

Lista dei Vini



Aprile 2018

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, Castello del Trebbio, Fattoria di Petroio Conti Costanti Fossacolle. Giovanni Chiappini. Montebeloso	…Page 1 …Page 2
*ピエモンテ州	Nicola Bergaglio Anzivino. Rovellotti. Arrilonga. Vitivinicola Mainerdò. Ca' Rome' Casavecchia Vinicola Palladino, Emidio Maero,	…Page 2 …Page 3 …Page 4
*トレンティーノ＝ アルトアディジェ州	Aldeno, Niklas Josephus Mayr	…Page 4 …Page 5
*ロンバルディア州	Castello Bonomi, Isimbarda, Balgera	…Page 5
*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
*アブルッツォ州	Terre d'Abruzzo Emidio Pepe	…Page 8 …Page 9
*カンパニア州	I Borboni, Guido Marsella Vinicola del Sannio. Mustilli	…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	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 Giovi	…Page 12
(オリーブオイル) *ウンブリア州	Luigi Tega	…Page 12
(リキュール) *ラツィオ州 *カラブリア州	Antica Fabbrica Liquori Colazingari Caffo	…Page 12
フランス *シャンパニユ	José Dhondt	…Page 12

トスカーナ州

ファットリア ディ ベトロニャー

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壤により、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	トレッピアーノ Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレッピアーノ100%	白 750mlx12	¥1,650	¥1,782
2015	ペトロニャーノ Petrognano Bianco (IGT Toscana) ヴィオニエ50%、シャルドネ50%	白 750mlx6	¥3,000	¥3,240
2015	トスカーナ ロッソ Toscana Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10%	赤 750mlx12	¥1,650	¥1,782
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	¥3,300	¥3,564
2011	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% バリック(3年使用)で24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥4,000	¥4,320
2008	モンテバゴ Montevago (IGT Rosso dei Colli della Toscana) カベルネ・ソーヴィニヨン90%、サンジョヴェーゼ10% バリック(3年使用)で24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,400

カステッロ・デル・トレッビオ

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

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

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

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。醸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、複雑な要素を感じられる。エノロゴは、カルロ・フェッリーニ。

2016	ポコ ロッソ Poco Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100% スキンコンタクト36時間	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,240
2015	ポッジョ アル マンドルロ Poggio al Mandorlo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,024
2015	キャンティ クラシコ Chianti Classico (DOCG) サンジョヴェーゼ90% コロリーノ5% マルヴァジア・ネラ5% トノーで14ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥3,300	¥3,564
2010	キャンティ クラシコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ90% コロリーノ/マルヴァジア・ネラ 10% トノーで12ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、大樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,500	¥5,940

コンティ コスタンティ

Conti Costanti Viticoltori (Montalcino地区)

コスタンティ家は15世紀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。

2015	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%	トニーで12ヶ月熟成	14.0%	¥6,500	¥7,020
2014	ロッソ ディ モンタルチーノ "Vermiglio" (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100% 5HLトニーで12ヶ月、30HLオークで12ヶ月	トニーで12ヶ月熟成	14.0%	¥9,000	¥9,720
2012	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロッソ100%	トニーで48ヶ月熟成	14.0%	¥13,000	¥14,040



トスカーナ州

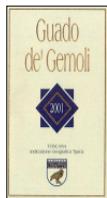
フォッサコッレ

**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、パンフィ等で経験を積んだ後、アルジャーノに入り、ジャコモ・タキスが来る前から醸造を手掛け、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、ずつしりとした味わい。

2014	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100%	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184
2015	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10ヶ月熟成	14.0% JAN 8 032535 833138	¥5,300
2013	リエッジ 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(2~3年使用)で10ヶ月熟成	14.0% JAN 8 032535 833152	¥6,000
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	(入港予定)	¥6,480
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	¥20,000	¥21,600
			15.0% JAN 8 032535 835101	

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。

2014	レ グロッティーネ ピアンコ Le Grottine Bianco (DOC Bolgheri) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6	¥3,800	¥4,104
2014	フェルラジーニ 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	¥3,800	¥4,104
2014	フェルチアイノ Felciaiano (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%バリック(3年使用)で10ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥6,000	¥6,480
2011	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12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,200
			15.0%	

モンテペローヴ

**Montepeloso (Suvereto地区)**

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

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

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。特にクリュのミニ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	¥3,300	¥3,564
2016	ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ "ミニア" Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG) コルテーゼ100%	白 750mlx12	¥4,000	¥4,320

(商品名)

(容量/荷姿)

(小売価格)(税込価格)

ピエモンテ州

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。ガッティーラー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。畑はガッティーラー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、かもしありゆっくり時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。歴史は浅いが、早くもガンベロ・ロッソで高い評価を得ている。

2013	カブレンガ Caplenza (Vino da Tavola) ネットオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスピリーナ25% プラマテッラ Bramaterra (DOC) ネットオーロ60% クロアティーナ30% ボナルダ10%	大樽で12ヶ月熟成 大樽で18ヶ月熟成	赤 750mlx12 赤 750mlx6	¥2,500 (入港未定)	¥2,700 12.5% 13.92%
2011	ガッティーラー ^{ナラ} Gattinara (DOCG) ネットオーロ100%	大樽で28ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,400 14.0%

ロヴェロッティ

Rovellotti Viticoltori in Ghemme

ロヴェロッティ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネを呼び、祖父の代から所有していたブドウ畠の隣に新しい畠を買い足し、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、最も古い併まいを残す、カスッテロの一角にある。14世紀を跨る由緒あるセラーはいつもちりひとつなく清潔に保たれている。

2009	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネットオーロ85% ヴェスピリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6	¥6,500	¥7,020 14.5%
2008	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネットオーロ85% ヴェスピリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6	¥7,000	¥7,560 14.5%

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トレストラン、サドルレ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、アレッサン卓アの南、リヴァルタ ボルミダに、標高480m、石灰質土壌に恵まれた1haの畠を購入した。

『6D3』の名前の由来は、3月6日(6 di Marzo)の頭文字で、畠を購入した日。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	¥3,800	¥4,104 14.0%
------	---	-----------	--------	-----------------

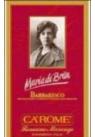
ヴィティヴィニコラ・マイネルド

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、バサンリに合わせて9haの畠を所有し、年間2,500ケースのバルバレスコを生産。カンティーナと畠は、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、ネット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、櫻の大樽で長い時間熟成させている。

2008	バルバレスコ Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネットオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6	¥6,900	¥7,452 14.0%
------	---	---------	-----------	--------	-----------------

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、畠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骨格とボディ、長い寿命を持ち、かつ優雅で女性的なスタイルを持つ、エレガントでバランスの良いバルバレスコを産する。

2011	バルバレスコ Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG) ネットオーロ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	¥15,000	¥16,200 14.5%
------	---	-------------------------------	-----------	---------	------------------

カーサヴェッキア

AZ.Agr.Casavecchia

1700年代からカーサヴェッキアは、ソリ リキン、サン キリコなど、ディアーノ ダルバに4ヶ所の畠とバローロのカステリオーネ・ファレット村に畠を持ち、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 Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG) ドルチェット100%		赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888 13.0%
2013	バルベラ Barbera d'Alba San Quirico (DOC) バルベーラ100%	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888 14.0%
2011	ネッビオーロ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC) ネッビオーロ100%	大樽で熟成	赤 750mlx6	¥4,600	¥4,968 14.0%
2010	ランゲ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC) ネッビオーロ50%、メレロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184 14.0%
2009	バローロ Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥7,800	¥8,424 14.0%

ピエモンテ州



ヴィニコラ パッラディーノ

AZ.Vinicola Palladino

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

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

エミディオ マエロ

Emidio Maero

1999年に設立のエミディオ・マエロの歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついている。マエロの代名詞ともいえるコッリーネ・サルツツェージ・ペラヴェルガは、1500年代に教皇ジュリオ II世を魅了したほどのポテンシャルにも関わらず、近代以降は忘れられた品種となっていたが、1981年に村唯一のトラットリアの閉店に強く反対したエミディオの父レミジオが、実業家としての職業を捨て、妻と共に続けた店でハウスワインとして高い評価を得たことで蘇った。その後、マエロ・ファミリーは、最も日当たりのよい粘土質の土地を耕作し素晴らしいペラヴェルガを作ることに成功し、遂にDOCを得るまでになった。

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

トレントイーノ＝アルトアディジェ州



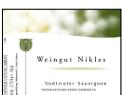
アルデーノ

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。トレントイーノ地方でも指折りの風土に恵まれ、「アルデーノでは、丘に向かってヴィティス・ヴィニフェラ種が自発的に育つ」とまで言われる。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げている。

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

ニクラス

Weingut Niklas

約40年前、イタリアで一番最初にケルナーの栽培を始めた造り手。栽培面積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。

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

トレントー＝
アルトアディジエ州

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。川が近いため土壤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。

2016 シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) シャルドネ100%	白 750mlx6 14.5%	¥3,980	¥4,298
2016 ラグレイン クレッセル “ヴァンデミアート タルディヴァメンテ” Lagrein Kretzer “Vendemiato Tardivamente” (DOC Südtiroler) ラグレイン100% パリックで21日間	ロゼ 750mlx6 14.0%	(入港予定)	
2015 アルト アディジ 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%	¥4,000	¥4,320
2013 ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% パリックで18～20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥6,800	¥7,344
2014 ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月) パリックで16ヶ月熟成	赤 750mlx6 15.0%	¥13,800	¥14,904
2014 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) パリックで16ヶ月熟成	赤 1500mlx6 15.0%	¥30,000	¥32,400

ロンバルディア州



カステッロ・ボノミ

Castello Bonomi

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壤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%	¥5,800	¥6,264
NV 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 12.5%	¥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%	¥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% オーケ樽で8ヶ月熟成後瓶内熟成48ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5%	JAN 8 032605 114471	(入港予定)
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 13.0%	JAN 8 032605 114288	¥20,000
			¥21,600
			114273

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 “ヴィニヤ マルティナ” Riesling Vigna Martina (DOC Oltrepo Pavese) リースリング・レナーノ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,600	¥3,888
2015 ピノ ネロ “ヴィニヤ ディ ジガンティ” Pinot Nero Vigna dei Giganti (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% 2～3回目のトノーで3ヶ月間熟成	赤 750mlx6 13.5%	¥4,000	¥4,320
2015 ピノ ネロ “ヴィニヤ ディ カルディナーレ” Pinot Nero Vigna dei Cardinale (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% フランス産樽で1年	赤 750mlx6 13.5%	¥5,000	¥5,400
			000019

バルジェラ

Balgera s.a.s.

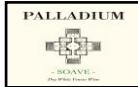
バルジェラは、ラエティア・アルプスの南斜面の段々畑から続く40kmに渡る独特的な地形で、標高は800mにも及ぶキウロにある。

1885年にピエトロ・バルジェラにより設立され、その後、孫であるジャンフランコが新しいセラーを建て、醸造、熟成、ボトリング技術を改良、発展させた。現在はジャンフランコの息子でありエノロゴのパオロが運営しており、マーケットの絶え間ない要求に応えるために、ワインの種類の幅を広げ、クオリティに細心の注意を払いながら、味わって心地よく、しっかりとしたボディと素晴らしいアロマのあるワインを提案している。



2005 ロッソ ディ ヴァルテリーナ Rosso di Valtellina (DOC) キャビンナスカ80% ピニヨーラ、ロッソ ラ ヴァルテリーナ20%	赤 750mlx6 12.0%	¥3,500	¥3,780
2005 Valtellina Superiore Sassella Riserva (DOCG) キャビンナスカ100%	赤 750mlx12 12.5%	¥5,000	¥5,400

ヴェネト州



パラディウム

Palladium
パ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。

2016	ピノ グリージョ Pinot Grigio (IGT Venezia) ピノ グリージョ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,484
------	--	---------------------	--------	--------

2015	ソアヴェ Soave (DOC) ガルガーネガ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,484
------	-----------------------------------	---------------------	--------	--------

テヌータ アウレリア

**Tenuta Aurelia**

コルテ・マルツァゴのカンティーナは、500年前に設立された修道院をロレンツァ・ファビアーノが復元し、カンティーナを設立。ガルダ湖の湖畔に面するペスケーラの南側、ヴァレッジオ・スル・ミニチの小高い丘に、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・クストーツアは生産されている。

2016	コルテ マルツァゴ クストーツア "ラ・ソルダネッラ" Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC) ガルガネーガ40% トレッビアーノ20% コルテーゼ20% トカイ・フリウラーノ20%	白 750mlx6 12.0%	¥2,500	¥2,700
------	---	--------------------	--------	--------

2016	コルテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ・モララ" Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コルヴィーナ35% ロンディネッラ35% モリナーラ30%	赤 750mlx6 12.0%	¥2,500	¥2,700
------	--	--------------------	--------	--------

レ・コンテッセ

**Le Contesse S.r.l.**

名前は、かつてヴェネツィアの伯爵ティエポロ所有の由緒あるブドウ園が原点。1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入されその後、ワイ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ко エクストラ ドライ Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) グレラ100% (5.3気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000025	¥2,160	¥2,332
------	--	---	--------	--------

N.V.	ピノ ロゼ ブリュット Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ30%	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000032	¥2,800	¥3,024
------	--	--	--------	--------

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

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 9.5% JAN 8 005068 001534	¥2,100	¥2,268
------	--	---	--------	--------

N.V.	ヴェルドウツツオ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) ヴェルドウツツオ・トレヴィジャーノ100%	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,944
------	--	---	--------	--------

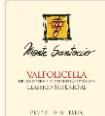
N.V.	プロセッко フリッツァンテ Prosecco Frizzante (DOC Prosecco Treviso) グレラ100%	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000490	¥1,980	¥2,138
------	--	---	--------	--------

N.V.	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 10.5% JAN 8 005068 001237	¥1,800	¥1,944
------	---	--	--------	--------

2014	ピノ グリージョ Pinot Grigio (IGT Marca Trevigiana) ピノ・グリージョ100%	白 750mlx12 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,530	¥1,652
------	---	---	--------	--------

2015	カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%	赤 750mlx12 12.5% JAN 8 005068 000643	¥1,530	¥1,652
------	--	---	--------	--------

ヴェネト州



モンテ サントッchio

Monte Santoccio
モンテ・サントッchio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chio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畠とされているファネ地区の丘に3haの畠を所有し、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。

2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィーノ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10%	赤 750mlx12	¥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%、コルヴィーノ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10% 大樽とトノーで24ヶ月熟成14.0%	赤 750mlx12	¥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% コルヴィーノ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	¥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ツラを最初に所有していたオーナの名前がワイナリーナ名ヴィツラ・アンガラーノの由来。バッサー・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・ペ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。

ビアンコ ヴェスパイオーラ Bianco Vespaioolo (DOC Breganze Vespaioolo) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6	(入港予定)	
2013 カ ミキエル シャルドネ Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay) シャルドネ100% バリックで6ヶ月熟成	白 750mlx6	¥5,000	¥5,400
2013 メルロ Merlot (IGT Breganze Rosso) メルロ100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥4,500	¥4,860
2010 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	¥6,500	¥7,020
2008 カベルネ ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet) カベルネ・ソーヴィニヨン100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥6,800	¥7,344
2013 サン ピアージョ 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	¥6,500	¥7,020

エミリア＝ロマーニャ州



チエーチ

Cantine Ceci S.p.A.

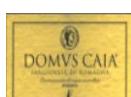
カンティーナチエーチは、40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功をし、90年代には、ランブルスコを代表するカンティーナとなった。

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も有名。

NV ランブルスコ カサンヴァ Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ100% ガス圧:2.5気圧	赤・泡 750mlx12	¥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	¥3,333	¥3,600

ステファノ・フェッレッッチ

**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べき「ドムス・カイア」は、サンジョヴェーゼをパッケージさせアマローネ・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 チエントウリオーネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12	¥3,300	¥3,564
2009 ドムス カイア Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% (パッケージ30~40日間) トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,100
2012 "ステファノ フェッレッッチ" Stramatore (VDT) マルヴァジア ディ カンディア100%	甘口500ml × 6	¥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	¥9,000	¥9,720

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。ブドウ畠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畠は石灰が海側のエリアよりも多く含まれるため、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。

2016 ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシック
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC)
ヴェルディッキオ100%

白 750mlx12 ￥1,550 ￥1,674
12.5% JAN 8 058056 490400

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 ￥1,550 ￥1,674
13% JAN 8 058056 490401

ポデーレ サンタ ルチア



Podere Santa Lucia di Stefano Balducci & C s.a.a.
ポーデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドウッチとピエトロ・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、土壤の性質により、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)
ヴェルディッキオ100% シャルマー方式で6ヶ月瓶内熟成

白・泡 750mlx6 ￥3,800 ￥4,104
11.5% JAN 8 055742 30107

2016 ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシック "ロミタ"
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC)
ヴェルディッキオ100%

白 750mlx6 ￥3,300 ￥3,564
12.5% JAN 8 055742 340039

2014 インクローチョ ブルーニ マルケ ピアンコ
Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche)
インクローチョ ブルーニ100%

白 750mlx6 ￥3,500 ￥3,780
13.5% JAN 8 055742 340114

2013 ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシック スペリオーレ "ジャンニ バルドウッチ"
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci"
ヴェルディッキオ100% (DOC)

白 750mlx6 ￥4,000 ￥4,320
14.5% JAN 8 055742 340046

2013 ヴェルディッキオ リゼルヴァ クラシック "ヴィーニャ タラリ"
Verdicchio Riserva Classico "Vigna Taragli" (DOCG)
ヴェルディッキオ100% バリックで12ヶ月熟成

白 750mlx6 ￥5,000 ￥5,400
13.5% JAN 8 055742 340138

2016 マルケ ロザート
Marche Rosato (IGT Marche)
ラクリマ ネラ100%

ロゼ 750mlx6 ￥3,300 ￥3,564
12.5% JAN 8 055742 340053

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 ￥3,300 ￥3,564
13.0% JAN 8 055742 340015

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。

2014 キウス ブリュット メトド クラシック
Kius Brut Metodo Classico
ペローネ100%

白・泡 750mlx6 ￥5,800 ￥6,264
12.5%

2016 チェルヴィナーラ ラツィオ ピアンコ
Cervinara Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco)
ペローネ80% グレコモロ20%

白 750mlx12 ￥3,300 ￥3,564
12.5%

2016 カボレモレ ラツィオ ピアンコ
Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco)
ペローネ100%

白 750mlx6 ￥4,000 ￥4,320
13.5%

2016 チェルヴィナーラ ラツィオ ロッソ
Cervinara Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso)
モンテプルチアーノ60% ネロブオーノ40%

赤 750mlx12 ￥3,300 ￥3,564
13.5%

2016 トゥファリッチョ
Tufaliccio (IGT Lazio Rosso)
モンテプルチアーノ70% チェザネーゼ30%

赤 750mlx6 ￥3,800 ￥4,104
13.5%

2014 カボレモレ ラツィオ ロッソ
Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso)
ネロブオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10% バリックで12ヶ月熟成

赤 750mlx6 ￥4,500 ￥4,860
14.0%

アブルツィオ州



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。

2016 トレッビアーノ ダブルッツオ "レ モルジエ"
Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)
トレッビアーノ85% シャルドネ15%

白 750mlx12 ￥1,760 ￥1,900
13.0% JAN 8 030652 018001

2016 モンテプルチアーノ ダブルッツオ "レ モルジエ"
Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)
モンテプルチアーノ100%

赤 750mlx12 ￥1,760 ￥1,900
13.0% JAN 8 030652 019008

アブルツツオ州



エミディオ ペペ

Az.Agr.Emidio Pepe

モンテプルチアーノ・ダブルツツオ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。

2014	トレッビアーノ ダブルツツオ Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	(入港予定)
2015	ペコリーノ ピアンコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	(入港予定)
2010	モンテプルチアーノ ダブルツツオ Montepulciano d'Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	(入港予定)
2000	モンテプルチアーノ ダブルツツオ Montepulciano d'Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥38,000 ¥41,040
1983	モンテプルチアーノ ダブルツツオ Montepulciano d'Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥49,800 ¥53,784

カンパニニア州

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ピ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ニ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、アスピリ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) アスピリニオ100%	白・泡 750mlx6 12.0% JAN 8 033413 740005	¥4,300	¥4,644
2015	ヴィテ マリタータ Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa) アスピリニオ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 033413 740029	¥3,800	¥4,104

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。

2013	ファランギーナ ポッジ レアリ Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660439	¥3,800	¥4,104
2015	グレコ ディ トゥフオ 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
2013	フィアーノ ディ アヴェリーノ Fiano di Avellino (DOCG) フィアーノ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 033837 660415	¥5,500	¥5,940

(商品名)

(容量/荷姿)

(小売価格) (税込価格)

カンパニーア州



ヴィニコラ デル サンニオ

Vinicola del Sannio srl

ヴィニコラ・デル・サンニオ社は、最新の技術と経験に裏付けられた価値ある信念によって、50年以上にわたりワインビジネスを展開。

ヴェネヴェント・カステヴェネレという村に位置し、地形的な利点と、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。

2016 フランギーナ
Falanghina (DOP Sannio)
フランギーナ100%

白 750mlx12 ¥1,530 ¥1,652
12.5% JAN 8 013392 400060

2016 アリアニコ
Aglianico (DOP Sannio)
アリアニコ100%

赤 750mlx12 ¥1,530 ¥1,652
13.0% JAN 8 013392 400077

ムスティツリ

Az.Agr Mustilli

カンパニーヤの主要3メーカーの1つ。ムスティツリ家は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、在来品種のフランギーナやピエディロッソを植え始めた。特にフランギーナを再発見單一品種で醸造したのは、ムスティツリが初めて。

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。

2014 ルナータ フランギーナ
Lunata Falanghina (IGT Beneventano)
フランギーナ85% グレコ10% マルヴァジア5%

白 750mlx12 ¥2,300 ¥2,484
12.0%

2016 フランギーナ
Falanghina (DOC Sant'Agata dei Goti)
フランギーナ100%

白 750mlx12 ¥3,800 ¥4,104
12.5%

2016 グレコ
Greco (DOC Sant'Agata dei Goti)
グレコ100%

白 750mlx12 ¥3,800 ¥4,104
12.0%

2015 フランギーナ セグレタ
Falanghina Segreta (DOC Sant'Agata dei Goti)
フランギーナ100%

白 750mlx6 ¥5,300 ¥5,724
13.0%

2015 アッソラート アリアニコ
Assolato Aglianico (IGT Beneventano)
アリアニコ85% ピエディロッソ15%

赤 750mlx12 ¥2,300 ¥2,484
12.0%

2014 ピエディロッソ
Piedirocco (DOC Sannio)
ピエディロッソ100%

赤 750mlx12 ¥3,500 ¥3,780
12.5%

2014 アリアニコ
Aglianico (DOC Sant'Agata dei Goti)
アリアニコ100%

500Lのオーク樽(2年目)で6ヶ月熟成

赤 750mlx12 ¥3,500 ¥3,780
12.5%

プーリア州



アボッローニオ カーサ ヴィニコラ

Apollonio Casa Vinicola srl

カンティーナの歴史は、ノエ・アボ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。

2016 コンパニア ヴィナイオーリ サレント
Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso)
ネグロアマーロ80% マルヴァジアネーラ20% 大樽で3ヶ月熟成

赤 750mlx12 ¥1,800 ¥1,944
13.0% JAN 8 028860 006002

2015 コンパニア ヴィナイオーリ サレント ブリミティーヴォ
Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso)
ブリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成

赤 750mlx12 ¥2,500 ¥2,700
14.0% JAN 8 028860 006033

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。

2016 ピアンコ バジリカータ
Bianco Basilicata (Basilicata IGT Bianco)
マルヴァジア 100%

白 750mlx12 ¥2,800 ¥3,024
12.5% JAN 8 005368 044101

2013 アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴニヤーリ"
Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC)
アリアニコ100%

大樽で10~12ヶ月熟成

赤 750mlx12 ¥3,000 ¥3,240
14.0% JAN 8 005368 014104

(商品名)		(容量/荷姿)	(小売価格) (税込価格)	
サルデニーヤ州	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、サルデニーヤ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・オリスターのそれがサルデニーヤ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。			
2016 ヴェルメンティーノ ディ サルデニーヤ "ティルソス"(DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12	¥3,000	¥3,240	
2016 カルミス ピアンコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナッチャ70%, ヴェルメンティーノ30%	白 750mlx6	¥3,800	¥4,104	
2016 エリパリア ピアンコ Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12	¥4,000	¥4,320	
2006 ヴェルナッチャ ディ オリスター 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	¥4,500	¥4,860	
2016 ニエデッラ ロザート Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso) ニエデッラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	ロゼ 750mlx12	¥3,000	¥3,240	
2016 カンノナウ ディ サルデニーヤ "トナゲ" Cannonau di Sardegna "Tonaghe" (DOC) カンノナウ90% ニエデッラ, ポヴァーレ10%	赤 750mlx12	¥3,800	¥4,104	
2015 ニエデッラ ロッソ Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso) ニエデッラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	赤 750mlx12	¥4,000	¥4,320	
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・オリスターをはじめとする数種類のワインを、秀逸なクオリティで提供している。			
N.V. シニス ピアンコ Sinis Bianco (IGT Valle del Tirso) ヴェルナッチャ50% ヴェルメンティーノ50%	白 750mlx6	¥2,500	¥2,700	
2016 テッレニス Terresinis (IGT Valle del Tirso) ヴェルナッチャ85% ヴェルメンティーノ15% バリックとトノーで約3ヶ月熟成	白 750mlx6	¥3,800	¥4,104	
N.V. シニス ロッソ Sinis Rosso (IGT Valle del Tirso)) サンジョヴェーゼ25% ムリステッレ25% ニエッデーラ25% ボヴァレ25%	赤 750mlx6	¥2,500	¥2,700	
2015 ドン エフィソ Don Efiso (DOC Monica di Sardegna) モニカ 100%	赤 750mlx6	¥3,800	¥4,104	
13.0% JAN 8 003163 075511				
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、アグリジエントの北標高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。			
2015 グリッロ ピアンコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12	¥2,300	¥2,484	
13.0% JAN 8 068057 097598				
2016 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	¥2,700	
13.5% JAN 8 068057 097574				
2016 シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,700	
13.5% JAN 8 032754 900529				
2015 ネロ ダーヴォラ アンド シラー Nero d'Avola & Syrah (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 50% シラー50%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,700	
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「シガーラ・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ラ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作り出した。

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

500ml x 6 ￥4,800 ￥5,184

ネレッロ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ

42.0%

グラッパ ディ ネロ ダヴォラ
Grappa di Nero d'Avola 製菓材料

500ml x 6 (入港未定)

ネロ・ダヴォラ100%

42.0%

アクアヴィーテ ディ ブルーニエ
Acquavite di Prugne 製菓材料

500ml x 6 ￥11,000 ￥11,880

ブルーンのブランデー

45.0%

ウンブリア州
オリーブオイルルイジ テーガ モリーノ イル ファットーレ
Luigi TEGA Molino Il Fattore

ルイジ・テーガはフォリーニョ市近郊に広大な自社オリーブ畠を持ち、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。濾しき後は12~15°C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)

500mlx12 ￥3,000 ￥3,240

モライオーロ30%、レッチーノ30%、フラントイオ40%

JAN 8059 9937

250mlx20 ￥2,000 ￥2,160

JAN 8059 9906

アグスマート アル ベルガモット
Agrumato al Bergamotto

250mlx20 ￥2,500 ￥2,700

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

JAN 8 021167 000742

ラツィオ州
リキュール

アンティカ ファッピリカ リクオーリ コラジングアリ

Antica Fabbrica Liquori Colazingari

チヨチャリアのアラトゥリ地区、スクラーノのトリニタ通りで創業。200年に渡り受け継がれてきたファミリーレシピにより、原料の選別、低温浸漬熟成に細心の注意を払いサンブーカを生産している。

サンブーカ フィーナ コラジングアリ
Sambuca Fina Colazingari

700ml x 6 ￥5,000 ￥5,400

植物浸漬(乾燥ハーブ、根など)、自然の香料、アルコール、砂糖

40.0%

カラブリア州
リキュール

カッフォ

Caffo

1890年にジュゼッペ・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つくりを始めた。3代目ピッポとヌッティオの父子が2014年に『CAFFO 1915 S.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。

リコライス
Liquorice (liquore di liquorizia リクイリツィアのリキュール)

500ml x 6 ￥5,800 ￥6,264

リコリスの根、アルコール、砂糖

27.0% JAN 8 004499 500593

<フランス>
シャンパーニュ

ジョゼ ドント

José Dhondt

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の畠を所有。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、畠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のオジェの畠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 Blanc

白・泡 750mlx6 ￥9,000 ￥9,720

シャルドネ100%

12.5%

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

白・泡 750mlx6 ￥12,000 ￥12,960

シャルドネ100%

12.5%