# Lista dei Vini

Maggio 2020

取扱いワインの輸入は、すべてリーファーコンテナーを使用。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**
東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号 〒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, | ･･･Page 1 |
| | Podere Scheggiolla. Conti Costanti. | ･･･Page 1 |
| | Fossacolle. Giovanni Chiappini | ･･･Page 2 |
| *ピエモンテ州 | Nicola Bergaglio, Anzivino, | ･･･Page 2 |
| | Rovellotti, Arrilonga, Vitivinicola Mainerdo, Ca' Rome' | ･･･Page 3 |
| | Casavecchia, Bosco Agostino, Eraldo Viberti, Emidio Maero | ･･･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 | ･･･Page 5 |
| | Isimbarda | ･･･Page 6 |
| *ヴェネト州 | Palladium, Tenuta Aurelia, Le Contesse, | ･･･Page 6 |
| | Monte Santoccio, Angarano | ･･･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 |
| *アブルッツォ州 | Terre d'Abruzzo. Emidio Pepe | ･･･Page 9 |
| *カンパーニア州 | I Borboni | ･･･Page 9 |
| | 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. 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 | Nannoni | ･･･Page 12 |
| *シチリア州 | Distilleria Giovi | |

（リキュール）

| | | |
|---|---|---|
| *ラッツィオ州 | Antica Fabbrica Liquori Colazingari | ･･･Page 12 |
| *カラブリア州 | Caffo | |
| *プーリア州 | Elisir San Marzano | |

**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 |

| （商品名） | （容量/荷姿） | （小売価格） | （税込価格） |
|---|---|---|---|

トスカーナ州

ファットリア　ディ　ペトロニャーノ

## Fattoria di Petrognano（Fiorentina地区）

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2017 | トレッビアーノ　ビアンコ<br>Trebbiano Bianco (IGT Toscana)<br>トレッビアーノ100% | | 白　750mlx12<br>12.5% | ¥1,750 | ¥1,925 |
| 2016 | トスカーナ　ロッソ<br>Toscana Rosso (IGT Toscana)<br>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<br>13.0% | ¥1,750 | ¥1,925 |
| 2016 | キャンティ　メメ<br>Chianti "Meme" (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10% | | 赤　750mlx12<br>13.0% | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2015 | キャンティ　リゼルヴァ　メメ<br>Chianti Riserva "Meme" (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10% | | 赤　750mlx6<br>13.0% | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2013 | ヴァレンテ<br>Valénte (IGT Toscana)<br>シラー50%、メルロ50% | バリック(3年使用)で12ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>13.0% | ¥3,300 | ¥3,630 |

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・クラッ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。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2017 | ポコ　ロッソ<br>Poco Rosso (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ100%　スキンコンタクト8時間 | | 赤　750mlx12<br>12.5% | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 2016 | ポッジオ　アル　マンドルロ<br>Poggio al Mandorlo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ100% | | 赤　750mlx12<br>13.5% | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2015 | キャンティ　クラシッコ<br>Chianti Classico (DOCG)<br>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<br>13.5% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2015 | キャンティ　クラシッコ　リゼルヴァ<br>Chianti Classico Riserva (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ 100% | トノーで24ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥5,500 | ¥6,050 |
| 2015 | キャンティ　クラッシコ　グラン　セレツィオーネ<br>Chianti Classico Gran Selezione (DOCG)<br>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<br>13.5% | ¥9,000 | ¥9,900 |

ポデーレ　スケッジョッラ

## Podere Scheggiolla（Castelnuovo Berardenga地区）

ポデーレ・スケッジョッラは、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・クラッシ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<br>Stravizzo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 | 赤　750mlx6<br>14.5% | ¥8,500 | ¥9,350 |
| 2005 | ストラヴィッツォ<br>Stravizzo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 | 赤　750mlx6<br>14.5% | ¥8,500 | ¥9,350 |

コンティ　コスタンティ

## Conti Costanti Viticultori (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<br>Rosso di Montalcino (DOC)<br>サンジョヴェーゼ　グロッソ100% | トノーで12ヶ月熟成 | 赤　750mlx12<br>14.0% | ¥6,500 | ¥7,150 |
| 2013 | ブルネッロ　ディ　モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ　グロッソ100% | トノーで48ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥13,000 | ¥14,300 |

（商品名）　　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

トスカーナ州

フォッサコッレ

## 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<br>Sangiovese (IGT Rosso di Toscana)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100% | バリック(2～3年使用)で8ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14% JAN 8 032535 834159 | ¥4,800 | ¥5,280 |
| 2016 | ロッソ ディ モンタルチーノ<br>Rosso di Montalcino (DOC)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100% | バリック(2～3年使用)で約12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% JAN 8 032535 833152 | ¥5,300 | ¥5,830 |
| 2016 | リエッシィ<br>Riesci (IGT Rosso di Toscana)<br>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 | 赤 750mlx6<br>14.0% JAN 8 032535 837136 | ¥6,000 | ¥6,600 |
| 2013 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100%<br>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<br>14% JAN 8 032535 831134 | ¥9,800 | ¥10,780 |

ジョヴァンニ・キアッ ピーニ

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

1995年から自家消費と知人の為だけにワインを造っていたが、あまりにも美味しいと評判を呼び、2000年ヴ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 グロッティーネ ビアンコ<br>Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino)<br>ヴェルメンティーノ100% | | 白 750mlx6<br>14.0% | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2016 | フェルッジーニ<br>Ferruggini (DOC Bolgheri)<br>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<br>14.0% | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2016 | フェルチアイノ<br>Felciaino (DOC Bolgheri)<br>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% | 使用バリックで最低12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥6,000 | ¥6,600 |
| 2016 | グアド デ ジェモリ<br>Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20% | バリックで18ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>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<br>Gavi del Comune di Gavi (DOCG)<br>コルテーゼ100% | | 白 750mlx12<br>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"<br>Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG)<br>コルテーゼ100% | | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥4,000 | ¥4,400 |

アンツィヴィーノ

## Anzivino Viticoltori in Gattinara

もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの、「田舎で暮らしたい」という夢から始まったカンティーナ。ガッティナーラで歴史の古い地区にある修道院で、以前は蒸留所として使われていたこともあるという建造物を、1999年に買い取って、この地域に移り住んだ。畑はガッティナーラ地域の丘陵地にあり、南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり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<br>Caplenga (Vino da Tavola)<br>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 | 赤 750mlx12<br>12.5% | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2013 | ネッビオーロ コスタ デッラ セシア<br>Nebbiolo Costa della Sesia (DOC)<br>ネッビオーロ100% | 使用樽で6～8ヶ月 | 赤 750mlx6<br>13.0% | ¥4,600 | ¥5,060 |
| 2012 | ブラマテッラ<br>Bramaterra (DOC)<br>ネッビオーロ70% クロアティーナ25% ヴェスポリーナ5% | 大樽で18ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>13.5% | ¥4,800 | ¥5,280 |
| 2011 | ガッティナラ<br>Gattinara (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で28ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2009 | ガッティナラ リゼルヴァ<br>Gattinara Riserva (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で40ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥15,000 | ¥16,500 |

ピエモンテ州

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40人ゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カスッテロの一角にある。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<br>Ghemme （DOCG）<br>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<br>14.5% | ¥6,800 | ¥7,480 |
| 2010 | ゲンメ<br>Ghemme （DOCG）<br>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<br>14.5% | ¥7,500 | ¥8,250 |
| 2009 | ゲンメ<br>Ghemme （DOCG）<br>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<br>14.5% | ¥7,800 | ¥8,580 |
| 1999 | ゲンメ　リゼルヴァ<br>Ghemme Riserva (DOCG)<br>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<br>14.0% | ¥16,000 | ¥17,600 |

アッリロンガ

## Arrilonga

6D3

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<br>Monferrato Rosso ″6D3″ (DOC Monferrato)<br>ドルチェット　100% | | 赤　750mlx6<br>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、バサリンに合わせて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、樫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<br>Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet （DOCG）<br>ネッビオーロ100% | 大樽で5年熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥7,300 | ¥8,030 |
| 2013 | バルバレスコ　リゼルヴァ　（DOCG）<br>Barbaresco Riserva （DOCG）<br>ネッビオーロ100% | 大樽で5年熟成 | 赤　750mlx6<br>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<br>Barbaresco ″Rio Sordo″(DOCG)<br>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<br>14.0% | ¥12,000 | ¥13,200 |
| 2013 | バルバレスコ　″マリア　ディ　ブルン″<br>Barbaresco ″Maria di Brun″(DOCG)<br>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<br>14.5% | ¥15,000 | ¥16,500 |
| 2011 | バルバレスコ　″マリア　ディ　ブルン″<br>Barbaresco ″Maria di Brun″(DOCG)<br>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<br>14.5% | ¥18,000 | ¥19,800 |

| | （商品名） | | （容量/荷姿） | （小売価格） | （税込価格） |
|---|---|---|---|---|---|

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<br>Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)<br>ドルチェット100% | | 赤 750mlx6<br>13.0% | ¥3,600 | ¥3,960 |
| 2015 | バルベラ ダルバ サン キリコ<br>Barbera d'Alba San Quirico (DOC)<br>バルベ-ラ100% | トノーで12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2014 | ネッビオーロ ダルバ ピアドゥヴェンツァ<br>Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥4,600 | ¥5,060 |
| 2011 | ランゲ ロッソ ピアン デル ルポ<br>Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)<br>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 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥4,800 | ¥5,280 |
| 2012 | バローロ ピアンタ<br>Barolo Pianta (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で24ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥7,800 | ¥8,580 |
| 2009 | バローロ ピアンタ<br>Barolo Pianta (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で24ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>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<br>Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で36ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥9,800 | ¥10,780 |

ボスコ アゴスティーノ
## 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。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2015 | バローロ ラ セッラ<br>Barolo La Serra (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | 大樽で30ヶ月 | 赤 750mlx12<br>14.5% | ¥15,000 | ¥16,500 |

エラルド ヴィベルティ
## Eraldo Viberti

ラ・モッラ地区サンタ マリア村の海抜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<br>Barolo (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | バリックで24ヶ月 | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥15,000 | ¥16,500 |
| 1999 | バローロ<br>Barolo (DOCG)<br>ネッビオーロ100% | バリックで24ヶ月 | 赤 750mlx6<br>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・サルッツェージ・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に成功し、遂にDOCを得るまでになった。

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

リグーリア州

カッシーナ・フェイプ
## 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・フェイプは、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料を最大限に削減しています。

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

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

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

ニクラス

## Weingut Niklas

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2017 | シャルドネ<br>Chardonnay (DOC Südtiroler)<br>シャルドネ100% | | 白 750mlx6<br>14.5% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2018 | アルト アディジェ サンタ マグダレーネル<br>Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler)<br>スキアーヴァ90% ラグレイン10% | 大樽で9ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>13.0% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2018 | Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamerte" (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% | | ロゼ 750mlx6<br>15.5% | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2015 | ラグレイン リゼルヴァ<br>Lagrein Riserva (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% | バリックで18～20ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>13.0% | ¥7,000 | ¥7,700 |
| 2013 | ラグレイン リゼルヴァ<br>Lagrein Riserva (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% | バリックで18～20ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>13.0% | ¥7,500 | ¥8,250 |
| 2017 | ラマレイン<br>Lamarein (Vino da Tavola)<br>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<br>15.0% | ¥15,000 | ¥16,500 |
| 2016 | ラマレイン<br>Lamarein (Vino da Tavola) MG<br>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<br>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ミ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<br>Franciacorta Gran Cuvée Brut (DOCG)<br>シャルドネ80% ピノネロ20% | 瓶内熟成36ヶ月 | 白・泡 750mlx6<br>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<br>Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG)<br>シャルドネ70% ピノネロ30% | 瓶内熟成36ヶ月 | 白・泡 750mlx6<br>13.0% JAN 8 032605114181 | ¥6,500 | ¥7,150 |
| NV | フランチャコルタ サテン ブリュット<br>Franciacorta Saten Brut (DOCG)<br>シャルドネ100% | 瓶内熟成36ヶ月 | 白・泡 750mlx6<br>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<br>Franciacorta Millesimato Dosage Zero (DOCG)<br>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<br>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<br>Franciacorta Etichetta Nera (DOCG)<br>ピノネロ100% | 瓶内熟成72ヶ月 | 白・泡 750mlx6<br>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 スーペリオーレ ヴィーニャ マルティナ<br>Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese)<br>リースリング・レナーノ100% | 白 750mlx6<br>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"<br>Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese)<br>ピノ・ネロ100%　2～3回目のトノーで3ヶ月間熟成 | 赤 750mlx6<br>13.5% JAN 8 029957 000149 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2016 | ピノ ネロ ヴィーニャ ディ カルディナーレ<br>Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese)<br>ピノ・ネロ100%　フランス産樫樽で1年 | 赤 750mlx6<br>13.5% JAN 8 022957 000071 | ¥5,000 | ¥5,500 |

ヴェネト州

パッラディウム

## Palladium

パッ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<br>Pinot Grigio (DOC Venezie)<br>ピノ グリージョ100% | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥2,300 | ¥2,530 |
| 2017 | ソアヴェ<br>Soave (DOC)<br>ガルガーネガ100% | 白 750mlx12<br>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、ヴァレッジオ・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、石灰質に豊んだ土地からバルドリーノとビアンコ・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"<br>Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC)<br>コルテーゼ25% ガルガネーガ25% トレッビアーノ・ディ・トスカーノ20% トカイ・フリウラーノ30% | 白 750mlx6<br>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"<br>Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC)<br>コルヴィーナ35% ロンディネッラ35% モリナーラ30% | 赤 750mlx6<br>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<br>Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso)<br>グレラ100%　(5.3気圧) | 白・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8 005068 000025 | ¥2,160 | ¥2,376 |
| N.V. | ピノ ロゼ ブリュット<br>Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita)<br>ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ30% | ﾛｾﾞ・泡 750mlx12<br>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<br>Nives Cappellini Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita)<br>グレラ60%、ラボーゾ40% | ﾛｾﾞ・泡 750mlx6<br>11.0% JAN 8 005068 001923 | ¥3,500 | ¥3,850 |
| N.V. | ヴェルドゥッツオ フリッツァンテ<br>Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana)<br>ヴェルドゥツオ・トレヴィジャーノ100% | 白・泡 750mlx12<br>10.5% JAN 8 005068 001220 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| N.V. | ピノ ロゼ フリッツァンテ<br>Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana)<br>ピノ・ネロ70% ピノ・ビアンコ30% | ロゼ・泡750mlx12<br>10.5% JAN 8 005068 001237 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| 2018 | ピノ グリージョ<br>Pinot Grigio (DOC Venezie)<br>ピノ・グリージョ100% | 白 750mlx6<br>12.0% JAN 8 005068 000612 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| 2016 | カベルネ<br>Cabernet (IGT Marca Trevigiana)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50% | 赤 750mlx6<br>12.0% JAN 8 005068 000643 | ¥1,800 | ¥1,980 |

ヴェネト州

モンテ　サントッチョ

## Monte Santoccio

モンテ・サントッチョのオーナー　ニコラ・フェッラーリはジュゼッペ・クインタレッリで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ッリの要望でクインタレッリの仕事を継続しながらモンテ・サントッチョでワイン造りを行っている。2006年にヴァルポリチェッラ　クラシッコ地域でも良い畑とされているファネ地区の丘に3haの畑を所有し、近年は忘れ去られてしまった伝統的なヴァルポリチェッラの味わいにこだわっている。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ロザート　ミス　ロゼ<br>Rosato Miss Rose（VDT）<br>コルヴィーナ50%,コルヴィノーネ50% | ロゼ　750mlx6<br>13.0% | 入船予定 | |
| 2018 | ヴァルポリチェッラ　クラシコ<br>Valpolicella Classico（DOC）<br>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<br>12.5% | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2015 | ヴァルポリチェッラ　クラシコ　スペリオーレ　リパッソ<br>Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC)<br>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 | 赤　750mlx12<br>14.0% | ¥5,500 | ¥6,050 |
| 2012 | アマローネ　デッラ　ヴァルポリチェッラ　クラシコ<br>Amarone della Valpolicella Classico（DOC）<br>コルヴィーナ40%　コルヴィノーネ30%　ロンディネラ25%　モリナーラ5%<br>トノー(500L）で約30ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>16.0% | ¥11,000 | ¥12,100 |

アンガラーノ

## Angarano

生産者、ビアンキ、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ーナの名前がワイナリー名ヴィッラ・アンガラーノの由来。バッサーノ・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 | ビアンコ　ヴェスパイオーロ<br>Bianco Vespaiolo　(DOC Breganze Vespaiolo)<br>ヴェスパイオーラ100% | 白　750mlx6<br>13.5% | ¥3,500 | ¥3,850 |
| 2014 | カ　ミキエル　シャルドネ<br>Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay)<br>シャルドネ100%　バリックで6ヶ月熟成 | 白　750mlx6<br>14.0% | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2015 | メルロ<br>Merlot (DOC Breganze Rosso)<br>メルロ100%　バリックで9ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2012 | カベルネ　ソーヴィニヨン<br>Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン100%　バリックで24ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥6,500 | ¥7,150 |
| 2009 | カベルネ　ソーヴィニヨン<br>Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン100%　バリックで24ヶ月熟成 | 赤　750mlx6<br>14.0% | ¥7,300 | ¥8,030 |
| 2013 | サン　ビアージョ　トルコラート リゼルヴァ<br>San Biagio Torcolato Riserva(DOC Breganze Torcolato)<br>ヴェスパイオーラ100%　バリックで24ヶ月熟成 | 甘口　500mlx6<br>14.0% | ¥6,500 | ¥7,150 |

エミリア＝ロマーニャ州

チェーチ

## Cantine Ceci S.p.A

カンティーナチェーチは、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も有名。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NV | ランブルスコ　カサノヴァ<br>Lambrusco Casanova (IGT Emilia)<br>ランブルスコ数種のブレンド　ガス圧：2.5気圧 | 赤・泡　750mlx12<br>10.5%　JAN 8 000199 013500 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| NV | ランブルスコ　バーチョ<br>Lambrusco Bacio (IGT Emilia)<br>ランブルスコ　マエストリ100% | 赤・泡　750mlx12<br>11.5%　JAN 8 000199 007103 | ¥3,333 | ¥3,666 |

ステファノ・フェッルッチ

## 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 | チェントゥリオーネ<br>Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore)<br>サンジョヴェーゼ100% | 赤　750mlx12<br>13.0% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2015 | ドムス　カイア<br>Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV)<br>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<br>14.5% | ¥7,500 | ¥8,250 |
| 2012 | ステファノ　フェルッチ　ストラマトゥーレ<br>”Stefano Ferrucci”　Stramature (VDT)<br>マルヴァジア　ディ　カンディア100% | 甘口500ml×6<br>14.0% | ¥9,000 | ¥9,900 |
| 2011 | ドムス　アウレア<br>Domus Aurea (DOCG　Romagna Albana Passito)<br>アルバナ　ディ　ロマーニャ100% | 甘口500ml×6<br>13.0% | ¥9,000 | ¥9,900 |

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2017 | ヴェルディッキオ　デイ　カステッリ　ディ　イエズィ　クラシッコ<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC)<br>ヴェルディッキオ100% | 白　750mlx12<br>12.5%　JAN 8 058056 490400 | ¥1,550 | ¥1,705 |
| 2016 | ロッソ　ピチェーノ<br>Rosso Piceno (DOC)<br>モンテプルチアーノ70%　サンジョヴェーゼ30% | 赤　750mlx12<br>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

ポーデレ・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・モッロ・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<br>Spumante　Brut (Vino Spumante Charmat)<br>ヴェルデッキオ100%　シャルマー方式で6ヶ月 | 白・泡　750mlx6<br>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　クラッシコ　"ロミタ"<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC)<br>ヴェルディッキオ100% | 白　750mlx6<br>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<br>Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche)<br>インクローチョ　ブルーニ100% | 白　750mlx6<br>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　クラッシコ　スペリオーレ　"ジャンニ　バルドゥッチ"<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore"Gianni Balducci"<br>ヴェルディッキオ100%　(DOC) | 白　750mlx6<br>13.5%　JAN 8 055742 340046 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2014 | ヴェルデッキオ　スーペリオーレ　タラリ<br>Verdicchio Superiore "Taragli" (DOCG)<br>ヴェルディッキオ100%　バリックで12ヶ月熟成 | 白　750mlx6<br>13.5%　JAN 8 055742 340138 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2018 | マルケ　ロザート<br>Marche Rosato (IGT Marche)<br>ラクリマ　ネラ100% | ロゼ　750mlx6<br>12.0%　JAN 8 055742 340053 | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2016 | ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ<br>Lacrima di Morro d'Alba (DOC)<br>ラクリマ　ネラ100% | 赤　750mlx6<br>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<br>Kius Brut Metodo Classico<br>ベローネ100% | 白・泡　750mlx6<br>12.5% | ¥5,800 | ¥6,380 |
| 2018 | カポレモレ　ラツィオ　ビアンコ<br>Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco)<br>ベローネ100% | 白　750mlx6<br>13.5% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2016 | ヌズ<br>NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco)<br>ベローネ100%　アンフォーラ醸造 | 白　750mlx6<br>13.5% | ¥8,000 | ¥8,800 |
| 2016 | カポレモレ　ラツィオ　ロッソ<br>Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso)<br>ネロブォーノ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<br>14.5% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2013 | アポリーデ　ロッソ<br>Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso)<br>ネロブォーノ100%　バリックで24か月熟成 | 赤　750mlx6 | ¥9,000 | ¥9,900 |
| 2013 | ディティランブス　ラッツィオ　ロッソ　(IGT　Lazio　Rosso)<br>Dithyrambus Lazio Rosso　(IGT Lazio Rosso)<br>モンテプルチアーノ100%　バリックで24ヶ月熟成 | 赤　750mlx6 | ¥7,000 | ¥7,700 |

| | （商品名） | （容量/荷姿） | （小売価格） | （税込価格） |
|---|---|---|---|---|

アブルッツォ州

テッレダブルッツオ

## 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"<br>Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>トレッビアーノ85% シャルドネ15% | 白 750mlx12<br>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"<br>Bag in Box Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>トレッビアーノ85% シャルドネ15% | 白 3000mlx4<br>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"<br>Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% | ロゼ 750mlx12<br>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"<br>Bag in Box Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% | ロゼ 3000mlx4<br>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"<br>Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% | 赤 750mlx12<br>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"<br>Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% | 赤 3000mlx4<br>13.0% JAN 8 051770 320036 | **¥5,200** | ¥5,720 |

エミティオ 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<br>Trebbiano d'Abruzzo (DOC)<br>トレッビアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 白 750mlx12<br>12.5% | **¥18,000** | ¥19,800 |
| 2014 | トレッビアーノ ダブルッツォ<br>Trebbiano d'Abruzzo (DOC)<br>トレッビアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 白 750mlx12<br>12.5% | **¥20,000** | ¥22,000 |
| 2016 | ペコリーノ ビアンコ<br>Pecorino Bianco (IGT)<br>ペコリーノ100% | 白 750mlx12<br>14.0% | **¥16,000** | ¥17,600 |
| 2010 | モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 赤 750mlx12<br>13.5% | **¥28,000** | ¥30,800 |
| 2007 | モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 赤 750mlx12<br>13.5% | **¥38,000** | ¥41,800 |
| 2001 | モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 赤 750mlx12<br>13.5% | **¥48,000** | ¥52,800 |
| 2000 | モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 赤 750mlx12<br>13.5% | **¥55,000** | ¥60,500 |
| 1983 | モンテプルチアーノ ダブルッツォ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% Vecchie Vigne Slezioneラベル | 赤 750mlx12<br>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ベラータというカンパーニャ南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハ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、アスプリーニオでスプ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 スプマンテ ブリュット<br>I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita)<br>アスプリ-ニオ100% | 白・泡750mlx6<br>12.00% | **入船予定** | |
| 2017 | ヴィテ マリタータ<br>Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa)<br>アスプリ-ニオ100% | 白 750mlx6<br>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)<br>Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano)<br>コーダディヴァルペ100% | 白 750mlx6<br>12.0% JAN | **¥4,000** | ¥4,400 |

| （商品名） | （容量/荷姿） | （小売価格） | （税込価格） |
|---|---|---|---|

## 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、海抜700mを越える畑で育てられるブドウは、非常に厳しい気候条件のため、通常のフィアーノの実より小さく、とても凝縮した高品質のブドウが生育する。エスプレッソ誌では、フィアーノ・ディ・アヴェリーノ部門で1位に選ばれている。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2016 | ファランギーナ ポッジ レアリ<br>Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano)<br>ファランギーナ100% | 白 750mlx12<br>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<br>Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG)<br>グレコ100% | 白 750mlx12<br>13.5% JAN 8 033837 660514 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2017 | フィアーノ ディ アヴェリーノ<br>Fiano di Avellino (DOCG)<br>フィアーノ100% | 白 750mlx12<br>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<br>Falanghina (DOP Sannio)<br>ファランギーナ100% | 白 750mlx12<br>12.5% JAN 8 013392 400060 | ¥1,530 | ¥1,683 |
| 2018 | アリアニコ<br>Aglianico (DOP Sannio)<br>アリアニコ100% | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN 8 013392 400077 | ¥1,530 | ¥1,683 |
| 2018 | ファランギーナ "インシーニエ"( DOC)<br>Falanghina "Insigne"( DOC)<br>ファランギーナ100% | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN無し | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2018 | グレコ"デリツィアーレ" ( DOC)<br>Greco "Deliziale" ( DOC)<br>アリアニコ100% | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN無し | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2017 | アリアニコ "ムニフィコ"( DOC)<br>Aglianico "Munifico"( DOC)<br>アリアニコ100% | 赤 750mlx12<br>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<br>Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco)<br>ビアンコ ダレッサーノ100% | 白 750mlx12<br>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<br>Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato)<br>ススマニエッロ100% | ロゼ 750mlx12<br>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<br>Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso)<br>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<br>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<br>Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso)<br>プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成 | 赤 750mlx12<br>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・ナショナリ大賞」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<br>Bianco Basilicata (IGT Basilicata)<br>マルヴァジア 100% | 白 750mlx12<br>12% JAN 8 005368 044101 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2016 | アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニャーリ"<br>Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC)<br>アリアニコ100% 大樽で10～12ヶ月熟成 | 赤 750mlx12<br>14.0% JAN 8 005368 014104 | ¥3,000 | ¥3,300 |

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

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、バッサガルーラ、バレージ)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ィーニャ島で2番目に高い標高1,200mのモンニインヴァ―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。
エノロゴはビ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　スーペリオーレ
Vermentino di Gallura Superiore (DOCG)　白　750mlx6　**¥4,500**　¥4,950
ヴェルメンティーノ 100%　14%　JAN 8 055731 550005

2016 コッリ　デル　リンバーラ　"ル　ニエッドゥ"
Colli del Limbara "Lu Nieddu " (IGT)　赤　750mlx6　**¥7,500**　¥8,250
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　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　"ティルソス"
Vermentino di Sardegna "Tyrsos"(DOC)　白　750mlx12　**¥3,000**　¥3,300
ヴェルメンティーノ100%　12.5%　JAN 8 006256 000704

2018 カルミス　ビアンコ
Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros)　白　750mlx12　**¥3,800**　¥4,180
ヴェルナッチャ70%,ヴェルメンティーノ30%　13.5%　JAN 8 006256 000728

2016 エリバリア　ビアンコ
Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura)　白　750mlx12　**¥4,000**　¥4,400
ヴェルメンティーノ100%　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)　白　750mlx6　**¥4,600**　¥5,060
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)　15%　JAN 8 006256 000186

2018 ニエッデーラ　ロザート
Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso)　ロゼ　750mlx12　**¥3,000**　¥3,300
ニエッデーラ90%　その他の黒ぶどう土着品種10%　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)　赤　750mlx12　**¥3,800**　¥4,180
カンノナウ90% ニエッデーラ,ボヴァーレ10%　13.0%　JAN 8 006256 000445

2016 ニエッデーラ　ロッソ
Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso)　赤　750mlx12　**¥4,000**　¥4,400
ニエッデーラ90%　その他の黒ぶどう土着品種10%　13.5%　JAN 8 006256 000780

カンティーナ　ヴェルナッチャ

## Cantina Vernaccia

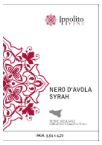
1953年、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノを正式に認定してもらう目的で設立された醸造所組合。
この組合は、ヴァッレ・デル・フューメティルソのブドウ栽培農民協会からなり、約35,000haの肥沃な土地を所有。
伝統的なヴェルナッチャ・ディ・オリスターノをはじめとする数種類のワインを、秀逸なクオリティで提供している。

2016 テッレシニス
Terresinis (IGT Valle del Tirso)　白　750mlx6　**¥3,800**　¥4,180
ヴェルナッチャ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　13.0%　JAN8 003163 075306

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。

2017 グリッロ　ビアンコ
Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane)　白　750mlx12　**¥2,500**　¥2,750
グリッロ 100%　13.0%　JAN 8 068057 097598

2018 ネロ　ダーヴォラ
Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane)　赤　750mlx12　**¥2,500**　¥2,750
ネロダーヴォラ 100%　13.5%　JAN 8 068057 097574

2017 シラー
Syrah (IGT Terre Siciliane)　赤　750mlx12　**¥2,500**　¥2,750
シラー 100%　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)　赤　750mlx12　**¥2,800**　¥3,080
ネロダーヴォラ 50%　シラー50%　13.5%　JAN 8 068057 097604

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

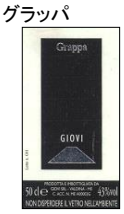
トスカーナ州
グラッパ

ナンノーニ
**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ラトリーチェにある。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、
葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパ。サシカイアやオルネライアなど有名なワインを蒸留してきた生産者。
ナンノーニ氏はブルネッ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 ブルネッロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ
Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati （樽熟5年）　700mlx6　40.0%　**¥9,000**　¥9,900

アックアヴィーテ ディ ヴィナッチャ ディ ブルネッロ リゼルヴァ ダ シガロ
Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro （樽熟5年）　700mlx6　40.0%　**¥9,000**　¥9,900

シチリア州
グラッパ



ジョヴィ蒸留所
**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　ネレッロ・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 デッレトナ
Grappa dell'Etna　製菓材料　ネレッロ・マスカレーゼ、カリカンテ　500ml x 6　**¥6,800**　¥7,480

グラッパ ディ ネロ ダヴォラ
Grappa di Nero d'Avola　製菓材料　ネロ・ダヴォラ　500ml x 6　**¥7,000**　¥7,700

グラッパ ディ モスカート ディ パンタレリア
Grappa di Moscato di Pantelleria　製菓材料　ジビッボ　500ml x 6　**¥8,000**　¥8,800

グラッパ オリティーカ エ レモン
Grappa Oritica e Lemon　レモンとイラクサ入りのグラッパ　500ml x 6　**¥6,800**　¥7,480

アクアヴィーテ ディ プルーニェ
Acquavite di Prugne　製菓材料　プルーンのブランデー　500ml x 6　**¥11,000**　¥12,100

アクアヴィーテ ディ フィキ ディンディア
Acquavite di Fichi d'India　製菓材料　サボテンの実のブランデー　500ml x 6　**¥12,000**　¥13,200

アクアヴィーテ ディ ペスケ
Acquavite di Pesche　製菓材料　ピーチのブランデー　500ml x 6　**¥12,000**　¥13,200

2018 エトナ ビアンコ（Etna DOC）
Etna Bianco （Etna DOC）　スティルワイン　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）　スティルワイン　赤 750ml x 6　**¥6,500**　¥7,150
ネレッロ・マスカレーゼ90%　ネレッロ・カップチョ10%

ラツィオ州
リキュール

アンティカ ファッブリカ リクオーリ コラジィンガリ
**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 コラヅィンガリ
Sambuca Fina Colazingari　700ml x 6　**¥5,000**　¥5,500
植物浸漬（乾燥ハーブ、根など）、自然の香料、アルコール、砂糖　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年に蒸留所を買い取る。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 ）　500ml x 6　**¥5,800**　¥6,380
リコリスの根、アルコール、砂糖　27.0%　JAN 8 004499 500593

プーリア州
リキュール

ボルシ
**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 Borshci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　500ml x 6　**¥3,800**　¥4,180
砂糖、カラメル、ハーブとスパイス　38.0%　JAN 8003835000056

**<フランス>**
シャンパーニュ

ジョゼ ドント
**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**　¥9,900
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<br>Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)<br>モライオーロ30%、レッチーノ30%、フラントイオ40% | 500mlX12<br>JAN 8059 9937 | **¥3,000** | ¥3,300 |
| | 250mlX20<br>JAN 8059 9906 | **¥2,000** | ¥2,200 |
| タルトゥーフォ ネーロ (Extra Virgin Oil)<br>Tartufo Nero (Extra Virgin Oil)<br>レッチーノ60% ペンドリーノ40% ブラックトリフアロマ | 250mlX20<br>JAN 無し | **¥3,500** | ¥3,850 |
| タルトゥーフォ ビアンコ (Extra Virgin Oil)<br>Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil)<br>レッチーノ60% ペンドリーノ40% ホワイトトリフアロマ | 250mlX20<br>JAN 無し | **¥3,800** | ¥4,180 |
| フンギ ポルチーニ (Extra Virgin Oil)<br>Fungi Porcini (Extra Virgin Oil)<br>レッチーノ60% ペンドリーノ40% ポルチーニ茸アロマ | 250mlX20<br>JAN 無し | **¥3,500** | ¥3,850 |
| アグルマート アル ベルガモット (Extra Virgin Oil)<br>Agrumoto al Bergamotto (Extra Virgin Oil)<br>レッチーノ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<br>JAN 無し | **¥2,800** | ¥3,080 |
| アグルマート アル リモーネ (Extra Virgin Oil)<br>Agrumonto al Limone (Extra Virgin Oil)<br>レッチーノ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<br>JAN 無し | **¥2,800** | ¥3,080 |