Lista dei Vini

Settembre 2019

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,	・・・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
*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
*ヴェネト州	Isimbarda, 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. Mustilli	・・・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	
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。

2016	トレッビアーノ ビアンコ Trebbiano Bianco (IGT Toscana) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥1,650	¥1,782
2015	トスカーナ ロッソ Toscana Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10%	赤 750mlx12 13.0%	¥1,650	¥1,782
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	¥2,700
2011	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% バリック(3年使用)で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,320
2013	ヴァレンテ Valénte (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50% バリック(3年使用)で12ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,564

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 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	¥3,240
2015	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	¥3,024
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	¥3,564
2014	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	¥5,940
	キャンティ クラッシコ 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%	10月入港予定	

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 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	¥9,180
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	¥9,180

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 Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100% トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,020
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% トノーで48ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥13,000	¥14,040

（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 Sangiovese (IGT Rosso di Toscana) 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 14% JAN 8 032535 834159	¥4,800	¥5,184
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%　バリック(2～3年使用)で約12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0% JAN 8 032535 833152	¥5,300	¥5,724
	リエッシィ Riesci (IGT Rosso di Toscana) 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 14.0% JAN 8 032535 837136	11月入港予定	
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% 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	¥10,584
2010	ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ Brunello di Montalcino Riserva(DOCG) サンジョヴェーゼ グロッソ100% 使用済みバリックで24ヶ月。その後セメントタンクで12ヶ月。	赤 750mlx6 15.0% JAN 8 032535 835101	¥20,000	¥21,600

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 Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,104
2015	フェルッジーニ 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	¥4,104
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%　使用バリックで最低12ヶ月熟.	赤 750mlx6 14.0%	¥6,000	¥6,480
2013	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%　バリックで18ヶ月熟成	赤 750mlx6 15.0%	¥15,000	¥16,200

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	¥3,564
2016	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	¥4,320

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 Caplenga (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%　大樽で12ヶ月熟成	赤 750mlx12 12.5%	¥2,800	¥3,024
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%　使用樽で6～8ヶ月	赤 750mlx6 13.0%	¥4,600	¥4,968
2012	ブラマテッラ Bramaterra (DOC) 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 13.5%	¥4,800	¥5,184
2011	ガッティナラ Gattinara (DOCG) ネッビオーロ100%　大樽で28ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥5,000	¥5,400
2009	ガッティナラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%　大樽で40ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥15,000	¥16,200

（商品名）	（容量/荷姿）	（小売価格）	（税込価格）

ロヴェロッティ

Rovellotti Viticoltori in Ghemme

ロヴェロッティ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネを呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約4000人のゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カス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 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	¥7,344
2010	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%	¥7,500	¥8,100
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	¥8,424
2008	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%	¥8,000	¥8,640
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	¥17,280

6D3

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	¥4,104

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 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	¥7,452
2006	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%	¥8,000	¥8,640

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 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	¥12,960
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	¥16,200
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	¥19,440

（商品名）		（容量/荷姿）	（小売価格）	（税込価格）

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。

2015	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG) ドルチェット100%		赤 750mlx6 13.0%	¥3,600	¥3,888
2014	バルベラ ダルバ サン キリコ Barbera d'Alba San Quirico (DOC) バルベーラ100%	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,104
2013	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%	大樽で熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥4,600	¥4,968
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%	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	10月入港予定	
2012	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	10月入港予定	
2011	Barolo Riserva(DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	10月入港予定	
2010	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥9,000	¥9,720
2009	バローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥9,500	¥10,260
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%	大樽で36ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥9,800	¥10,584
2006	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%	大樽で36ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥11,000	¥11,880
2009	バローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット マグナム Barolo Pianta di Castiglione Falletto MG (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	赤 1,500mlx6 14.0%	¥19,800	¥21,384
2010	Barolo MG (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	赤 1,500mlx6 14.0%	10月入港予定	

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。

2017	バルベラ ダルバ ヴォルプタ Barbera d'Alba Volupta バルベラ100%	バリックで14-15ヶ月	赤 750mlx12 15.0%	¥4,800	¥5,184
2015	バローロ ラ セッラ Barolo La Serra (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で30ヶ月	赤 750mlx12 14.5%	¥15,000	¥16,200

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。

2007	バローロ Barolo (DOCG) ネッビオーロ100%	バリックで24ヶ月	赤 750mlx6 15.0%	¥19,000	¥20,520
2005	バローロ Barolo (DOCG) ネッビオーロ100%	バリックで24ヶ月	赤 750mlx6 14.5%	¥15,000	¥16,200
1999	バローロ Barolo (DOCG) ネッビオーロ100%	バリックで24ヶ月	赤 750mlx6 14.0%	¥36,000	¥38,880

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

（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。

2017	ミュラートゥルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) ミュラー・トゥルガウ100%		白 750mlx12 12.5% JAN 8 001767 918685	¥2,500	¥2,700
2017	シャルドネ Chardonnav (DOC Trentino) 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 14.5% JAN 8 001767 918630	¥2,600	¥2,808
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	¥3,240

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　ビアンコ Pinot Bianco (DOP Südtiroler Weissburgunder) ピノ　ビアンコ100% (Weissburgunder)		白 750mlx12 13.0%	¥4,000	¥4,320
2017	ケルネル Kerner (DOP Südtiroler Kerner) ケルネル100%	約10%は5HLのオーク樽で熟成	白 750mlx12 13.5%	¥4,500	¥4,860
2017	ソーヴィニヨン Sauvignon (DOP Südtiroler Sauvignon) ソーヴィニヨン100%		白 750mlx12 14.0%	¥4,800	¥5,184

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 Chardonnav (DOC Südtiroler) シャルドネ100%		白 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,860
	アルト　アディジェ　サンタ　マグダレーネル Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler) スキアーヴァ90% ラグレイン10%	大樽で9ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	入港予定	
2018	Lagrein Kretzer "Vendemiato Tordivamerti" ラグレイン100%		ロゼ 750mlx6 15.5%	¥5,000	¥5,400
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	¥7,560
2016	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) ラグレイン100%（パッシート2～3ヶ月）	バリックで16ヶ月熟成	赤 750mlx6 15.0%	¥15,000	¥16,200
2016	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) MG ラグレイン100%（パッシート2～3ヶ月）	バリックで16ヶ月熟成	赤 1500mlx6 15.5%	¥33,000	¥35,640

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 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	¥6,264
2012	フランチャコルタ　クリュ　ペルドゥ　ブリュット Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG) シャルドネ70% ピノネロ30%	瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 13.0% JAN 8 032605114181	¥6,500	¥7,020
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	¥8,100
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	¥10,800
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	¥21,600

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

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
Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese)
リースリング・レナーノ100%
白 750mlx6 ¥3,600 ¥3,888
13.5% JAN 8 029957 000019

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 ¥4,000 ¥4,320
13.5% JAN 8 029957 000149

2015 ピノ ネロ ヴィーニャ ディ カルディナーレ
Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese)
ピノ・ネロ100%　フランス産樫樽で1年
赤 750mlx6 ¥5,000 ¥5,400
13.5% JAN 8 022957 000071

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
Pinot Grigio (DOC Venezie)
ピノ グリージョ100%
白 750mlx12 ¥2,300 ¥2,484
12.5%

2017 ソアヴェ
Soave (DOC)
ガルガーネガ100%
白 750mlx12 ¥2,300 ¥2,484
12.5%

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。

2016 コルテ マルツァゴ クストーツァ "ラ・ソルダネッラ"
Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC)
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 ¥2,500 ¥2,700
12.0%

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 ¥2,800 ¥3,024
12.0%

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 ¥2,160 ¥2,332
11.0% JAN 8 005068 000025

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・ビアンコ30%
ロゼ・泡 750mlx12 ¥2,800 ¥3,024
11.0% JAN 8 005068 000032

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%、ラボーゾ40%
ロゼ・泡 750mlx6 ¥3,500 ¥3,780
11.0% JAN 8 005068 001923

N.V. アンナ スプマンテ ドルチェ
Anna Spumante Dolce
グレラ80%、モスカート20%
甘口・泡 750mlx12 ¥2,800 ¥3,024
9.5% JAN 8 005068 001534

N.V. ヴェルドゥッツオ フリッツァンテ
Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana)
ヴェルドゥツオ・トレヴィジャーノ100%
白・泡 750mlx12 入港予定
10.5% JAN 8 005068 001220

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・ビアンコ30%
ロゼ・泡750mlx12 ¥1,800 ¥1,944
10.5% JAN 8 005068 001237

2017 ピノ グリージョ
Pinot Grigio (DOC Venezie)
ピノ・グリージョ100%
白 750mlx6 ¥1,800 ¥1,944
12.0% JAN 8 005068 000612

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 ¥1,800 ¥1,944
12.0% JAN 8 005068 000643

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。

2018	ロザート ミス ロゼ Rosato Miss Rose (IGT) コルヴィーナ50%,コルヴィノーネ50%	ロゼ 750mlx6 13.0%	¥3,800	¥4,104
2016	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	¥4,104
2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ 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	赤 750mlx12 14.0%	¥5,500	¥5,940
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	¥11,880

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。

	ビアンコ ヴェスパイオーロ Bianco Vespaiolo (DOC Breganze Vespaiolo) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6 13.5%	12月入港予定	
2014	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	¥5,400
2015	メルロ Merlot (IGT Breganze Rosso) メルロ100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,860
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% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,020
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% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,300	¥7,884
2013	サン ビアージョ トルコラート San Biagio Torcolato (DOC Breganze Torcolato) ヴェスパイオーラ100% バリックで24ヶ月熟成	甘口 500mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,020

エミリア＝ロマーニャ州

チェーチ

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 Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ100% ガス圧:2.5気圧	赤・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 000199 013500	¥2,500	¥2,700
NV	ランブルスコ バーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) ランブルスコ マエストリ100%	赤・泡 750mlx12 11.5% JAN 8 000199 007103	¥3,333	¥3,600

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 Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12 13.0%	¥3,300	¥3,564
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） トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥7,500	¥8,100
2012	ステファノ フェルッチ ストラマトゥーレ "Stefano Ferrucci" Stramature (VDT) マルヴァジア ディ カンディア100%	甘口500ml×6 14.0%	¥9,000	¥9,720
2011	ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito) アルバナ ディ ロマーニャ100%	甘口500ml×6 13.0%	¥9,000	¥9,720

（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 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	¥1,674
2016	ロッソ ピチェーノ 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	¥1,674

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 Spumante Brut (Vino Spumante Charmat) ヴェルデッキオ100% シャルマー方式で6ヶ月瓶内熟成	白・泡 750mlx6 11.5% JAN 8 055742 30107	¥3,800	¥4,104
2017	ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ "ロミタ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 12.5% JAN 8 055742 340039	¥3,300	¥3,564
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	¥4,104
2016	ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ スペリオーレ "ジャンニ バルドゥッチ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" ヴェルディッキオ100% (DOC)	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340046	¥4,000	¥4,320
2014	ヴェルデッキオ スーペリオーレ タラリ Verdicchio Superiore "Taragli" (DOCG) ヴェルディッキオ100% バリックで12ヶ月熟成	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340138	¥5,000	¥5,400
2017	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	¥3,564
2016	ラクリマ ディ モッロ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba (DOC) ラクリマ ネラ100%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,564

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 ベローネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,264
2016	チェルヴィナーラ ラツィオ ビアンコ Cervinara Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ベローネ80% グレコモロ20%	白 750mlx12 12.5%	¥3,300	¥3,564
	カポレモレ ラツィオ ビアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ベローネ100%	白 750mlx6 13.5%	12月入港予定	
	ヌズ NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco) ベローネ100% アンフォーラ醸造	白 750mlx6 13.5%	12月入港予定	
2016	チェルヴィナーラ ラツィオ ロッソ Cervinara Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) モンテプルチアーノ60% ネロブォーノ40%	赤 750mlx12 13.5%	¥3,300	¥3,564
2015	カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) 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 14.5%	¥4,500	¥4,860

	（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。

2017	トレッビアーノ ダブルッツォ "レ モルジェ" Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 018001	¥1,800	¥1,944
NV	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	¥5,616
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	¥1,800	¥1,944
NV	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	¥5,616
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	¥1,800	¥1,944
NV	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	10月入港予定	

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 Trebbiano d' Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥20,000	¥21,600
2016	ペコリーノ ビアンコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	¥16,000	¥17,280
2010	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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%	¥28,000	¥30,240
2007	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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%	¥28,000	¥30,240
2002	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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%	¥43,000	¥46,440
2001	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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	¥51,840
2000	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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	¥59,400
1997	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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%	¥56,000	¥60,480
1983	モンテプルチアーノ ダブルッツォ 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	¥73,440

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 I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) アスプリ-ニオ100%	白・泡750mlx6 12.00%	¥4,300	¥4,644
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	¥4,104

（商品名）　（容量/荷姿）　（小売価格）（税込価格）

カンパーニア州

ゲイド　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 Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12 14% JAN 8 033837 660552	¥4,300	¥4,644
2015	グレコ　ディ　トゥフォ　ポッジ　レアリ Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG) グレコ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660514	¥4,500	¥4,860
2016	フィアーノ　ディ　アヴェリーノ Fiano di Avellino (DOCG) フィアーノ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660415	¥5,500	¥5,940

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	¥1,652
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	¥1,652

ムスティッリ

Az.Agr Mustilli

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

2017	グレコ Greco (DOC Sant'Agata dei Goti) グレコ100%	白 750mlx12 12.0%	¥3,800	¥4,104
2015	ファランギーナ　セグレタ Falanghina Segreta (DOC Sant'Agata dei Goti) ファランギーナ100%	白 750mlx6 13.0%	¥5,300	¥5,724
2017	ピエディロッソ Piedirosso (DOC Sannio) ピエディロッソ100%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,500	¥3,780

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	¥2,700
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	¥2,700
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	¥2,138
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	¥2,700

バジリカータ州

カンティーナ　ディ　ヴェノーサ

Cantina di Venosa

州の北部ヴェノーサに本拠を構えるアリアニコ種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 Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア 100%	白 750mlx12 12% JAN 8 005368 044101	¥2,800	¥3,024
2013	アリアニコ　デル　ヴルトゥレ　"ヴィニャーリ" Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC) アリアニコ100%　大樽で10～12ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0% JAN 8 005368 014104	¥3,000	¥3,240

（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**　¥4,860
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**　¥8,100
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。

2017 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**　¥3,240
ヴェルメンティーノ100%　12.5%　JAN 8 006256 000704

2016 カルミス ビアンコ
Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros)　白 750mlx12　**¥3,800**　¥4,104
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**　¥4,320
ヴェルメンティーノ100%　13.5%　JAN 8 006256 000223

2013 ヴェルナッチャ ディ オリスターノ
Vernaccia di Oristano (DOC)　白 750mlx6　**¥4,600**　¥4,968
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

2017 ニエッデーラ ロザート
Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso)　ロゼ 750mlx12　**¥3,000**　¥3,240
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**　¥4,104
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**　¥4,320
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**　¥4,104
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**　¥2,700
グリッロ 100%　13.0%　JAN 8 068057 097598

2017 ネロ ダーヴォラ
Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane)　赤 750mlx12　**¥2,500**　¥2,700
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**　¥2,700
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**　¥3,024
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	¥9,720
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	¥9,720

シチリア州 グラッパ

ジョヴィ蒸留所
Distilleria Giovi

シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料は、シチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ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	¥5,940
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	¥7,344
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	¥7,560
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	¥8,640
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	¥11,880
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	サボテンの実のブランデー	500ml x 6	¥12,000	¥12,960
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	¥12,960
アクアヴィーテ ディ メーレ Acquavite di Mele	製菓材料	リンゴのブランデー	500ml x 6	¥13,000	¥14,040

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 コラジィンガリ 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	¥5,400

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 ） リコリスの根、アルコール、砂糖	500ml x 6 27.0% JAN 8 004499 500593	¥5,800	¥6,264

<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 シャルドネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥9,000	¥9,720
2011	シャンパーニュ メ ヴィエイユ ヴィーニュ ミレジメ Champagne Mes Vieilles Vignes Millésime シャルドネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥12,000	¥12,960

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
Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)
モライオーロ30%、レッチーノ30%、フラントイオ40%

500mlX12	¥3,000	¥3,240
JAN 8059 9937		
250mlX20	¥2,000	¥2,160
JAN 8059 9906		