

# Listino Prezzi

Ver.180a 2017.10.10

## ITALIA

### Valle d'Aosta (p.2)



[Maison Vevey Albert](#)

### Piemonte (p.2-3,13)



[Trinchero](#)



[Case Corini](#)



[Il Buonavicino](#)



[Ezio Cerruti](#)



[Francesco Brezza](#)



[Accomasso](#)



[Bartolo Mascarello](#)



[Canonica](#)



[Cappellano](#)



[Aldo Bianco](#)



[Cascina Roccalini](#)



[Vacca](#)



[Bordino Cinzia](#)



[Borgatta](#)

### Trentino (p.3,13)



[Longariva](#)



[Giovanni Boroni](#)

### Lombardia (p.3-4)



[Podere Il Santo](#)



[ARPEPE](#)



[Barbacarlo](#)



[Liguria \(p.4\)](#)



[Possa](#)



[A Maccia](#)



[Stefano Legnani](#)

### Veneto (p.4-5)



[Villabellini](#)



[La Bianca](#)



[Daniele Piccinin](#)



[Davide Spillare](#)



[Daniele Portinari](#)



[Casa Coste Piane](#)



[Il Cavallino](#)



[Il Moralizzatore](#)

### Friuli (p.6-7)



[Pierpaolo Pecorari](#)



[Nicolini](#)



[La Castellada](#)



[Radikon](#)



[Vodopivec](#)



[Bressan](#)

### Emilia Romagna (p.7,13)



[Alberto Anguissola](#)



[Camillo Donati](#)



[Stefano Berti](#)



[La Collina](#)



[Il Vei](#)



[Folicello](#)



[Corcagnani](#)

### Toscana (p.8-9)



[Pacina](#)



[Le Boncie](#)



[Il Colle](#)



[Campi di Fonterenza](#)



[Santa Maria](#)



[Sanguineto](#)



[Massa Vecchia](#)

### Umbria (p.9,15)



[Paolo Bea](#)



[Forsoni](#)

### Lazio (p.9)



[La Visciola](#)



[Monastero di Vitorchiano](#)

### Campania (p.10)



[Cantina Giardino](#)



[Luigi Tecce](#)



[Il Cancelliere](#)

### Puglia (p.10)



[Vinicola Savese](#)

### Calabria (p.10)



[L'Acino](#)

### Sardegna (p.11,15)



[G.S.Planargia](#)



[Panevino](#)

### Sicilia (p.11-12,16)



[Arianna Occhipinti](#)



[Ferrandes](#)



[La Calabretta](#)



[De Bartoli](#)



[Frank Cornelissen](#)



[Il Censo](#)

### SLOVENIA (p.12)



[Valter Mlecnik](#)

### FRANCIA Jura (p.12)



[Domaine des Miroirs](#)

## リスト内の表示

欠品 …現在欠品中

やや少…新入荷または新ヴィンテージのリリース、価格変更等

少…100本未満、または1ヵ月ほどで完売しそうなもの

極少…残り数ケース

◎…100ケース以上、またはある程度の長期在庫が見込めそうなもの

株式会社 ヴィナイオータ

〒305-0027 茨城県つくば市東岡88-3

tel: 029-896-5700 fax: 029-896-5701

WEB: <http://vinaiota.com>

e-mail: [vino@vinaiota.com](mailto:vino@vinaiota.com)

**Maison Vevey Albert** メゾン ヴェヴェイ アルベール - Valle d'Aosta

[Top 1](#)

1968年アルベールが始めたワイナリーは現在、息子のマリオとミルコによって営まれる。彼らの1ha強の畑は、標高1000-1100mのところにある。伝統的に低い棚仕立て、畑のある標高が高く、フィロキセラの被害もなかったため、ブドウ樹はアメリカの台木を使わないフランド・ピエで植えられている。年産6000本。

品名コード	品名	セパージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税抜)	在庫備考
17122	ブランド モルジェ / Non Filtrato Blanc de Morgex 2016 non filtrato	ブランド モルジェ (ブリエ プラン)	D.O.P	白	750ml	3,800	
7920	ブラン フラピ Blanc Flapi 2010 (375ml)	ブランド モルジェ (ブリエ プラン)	V.d.T	白 甘口	375ml	4,500	

**Trincherio** トリンケーロ - Piemonte

[Top 1](#)

アスティ地区、アリアーノ テルメにある、トリンケーロ家は1925年よりブドウおよびワイン生産を始めた。この県で最も早く、ブドウ栽培農家による自家ビン詰めを行うための登記をした造り手(1952年)。バルベラダスティの生産地として最良のひとつであるこの土地から、あくまでも伝統を堅持したワインを造り出す。樹齢15年以下の樹のブドウからできるワインは、自家ビン詰めをせずに桶売りをしている。彼らのワインを代表するひとつであるヴィーニャ デル ノーチェは、1929年に植えられた樹齢70年を超えるバルベラのある、同名の畑のブドウから造られたワインである。樹齢の高い樹から厳格な収量制限をし、長いマセレーション期間、一切の温度管理をせず、スロヴェニア産の極の大樽で2年以上の熟成をさせる。こうすることで、ワインは20年以上の熟成にも耐える酒軀を持つに至る。

15505	パルメ シャルドネ Palme' Chardonnay 2015	シャルドネ	V.d.T	白	750ml	5,000	
17416	ヴィナージュ Vinage 2015	2014年のグリニョーノ30%、 2015年のメルロー50%とネッピオーロ20%	V.d.T	赤	750ml	3,800	◎
13005	グリニョーノ Grignolino 2013	グリニョーノ	D.O.C.	赤	750ml	4,000	
15402	バルスリーナ Barslina 2010	バルベラ	V.d.T	赤	750ml	4,000	少
14105	ロッソ デル ノーチェ ドウエ Rosso del Noce 2 (03, 04, 06)	バルベラ	V.d.T	赤	750ml	4,800	◎
13007	ロッソ パルメ Rosso Palme' 2013	ブラケット	V.d.T	赤	750ml	5,200	
13004	フレイザ ルンケット Freisa Runchet 2012	フレイザ	V.d.T	赤	750ml	5,200	
17417	バルベラ ダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2007	バルベラ	D.O.C.	赤	750ml	7,700	
15403	バルベラ ダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2008	バルベラ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,200	
17419	バルベラ ダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2010	バルベラ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,200	
12208	ノビウス Nobius 2010	ネッピオーロ	V.d.T	赤	750ml	6,000	

**Case Corini** カーゼ コリーニ - Piemonte

[Top 1](#)

1836年から現在の土地に居を構えるコリーノ家は、冬の長いピエモンテの伝統に則って、代々手工業と農業の兼業を行ってきた。5代目で、現当主のロレンツォがワイナリーとしてボトリングを開始。ロレンツォは地質学を専門とする農業博士でもあり、彼のブドウ畑は、ライフワークとも言える“持続可能な農業”の実験の場ともなっている。一切の農薬を使用せず(年数回ボルドー液を使うのみ)、無施肥、不耕起、無除草を実践、樹齢の高い樹から、圧倒的な凝縮感、熟度のブドウを収穫している。セラーでも、人為的関与はできるだけ避けようとしており、長期間の醗酵・マセレーションを行い、できるだけ樽の移し替えも行わず、醸造からボトリングまでのどの過程においても酸化防止剤を使用しない。

17301	ヴィノット Vinot(VINaiOTa) 11-12-13 (1500ml)	バルベラ バルバをプレスしたワイン	V.d.T	赤	1500ml	6,500	欠品
-------	--	----------------------	-------	---	--------	-------	----

**Il Buonvicino** イル ブオンヴィチーノ - Piemonte

[Top 1](#)

アレクサンドリア郊外のカッシーネに広大な地所を所有するベヴェラーティ家は、36ヘクタールのブドウ畑を持ち、その大半にはモスカートが植えられており、ブドウを協同組合に売却してきた。1999年にアグリタスモを始めた現当主イザベッパは、そこで供するワインを自ら生産すべく、2000年から少量だが自家醸造、自家ボトリングを開始する。畑では無施肥、不耕起、無除草による栽培をし、ボルドー液以外の農薬は一切使わず、セラーでも極めてナチュラルな醸造法を採用している。

16823	アキッレ Achille 2015 (※液面ばらつきあり)	ブラケット	V.d.T.	赤	750ml	2,600	欠品
-------	----------------------------------	-------	--------	---	-------	-------	----

**Ezio Cerruti** エツィオ チェッルーティ - Piemonte

[Top 1](#)

伝統的に高品質のモスカートを産する土地として有名だった、カスティリオーネ ティネッラにあるエツィオ チェッルーティの始めたワイナリー。2001年からワイン生産を開始。それまでは町にある協同組合ワイナリーで働く一方で、生産したブドウもそのワイナリーに売っていた。6ヘクタールの畑を1人で耕作し、モスカートのみを栽培している。ボルドー液以外の農薬は一切用いない有機農業を実践。8月の下旬から9月の中旬、モスカートが完熟する頃、ブドウのついた枝をブドウ樹から切り離すための剪定を行い、そのまま畑の中で雨風にさらされる状態でブドウを乾燥させ、約2ヵ月後に収穫を行なう。除梗し、圧搾して出たモストは樽へと直接入れられ、培養酵母、2酸化硫黄ともに全く添加しない状態で、2年の歳月をかけゆっくりと醗酵させる。ボトリング前に若干量の2酸化硫黄を添加、ノンフィルターでボトリング。

10819	ソル モスカート パッシート Sol Moscato Passito 2009	モスカート	V.d.T	白 甘口	375ml	4,600	
-------	--	-------	-------	---------	-------	-------	--

**Francesco Brezza** フランチェスコ ブレッツァ - Piemonte

[Top 1](#)

ブドウ畑10ヘクタールを含む40ヘクタールの所有地を使って肉牛を飼い、与える餌もすべて自家生産したものを使用、ワラと牛糞を使って堆肥を作りそれを畑に返すという完全循環型のバイオダイナミクス農法を30年以上実践している。ワイナリーでもごく少量の2酸化硫黄以外の薬剤は一切使用しない。

15609	バルベラ デル モンフェerrat Barbera del Monferrato 2015	バルベラ	D.O.C.	赤	750ml	2,400	
15610	グリニョーノ デル モンフェerrat カザレーゼ Grignolino del Monferrato Casalese 2015	グリニョーノ	D.O.C.	赤	750ml	2,600	少
15611	モンフェerrat フレイザ Monferrato Freisa 2015	フレイザ	D.O.C.	赤	750ml	2,600	
13416	バルベラ デル モンフェerrat スーペリオレ Barbera del Monferrato Superiore 2012	バルベラ	D.O.C.G.	赤	750ml	2,900	

**Accomasso** アッコマッソ - Piemonte

ラ モッラにある、ロレンツォ アッコマッソによって営まれるワイナリー。年産量約12000本。バローロとドルチェット、そして樹齢80年を超える樹からごく少量のバルベラを生産。全てのブドウに長期間のマセレーション(ネッピオーロの場合、年によっては50日以上)を行ない、バローロは大樽での長期熟成を行なうため、リリースも他の造り手よりも1年遅い、などクラシックなスタイルを堅持。その価格と品質から、生産されるワインの大半を10-20年来のスイスやドイツの固定客によって買われてしまうためイタリアでも入手困難(不可能)、知る人ぞ知るバローロ。

17508	バローロ リゼルヴァ Barolo Riserva 2008	ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	10,000	欠品
-------	-----------------------------------	--------	----------	---	-------	--------	----

**Bartolo Mascarello** バルトロ マスカレロ - Piemonte

[Top 1](#)

バルトロマスカレロは、ランゲ地方のみならずイタリアのワイン界の中でもカリスマ的な個性を放つ1人であったが2004年に天逝。娘のマリアテレーザは父の教えの通り、バローロの伝統的なスタイルにこだわり続けている。カンスピ、サン ロレンツォ、ルーエにロケッといふ4つの異なる特性を持つブドウで収穫されたネッピオーロを混醸し、単一のバローロを造る。厳選されたブドウ、長期間のマセレーションと大樽による熟成を経た彼らのバローロは、長期熟成に耐える酒軀を持つに至る。

17107	バローロ Barolo 2012	ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	13,000	欠品
-------	---------------------	--------	----------	---	-------	--------	----

**Canonica** カノーニカ - Piemonte

[Top 1](#)

ジャンニ カノーニカが1983年より始めたワイナリー。1.7ヘクタール(うち1.5haがネッピオーロ、0.2haがバルベラ)の畑を持ち、2種類のワインを生産するが、彼自身が納得しない年のワインは自らボトリングをせず、桶売りをしている。畑ではボルドー液以外の一切の薬剤を使用せず、ワイナリーでもボトリング時にごく少量使用される2酸化硫黄以外、何も添加される事が無い。伝統的なバローロのスタイルである、長期間のマセレーションを実践、大樽での熟成の後、ノンフィルターでボトリングを行う。ジャコモ コンデルノのジョヴァンニ コンデルノ、ジュゼッペ リナルディなど、偉大なバローロの生産者達とも親交が深く、あのグラヴナーをして、“最良のバローロの造り手”と言わしめた人物。

16521	バローロ バイアガッロ Barolo Paialgallò 2012	ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	6,700	
-------	---------------------------------------	--------	----------	---	-------	-------	--

Cappellano カッペッラーノ - Piemonte

[Top 1](#)

1870年創業のカッペッラーノはもともとセツラランガに60ha以上の畑を有する大規模なワイナリーだった。自社畑のブドウにとどまらず、買いブドウでもワインを造っていたが、ブドウの“目利き”にも長けていて、「カッペッラーノが買ったブドウ」という言葉が、そのブドウの品質の高さを保証するものと認識されていた。今現在は、バローロを代表するクリュであるガブッティを中心に数ヘクタールの畑を持つのみで、4種類のワインを生産。現当主のアウトグストは、畑でのアプローチや醸造哲学は父のイズムを完全に踏襲してはいるが、天才肌だった父デオバルドがワイナリーに遺していった数々の“混沌”を何年もかけ整理しつつ、自身のアイデアを持ち込みワイナリー内のマイナーチェンジを図っている。

品名コード	品名	セバージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税抜)	在庫備考
16015	バローロ キナート Barolo Chinato (500ml)		ネッピオーロ、スピリッツ(キナ皮、ハーブ、スパイスを浸漬したも)、砂糖	リキュール	500ml	5,600	

Aldo Bianco アルド ビアンコ - Piemonte

[Top 1](#)

バルバレスコの現役生産者として最長老であるアルド ビアンコによって営まれるワイナリー。約2ヘクタールの畑から、約10000本、3種類のワインを生産する。大樽での熟成、ノンフィルターでのボトリングなど、頑なに伝統的な手法にこだわり続ける。

12602	バルバレスコ Barbaresco 2011		ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	3,900	欠品
-------	---------------------------	--	--------	----------	---	-------	-------	----

Cascina Roccalini カシーナ ロッカリーニ - Piemonte

[Top 1](#)

息子パオロと母ルチアーナの2人によって営まれるワイナリー。1978年生まれのパオロ、小さな頃からトラクターに乗ることに憧れ、14歳の時には農作業を手伝い始めます。中学を終え、この先どうしたいかを学ぶ決心を決めたあたって、デスクワークの職業ではなく自然と触れ合う仕事をしたと考えると、アルバにある醸造学校に通うことに。1993年から2004年まではブルーノ ジャコマーニにブドウを売っていたが、2005年からは自らブドウを醸すことに。周りを森に囲まれ、調和を大事にする農業を行う上では理想的な環境で、化学的薬剤は一切使用せずブドウ造りを行っている。パオロを紹介してくれたMr.モスカート、エツィオ チェルルティは彼の事を“労を一切惜しまない、ホンモノの農民”と評している。

16808	ランゲ ネッピオーロ Langhe Nebbiolo 2015		ネッピオーロ	D.O.C.	赤	750ml	3,000	欠品
16807	バルバレスコ ロッカリーニ Barbaresco Roccalini 2013		ネッピオーロ	D.O.C.G	赤	750ml	5,100	
16809	バルバレスコ リゼルヴァ Barbaresco Riserva 2011		ネッピオーロ	D.O.C.G	赤	750ml	8,300	極少

Vacca ヴァッカ - Piemonte

[Top 1](#)

バルバレスコのクリュのひとつであるオヴェッロのそばで、ヴァッカ家によって営まれるワイナリー。オヴェッロとモンテフィオーコに7ヘクタールの畑を持ち、栽培されているネッピオーロの大半はバルバレスコ生産協同組合に売っている。一部のネッピオーロと生産している他のブドウから5種類、12000本のワインを生産。

17222	ランゲ アルネイス Langhe Arneis 2015		アルネイス	D.O.C.	白	750ml	2,400	
13214	アルカディア Arcadia 2013		ネッピオーロ80%、フレイザ20%	I.G.T.	ロゼ	750ml	2,400	
17220	ドルチェット ダルバ Dolcetto d'Alba 2015		ドルチェット	D.O.C.	赤	750ml	2,400	
13213	モレイ Morej 2013		ネッピオーロ	V.d.T	赤	750ml	2,500	
13211	バルベアラ ダルバ Barbera d'Alba 2013		バルベアラ	D.O.C.	赤	750ml	2,500	少
17223	ランゲ ロッソ Langhe Rosso 2013		ネッピオーロ	D.O.C.	赤	750ml	3,000	

Bordino Cinzia ボルディーノ チンツィア - Piemonte ※ラベルが3タイプありますが、中身は全て同じワインです。

[Top 1](#)

クネオ県ネイヴェでアグリツーリズムを営むボルディーノ家によって、それまでアグリツーリズムで出されていた自家消費用ワインを2003年ヴィンテージから自家瓶詰めを開始し、2004年ヴィンテージからはバルバレスコの生産も始めた。全ての工程は伝統的手法が用いられ、発酵には温度管理を行わず長期間のマセレーションを行い、熟成は大樽のみで行われる。ノンフィルターでボトリング。添加する二酸化硫黄の量もごく少量。この地方の古き良きトラットリアでサービスされるような土地の雰囲気を持つワインといえる。

13819	チャボッティーノ Ciabottino 2010		ピノネーロ	V.d.T	赤?	750ml	2,900	欠品
-------	-----------------------------	--	-------	-------	----	-------	-------	----

Borgatta ボルガッタ - Piemonte

[Top 1](#)

1948年創業、奥さんのマリアルイーザが父親から相続したワイナリーで、現在は夫エミリオと共に営まれている。もともと薬剤に頼らない農業を実践してきたが、エミリオに畑とセラーでの仕事や哲学に関してもっとも影響を与えたのが、隣人だったジュゼッペ ラット。静謐な雰囲気の中に確固たる信念を秘めているかのような、非常にネッピオーロ然したワインを生産する土地オヴァーダで、土の香りの感じられるような、素朴で温かみのあるワインを造っている。

14417	ドルチェット ディ オヴァーダ Dolcetto di Ovada 2011		ドルチェット	D.O.C.	赤	750ml	2,900	欠品
14416	バルベアラ デル モンフェラート Barbera del Monferrato 2011		バルベアラ	D.O.C.	赤	750ml	2,900	少

Longariva ロンガリーヴァ - Trentino

[Top 1](#)

トレントの南約20kmのロヴェレトという町にある、マルコとロザンナ・マニカ夫妻によって1976年より始められたワイナリー。年産量10万本。所有者であり、醸造家であるマルコ氏は言う。“技術や科学に基づいた人の仕事はワインに良い結果を与えるためには、待つ事が必要である事を経験から学んだ。彼らのワインの中でも量的にも特徴的にも旗手的存在といえるのがグラミネ。ピノグリージョはその標高、高密度植樹と低い仕立て、収量制限により香りの豊かな凝縮度の高いブドウとなる。グラミネはそのようなブドウを絞った後も果汁に皮を浸しておくことにより、より豊かな香りや若干の色(赤玉ねぎ色)を持ち、味も個性的で見た目も美しい。醗酵の初期段階までマセレーションを行い、その後皮を引上げ、果汁のみでステンレスタンクにて醗酵を行う。熟成にもステンレスタンクを使用。

16917	グラミネ Gramine' 2015		ピノ グリージョ	I.G.T.	白	750ml	3,100	◎
-------	-----------------------	--	----------	--------	---	-------	-------	---

Barbacularo バルバカルロ - Lombardia

[Top 1](#)

ロンバルディア州パヴィアの南にあるブローニという町の、古い家系であるマーガ家によって営まれるワイナリー。現在はバルバカルロとモンテブオーノという畑から約20000本のワインを生産。畑はブローニの町の背後にある“マーガ谷”と呼ばれる丘陵地帯にあり以前はこの谷一帯がマーガ家の所有だった。周囲を緑に囲まれ外界と隔離されており、彼らの行なうような“自然農法”を行なう上では理想的な環境となっている。無施肥による栽培、雑草も年3回刈るだけで畑には一切鋤き込まず時間をかけて自然に堆肥化させ、農薬もホルダー液のみを使用し、散布も従来の3分の1以下の回数しか行なわない。畑が急な傾斜にあるため、ホルダー液散布に特殊なトラクターを用いるだけで、除草・収穫など他の作業は全て手でこなす。温度管理を行わずに醗酵させたワインを大樽で熟成。樽の移しかえを何回も行うことで澱を取り除き、収穫翌年の春にボトリングを行い、瓶を横にした状態で2ヶ月ほど熟成させた後、瓶は立てられリリースを待つ。2酸化硫黄は樽を洗浄するときに使うのみで、醗造・ボトリング時には一切使用しない。

【バルバカルロをよく美味しく飲むためにヴィナイオータが皆さんにご提案したいこと】

1.<<<茶こしをご用意ください。>>圧倒的なエキスを備えたいのワインには澱が沢山出ます(03のバルバカルロは、歴史上最高記録ホルダーかと)。茶こしである程度除ければ、全然気にならないレベルになります。

2.<<< 抜栓後、コルクが触れていたボトル内面を水で濡らしたキッチンペーパー等で拭いてください。>>ボトリング後、約40日間横に寝かせて保存させた後は必ず立てた状態で保存されているためか、コルクの劣化の進みが早く、場合によっては“プショネ臭”的な香りをボトルに付着させることがあります。内側を拭くだけで、“怪しげな”ボトルの数は激減すると思います。

10932	モンテブオーノ Montebueno 2012		クロアティナー55%、ウーヴァアララ25%、バルベアラ20%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	5,000	
10931	モンテブオーノ Montebueno 2011			I.G.T.	赤 微発泡	750ml	4,500	
14309	モンテブオーノ Montebueno 1996			D.O.C.	赤 微発泡	750ml	4,500	
10929	モンテブオーノ Montebueno 1993			V.d.T	赤 微発泡	750ml	4,000	やや少
14307	モンテブオーノ Montebueno 1989			D.O.C.	赤 微発泡	750ml	5,000	
10925	バルバカルロ Barbacularo 2012		クロアティナー55%、ウーヴァアララ20%、ウグッタ20%、バルベアラ5%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	6,000	
10924	バルバカルロ Barbacularo 2011			I.G.T.	赤 微発泡	750ml	5,500	
14304	バルバカルロ Barbacularo 2000			D.O.C.	赤 微発泡	750ml	6,500	
10922	バルバカルロ Barbacularo 1996			D.O.C.	赤 微発泡	750ml	6,500	
10921	バルバカルロ Barbacularo 1994			D.O.C.	赤 微発泡	750ml	6,500	
10920	バルバカルロ Barbacularo 1993			V.d.T	赤 微発泡	750ml	4,700	少

## AR.PE.PE. アールペーペー - Lombardia

[Top 1](#)

1860年以前からブドウ栽培とワイン生産してきたベリッツァーティ家はかつて、50haのブドウ畑を所有していたが、1970年代に相続等の問題でワイナリーを売却してしまう。現当主の父であるアルトゥーロは、売却後も変わらずベリッツァーティの名前でリリースされる、質より量や効率を重視したワインを目的に、失われゆくヴァルテッリーナのワインの伝統を憂い、そしてそのかつての名産の復権を願い、1984年にAR.PE.PE.(自身の名前であるArturoに、父方と母方の名字、Pelizzati, Peregoの略)を創立。現在はアルトゥーロの子であるイザベッラとエマズエーレによって、11haの畑から4-5万本を生産。畑はサッセッラ地区とグルメッロ地区の南向きの急斜面にあり、山の形に沿った小さな段々畑となっていて、ネッピオーロ(キアヴェンナスカ)のみを栽培。かつてのヴァルテッリーナがそうであったように、温度管理をせずに20-25日間に及ぶ長いアルコール醗酵を行い、オーク、栗やアカシア製の樽での長期熟成、そして瓶内でも数年寝かせた後にリリースされる彼らのワインは“ヴァルテッリーナの良心”と言っても過言ではない。ワイナリーはグルメッロにある彼らの畑、ロッカ デ ビーロの麓の岩盤を掘って作った。

品名コード	品名	セバージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税抜)	在庫備考
16709	ロッソ ディ ヴァルテッリーナ Rosso di Valtellina 2014	セメントタンクでのアルコール醗酵、樽での6か月熟成後ボトリング。その後最低でも1年寝かせた後にリリース。	D.O.C.	赤	750ml	3,300	
14224	サッセッラ ステツァ レティカ Sassella Stella Retica 2011	15-18日間のアルコール醗酵、2年間の栗製またはオーク製の樽で熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	4,500	
12303	グルメッロ ロッカ デ ビーロ Grumello Rocca De Piro 2010	15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製の樽へ入れられ2年熟成、瓶内でも2年熟成させた後リリース。	D.O.C.G.	赤	750ml	4,200	
12304	インフェルノ ファイアム アンテケ Inferno Fiamme Antiche 2010	15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製の樽で2年熟成、瓶内でも2年熟成させた後リリース。	D.O.C.G.	赤	750ml	5,600	
16705	グルメッロ ブオン コンシグリオ Grumello Buon Consiglio 2007	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、ないしオーク製の樽での熟成、4年の瓶内熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	7,200	
14228	サッセッラ ロッセッ ロッセ Sassella Rocce Rosse 2005	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗製の樽での熟成、4年の瓶内熟成の後リリース。	D.O.C.G.	赤	750ml	7,200	
14223	サッセッラ ヴィーニャ レギナ Sassella Vigna Regina 2007	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、ないしオーク製の樽での熟成、4年の瓶内熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	8,000	
12301	サッセッラ ウルティミ ラジ Sassella Ultimi Raggi 2006	11月中旬ごろに選摘されたブドウを使用。内側を焦がしていない樽で1年熟成させた後にボトリング。	D.O.C.G.	赤	750ml	7,600	
16708	ペッティロソ Pettirosso 1999	20-25日間のアルコール醗酵後、オーク製の樽と栗の樽へ入れられ4年熟成。	I.G.T.	赤	750ml	8,000	

## Podere Il Santo ポデーレ イル サント - Lombardia

[Top 1](#)

トリノでエンジニアとして働いていたエウジェーニオ バルビエリは、化学物質や石油エネルギーに大きく依存した慣行農法を行う大規模な農業経営の発展の影で、1900年代の初頭には当たり前のように行われてきた、自給という考えに根ざした小規模な循環型農業の衰退と、耕作放棄されていく高樹齢のブドウ畑を目的に、90年代終わりに生まれ故郷であるヴォーグーラ南部、オールドボー バグューゼの生産地域としては西端にあたるリヴァナツァーノに戻ることを選択。現在農場の総面積は17ha、うち5haがブドウ畑、残りは畑、牧草地、森林となっている。家畜・家禽も飼い、飼料も自家生産、家畜のふんから堆肥を生産する循環型の有機農業を実践する。家畜・家禽も主に自家消費のためだが、残りを食肉もしくは加工品として販売もしている。ブドウ畑でも、ボルドー液以外の一切の農薬を使用せず、収穫されたブドウも、エウジェーニオがブドウ品種の個性とテロワールを最大限に表現していると考え品質のままで醸造を行い、残りのブドウは売却してしまう。醸造はステンレスないしセメントタンクでブドウ品種ごとに1日、マセレーションの期間も45~60日と長期間にわたる。醗酵、熟成期間中は一切酸化防止剤を添加せず、ボトリング直前にも少量使用。ライオンは、ウーヴァーララのこの地方での呼び名で、ステンレスタンクで熟成。ノヴェチェントは、500~750リットル入りの古樽で熟成。

15003	ノヴェチェント 9cento 2006	バルベラーラ主体、 クローティーナ、ウーヴァー ラーラ	I.G.T.	赤	750ml	6,400	
15004	ノヴェチェント 9cento 2005	バルベラーラ主体、 クローティーナ、ウーヴァー ラーラ	I.G.T.	赤	750ml	6,400	極少

## Possa ポッサ (Bonanini Samuele Heydi ボナニーニ サムエーレ ハイディ) - Liguria

[Top 1](#)

5つの町を囲むように広がる、総延長6700Kmにも達する石垣の段々畑を有するチンクエ・テッレは、人間の営みが作り上げたぐいすまな景観として評価され、世界遺産に登録されている。100年前には1400ヘクタールあったブドウ栽培面積も、現在では急峻な畑での作業効率の悪さとそれに伴うコスト高から、100ヘクタールにまで激減している。父親がチンクエ・テッレ国立公園の会長を務めているサムエーレ・ハイディは、現状に危機感を覚え、人との土地との共生の証であるブドウ畑の景観、そしてチンクエ・テッレの伝統を守るべく2004年、自らワイナリーを始めることにした。現在1ヘクタールを所有、有機農業を実践、病害の防除には硫黄の粉末を撒くのみで、畑の各所にミツバチの巣箱を設置し、蜂蜜も生産している。年間約4000本を生産。

13827	チンクエ テッレ Cinque Terre 2014	ボスコ80%、アルパローラ20%	D.O.C.	白	750ml	4,700	
15835	ペルセギン Perseghin 2015 (500ml)	醗酵途中のチンクエテッレに 桃の葉を40日間漬け込んだワイン		白	500ml	3,200	
11627	ウ ネイグル U Neigru 2013	ボナミニコ、カナイオーロ	V.d.T	赤	750ml	4,200	極少
11632	ヴィン デイ ヴェッチ Vin dei Vecchi 2013 (375ml)	醗酵の終わった赤ワインにシャケットラの ヴィナツァーノを入れて再醗酵を促したワイン	V.d.T	赤	375ml	3,500	
8419	シヤクケトラ Sciaccetra' 2010 (375ml)	ボスコ、アルパローラ、 ヴェルメンティーノ	D.O.C.	白 甘口	375ml	12,000	
11636	ラ リナシタ La Rinascita 2010 (375ml)	ボナミニコ、カナイオーロ	V.d.T	赤 甘口	375ml	13,000	
15837	リモンチーノ Limoncino (500ml)	レモンのリキュール		リキュール	500ml	3,800	
13833	アラランチーノ Arancino (500ml)	オレンジのリキュール		リキュール	500ml	3,800	
13835	マンダリーノ Mandarino (500ml)	マンダリンのリキュール		リキュール	500ml	3,800	
13834	ミルト Mirto (500ml)	ミルト(銀梅花)のリキュール		リキュール	500ml	3,800	

## Stefano Legnani スターファノ レニャーニ - Liguria

[Top 1](#)

保険業の世界で大きな成功を収め、バリバリ働いていたスターファノ。ある日ピアンカララやラディコンのワインを飲んで衝撃を受け、多くの造り手と親交を深めるうちにワインの世界へのめり込んでいく。彼が住むサルザーナに所有する土地がもともとブドウ畑であったため、新しい苗を植える許可を取得し、2005年より本格的にブドウ栽培をスタート。2008年から醸造を開始。2012年には保険の仕事も完全にやめ、専業農家となる。1ヘクタールの畑では、ヴェルメンティーノのみを栽培。スターファノ自身、ワインは冬の寒さ(もろろん30度とかを体験させるということではなく)の両方を体験させてからボトリングするのが理想的と考えるもの、生産量も少なく、極端にリスクを冒すことができないため、ボンテ デイ トイは収穫翌年の3月にボトリングされていた。2012年3月、2011年ヴィンテージのタンクの下側の瀝に近い部分をボンテ デイ トイとしてボトリングせず、小さなタンクへと移し換え、8月まで瀝と共に熟成させたのちにボトリングしたものをル ガルー(フランス語で狼男の意)としてリリースすることになった。スターファノ自身、それなりに大きな差を両者の間に感じており、毎年1か月ずつ、ボンテ デイ トイのボトリング時期を遅らせ(つまりル ガルーに近づけ)、将来的にはル ガルーを生産しない予定。醸造は、5日間の皮ごとの醗酵、ステンレスタンクでの醗酵&熟成、ボトリング時に最小限度の酸化防止剤を添加。

15509	バンブー ロード Bamboo Road 2015	マルヴァゼーア ディ カンディア、マルヴァゼーア トスカ ーナ	I.G.T.	白	750ml	2,500	◎
15273	ボンテ デイ トイ Ponte di Toi 2014	ヴェルメンティーノ	I.G.T.	白	750ml	3,200	◎

## A Macchia ア マッチャ - Liguria

[Top 1](#)

1850年からファラルディ家によって営まれるワイナリー。12ヘクタールの畑では、ブドウ(ピガートとロッセーゼ種)とオリーブ(タジヤスカ)が栽培されている。ピガートは、レーヴィのグラッパを紹介してくれているオッターヴィオが彼の望むような造りをした特別なキュヴェ。醗酵の初期段階を皮ごと行い、瀝引きにはタンクの移し換えのみで対処し、2酸化硫黄もボトリング時に若干量添加するのみ。ノンフィルターでボトリング。ロッセーゼは、ピガートと同様にオッターヴィオのリクエスト通りに醸造したスペシャルキュヴェ。温度管理を行わず醗酵、ノンフィルターでボトリング。

16207	ピガート Pigato 2013	ピガート	D.O.C.	白	750ml	4,500	
-------	---------------------	------	--------	---	-------	-------	--

## Villabellini ヴィッラベッリーニ - Veneto

[Top 1](#)

ヴィッラベッリーニは、1700年代の建物と6ヘクタールの庭園からなる、すべて石壁に囲まれた屋敷で、その中に約2ヘクタールのブドウ畑がある。チェチーリア トゥルッキによって1990年から完全に有機農法に転換。樹齢35年の樹のある畑は伝統的な棚仕立てで、植樹密度はヘクタールあたり4000本、新しい畑ではアルベルロ仕立てで、ヘクタールあたり10000本と高密度。1991年まではアマローネも生産していたが、現在はヴァルポリチェッラとレチオット デッラ ヴァルポリチェッラのみを生産。2004年のヴァルポリチェッラの生産量は4500本。

14205	ソット レ フレスケ フラスケ Sotto le fresche fresche 2014	コルヴィーノ、コルヴィーノネ、 ロンディネッラ、モリナール	D.O.C.	赤	750ml	3,800	欠品
14204	ヴァルポリチェッラ ターソ Valpolicella Taso 2012	コルヴィーノ、コルヴィーノネ、 ロンディネッラ、モリナール	D.O.C.	赤	750ml	7,400	
14202	ヴァルポリチェッラ ターソ Valpolicella Taso 2011	コルヴィーノ、コルヴィーノネ、 ロンディネッラ、モリナール	D.O.C.	赤	750ml	7,400	
11024	ヴァルポリチェッラ ターソ Valpolicella Taso 2010	コルヴィーノ、コルヴィーノネ、 ロンディネッラ、モリナール	D.O.C.	赤	750ml	7,000	
11025	レチオット デッラ ヴァルポリチェッラ Recioto della Valpolicella 2011	コルヴィーノ、コルヴィーノネ、 ロンディネッラ、モリナール	D.O.C.G.	赤 甘口	500ml	7,000	




**Casa Coste Piane** カーサ コステ ピアーネ - Veneto

[Top 1](#)

ヴァルドッピアーネにある、フォッパドール家によって営まれるワイナリー。5ヘクタールの畑から年約40000本を生産。ヴァルドッピアーネに西暦530年に生まれた聖人にして詩人のヴェネツィオ・フォルトゥナートの詩にも出てくるように、この地域は少なくとも1500年以上のブドウ栽培の歴史がある。粘土質の急斜面で栽培されているブドウはプロセッコのみで樹齢は80年を超える。収穫初日のブドウにのみごく少量の培養酵母を加え、2日目以降に収穫されたブドウに対してはすでに醗酵の始まっている初日のモストを酒母として加える。翌春にごく少量のシロ糖のみを加え瓶内2次醗酵を促し、澱りきもろわす出荷される。使用される2酸化硫黄も圧搾時に若干量のみ。ブリケットは、樹齢の古いプロセッコに少量のリースリング(造り手のロリスが個人的に好き)を混ぜ造られたワイン。


※プロセッコ シュール リーは、コルク(D.O.C.G.)と王冠(D.O.C)の2タイプございます。

18307	プロセッコ シュール リー Prosecco Sur Lie 2016		グレラ(プロセッコ)	D.O.C.G. (D.O.C)	白 発泡	750ml	2,800	
18309	ブリケット Brichet 2016		グレラ(プロセッコ)主体、リースリング	I.G.T.	白 発泡	750ml	2,800	
15906	プロセッコ シュール リー Prosecco Sur Lie Brichet 2015 (1500ml)		プロセッコ主体、リースリング	I.G.T.	白 発泡	1500ml	5,800	欠品
15905	プロセッコ シュール リー Prosecco Sur Lie 2015 (3000ml)		プロセッコ	D.O.C.G	白 発泡	3000ml	12,500	

**La Biancra** ラ ビアンカーラ - Veneto

[Top 1](#)


ソアーヴェの隣のDOC地区である、ガンベッラーラで、アンジョリーノ・マウレが1989年より、7ヘクタールの畑とともに始めたワイナリー。年生産量は約4万本、畑の土壌は火山岩質で、ミネラル分に富んでいる。斜面も日照条件のいい南東-南西向き。畑では無施肥による有機農法を実践。ブドウの収量制限、すべてのワインを野生酵母で醗酵、瓶詰めまで2酸化硫黄未添加、パリックから大樽への回帰など醸造理論に関しては、エドアルド・ヴァレンティニーニ、ジャンフランコ・ソルデーラ、ヨスコ・グラヴナーらと考えを共有する。

18004	ガルガンゴ Garg'n go 2016		ガルガーネガ、ドゥレツラ	I.G.T.	白 微発泡	750ml	2,800	
18001	マシエリ Masieri 2016		ガルガーネガ90%、その他10%	I.G.T.	白	750ml	2,400	
17204	マシエリ Masieri 2016 (1500ml)		ガルガーネガ90%、その他10%	I.G.T.	白	1500ml	4,200	
18002	サッサイア Sassaia 2016		ガルガーネガ	I.G.T.	白	750ml	2,900	
8311	レチオート ディ ガンベッラーラ Recioto di Gambellara 2008		ガルガーネガ 2酸化硫黄無添加	D.O.C.	白 甘口	500ml	4,800	
16910	ロッソ マシエリ Rosso Masieri 2015		メルロー50%、タイ ロッソ40%、 カベルネ ソーヴィニオン10%	I.G.T.	赤	750ml	2,700	
16908	ソ サン So San 2010		トカイ ロッソ	I.G.T.	赤	750ml	4,500	
12505	ソ サン So San 2012		トカイ ロッソ	I.G.T.	赤	750ml	5,400	極少

**Daniele Piccinin** ダニエーレ ピッチニン - Veneto

[Top 1](#)


自身が共同経営者の1人でもあったレストランでソムリエとして働いていたダニエーレ ピッチニンは、そのレストランの権利を売却し、2006年に自らワイン造りを始めた。畑はヴェローナ北東部、サン ジョヴァンニ イラリオネという町の郊外にあるチーモ山の、標高300mから450mの南東向きの斜面にある。自ら開墾した畑には、この地域に1000年近くにわたって存在したことが確認されている白ブドウ品種であるドゥレツラと、気象条件や標高が適合するのではという考えからピノ・ネーロが植えられている。畑ではバイオダイナミクス農法を実践。シャルドネはステンレスタンク、ドゥレツラとロッソは古い小樽での醗酵・熟成。

17713	アリオネ Arione 2014		ドゥレツラ	I.G.T.	白 発泡	750ml	4,400	新VT
17714	ローザ フリッツァンテ Rosa Frizzante 2014		ピノ ネーロ	I.G.T.	ロゼ 発泡	750ml	4,400	
17705	ビアンコ ムーニ Bianco Muni 2015		シャルドネ、ドゥレツラ	I.G.T.	白	750ml	2,600	少
17707	モンテマグロ Montemagro 2015		ドゥレツラ	I.G.T.	白	750ml	3,300	欠品
17709	ロッソ ムーニ Rosso Muni 2015		メルロー、カベルネ ソーヴィニオン、 コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ	I.G.T.	赤	750ml	2,900	欠品
17711	ピノ ネーロ Pinot Nero 2015		ピノ ネーロ	I.G.T.	赤	750ml	5,000	欠品

**Davide Spillare** ダヴィデ スピッラレ - Veneto

[Top 1](#)

アンジョリーノと彼の父親が知り合いだったことや、アンジョリーノの次男アレクサンドロと農業学校時代に同級生だったという縁もあり、ダヴィデは学生時代からアンジョリーノのワイナリーに入りし畑の作業を手伝っていて、自身も少量ながらワインを生産していた。2006年ヴィンテージからオフィシャルにワインをリリースさせることが出来るようになったが、2006年の生産量は数百本だったこともあり、2007年が実質的ファーストヴィンテージ。畑、ワイナリーのどちらにおいても、全ての作業は自然に最大限の敬意を払って行なわれている。畑ではホルダー液以外の薬剤を一切使用せず、ワイナリーでもボトリング直前に若干量の2酸化硫黄を使うのみ。ピアンコ ルーゴリは収穫、除梗、圧搾後、スキコンタクトの状態では18時間静置した後に使い古しのパリックへと移されアルコール醗酵、熟成を行なわせる。ノンフィルターでボトリング。ドルチェ ラクレイ(レチオート スプマンテ)は、収穫後4ヶ月陰干したブドウをステンレスタンクで6ヶ月醗酵させボトリング、天然の残糖分で瓶内2次醗酵を促した甘口の発泡酒。

17702	ピアンコ クレスタン Bianco Crestan 2015		ガルガーネガ、トレビアーノ	I.G.T.	白	750ml	2,300	少
17701	ピアンコ ルーゴリ Bianco Rugoli 2015		ガルガーネガ	I.G.T.	白	750ml	2,700	
17703	ロッソ ジャーロニ Rosso Giaroni 2015		メルロー	I.G.T.	赤	750ml	2,900	少
17704	ドルチェ ラクレイ Dolce Racrei 2015		ガルガーネガ	D.O.C.	白甘口 発泡	750ml	4,100	欠品

**Daniele Portinari** ダニエーレ ポルティナーリ - Veneto

[Top 1](#)

それまでは栽培していたブドウをすべて近くのワイナリーに売却していたダニエーレ ポルティナーリがラ・ビアンカーラのアンジョリーノと知り合い、彼に触発されて2007年から一部のブドウを使い、自らワインを醸造し始めた。コッリ・ペーリチ地区、標高200mに石灰岩を含む粘土質の4ヘクタールの畑を持つ。畑ではホルダー液のみを使用し、セラーでも酵母添加も温度管理も行わない。ワインの名前、ナンニは彼の長男ジョヴァンニの愛称で、メルロー、カベルネ ソーヴィニオンが50%ずつ。ピエトロ ビアンコは、彼の次男ピエトロから付けられ、ピノ ビアンコとタイ イタリア(コカイタリ)のワインで、タイ ロッソ(トカイ ロッソ)は2007年に植えられた畑から収穫されたブドウで造られたワイン。


17404	ピエトロ ビアンコ Pietro Bianco 2016		タイ ビアンコ(フリウラーノ)、ピノ ビアンコ	I.G.T.	白	750ml	2,700	
16110	ナンニ Nanni 2014		メルロー50%、カベルネ ソーヴィニオン50%	I.G.T.	赤	750ml	2,200	◎
16109	タイ ロッソ Tai Rosso 2013		タイ ロッソ(トカイ ロッソ)	I.G.T.	赤	750ml	3,000	◎

**Il Cavallino** イル カヴァッリーノ - Veneto

[Top 1](#)

当主のサウロ マウレは1985年生まれ。牛など家畜の肥育を生業とするサウロの父親ノはラ・ビアンカーラのアンジョリーノ マウレとは旧知で、青年期にジャズバンドを組んでいた仲。自然環境と調和を図った農業への取り組みや人為的な関与を極限まで排しての醸造など、アンジョリーノのワイン哲学が垣間見える話を父親ノから初めて聞いた時、とても感動し、強い共感を覚えたサウロ。ローノの一家が所有していたブドウ畑を譲り受けたことでワイナリーとしての活動をスタートさせ、今現在はガンベッラーラと隣接する集落、モンテペッロヴィンチエンティーノにある畑で白ワイン用のブドウを、ダニエーレ ポルティナーリのいるコッリ・ペーリチで赤ワイン用のブドウを栽培している。2011年がファーストヴィンテージ、セラー建設の許可がなかなか下りないため、2015年まではアンジョリーノのセラーで醸造を行っていた。


畑とセラーでの仕事は、ホルダー液以外の一切の薬剤を使用せず、そのホルダー液の使用量も減らすを試みをし、添加する酸化防止剤の量も極限まで少なくするが完全無添加でボトリング。2014年は、ガルガーネガ、ドゥレツラ、ピノグリージョで造るグランセルヴァ、厳選したガルガーネガが仕込むプリ(愛娘シッラの愛称)とメルローとカベルネ ソーヴィニオンのカロンバルダの3種類をリリース。

16117	グランセルヴァ Granselva 2014		ガルガーネガ、ソーヴィニオン、ドゥレツラ、 ピノグリージョ	I.G.T.	白	750ml	2,400	
-------	---------------------------	---	----------------------------------	--------	---	-------	-------	--

**Il Moralizzatore** イル モラリッツァトーレ - Veneto

[Top 1](#)



ナチュラルワインが大好きすぎた薬剤師のアンドレアと獣医のエンリコ、たっくさんのワインをテイステイングし、数多くのワイナリーを訪ね、地元の町でナチュラルワインのサロンを開催したりするうちに自分たちでワインを造ってみたいという欲求が高まり、2010年から畑を借り始めます。当初から、すべての畑作業を手作業ですること、ホルダー液のみを使用すること、セラーでの細心の注意を払い、ナチュラル、エレガントでそして飲み心地のあるワインを目標と定めます。現在は2.7haの畑で、ヴェスバイオーラ、フリウラーノ、カベルネソーヴィニオン、メルロー、ピノネーロを栽培。白2種類、ヴェスバイオーラ(ヴェスバイオーラ100%)とフリウラーノ(フリウラーノを使った瓶内2次醗酵ワイン)はブドウ自身の糖分を利用して瓶内2次醗酵を促したフリッツァンテ、カベルネ ロゼはカベルネ ソーヴィニオンで造るロゼ フリッツァンテ、カベルネーレはカベルネ70%、メルロー20%、ピノネーロ10%で仕込まれるステンレスタンクで熟成させた赤のシンプル ヴァージン、カベルネ ソーヴィニオンはカベルネ ソーヴィニオン100%の樽熟成を施した赤の上級キュベ。除梗まで手作業で行うという徹底した仕事ぶり。

15013	カバレ ロゼ Cabaret Rose 2014		カベルネ ソーヴィニオン	I.G.T.	ロゼ 微発泡	750ml	4,300	少
16330	カベルネーレ Cabernere 2015		カベルネ ソーヴィニオン70%、メルロー20%、 ピノネーロ10%	I.G.T.	赤	750ml	3,100	
16329	カバレ ソーヴィニオン Cabaret Sauvignon 2014		カベルネ ソーヴィニオン	I.G.T.	赤	750ml	4,300	

**Bressan** ブレッサン - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)





ブレッサン家により9世代に渡って営まれるワイナリー。現当主フルヴィオはその苗に衣を着せぬ発言で周囲に誤解を与えやすいが、実際の本人は知的で心優しい信念を曲げない強い覚悟の持ち主。家業を継ぐ前は小児科の末期の子供たちのセラピストをしていた。白ワインのラインナップは、単一品種で造られるものが3種類、リボッラ&フリウラーノ&マルヴァジアの伝統的なブレンドで造られる白の1種類で計4種、栽培が非常に難しいモスカートローザ(果皮が赤みがかった)のマスカットで、完熟してないと独特の苦みがあり、完熟するとブドウの粒が房から外れ落ちてしまうのでロゼワイン、赤ワイン用の品種は、伝統品種スキオパッティエーノ(リボッラ ネーラ)とピニョーロ、そして国際的品種としては、メルロー、カベルネ フラン&カベルネ ソーヴィニオン、ピノ ネーロを栽培し、単一品種で出す時もある。いろいろなブレンドして醸造することもある。

16024	カラット Carat 2012		フリウラーノ、マルヴァジア、リボッラ ジャッラ	I.G.P.	白	750ml	5,200	
16025	ピノ グリージョ Pinot Grigio 2012		ピノ グリージョ	I.G.P.	白	750ml	5,200	
16026	ヴェルドゥッツォ フリウラーノ Verduzzo Friulano 2012		ヴェルドゥッツォ フリウラーノ	I.G.P.	白	750ml	5,200	新VT
13928	ローザンティコ Rosantico 2012		モスカート ローザ	I.G.T.	ロゼ	750ml	7,500	
16018	スキオパッティエーノ Schioppettino 2009		スキオパッティエーノ	I.G.P.	赤	750ml	5,400	
16017	スキオパッティエーノ Schioppettino 2008 (1500ml)		スキオパッティエーノ	I.G.P.	赤	1500ml	11,000	少
16023	エゴ Ego 2010		カベルネ フラン、スキオパッティエーノ	I.G.P.	赤	750ml	5,400	
13929	ピノ ネーロ Pinot Nero 2009		ピノ ネーロ	I.G.P.	赤	750ml	5,800	
16029	ピノ ネーロ リゼルヴァ Pinot Nero Riserva 2006		ピノ ネーロ	I.G.P.	赤	750ml	7,400	
10724	ピニョール Pignol 2001		ピニョール	D.O.C.	赤	750ml	10,000	

**Pierpaolo Pecorari** ピエールパオロ ペコラーリ - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

ゴリツァ東部のサンロレンツォ イソントーニにある年間生産量10万本の、親子3人によって営まれるワイナリー。生態バランスを崩さぬようにと、有機農法を実践。高植樹密度の砂利質の畑、厳しく収量制限したブドウから高品質のワインを造る。使用する二酸化硫黄もごくわずか。ノーマルクラスのワインはビン詰め直前まで酸引きをしない。畑名の入ったリゼルヴァクラスのワインは、アルコール醱酵の段階から500リットルの樽に入れられ11ヶ月間を過ごし、続く7ヶ月のビン内熟成の後に出荷される。

15813	フリウラーノ Friulano 2015		フリウラーノ	D.O.C.	白	750ml	2,500	
15814	マルヴァジア Malvasia 2015		マルヴァジア イストリアーナ	I.G.T.	白	750ml	2,500	
15816	アルティス ピノ ビアッコ Altis Pinot Bianco 2015		ピノ ビアッコ	I.G.T.	白	750ml	2,800	
15817	アルティス トラミネール Altis Traminer 2015		トラミネール	I.G.T.	白	750ml	2,800	
15819	オリヴァース ピノ グリージョ Olivers Pinot Grigio 2015		ピノ グリージョ	I.G.T.	白	750ml	3,500	
15818	コラウス ソーヴィニオン Kolaus Sauvignon 2015		ソーヴィニオン	I.G.T.	白	750ml	3,500	少
15820	ソリス シャルドネ Sorlis Chardonnay 2015		シャルドネ	I.G.T.	白	750ml	3,500	極少
15815	ロザルバ Rosalba 2015		レフォスコ	I.G.T.	ロゼ	750ml	2,500	
15821	レフォスコ Refosco 2014		レフォスコ100% オークの小樽で6ヶ月間熟成	I.G.T.	赤	750ml	2,500	
13126	バオラー Baolar 2012		メルロー100% オークの小樽で 12ヶ月間、瓶内で7ヶ月間熟成	I.G.T.	赤	750ml	3,800	
11347	タオ Tao 2011		レフォスコ100% オークの小樽で 12ヶ月間、瓶内で24ヶ月間熟成	I.G.T.	赤	750ml	4,300	

**Nicolini** ニコリーニ - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

ムジツァはカルソ地区の最南端に位置する。ニコリーニ家によって営まれるワイナリーではこの地域の伝統的品種である、マルヴァジア・イストリアーナ、モスカート、レフォスコ、ピッコラ・ネーラなどを栽培している。年生産約5000本、彼らの造る白ワインはそのアロマティックな香りから、一見シンプルなワインに見えるが、アフターをカルソという土地由来の硬質なミネラルが支える、複雑な味わいのワインとなっている。

14801	マルヴァジア Malvasia 2013		マルヴァジア イストリアーナ	I.G.T.	白	750ml	4,000	
16211	マルヴァジア Malvasia 2008		マルヴァジア イストリアーナ	I.G.T.	白	750ml	5,000	
14803	マルヴァジア イン ローヴェレ Malvasia in Rovere 2014		マルヴァジア イストリアーナ(オーク大樽熟成)	I.G.T.	白	750ml	4,200	
16220	アンブロジーア Ambrosia 2008 (1500ml)		マルヴァジア イストリアーナ(オーク大樽熟成)	I.G.T.	白	1500ml	10,000	
16219	アンブロジーア Ambrosia 2007 (1500ml)		マルヴァジア イストリアーナ(オーク大樽熟成)	I.G.T.	白	1500ml	10,000	
14804	ヴィトフスカ Vitovska 2014		ヴィトフスカ	I.G.T.	白	750ml	4,200	
16213	ヴィトフスカ Vitovska 2010		ヴィトフスカ	I.G.T.	白	750ml	5,000	
14806	ロッソ ニコリーニ Rosso Nicolini 2014		ボルゴーニャ ネーラ	I.G.T.	赤	750ml	3,700	
14809	ピッコラ ネーラ Piccola Nera 2013		ピッコラ ネーラ	I.G.T.	赤	750ml	4,200	
14807	レフォスコ Refosco 2013		レフォスコ	I.G.T.	赤	750ml	4,000	
13810	レフォスコ Refosco 2006		レフォスコ	I.G.T.	赤	750ml	4,500	
13811	ボルゴーニャ Borgogna 2009		ボルゴーニャ ネーラ	I.G.T.	赤	750ml	4,500	
16216	チャボ Ciabot 2007		ボルゴーニャ ネーラ	I.G.T.	赤	750ml	4,500	少

**La Castellada** ラ カステッラーダ - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

スロヴェニアと国境を接するオスラーヴィアで、前当主ジュゼッペ・ベンサが経営するレストラン用に始められたワイン造りは、1985年から彼の息子たちジョルジョとニコロに引き継がれた。ニコロ・ベンサは同じオスラーヴィアに住むスタニスラフ・ラディオンやダニーロ・プリンチッチと同級生であり、ブドウ栽培とワイン醸造の両面で互いに影響を受けている。ベンサ兄弟は自然・土地・伝統に最大限の敬意を払い、自然環境や生態系に悪影響を及ぼさぬよう有機農法を実践している。ワイナリーにおいても畑同様の哲学から、出来る限り人為的な工程を経ずに醸造。全ての工程で温度管理をせず、白ワインにもこの地方でも70年代まで一般的に行なわれていた、木製の開放醱酵槽でのマセレーションと野生酵母によるアルコール醱酵を行い、大樽や使い古した小樽で熟成、二酸化硫黄の添加もボトリング時に少量のみ、ノンフィルターでボトリングなど伝統的な醸造法を用いている。年生産約22000~24000本。

16301	リボッラ ジャッラ Ribolla Gialla 2009		リボッラ ジャッラ	D.O.C.	白	750ml	5,000	
18220	ビアンコ デッラ カステッラーダ Bianco della Castellada 2009		ピノ グリージョ、シャルドネ、ソーヴィニオン	D.O.C.	白	750ml	5,000	
18219	シャルドネ Chardonnay 2010		シャルドネ	D.O.C.	白	750ml	5,000	欠品
18216	フリウラーノ Friulano 2011		フリウラーノ	D.O.C.	白	750ml	5,000	極少
18217	ピノ グリージョ Pinot Grigio 2011		ピノ グリージョ	D.O.C.	白	750ml	5,000	欠品
18218	ソーヴィニオン Sauvignon 2011		ソーヴィニオン	D.O.C.	白	750ml	5,000	欠品
18229	ビアンコ デッラ カステッラーダ リゼルヴァ ヴルフ Bianco della Castellada Riserva VRH 2006		シャルドネ、ソーヴィニオン	D.O.C.	白	750ml	8,500	欠品
16308	ロッソ デッラ カステッラーダ Rosso della Castellada 2006		メルロー、カベルネ ソーヴィニオン	D.O.C.	赤	750ml	6,500	
16309	ロッソ デッラ カステッラーダ Rosso della Castellada 2003		メルロー、カベルネ ソーヴィニオン	D.O.C.	赤	750ml	8,300	

**Radikon** ラディコン - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

オーストラリアで戦後間もなく、現オーナーであるスタニスラオ・ラディコンの祖父によって始められたワイナリー。1980年からスタニスラオにワイナリーは委譲され、それまで桶売りしていたワインを自らボトルングを始める。シャルドネやソーヴィニオンなど国際的なブドウの導入、畑をヘクタールあたり9500-10000本と高密度にし、過熟気味のブドウを圧縮空気式の柔らかい圧搾にかけ、パリック内での醗酵・熟成という最上の白ワインを造る上で採用されている手法をとってきた。しかし1995年からは、ピノグリージョ以外の白ブドウに70年代までは一般的に行われていた約2週間のマセレーションと大樽での熟成を採用し、畑でも除草剤や化学肥料などの使用をやめ、より自然で環境に配慮した農業を心がける。ラディコンは今後良質な天然コルクが入り手困難になることを危惧し、一定量のコルクから出来る限り多くのコルク栓を確保できるようにと、エディ・カンテラと共同で、500mlでありながら空気との接触率が従来の750mlボトルと同程度で口径がやや小さいボトルを開発した。2002年以降はこの500mlボトルと1000mlボトルでリリースされる。

品名コード	品名	セバージェなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税抜)	在庫備考
17810	メルロー	メルロー			500ml	6,000	
17811	Merlot 2005	二酸化硫黄無添加	I.G.T.	赤	1000ml	12,000	欠品
15920	モドリ	ピノネーロ			500ml	9,000	
15921	Modri 2004	二酸化硫黄無添加	I.G.T.	赤	1000ml	18,000	
15914	メルロー	メルロー			500ml	10,000	
15915	Merlot 2001	二酸化硫黄無添加	I.G.T.	赤	1000ml	20,000	

**Vodopivec** ヴォドピーヴェッツ - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

トリエステ県カルソ地区のほぼ中心ゾゴーニコにあるこのワイナリーは、パオロとヴァルテルのヴォドピーヴェッツ兄弟によって1997年よりワイン生産が開始された。現在4.5ヘクタールの畑でカルソ土着のブドウであるヴィトフスカのみを栽培。自然や生態系に対して最大限の敬意を払うべく、畑では一切の化学的な薬剤を使用しない。当然のことながら一切の灌水を行わず、極稀に必要なと判断した場合にのみ牛糞をベースにした完熟堆肥を入れるが、飼料もカルソ産の一切農業を使っていないものを与えられた。カルソで育てられた牛のものを使用。ヘクタールあたり10000本という高密度の畑から、低収量だが凝縮度の高いブドウを生産。ラインナップは3種類(2009ヴィンテージ時点)。アンフォアで醗酵。終了後も皮ごとの状態でふたをし、一冬を外で過ごさせ、翌春に圧搾、大樽で熟成させボトルングした“Vitovska”(2005〜)。木製開放式醗酵槽による醸し醗酵。約3年の大樽熟成をさせた“Vitovska Origine”(1997〜2004)は“Vitovska”2005〜2006は“Vitovska Classica”)そして、15-20cmの薄い表土の下が思いっきりTheカルソともいいうべき、石灰岩の岩盤だったところを削岩機のようなもので砕き、表土を戻して畑とした狂気の沙汰ともいえる区画のブドウ単一でボトルングした“Solo”。単一畑という事でソーロ(唯一の)であり、ボトルングを行った2007年に兄ヴァルテルがワイナリーから抜け、パオロ一人になったという事でソーロ(ひとりの、孤立した、孤独な…) (2004,2009、2010年はヴィトフスカ(アンフォア)のみ)の生産で、13000本。

ヴィトフスカ	ヴィトフスカ						
17311	Vitovska 2011	アンフォアでの醗酵と熟成、その後大樽熟成	I.G.T.	白	750ml	7,500	欠品

**Alberto Anguisola** アルベルト アングイツラ - Emilia Romagna

[Top 1](#)

アルベルト アングイツラが1998年に始めたワイナリー。土壌や気候などの調査の結果、現在の畑があるピアチェンツァ南西部、トラヴェーの標高530-560m、南向きの険しい斜面を選び、1998年に0.32ha、2000年に0.75haのピノネーロを植える。その土地の持つ個性と、ヴィンテージの特徴を余す所なく表現した。そして他のワインとも容易に違いを判別できるような個性を内包したワインを造ることを目標としており、その実現のためには畑での自然なアプローチが必須と考え、化学肥料も、除草剤などの化学的な農薬も一切使わず、ボルドー液のみを使用。セラーでも自然な造り心かけ、温度管理も培養酵母を添加せずに行う。カゼリーヴァ デル チリエーゼは、約40日間の醗酵・マセレーションを行い、パリックまたはソーロで12〜18ヶ月熟成の後、ノンフィルターでボトルング。カゼはマセレーション期間を短く(25日)、一部パリック、一部ステンレスタンクで熟成させたセカンドライン。

15106	ハルサメ Harsame 2014	ピノネーロ	V.d.T	ロゼ 微発泡	750ml	3,400	
16806	ベルベック Berbec 2014	バルベアラ、ポナルダ	V.d.T	赤 微発泡	750ml	2,600	
13515	カルカロット Calcarot 2013	バルベアラ、ポナルダ	V.d.T	赤	750ml	2,600	
16803	カゼ Case 2014	ピノネーロ	I.G.T.	赤	750ml	2,900	
16801	カゼリーヴァ デル チリエーゼ Case Riva del Ciliegio 2013 (08/15粘土)	ピノネーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,200	
16802	カゼリーヴァ デル チリエーゼ Case Riva del Ciliegio 2013 (07/15石灰)	ピノネーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,200	
13518	カゼリーヴァ デル チリエーゼ Case Riva del Ciliegio 2012	ピノネーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,300	

**Camillo Donati** カミット ドナーティ - Emilia Romagna

[Top 1](#)

現当主カミットの祖父であるオルランドが1930年に植えたブドウによる自家消費用から始まったワイン生産をカミットが商業化。畑においては有機農法を実践。ワイナリーでも伝統的な手法にこだわり、全てのブドウに対してマセレーションを行い、一切の温度管理を行わず、フィルタリングも木綿の袋を使い重力以外の圧力をかけずに行う。ランブルスコを始めとするフリッツァンテのワインは、かつてこの地方で行われていた、ワイン内のわずかな残糖分とブドウに付いていた野生酵母を利用して樽内2次醗酵を行わせることで生産される。マルヴジーア ローザは、白の微発泡性ワインであるマルヴジーア フリッツァンテ セッコを造る最後の工程で、赤の微発泡性ワイン用に保存してあった、一時的に醗酵を止めたアルコール度数2.5〜5%ほどのモストを入れ、瓶内二次醗酵させた辛口微発泡性ワイン。

15608	マルヴジーア フリッツァンテ ドルチェ Malvasia Frizzante Dolce 2015	マルヴジーア アロマティカ ディ カンディア	I.G.T.	白・甘口 微発泡	750ml	2,800	
15606	ロッソ デッラ バンディータ Rosso della Bandita 2015	メルロー、カベルネ フラン、 サンジョヴェーゼ、クアアティアーナ、ランブルスコ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,200	
14727	ランブルスコ Lambrusco 2014	ランブルスコ マエストリ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,600	
15607	オヴィーディオ Ovidio 2015	クアアティアーナ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,700	
16406	バルベアラ フリッツァンテ Barbera Frizzante 2014	バルベアラ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,700	

**Stefano Bertì** ステーフアーノ ベルティ - Emilia Romagna

[Top 1](#)

フォルリ郊外のラヴァルディーノ イン モンテにワイナリーはある。1980年代初めにブドウを含む果樹栽培農家として活動を始め、徐々にワイン生産も手掛けるようになり、2000年ヴィンテージより自らボトルングを始める。砂岩の程よく混ざった粘土質の土壌の畑は斜面にあり、日照条件、水捌けともに良好。収穫されたブドウはステンレスタンクで3週間、野生酵母のみでマセレーションとアルコール醗酵を行う。熟成にもステンレスタンクのみを使用。

13506	ノナ Nona 2014	サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	2,700	◎
13505	カリスト Calisto 2010	サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン	D.O.C.	赤	750ml	4,500	

**La Collina** ラ コッリーナ - Emilia Romagna





[Top 1](#)

1975年に12人のメンバーによって、社会生活を共に送っていく大きな“家族”を形成すべく創設された農業協同組合で、1980年以降は薬物依存者の更生施設としての機能も果たすようになる。200ヘクタール以上の広大な土地を所有し、畑ではバイオダイナミクス農法を実践。堆肥なども自家生産し、ブドウ以外にも野菜・果物を生産している。そしてそれらを使いワイン、トマトソース、パスタなども生産している。牛や豚なども飼っており、与える飼料も無農薬の自家生産の物を与えている。食肉だけでなく、サラミなどの加工品も一部生産している。それらの製品は直売所で販売されている。シオール ペポは糖分添加せず、瓶内二次醗酵を行ったワイン(クアアティアーナはシャルマ方式)。彼らのパッサータは、イタリアの有機栽培作物認証機関B.A.C.(BIO AGRICULTURE CERT)の厳しい基準をクリアし、トマトと塩だけで作られた真濃しとマト。

15305	ランブルスコ イル クアアティアーノ Lambrusco Il Quaresimo	ランブルスコ (グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ)、マルボージェンティーレ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,300	
15306	ランブルスコ シオール ペポ Lambrusco Sior Pepo	ランブルスコ (グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ)、マルボージェンティーレ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,300	◎






**Folicello** フォリチェッロ - Emilia Romagna

[Top 1](#)

15308	 ボンベン Bomben	モントゥーニ	I.G.T.	白 発泡	750ml	2,500	◎
<b>Il Vei</b> イル ヴェイ - Emilia Romagna <a href="#">Top 1</a>							
ピアチェンツァ郊外、ルレッタ渓谷にあるピオツツァーノという小さな村にある、ブラギエリ夫妻によって営まれるワイナリー。始めた当初1ヘクタールだった畑は現在8ヘクタールあり、ボルドー液以外の農薬を一切用いない有機農業を実践。ワイナリーでもブドウのプレス時に若干量の2酸化硫黄を使うのみ。この地域で生産されるワインも伝統的には、オルトレポーやコッリ ディパルマ同様に微発泡で、糖分も酵母も一切添加せず、に微細な瓶内2次醱酵を行わせるために、ボトリング時には2酸化硫黄を一切添加しない、生産量の大半をワイナリーで量り売りし、リクエストのあった分だけをボトルに入れて販売している。							
17506	 ヴァル ティドネ ビアッコ Val Tidone Bianco 2015 (1500ml)	オルトゥーレゴ、マルヴァジア	I.G.T.	白 微発泡?	1500ml	3,000	
17501	 グットゥルニオ Gutturino 2014	バルベラー、ボナルダ	D.O.C.	赤 微発泡?	750ml	2,000	
17504	 ボナルダ Bonarda 2015	ボナルダ	D.O.C.	赤 微発泡?	750ml	2,000	

**Corcagnani** コルカニャーニ - Emilia Romagna

ピアチェンツァ県の造り手で、恐らくですが、それまでは量り売りしかしておらず、正式にボトリングしたものの販売を始めたのが今回入荷した2015ヴィンテージからなのだと思います。オッターヴィオ曰く、人里離れたところに畑があり、エグツない斜面で、当然の事ながら化学的な農薬に頼らない農業を実践し、意味がわからないくらい様々な品種を栽培していて、完熟きつたブドウを醸し、地域の伝統に則り微発泡に仕立てる。ビン内での2次醱酵を促すための酵母添加も一切行わないため、ガス圧、残糖の度合いに関してはビンごとにかかなりの差があります。お値段もお値段ですので、ラベルのダサさやボトルバリエーションに対しても是非とも寛容な気持ちで接して頂きますと助かります！



16502	 ピノ ビアッコ Pinot Bianco 2015	ピノ ビアッコ	V.d.T	白 微発泡	750ml	2,100	
16504	 ソーヴィニオン Sauvignon 2015	ソーヴィニオン	V.d.T	白 微発泡	750ml	2,100	少
16509	 バルベラー Barbera 2015	バルベラー	V.d.T	赤 微発泡	750ml	2,100	欠品
16511	 カベルネ/メルロー Cabernet/Merlot 2015	カベルネ ソーヴィニオン、メルロー	V.d.T	赤 微発泡	750ml	2,100	欠品
16512	 カベルネ Cabernet 2015	カベルネ ソーヴィニオン	V.d.T	赤 微発泡	750ml	2,100	少

※コルカニャーニのワインは、ビン内での2次醱酵を促すための酵母添加も一切行わないため、ガス圧、残糖の度合いはビンごとにかかなりの差がございます。

**Podere Le Boncie** ポデーレ レ ボンチエ - Toscana

[Top 1](#)








ジョヴァンナ モルガンティによって3ヘクタールの畑とともに営まれるワイナリー。畑では自然農法を実践、施肥を行わず、マメ科の植物などを緑肥として蒔き、それらが自然に堆肥化したものを利用して、ブドウ樹は低めのアルベレッコに仕立てられている。収穫後、彼女の小さな身体でも手で直接ビジャージュ(醱酵途中の攪拌)できるようにしつづらせた、小型の開放式木製の醱酵槽でアルコール醱酵を行なわせた後、500-1500リットルとさまざまな容量の樽へと移し替える。約15ヶ月の熟成の後、若干量の2酸化硫黄を添加しノンフィルターでボトリングされる。

15408	 チンケ 5-2014	サンジョヴェーゼ90%、コローネ、 フォーリア トンダ、マンモロ10%	I.G.T.	赤	750ml	3,300	
15406	 レ トラメ Le Trame 2013	サンジョヴェーゼ90%、コローネ、 フォーリア トンダ、マンモロ10%	I.G.T.	赤	750ml	5,100	

**Pacina** パーチナ - Toscana

[Top 1](#)



キャンティの南東部にある地区、カステルヌーヴォ・ペラルデンガで、ステファノ ボルサとジョヴァンナ ティエツツィ夫妻によって営まれるワイナリー。西暦900年代に修道院として建てられた建物とその当時に開墾されたブドウ畑や畑、森など40ヘクタールの敷地に、17世紀にティエツツィ家が住みつき、現在に至る。ブドウ畑は、キャンティクラッシコD.O.C.制定の際に申請しなかったため、今なおコッリ セネージの格付け。畑では17世紀に彼らの祖先が行っていたであろう、循環型の有機農業を実践、ボルドー液以外の薬剤は一切使用せず、ヘクタールあたり50ヘクトリットルに収量を抑えている。ワイナリーでも野生酵母を使って、セメントのタンクで温度管理することなくマセレーションを行ない、醱酵の後に500-2500リットルの様々な大きさの樽へと移されボトリングまでの期間(約12ヶ月)を一回も樽の移し替えも行わず、ノンフィルターでボトリング、2酸化硫黄の添加はボトリング前に極少量を使用するのみ。

17006	 ラ チェレットティーナ La Cerretina 2014	トレッピーアーノ主体、マルヴァジア	I.G.T.	白	750ml	3,700	
15101	 イル セcondo Il Secondo 2014	サンジョヴェーゼ97%、 カナイオーロ、チリエジョーロ3%	I.G.T.	赤	750ml	2,500	
17007	 カナイオーロ Canaiole 2015	カナイオーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,100	やや少
14211	 ヴィッラ パーチナ Villa Pacina 2013	サンジョヴェーゼ97%、 カナイオーロ、チリエジョーロ3%	I.G.T.	赤	750ml	4,800	
14209	 ラ マレーナ La Malena 2013	シラー主体、チリエジョーロ	I.G.T.	赤	750ml	4,800	
17005	 パクナ Pachna 2011	サンジョヴェーゼ97%、 カナイオーロ、チリエジョーロ3%	I.G.T.	赤	750ml	8,500	
9522	 ラ ソルプレザ La Sorpresa 2007 (375ml)	トレッピーアーノ、 マルヴァジア デル キャンティ	D.O.C.	白 甘口	375ml	5,000	

**Il Colle** イル コッレ - Toscana

[Top 1](#)






アルベルト カルリによって1978年より生産を始めたワイナリー。ヴィンテージごとの違いや独自性を感じられる伝統的スタイルのワインを造りたいと考え、収量制限、ブドウの選別を徹底して行い、醱酵時には長期間のマセレーションを行っている。熟成には、木樽由来の味や香りの出やすいバツクを嫌い、大樽のみを使用している。この大樽はサイズが様々で、各年の異なる収量にあったものを選んでる。1997年にジュリオ ガンベッリ(モンテヴェルディーネ、ソルデーラを手がける)をエノーロ(ブドウ醸造の専門家)として迎える。年間生産本数約4000本。

17219	 ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino 2015	サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	3,500	
17217	 ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino 2010	サンジョヴェーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,800	

**Campi di Fonterenza** カンピ ディ フォンテレンツァ - Toscana

[Top 1](#)

ミラノ出身のマルグリータ、フランチェスカ・バドヴァーニ姉妹が、サンタンジェロ イン コッレに両親が別荘として購入した屋敷、フォンテレンツァで始めたワイナリー。幼い頃から、街より田舎での生活に魅力を感じていたマルグリータは、フォンテレンツァに住み、農業を始める決意をし、まずオリーブオイルの生産を始める。2年後にはフランチェスカも合流、マルグリータを手伝い始める。ワインへの情熱は、1999年に自らモンタルチーノにブドウを植えたことから始まり、以降レ・ボンチエのジョヴァンナ・モルガンティやマッサ・ヴェッキアのファブリーツィオ・ニコライーニなどと親交を深めることで、より自然なワイン造りを模索するようになる。畑は現在4.2ヘクタールあり、うち2.5ヘクタールが生産体勢に入っている。畑、セラーでの作業は月の運行を見ながら行い、畑では除草剤、殺虫剤などの一切の化学的農薬を用いず、ボルドー液も有機農法で認められている使用量よりも少ない量しか用いない。対バト病、オイディウム ボルドー液の代替として、2004年から各種ハーブの煎じたピオディナミ調剤を試し始める。施肥としては、秋にマメ科の植物を蒔き、翌春に刈り、それを緑肥としている。もともと厩舎と穀物の置き場だった場所を改装したセラーで、温度管理を行わず醱酵を行い、使用される2酸化硫黄もごく僅か、2004年が彼女らの初めてのブルネッロ。



16810	 ビアンコスビーノ Biancospino 2015	トレッピーアーノ主体	I.G.T.	白	750ml	3,800	
15215	 ペッティロッソ Pettiroso 2014	サンジョヴェーゼ	I.G.T.	赤	750ml	2,800	
13219	 ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino 2013	サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	4,500	
9535	 ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino 2008	サンジョヴェーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	9,000	
15216	 ルーポ Lupo 2011 (1500ml)	カベルネ ソーヴィニオン	D.O.C.G.	赤	1500ml	20,000	



**Santa Maria** サンタ マリーア - Toscana

[Top 1](#)




ベルガモ出身のマリーノ&ルイーザ コッレオーニ夫妻は、1989年に長年住むことを夢見てきたモンタルチャーノに土地を購入し、1993年に家も完成し住み始めたのだが、当初はブドウ栽培・ワイン生産を自ら行うことなど全く考えていなかった。1994年の9月終わり頃、敷地内の“森だと思っていた”所を散歩していたところ、栗の木でつべんにブドウが生っているのを見つけた。翌年その区画を綺麗にしてみると、900本程度が植わっていたであろう、小さな畑だったことが明らかに。地元の農業関係の検査機関に調査を依頼すると、ブルネッロ用の古い畑だと判明、その場所に1.5ヘクタールの新しい畑を仕立てる許可をもらう。1997年にブドウを植え、2000年からワイン生産を開始する。畑ではボルドー液のみを使用、セラーでも温度管理を行わず、野生酵母による醗酵、長期にわたるマゼレーション、清澄もフィルタリングも行わず、ボトリング時に若干量の2酸化硫黄を添加するのみ。オルチャ ロッソは、モンタルチャーノから25km離れたカステリオーレドルチャ村にある。2002年に植えた1.5ヘクタールの畑のブドウから造られるワイン。開発(開墾)され尽くした感のあるモンタルチャーノに比べると、自然豊かなこの村の畑には自然界の絶妙なバランスがいまだ存在するとマリーノは考え、ボルドー液さえも使わずブドウ栽培をし、醸造・ボトリングいかなる過程でも一切の2酸化硫黄を使用せずボトリングを行う。

14015	オルチャ ロッソ Orcia Rosso 2014		サンジョヴェーゼ	D.O.C	赤	750ml	3,900
16201	ロッソ ディ モンタルチャーノ Rosso di Montalcino 2014		サンジョヴェーゼ	D.O.C	赤	750ml	4,500

**Sanguinetto** サングイネート - Toscana

[Top 1](#)





フォルソーニ姉妹によって営まれるワイナリー。1997年ヴィンテージから自家ボトリングを開始。畑では除草剤や一切の化学肥料を使わない有機農法を実践。ワイナリーでは伝統的な醸造方法こそ最良であると考え、温度管理をせずに15-20日間のマゼレーションを行い、その間のリモンタージュも手作業で行う。その後ロッソはセメントのタンクで、ヴィーノ ノービレは大樽で熟成させられる。

15705	サングイネートビアンコ Sanguinetto Bianco 2015		トレッピーアーノ	I.G.T.	白	750ml	2,400	◎
15704	ロッソ ディ モンテプルチャーノ Rosso di Montepulciano 2014		サンジョヴェーゼ主体、 マンモロ、カナイオーロ ネーロ	D.O.C.	赤	750ml	2,800	
15703	ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ Vino Nobile di Montepulciano 2013		サンジョヴェーゼ主体、 マンモロ、カナイオーロ ネーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	4,100	

**Massa Vecchia** マッサ ヴェッキア - Toscana

[Top 1](#)






ファブリーツィオ ニコライーニとその家族によって営まれるワイナリー。現在は娘のフランチェスカ夫妻に代替わりしている。とは、トスカーナ州の南端グロッセート県のほぼ中央に位置するマッサ マリッティマにある。1986年より、標高200-450mのところにある2.1haの畑から始め、現在は3haでブドウを栽培。土着品種であるヴェルメンティーノやサンジョヴェーゼ、アリカンテを中心に、土壌やブドウの特性をより自然な形でワインに表現できたと考えている。当初から一切の化学肥料を使わない有機農法を実践。現在では家畜の飼育・その家畜に与える餌の生産・ワラや残根と家畜の糞尿から完熟堆肥の生産、これらの全てを自分たちでまかなう循環型農法を実践。ワイン造りでは、野生酵母のみを使用して、木製の開放醗酵槽でのマゼレーションと醗酵を行い、春先の樽の移し変え時かボトリング時の2酸化硫黄の添加もごく少量に抑えるなど、温度管理や化学合成物による人為的なコントロールをせずに醸造を行い、年間約10000本を生産。

18005	バトネ Batone 2015		サンジョヴェーゼ主体、コロリーノ、マルヴァジーアネーラ、トレッピーアーノ、マルヴァジーア、ヴェルメンティーノ等	V.d.T	赤	750ml	3,000	欠品
18007	ベラーチェ Berace		サンジョヴェーゼ主体、メルロー、カベルネ ソーヴィニオン	V.d.T	赤	750ml	3,700	欠品
18006	ラ クエルチオーラ La Querciola 2012		サンジョヴェーゼ主体、アリカンテ	I.G.T.	赤	750ml	8,000	欠品
18008	マルヴァジーア パッシータ Malvasia Passita 2013		マルヴァジーア	I.G.T.	赤 甘口	750ml	12,000	欠品

**Paolo Bea** パオロ ベア - Umbria

[Top 1](#)






1500年代から、モンテファルコに住んでいることが古文書の記録から確認されているベア家の現当主ジャンピエロ氏が始めたワイナリー。単位面積あたりの収量を抑え厳選されたブドウからのみ醸造を行うため、年によって生産量は大きく異なる。土壌やブドウなどの可能性を信じバイオダイナミクスを実践している。ワインはサグランディーノというブドウの特性が濃く反映された、凝縮性の高いものとなっている。フィルタリングがワインの風味やエキスを減少させると考える彼は、それを全く行わない。サンタキアアは遅摘みしたブドウから造られた辛口の白。

11612	ロッソ デ ヴェオ Rosso de Véo 2007		サグランディーノ	I.G.T.	赤	750ml	7,000	
11614	ロッソ ディ モンテファルコ リゼレヴァ Rosso di Montefalco Ris. 2007		サンジョヴェーゼ60%、モンテプルチャーノ25%、 サグランディーノ15%	D.O.C.	赤	750ml	8,000	極少
11609	モンテファルコ サグランティーノ ノヴィアーロ Montefalco Sagrantino Pagliaro 2005		サグランディーノ	D.O.C.G.	赤	750ml	9,500	
11608	モンテファルコ サグランティーノ ノヴィアーロ Montefalco Sagrantino Pagliaro 2004		サグランディーノ	D.O.C.G.	赤	750ml	7,000	
14717	オリオ エクストラ ヴェルジネ ドリーヴァ Olio Extra Vergine d'Oliiva 2015 (750ml)				オリーブ オイル	750ml	5,500	

**La Visciola** ラ ヴィシオーラ - Lazio

[Top 1](#)


ピエロ マッチョカとローザ アレッサンドリ夫妻によって2000年に設立されたワイナリーで、2004年よりバイオダイナミクス農法を実践。土壌を潰さないようにと、畑にトラクターを入れるのは収穫後に緑肥を踏み込むための1回のみで、バイオダイナミクス調整剤やボルドー液の散布は全て手作業(タンクを背負うタイプの噴霧器)で行う。セラーでも畑同様の哲学が貫かれており、セメントタンクで温度管理も行わず野生酵母による醗酵を行い、ノンフィルターでボトリング。通常はSO2完全無添加でリリース、ヴィンテージによっては乳酸醗酵後に若干量のSO2を添加し、ボトリングの際は無添加。約5000本を生産する。

17830	ドンナ ローザ Donna Rosa 2015		パッセリーナ	I.G.T.	白	750ml	4,500	
17828	チェサネーゼ デル ビリオ ヴィチナーレ Cesane del Piglio Vicinale 2015		チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	4,100	少
17824	チェサネーゼ デル ビリオ ヴィニャーリ Cesane del Piglio Vignali 2015		チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,500	極少
17826	チェサネーゼ デル ビリオ ユクアルト Cesane del Piglio Ju Quarto 2015		チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,500	少
17822	チェサネーゼ デル ビリオ モツァッタ Cesane del Piglio Mozzatta 2015		チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,800	極少

**Monastero di Vitorchiano** モナスターロ ディ ヴィトルキアーノ - Lazio

[Top 1](#)

ヴィトルキアーノという町にある、78人の修道女の住む、ベネディクト修道会シトー派の修道院。沈黙・祈禱・精進・労役の厳粛な戒律の下に労働・作業を行い、ワイン以外にチョコレート、ジャムなどを生産し販売している。モンテファルコのジャンピエロ・ベアの勧めで、それまで量り売りしかしてなかったワインを一部ボトリングして販売することにした。畑ではボルドー液以外の農薬は一切使わない有機農法を実践。ワイナリーでは、ブドウ圧搾時に極少量の2酸化硫黄を使うのみで、ボトリングの際には一切使用しない。温度管理も行わず醗酵熟成させ、ノンフィルターでボトリング。ボトル売り用にはより樹齢の古い樹のブドウを使用している。ルスクム(ルスティカム)は、ジャンプリアのジャンフランコ ベアのアドバイスを受け、マゼレーション(果皮浸漬)を行ったワイン。2007年ヴィンテージから少量のみ生産されている。

16513	コエノビウム Coenobium 2015		トレッピーアーノ、マルヴァジーア、 ヴェルディッキオ、グレケット	I.G.T.	白	750ml	2,500	
-------	--------------------------	---	-------------------------------------	--------	---	-------	-------	--

エノロゴであるアントニオ デ グルットラを中心として、6人の仲間が共同出資して始めたワイナリー。それまでも仲間内の自家消費用にブドウを購入し、2000本程度のワインを醸造していたのだが、タウラージ生産地域のブドウ栽培農家が、新しく畑を仕立て直す農家対象の助成金を得るために高樹齢のブドウを抜いていく現状に危機感を感じた彼らは、2003年からワイナリーとしてのワイン生産を始める。タウラージ生産地域は地価が高く、若い彼らは畑を買うことを断念、信頼の置けるブドウ栽培農家から購入したブドウで生産することに。樹齢の古いブドウ樹は、若い樹に比べると収量が少なくなるため、ブドウを売って生計を立てている農家としては生産性の高い畑に仕立て直すことは魅力的に思えるわけだが、アントニオは伝統的なブドウ樹の仕立て(ラジエラ・アヴェリッネーゼ)、高樹齢の樹などの持つ文化的価値を農家に認識してもらおうとしており、あえて歩留まりの悪い高樹齢の樹を守る対価として、市場価格よりも高値でブドウを購入するようにしている。もともと畑で除草剤などの化学的な薬剤を使用していなかった農家に、草生栽培や無肥料での栽培など、さらに踏み込んだ農法を依頼しより高品質のブドウを生産してもらっており、それまでは生産したブドウを売っていただけのそれら農家は、アントニオの醸造面、マーケティング面での援助により、自らワインを生産し、ボトリングするまでになっていて、双方にとって有効かつ建設的な関係が築かれている。すべてのワインは、無清澄、ノンフィルターでボトリングされている。

16228	ヴィーノ ビアッコ フリッツァンテ Vino Bianco Frizzante 2015	フィアーノ	V.d.T	白 微発泡	750ml	4,400	
15233	ヴィーノ ビアッコ Vino Bianco 2015 (1500ml) <箱4本入り>	コーダ ディ ヴォルベ、フィアーノ、 グレーコ	V.d.T	白	1500ml	5,100	
16231	ヴィーノ ビアッコ イン アンフォラ Vino Bianco in anfora 2015 (1500ml) <箱6本入り>	フィアーノ、グレーコ、コーダ ディ ヴォルベ アンフォラで半年間醸し醗酵	V.d.T	白	1500ml	5,800	
16233	ガイア Gaia 2014	樹齢30年のフィアーノ、4日間のマセレーション後、 古バリックで12ヶ月間の醗酵・熟成	I.G.T.	白	750ml	4,500	
15251	ガイア Gaia 2013 (3000ml)	"	I.G.T.	白	3000ml	20,000	残1本
16230	アダム Adam 2014	樹齢20年のグレーコ、4日間のマセレーション後 バリックで1年間の醗酵・熟成	I.G.T.	白	750ml	4,500	
15235	ヴィーノ ロサート フリッツァンテ Vino Rosato Frizzante 2015	アリアーニコ	V.d.T	ロゼ 微発泡	750ml	4,400	
15241	ヴィーノ ロッソ フリッツァンテ Vino Rosso Frizzante 2014	アリアーニコ	V.d.T	赤 微発泡	750ml	4,400	
16229	ヴィーノ ロッソ Vino Rosso 2015 (1500ml) <箱6本入り>	アリアーニコ	V.d.T	赤	1500ml	5,100	
15246	レ フォーレ Le Fole 2012	樹齢70年のアリアーニコ、ステンレスタンクで40日間のマセレー ション、大樽で6ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月熟成	I.G.T.	赤	750ml	3,300	
16227	ドロゴネ Drogone 2011 (1500ml) <箱6本入り>	樹齢70年のアリアーニコ、チエノ木製の桶で45日間の マセレーション、その後チエノで1年熟成	I.G.T.	赤	1500ml	9,000	
15254	ヌーデ Nude 2007	樹齢80年のアリアーニコ、25日間のマセレーション、 バリックで1年、トノーで1年熟成	I.G.T.	赤	750ml	5,200	
15255	ヌーデ Nude 2007 (1500ml) <箱4本入り>	"	I.G.T.	赤	750ml	11,000	
15256	ヌーデ Nude 2007 (3000ml)	"	I.G.T.	赤	750ml	23,000	残1本
13908	クラウン エノログ Clown Oenologue 2011	樹齢70年のアリアーニコ、6ヶ月間アンフォラで皮ごとの 醗酵・熟成後、タミジャーナで熟成	I.G.T.	赤	750ml	6,700	
13922	クラウン エノログ Clown Oenologue 2009 (1500ml) <箱4本入り>	"	I.G.T.	赤	1500ml	15,000	
13923	クラウン エノログ Clown Oenologue 2010 (1500ml) <箱4本入り>	"	I.G.T.	赤	1500ml	15,000	

## Luigi Tecce ルイージ テッチェ - Campania

Top 1

テッチェ家もイル・カンチエッリエと同様にこの地域の伝統にのっとり、生産する一部のブドウを用いて、自家消費そして計り売り用にワインを生産してきた。1980年代以降のそうした伝統の衰退、近代化の波の中で、多くの造り手が農業・醸造学的な最新技術を駆使した。製品として安定はしているが、魂やイルピニアという寛大な土地がもたらしてくれるであろう、特性や唯一性に欠けた、無個性なワインを産出しているのを目の当たりにし、カンティエーナ ジャルディーノのアントニオ デ グルットラの助言もあり、2003年から自らボトリングも始める。畑は4ヘクタール、標高500-550mにあり、最大傾斜は15%、砂-粘土質でヴェスヴィオ火山の影響もあり、ミネラル分に富んだ土壌となっている。ボルドー液以外の薬剤を一切使用せず、草生栽培を行う。栗製の開放醗酵槽で、野生酵母による長期間の醗酵・マセレーション、手作業によるピジャージュ、2酸化硫黄はボトリング時に若干量添加するのみ。ポリフェーモは、1930年代に植えられた、この地域の伝統的な仕立てラジエラ アヴェリッネーゼ式の、約1ヘクタールの畑のブドウで造られるワイン。

15702	サテリコン Satyricon 2013	アリアーニコ	D.O.C.	赤	750ml	3,700	
15701	タウラージポリフェーモ Taurasi Poliphemo 2011	アリアーニコ	D.O.C.G.	赤	750ml	6,500	

## Il Cancelliere イル カンチエッリエ - Campania

Top 1

タウラージの生産地域では、近年でこそ自家ボトリングを始める農家(小規模ワイナリー)が増えてきたが、伝統的には、農家は自家消費用と古くからの顧客のための計り売り用のみワインを生産、大半のブドウは仲間内もしくは大手ワイナリーに売却していた。ロマーノ家は、モンテマラーノ村で1800年代半ばからブドウとワインを生産してきた家。2005年ヴィンテージのワインから、カンティエーナ ジャルディーノのアントニオ デ グルットラのアドバイスを受けて自家ボトリングを開始。現在では生産する約4割のブドウで自らワインを仕込み、残りのブドウは畑の区画ごとに契約を交わした、数軒のワイナリーに売却している。ちなみにカンティエーナ ジャルディーノのレ フォーレは彼らのブドウから生産される。畑は全てワイナリーに隣接しており、標高450-550mに計8ヘクタールを所有。畑でもワイナリーでも昔ながらの手法を踏襲、除草剤などの化学農薬は使用せず、ボルドー液のみを使用。温度管理を行わず20-25日の醸し醗酵・熟成には新樽は用いず、2酸化硫黄もボトリングの際にごく少量使用するのみ。無清澄、ノンフィルターでボトリング。2009年及び2013年は、雨がちで非常に難しい年であったためジョヴィアーノを格下げて、アリアーニコI.G.T.としてリリースした。

17643	アリアーニコ Aglianico 2014	アリアーニコ	I.G.T.	赤	750ml	2,400	◎
17647	ジョヴィアーノ Gioviano 2013	アリアーニコ	D.O.C.	赤	750ml	3,000	やや少
14818	タウラージネーロ ネ Taurasi Nero Ne' 2010	アリアーニコ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,300	
17651	タウラージ ネーロ ネ リゼルヴァ Taurasi Nero Ne' Ris. 2010	アリアーニコ	D.O.C.G.	赤	750ml	7,500	

## Vinicola Savese サヴェーゼ - Puglia

Top 1

1900年代初頭に農家の息子として生まれたガエターノ・ピキエーリは、プリミティーヴォの栽培に情熱を燃やしていた。戦後から、それまで売却していたブドウを使って自らワイン造りを始め、事業とこの地方の伝統を堅持していくことを4人の息子に託す。そしてその息子たちが70年代には、ボトリングまで一貫して自社で行うようになる。海にほど近いマンドゥゥーリア地域のブドウ畑は砂地も多く、太陽の照り返しも強いため2-3日の収穫日の違いが2-3度のアルコール度数の違いを生み出す。偉大なブドウ品種であるプリミティーヴォは、木樽より与えられるニュアンスなしでもワインとしてのストラクチャーを確立する。一部のワインのみ、木樽で熟成される。さらに伝統的手法として、一部ではあるが陶製の甕を用いてワインを熟成させる。

11407	カパソナート Caponato (1984&1985)	1984,85年収穫のプリミティーヴォ カパソナーで放置され、2014年に瓶詰め	V.d.T	赤	750ml	14,000	少
-------	--------------------------------	---	-------	---	-------	--------	---

**L'Acino** ラーチノ - Calabria

[Top 1](#)

ブドウ栽培&ワイン醸造を生業としてこなかった一家の出、ディーノを始めとする3人の若者が2006年に共同出資して立ち上げたワイナリー。それぞれ農業とは全く関係のない職に就いていたが、大地に向き合う仕事をしたいと常々考えていた3人、ワインを飲むことはもとより好きだったが、カレブリアのワインを好んで飲んでいただけではなく、どちらかというと他の土地の大地に敬意を払いながらブドウを育てワインを醸す造り手のワインに魅せられることが多かった。自分たちの土地でもこういった表現力のあるワインを造ることができるのではと考えるようになり、土地を買い、開墾しブドウを植え、古い樹齢のブドウを植わる区画を借りてワイナリーとしての活動をスタートする。どのブドウ畑も、豊かな自然ないし「ドローピング」に頼らない農業を実践する様々な作物の畑に囲まれていて、農業に頼らない栽培を行う上では理想的な環境。畑ではボルドー液のみを使用し、セラーでも2酸化硫黄以外の添加は一切行わず、2酸化硫黄の使用量も年々減らす努力をしている。

品名コード	品名	セバージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格
17001	ジュー G 2015	グアルナツチャ ビアンカ	I.G.P.	白	750ml	3,800 やや少
17002	コーラ ロッソ Chora Rosso 2015	マリオッコ、グアルナツチャ ネーラ、グレーコ ネーロ	I.G.P.	赤	750ml	2,400

**Cantina Sociale della Planargia** カンティエーナ ソチャール デッラ プラナルジア - Sardegna

[Top 1](#)

サルデーニャ島の西部フルッシオに、この地域の風土や特性を反映したワイン造りを目指して1968年に創設された協同組合ワイナリー。イタリアで数多く生産されるマルヴァジア種の中の1つ、マルヴァジア ディ サルデーニャを標高200-300mのプラナルジア地区の険しい斜面にて栽培し、ブドウの葉が木全体を覆うように成長するアルベレッコ仕立てを採用。この仕立ては、夏の強い日差しを避けるのに適しており1日の寒暖の差が激しいことや、地中海から吹く風などの特殊な気象条件にも適合している。マルヴァジア ディ ポーザは完全熟したブドウを破砕後にマセレーションを行い、その後シェリーやマルサラーの製法と同じようにオークの小樽をいっぱい満たさずに熟成される。ときにフロールと呼ばれる菌膜が張り、それがワインの損傷を防ぎ独特の香りを生み出しこのワインを地域の独自性の濃いものとしている。

16222	マルヴァジア ディ ポーザ Malvasia di Bosa 2005	マルヴァジア	D.O.C.	白	750ml	6,500 欠品
-------	-------------------------------------	--------	--------	---	-------	----------

**Panevino** パーネヴィーノ - Sardegna

現当主ジャンフランコ マンカは代々受け継いできた畑でのブドウ栽培を1986年に始め、1994年からは公式にワイナリーとしての活動を始める。標高450mから700mまで、土壌も火山岩質から粘土-片岩質と様々な特性の、5つの区画に合計3ヘクタールの畑を持ち、サルデーニャの土着品種を栽培する(カンノナウ、ムリステッル、カニユラーリ、カリニャーノ、モニカ、モレットツ、ジロ、モスカート、マルヴァジア、ヴェルメンティノ、セミダーノ、ヌラグス)。樹齢も品種、区画によっては100年を超えるものも。年生産量7500-9000リットル。大地、人、その他の生命に対して最大限の敬意を払うべく、畑では一切の施肥を行わず、畑に自生する草を踏み込むことで緑肥として利用しているほか、ボルドー液さえも使用せず、細かい粉末状の土と硫黄を混ぜたものを農薬代わりに6月に1度、畑によっては1度も撒かない。その他には一切何も畑には散布しないワイナリーでも、醸造からボトリングまでの全ての工程で一切の薬剤を使用しない、ブドウ以外にオーグ、野菜、フルーツ、穀物を栽培し、それらは彼が経営するアグリトゥリズモで供される。ステンレスタンクでの醗酵後バリックで約12ヶ月間熟成。瓶詰め時にも2酸化硫黄は全く添加しない。

16914	サバイバー グログ Survivor Grogg 2015	ヴェルメンティノ、ヌラグス	V.d.T	白	750ml	4,800 欠品
-------	-------------------------------	---------------	-------	---	-------	----------

**Ferrandes** フェランデス - Sicilia

シチリアとチュニジア(アフリカ大陸)のほぼ真ん中、イタリア最南端にあるパンテッリニア島でワイナリーを営むサルヴァトーレ フェランデス、エジプトのアレクサンドリアを起源とするズィビッポ(モスカート ダレッサンドリア)はアラブ語の「ズィビッポ 干しブドウ」から名付けられたアロマティックな品種で古くから干しブドウや甘口ワインに使用されてきた。パンテッリニアはそんなズィビッポの栽培に適していると言われるが、栽培は困難を極める。畑は1年を通してアフリカから吹き付ける強風シロッコに晒されるため、樹を高く仕立てることが出来ず乾燥も強い。そのためサルヴァトーレも島に伝わる独特の仕立てを行う。アルベレッコ(株仕立て)の樹のまわりの土を掘り込んでいき、穴の中にブドウが植わっている形にすることで、シロッコによってブドウが倒れることがなく、地表よりも低い温度を保ちつつ、穴の中に雑草が生えそこに湿度がこもることによって雨の降らない乾燥した時期をブドウが乗り越えることができる。ワインは天日干したズィビッポ(モスカート)から甘口のパッシートのみを生産。ワイン以外にも、ズィビッポの干しブドウとトラパニ産の塩を使用したカッペリ(ケッパーの塩漬け)を造っている。

17224	パッシート ディ パンテッリニア Passito di Pantelleria 2012 (375ml)	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	375ml	4,800
-------	--	-------	--------	---------	-------	-------

**Arianna Occhipinti** アリアンナ オッキンティ - Sicilia

[Top 1](#)

シチリアを代表する生産者COSコスオーナーの一人、ジュストの姪っ子であるアリアンナ オッキンティは、ミラノの醸造学校卒業後、生まれ故郷であるヴィットーリアに2haの畑を購入し、2004ヴィンテージからワイン生産を始める。現在は13haの畑から約5万本のワインを生産。赤ワイン用に、ヴィットーリアに起源を持つといわれているネーロ ダーヴォラとフラッパートを、白ワイン用にはアルバネッロとジビッポを栽培している。大地の声に耳を傾け、人間のエゴによってそれを極端に歪めることなく、そこから賜ったブドウを醸したいと考える彼女は、畑では無施肥による有機栽培を実践し、防除対策としては年2回の硫黄散布のみを行う。セラーでは、畑でのアプローチ同様の考えから、野生酵母で温度管理を行わず醗酵を行い、2酸化硫黄はボトリング時に若干添加するのみ。ノンフィルター、無清澄でボトリング。ブドウ畑以外に16haのオーリーブ畑も所有、一部の樹は樹齢100年を優に超える。

18310	エッセビ セッサントット ビアッコ SP Bianco 2016	アルバネッロ主体、ズィビッポ	I.G.T.	白	750ml	3,200
18311	エッセビ セッサントット ロッソ SP Rosso 2016	フラッパート、ネーロ ダーヴォラ ステンレスタンクで醗酵・熟成	I.G.T.	赤	750ml	3,200
14702	シッカネヨ Siccagno 2013	ネーロ ダーヴォラ	I.G.T.	赤	750ml	4,700
15211	イル フラッパート Il Frappato 2014	フラッパート100%	I.G.T.	赤	750ml	4,700
14703	チェラズオーロ ディ ヴィットーリア グロッテ アルテ Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte 2012	2500リットルの大樽で12ヶ月間熟成 フラッパート、ネーロ ダーヴォラ	D.O.C.G	赤	750ml	7,500

**Frank Cornelissen** フランク コーネリッセン - Sicilia



以前はベルギーやオランダへのワイン輸入の仕事や、豊かな語学力を駆使しインポーターにワイナリーを紹介するエージェントの仕事をしてきたフランク・コーネリッセンが2001年ヴィンテージよりエトナ山麓で自ら理想とするワイン造りを始めた。人的関与を極限まで廃したテロワールの昇華とでも言うべきワインとオーグオイルの生産を目指す。無施肥による栽培、農薬もボルドー液でさえも基本的には使用しない(2001年と2004年は完全に不使用)。2酸化硫黄も完全無添加のままノンフィルターでボトリングを行う。マグマは単一畑の厳選されたネレッロマスカラーゼから最高の年にのみ造られるワインで、ロッソ デル モンジベッロ(2005年からムンジベッロ)はネレッロマスカラーゼ100%の、複数の違った畑のブレンド。そして時には複数ヴィンテージをブレンドしたワイン。ロッソ デル コンタディーノはマグマやモンジベッロに使われることなかったネレッロマスカラーゼに、畑と一緒に植えられている他のありとあらゆるブドウ(サンジョヴェーゼ、ミネッラネーラ、カリカンテ、ミネッラピアンカ、カタラット、グレカニコドワート)を混醸したワイン。収穫したブドウを翌年1月まで屋外でマセレーションを行い、圧搾後はセラー内で、プラスチック容器で熟成させ、春頃にボトリングを行ったもの。

17206	コンタディーノ Contadino 2015	ネレッロ マスカラーゼ他、様々な白&黒ブドウ	V.d.T	赤	750ml	3,300 欠品
-------	------------------------	------------------------	-------	---	-------	----------

**La Calabretta** ラ カラブレッタ - Sicilia

[Top 1](#)

カラブレッタ家により、年間12000本が生産される。畑はエトナ山の麓、標高700-800mの南向きの斜面にあり土壌は火山岩質。フィロキセラの被害を受けなかった畑で、ブドウ樹の平均樹齢は70-80年。品種はネレロ・マスカレーゼ100%。整枝方法はアルベッロ・ナトゥーレを採用。グイヨなどに比べると、畑にトラクターが入ることができないのですべての作業を手で行なわねばならない。しかしながら夏の強い日差しをブドウに直接当てるのを避けるには葉が木全体を覆う必要があり、地域に適合して残った手法であるといえる。1日の寒暖差が激しいことや、乾いた風がよく吹くことで農薬類を使わなくても病害虫がそれほど発生せず、この地域をよりブドウ栽培に適した場所としている。5日間のマセレーション後、醗酵中の温度管理もほとんどすることなく出来上がったワインを14ヶ月大樽で寝かせる。樹齢の古さや低収量に由来する高い凝縮性に、標高などに由来するそれを支えるだけの偉大な酸がこのワインを他のシチリアのワインとは全く異質のものとしている。

品名コード	品名	セバージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格
17321	カラ カラ ビアンコ Cala Cala Bianco 2016		グリッロ	V.d.T	白	750ml 2,600
17324	ロザート Rosato 2016		ネレッロ マスカレーゼ	V.d.T	ロゼ	750ml 2,600
13409	ピノ ネーロ Pinot Nero 2013		ピノ ネーロ	I.G.T.	赤	750ml 3,700
17101	ヴィーニエ ヴェッキエ Vigne Vecchie 2006		ネレッロ マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml 3,600
17323	リトル エー Little A 2015		ネレッロ マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml 4,500
17104	リトル エー Little A 2014 (1500ml)		ネレッロ マスカレーゼ	I.G.T.	赤	1500ml 9,000
11905	ネレッロ カップッチョ Nerello Cappuccio 2012		ネレッロ カップッチョ	I.G.T.	赤	750ml 4,800
13411	ノンナ コンチエッタ Nonna Concetta 2012		ネレッロ マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml 4,900
14942	ピエーデフランコ Piedefranco 2014		ネレッロ マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml 5,200

**De Bartoli** デ バルトリ - Sicilia

[Top 1](#)

マルコ デ バルトリは言った、「流れていく、自分に賭け、歪められた醸造業界の決まりごとに挑戦し、私の住むこの地域の持つ伝統の価値を信じ、それを自分に与えられた義務だと考え、経済的後退を顧みず、1980年には私はマルサーラという地域の典型である、「Stravecchio(ストラヴェッキオ、ここでは、長期間熟成させたワインの意)」を造るという冒険を企てた。ここにヴェッキオ サンペーリは生まれた。」ワイン法などによって縛られた既成概念に疑問を持ち、それを壊すことで生まれた彼のワインは、マルサーラにおいては唯一アイデンティティを確立していると言える。ヴェッキオ サンペーリは、マルサーラと同じブドウ品種であるグリッロを使用した、従来のマルサーラの製造過程で行われているアルコール&モストの添加を行わずにソラ方式で酸化的熟成をした極辛口のワイン。パンテッレリア島のブックラム(アラブ語で「ブドウ畑の父」の意)地区にある5ha畑で獲れたブドウからは3種類のパッシートが造られる。8月中旬ごろから収穫が始まり、天日干しされるズイッポにとってはその時期の太陽、つまりSole d'Agosto(8月の太陽)こそが、その年のワインの個性を決定づける最も大切な要素であると、マルコはことある毎に言っていた。その名を冠したワインは、本樽での熟成を行わずに収穫から比較的短期間のうちにボトリングされるシンプルなパッシートで、毎年生産されている。それに対してブックラムは、ブドウの品質、収穫後の天候などによって思わぬ年にのみ生産される。50%のブドウは8月中旬ごろ収穫後天日干しにされ、残りのブドウは9月の下旬まで樹上でさらに熟させた後に収穫、アルコール醗酵をさせる。醗酵が活発になった頃、3週間におわり天日干ししていたブドウを粒のままモストへと加え、約3か月のマセレーションを行い、その後約30か月の樽熟成を経たのちにボトリング。ブックラム2000(マリゼッラとも呼ぶべきワインで、10年の樽熟成を経て2010年にボトリングされたもの。


17111	グリッロ メトド クラッシコ Grillo Metodo Classico 2012 (L.SP2017)		グリッロ	D.O.C.	白 発泡	750ml 3,400
15721	グリッロ メトド クラッシコ Grillo Metodo Classico 2013		グリッロ	D.O.C.	白 発泡	750ml 3,900 少
17121	グリッロ メトド クラッシコ Grillo Metodo Classico 2009 (1500ml)		グリッロ	D.O.C.	白 発泡	1,500ml 7,000
15735	キューヴェ リゼルヴァ VS メトド クラッシコ Cuvee' Riserva VS Metodo Classico		ティーブージュ時、VSを使用	I.G.T.	白 発泡	750ml 6,700
15724	グラッポリ デル グリッロ Grappoli del Grillo 2014		グリッロ	I.G.T.	白	750ml 3,800 少
17114	ピエトラネーラ Pietranera 2010 (1500ml)		ズイッポ	D.O.C.	白	1,500ml 8,500
17116	グラッポリ デル グリッロ Grappoli del Grillo 2009 (1500ml)		グリッロ	I.G.T.	白	1,500ml 8,700
15734	ヴェッキオ サンペーリ Vecchio Samperi (750ml)		グリッロ 平均熟成年数15年のVS	vino	白 極辛口	750ml 7,500
10608	ヴェッキオ サンペーリ クラッシコ ディエチアニ Vecchio Samperi Classico(10anni) 375ml		グリッロ 1984年にボトリングされた 平均熟成年数10年のVS	I.G.T.	白 極辛口	375ml 14,000
17113	ロッソ ディ マルコ Rosso di Marco 2014		ピニャテッロ	I.G.T.	赤	750ml 3,000
15730	マルサーラ ヴィーニャラ ミッチャ Marsala Vigna La Miccia		グリッロ主体、インゾーリア 平均熟成年数5年	D.O.C.	白 甘口?	500ml 4,100
10604	マルサーラ スーペリオレ ディエチ アニ Marsala Superiore 10 anni		グリッロ主体、インゾーリア 平均熟成年数10年	D.O.C.	白 甘口?	500ml 5,600
10605	マルサーラ スペリオレ Marsala Superiore 1987		グリッロ主体、インゾーリア	D.O.C.	白 甘口?	500ml 10,000
13705	マルサーラ ヴェルジネ Marsala Vergine 1988		グリッロ主体、インゾーリア VSIに極少量のアルコールを添加。1988年のみ生産	D.O.C.	白 極辛口?	500ml 13,000
10607	マルサーラ リゼルヴァ Marsala Riserva 1860		グリッロ主体、インゾーリア	D.O.C.	白 甘口?	500ml 70,000
15728	パッシート ディ パンテッレリア ソーレ ダゴスト Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 2013		ズイッポ	D.O.C.	白 甘口	750ml 6,500
17117	パッシート ディ パンテッレリア ソーレ ダゴスト Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 2011 (1500ml)		ズイッポ	D.O.C.	白 甘口	1,500ml 13,000
15729	ブックラム パッシート リゼルヴァ Bukkuram Passito Riserva 2000		ズイッポ	D.O.C.	白 甘口	500ml 23,000
15727	ブックラム パッシート Bukkuram Passito 2008		ズイッポ	D.O.C.	白 甘口	500ml 8,000

※グリッロ メトド クラッシコ2012のVTは、裏ラベルのロットNo.をご確認ください。

**Il Censo** イル チェンソ - Sicilia


[Top 1](#)

ローマ在任のガエターノ ガルガノは、もともとシチリアのパレルモとアグリジェントの間にある町パツツォ アドリアーノの出身。そこでガルガノ一家は、小麦の栽培と家畜の放牧をしていたが、この土地には500年以上に渡るブドウ栽培の歴史もあり、質の高いブドウができたと考えたガエターノ、2010年に5haの畑にカタラット、ペッリコーネ(ピニャテッロの別の呼び名)、ネーロ ダーヴォラを植え、2012年に初収穫。パラルアルは、カタラットを2週間以上皮ごと醗したワインで、パラルアルはアルバニア南部で話されている方言で「黄金色の」を意味し、グレカニコの正式名称がグレカニコ ドラード(ドラードはイタリア語で黄金色の意)であることから付けられた名前。

16818	パラルアル Praruar 2014		カタラット	I.G.T.	白	750ml 3,500
16819	ニューロ Njuro 2013		ペッリコーネ	I.G.T.	赤	750ml 3,900
16820	オリオ Olio 2015 (750ml)		ピアンコリッラ、チェラズオーラ、ムルティッダール		オリーブ オイル	750ml 3,300


**Valter Mlecnik** ヴァルテル ムレチニック - Slovenia

ブリウリ ヴェネツィアジュリア州と国境を接する、スロヴェニア共和国のヴィパーヴァ渓谷にワイナリーはある。まわりを山に囲まれたすり鉢状の泥灰質土壌で標高は50-120m程度、細かな気候条件の違いが見られる。社会主義国家時代に政府に没収されたヴァルテルの祖父の私有地であったブドウ畑を含む土地を徐々に買い戻し、1989年にそれまで桶搾りしていたワインの自家ボトリングを始める。当初より除草剤や殺虫剤といった薬剤や化学肥料を使用せずにブドウを栽培していたが、ヨスコ グラヴナーに出会った1993年以降は彼のブドウ栽培・醸造哲学に共鳴し、それを実践している。ひと株ごとの収量の制限、野生酵母による醗酵、温度管理・空気調節や清澄作業を行わずに醸造し、ブドウ圧搾前後の2酸化硫黄の不使用など、彼らの祖先が残した伝統と自然への最大限の敬意を持って、よりブドウそのものの個性やテロワールを反映した自然なワイン造りを目指す。

13511	レブーラ Rebula 2009		レブーラ(リボラ ジャッパ)		白	750ml 5,500 極少
11428	メルロー Merlot 2007		メルロー		赤	750ml 6,300 欠品



6年以上に渡りアルザスのジェラーレ シュレールのもとで働いていた鏡健二郎氏が、満を持してジュラ県の南に位置するグリュス村に3.2ヘクタールの畑を購入し、2011年より始められたワイナリー。三方を森に囲まれたこの畑では、今まで1度も除草剤が使われたことがなく、その結果として多様な植物、草花が自生していて、彼が理想とする自然との調和を図った農業を実現する上では大切な要素が揃った環境だった。そしてその土地の、その年の個性が反映されたワインを醸す上で、畑で自らの目で見、触れて、感じながらブドウを栽培することが最も重要だと考えており、自家栽培のブドウのみを使用する。セラーでは畑同様の哲学から、醸造を出来るだけシンプルにすることを心がけ、温度管理をせずに野生酵母による醗酵を行い、熟成後、無清澄、無濾過でボトルングされる。ドメーヌ名のMiroir(ミロワール)は、自身の姓「鏡」を意味するフランス語であり、自分たちのワインが、ワイナリーの理念を写し出す鏡であって欲しいという想いで付けられた。ペルソーは、フランス語で「揺りかご」「幼少時代」「草創期」「発祥地」などを表し、シャルドネから造られる。アントルドゥー ブルーは、フランス語で「2つの青の間」、言い換えれば「空と海」(大昔は海底であるため)の2つの青の間に育つサヴァニヤンを表現している。ヤ ナーイは、アルザス語で“Yes-No”を表す。今までのジュラのブルサールにあまり無いタイプであることから、YesだけどNo、また自分自身の今後への期待や希望から、初年度としての個人的満足度はYesだけどNoなことから。

15512	ミズイロ Mizuuro 2014		シャルドネ	Côte du Jura	白	750ml	4,800	欠品
-------	----------------------	---	-------	-----------------	---	-------	-------	----