

# Lista dei Vini



Aprile 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1-7-2 代々木フラワーマンション601 〒151-0066  
TEL:03-6407-9522 FAX:03-6407-9523  
E-MAIL:support@avico.jp / HP:www.avico.jp

## 目次

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

ペツレグリーニファミリーによって1962年に設立された。フィレンツェの南、クラシッコゾーンとの間のモンテルポ・フィオレンティーナに100haの畑を所有。南向きの砂質と粘土質の土壌により、とてもエレガントなワインを産出する。2015年からはビオロジコに移行中。

|      |                                                                                       |                                                                                   |                     |        |        |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2017 | トレッピアーノ ピアノ<br>Trebiano Bianco (IGT Toscana)<br>トレッピアーノ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・ペトロイオ

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

|      |                                                                                   |  |                     |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|--------|--------|
| 2017 | ポコ ロッソ<br>Poco Rosso (IGT Toscana)<br>サンジョヴェーゼ100%                                |  | 赤 750mlx12<br>12.5% | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 2016 | ポッジオ アル マンドルロ<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 クラシッコ<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%         |  | 赤 750mlx12<br>13.5% | ¥3,300 | ¥3,630 |
| 2015 | キャンティ クラシッコ リゼルヴァ<br>Chianti Classico Riserva (DOCG)<br>サンジョヴェーゼ 100%             |  | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥5,500 | ¥6,050 |
| 2015 | キャンティ クラシッコ 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% |  | 赤 750mlx6<br>13.5%  | ¥9,000 | ¥9,900 |

トノーで14ヶ月熟成

トノーで24ヶ月熟成

トノーで12ヶ月、22.5hlの大樽で12ヶ月

ポデーレ スケツジョッラ

**Podere Schegggiola (Castelnuovo Berardenga地区)**

ポデーレ・スケツジョッラは、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・クラシッ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% |  | 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% |  | 赤 750mlx6<br>14.5% | ¥8,500 | ¥9,350 |

オーク樽で12ヶ月

オーク樽で12ヶ月

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。

|      |                                                                                   |  |                     |         |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|---------|---------|
| 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%                  |  | 赤 750mlx12<br>14.0% | ¥6,500  | ¥7,150  |
| 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%            |  | 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) WMGダブルマグナム<br>サンジョヴェーゼ グロッソ100% |  | 赤 3000mlx1<br>14.0% | ¥70,000 | ¥77,000 |

トノーで48ヶ月熟成

トノーで48ヶ月熟成

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・バンバジョーニは、バンフィ等で経験を積んだ後、アルジャーノに入り、ジャコモ・タキスが来る前から醸造を手掛け、実はあのソレンゴをトップの座に押し上げた知る人ぞ知る功績者である。古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる、骨太の、ずっしりとした味わい。

|      |                                                                                                                           |                                                                |        |         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 2015 | サンジョヴェーゼ<br>Sangiovese (IGT Rosso di Toscana)<br>サンジョヴェーゼ グロツソ100%                                                        | 赤 750mlx6<br>14% JAN 8 032535 834159<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 グロツソ100%                                                          | 赤 750mlx6<br>14.0% JAN 8 032535 833152<br>バリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成 | ¥5,300 | ¥5,830  |
| 2016 | リエッシー<br>Riesci (IGT Rosso di Toscana)<br>カベルネ40% ブティ・ヴェルド40% メルロ20%                                                      | 赤 750mlx6<br>14.0% JAN 8 032535 837136<br>バリックで12ヶ月            | ¥6,000 | ¥6,600  |
| 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 グロツソ100%<br>50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>14% JAN 8 032535 831134                           | ¥9,800 | ¥10,780 |

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%<br>使用バリックで最低12ヶ月熟成 | ¥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%<br>バリックで18ヶ月熟成     | ¥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 | 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 |
| 2018 | 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。

|      |                                                                       |                                  |         |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|---------|
| 2015 | カプレンガ<br>Caplenza (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%<br>大樽で12ヶ月熟成 | ¥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%<br>使用樽で6~8ヶ月  | ¥4,600  | ¥5,060  |
| 2012 | ガッティナラ<br>Gattinara (DOCG)<br>ネッビオーロ100%                              | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>大樽で28ヶ月熟成  | ¥5,000  | ¥5,500  |
| 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%<br>大樽で40ヶ月熟成  | ¥15,000 | ¥16,500 |





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、パオロとアントネと呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約400人のゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カステロの一角にある。14世紀を辿る由緒あるセラーはいつもちりひとつなく清潔に保たれている。

|      |                                    |                 |         |         |
|------|------------------------------------|-----------------|---------|---------|
| 2011 | ゲンメ<br>Ghemme (DOCG)               | 赤 750mlx6       | ¥6,800  | ¥7,480  |
|      | ネッビオーロ85% ヴェスポリーナ15%               | オーク樽(25HL)で3年熟成 | 14.5%   |         |
| 2009 | ゲンメ<br>Ghemme (DOCG)               | 赤 750mlx6       | ¥7,800  | ¥8,580  |
|      | ネッビオーロ85% ヴェスポリーナ15%               | オーク樽(25HL)で3年熟成 | 14.5%   |         |
| 1999 | ゲンメ リゼルヴァ<br>Ghemme Riserva (DOCG) | 赤 750mlx6       | ¥16,000 | ¥17,600 |
|      | ネッビオーロ95% ヴェスポリーナ5%                | トノーで4年以上熟成      | 14.0%   |         |

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) | 赤 750mlx6 | ¥3,800 | ¥4,180 |
|      | ドルチェット 100%                                            | 14.0%     |        |        |

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を中心地、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、バザリンに合わせて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 ポデーリ ディ ジョアニネット<br>Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥7,300 | ¥8,030 |
|      | ネッビオーロ100% 大樽で5年熟成                                                            | 14.0%     |        |        |
| 2013 | バルバレスコ リゼルヴァ ポデーリ ディ ジョアニネット<br>Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥6,900 | ¥7,590 |
|      | ネッビオーロ100% 大樽で5年熟成                                                            | 14.0%     |        |        |

カ・ロメ

**Ca' Rome'**

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

ワイナリーはラバヤの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近かりオ・ソルド(バルバレスコのクリュ)。石灰質、粘土質土壌で

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

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                               |                                  |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|---------|
|    | <b>カーサヴェッキア</b><br><b>AZ Agr. Casavecchia</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               |                                  |         |         |
|                                                                                    | 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。                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                  |         |         |
|                                                                                    | 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン<br><b>Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)</b><br>ドルチェット100%                | 赤 750mlx6<br>13.0%               | ¥3,600  | ¥3,960  |
|                                                                                    | 2015                                                                                                                                                                                                                                                                                            | バルベラ ダルバ サン キリコ<br><b>Barbera d'Alba San Quirico (DOC)</b><br>バルベラ100%                                        | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>トノーで12ヶ月熟成 | ¥3,800  | ¥4,180  |
|                                                                                    | 2015                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ネッビオーロ ダルバ ピアドゥヴェンツァ<br><b>Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)</b><br>ネッビオーロ100%                                  | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>大樽で熟成      | ¥4,600  | ¥5,060  |
|                                                                                    | 2011                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ランゲ ロッソ ピアン デル ルボ<br><b>Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)</b><br>ネッビオーロ50%、メルロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%              | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>トノーで12ヶ月熟成 | ¥4,800  | ¥5,280  |
|                                                                                    | 2011                                                                                                                                                                                                                                                                                            | バローロ リゼルヴァ<br><b>Barolo Riserva (DOCG)</b><br>ネッビオーロ100%                                                      | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>大樽で36ヶ月熟成  | ¥8,800  | ¥9,680  |
|                                                                                    | 2009                                                                                                                                                                                                                                                                                            | バローロ ピアンタ<br><b>Barolo Pianta (DOCG)</b><br>ネッビオーロ100%                                                        | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>大樽で24ヶ月熟成  | ¥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<br><b>Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG)</b><br>ネッビオーロ100% | 赤 750mlx6<br>14.0%<br>大樽で36ヶ月熟成  | ¥11,000 | ¥12,100 |
|                                                                                    | <b>ボスコ アゴ스티ーノ</b><br><b>Bosco Agostino</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                  |         |         |
|  | <b>サステナブル</b><br>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 スペリオレ ヴォルプタ<br><b>Barbera d'Alba Superiore Volupta (DOC)</b><br>バルベラ100%                             | 赤 750mlx12<br>14.5%              | ¥5,000  | ¥5,500  |
|  | 2015                                                                                                                                                                                                                                                                                            | バローロ ラ セツラ<br><b>Barolo La Serra (DOCG)</b><br>ネッビオーロ100%                                                     | 赤 750mlx12<br>14.5%<br>大樽で30ヶ月   | ¥15,000 | ¥16,500 |
|                                                                                    | <b>エミディオ マエロ</b><br><b>Emidio Maero</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                  |         |         |
|  | 1999年に設立のエミディオ・マエロの歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついている。マエロの代名詞ともいえるコッリーネ・サルツツェージ・ペラヴェルガは、1500年代に教皇ジュリオⅡ世を魅了したほどのポテンシャルにも関わらず、近代以降は忘れられた品種となっていたが、1981年に村唯一のトラットリアの閉店に強く反対したエミディオの父レミジオが、実業家としての職業を捨て、妻と共に続けた店でハウスワインとして高い評価を得たことで蘇った。その後、マエロ・ファミリーは、最も日当たりのよい粘土質の土地を耕作し素晴らしいペラヴェルガを作ること成功し、遂にDOCを得るまでになった。 |                                                                                                               |                                  |         |         |
|                                                                                    | 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ペラヴェルガ<br><b>Pelaverga (DOC Colline Saluzzesi Pelaverga)</b><br>ペラヴェルガ 100%                                   | 赤 750mlx12<br>12.5%              | ¥3,800  | ¥4,180  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                             |                                                                         |                      |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------|
|  | <b>リグーリア州</b><br><b>カッシーナ・フェイブ</b><br><b>Casina Feipu dei Massaretti di A. PARODI &amp; C.S.S.</b>                                                          |                                                                         |                      |        |        |
|                                                                                    | 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薬使用料を最大限に削減しています。 |                                                                         |                      |        |        |
|                                                                                    | 2019                                                                                                                                                        | ピガート<br><b>Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente)</b><br>ピガート100%       | 白 750mlx12<br>12.50% | ¥3,800 | ¥4,180 |
|                                                                                    | 2019                                                                                                                                                        | ロッセーゼ<br><b>Rossese (DOC Riviera Ligure di Ponente)</b><br>ロッセーゼ100%    | 赤 750mlx12<br>13.00% | ¥3,800 | ¥4,180 |
|  | 2017                                                                                                                                                        | グラナッチャ<br><b>Granaccia (IGT Colline Savonesi)</b><br>グラナッチャ(グルナツシュ)100% | 赤 750mlx12<br>13.50% | ¥5,000 | ¥5,500 |



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。

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

マソ 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。

|      |                                                                                                                         |                    |        |        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|--------|
| 2018 | ピノ グリージョ "マソ パパ"<br>Pinot Grigio "Maso Papa" (IGT Vigneti delle Dolomiti) SCスクリュエキ<br>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<br>13.0% | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2019 | ゲブルツラミネル "ヴィーニヤ カゼーレ" (DOC Trentino)<br>Gewurztraminer "Vigna Caselle" (DOC Trentino)<br>ゲブルツラミネル100% ヴィーガン ステンレスタンク    | 白 750mlx6<br>14.0% | ¥4,800 | ¥5,280 |
|      | ソットサス キュヴェ<br>Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomiti)<br>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<br>13.5% | 5月入船   |        |
| 2016 | ピノ ネーロ "ヴィーニヤ カンタンゲル"<br>Pinot Nero "Vigna Cantanghel" (DOC Trentino)<br>ピノ ネーロ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<br>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 ビアンコ<br>Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder)<br>ピノ ビアンコ100% (Weissburgunder) HOSの意味:野ウサギ | 白 750mlx12<br>13.0% | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2018 | ケルネル<br>Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner)<br>ケルネル100% 約10%は5HLのオーク樽で熟成 LUXSの意味:オオヤマメコ                 | 白 750mlx12<br>13.5% | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2018 | ソーヴィニヨン<br>Sauvignon DOXS (DOP Südtiroler Sauvignon)<br>ソーヴィニヨン100% DOXSの意味:アナグマ                        | 白 750mlx12<br>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。川が近いため土壌は細かい岩のかけらと氷堆石から成る沖積層で、ミネラルが豊富なことから比類ない素晴らしいブドウが収穫される。気候は、冬は穏やかな寒さで、夏も蒸し暑くなく、ブドウ栽培に好影響を与える風が一年を通して絶えず吹いており、高品質のブドウを産するのに最適な条件が揃っている。収穫はとても遅い時期に行われる。

|      |                                                                                                                               |                     |         |         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|---------|
| 2018 | シャルドネ<br>Chardonnay (DOC Südtiroler)<br>シャルドネ100%                                                                             | 白 750mlx6<br>14.5%  | ¥4,500  | ¥4,950  |
| 2018 | アルト アディジェ サンタ マグダレーネ<br>Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler)<br>スキアーヴァ90% ラグレイン10% 大樽で9ヶ月熟成                           | 赤 750mlx6<br>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)<br>Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamente" (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% | ロゼ 750mlx6<br>15.5% | ¥5,000  | ¥5,500  |
| 2015 | ラグレイン リゼルヴァ<br>Lagrein Riserva (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% バリックで18～20ヶ月熟成                                                   | 赤 750mlx6<br>13.0%  | ¥7,000  | ¥7,700  |
| 2013 | ラグレイン リゼルヴァ<br>Lagrein Riserva (DOC Südtiroler)<br>ラグレイン100% バリックで18～20ヶ月熟成                                                   | 赤 750mlx6<br>13.0%  | ¥7,500  | ¥8,250  |
| 2018 | ラマレイン<br>Lamarein (Vino da Tavola)<br>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<br>15.0%  | ¥18,000 | ¥19,800 |
| 2015 | ラマレイン<br>Lamarein (Vino da Tavola) MG<br>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<br>15.5% | ¥35,000 | ¥38,500 |
| 2013 | ラマレイン<br>Lamarein (Vino da Tavola) MG<br>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<br>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 ドゥーエ ブリュット<br>Franciacorta Cuvée 22 Brut (DOCG)<br>シャルドネ100% 瓶内熟成24ヶ月                       | 白・泡 750mlx6               | ¥4,000  | ¥4,400  |
|      |                                                                                                                 | 12.5% JAN 8 032605 114723 |         |         |
| NV   | フランチャコルタ グラン キュヴェ ブリュット<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               | ¥5,800  | ¥6,380  |
|      |                                                                                                                 | 12.5% JAN 8 032605 114471 |         |         |
| NV   | フランチャコルタ クリュ ペルドゥ ブリュット<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               | ¥6,500  | ¥7,150  |
|      |                                                                                                                 | 13.0% JAN 8 032605 114181 |         |         |
| NV   | フランチャコルタ サテン ブリュット<br>Franciacorta Saten Brut (DOCG)<br>シャルドネ100% 瓶内熟成36ヶ月                                      | 白・泡 750mlx6               | ¥7,500  | ¥8,250  |
|      |                                                                                                                 | 12.5% JAN 8 032605 114228 |         |         |
| 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               | ¥10,000 | ¥11,000 |
|      |                                                                                                                 | 12.5% JAN 8 032605 114464 |         |         |
| 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               | ¥20,000 | ¥22,000 |
|      |                                                                                                                 | 12.5% JAN 8 032605 114273 |         |         |

イジンバルダ

**Tenuta Isimbarda**

カンティーナの名称は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイジンバルダ公爵家に由来している。

一族は、恵まれた土地と高い栽培技術を誇り、彼らの栽培、醸造技術は、当時のオルトレポ地域の全ての生産者の手本であったといわれている。

|      |                                                                                                             |                           |        |        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|--------|
| 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                 | ¥3,600 | ¥3,960 |
|      |                                                                                                             | 13.5% JAN 8 029957 000019 |        |        |
| 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                 | ¥4,000 | ¥4,400 |
|      |                                                                                                             | 13.5% JAN 8 029957 000149 |        |        |
|      | 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% フランス産樫樽で1年     | 赤 750mlx6                 | 5月入荷   |        |
|      |                                                                                                             | 13.5% JAN 8 022957 000071 |        |        |

## ヴェネト州



パツラディウム

**Palladium**

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

|      |                                                                    |            |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------|------------|--------|--------|
| 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 | ¥2,300 | ¥2,530 |
|      |                                                                    | 12.5%      |        |        |
|      | 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 | 5月入荷   |        |
|      |                                                                    | 12.5%      |        |        |

テヌータ アウレリア

**Tenuta Aurelia**

コルテ・マルツァゴのカンティーナは、500年前に設立された修道院をロレンツァ・ファビアーノが復元し、カンティーナを設立。ガルダ湖の湖畔に面するペスケーラの南側、ヴァレージョ・スル・ミンチョの小高い丘に、18haの土地を所有。その広大な土地の中でもブドウにとって最適な、石灰質に豊かな土地からバルドリーノとピアンコ・ディ・クストーツァは生産されている。

|      |                                                                                                                                    |           |        |        |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|--------|
| 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% トレッピアーノ・ディ・トスカーノ20% トカイ・フリウラーノ30% | 白 750mlx6 | ¥2,800 | ¥3,080 |
|      |                                                                                                                                    | 12.0%     |        |        |
| 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% ロンディネツァ35% モリナーラ30%                             | 赤 750mlx6 | ¥2,800 | ¥3,080 |
|      |                                                                                                                                    | 12.0%     |        |        |



ヴェネト州



レ・コンテッセ

**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 |
| N.V. | 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50% ピノ・ネロ50% (5.3気圧)                                 | 白・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8005068004030    | ¥3,000 | ¥3,300 |
| N.V. | ピノ ロゼ ブリュット<br>Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle<br>ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ30% (5.5気圧)                               | ロゼ・泡 750mlx12<br>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<br>Nives Cappellini Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle<br>グレラ60%、ラボーゾ40% (4.4気圧) | ロゼ・泡 750mlx12<br>11.0% JAN 8005068001923   | ¥3,500 | ¥3,850 |
| N.V. | ヴェルドゥツツォ フリッツァンテ<br>Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエキャップ<br>ヴェルドゥツツォ・トレヴィジジャーノ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 |
| 2019 | 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年にヴァルポリチェッラ クラシコ地域でも良い畑とされているファネ地区の丘に3haの畑を所有し、近年は忘れ去られてしまった伝統的なヴァルポリチェッラの味わいにこだわっている。

|      |                                                                                                                                        |                     |         |         |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|---------|
| 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 | ヴァルポリチェッラ 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  |
| 2015 | ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ リバッソ<br>Valpolicella Classico Superiore Ripasso (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% 大樽とトノーで24ヶ月熟成  | 赤 750mlx12<br>14.0% | ¥5,500  | ¥6,050  |
| 2013 | アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 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%<br>トノー(500L)で約30ヶ月熟成 | 赤 750mlx6<br>16.0%  | ¥11,000 | ¥12,100 |

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、ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間、伝統的手法の製造を続けてきた。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェス・パイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげている。なおヴィッラ・アンガラーノは1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されている。

|      |                                                                                                               |                     |        |        |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|
| 2019 | ブレタ ビアンコ ヴェス・パイオーラ<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 |
| 2015 | カ ミキエル シャルドネ<br>Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay)<br>シャルドネ100%<br>バリックで6ヶ月熟成                      | 白 750mlx6<br>14.0%  | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2015 | メルロ<br>Merlot (DOC Breganze Rosso)<br>メルロ100%<br>バリックで9ヶ月熟成                                                   | 赤 750mlx6<br>14.0%  | ¥4,500 | ¥4,950 |
|      | 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%<br>バリックで24ヶ月熟成                   | 赤 750mlx6<br>14.0%  | 5月入荷予定 |        |
| 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%<br>バリックで24ヶ月熟成 | 甘口 500mlx6<br>14.0% | ¥6,500 | ¥7,150 |







## 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、ボブラの樹を支柱にするアルペラータというカンパーニア南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに達し、作業はハシゴに昇り全て手作業。この栽培方法を貫く造り手はほとんどおらず、アスプリニオでスパマンテを造っているのは現在僅か2社のみ。自社畑のブドウ使用はイ・ボルボーニのみである。

|      |                                                                                                     |                                        |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------|--------|
| N.V. | イ・ボルボーニ スパマンテ プリュット<br>I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita)<br>アスプリニオ100%             | 白・泡 750mlx6<br>12.00%                  | ¥4,800 | ¥5,280 |
| 2018 | ヴィーテ マリタータ<br>Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa)<br>アスプリニオ100%                                  | 白 750mlx6<br>12.0% JAN 8 033413 740029 | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 2018 | ルナ ヤンカ コーダ ディ ヴォルベ (IGP Beneventano)<br>Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano)<br>コーダディヴォルベ100% | 白 750mlx6<br>12.0% JAN                 | ¥4,000 | ¥4,400 |

ガイド マルセッラ

**Az. Vitivinicola Guido Marsella**

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ地区で最も標高の高いスモンテ地区に10haの畑を所有、海拔700mを超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 ポッジ レアリ<br>Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano)<br>ファランギーナ100% | 白 750mlx12<br>14% JAN 8 033837 660552   | ¥4,300 | ¥4,730 |
| 2018 | グレコ ディ トゥフォ ポッジ レアリ<br>Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG)<br>グレコ100%         | 白 750mlx12<br>13.5% JAN 8 033837 660637 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| 2018 | フィアーノ ディ アヴェリーノ<br>Fiano di Avellino (DOCG)<br>フィアーノ100%                     | 白 750mlx12<br>13.5% JAN                 | ¥5,800 | ¥6,380 |

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。

|      |                                                                    |                                         |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------|
| 2019 | ファランギーナ<br>Falanghina (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ<br>ファランギーナ100%      | 白 750mlx12<br>12.5% JAN 8 013392 400060 | ¥1,530 | ¥1,683 |
| 2019 | アリアニコ<br>Aglianico (DOP Sannio) SCスクリュエキャップ<br>アリアニコ100%           | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN 8 013392 400077 | ¥1,530 | ¥1,683 |
| 2018 | ファランギーナ "インシニエ" (DOC)<br>Falanghina "Insigne" (DOC)<br>ファランギーナ100% | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN無し               | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2017 | アリアニコ "ムニフィコ" (DOC)<br>Aglianico "Munifico" (DOC)<br>アリアニコ100%     | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN無し               | ¥2,800 | ¥3,080 |

## 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視、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>Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco)<br>ビアンコ ダレッサーノ100%                                | 白 750mlx12<br>12.0% JAN 8 028860 000994  | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2017 | エルフォ ススマニエッロ ロザート<br>Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato)<br>ススマニエッロ100%                                 | ロゼ 750mlx12<br>12.0% JAN 8 028860 000987 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2018 | コンパニア ヴィナイオーリ サレント<br>Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso)<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         | 赤 750mlx12<br>13.0% JAN 8 028860 006002  | ¥1,980 | ¥2,178 |
| 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>Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso)<br>プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成 | 赤 750mlx12<br>14.0% JAN 8 028860 006033  | ¥2,500 | ¥2,750 |

## 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>Bianco Basilicata (IGT Basilicata)<br>マルヴァジア 100%                           | 白 750mlx12<br>12% JAN 8 005368 044101   | ¥2,800 | ¥3,080 |
| 2018 | アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニャーリ"<br>Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC)<br>アリアニコ100% 大樽で10~12ヶ月熟成 | 赤 750mlx12<br>14.0% JAN 8 005368 014104 | ¥3,000 | ¥3,300 |



## サルデーニャ州



ヤンカラ

**Jankara**

オーナーのレナート・スパノは、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、バスサガルラ、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。

エノログはピベンダやガンベ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 スーベリオーレ<br>Vermentino di Gallura Superiore (DOCG)<br>ヴェルメンティーノ 100%                    | 白 750mlx6<br>14% JAN 8 055731 550005   | ¥4,500 | ¥4,950 |
| 2016 | コッリ デル リンバーラ "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<br>14.5% JAN 7 26452 01402 9 | ¥7,500 | ¥8,250 |

アッティリオ コンティニ

**Attilio Contini**

サルバトーレ・コンティニによって1898年に設立され、サルデーニャのワイン製造の評価を高めてきたワイナリー。

彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現できる最高の品種であると考えており

1912年頃には、すでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ている。

|      |                                                                                               |                                          |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|--------|
| 2019 | ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルソス"<br>Vermentino di Sardegna "Tyrso" (DOC)<br>ヴェルメンティーノ100%          | 白 750mlx6<br>12.5% JAN 8 006256 000704   | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 2018 | カルミス ビアンコ<br>Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros)<br>ヴェルナッチャ70%、ヴェルメンティーノ30%                 | 白 750mlx12<br>13.5% JAN 8 006256 000728  | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 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<br>13.5% JAN 8 006256 000223  | ¥4,000 | ¥4,400 |
| 2015 | ヴェルナッチャ ディ オリスターノ<br>Vernaccia di Oristano (DOC)<br>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<br>15% JAN 8 006256 000186     | ¥4,600 | ¥5,060 |
| 2018 | 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 750mlx12<br>12.0% JAN 8 006256 000490 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| 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<br>13.0% JAN 8 006256 000445  | ¥3,800 | ¥4,180 |
| 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<br>13.5% JAN 8 006256 000780  | ¥4,000 | ¥4,400 |

## シチリア州



イッポリート ディ ムッソ アンジェラ

**Az. Agr. Ippolito di Musso Angela**

シチリア西部、アグリジェントの北標高385mに位置する小さな村、サラパルータにあるカンティーナ。イッポリートファミリーが4世代にわたり

受け継いできた。畑はサラパルータとポッジョレアーレのベリーチェ渓谷にまたがって広がる標高400~500mの丘陵地帯にある。

土壌は豊かで日当たりが良く、雨が少ない理想的な環境条件のおかげでしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインが造られる。

|      |                                                                                      |                                         |        |        |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------|
| 2018 | グリッロ ビアンコ<br>Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane)<br>グリッロ 100%                        | 白 750mlx12<br>13.0% JAN 8 068057 097598 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2018 | 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<br>13.5% JAN 8 068057 097574 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 2017 | シラー<br>Syrah (IGT Terre Siciliane)<br>シラー 100%                                       | 赤 750mlx12<br>13.5% JAN 8 032754 900529 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| 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<br>13.5% JAN 8 068057 097604 | ¥2,800 | ¥3,080 |

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тна ビアンコ (D.O.C. Etna)<br>Vino Etna Bianco (D.O.C. Etna)<br>カリカンテ 85% グレカニコ15%                         | 白 750mlx6<br>12.7% | ¥6,000 | ¥6,600 |
| 2015 | ヴィーノ エтна ロッソ アクラトン (D.O.C. Etna)<br>Vino Etna Rosso Akration (D.O.C. Etna)<br>ネレッロ・マスカレーゼ 90% ネレッロ・カプッチョ10% | 赤 750mlx6<br>14.0% | ¥6,500 | ¥7,150 |



|                | (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バガニコ村のアトリーチェにある。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパ。サシカイアやオルネライアなど有名なワインを蒸留してきた生産者。ナンノーニ氏はブルネツロの皮に素晴らしい香りや個性があることを知り、品種の個性や香り、味わいを表現できるグラッパを造り出した。<br>グラッパ ディ ブルネツロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ<br><b>Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年)</b><br>アクアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネツロ リゼルヴァ ダ シガロ<br><b>Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 700mlx6 40.0%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ¥9,000                                                                                     | ¥9,900                                                                                     |        |
|                | 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。<br>グラッパ ジョヴィ<br><b>Grappa Giovi</b> New Bottle 飲料用 ネレツロ・マスカレーゼ、マルメティエーノ・ネロ 500ml x 6 ¥5,500 ¥6,050<br>グラッパ デットナ<br><b>Grappa dell'Etna</b> 製菓材料 ネレツロ・マスカレーゼ、カリカンテ 500ml x 6 ¥6,800 ¥7,480<br>グラッパ ディ ネロ ダヴォラ<br><b>Grappa di Nero d'Avola</b> 製菓材料 ネロ・ダヴォラ 500ml x 6 ¥7,000 ¥7,700<br>グラッパ ディ モスカート ディ パンタレリア<br><b>Grappa di Moscato di Pantelleria</b> 製菓材料 ジビッポ 500ml x 6 ¥8,000 ¥8,800<br>グラッパ オリティーカ エ レモン<br><b>Grappa Oritica e Lemor</b> New Bottle レモンとイラクサ入りのグラッパ 500ml x 6 ¥6,800 ¥7,480<br>アクアヴィーテ ディ ブルーニエ<br><b>Acquavite di Prugne</b> 製菓材料 New Bottle プルーンのブランデー 500ml x 6 ¥11,000 ¥12,100<br>アクアヴィーテ ディ フィキ ディンディア<br><b>Acquavite di Fichi d'India</b> 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<br>アクアヴィーテ ディ ベスケ<br><b>Acquavite di Pesche</b> 製菓材料 ピーチのブランデー 500ml x 6 ¥12,000 ¥13,200<br>アクアヴィーテ ディ メーレ デットナ セイカザイリョウ<br><b>Acquavite di Mele dell'Etna</b> 製菓材料 エтна産リンゴのブランデー 500ml x 6 ¥13,000 ¥14,300 | 500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6<br>500ml x 6                                                                                                                                                                                                                                 | ¥5,500<br>¥6,800<br>¥7,000<br>¥8,000<br>¥6,800<br>¥11,000<br>¥12,000<br>¥12,000<br>¥13,000 | ¥6,050<br>¥7,480<br>¥7,700<br>¥8,800<br>¥7,480<br>¥12,100<br>¥13,200<br>¥13,200<br>¥14,300 |        |
|                | 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>チョチャリアのアラトゥリ地区、スクラーノのトリニタ通りで創業。200年に渡り受け継がれてきたファミリーレシピにより、原料の選別、低温浸漬熟成に細心の注意を払いサンブーカを生産している。<br>サンブーカ フィーナ コラジンガリ<br><b>Sambuca Fina Colazingari</b><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 |
|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | カッフオ<br><b>Caffo</b><br>1890年にジュゼッペ・カッフオ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年に蒸留所を買収する。1950年にはセバスティアアーノ・カッフオがカラブリアの蒸留所を買収し、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。<br>リコラーイス<br><b>Liquorice (liquore di liquirizia リクイリツィアのリキュール)</b><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 |
|                | カラブリア州<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き継ぎました。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。<br>エリシール サン マルツァーノ ボルシ<br><b>Elisir San Marzano Borschi</b><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 Millésiméは、僅か500ケースの生産量である。<br>NV<br><b>Champagne Brut Blanc de Blancs</b><br>シャルドネ100% | 白・泡 750mlx6<br>12.5%                                                                       | ¥9,000                                                                                     | ¥9,900 |
|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                            |                                                                                            |        |

| (商品名)             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |    | (容量/荷姿) | (税別価格)                    | (税込価格) |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|----|---------|---------------------------|--------|
| ウンブリア州<br>オリーブオイル | ルイジ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | テーガ | モリーノ | イル | ファットーレ  |                           |        |
|                   | Luigi TEGA Molino Il Fattore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |    |         |                           |        |
|                   | ルイジ・テーガはフォリーニョ市近郊に広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを造り続けている。<br>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<br>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<br>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”<br>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・<br>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<br>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 | 5月入荷   |
|                   | モライオーロ30%、レッチーノ30%、フラントイオ40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |    |         | 250mlX20<br>JAN 8059 9906 | 5月入荷   |