

# Lista dei Vini



Novembre 2021

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

## トスカーナ州

ファットリア ディ ベトロニャーノ

**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、クラッシコゾーンとの間のモンテルポ・フィオレンティーナに100haの畑を所有。南向きの砂質と粘土質の土壌により、とてもエレガントなワインを産出する。2015年からはビオロジコに移行中。

|      |                                                                                       |  |                     |        |        |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|--------|--------|
| 2017 | トレッビアーノ ピアンコ<br>Trebiano Bianco (IGT Toscana)<br>トレッビアーノ100%                          |  | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥1,750 | ¥1,925 |
| 2016 | トスカーナ ロッソ<br>Toscana Rosso (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10% |  | 赤 750mlx12<br>13.0% | ¥1,750 | ¥1,925 |
| 2016 | キャンティ メメ<br>Chianti "Meme" (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%                            |  | 赤 750mlx12<br>13.0% | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2015 | キャンティ リゼルヴァ メメ<br>Chianti Riserva "Meme" (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%              |  | 赤 750mlx6<br>13.0%  | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2013 | ヴァレンテ<br>Valente (IGT Toscana)<br>シラー50%、メルロ50%                                       |  | 赤 750mlx6<br>13.0%  | ¥3,300 | ¥3,630 |

バリック(3年使用)で12ヶ月熟成

ファットリア・ディ・ベトロイオ

**Fattoria di Petroio s.a.s. (Castelnuovo Berardenga地区) ブドウ、ワイナリー: BIO**

1927年からキャンティ・クラッシコ協会に加盟している、由緒ある造り手。カンティーナと畑は、緑の木々に囲まれた丘の上に位置し畑は南東向きで日照条件に恵まれ、また樹齢も平均30年以上と古く、良いブドウを収穫するための環境が整っている。醗酵はセメントタンクで、熟成には500Lの樽を使用。樹齢の古さや、複雑な要素が感じられる。エノロゴは、カルロ・フェッリニ。

|      |                                                                                   |                         |                     |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2017 | ポコ ロッソ<br>Poco Rosso (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ100% スキンコンタクト8時間                    |                         | 赤 750mlx12<br>12.5% | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 2016 | ポッジオ アル マンドロロ<br>Poggio al Mandorlo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ100%                 |                         | 赤 750mlx12<br>13.5% | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2016 | キャンティ クラッシコ<br>Chianti Classico (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ90% コロリーノ5% マルヴァジア・ネラ5%         | トノーで14ヶ月熟成              | 赤 750mlx12<br>13.5% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2015 | キャンティ クラッシコ リゼルヴァ<br>Chianti Classico Riserva (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ 100%             | トノーで24ヶ月熟成              | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥5,500 | ¥6,050 |
| 2015 | キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ<br>Chianti Classico Gran Selezione (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ100% | トノーで12ヶ月、22.5hLの大樽で12ヶ月 | 赤 750mlx6<br>13.5%  | ¥9,000 | ¥9,900 |

ポデーレ スケッジョッラ

**Podere Scheggiola (Castelnuovo Berardenga地区)**

ポデーレ・スケッジョッラは、農学士夫妻であるマリアとルチアーノが2000年に1haの畑をキャンティ・クラッシコ地区のカステルヌオヴォ・ベラルデンガの西側に購入しました。土壌はミネラルにあふれる石灰質と岩からなり、骨太なワインを産み出します。ぶどうの栽培と醸造に関して一貫した自然スタイルの手法にこだわった生産者です。

|      |                                                           |           |                    |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------|-----------|--------------------|--------|--------|
| 2007 | ストラヴィッツォ<br>Stravizzo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥8,500 | ¥9,350 |
| 2005 | ストラヴィッツォ<br>Stravizzo (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥8,500 | ¥9,350 |

コンティ コスタンティ

**Conti Costanti Viticultori (Montalcino地区)**

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

|      |                                                                                     |                        |                     |         |         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|---------|---------|
| 2018 | ロッソ ディ モンタルチーノ<br>Rosso di Montalcino (DOC)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100%                    | トノーで12ヶ月熟成             | 赤 750mlx12<br>14.0% | ¥6,500  | ¥7,150  |
| 2016 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100%              | トノーで48ヶ月熟成             | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥15,000 | ¥16,500 |
| 2015 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100%              | トノーで48ヶ月熟成             | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥18,000 | ¥19,800 |
| 2015 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ<br>Brunello di Montalcino Riserva(DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100% | フレンチオークで18か月トノーで36ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥30,000 | ¥33,000 |
| 2015 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)WMGダブルマグナム<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100%    | トノーで48ヶ月熟成             | 赤 3000mlx1<br>14.0% | ¥70,000 | ¥77,000 |

トスカーナ州

フオッサコッレ

**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。

|      |                                                                        |                                      |         |         |
|------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------|---------|
| 2015 | サンジョヴェーゼ<br>Sangiovese (IGT Rosso di Toscana)<br>サンジョヴェーゼ グロツノ100%     | 赤 750mlx6<br>バリック(2~3年使用)で8ヶ月熟成      | ¥4,800  | ¥5,280  |
| 2016 | ロッソ ディ モンタルチーノ<br>Rosso di Montalcino (DOC)<br>サンジョヴェーゼ グロツノ100%       | 赤 750mlx6<br>バリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成    | ¥5,300  | ¥5,830  |
| 2016 | リエッシ<br>Riesci (IGT Rosso di Toscana)<br>カベルネ40% プティ・ヴェルド40% メルロ20%    | 赤 750mlx6<br>バリックで12ヶ月               | ¥6,000  | ¥6,600  |
| 2016 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロツノ100% | 赤 750mlx6<br>14% JAN 8 032535 833152 | ¥9,800  | ¥10,780 |
|      | 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                        |                                      |         |         |
| 2015 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロツノ100% | 赤 750mlx6<br>14% JAN                 | ¥11,000 | ¥12,100 |
|      | 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                        |                                      |         |         |
| 2013 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ<br>Brunello di Montalcino (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ グロツノ100% | 赤 750mlx6<br>14% JAN                 | ¥12,000 | ¥13,200 |
|      | 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                        |                                      |         |         |

ジョヴァンニ・キアッピニ

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

1995年から自家消費と知人の為だけにワインを造っていたが、あまりにも美味しいと評判を呼び、2000年ヴィンテージより瓶詰して販売することに。畑はあのオルネッライアの隣。グアド・デ・ジェモリ2001は、イタリアソムリエ協会が発行する評定誌[BIBENDA]第8号のボルゲリ特集でマッキオレやオルネッライアなどを抑えて、堂々の第2位に輝いた。

|      |                                                                                   |                    |         |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|---------|
| 2017 | レ グロツティーネ ビアンコ<br>Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino)<br>ヴェルメンティーノ100%    | 白 750mlx6<br>14.0% | ¥3,800  | ¥4,180  |
| 2016 | フェルツジニ<br>Ferrugini (DOC Bolgheri)<br>サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニヨン30%、シラー20%           | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥3,800  | ¥4,180  |
| 2016 | フェルチアイノ<br>Felciaino (DOC Bolgheri)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ40%、サンジョヴェーゼ10%         | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥6,000  | ¥6,600  |
| 2016 | グアド デ ジェモリ<br>Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20% | 赤 750mlx6<br>15.0% | ¥15,000 | ¥16,500 |
|      | 使用バリックで最低12ヶ月熟成                                                                   |                    |         |         |

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。

|      |                                                                                   |                     |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2019 | ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ<br>Gavi del Comune di Gavi (DOCG)<br>コルテーゼ100%                 | 白 750mlx12<br>13.0% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2019 | ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ "ミナイア"<br>Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG)<br>コルテーゼ100% | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥4,000 | ¥4,400 |

アンツィヴィーノ

**Anzivino Viticoltori in Gattinara**

もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの、「田舎で暮らしたい」という夢から始まったカンティーナ。ガッティナ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。

|      |                                                                       |                     |         |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|---------|
| 2018 | カブレング<br>Caplenga (Vino da Tavola)<br>ネッビオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25% | 赤 750mlx12<br>12.5% | ¥2,800  | ¥3,080  |
| 2013 | ネッビオーロ コスタ デッラ セシア<br>Nebbiolo Costa della Sesia (DOC)<br>ネッビオーロ100%  | 赤 750mlx6<br>13.0%  | ¥4,600  | ¥5,060  |
| 2016 | ブラマテッラ<br>Bramaterra (DOC)<br>ネッビオーロ70% クロアティーナ25% ヴェスポリーナ5%          | 赤 750mlx6<br>13.5%  | ¥5,500  | ¥6,050  |
| 2016 | ガッティナラ<br>Gattinara (DOCG)<br>ネッビオーロ100%                              | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥5,500  | ¥6,050  |
| 2009 | ガッティナラ リゼルヴァ<br>Gattinara Riserva (DOCG)<br>ネッビオーロ100%                | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥15,000 | ¥16,500 |
|      | 大樽で28ヶ月熟成                                                             |                     |         |         |
|      | 大樽で40ヶ月熟成                                                             |                     |         |         |

ロヴェロッティ

**Rovellotti Viticoltori in Ghemme**

ロヴェロッティ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネを呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約4 x 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。

|            |                                                           |                    |         |         |
|------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|---------|---------|
| 1999       | ゲンメ リゼルヴァ<br>Ghemme Riserva (DOCG)<br>ネッビオーロ95% ヴェスポリーナ5% | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥16,000 | ¥17,600 |
| トノーで4年以上熟成 |                                                           |                    |         |         |

アッリロンガ

**Arrilonga**

2019年から



オーナーのトンマーゾ・アッリゴニはミラノのミシュランスターレストラン、サド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<br>Monferrato Rosso "6D3" (DOC Monferrato)<br>ドルチェット 100% | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥3,800 | ¥4,180 |
|------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|--------|

ヴィティヴィニコラ・マイネルド

**Vitvinicola 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 ボデーリ ディ ジョアニネット<br>Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG)<br>ネッビオーロ100% 大樽で5年熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥7,300 | ¥8,030 |
| 2013 | バルバレスコ リゼルヴァ ボデーリ ディ ジョアニネット<br>Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG)<br>ネッビオーロ100% 大樽で5年熟成 | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥6,900 | ¥7,590 |

カ・ロメ

**Ca' Rome'**

カ・ロメはワイナリーの創設者であるロマーノ・マレンゴのニックネームで1980年に設立の家族経営のワイナリー。ワイナリーはラバヤの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近くリオ・ソルド(バルバレスコのクリュ)。石灰質、粘土質土壌で土は白くしっかりと骨格とボディ、長い寿命を持ち、かつ優雅で女性的なスタイルを持つ、エレガントでバランスの良いバルバレスコを産する。

|      |                                                                                                      |                    |         |         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|---------|
| 2015 | バルバレスコ リオ ソルド<br>Barbaresco "Rio Sordo" (DOCG)<br>ネッビオーロ100% バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成           | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥12,000 | ¥13,200 |
| 2013 | バルバレスコ "マリア ディ ブルン"<br>Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG)<br>ネッビオーロ100% バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥15,000 | ¥16,500 |
| 2011 | バルバレスコ "マリア ディ ブルン"<br>Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG)<br>ネッビオーロ100% バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥18,000 | ¥19,800 |



## 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、ディアノー ダルバに4ヶ所の畑とバローロのカステリオオーネ・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ノー 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 ディアノー ダルバ ソリ リキン<br>Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)                 | 赤 750mlx6           | ¥3,600  | ¥3,960  |
|      | ドルチェット100%                                                                                | 13.0%               |         |         |
| 2017 | ドルチェット ディ ディアノー ダルバ ソリ リキン<br>Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)                 | 赤 750mlx6           | ¥3,600  | ¥3,960  |
|      | ドルチェット100%                                                                                | 13.0%               |         |         |
| 2016 | バルベラ ダルバ スペリオール サン キリコ<br>Barbera d'Alba Superiore San Quirico (DOC)                      | 赤 750mlx6           | ¥4,000  | ¥4,400  |
|      | バルベラ100%                                                                                  | トノーで12ヶ月熟成<br>14.0% |         |         |
| 2015 | ネッビオーロ ダルバ ピアドヴエンツァ<br>Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)                                    | 赤 750mlx6           | ¥4,600  | ¥5,060  |
|      | ネッビオーロ100%                                                                                | 大樽で熟成<br>14.0%      |         |         |
| 2011 | ランゲ ロッソ ピアン デル ルボ<br>Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)                                     | 赤 750mlx6           | ¥4,800  | ¥5,280  |
|      | 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<br>14.0% |         |         |
| 2014 | バローロ ピアンタ<br>Barolo Pianta (DOCG)                                                         | 赤 750mlx6           | ¥8,800  | ¥9,680  |
|      | ネッビオーロ100%                                                                                | 大樽で24ヶ月熟成<br>14.0%  |         |         |
| 2013 | バローロ リゼルヴァ<br>Barolo Riserva (DOCG)                                                       | 赤 750mlx6           | ¥10,000 | ¥11,000 |
|      | ネッビオーロ100%                                                                                | 大樽で36ヶ月熟成<br>14.0%  |         |         |
| 2011 | バローロ リゼルヴァ<br>Barolo Riserva (DOCG)                                                       | 赤 750mlx6           | ¥11,000 | ¥12,100 |
|      | ネッビオーロ100%                                                                                | 大樽で36ヶ月熟成<br>14.0%  |         |         |
| 2007 | バローロ ピアンタ ディ カステリオオーネ ファレット リゼルヴァ<br>Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG) | 赤 750mlx6           | ¥12,000 | ¥13,200 |
|      | ネッビオーロ100%                                                                                | 大樽で36ヶ月熟成<br>14.0%  |         |         |

ボスコ アゴ스티ーノ

**Bosco Agostino**

## サステナブル

Pietro Boscolにより創設され、現在は息子のAndreaに引き継がれています。1970年代の終わりまで葡萄を販売していたが、1979年より自らがボトリングを開始した。La MorraのLa SerraとVerdunoのNeiraneに畑を所有している。ステンレススチールタンクで発酵し、2000ℓのスラヴォニアオークで25〜26ヶ月熟成が行われる。年間生産量はわずか25,000本〜30,000本の小さな生産者です。

|      |                                                                 |                  |         |         |
|------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------|---------|
| 2018 | バルベラ ダルバ スペリオール ヴォルプタ<br>Barbera d'Alba Superiore Volupta (DOC) | 赤 750mlx12       | ¥5,000  | ¥5,500  |
|      | バルベラ100%                                                        | 14.5%            |         |         |
| 2015 | バローロ ラ セッラ<br>Barolo La Serra (DOCG)                            | 赤 750mlx12       | ¥15,000 | ¥16,500 |
|      | ネッビオーロ100%                                                      | 大樽で30ヶ月<br>14.5% |         |         |

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・サルツツエー・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。

|      |                                                       |            |        |        |
|------|-------------------------------------------------------|------------|--------|--------|
| 2018 | ペラヴェルガ<br>Pelaverga (DOC Colline Saluzzesi Pelaverga) | 赤 750mlx12 | ¥3,800 | ¥4,180 |
|      | ペラヴェルガ 100%                                           | 12.5%      |        |        |

## リグーリア州

カッシーナ・フェイブ

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

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイブは、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業使用料を最大限に削減しています。

|      |                                                  |            |        |        |
|------|--------------------------------------------------|------------|--------|--------|
| 2019 | ピガート<br>Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente)   | 白 750mlx12 | ¥3,800 | ¥4,180 |
|      | ピガート100%                                         | 12.50%     |        |        |
| 2020 | ロッセーゼ<br>Rossese (DOC Riviera Ligure di Ponente) | 赤 750mlx12 | ¥3,800 | ¥4,180 |
|      | ロッセーゼ100%                                        | 13.00%     |        |        |
| 2017 | グラナッチャ<br>Granaccia (IGT Colline Savonesi)       | 赤 750mlx12 | ¥5,000 | ¥5,500 |
|      | グラナッチャ(グルナツシュ)100%                               | 13.50%     |        |        |

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。

2019

ミュラートウルガウ  
Muller Thurgau (DOC Trentino)  
ミュラー・トルガウ100%

白 750mlx12  
12.5% JAN 8 001767918685

¥2,500

¥2,750

2019

シャルドネ  
Chardonnay (DOC Trentino)  
シャルドネ100%  
500Lの木樽でバレルファーマンテーション

白 750mlx12  
13.0% 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

マッソ カンタンゲル

**Maso Cantanghel**

マソ 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壌で構成された土壌からは、力強く、エレガントなワインが生まれます。マソ 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。

2019

ピノ グリージョ “マソ パパ”  
Pinot Grigio “Maso Papa” (IGT Vigneti delle Dolomiti) SCスクリュエーキャツ  
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

ゲブルツトラミネール “ヴィーニャ カゼーレ” (DOC Trentino)  
Gewurztraminer “Vigna Caselle” (DOC Trentino)  
ゲブルツトラミネール100% ヴィーガン ステンレスタンク

白 750mlx6  
14.0%

¥4,800

¥5,280

2018

ソットサス キュヴェ  
Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomiti)  
ピノピアンコ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の樽熟

白 750mlx6  
13.5%

¥5,000

¥5,500

2016

ピノ ネーロ “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、バレルファーマンテーション、バリックで12か月熟成

赤 750mlx6  
13.5%

¥6,800

¥7,480

ニクラス

**Weingut Niklas**

25年前からサステナブル

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

2018

ピノ ピアンコ  
Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder )  
ピノ ピアンコ100% (Weissburgunder) HOSの意味:野ウサギ

白 750mlx12  
13.0%

¥4,000

¥4,400

2019

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  
13.0%

¥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。ポルツァーノの盆地の東端、2つの川(イサルコ川とエガ川)が合流する地区の標高285mの地点に醸造所は位置する。川が近いため土壌は細かい岩のかげ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。

2018

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%

¥4,500

¥4,950

2018

ラグレイン クレッツェル “ヴェンデミアート タルディヴァメンテ” (DOC Südtiroler)  
Lagrein Kretzer “Vendemiato Tardivamente” (DOC Südtiroler)  
ラグレイン100%

ロゼ 750mlx6  
15.5%

入荷予定

2015

ラグレイン リゼルヴァ  
Lagrein Riserva (DOC Südtiroler)  
ラグレイン100% バリックで18～20ヶ月熟成

赤 750mlx6  
13.0%

¥7,000

¥7,700

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%

¥7,500

¥8,250

2018

ラマレイン  
Lamarein (Vino da Tavola)  
ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成

赤 750mlx6  
15.0%

入荷予定

2015

ラマレイン  
Lamarein (Vino da Tavola) MG  
ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成

赤 1500mlx6  
15.5%

¥35,000

¥38,500

2013

ラマレイン  
Lamarein (Vino da Tavola) MG  
ラグレイン100% (パッシート2～3ヶ月) バリックで16ヶ月熟成

赤 1500mlx6  
15.5%

¥38,000

¥41,800

## ロンバルディア州

カステッロ・ボノミ

**Castello Bonomi**

2019年から



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 キュヴェ ヴェンティ ドゥエ プリュット<br>Franciacorta Cuvée 22 Brut (DOCG)<br>シャルドネ100% 瓶内熟成24ヶ月                        | 白・泡 750mlx6<br>12.5% JAN 8 032605 114723 | ¥4,000  | ¥4,400  |
| NV   | フランチャコルタ グラン キュヴェ プリュット<br>Franciacorta Gran Cuvée Brut (DOCG)<br>シャルドネ80% ピノネロ20% 瓶内熟成36ヶ月                     | 白・泡 750mlx6<br>12.5% JAN 8 032605 114471 | ¥5,800  | ¥6,380  |
| 2011 | フランチャコルタ クリュ ペルドゥ プリュット<br>Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG)<br>シャルドネ70% ピノネロ30% 瓶内熟成36ヶ月                      | 白・泡 750mlx6<br>13.0% JAN 8 032605 114181 | ¥6,500  | ¥7,150  |
| NV   | フランチャコルタ サテン プリュット<br>Franciacorta Saten Brut (DOCG)<br>シャルドネ100% 瓶内熟成36ヶ月                                      | 白・泡 750mlx6<br>12.5% JAN 8 032605 114228 | ¥7,500  | ¥8,250  |
| 2010 | フランチャコルタ ミレジマート ドサージュ ゼロ<br>Franciacorta Millesimato Dosage Zero (DOCG)<br>シャルドネ50% ピノネロ50% オーク樽で8ヶ月熟成後瓶内熟成48ヶ月 | 白・泡 750mlx6<br>12.5% JAN 8 032605 114464 | ¥10,000 | ¥11,000 |
| 2004 | フランチャコルタ エチケッタ ネラ<br>Franciacorta Etichetta Nera (DOCG)<br>ピノネロ100% 瓶内熟成72ヶ月                                    | 白・泡 750mlx6<br>12.5% JAN 8 032605 114273 | ¥20,000 | ¥22,000 |

イジンバルダ

**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 スーペリオレ ヴィーニャ マルティナ<br>Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese)<br>リースリング・レナーノ100%     | 白 750mlx6<br>13.5% JAN 8 029957 000019 | ¥3,600 | ¥3,960 |
| 2016 | ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ ジガンティ"<br>Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese)<br>ピノ・ネロ100% 2~3回目のトノーで3ヶ月間熟成 | 赤 750mlx6<br>13.5% JAN 8 029957 000149 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2016 | ピノ ネロ ヴィーニャ デイ カルディナーレ<br>Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese)<br>ピノ・ネロ100% フランス産樅樽で1年     | 赤 750mlx6<br>13.5% JAN 8 022957 000071 | ¥5,000 | ¥5,500 |

## ヴェネト州

パッラディウム

**Palladium**

パッラディウムという名前は輝く白銀の金属パラジウム。また、その名の由来となった小惑星パラスに由来する。1900年代初頭、祖父がカンティーナを設立して3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索、実践し土地に根ざした本物の伝統を探究し生き生きと、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。



|      |                                                                    |                     |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2018 | ピノ グリージョ<br>Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリュエキャップ<br>ピノ グリージョ100% | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥2,300 | ¥2,530 |
| 2019 | ソアヴェ<br>Soave (DOC) SCスクリュエキャップ<br>ガルガーネガ100%                      | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥2,300 | ¥2,530 |

テヌータ アウレリア

**Tenuta Aurelia**

コルテ・マルツァゴのカンティーナは、500年前に設立された修道院をロレンツァ・ファビアーノが復元し、カンティーナを設立。ガルダ湖の湖畔に面するペスケーラの南側、ヴァレツジョ・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ビアンコ・ディ・クストーツァは生産されている。



|      |                                                                                                                                    |                    |        |        |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|--------|
| 2017 | コルテ マルツァゴ クストーツァ "ラ・ソルダネッラ"<br>Corte Marzago Custoza "La Soldanella" (DOC)<br>コルテーゼ25% ガルガーネガ25% トレツビアーノ・ディ・トスカーノ20% トカイ・フリウラーノ30% | 白 750mlx6<br>12.0% | 終売     |        |
| 2017 | コルテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ・モララ"<br>Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC)<br>コルヴィーナ35% ロンディネッラ35% モリナーラ30%                             | 赤 750mlx6<br>12.0% | ¥2,800 | ¥3,080 |

**Le Contesse S.r.l**

2019年から



名前は、かつてヴェネツィアの伯爵ティエポロ所有の由緒あるブドウ園が原点。1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入されその後、ワインの生産のための伝統と自然の作業段階を維持しながら、近代的な技術を使用してワインを生産している。



|      |                                                                                                                                |                                            |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|--------|
| N.V. | プロセッコ エクストラ ドライ<br>Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) New Bottle<br>グレラ100% (5.6気圧)                                     | 白・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8 005068 000025  | ¥2,160 | ¥2,376 |
| N.V. | プロセッコ オーガニック<br>Prosecco Organic (DOC Prosecco Treviso) New Bottle<br>グレラ100% (5.3気圧)                                          | 白・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8005068003521    | ¥3,000 | ¥3,300 |
| N.V. | プロセッコ ブリュット ナチュレ<br>Prosecco Brut Nature (DOC Prosecco Treviso) New Bottle<br>グレラ100% (5.8気圧)                                  | 白・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8005068003880    | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 2020 | プロセッコ ロゼ ブリュット<br>Prosecco Rose Brut (DOC Prosecco Treviso) New Bottle<br>グレラ85% ピノ・ネロ15% (5.3気圧)                              | ロゼ・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8005068004030   | ¥2,160 | ¥2,376 |
| N.V. | ピノ ロゼ スプマンテ ブリュット<br>Pinot Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle<br>ピノ・ネロ40%、ピノ・ビアンコ30%、ピノ グリージョ30% (5.5気圧) | ロゼ・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8 005068 000032 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| N.V. | ヴェルドゥッツォ フリッツァンテ<br>Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエキャップ<br>ヴェルドゥッツォ・トレヴィジアーノ100% (2.5気圧)                     | 白・泡 750mlx12<br>10.5% JAN 8 005068 001220  | ¥1,800 | ¥1,980 |
| N.V. | ピノ ロゼ フリッツァンテ<br>Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエキャップ<br>ピノ・ネロ70% ピノ・ビアンコ30% (2.5気圧)                        | ロゼ・泡 750mlx12<br>10.5% JAN 8 005068 001237 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| 2020 | ピノ グリージョ<br>Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリュエキャップ<br>ピノ・グリージョ100%                                                             | 白 750mlx6<br>12.0% JAN 8 005068 000612     | ¥1,800 | ¥1,980 |
| 2017 | カベルネ<br>Cabernet (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエキャップ<br>カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%                                             | 赤 750mlx6<br>12.0% JAN 8 005068 000643     | ¥1,800 | ¥1,980 |

モンテ サントツォ

**Monte Santoccio**

モンテ・サントツォのオーナー 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リの要望でクインタレリの仕事を継続しながらモンテ・サントツォ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エッラの味わいにこだわっている。

|      |                                                                                                                  |                     |         |         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|---------|
| 2019 | ロザート ミス ロゼ<br>Rosato Miss Rose (VDT)<br>コルヴィーナ50%、コルヴィーノネ50%                                                     | ロゼ 750mlx6<br>13.0% | ¥3,800  | ¥4,180  |
| 2018 | ヴァルポリチエッラ クラシコ<br>Valpolicella Classico (DOC)<br>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<br>12.5%  | ¥3,800  | ¥4,180  |
| 2013 | アマローネ デッラ ヴァルポリチエッラ クラシコ<br>Amarone della Valpolicella Classico (DOC)<br>コルヴィーナ40% コルヴィーノネ30% ロンディネッラ25% モリナーラ5% | 赤 750mlx6<br>16.0%  | ¥11,000 | ¥12,100 |

トノー(500L)で約30ヶ月熟成

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ッ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ッラ・アンガラーノの由来。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレンドラ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間、伝統的手法の製造が続いてきた。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげている。

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

|      |                                                                                               |                     |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2019 | ブレンタ ピアンコ ヴェスパイオーロ<br>Brenta Bianco Vespaiolo (DOC Breganze Vespaiolo)<br>ヴェスパイオーラ100%        | 白 750mlx6<br>13.5%  | ¥3,500 | ¥3,850 |
| 2016 | カ ミキエル シャルドネ<br>Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay)<br>シャルドネ100%                    | 白 750mlx6<br>14.0%  | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2017 | マシエーロ メルロー<br>Masiero Merlot (DOC Breganze Rosso)<br>メルロ100%                                  | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2013 | カベルネ ソーヴィニヨン<br>Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン100%                  | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥6,500 | ¥7,150 |
| 2009 | カベルネ ソーヴィニヨン<br>Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet)<br>カベルネ・ソーヴィニヨン100%                  | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥9,000 | ¥9,900 |
| 2015 | サン ビアージョ トルコラートリゼルヴァ<br>San Biagio Torcolato Riserva (DOC Breganze Torcolato)<br>ヴェスパイオーラ100% | 甘口 500mlx6<br>14.0% | ¥7,000 | ¥7,700 |



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

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

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べき「ドムス・カイア」は、サンジョヴェーゼをパッシートさせアマローネ・スタイルに仕立てたワインで、1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げた。

|      |                                                                                                          |                     |        |        |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2018 | チェントウリオーネ<br>Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore)<br>サンジョヴェーゼ100%                             | 赤 750mlx12<br>13.0% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2015 | ドムス カイア<br>Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV)<br>サンジョヴェーゼ100% (パッシート30～40日間) トノーで12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14.5%  | ¥7,500 | ¥8,250 |
| 2012 | ステファノ フェルツチ ストラマトウレ<br>"Stefano Ferrucci" Stramature (VDT)<br>マルヴァジア ディ カンディア100%                        | 甘口500ml×6<br>14.0%  | ¥9,000 | ¥9,900 |
| 2011 | ドムス アウレア<br>Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito)<br>アルパナ ディ ロマーニャ100%                               | 甘口500ml×6<br>13.0%  | ¥9,000 | ¥9,900 |

マルケ州

ボッカフォスカ

### Boccafosca

2018年から 

ボッカフォスカはファットリーニ・ジョルダノーを中心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。

|      |                                                                                                   |                                         |        |        |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------|
| 2019 | ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラッシコ<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC)<br>ヴェルディッキオ100% | 白 750mlx12<br>12.5% JAN 8 058056 490400 | ¥1,550 | ¥1,705 |
| 2020 | ロッソ ピチーノ<br>Rosso Piceno (DOC)<br>モンテブルチアーノ70% サンジョヴェーゼ30%                                        | 赤 750mlx12<br>13% JAN 8 058056 490401   | ¥1,550 | ¥1,705 |

ポデーレ サンタ ルチア

### Podere Santa Lucia di Stefano Balducci & C s.a.a

ポデーレ・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<br>Spumante Brut (Vino Spumante Charnat)<br>ヴェルディッキオ100%                                                                               | 白・泡 750mlx6<br>11.5% JAN 8 055742 30107 | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2018 | ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラッシコ "ロミタ"<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC)<br>ヴェルディッキオ100%                                   | 白 750mlx6<br>12.5% JAN 8 055742 340039  | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2017 | インクローチョ ブルーニ マルケ ビアッコ<br>Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche)<br>インクローチョ ブルーニ100%                                                             | 白 750mlx6<br>13.5% JAN 8 055742 340114  | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2017 | ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラッシコ スペリオール "ジャンニ バルドゥッチ"<br>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci"<br>ヴェルディッキオ100% (DOC) | 白 750mlx6<br>13.5% JAN 8 055742 340046  | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2014 | ヴェルディッキオ スペリオール タラリ<br>Verdicchio Superiore "Taragli" (DOC)<br>ヴェルディッキオ100%                                                                        | 白 750mlx6<br>13.5% JAN 8 055742 340138  | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2019 | マルケ ロザート<br>Marche Rosato (IGT Marche)<br>ラクリマ ネラ100%                                                                                              | ロゼ 750mlx6<br>12.0% JAN 8 055742 340053 | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2017 | ラクリマ ディ モッロ ダルバ<br>Lacrima di Morro d'Alba (DOC)<br>ラクリマ ネラ100%                                                                                    | 赤 750mlx6<br>13.0% JAN 8 055742 340015  | ¥3,300 | ¥3,630 |

## ラツィオ州

マルコ カルピネーティ

**Marco Carpineti**

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナ。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の歴史に重なる何千年もの年月により形作られた古い土地。標高400mの土地で、カルピネーティファミリーにより代々受け継がれてきた。

1994年から有機栽培に転向。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使用していない。

|      |                                                                                                               |                                                                                   |                      |        |        |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------|
| 2015 | キウス ブリュット メトド クラシッコ<br>Kius Brut Metodo Classico<br>ペローネ100%                                                  |  | 白・泡 750mlx6<br>12.5% | ¥5,800 | ¥6,380 |
| 2018 | カポレモレ ラツィオ ビアンコ<br>Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco)<br>ペローネ100%                                     |  | 白 750mlx6<br>13.5%   | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2017 | ヌズ<br>NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco)<br>ペローネ100% アンフォーラ醸造                                                      |  | 白 750mlx6<br>13.5%   | ¥9,000 | ¥9,900 |
| 2020 | トウファリツチョ ラツィオ ロッソ<br>Tufaliccio Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso)<br>モンテプルチアーノ70% チェザネーゼ30%                       |  | 赤 750mlx6<br>13.5%   | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2016 | カポレモレ ラツィオ ロッソ<br>Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso)<br>ネロブオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10%<br>バリックで12ヶ月熟成 |  | 赤 750mlx6<br>14.5%   | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2013 | アポリーデ ロッソ<br>Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso)<br>ネロブオーノ100% バリックで24ヶ月熟成                                        |  | 赤 750mlx6            | ¥9,000 | ¥9,900 |

## アブルツツオ州

テッレダブルツツオ

**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。

|      |                                                                                                              |                                                                                     |                                          |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|--------|
| 2019 | トレッビアーノ ダブルツツオ "レ モルジェ"<br>Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>トレッビアーノ85% シャルドネ15%                        |    | 白 750mlx12<br>12.5% JAN 8 030652 014003  | ¥1,900 | ¥2,090 |
| 2017 | バッグ イン ボックス トレッビアーノ ダブルツツオ "レ モルジェ"<br>Bag in Box Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>トレッビアーノ85% シャルドネ15% |                                                                                     | 白 3000mlx4<br>13.0% JAN 8 051770 320043  | ¥5,200 | ¥5,720 |
| 2020 | チェラスオーロ ダブルツツオ "レモルジェ"<br>Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100%                              |   | ロゼ 750mlx12<br>12.5% JAN 8 030652 015000 | ¥1,900 | ¥2,090 |
| 2020 | バッグ イン ボックス チェラスオーロ ダブルツツオ "レモルジェ"<br>Bag in Box Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100%       |  | ロゼ 3000mlx4<br>12.5% JAN 8 051770 320050 | ¥5,200 | ¥5,720 |
| 2020 | モンテプルチアーノ ダブルツツオ"レ モルジェ"<br>Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100%                        |                                                                                     | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN 8 030652 013006  | ¥1,900 | ¥2,090 |
| 2018 | バッグ イン ボックス モンテプルチアーノ ダブルツツオ"レ モルジェ"<br>Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% |                                                                                     | 赤 3000mlx4<br>13.0% JAN 8 051770 320036  | ¥5,200 | ¥5,720 |

エミディオ 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、暫く寝かせてる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 ダブルツツオ<br>Trebiano d'Abruzzo (DOC)<br>トレッビアーノ100%                            |  | 白 750mlx12<br>12.5% | ¥18,000 | ¥19,800 |
| 1983 | モンテプルチアーノ ダブルツツオ セレツィオーネ<br>Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC)<br>モンテプルチアーノ100% |  | 赤 750mlx12<br>13.5% | ¥68,000 | ¥74,800 |

## カンパーニア州

イ・ボルボーニ

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

4世代にわたりブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、忘れ去られていたアスプリニオという土着品種に再注目し、ポプラの樹を支柱にするアルペラータというカンパーニャ南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシゴに昇り全て手作業。この栽培方法を貫く造り手はほとんどおらず、アスプリニオでスパマンテを作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 スパマンテ<br>アスプリニオ100%                           | ブリュット<br>I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) | 白・泡 750mlx6               | ¥4,800 | ¥5,280 |
|      |                                                       |                                                             | 12.0% JAN 8 033413 740005 |        |        |
| 2018 | ヴィテ マリタータ<br>アスプリニオ100%                               | Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa)                      | 白 750mlx6                 | ¥3,800 | ¥4,180 |
|      |                                                       |                                                             | 12.0% JAN 8 033413 740029 |        |        |
| 2018 | ルナ ヤンカ コーダ ディ ヴォルベ (IGP Beneventano)<br>コーダディヴァルベ100% | Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano)                  | 白 750mlx6                 | ¥4,000 | ¥4,400 |
|      |                                                       |                                                             | 12.0% JAN 8 033413 740050 |        |        |

グイド マルセッラ

**Az.Vitivicola 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。

|      |                                |                                            |                           |        |        |
|------|--------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|--------|--------|
| 2017 | ファランギーナ ボッジ レアリ<br>ファランギーナ100% | Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) | 白 750mlx12                | ¥4,300 | ¥4,730 |
|      |                                |                                            | 13.0% JAN 8 033837 660583 |        |        |
| 2018 | グレコ ディ トウフォ ボッジ レアリ<br>グレコ100% | Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG)         | 白 750mlx12                | ¥5,000 | ¥5,500 |
|      |                                |                                            | 13.0% JAN 8 033837 660637 |        |        |
| 2018 | フィアーノ ディ アヴェリーノ<br>フィアーノ100%   | Fiano di Avellino (DOCG)                   | 白 750mlx12                | ¥5,800 | ¥6,380 |
|      |                                |                                            | 13.5% JAN 8 033837 669999 |        |        |

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。

|      |                                       |                                     |                           |        |        |
|------|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|--------|--------|
| 2020 | ファランギーナ<br>ファランギーナ100%                | Falanghina (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ | 白 750mlx12                | ¥1,530 | ¥1,683 |
|      |                                       |                                     | 12.5% JAN 8 013392 400060 |        |        |
| 2019 | アリアニコ<br>アリアニコ100%                    | Aglianico (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ  | 赤 750mlx12                | ¥1,530 | ¥1,683 |
|      |                                       |                                     | 13.0% JAN 8 013392 400077 |        |        |
| 2018 | ファランギーナ "インシーニエ" (DOC)<br>ファランギーナ100% | Falanghina "Insigne" (DOC)          | 赤 750mlx12                | ¥2,800 | ¥3,080 |
|      |                                       |                                     | 13.0% JAN無し               |        |        |
| 2017 | アリアニコ "ムニフィコ" (DOC)<br>アリアニコ100%      | Aglianico "Munifico" (DOC)          | 赤 750mlx12                | ¥2,800 | ¥3,080 |
|      |                                       | 50hlの木樽で12ヶ月、バリックで6ヶ月熟成             | 13.0% JAN無し               |        |        |

## プーリア州

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

**Apollonio Casa Vinicola srl**

カンティーナの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワインの生産と販売を始めた1870年に遡る。1995年からは、マルチェッロとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産の情熱は父から息子へ、世代から世代へと引き継がれている。常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した洗練された技術重要視し、サレントの土着品種のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っている。

|      |                                                        |                                                           |                           |        |        |
|------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|--------|--------|
| 2017 | エルフォ ビアンコ ダレッサーノ<br>ビアンコ ダレッサーノ100%                    | Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco)               | 白 750mlx12                | 入船予定   |        |
|      |                                                        |                                                           | 12.0% JAN 8 028860 000994 |        |        |
| 2017 | エルフォ ススマニエッロ ロザート<br>ススマニエッロ100%                       | Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato)             | ロゼ 750mlx12               | ¥2,500 | ¥2,750 |
|      |                                                        |                                                           | 12.0% JAN 8 028860 000987 |        |        |
| 2018 | コンパニア ヴィナイオーリ サレント<br>ネグロアマーロ80% マルヴァジアネーラ20% 大樽で3ヶ月熟成 | Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso)           | 赤 750mlx12                | ¥1,980 | ¥2,178 |
|      |                                                        |                                                           | 13.0% JAN 8 028860 006002 |        |        |
| 2018 | コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティーヴォ<br>プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成   | Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso) | 赤 750mlx12                | ¥2,500 | ¥2,750 |
|      |                                                        |                                                           | 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・ナショナル大賞」を獲得した数々のワインを造る生産者である。

|      |                                                   |                                       |                           |        |        |
|------|---------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--------|--------|
| 2017 | ビアンコ バジリカータ<br>マルヴァジア 100%                        | Bianco Basilicata (IGT Basilicata)    | 白 750mlx12                | ¥2,800 | ¥3,080 |
|      |                                                   |                                       | 12% JAN 8 005368 044101   |        |        |
| 2018 | アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィグナリー"<br>アリアニコ100% 大樽で10~12ヶ月熟成 | Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC) | 赤 750mlx12                | ¥3,000 | ¥3,300 |
|      |                                                   |                                       | 14.0% JAN 8 005368 014104 |        |        |

| サルデーニャ州                                                                          | ヤンカラ                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |         |         |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|---------|---------------------------|
|  | <b>Jankara</b><br>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、パッサガルーラ、パレージ)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ーニャ島で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。エノログはビベンダやガベンロロッソで最優秀エノログとして表彰されたジャンニ・メノッティ氏。 |            |         |         |                           |
| 2018                                                                             | ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーペリオール<br>Vermentino di Gallura Superiore (DOCG)<br>ヴェルメンティーノ 100%                                                                                                                                                                                  | 白 750mlx6  | ¥4,500  | ¥4,950  | 14% JAN 8 055731 550005   |
| 2016                                                                             | コッリ デル リンバール "ル ニエドゥ"<br>Colli del Limbara "Lu Nieddu" (IGT)<br>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 |
| アッティリオ コンティニ                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |         |         |                           |
|  | <b>Attilio Contini</b><br>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。                                                                                     |            |         |         |                           |
| 2019                                                                             | ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルスス"<br>Vermentino di Sardegna "Tyrssos" (DOC)<br>ヴェルメンティーノ100%                                                                                                                                                                                  | 白 750mlx6  | ¥3,000  | ¥3,300  | 12.5% JAN 8 006256 000704 |
| 2018                                                                             | カルミス ビアンコ<br>Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros)<br>ヴェルナツチャ70%,ヴェルメンティーノ30%                                                                                                                                                                                           | 白 750mlx6  | 入船予定    |         | 13.5% JAN 8 006256 000728 |
| 2016                                                                             | エリバリア ビアンコ<br>Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura)<br>ヴェルメンティーノ100%                                                                                                                                                                                             | 白 750mlx12 | ¥4,000  | ¥4,400  | 13.5% JAN 8 006256 000223 |
| 2016                                                                             | ヴェルナツチャ ディ オリスターノ<br>Vernaccia di Oristano (DOC)<br>ヴェルナツチャ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  | 15% JAN 8 006256 000186   |
| NV                                                                               | ヴェルナツチャ ディ オリスターノ アンティーコ グレゴリー<br>Vernaccia di Oristano Antico Gregori (DOC)箱入り<br>ヴェルナツチャ100% ソレラシステムで1976年ベースのものに1900年~1920年物を15%加えて樽熟42年瓶熟1年                                                                                                                         | 白 375mlx6  | ¥23,000 | ¥25,300 | 19% JAN 8 006256 000759   |
| 1995                                                                             | ヴェルナツチャ ディ オリスターノ<br>Vernaccia di Oristano (DOC)箱入り<br>ヴェルナツチャ100% ソレラシステムで樽熟22年瓶熟1年                                                                                                                                                                                    | 白 375mlx6  | ¥15,000 | ¥16,500 | 17% JAN 8 006256 000179   |
| 2020                                                                             | ニエッデーラ ロザート<br>Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso)<br>ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%                                                                                                                                                                                       | ロゼ 750mlx6 | ¥3,000  | ¥3,300  | 12.0% JAN 8 006256 000490 |
| 2016                                                                             | カンノナウ ディ サルデーニャ "トナゲ"<br>Cannonau di Sardegna "Tonaghe" (DOC)<br>カンノナウ90% ニエッデーラ,ボヴァーレ10%                                                                                                                                                                               | 赤 750mlx12 | ¥3,800  | ¥4,180  | 13.0% JAN 8 006256 000445 |
| 2016                                                                             | ニエッデーラ ロッソ<br>Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso)<br>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                                                                              | イッポリット ディ ムッソ アンジェラ                                                                                                                                                                                                                     |            |        |        |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|--------|---------------------------|
|  | <b>Az.Agr Ippolito di Musso Angela</b><br>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。イッポリットファミリーが4世代にわたり受け継いできた。畑はサラパルータとボ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ボディと骨格を持った素晴らしいワインが造られる。 |            |        |        |                           |
| 2020                                                                               | グリッロ ビアンコ<br>Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane)<br>グリッロ 100%                                                                                                                                                                           | 白 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 | 13.0% JAN 8 068057 097598 |
| 2020                                                                               | ネロ ダーヴォラ<br>Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane)<br>ネロダーヴォラ 100%                                                                                                                                                                          | 赤 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 | 13.5% JAN 8 068057 097574 |
| 2017                                                                               | シラー<br>Syrah (IGT Terre Siciliane)<br>シラー 100%                                                                                                                                                                                          | 赤 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 | 13.5% JAN 8 032754 900529 |
| 2017                                                                               | ネロ ダーヴォラ アンド シラー<br>Nero d'Avola & Syrah (IGT Terre Siciliane)<br>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<br>Vino Etna Bianco (DOC Etna)<br>カリカンテ 85% グレカニコ15% トノーで3ヶ月熟成                           | 白 750mlx6 | ¥6,000 | ¥6,600 | 13.0% |
| 2015 | ヴィーノ エトナ ロッソ アクラトン<br>Vino Etna Rosso Akkraton (DOC Etna)<br>ネレッロ・マスカレーゼ 90% ネレッロ・カッブッチョ10% トノーで12か月熟成 | 赤 750mlx6 | ¥6,500 | ¥7,150 | 13.0% |



|                   | (商品名)                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (容量/荷姿)                                | (税別価格)  | (税込価格)  |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|---------|
| トスカーナ州<br>グラッパ    | ナンノーニ<br><b>Nannoni</b><br>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トラリーチェにある。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパ。サシカイアやオルネライアなど有名なワインを蒸留してきた生産者。ナンノーニ氏はブルネッ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 ブルネッロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ<br>Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年)                                                                                                                                                                                                                  | 700mlx6 40.0%                          | ¥9,000  | ¥9,900  |
|                   | アックアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネッロ リゼルヴァ ダ シガロ<br>Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)                                                                                                                                                                                               | 700mlx6 40.0%                          | ¥9,000  | ¥9,900  |
| シチリア州<br>グラッパ     | ジョヴィ蒸留所<br><b>Distilleria Giovi</b><br>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。プラネタ、タスカダルメリータのグラッパもつくっている                                              |                                        |         |         |
|                   | グラッパ ジョヴィ<br>Grappa Giovi New Bottle 飲料用 ネレッロ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ                                                                                                                                                                                                                                     | 500ml x 6                              | ¥5,500  | ¥6,050  |
|                   | グラッパ デットナ<br>Grappa dell'Etna 製菓材料 ネレッロ・マスカレーゼ、カリカンテ                                                                                                                                                                                                                                                | 500ml x 6                              | ¥6,800  | ¥7,480  |
|                   | グラッパ ディ ネロ ダヴォラ<br>Grappa di Nero d'Avola 製菓材料 ネロ・ダヴォラ                                                                                                                                                                                                                                              | 500ml x 6                              | ¥7,000  | ¥7,700  |
|                   | グラッパ ディ モスカート ディ パンタレリア<br>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<br>Grappa Oritica e Lemor New Bottle レモンとイラクサ入りのグラッパ                                                                                                                                                                                                                              | 500ml x 6                              | ¥6,800  | ¥7,480  |
|                   | アックアヴィーテ ディ ブルーニエ<br>Acquavite di Prugne 製菓材料 New Bo プルーンのブランデー                                                                                                                                                                                                                                     | 500ml x 6                              | ¥11,000 | ¥12,100 |
|                   | アックアヴィーテ ディ フィキ ディンディア<br>Acquavite di Fichi d'India 製菓材料New Bottle サボテンの実のブランデー                                                                                                                                                                                                                    | 500ml x 6                              | ¥12,000 | ¥13,200 |
|                   | アックアヴィーテ ディ ペスケ<br>Acquavite di Pesche 製菓材料 ピーチのブランデー                                                                                                                                                                                                                                               | 500ml x 6                              | ¥12,000 | ¥13,200 |
|                   | アックアヴィーテ ディ メーレ デットナ セイカザイリウ<br>Acquavite di Mele dell'Etna 製菓材料 エトナ産リンゴのブランデー                                                                                                                                                                                                                      | 500ml x 6                              | 入船予定    |         |
| ラツィオ州<br>リキュール    | アンティカ ファブブリカ リクオーリ コラジンガリ<br><b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari</b><br>チョチャリアのアトラウリ地区、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<br>Sambuca Fina Colazingari<br>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<br>40.0%                     | ¥5,000  | ¥5,500  |
| カラブリア州<br>リキュール   | カッフォ<br><b>Caffo</b><br>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代目ビ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。                                                 |                                        |         |         |
|                   | リコライース<br>Liquorice (liquore di liquirizia リクイリツィアのリキュール)<br>リコリスの根、アルコール、砂糖                                                                                                                                                                                                                        | 500ml x 6<br>27.0% JAN 8 004499 500593 | ¥5,800  | ¥6,380  |
| プーリア州<br>リキュール    | ボルシ<br><b>Borschi</b><br>ジュゼッペ ボルシは1840年にプーリア州のサン マルツァーノ ディ ジュゼッペで先祖のコークサス人のレシピを再現したリキュールの販売を開始した。1964年にターラントへ移動、2013年にCaffoグループが操業の管理を引継ぎました。現在は4代目のEdigio Borshcilによって品質は受け継がれています。最も古い南イタリアのリキュールです。                                                                                             |                                        |         |         |
|                   | エリシール サン マルツァーノ ボルシ<br>Elisir San Marzano Borsci<br>砂糖、カラメル、ハーブとスパイス                                                                                                                                                                                                                                | 500ml x 6<br>38.0% JAN 8003835000056   | ¥3,800  | ¥4,180  |
| <フランス><br>シャンパーニュ | ジョゼ ドント<br><b>José Dhondt</b><br>ジョゼ・ドントは、1974年よりレコルトン・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。<br>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。<br>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。<br>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 Millésimée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<br>Champagne Brut Blanc de Blancs<br>シャルドネ100%                                                                                                                                                                                                                          | 白・泡 750mlx6<br>12.5%                   | ¥10,000 | ¥11,000 |
|                   | 2014 シャンパーニュ メ ヴィエイユ ヴィーニュ ミレジメ<br>Champagne Mes Vieilles Vignes Millésime<br>シャルドネ100%                                                                                                                                                                                                             | 白・泡 750mlx6<br>12.5%                   | ¥15,000 | ¥16,500 |

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・テーガはフォルミ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<br>Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)                                                     | 500mlX12<br>JAN 8059 9937 | ¥3,000 | ¥3,240 |
| モライオーロ30%、レッチャーノ30%、フラントイオ40%                                                                               | 250mlX20<br>JAN 8059 9906 | ¥2,000 | ¥2,160 |
| アグルマート アル リモーネ<br>Agrumonto al Limone (Extra Virgin Oil)<br>レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カンパニア州ソレント産レモン    | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥2,800 | ¥3,024 |
| アグルマート アル ベルガモット<br>Agrumato al Bergamotto (Extra Virgin Oil)<br>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 | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥2,800 | ¥3,024 |
| オリオ アル バジリコ<br>Olio al Basilico (Extra Virgin Oil)<br>レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% バジル                     | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥2,800 | ¥3,024 |
| オリオ アル ロズマリーノ<br>Olio al Rosmarino (Extra Virgin Oil)<br>レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% ローズマリー               | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥2,800 | ¥3,024 |
| タルトゥーフォ ネーロ<br>Tartufo Nero (Extra Virgin Oil)<br>レッチャーノ60% ペンドリーノ40% 黒トリファロマ                               | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥3,500 | ¥3,780 |
| タルトゥーフォ ビアンコ<br>Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil)<br>レッチャーノ60% ペンドリーノ40% 白トリファロマ                            | 250mlX20<br>JAN 無し        | ¥3,800 | ¥4,104 |