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	オープンプライス	
2010	モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツォーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	オープンプライス	
2007	モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツォーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	オープンプライス	
2001	モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツォーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	オープンプライス	
2000	モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツォーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	オープンプライス	
1983	モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツォーネ Montepulciano d' Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	オープンプライス	

カンパーニア州

イボルボーニ

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

4世代にわたる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 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%	入船予定	
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 ヴォルペ (IGP Beneventano) Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano) コーダディヴォアルペ100%	白 750mlx6 12.0% JAN	¥4,000	¥4,400

カンパーニア州

グイド 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ムモンテ地区に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産する。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 ^{ポッジ レアリ} Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12 14% JAN 8 033837 660552	¥4,300	¥4,730
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	¥4,950
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 13.5% JAN	¥5,500	¥6,050

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 12.5% JAN 8 013392 400060	¥1,530	¥1,683
2017	アリアニコ Aglianico (DOP Sannio) アリアニコ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 013392 400077	¥1,530	¥1,683
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 13.0% JAN無し	¥2,800	¥3,080
2018	グレコ"デリツィアーレ" (DOC) Greco "Deliziale" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN無し	¥2,800	¥3,080
2018	アリアニコ "ムニフィコ" (DOC) Aglianico "Munifico" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN無し	¥2,800	¥3,080

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 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} Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato) ススマニエッロ100%	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} 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	¥1,980	¥2,178
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 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} Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア 100%	白 750mlx12 12% JAN 8 005368 044101	¥2,800	¥3,080
2016	アリアニコ ^{デル ヴルトウレ "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 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、酸と精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。

2016	ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーベリオーレ Vermentino di Gallura Superiore (DOCG) ヴェルメンティーノ 100%	白 750mlx6	¥4,500	¥4,950
		14%	JAN 8 055731 550005	
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、バルベラ、カベルネ・フラン	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
		14.5%	JAN 7 26452 01402 9	

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。



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	¥3,000	¥3,300
		12.5%	JAN 8 006256 000704	
2018	カルミス ビアッコ 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	¥3,800	¥4,180
		13.5%	JAN 8 006256 000728	
2016	エリバリア ビアッコ Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12	¥4,000	¥4,400
		13.5%	JAN 8 006256 000223	
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	¥4,600	¥5,060
		15%	JAN 8 006256 000186	
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	¥3,000	¥3,300
		12.0%	JAN 8 006256 000490	
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	¥3,800	¥4,180
		13.0%	JAN 8 006256 000445	
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	¥4,000	¥4,400
		13.5%	JAN 8 006256 000780	

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協からなり、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	¥3,800	¥4,180
		13.0%	JAN8 003163 075306	

シチリア州


イッポリート ディ ムツ 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 ビアッコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.0%	JAN 8 068057 097598	
2018	ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.5%	JAN 8 068057 097574	
2017	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.5%	JAN 8 032754 900529	
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	¥2,800	¥3,080
		13.5%	JAN 8 068057 097604	


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パ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。サンキアヤ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%	¥9,900	¥9,900
		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%	¥9,900	¥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 Lemon	レモンとイラクサ入りのグラッパ	500ml x 6		¥7,000	¥7,700
		アックアヴィーテ ディ プルニーエ Acquavite di Prugne 製菓材料	プ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	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
	ネレツロ・マスカレーゼ90% ネレツロ・カップチヨ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 Antica Fabbrica Liquori Colazingari チョチャリアのアトウリ地区、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		¥5,000
		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代目ピッポとヌッチオの父子が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。「カラブリアのビ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 リクイリツァリアのリキュール)		500ml x 6		¥5,800
		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 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
		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 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 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 Blancs		白・泡 750mlx6		¥9,000
		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	¥3,000	¥3,300
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	¥2,200
タルトゥーフォ ネーロ (Extra Virgin Oil) Tartufo Nero (Extra Virgin Oil) レッチャーノ60% ペンドリーノ40% ブラックトリファロマ	250mlX20 JAN 無し	¥3,500	¥3,850
タルトゥーフォ ビアンコ (Extra Virgin Oil) Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil) レッチャーノ60% ペンドリーノ40% ホワイトトリファロマ	250mlX20 JAN 無し	¥3,800	¥4,180
フンギ ポルチーニ (Extra Virgin Oil) Fungi Porcini (Extra Virgin Oil) レッチャーノ60% ペンドリーノ40% ポルチーニ茸アロマ	250mlX20 JAN 無し	¥3,500	¥3,850
アグルマート アル ベルガモット (Extra Virgin Oil) Agrumoto al Bergamotto (Extra Virgin Oil) レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カラブリア産ベルガモット	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,080
アグルマート アル リモーネ (Extra Virgin Oil) Agrumoto al Limone (Extra Virgin Oil) レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カンパーニャ州ソレント産レモン	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,080