

# Lista dei Vini



Settembre 2020

取扱いワインの輸入は、すべてリーファーコンテナーを使用。イタリア国内の陸上輸送についても定温輸送をし、保管も定温倉庫で管理しており、商品の管理には細心の注意を払っております。

ワインのセレクションにおいては、ワインは食事の大切なパートナーというテーマをモットーに、「一口飲んで強烈なインパクトがあるよりも、家族、仲間、恋人と…数人で飲んで楽しみ、気が付いたらボトルが空いている」というようなアイテムを揃えております。

酸化防止剤(亜硫酸塩)が必要以上に使われているワインは、取り扱っておりません。

AVICO

有限会社アビコ  
東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号 〒151-0066  
TEL:03-6407-9522 FAX:03-6407-9523  
E-MAIL:support@avico.jp / HP:www.avico.jp

## 目次

(ワイン)		
*トスカーナ州	<b>Fattoria di Petrognano, Fattoria di Petroio, Podere Scheggiolla, Conti Costanti, Fossacolle, Giovanni Chiappini</b>	...Page 1 ...Page 1 ...Page 2
*ピエモンテ州	<b>Nicola Bergaglio, Anzivino, Rovellotti, Arrilonga, Vitivinicola Mainerdo, Ca' Rome' Casavecchia, Bosco Agostino, Eraldo Viberti, Emidio Maero</b>	...Page 2 ...Page 3 ...Page 4
*リグーリア州	<b>Casina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&amp;C.S.S.</b>	...Page 4
*トレンティーノ＝ アルトアディジェ州	<b>Aldeno, Maso Cantanghel, Niklas, Josephus Mayr</b>	...Page 5
*ロンバルディア州	<b>Castello Bonomi, Isimbarda</b>	...Page 6
*ヴェネト州	<b>Palladium, Tenuta Aurelia Le Contesse, Monte Santoccio, Angarano</b>	...Page 6 ...Page 7
*エミリア＝ロマーニャ州	<b>Ceci, Stefano Ferrucci</b>	...Page 8
*マルケ州	<b>Boccafosca, Podere Santa Lucia</b>	...Page 8
*ラツィオ州	<b>Marco Carpineti</b>	...Page 9
*アブルッツォ州	<b>Terre d'Abruzzo, Emidio Pepe</b>	...Page 9
*カンパニア州	<b>I Borboni, Guido Marsella, Vinicola del Sannio</b>	...Page 10
*プーリア州	<b>Apollonio Casa Vinicola</b>	...Page 10
*バジリカータ州	<b>Cantina di Venosa</b>	...Page 10
*サルデーニャ州	<b>Jankara, Attilio Contini</b>	...Page 11
*シチリア州	<b>Ippolito di Musso Angela, Distilleria Giovi</b>	...Page 11
(グラッパ)		
*トスカーナ州	<b>Nannoni</b>	...Page 12
*シチリア州	<b>Distilleria Giovi</b>	...Page 12
(リキュー)		
*ラツィオ州	<b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari</b>	...Page 12
*カラブリア州	<b>Caffo</b>	
*プーリア州	<b>Elisir San Marzano</b>	
フランス		
*シャンパニユ	<b>José Dhondt</b>	...Page 12
(オリーブオイル)		
*ウンブリア州	<b>Luigi Tega</b>	...Page 13

## 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。

2017	トレッピアーノ ピアンコ Trebbiano Bianco (IGT Toscana) トレッピアーノ100%	白 750mlx12	¥1,750	¥1,925
2016	トスカーナ ロッソ Toscana Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10%	赤 750mlx12	¥1,750	¥1,925
2016	キヤンティ メメ Chianti "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
2015	キヤンティ リゼルヴァ Chianti Riserva "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,500
2013	ヴァレンテ Valénte (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50%	赤 750mlx6 パリック(3年使用)で12ヶ月熟成	¥3,300	¥3,630

ファットリア・ディ・ペトロイオ

Fattoria di Petroio s.a.s. (Castelnuovo Berardenga地区)

1927年からキヤンティ・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。

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% キュベ	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,300
2016	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	¥3,080
2015	キヤンティ 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%	赤 750mlx12 トノーで14ヶ月熟成	¥3,300	¥3,630
2015	キヤンティ クラシコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ 100%	赤 750mlx6 トノーで24ヶ月熟成	¥5,500	¥6,050
2015	キヤンティ クラシコ 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	¥9,000	¥9,900

ポデーレ スケッジョッラ

Podere Schiacciola (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の畑をキヤンティ・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。土壤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	ストラヴィッツオ Stravizzo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	赤 750mlx6 オーク樽で12ヶ月	¥8,500	¥9,350
2005	ストラヴィッツオ Stravizzo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	赤 750mlx6 オーク樽で12ヶ月	¥8,500	¥9,350

コンティ コスタンティ

Conti Costanti Viticoltori (Montalcino地区)

コスタンティ家は15世紀までに遡ることができるシエナの名家。1711年にワイン生産者として創業以来、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノを語る上では欠かせないワイナリー。現在、25haの土地のうち畑は12ha、樹齢は6~25年。昼は暖かく、夜は冷涼な微気候で、畑は標高400mを超えている。

2017	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロッソ100%	赤 750mlx12 トニーで12ヶ月熟成	¥6,500	¥7,150
2013	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロッソ100%	赤 750mlx6 トニーで48ヶ月熟成	¥13,000	¥14,300



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、ずっととした味わい。

2015	Sangiovese (IGT Rosso di Toscana) 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8ヶ月熟成	14% JAN 8 032535 834159	¥4,800	¥5,280
2016	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)で約12ヶ月熟成	14.0% JAN 8 032535 833152	¥5,300	¥5,830
2016	Riesci (IGT Rosso di Toscana) カベルネ40% ブティ・ヴェルド40% メルロ20%	赤 750mlx6 バリックで12ヶ月	14.0% JAN 8 032535 837136	¥6,000	¥6,600
2013	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	14% JAN 8 032535 831134	¥9,800	¥10,780

ジョヴァンニ・キアッピーニ

Az.Agr.Giovanni Chiappini (Bolgheri地区)

1995年から自家消費と知人の為だけにワインを造っていたが、あまりにも美味しいと評判を呼び、2000年ワイ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	Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino) ヴエルメンティーノ100%	白 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,180
2016	Ferruggini (DOC Bolgheri) サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニヨン30%、シラー20%	赤 750mlx6 14.0%	¥3,800	¥4,180
2016	Felcaino (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ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,000	¥6,600
2016	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	¥16,500

ピエモンテ州

ニコラ・ベルガリオ

Az.Agr.Nicola Bergaglio

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めた。現在は息子と甥により運営されている。ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15haの畑を所有し、樹齢30年と、クリュ畑の樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培。特にクリュのミナイアは他のベーシックなガヴィとは、一線を画している。

2018	Gavi del Comune di Gavi (DOCG) コルテーゼ100%	白 750mlx12 13.0%	¥3,300	¥3,630
2018	Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG) コルテーゼ100%	白 750mlx12 12.5%	¥4,000	¥4,400

アンツィヴィーノ

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、かもしれません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	Caplenza (Vino da Tavola) ネッビオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスピーリーナ25%	赤 750mlx12 大樽で12ヶ月熟成	12.5%	¥2,800	¥3,080
2013	Nebbiolo Costa della Sesia (DOC) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 使用樽で6~8ヶ月	13.0%	¥4,600	¥5,060
2011	Gattinara (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で28ヶ月熟成	14.0%	¥5,000	¥5,500
2009	Gattinara Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	赤 750mlx6 大樽で40ヶ月熟成	14.0%	¥15,000	¥16,500



ロヴェロッティ

Rovelliotti 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40人×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世紀を辿る由緒あるセラーはいつもよ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% ヴェスピーリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥6,800	¥7,480
2010	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッビオーロ85% ヴェスピーリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥7,500	¥8,250
2009	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッビオーロ85% ヴェスピーリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥7,800	¥8,580
1999	ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG) ネッビオーロ95% ヴェスピーリーナ5%	トノーで4年以上熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥16,000	¥17,600

アッリロンガ

Arrilonga

6D3

オーナーのトンマーゾ・アッリゴーニはミラノのミシュランスターレストラン、サドレルのシェフとして活躍。1998年にパートナーのエロス・ピッコとともにイノチェンティ・エヴォジオーニをオープンさせ、2008年にはミシュランスターを獲得した。以前より自らの料理に合わせるワインを模索し続け、アレッサンドリアの南、リヴァルタ ボルミダに、標高480m、石灰質土壌に恵まれた1haの畠を購入した。

『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 14.0%	¥3,800	¥4,180
------	---	--	--------------------	--------	--------

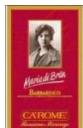
ヴィティヴィニコラ・マイネルド

Vitivinicola Mainardo 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) ネッビオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,300	¥8,030
2013	バルバレスコ リゼルヴァ (DOCG) Barbaresco Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,900	¥7,590

カ・ロメ

Ca' Rome'

カ・ロメはワイナリーの創設者であるロマーノ・マレンゴのニックネームで1980年に設立の家族経営のワイナリー。

ワイナリーはラバヤの丘陵地に位置し、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。

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	¥13,200
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	¥16,500
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	¥19,800

## (商品名)

## (容量/荷姿)

## (小売価格) (税込価格)

ピエモンテ州



カーサヴェッキア

**AZ.Agr.Casavecchia**

1700年代からカーサヴェッキアは、ソリ リキン、サン キリコなど、ディアーノ ダルバに4ヶ所の畑とバローロのカステリオーネ・ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haになる。なかでもバローロに隣接するディアーノ ダルバは、標高差の激しい、石灰質の強い粘土質土壌で男性的なワインを造り出す。

2016	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG) ドルチェット100%	赤 750mlx6 13.0%	¥3,600	¥3,960
2015	バルベーラ 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 14.0%	赤 750mlx6	¥3,800 ¥4,180
2015	ネッビオーロ ダルバ ピアドゥヴェンツア Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC) ネッビオーロ100%	大樽で熟成 14.0%	赤 750mlx6	¥4,600 ¥5,060
2011	ランゲ ロッソ ピアン デル ルボ 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 14.0%	赤 750mlx6	¥4,800 ¥5,280
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 14.0%	赤 750mlx6	¥7,800 ¥8,580
2011	バローロ リゼルヴァ Barolo Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成 14.0%	赤 750mlx6	¥8,800 ¥9,680
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 14.0%	赤 750mlx6	¥9,500 ¥10,450
2007	バローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット リゼルヴァ Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG) ネッビオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成 14.0%	赤 750mlx6	¥11,000 ¥12,100

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Andrealに引き継がれています。1970年代の終わりまで葡萄を販売していたが、1979年より自らがボトリングを開始した。La MorraのLa SerraとVerdunoのNeiranelに畑を所有している。

ステンレススチールタンクで発酵し、2000ℓのスラヴォニアオークで25~26ヶ月熟成が行われる。

年間生産量はわずか25,000本~30,000本の小さな生産者です。



2018	バルベーラ ダルバ スペリオーレ ヴォルブタ Barbera d'Alba Superiore Volupta (DOC) ネッビオーロ100%	赤 750mlx12 14.5%	¥4,800	¥5,280
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 ¥16,500

エラルド ヴィベルティ

**Eraldo Viberti**

ラ・モッラ地区サンタ マリア村の海拔350mの地点に6haの畑を所有。その中の2haでバローロを生産している。

除草剤、化学肥料を使わずオーガニックで栽培を行い、全ての作業は手で行われている。

平均樹齢は25年。アルコール発酵温度28°C~30°C。バリックで24ヶ月の熟成。ドメニコ・クレリコの妹が嫁ぎ、彼のワイン造りにも影響を及ぼす。



2005	バローロ Barolo (DOCG) ネッビオーロ100%	バリックで24ヶ月	赤 750mlx6 14.5%	¥15,000 ¥16,500
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 ¥39,600

エミディオ マエロ

**Emidio Maero**

1999年に設立のエミディオ・マエロの歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついている。マエロの代名詞ともいえるコッリーネ・サルツツェージ・ベラヴェルガは、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ベ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	¥4,180
------	--	---------------------	--------	--------

リグーリア州



カッシーナ・フェイプ

**Cascina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&C.S.S.**

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイプは、現在、ピガート、ロッセーゼ

グラナッチャなどの栽培、約6ヘクタールのブドウ畑、年間8万本を生産しています。

土地を守りながら、除草作業や害虫との闘いにおいて常に実験的・革新的な農業技術で農薬使用料を最大限に削減しています。

2019	ピガート Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente) ピガート100%	白 750mlx12 12.50%	¥3,800	¥4,180
2019	ロッセーゼ Rossese (DOC Riviera Ligure di Ponente) ロッセーゼ100%	赤 750mlx12 13.00%	¥3,800	¥4,180
2017	グラナッチャ Granaccia (IGT Colline Savonesi) グラナッチャ(グルナッシュ)100%	赤 750mlx12 13.50%	¥5,000	¥5,500

トレントイー＝  
アルトアディジエ州**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發揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げている。

2018	ミュラーツルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) ミュラー・トルガウ100%	白 750mlx12 12.5% JAN	¥2,500	¥2,750
2017	シャルドネ Chardonnay (DOC Trentino) シャルドネ100%	白 750mlx12 14.5% JAN 8 001767 918630	¥2,600	¥2,860
2013	モスカート ジャッロ Moscato Giallo (DOC Trentino) モスカート ジャッロ100%	甘口 500mlx6 12.0% JAN 8 001767 027509	¥3,000	¥3,300

マゾ カンタンゲル

**Maso Cantanghel**

マゾ カンタンゲルのオーナー フェデリコ・シモーニは2006年に1984年より続くカンティーナを購入しました。畑はトレントの東の丘ヴァル・ディ・センブラのチェヴェツァーノ村に3つの畑、6haを所有しています。標高は460m～650mで粘土石灰と火山性土壤で構成された土壤からは、力強く、エレガントなワインが生まれます。マゾ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで「Cantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「アンヘル」から名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

2018	ピノ グリージョ "マゾ パパ" Pinot Grigio "Maso Papa" (IGT Vigneti delle Dolomiti) ピノ グリージョ100% ヴィーガン 20%使用済みバリックで発酵	白 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,400
2019	ゲブルツラミネール "ヴィーニャ カゼーレ" Gewurtztraminer "Vigna Caselle" (DOC Trentino) ゲブルツラミネール100% ヴィーガン ステンレスタンク	白 750mlx6 14.0%	¥4,800	¥5,280
2017	ソットサス キュヴェ Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomitti) ピノビアンコ40%、シャルドネ40%、ソーヴィニヨン ブラン20% 3か所の畑のブレンド	白 750mlx6 13.5%	¥5,000	¥5,500
2016	ピノ ネロ "ヴィーニャ カンタンゲル" Pinot Nero "Vigna Cantanghel" (DOC Trentino) ピノ ネロ100% ヴィーガン、手摘み、バケルファーメーテーション、バリックで12か月熟成	赤 750mlx6 13.5%	¥6,800	¥7,480

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・アディジエ地区の上位にランクインするほど評価が高い。なかでも白ワインのクオリティには定評があり、とりわけソーヴィニヨンの栽培は周辺地域の中でもNO.1の好条件に恵まれている。



2018	ピノ ビアンコ Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder) ピノ ビアンコ100% (Weissburgunder) HOSの意味:野ウサギ	白 750mlx12 13.0%	¥4,000	¥4,400
2018	ケルネル Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner) ケルネル100% 約10%は5HLのオーク樽で熟成 LUXSの意味:オオヤマネコ	白 750mlx12 13.5%	¥4,500	¥4,950
2018	ソーヴィニヨン Sauvignon DOXS (DOP Südtiroler Sauvignon) ソーヴィニヨン100% DOXSの意味:アナグマ	白 750mlx12 14.0%	¥4,800	¥5,280

ヨゼフス マイヤー

**Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr**

1629年シモン・マイヤーの創業以来、10世代に渡り受け継がれてきた醸造所-ウンテルガンネル。ボルツァーノの盆地の東端、2つの川(イサルコ川とエガ川)が合流する地区の標高285mの地点に醸造所は位置する。川が近いため土壤は細かい岩のかけらと土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。収穫はとてとて遅い時期に行われる。



2017	シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) シャルドネ100%	白 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2018	アルト アディジ 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%	¥4,500	¥4,950
2018	ラグレイン クレツツエル "ヴェンデミアート タルディヴァメンテ" (DOC Südtiroler) ラグレイン100%	ロゼ 750mlx6 15.5%	¥5,000	¥5,500
2015	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% パリックで18～20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,000	¥7,700
2013	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% パリックで18～20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,500	¥8,250
	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月)	赤 750mlx6 15.0%		入荷予定
2016	ラグレイン Lamarein (Vino da Tavola) MG ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月)	赤 1500mlx6 15.5%	¥33,000	¥36,300

## ロンバルディア州



カステッロ・ボノミ

**Castello Bonomi**  
 カステッロ・ボノミはフランチャコルタで唯一のシャトーワイナリー。2000年よりパラディンファミリーが経営しており、オルファノ山の山麓に広がる圧縮された石灰質土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 キュヴェ ヴェンティ ドゥーエ ブリュット Franciacorta Cuvée 22 Brut (DOCG) シャルドネ100%	750mlx6	白・泡	¥4,000	¥4,400
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%	750mlx6	白・泡	¥5,800	¥6,380
NV	フランチャコルタ クリュ ベルドゥ ブリュット Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG) シャルドネ70% ピノネロ30%	750mlx6	白・泡	¥6,500	¥7,150
NV	フランチャコルタ サテン ブリュット Franciacorta Saten Brut (DOCG) シャルドネ100%	750mlx6	白・泡	¥7,500	¥8,250
2010	フランチャコルタ ミレジマート ドサージュ ゼロ Franciacorta Millesimato Dosage Zero (DOCG) シャルドネ50% ピノネロ50%	750mlx6	白・泡	¥10,000	¥11,000
2004	フランチャコルタ エチケッタ ネラ Franciacorta Etichetta Nera (DOCG) ピノネロ100%	750mlx6	白・泡	¥20,000	¥22,000

## イジンバルダ

**Tenuta Isimbarda**

カンティーナの名称は、17世紀終盤、畠があるサンタ・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。

2017	リースリング スーベリオーレ ヴィニヤ マルティナ Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese) リースリング・レナーノ100%	750mlx6	白	¥3,600	¥3,960
2016	ピノ ネロ "ヴィニヤ デイ ジガンティ Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100%	750mlx6	赤	¥4,000	¥4,400
2016	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%	750mlx6	赤	¥5,000	¥5,500

## 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。畠はソアヴェ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。

2018	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezie) SCスクリューキャップ ピノ グリージョ100%	750mlx12	白	¥2,300	¥2,530
2017	ソアヴェ Soave (DOC) SCスクリューキャップ ガルガーネガ100%	750mlx12	白	¥2,300	¥2,530

## テヌータ オウレリア

**Tenuta Aurelia**

コレテ・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ベスケーラの南側、ヴァレッジオ・スル・ミニョの小高い丘に、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・クストーツアは生産されている。

2017	コレテ マルツァゴ クストーツア "ラ・ソルダネッラ" Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC) コレテーゼ25% ガルガーネガ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%	750mlx6	白	¥2,800	¥3,080
2017	コレテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ・モララ" Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コレヴィーナ35% ロンディネッラ35% モリナーラ30%	750mlx6	赤	¥2,800	¥3,080

## (商品名)

## (容量/荷姿)

## (小売価格) (税込価格)

ヴェネト州



## 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. ブロセッ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	¥2,376
N.V. ピノ ロゼ ブリュット Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ30%	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000032	¥2,800	¥3,080
N.V. ニヴェス カッペリーニ ロゼ スプマンテ ブリュット Nives Cappellini Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) グレラ60%、ラボーザ40%	ロゼ・泡 750mlx6 11.0% JAN 8 005068 001923	¥3,500	¥3,850
N.V. ヴェルドウツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリューキャップ ヴェルドウツォ・トレヴィジャーノ100%	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,980
N.V. ピノ ロゼ フリッツァンテ Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリューキャップ ピノ・ネロ70% ピノ・ビアンコ30%	ロゼ・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001237	¥1,800	¥1,980
2018 ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezie) SCスクリューキャップ ピノ・グリージョ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,800	¥1,980
2016 カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) SCスクリューキャップ カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000643	¥1,800	¥1,980

モンテ サントッコ

Monte Santoccio

モンテ・サントッコのオーナー 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・サントッコでワイン造りを行っている。2006年にヴァルポリチエッラ クラシ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エッラの味わいにこだわっている。

2019 ロザート ミス ロゼ Rosato Miss Rose (VDT) コルヴィーナ50%,コルヴィーノ-ネ50%	ロゼ 750mlx6 13.0%	¥3,800	¥4,180
2018 ヴァルポリチエッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%,コルヴィーノ-ネ30%,ロンディネッラ20%,モリナーラ10%	赤 750mlx6 12.5%	¥3,800	¥4,180
2015 ヴァルポリチエッラ クラシコ スペリオーレ リバッソ 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 14.0%	¥5,500	¥6,050
2012 アマローネ デッラ ヴァルポリチエッラ 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	¥12,100

アンガラーノ

Angarano

生産者、ビアンキ、ミキエル、ジョヴァンナを中心とした5人姉妹の家族経営。現在、一家が所有するヴィ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ナミヴィツラ・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ピ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年の世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されている。

2018 ブレンタ ビアンコ ヴェスピオーロ (DOC Breganze Vespaio) Brenta Bianco Vespaio (DOC Breganze Vespaio) ヴェスピオーロ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,500	¥3,850
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	¥5,500
2015 メルロ Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロ100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,950
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	¥7,150
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	¥8,030
2013 サン ピアージョ トルコラートリゼルヴァ San Biagio Torcolato Riserva (DOC Breganze Torcolato) ヴェスピオーロ100% バリックで24ヶ月熟成	甘口 500mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,150

エミリア＝  
ロマーニャ州



チェーチ

**Cantine Ceci S.p.A.**

カンティーナチェーチは、40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功をし、90年代には、ランブルスコを代表するカンティーナとなった。2004年には、<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。

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

NV	ランブルスコ カサノヴァ Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ数種のブレンド	ガス圧:2.5気圧	赤・泡 750mlx12	¥2,500	¥2,750
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%		10.5% JAN 8 000199 013500	¥3,333	¥3,666
			11.5% JAN 8 000199 007103		

ステファノ・フェルッティ

**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いくべき「ドムス・カイア」は、サンジョヴェーゼをバ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	¥3,630
2015	ドムス カイア Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% (バッシート30~40日間)	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
2012	ステファノ フェルッティ ストラマトゥーレ "Stefano Ferrucci" Stramatore (VDT) マルヴァジア ディ カンディア100%		甘口500ml × 6	¥9,000	¥9,900
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	¥9,900
		13.0%			

マルケ州

ボッカフォスカ

**Boccafosca**

ボッカフォスカはファットリーニ・ジョルダーノを中心に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。



2018	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシコ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC) ヴェルディッキオ100%		白 750mlx12	¥1,550	¥1,705
2016	ロッソ ピチエーノ Rosso Piceno (DOC) モンテブルチアーノ70% サンジョヴェーゼ30%		赤 750mlx12	¥1,550	¥1,705
		12.5% JAN 8 058056 490400	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**

ポーデレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドウッティとピエトロ・カッチャーニにより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・モッソ・ダルバニ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%	シャルマ一方式で6ヶ月	白・泡 750mlx6	¥3,800	¥4,180
2018	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシコ "ロミタ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC) ヴェルディッキオ100%		白 750mlx6	¥3,300	¥3,630
2017	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	¥3,800	¥4,180
2017	ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズイ クラシコ スペリオーレ "ジャンニ バルドウッティ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" (DOC) ヴェルディッキオ100%	白 750mlx6	¥4,000	¥4,400	13.5% JAN 8 055742 340046
2014	ヴェルディッキオ スペリオーレ タラリ Verdicchio Superiore "Taragli" (DOCG) ヴェルディッキオ100%	パリックで12ヶ月熟成	白 750mlx6	¥5,000	¥5,500
2018	マルケ ロザート Marche Rosato (IGT Marche) ラクリマ ネラ100%		ロゼ 750mlx6	¥3,300	¥3,630
2016	ラクリマ ディ モッソ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba (DOC) ラクリマ ネラ100%		赤 750mlx6	¥3,300	¥3,630
		13.0%			

## 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。

2015	キウス ブリュット メド Kius Brut Metodo Classico ベローネ100%	白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,380
2018	カボレモレ ラツィオ ピアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ベローネ100%	白 750mlx6 13.5%	¥4,500	¥4,950
2016	ヌズ NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco) ベローネ100% アンフォーラ醸造	白 750mlx6 13.5%	¥8,000	¥8,800
2016	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% モンテブルチアーノ30% チェザネーゼ10% バリックで12ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2013	アポリーデ ロッソ Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥9,000	¥9,900
2013	ディティランブス ラツィオ ロッソ Dithyrambus Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) モンテブルチアーノ100% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6		完売

## アブルツツオ州



テレダブルツオ

Terre d'Abruzzo

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

2018	トレッビアーノ ダブルツオ "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 12.5% JAN 8 030652 018001	¥1,900	¥2,090
2017	バッグ イン ボックス トレッビアーノ ダブルツオ "レ モルジエ" Bag in Box Trebbiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレッビアーノ85% シャルドネ15%	白 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320043	¥5,200	¥5,720
2017	チエラスオーロ ダブルツオ "レモルジエ" Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテブルチアーノ100%	ロゼ 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 015000	¥1,900	¥2,090
2017	バッグ イン ボックス チエラスオーロ ダブルツオ "レモルジエ" Bag in Box Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテブルチアーノ100%	ロゼ 3000mlx4 12.5% JAN 8 051770 320050	¥5,200	¥5,720
2017	モンテブルチアーノ ダブルツオ"レ モルジエ" Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 13.0% JAN 8 030652 019008	¥1,900	¥2,090
2018	バッグ イン ボックス モンテブルチアーノ ダブルツオ"レ モルジエ" Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320036	¥5,200	¥5,720

エミディオ ペペ

Az.Agr.Emidio Pepe

モンテブルチアーノ・ダブル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できるか、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、モンテブ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 ダブルツオ Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 12.5%	¥18,000	¥19,800
2014	トレッビアーノ ダブルツオ Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレッビアーノ100%	白 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 12.5%	¥20,000	¥22,000
2016	ペコリーノ ピアンコ Pecorino Bianco (IGT) ペコリーノ100%	白 750mlx12 14.0%	¥16,000	¥17,600
2010	モンテブルチアーノ ダブルツオ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 13.5%	¥28,000	¥30,800
2007	モンテブルチアーノ ダブルツオ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 13.5%	¥38,000	¥41,800
2001	モンテブルチアーノ ダブルツオ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 13.5%	¥48,000	¥52,800
2000	モンテブルチアーノ ダブルツオ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 13.5%	¥55,000	¥60,500
1983	モンテブルチアーノ ダブルツオ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテブルチアーノ100%	赤 750mlx12 Vecchie Vigne Selezioneラベル 13.5%	¥68,000	¥74,800

## カンパニーア州



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ブ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ー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、アスブ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。自社畠のブドウ使用はイ・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 アスブリニオ100%	白・泡 750mlx6	¥4,300	¥4,730
2017 ヴィテ マリターラ Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa) アスブリニオ100%	白 750mlx6	¥3,800	¥4,180
2018 ルナ ジャンカ コーダ ディ ヴォルペ (IGP Beneventano) Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano) コーダディヴァルペ100%	白 750mlx6	¥4,000	¥4,400
	12.0% JAN		

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の畠を所有、海拔700mを越える畠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 フランギーナ ポッジ レアリ Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) フランギーナ100%	白 750mlx12	¥4,300	¥4,730
2015 グレコ ディ トゥフォ ポッジ レアリ Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG) グレコ100%	白 750mlx12	¥4,500	¥4,950
2017 フィアーノ ディ アヴェリーノ Fiano di Avellino (DOCG) フィアーノ100%	白 750mlx12	¥5,500	¥6,050
	13.5% JAN		

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 フランギーナ Falanghina (DOP Sannio) SCスクリューキャップ フランギーナ100%	白 750mlx12	¥1,530	¥1,683
2018 アリアニコ Aglianico (DOP Sannio) SCスクリューキャップ アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥1,530	¥1,683
2018 フランギーナ "インシニエ" (DOC) Falanghina "Insigne" (DOC) フランギーナ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
	13.0% JAN無し		
グレコ"デリツィアーレ" (DOC) Greco "Deliziale" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	完売	
2017 アリアニコ "ムニフィコ" (DOC) Aglianico "Munifico" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
	13.0% JAN無し		

## 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、マルチエッロとマッジ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 エルフオ ピアンコ ダレッサー Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco) ピアンコ ダレッサー100%	白 750mlx12	¥2,500	¥2,750
2017 エルフオ 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	¥2,500	¥2,750
2018 コンパニア ヴィナイオーリ サレント Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso) ネグロアマーロ80% マルヴァジアネーラ20% 大樽で3ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥1,980	¥2,178
2018 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	¥2,750
	13.0% JAN 006002		
	14.0% JAN 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。

2017 ピアンコ バジリカータ Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア 100%	白 750mlx12	¥2,800	¥3,080
2016 アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニヤーリ" Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,300

## サルデニーヤ州

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ニーヤ島で2番目に高い標高1,200mのモンニンヴァーラ山の北側に位置する。この山の影響により南からの熱風を防ぎ、酸と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ペロッソで最優秀エノロゴとして表彰されたジャンニ・メノッティ氏。

2016	ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーベリオーレ ヴェルメンティーノ 100%	白 750mlx6	¥4,500	¥4,950
2016	コッリ デル リンバラ "ル ニエッドウ" Colli del Limbara "Lu Nieddu" (IGT) カリカッジョーラ、パスカーレ、カンノナウ、ドルチェット、バルベラ、カベルネ・フラン	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
		14.5%	JAN 7 26452 01402 9	

## アッティオリオ 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・オリスターこそ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。

2018	ヴェルメンティーノ ディ サルデニーヤ "ティルソス" ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx12	¥3,000	¥3,300
2018	カルミス ビアンコ 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 750mlx12	¥3,800	¥4,180
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	¥4,000	¥4,400
2015	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	¥4,600	¥5,060
2018	ニエッデーラ ロザート Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	ロゼ 750mlx12	¥3,000	¥3,300
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% ニエッデーラ,ボヴァーレ10%	赤 750mlx12	¥3,800	¥4,180
2016	ニエッデーラ ロッソ Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	赤 750mlx12	¥4,000	¥4,400
		13.5%	JAN 8 006256 000780	

## シチリア州



## イッポリート ディ ムッソ アンジェラ

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ー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。土壤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。

2018	グリッロ ビアンコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12	¥2,500	¥2,750
2018	ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
2017	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
2017	ネロ ダーヴォラ アンド シラー Nero d'Avola & Syrah (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 50% シラー50%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		13.5%	JAN 8 068057 097604	

## 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。

2018	ヴィーノ エトナ ビアンコ (D.O.C. Etna) Vino Etna Bianco (D.O.C. Etna) カリカンテ 85% グレカニコ15%	白 750mlx6	¥6,000	¥6,600
2015	ヴィーノ エトナ ロッソ アクラトン (D.O.C. Etna) Vino Etna Rosso Akraton (D.O.C. Etna) ネレッロ・マスカレーゼ 90% ネレッロ・カッピッチャ10%	赤 750mlx6	¥6,500	¥7,150
		14.0%		

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バ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

¥9,900

アッカヴィーテ ディ ヴィナッチャ ディ ブルネット リゼルヴァ ダ シガロ

Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)

700mlx6 40.0%

¥9,000

¥9,900

シチリア州  
グラッパ

ジョヴィ蒸留所

Distilleria Giovi

シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料は、シチリア島全土の信頼のに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

ネレッソ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ

500ml x 6

¥5,500

¥6,050

グラッパ デッレトナ  
Grappa dell'Etna

製菓材料

ネレッソ・マスカレーゼ、カリカンテ

500ml x 6

¥6,800

¥7,480

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

製菓材料

ネロ・ダヴォラ

500ml x 6

¥7,000

¥7,700

グラッパ ディ モスクート ディ パンタレリア  
Grappa di Moscato di Pantelleria

製菓材料

ジビッボ

500ml x 6

¥8,000

¥8,800

グラッパ オリティーカ エ レモン  
Grappa Oritica e Lem

製菓材料

New Bottle レモンとイラクサ入りのグラッパ

500ml x 6

¥6,800

¥7,480

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

製菓材料

New B ブルーンのブランデー

500ml x 6

¥11,000

¥12,100

アクアヴィーテ ディ フィキ ディンディア  
Acquavite di Fichi d'India

製菓材料

サボテンの実のブランデー

500ml x 6

¥12,000

¥13,200

アクアヴィーテ ディ ベスケ  
Acquavite di Pesche

製菓材料

ピーチのブランデー

500ml x 6

¥12,000

¥13,200

アクアヴィーテ ディ メレ デットレナ セイカザイリョウ  
Acquavite di Mele dell'Etna

製菓材料

サン エトナ産リンゴのブランデー

500ml x 6

¥13,000

¥14,300

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 コラジンガリ  
Antica Fabbrica Liquori Colazingari

チオ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プーカを生産している。

サンプーカ 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

¥5,000

¥5,500

40.0%

カラブリア州  
リキュールカッフォ  
Caffo

1890年にジュゼッペ・カッフォがシチリアのサンタ・ヴェネリーナでハーブの蒸留を始め、1915年に蒸留所を買い取る。1950年にはセバスティアーノ・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

¥5,800

¥6,380

27.0% JAN 8 004499 500593

プーリア州  
リキュール

ボルシ

Borschi

ジュゼッペ・ボルシは1840年にプーリア州のサン・マルツアーノ・ディ・ジュゼッペで先祖のコーカサス人のレシピを再現したリキュールの販売を開始した。1964年にターラントへ移動、2013年にCaffoグループが操業の管理を引き継ぎました。現在は4代目のEdigio Borschiによって品質は受け継がれています。最も古い南イタリアのリキュールです。

エリシール サン・マルツアーノ ボルシ  
Elixir San Marzano Borschi

砂糖、カラメル、ハーブとスパイス

500ml x 6

¥3,800

¥4,180

38.0% JAN 8003835000056

<フランス>  
シャンパニユ

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ニユの生産を開始した。

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のオジエ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 シャンパニユ ブリュット ブラン ドゥ ブラン  
Champagne Brut Blanc de Blancs

シャルドネ100%

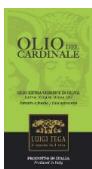
白・泡 750mlx6

¥9,000

¥9,900

12.5%

ウンブリア州  
オリーブオイル



ルイジ テーガ モリーノ イル ファットーレ

Luigi TEGA Molino Il Fattore

ルイジ・テーガはフォリ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、濾過後は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%	250mlX20	¥2,000	¥2,160
JAN 8059 9937	JAN 8059 9906		
タルトウーフォ ネーロ (Extra Virgin Oil) Tartufo Nero (Extra Virgin Oil)	250mlX20	¥3,500	¥3,780
レッチーノ60% ペンドリーノ40% ブラックトリファロマ	JAN 無し		
タルトウーフォ ピアンコ (Extra Virgin Oil) Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil)	250mlX20	¥3,800	¥4,104
レッチーノ60% ペンドリーノ40% ホワイトトリファロマ	JAN 無し		
フンギ ポルチーニ (Extra Virgin Oil) Fungi Porcini (Extra Virgin Oil)	250mlX20	¥3,500	¥3,780
レッチーノ60% ペンドリーノ40% ポルチーニ茸アロマ	JAN 無し		
アグルマート アル ベルガモット (Extra Virgin Oil) Agrumoto al Bergamotto (Extra Virgin Oil)	250mlX20	¥2,800	¥3,024
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 無し		
アグルマート アル リモーネ (Extra Virgin Oil) Agrumonto al Limone (Extra Virgin Oil)	250mlX20	¥2,800	¥3,024
レッチーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カンパニーナ州ソレント産レモン	JAN 無し		