

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. Montepeloso	...Page 1 ...Page 2
*ピエモンテ州	Nicola Bergaglio Anzivino. Rovellotti. Arrilonga. Vitivinicola Mainerdo. 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
*カンパーニア州	I Borboni, Guido Marsella Vinicola del Sannio. Mustilli	...Page 9 ...Page 10
*プーリア州	Abollonio 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 *シャンパーニュ	José Dhondt	...Page 12

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)

ベッレグリーニファミリーによって1962年に設立された。フィレンツェの南、クラシッコゾーンとの間のモンテルボ・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	トレブビアーノ ビアンコ Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレブビアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	¥1,650	¥1,782
2015	ペトロニャーノ ビアンコ Petrognano Bianco (IGT Toscana) ヴィオニエ50%、シャルドネ50%	白 750mlx6 12.5%	¥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 13.0%	¥1,650	¥1,782
2013	ヴァレンテ Valente (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,564
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%	赤 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,320
2008	モンテヴァゴ 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%	赤 750mlx6 13.5%	¥5,000	¥5,400

カステッロ・デル・トレブビオ

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、当時の佇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し、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、葡萄と土壌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 スペリオール 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 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 13.0% JAN 8 003323 000254	¥2,500	¥2,700
------	--	--	--------	--------

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・クラシッコ協会に加盟している、由緒ある造り手。カンティーナと畑は、緑の木々に囲まれた丘の上に位置し畑は南東向きで日照条件に恵まれ、また樹齢も平均30年以上と古く、良いブドウを収穫するための環境が整っている。醗酵はセメントタンクで、熟成には500Lの樽を使用。樹齢の古さや、複雑な要素が感じられる。エノロギは、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 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
2010	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 14.0%	¥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% トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,020
2014	ロッソ ディ モンタルチーノ ヴェルミリオ Rosso di Montalcino "Vermiglio" (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100% 5HLトノーで12ヶ月、30HLオークで12ヶ月	赤 750mlx6 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% トノーで48ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥13,000	¥14,040

トスカナ州

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・バンパジョーニは、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。

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 バリック(2~3年使用)で10ヶ月熟成	¥4,800	¥5,184
		14.0% JAN 8 032535 833138		
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%	赤 750mlx6 バリック(2~3年使用)で10ヶ月熟成	¥5,300	¥5,724
		14.0% JAN 8 032535 833152		
2013	リエッシー Riesci (IGT Rosso di Toscana) カベルネ40% プティ・ヴェルド40% メルロ20%	赤 750mlx6 バリックで12ヶ月	¥6,000	¥6,480
		14.0% JAN 8 032535 837136		
2013	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロッソ100%	赤 750mlx6 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	(入港予定)	
		14.5% JAN 8 032535 831127		
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%	赤 750mlx6 15.0% JAN 8 032535 835101	¥20,000	¥21,600
	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。			

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なった。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 ビアンコ Le Grottine Bianco (DOC Bolgheri) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,104
2014	フェルツージニ Ferrugini (DOC Bolgheri) サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニヨン30%、シラー20%	赤 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,104
2014	フェルチアイノ Felciaino (DOC Bolgheri) カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ40%、サンジョヴェーゼ10%	赤 750mlx6 バリック(3年使用)で10ヶ月熟成	¥6,000	¥6,480
		14.0%		
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%	赤 750mlx6 バリックで12ヶ月熟成	¥15,000	¥16,200
		15.0%		

モンテペローソ

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

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

ピエモンテ州

アンツィヴィーノ

**Anzino Vitecoltori 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。

2013	カブレナ Caplena (Vino da Tavola)	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,700
	ネッビオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスパーリーナ25%	大樽で12ヶ月熟成	12.5%	
	ブラマテッラ Bramaterra (DOC)	赤 750mlx6	(入港未定)	
	ネッビオーロ60% クロアティーナ30% ポナルダ10%	大樽で18ヶ月熟成	13.92%	
2011	ガッティナーラ Gattinara (DOCG)	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,400
	ネッビオーロ100%	大樽で28ヶ月熟成	14.0%	

ロヴェロツィ

Rovellotti Vitecoltori in Ghemme

ロヴェロツィ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネと呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約4000人のゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カステロの一角にある。14世紀を辿る由緒あるセラーはいつもちりひとつなく清潔に保たれている。

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

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・エヴォジョーニをオープンさせ、2008年にはミシュランスターを獲得した。以前より自らの料理に合わせるワインを模索し続け、アレックスサンドリアの南、リヴァルタ ポルミダに、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)	赤 750mlx6	¥3,800	¥4,104
	ドルチェット 100%	14.0%		

ヴィティヴィニコラ・マイネルド

Vitvinicola 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、バサリンに合せて9haの畑を所有し、年間2,500ケースのバルバレスコを生産。カンティーナと畑は、ジョヴァンニの甥にあたるロベルトが継ぎ、人工酵母は使用せず、ネッビオーロの骨格と香りを最大限に引き出す為に、伝統的な醸造方法を継承、樽の大樽で長い時間熟成させている。

2008	バルバレスコ リゼルヴァ ポデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG)	赤 750mlx6	¥6,900	¥7,452
	ネッビオーロ100%	大樽で5年熟成	14.0%	

カ・ロメ

Ga' 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クリオ・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 "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG)	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,200
	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	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ヶ所の畑とパ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。なかでもパ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)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888
	ドルチェット100%	13.0%		
2013	バルベラ ダルバ サン キリコ Barbera d'Alba San Quirico (DOC)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,888
	バルベラ100%	トノーで12ヶ月熟成	14.0%	
2011	ネッビオーロ ダルバ ピアドウヴェンツァ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)	赤 750mlx6	¥4,600	¥4,968
	ネッビオーロ100%	大樽で熟成	14.0%	
2010	ランゲ ロッソ ピアン デル ルポ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,184
	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	14.0%	
2009	パローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG)	赤 750mlx6	¥7,800	¥8,424
	ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成	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、セツラルンガ・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事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事を信条としている。

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

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・サルツヴェージ・ペラヴェルガは、1500年代に教皇ジュリオ II 世を魅了したほどのポテンシャルにも関わらず、近代以降は忘れられた品種となっていたが、1981年に村唯一のトラットリアの閉店に強く反対したエミディオの父レミジオが、実業家としての職業を捨て、妻と共に続けた店でハウスワインとして高い評価を得たことで蘇った。その後、マエロ・ファミリーは、最も日当たりのよい粘土質の土地を耕作し素晴らしいペラヴェルガを作ること成功し、遂にDOCを得るまでになった。

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。

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マンテーション	13.0% JAN 8 001767 918630		
2014	シャルドネ ビオ 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 ビオ 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・アツピアーノ、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 ビアンコ Pinot Bianco (DOP Südtiroler Weissburgunder)	白 750mlx12	¥4,000	¥4,320
	ピノ ビアンコ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%		



トレンティーノ
アルトアディジェ州



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。川が近いので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。

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 クレツツェル "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% バリックで21日間	ロゼ 750mlx6 14.0%	(入港予定)	
2015	アルト アディジェ サンタ マグダレーネ Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler) スキアーヴァ90% ラグレイン10% 大樽で9ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,320
2013	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで18~20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥6,800	¥7,344
2014	ラマレーン Lamarein (Vino da Tavola) ラグレイン100% (パッシート2~3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成	赤 750mlx6 15.0%	¥13,800	¥14,904
2014	ラマレーン Lamarein (Vino da Tavola) MG ラグレイン100% (パッシート2~3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成	赤 1500mlx6 15.0%	¥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壌とマイクロクリマから最高品質のワインを造っている。ワインはフランチャコルタの瓶内熟成規定期間の2倍近くの長期間瓶内熟成することにより、他のフランチャコルタには真似のできない特別な味わいを醸し出す。数々の受賞歴がすべてを物語っている。

NV	フランチャコルタ グラン キュヴェ ブリュット Franciacorta Gran Cuvée Brut (DOCG) シャルドネ80% ピノネロ20% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114471	¥5,800	¥6,264
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% JAN 8 032605 114181	¥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	(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 114273	¥20,000	¥21,600

イジナルバルダ

Tenuta Isimbarda

カンティーナの名前は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイジナルバ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 "ヴィーニャ 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% JAN 8 029957 000019	¥3,600	¥3,888
2015	ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ ジガンティ" Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% 2~3回目のトノーで3ヶ月間熟成	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000149	¥4,000	¥4,320
2015	ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ カルディナーレ" Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% フランス産樺樽で1年	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 022957 000071	¥5,000	¥5,400

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) キャヴェンナスカ80% ピニョーラ、ロッソ ラ ヴァルテリーネーゼ20% 大樽で9年熟成	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 006279 000057	¥3,500	¥3,780
2005	ヴァルテリーナ スペリオレ サッセルラ リゼルヴァ Valtellina Superiore Sassella Riserva (DOCG) キャヴェンナスカ100% 大樽で8年熟成	赤 750mlx12 12.5% JAN 8 006279 000019	¥5,000	¥5,400



ヴェネト州

パツラディウム

Palladium

パツラディウムという名前は輝く白銀の金属パラジウム。また、その名の由来となった小惑星パラスに由来する。1900年代初頭、祖父がカンティーナを設立して3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索、実践し土地に根ざした本物の伝統を探究し生き生きと、魅力的なワインを造っている。畑はソアヴェDOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えている。



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、ヴァレージョ・スル・ミンチョの小高い丘に、18haの土地を所有。その広大な土地の中でもブドウにとって最適な、石灰質に豊かな土地からバルドリーノとピアンコ・ディ・クストーツァは生産されている。



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) ガルガーネガ40% トレツビアーノ・ディ・トスカーノ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.	プロセッコ エクストラ ドライ Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) グレラ100% (5.3気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000025	¥2,160	¥2,332
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%、ラボーゾ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.	ヴェルドゥッツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) ヴェルドゥッツォ・トレヴィジアーノ100%	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,944
N.V.	プロセッコ 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 サントツッチョ

**Monte Santoccio**

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

2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%,コルヴィーノネ30%,ロンディネツラ20%,モリナーラ10%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,800	¥4,104
2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ リパッソ Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC) コルヴィーナ40%,コルヴィーノネ30%, ロンディネツラ20%, モリナーラ10% 大樽とトノーで24ヶ月熟成 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% コルヴィーノネ30% ロンディネツラ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、ピアンキ、ミキエル、ジョヴァンナを中心とした5人姉妹の家族経営。現在、一家が所有するヴィツラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名ヴィツラ・アンガラーノの由来。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間、伝統的手法の製造を続けてきた。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげている。

なおヴィツラ・アンガラーノは1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されている。

	ピアンコ 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%	(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 14.0%	¥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 14.0%	¥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 14.0%	¥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 14.0%	¥6,800	¥7,344
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



チエーチ

Cantine Ceci S.p.A

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

2004年には、<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。

さらにセリエA在籍中に中田英寿氏が気に入り、ラベルデザインに携わりバーチョ(キスの意)という名前をつけて、日本に紹介したことで有名。

NV	ランブルスコ カサノヴァ Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ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

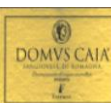
ステファノ・フェルツチ

AZ.Agr Stefano Ferrucci Viticoltore

1932年設立のエミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。フラッグシップともいえる「ドムス・カイア」は、サンジョヴェーゼを

パッシートさせアマローネ・スタイルに仕立てたワインで、1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げた。

2015	チェントウリオーネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%	赤 750mlx12 13.0%	¥3,300	¥3,564
2009	ドムス カイア Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% (パッシート30～40日間) トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,500	¥8,100
2012	ステファノ フェルツチ ストラマトウレ "Stefano Ferrucci" Stramature (VDT) マルヴァジア ディ カンディア100%	甘口500ml×6 14.0%	¥9,000	¥9,720
2011	ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito) アルパナ ディ ロマーニャ100%	甘口500ml×6 13.0%	¥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ブラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有。標高500m以上に位置するクブ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。

2016	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ 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

ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという想いにより設立。恵まれた気候、日当たりの良さ、土壌の性質により、サンタ・ルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート地区は特にラクリマ・ディ・モッロ・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%	白・泡 750mlx6 11.5% JAN 8 055742 30107	¥3,800	¥4,104
2016	ヴェルディッキオ ディ 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
2014	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% JAN 8 055742 340114	¥3,500	¥3,780
2013	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ スペリオレ "ジャンニ バルドゥッチ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 14.5% JAN 8 055742 340046	¥4,000	¥4,320
2013	ヴェルディッキオ リゼルヴァ クラッシコ "ヴィーニャ タラリ" Verdicchio Riserva Classico "Vigna Taragli" (DOCG) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 055742 340138	¥5,000	¥5,400
2016	マルケ ロザート Marche Rosato (IGT Marche) ラクリマ ネラ100%	ロゼ 750mlx6 12.5% 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% JAN 8 055742 340015	¥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。

2014	キウス ブリュット メトド クラッシコ Kius Brut Metodo Classico ペローネ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) ペローネ80% グレコモロ20%	白 750mlx12 12.5%	¥3,300	¥3,564
2016	カポレモレ ラツィオ ビアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100%	白 750mlx6 13.5%	¥4,000	¥4,320
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 13.5%	¥3,300	¥3,564
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 13.5%	¥3,800	¥4,104
2014	カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10%	赤 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,860

アブルッツォ州



テッレダブルッツォ

Terre d'Abruzzo

この造り手のモットーは、リーズナブルでありながら、高品質で安心して飲めるワインを市場に送り出すこと。果実は手で収穫・選別され、その芳香を最大限に保つように最先端設備を用いて、厳重な管理下で醸造されている。

2016	トレッビアーノ ダブルッツォ "レ モルジェ" Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 750mlx12 13.0% JAN 8 030652 018001	¥1,760	¥1,900
2016	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	¥1,760	¥1,900

アブルツォ州

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。トレヴィアーノは未だに手で圧搾、モンテプルチアーノは手で除梗され、酵母やSO2を一切添加せずにセメントタンクで発酵させる。その後、暫く寝かせてろ過をせずに瓶詰めされ、そのまま1年から果ては30年にもわたる熟成期間を経る。そして出荷の直前に手作業でボトルを1本ずつデカンタージュし、ラベルが貼られる。まさに気の遠くなるような時間と手間がかけられ誕生するワインである。

2014	トレヴィアーノ D' Abruzzo (DOC) トレヴィアーノ100%	白 750mlx12 12.5%	(入港予定)	
2015	ペコリーノ 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 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 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 D' Abruzzo (DOC) モンテプルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.5%	¥49,800	¥53,784

カンパーニア州

イ・ボルボーニ

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

4世代にわたりブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、忘れ去られていたアスプリニオという土着品種に再注目し、ポプラの樹を支柱にするアルペラータというカンパーニア南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシゴに昇り全て手作業。この栽培方法を貫く造り手はほとんどおらず、アスプリニオでスパマンテを造っているのは現在僅か2社のみ。自社畑のブドウ使用はイ・ボルボーニのみである。

N.V.	イ・ボルボーニ I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) アスプリニオ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) アスプリニオ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 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 トゥフォ 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

カンパーニア州



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
2016	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

ムスティツリ

Az.Agr Mustilli



カンパーニヤの主要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・ゴータに移り住んで以来、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・オルソーネ。

2014	ルナータ ファランギーナ Lunata Falanghina (IGT Beneventano) ファランギーナ85% グレコ10% マルヴァジア5%	白 750mlx12 12.0%	¥2,300	¥2,484
2016	ファランギーナ Falanghina (DOC Sant'Agata dei Goti) ファランギーナ100%	白 750mlx12 12.5%	¥3,800	¥4,104
2016	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
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 12.0%	¥2,300	¥2,484
2014	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
2014	アリアニコ Aglianico (DOC Sant'Agata dei Goti) アリアニコ100%	赤 750mlx12 12.5%	¥3,500	¥3,780

500Lのオーク樽(2年目)で6ヶ月熟成

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。

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 13.0% JAN 8 028860 006002	¥1,800	¥1,944
2015	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・ナショナル大賞」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 12.5% JAN 8 005368 044101	¥2,800	¥3,024
2013	アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴニャーリ" 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

サルデーニャ州

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、ヴェルナツチャ・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。

2016	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルス" (DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 006256 000704	¥3,000	¥3,240
2016	カルミス ビアンコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナツチャ70%,ヴェルメンティーノ30%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 006256 000728	¥3,800	¥4,104
2016	エリバリア ビアンコ Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12 13.5% JAN 8 006256 000223	¥4,000	¥4,320
2006	ヴェルナツチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) ヴェルナツチャ100% 木樽で10年熟成(2~3年おきに木樽から小樽へ移してゆく)	白 750mlx6 15.5% JAN 8 006256 000186	¥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 12.0% JAN 8 006256 000490	¥3,000	¥3,240
2016	カンノナウ ディ サルデーニャ "トナゲ" (DOC) カンノナウ90% ニエデッラ,ボヴァーレ10%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 006256 000445	¥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 13.5% JAN 8 006256 000780	¥4,000	¥4,320

カンティーナ ヴェルナツチャ

Cantina Vernaccia

1953年、ヴェルナツチャ・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。伝統的なヴェルナツチャ・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。

N.V.	シニス ビアンコ Sinis Bianco (IGT Valle del Tirso) ヴェルナツチャ50% ヴェルメンティーノ50%	白 750mlx6 11.5% JAN 8 003163 001107	¥2,500	¥2,700
2016	テッレシニス Terresinis (IGT Valle del Tirso) ヴェルナツチャ85% ヴェルメンティーノ15% パリックとトノーで約3ヶ月熟成	白 750mlx6 13.0% JAN8 003163 075306	¥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 12.0% JAN 8 003163 075405	¥2,500	¥2,700
2015	ドン エフィソ Don Efiso (DOC Monica di Sardegna) モニカ 100%	赤 750mlx6 13.0% JAN8 003163 075511	¥3,800	¥4,104

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ペリーチェ渓谷にまたがって広がる標高400~500mの丘陵地帯にある。土壌は豊かで日当たりが良く、雨が少ない理想的な環境条件のおかげでしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインが造られる。

2015	グリッロ ビアンコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12 13.0% JAN 8 068057 097598	¥2,300	¥2,484
2016	ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 100%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 068057 097574	¥2,500	¥2,700
2016	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12 13.5% JAN 8 032754 900529	¥2,500	¥2,700
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 13.5% JAN 8 068057 097604	¥2,500	¥2,700

	(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バガニコ村のアトリーチェにある。 有名「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トの皮に素晴らしい香りや個性があることを知り、品種の個性や香り、味わいを表現できるグラッパを造り出した。 グラッパ ディ ブルネット リゼルヴァ オロ ディ カラティ Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年)	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,720
	アックアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネット リゼルヴァ ダ シガロ Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥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 42.0%	¥4,800	¥5,184
	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100% アックアヴィーテ ディ ブルーニエ Acquavite di Prugne 製菓材料 ブルーンのブランデー	500ml x 6 42.0% 500ml x 6 45.0%	(入港未定) ¥11,000	(入港未定) ¥11,880
ウンブリア州 オリーブオイル	ルイジ テーガ モリーノ イル ファットーレ Luigi TEGA Molino Il Fattore ルイジ・テーガはフォリーニョ市近郊に広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを造り続けている。 ルイジは、品種の個性を最大限に引き出す栽培と高品質のオイル造りの両方に優れた見識を持ち、国内外で高い評価を受けているまさにオリーブオイルの達人。果実の収穫後24時間以内に圧搾し、フィルターにかけ不純物や余剰水分を除去。澱引き後は12〜15℃に温度管理された脱酸素のステンレスタンクで常に品質チェックをしながら保管している。ローマ時代からオリーブ栽培が続いている歴史的地区、通称「カルディナーレの丘」周辺で栽培され、丁寧に手摘みされたモライオーロ、レッチャーノ、フラントイオの3品種のオリーブの実をブレンドしたオリーブオイルが「オリオ・デル・カルディナーレ」。特に標高約400m、朝晩の気温差が激しいこの地域で育ったモライオーロを主体にすることで、この地区ならではの豊かな香りと苦み、辛味がバランスよく仕上がっている。フレーバーオイルの評価も高い。 オリオ・デル・カルディナーレ Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil) モライオーロ30%、レッチャーノ30%、フラントイオ40% アグルマート アル ベルガモット Agrumato al Bergamotto レッチャーノ80%、フラントイオ10%、ペンドリーノ10%、カラブリア産ベルガモット	500mlX12 JAN 8059 9937 250mlX20 JAN 8059 9906 250mlX20 JAN 8 021167 000742	¥3,000 ¥2,000 ¥2,500	¥3,240 ¥2,160 ¥2,700
ラツィオ州 リキュール	アンティカ ファブbrica リクオーリ コラジンガリ Antica Fabbrica Liquori Colazingari チョチャリアのアトウリ地区、スクラーノのトリニタ通りで創業。200年に渡り受け継がれてきたファミリーレシピにより、原料の選別、低温浸漬熟成に細心の注意を払いサンブーカを生産している。 サンブーカ フィーナ コラジンガリ Sambuca Fina Colazingari 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づくりを始めた。3代目ピッポとヌッチオの父子が2014年に『CAFFO 1915S.r.l.』を設立。伝統、革新、情熱を持って前進している。「カラブリアの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 Millésimé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 シャルドネ100% 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 シャルドネ100%	白・泡 750mlx6 12.5% 白・泡 750mlx6 12.5%	¥9,000 ¥12,000	¥9,720 ¥12,960