

## ITALIA

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

 [Maison Vevev Albert](#)

### Piemonte (p.2-3)

 [Trincherò](#)

 [Case Corini](#)

 [Lasserra](#)

 [Ezio Cerruti](#)

 [Francesco Brezza](#)

 [Accomasso](#)

 [Bartolo Mascarello](#)

 [Canonica](#)

 [Cappellano](#)

 [Cascina Roccalini](#)

 [Vacca](#)

 [Bordino Cinzia](#)

 [Borgatta](#)

 [Monte Maletto](#)

 [Camparo](#)

### Trentino (p.3)

 [Longariva](#)

### Lombardia (p.4)

 [Podere Il Santo](#)

 [AR.PE.PE.](#)

 [Barbacarlo](#)

### Liguria (p.4,15)

 [Possa](#)

 [A Maccia](#)

 [Stefano Legnani](#)

 [Testalonga](#)

### Veneto (p.5-6)

 [Villabellini](#)

 [La Biancara](#)

 [Daniele Piccinin](#)

 [Davide Spillare](#)

 [Daniele Portinari](#)

 [Casa Coste Piane](#)

 [Il Cavallino](#)

 [Il Moralizzatore](#)

### Friuli Venezia Giulia (p.6-7)

 [Pierpaolo Pecorari](#)

 [Nicolini](#)

 [La Castellada](#)

 [Radikon](#)

 [Vodopivec](#)

 [Bressan](#)

 [Gravner](#)

### Emilia Romagna (p.8-9)

 [Alberto Anguissola](#)

 [Camillo Donati](#)

 [Stefano Berti](#)

 [La Collina](#)

 [Il Veì](#)

 [Folicello](#)

 [Corcagnani](#)

 [Il Maiolo](#)

### Toscana (p.9-10)

 [Pacina](#)

 [Le Boncie](#)

 [Il Colle](#)

 [Fonterenza](#)

 [Santa Maria](#)

 [Sanguinetto](#)

 [Massa Vecchia](#)

### Umbria (p.10)

 [Paolo Bea](#)

### Lazio (p.10)

 [La Visciola](#)

 [Monastero di Vitorchiano](#)

### Abruzzo (p.10)

 [De Fermo](#)

### Campania (p.11)

 [Cantina Giardino](#)

 [Luigi Tecce](#)

 [Il Cancelliere](#)

### Puglia (p.12)

 [Vinicola Savese](#)

 [Natalino del Prete](#)

### Calabria (p.12)

 [L'Acino](#)

 [Cinque Gamini](#)

### Sardegna (p.12)

 [Panevino](#)

### Sicilia (p.12-14)

 [Arianna Occhipinti](#)

 [Ferrandes](#)

 [La Calabretta](#)

 [De Bartoli](#)

 [Frank Cornelissen](#)

 [Il Censo](#)

 [San Bartolo](#)

### SLOVENIA (p.14)

 [Valter Mlecnik](#)

**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。伝統的な低い棚仕立て、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・ビエで植えられている。年生産6000本。

品名コード	品名	セラーズなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税抜)	在庫備考
17122	ブランド モルジェーノン フィルトラート Blanc de Morgex 2016 non filtrato		ブランド モルジェー (プリエ プラン)	D.O.P	白	750ml	3,800
7920	ブランド フラピ Blanc Flapi 2010 (375ml)		ブランド モルジェー (プリエ プラン)	V.d.T	白 甘口	375ml	4,500

**Trincherio** トリンケロー - Piemonte

[Top 1](#)



アスティ地区、アリアーノテルメにある、トリンケロー家は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)、バルベラー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ーダスティのある、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、スロヴェニア産の樫の樽で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うる酒脈を持つに至る。

20921	アユート・ビアンコ a-iuto! Bianco 2016		シャルドネ、マルヴァジーア、アルネイス	V.d.T	白	750ml	3,600	欠品
20922	ソニーニョ デイ バッコ Sogno di Bacco 2016		マルヴァジーア	V.d.T	白	750ml	5,200	欠品
20923	パルメ シャルドネ Palme' Chardonnay 2016		シャルドネ	V.d.T	白	750ml	5,200	極少
17416	ヴィナーヂェ Vinage 2015		2014年のグリニョリーノ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	グリニョリーノ Grignolino 2013		グリニョリーノ	D.O.C.	赤	750ml	4,000	少
17421	バルスリーナ Balslina 2011		バルベラー	V.d.T	赤	750ml	4,500	欠品
20925	アユート a-yuki! 2014		バルベラー	V.d.T	赤	750ml	4,500	
14105	ロッソ デル ノーチェ ドゥエ Rosso del Noce 2 (03, 04, 06)		バルベラー	V.d.T	赤	750ml	4,800	
13004	フレイザ Freisa Runchet 2012		フレイザ	V.d.T	赤	750ml	5,200	
17419	バルベラーダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2010		バルベラー	D.O.C.G.	赤	750ml	5,200	
17418	バルベラーダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2008		バルベラー	D.O.C.G.	赤	750ml	5,800	やや少
17417	バルベラーダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ Barbera d'Asti Vigna del Noce 2007		バルベラー	D.O.C.	赤	750ml	7,700	
12208	ネビウス 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ニ家は、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、無除草を实践。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限り避けるようにしており、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過程においても酸化防止剤を使用しない。

20917	アキッレ Achille 2015		バルベラー主体、ネッピオーロ	V.d.T	赤	750ml	5,600	欠品
20920	バルラ Barla 2011 (大樽熟成ver.)		バルベラー	V.d.T	赤	750ml	9,000	欠品

**Lasserra** ラッセッラ - Piemonte ※2018年9月入荷分よりワイナリー名が変更になりました。(旧名称:イル プオンヴィチーノ)

[Top 1](#)





アレッシア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年にアグリコルイズモを始めた現当主イザベッラは、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。2018年からは息子たちに代を譲り、イザベッラは隠居生活に入ることになった。ワイナリー名もイル プオンヴィチーノからラッセッラと一新しました。

19402	アキッレ Achille 2016 (※液面ばらつきあり)		プラケット	V.d.T.	赤	750ml	2,600	欠品
-------	----------------------------------	---	-------	--------	---	-------	-------	----

**Ezio Cerruti** エズィオ 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、カステリオーネ ティネッラにあるエズィオ 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いて、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、有機農業を实践。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、圧搾して出し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。

20508	リフォル Ri-Fol 2016		モスカート ※2回目ボトリングVer.	V.d.T.	白 微発泡	750ml	2,500	
20509	フォル Fol 2016		モスカート ※2酸化硫黄添加Ver.	V.d.T.	白	750ml	2,800	
13507	ソル モスカート パッシート Sol Moscato Passito 2010 (375ml)		モスカート	V.d.T	白 甘口	375ml	4,600	
13508	ソル モスカート パッシート ボトリティス Sol Moscato Passito Botrytis 2010 (375ml)		モスカート	V.d.T	白 甘口	375ml	5,500	

**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戻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。

21206	バルベラー デル モンフェラート Barbera del Monferrato 2017		バルベラー	D.O.C.	赤	750ml	2,500	
18616	モンフェラート フレイザ Monferrato Freisa 2016		フレイザ	D.O.C.	赤	750ml	2,600	
18615	グリニョリーノ デル モンフェラート カサレーゼ Grignolino del Monferrato Casalese 2017		グリニョリーノ	D.O.C.	赤	750ml	2,700	
18617	バルベラー デル モンフェラート スーペリオール Barbera del Monferrato Superiore 2015		バルベラー	D.O.C.G.	赤	750ml	2,800	
21209	ヴィーノ ロッソ バッグ イン ボックス Vino Rosso 2017 B. in Box (3liters)		バルベラー、グリニョリーノ、フレイザ	V.d.T	赤	3,000ml	4,900	
18620	ヴィーノ ロッソ バッグ イン ボックス Vino Rosso 2016 B. in Box (10liters)		バルベラー、グリニョリーノ、フレイザ	V.d.T	赤	10,000ml	14,000	

**Accomasso** アッコマッソ - Piemonte

[Top 1](#)


ラモッタにある、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った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。

20420	バローロ Barolo 2010		ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	12,000	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年に夭逝、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の続けている。カンヌピ、サン ロレンツォ、ルーエにロケという4つの異なる特性を持つクレー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、長期熟成に耐えうる酒脈を持つに至る。

19816	バローロ Barolo 2013		ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	16,000	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、補充してしまう。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ない。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實踐、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 コンテルノのジョヴァンニ コンテルノ、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、あのグラブネルをして、“最良のバローロの造り手”と言われた人物。

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	
18302	バローロ バイアガッロ Barolo Paigallo 2013		ネッピオーロ	D.O.C.G.	赤	750ml	6,700	欠品

**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、買収ブドウでもワインを造っていたが、ブドウの“自利き”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レー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august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、天才肌だった父テオバルドがワイナリーに遺していた数々の“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。

20203	バローロ ピエ ルベストリス Barolo Pie' Rupestris 2013		ネッピオーロ	D.O.C.G	赤	750ml	10,500	
19175	バローロ ピエ ルベストリス Barolo Pie' Rupestris 2006		ネッピオーロ	D.O.C.G	赤	750ml	22,000	
19181	バローロ キナート Barolo Chinato (2013) (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の)、		リキュール	500ml	5,600	
19182	バローロ キナート Barolo Chinato (2013) (750ml)		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の)、		リキュール	750ml	7,800	

**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、この先どういったことを学ぶかを決めるにあたって、デスクワーク的職業ではなく自然と触れ合う仕事がしたいと考え、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 ジャコマーザ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にブドウ作りを行っている。パオロを紹介してくれたMr.モスカート、エツィオ チェッレリは彼の事を“労を一切惜しまない、ホンモノの農民”と評している。

20301	ランゲ ネッピオーロ Langhe Nebbiolo 2016		ネッピオーロ	D.O.C.	赤	750ml	3,200	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	少

**Vacca** ヴァッカ - Piemonte

[Top 1](#)

バルバレスコのクレー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。

17220	ドルチェット ガルバ 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	欠品
17221	バルベラ ガルバ Barbera d'Alba 2014		バルベラ	D.O.C.	赤	750ml	2,500	やや少
17223	ランゲ ロッソ Langhe Rosso 2013		ネッピオーロ	D.O.C.	赤	750ml	3,000	少

**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](#)



クーネオ県ネイヴェでアグリツィズモを営むボルディーノ家によって、それまでアグリツィズモ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	チャボッティノ Ciabottino 2010		ピノネロ	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産する土地オヴァーダで、土の香りが感じられるような、素朴で温かみのあるワインを造っている。

20021	ラミッラ La Milla (Dolcetto) 2012		ドルチェット ※vino格付けのため、エチケッットに「ドルチェット」の表記はありません	vino	赤	750ml	2,900	
20022	バルベラ Barbera (la borgatta) 2013		バルベラ ※vino格付けのため、エチケッットに「バルベラ」の表記はありません	vino	赤	750ml	2,900	

**Monte Maletto** モンテ マレット - Piemonte

[Top 1](#)



ヴァッレ ダオスタとの州境にほど近いイヴレーアという街で生まれ育ったジャンマルコは、ロンドンのラムゼイを筆頭に数々の星付きのレストランでソムリエとして働いていたが、結婚と出産を機に故郷に戻る決心をする。イヴレーアに戻り、地元のワイナリーで働きながら、週末は自分がカレマに借りた畑でも農作業を開始。使う農業はボルドー液のみで、他の農業は一切使わず、無施肥を實踐。カレマは小さな段々畑で構成されているため、当然のことながらトラクターなどの機械は入れず、除草も刈り払い機で行う。今現在はカレマに7区画合わせて0.5ha、そしてエルバルーチェ ディ カルソのゾーンに0.38haを手掛けている。自2016年、赤2015年の今回のワインが初ヴィンテージ。

19318	バッティ デル マレット Battito del Maletto 2015		ネッピオーロ主体、ネイレ、バルベラ	I.G.T.	赤	750ml	7,500	
-------	--	---	-------------------	--------	---	-------	-------	--

**Camparo** カンパロ - Piemonte

[Top 1](#)


ディアーノダルバに拠点を置き、当初から有機農業を實踐する家族経営のワイナリー。ランゲ ビアンコは、バルマの怪人鬼グルメとオッターヴィオ氏のリクエストにより、通常Ver.よりも若干早い時期にノンフィルターでボトリングされているため、微発泡している可能性大。ディアーノ ダルバはステンレスタンクで発酵&熟成、メド クラッシコ ネッピオーロはネッピオーロで造る赤のスプマンテ。

20630	ランゲ ビアンコ Langhe Bianco 2017		アルネイス90%、ファポリータ10%	D.O.C.	白 微発泡??	750ml	3,600	
20631	ドルチェット ディ ディアーノダルバ Dolcetto di Diano d'Alba		ドルチェット	D.O.C.	赤	750ml	3,600	
20629	メド クラッシコ ネッピオーロ Metodo Classico Nebbiolo 2013		ネッピオーロ		赤 発泡	750ml	5,200	

**Longariva** ロンガリーヴァ - Trentino

[Top 1](#)

トレントの南約20kmのロヴェレートという町にある、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が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微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、高密度植樹と低い土立で、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とによって、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”

19616	グラミネ Gramine '2016		ピノグリージョ	I.G.T.	白	750ml	3,300	
-------	-----------------------	---	---------	--------	---	-------	-------	--

**Barbacarlo** バルバカルロ - Lombardia

[Top](#)

ロンヴァルディエーア州バヴァ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、彼らのみならず“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施肥せず時間をかけ自然に堆肥化させ、農業もボルドー液のみを使用し、散布も従来の3分の1以下の回数しか行わない。畑が急な傾斜にあるため、ボルドー液散布に特殊なトラクターを用いるだけで、除草・収穫などの作業は全て手で行なう。温度管理を行わずに醸造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酸を取り除き、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、瓶は立てられリースを待つ。酸化防止剤は樽を洗淨するときに使うのみで、醸造・ボトリング時には一切使用しない。

【バルバカルロをより美味しく飲むためにヴィナイオオガ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。>>圧搾的なエキスを備えたリーノのワインには酸が沢山出ます(03のバルバカルロは、歴史上最高記録ホルダーか)。茶こしである程度除けば、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ずっと立てた状態で保存されているため、コルクの劣化の進みが早く、場合によっては“フシ臭”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。

14329	モンテブオーノ Montebuono 2014	クアアティナーナ55%、ウーヴァラーラ25%、 バルベアラ20%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	6,000
14330	モンテブオーノ Montebuono 2013	クアアティナーナ55%、ウーヴァラーラ25%、 バルベアラ20%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	7,000
14331	バルバカルロ Barbacarlo 2014	クアアティナーナ55%、ウーヴァラーラ20%、 ウゲッタ20%、バルベアラ5%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	8,000
14332	バルバカルロ Barbacarlo 2013	クアアティナーナ55%、ウーヴァラーラ20%、 ウゲッタ20%、バルベアラ5%	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	9,000

**AR.PE.PE.** アールペーペー - Lombardia

[Top](#)

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、買取り量や効率を重視したワインを目的に、失われゆくベリッツァーティのワインの伝統を愛し、そしてそのかつての名士の復権を願い、1984年にAR.PE.PE.(自身の名前であるArturoに、父と母方の名字、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パとエマヌエーラによって、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。かつてのベリッツァーティ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、栗やアシア製の大樽での長期熟成、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
19801	ロッソ ディ ヴァルテッリーナ Rosso di Valtellina 2015	キアヴェンナスカ(ネッピオーロ)100% サッセッラ、グルメッロの標高の低い区画のブドウをブレンド 100日間のマセレーション、9か月間樽内しセメントタンクで熟成	D.O.C	赤	750ml	3,500	
19810	イル ペッティッロ Il Pettiroso 2015	早い段階で味わいの整った樽の サッセッラ、グルメッロ、インフェルノをブレンド	D.O.C.G.	赤	750ml	4,500	
14226	グルメッロ ロッカ デ ビーロ Grumello Rocca De Firo 2011	15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製の大樽へと 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	4,500	
14224	サッセッラ ステッラ 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 オーク製の大樽で熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	4,500	極少
12304	インフェルノ ファイネム アンティケ Inferno Fiamme Antiche 2010	15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製のトノーで 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 コンシグーリョ Grumello Buon Consiglio 2007	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、 ないしオーク製の大樽での熟成、4年の瓶内熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	7,200	
16702	サッセッラ ロッচে ヌッテ Sassella Rocce Rosse 2007	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗製の 大樽での熟成、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 ヴィーニャレジーナ Sassella Vigna Regina 2007	20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、 ないしオーク製の大樽での熟成、4年の瓶内熟成。	D.O.C.G.	赤	750ml	8,000	
14222	サッセッラ ウルティマ ラグジ Sassella Ultimi Raggi 2007	11月中旬ごろに収穫されたブドウを使用、内側を 焦がしていないトノーで1年熟成させた後にボトリング。	D.O.C.G.	赤	750ml	8,000	
16708	イル ペッティッロ Il Pettiroso 1999	その年の全ての樽のワインを試飲し、ボトリングしても良さそうな 樽を選びブレンド。樽熟成を2年短くリリース。	I.G.T.	赤	750ml	8,000	

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

[Top](#)

トリアでエンジニアとして働いていたエウジュニオ 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ラ南部、オルトレポ バヴェーゼの生産地域としては西端にあたるリヴァナッ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・家禽も飼育、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、エウジュ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た品質のものだけで醸造を行い、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行い、マセレーションの期間も45-60日と長期間におこなう。醗酵・熟成期間中は一切酸化防止剤を添加せず、ボトリング直前にのみ少量使用。ライオンは、ウーヴァラー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。

20603	ライオン Rairon 2008	ウーヴァ ラーラ主体 バルベアラ、クアアティナーナ	I.G.T.	赤	750ml	5,700	少
20602	ノヴェチェント 9cento 2006	バルベアラ主体 クアアティナーナ、ウーヴァ ラーラ	I.G.T.	赤	750ml	6,700	
20601	ノヴェチェント 9cento 2005	バルベアラ主体 クアアティナーナ、ウーヴァ ラーラ	I.G.T.	赤	750ml	6,700	

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

[Top](#)

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たくいまれ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、有機農法を実践、病害の防除には硫黄の粉末を撒くのみで、畑の各所にミナツバの巣箱を設置し、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%、アルバローラ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日間漬けたワイン		白	500ml	3,200	
13828	ウ ネイグロ U Neigro 2014	ボナニーニ、カナイオーロ	V.d.T	赤	750ml	4,200	
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ヤククトラの ヴィナッチャを入れて再醗酵を促したワイン	V.d.T	赤	375ml	3,500	
8419	シヤククトラ Sciaccetra 2010 (375ml)	ボスコ、アルバローラ、 ヴェルメンティーノ	D.O.C.	白 甘口	375ml	12,000	
8420	ラ リナシタ La Rinascita 2011 (375ml)	ボナニーニ、カナイオーロ	V.d.T	赤 甘口	375ml	14,000	
18436	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	
15838	アランチーノ Arancino (500ml)	オレンジのリキュール		リキュール	500ml	3,800	
15840	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** ステーフアノ レニャーニ - Liguria

[Top](#)





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テーフアノ、ある日ピアンカー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。彼が住むサルザーノに所有する土地がもととはブドウ畑であったため、新しい畑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。ステーフアノ自身、ワインは冬の寒さもちろぬ30度とかを体験させようというのではなく、両方を体験させてからボトリングするのが理想的だと考えるものの、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、ボテン デイ トイは収穫翌年の3月にボトリングされた。2012年3月、2011年ヴィンテージのタンクの下の棚に近い部分をボテン デイ トイとしてボトリングせずに、小さなタンクへと移し換え、8月まで熟成させたのちにボトリングしたものを、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。ステーフアノ自身、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、ボテン デイ トイのボトリング時期を遅らせ(つまりガルーに近づけ)、将来的には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の酸化防止剤を添加。

18901	バンブー ロード Bamboo Road 2016	マルヴァジーア ディ カンディア、マルヴァジーア トスカーナ、 トレッビアーノ、アルバーナ、ヴェルメンティーノ	I.G.T.	白	750ml	2,500	
15511	バンブー ロード Bamboo Road 2015 (1500ml)	マルヴァジーア ディ カンディア、マルヴァジーア トスカーナ、 トレッビアーノ、アルバーナ、ヴェルメンティーノ	I.G.T.	白	1500ml	5,000	
15507	ボンテ デイ トイ Ponte di Toi 2015	ヴェルメンティーノ	I.G.T.	白	750ml	3,200	
16328	ベルジーノ Per Gino 2013	マルヴァジーア ロッサ	I.G.T.	赤 甘口?	750ml	4,500	

**A Maccia** ア マツチャ - 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)とオリヴ(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、澱引きにはタンクの移し変えのみで対処し、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	
19913	ロッセーゼ Rosese 2015		ロッセーゼ	D.O.C.	赤	750ml	4,300	
19914	オルメアスコ Ormeasco 2012		オルメアスコ(ドルチェット)	D.O.C.	赤	750ml	4,800	
19915	オーリオ Olio 2016		タジヤスカ		オリヴ オイル	750ml	6,000	2020/9/30

**Testalonga** テスタロンガ - Liguria

[Top 1](#)





フランスとの国境近く、中世の街並みの残るドルチェアックアという小さな町の町中で、当主ニーノと姪で跡継ぎでもあるエリカによって営まれる小さなワイナリー。ワインの総生産本数が5000本程度という事もあまりに知らぬ人ぞ知るワイナリーで、イタリアでも彼らのワインを見かけるとはまずないと言って良い。畑は小さなテラス状で、アルベロロ仕立て、ものによっては樹齢100年超、全ての作業を手で行い、農薬としては硫黄だけを使用。セラーのコンパクは間違いなくヴィナイオタが取り扱う手の中でも最小規模で、500リットル程度のサイズの樽が7-8つと古い圧搾機とテーブルがあるだけ。醸造方法もいたってシンプルで、醸造期間中は樽を立ててにして醗酵槽として利用。そこに足で潰したブドウを入れ(除梗しませんが)、約20日間の醗酵、圧搾後に横にした樽で熟成させ、翌年8月に無濾過でボトリングし(その際にごく少量の酸化防止剤を添加)。

19423	ロッセーゼ ディドルチェアックア Rosese di Dolceacqua 2016		ロッセーゼ	D.O.C.	赤	750ml	5,000	欠品
-------	---	---	-------	--------	---	-------	-------	----

**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ურიアルトゥルキによって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柵仕立てで、植樹密度はヘクタールあたり4000本、新しい畑ではアルベロロ仕立てで、ヘクタールあたり10000本と高植樹。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ート、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。

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
14204	ヴァルポリチェッラ ターノ Valpolicella Taso 2012		コルヴィナーナ、コルヴィナーネ、 ロンディネッタ、モリナーラ	D.O.C.	赤	750ml	7,400
14202	ヴァルポリチェッラ ターノ Valpolicella Taso 2011		コルヴィナーナ、コルヴィナーネ、 ロンディネッタ、モリナーラ	D.O.C.	赤	750ml	7,400
11024	ヴァルポリチェッラ ターノ Valpolicella Taso 2010		コルヴィナーナ、コルヴィナーネ、 ロンディネッタ、モリナーラ	D.O.C.	赤	750ml	7,000 やや少
11025	レチオート デッラ ヴァルポリチェッラ Recioto della Valpolicella 2011		コルヴィナーナ、コルヴィナーネ、 ロンディネッタ、モリナーラ	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、フオ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ナンツィオ・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が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、澱引きも行わず出荷される。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。

20324	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	白 発泡	750ml	2,800	
19115	プロセッコ シュール リー Prosecco Sur Lie 2016 (1500ml)		グレラ(プロセッコ)	D.O.C.G	白 発泡	1500ml	5,900	極少
19116	ブリケット Brichet 2016 (1500ml)		グレラ(プロセッコ)主体、リースリング	I.G.T.	白 発泡	1500ml	5,900	
19117	プロセッコ シュール リー Prosecco Sur Lie 2016 (3000ml)		グレラ(プロセッコ)	D.O.C.G	白 発泡	3000ml	12,500	極少

**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。畑では無農薬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、瓶詰めまで二酸化硫黄未添加、バリックから大樽への回桶など醸造理論に関しては、エドアルド・ヴァレンティニ、ジャンフランコ・ソルデーラ、ヨスコ・グラヴァナーらと考えを共有する。

21128	ガルガーネガ Garganigo 2017		ガルガーネガ、ドゥレツラ	I.G.T.	白 微発泡	750ml	2,800	欠品
21129	マシエリ Masieri 2017		ガルガーネガ90%、その他10%	I.G.T.	白	750ml	2,400	
21130	サッサイア Sassaia 2016 (1500ml)		ガルガーネガ	I.G.T.	白	1500ml	6,000	欠品
16904	レチオート ディガンベッララ クラッシコ Recioto di Gambellara Classico 2010 (500ml)		ガルガーネガ 二酸化硫黄未添加	D.O.C.G.	白 甘口	500ml	5,800	
20217	ロッソ マシエリ Rosso Masieri 2016		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	
19012	ロッソ マシエリ Rosso Masieri 2015 (1500ml)		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	1500ml	5,400	
18513	ソ サン So San 2013		タイ ロッソ(トカイ ロッソ)	I.G.T.	赤	750ml	5,600	少
16908	ソ サン So San 2010		タイ ロッソ(トカイ ロッソ)	I.G.T.	赤	750ml	4,500	
18511	メルロー Merlot 2013		メルロー	I.G.T.	赤	750ml	5,800	

**Daniele Piccinin** ダニエーレ ピッチニ - 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 イリアー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。シャルドネはステレオスタック、ドゥレツラとロッソは古い小樽での醗酵・熟成。

21203	アリオーネ Arione 2015		ドゥレツラ	I.G.T.	白 発泡	750ml	4,400	
21201	ピアンコ ムーニ Bianco Muni 2016		シャルドネ、ドゥレツラ	I.G.T.	白	750ml	2,600	極少
21202	モンテマグロ Montemagro 2016		ドゥレツラ	I.G.T.	白	750ml	3,300	
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	
19707	ピノ ネーロ Pinot Nero 2016		ピノ ネーロ	I.G.T.	赤	750ml	5,000	

**Davide Spillare** ダヴィデ スピラレ - Veneto

[Top 1](#)




アンジョリーノ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ックスとド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出し畑の作業を手伝って、自身も少量ながらワインを生産していた。2006年ヴィンテナーからオフシャルにワインをリリースでき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。畑ではボルドー液以外の薬剤は一切使用せず、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 - リは収穫、除梗、圧搾後、ステンレスタックの状態でも18時間静置した後に使い古しのリッパック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 スズンブアン)は、収穫後4ヶ月陰干したブドウをステンレスタックで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。

19906	ロッソ ジャーローネ Rosso Giarone 2016		メルロー	I.G.T.	赤	750ml	2,900	
-------	----------------------------------	---	------	--------	---	-------	-------	--

**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、ピ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。コッパ・ベリチ地区、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。畑ではボルドー液のみを使用し、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 ピアンコは、彼の次男ピエトロから付けられ、ピノ ピアンコとタイイタリコ(トカイ イタリコ)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。

20807	ピエトロピアンコ Pietrobianco 2016		タイ ピアンコ(フリウラーノ)、ピノ ピアンコ	I.G.T.	白	750ml	2,700	
16110	ナンニ Nanni 2014		タイ ロッソ、メルロー、カベルネ ソーヴィニオン	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リーノはラビアンカラーのアンジョリーノ 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リー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。リ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ラと隣接する集落、モンテベッロヴィ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 ボ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、ボルドー液以外の一切の薬剤を使用せず、そのボルドー液の使用量も減らすを試み、添加する酸化防止剤の量も極限まで少なくするか完全無添加でボトリグ。2014年は、ガルガーネガ、ソーヴィニオン、ドウレツァ、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で仕込むプリ(愛娘プリシッラの愛称)とメルローとカベルネソーヴィ

年	品名	品種	品質呼称	種類	容量	小売価格(税別)	在庫備考
18208	スガッス Sgass 2016	ドウレツァ, ガルガーネガ	I.G.T.	白	750ml	2,700	極少
16118	グランセルヴァ Granselva 2015	ガルガーネガ, ソーヴィニオン, ドウレツァ, ピノグリージョ	I.G.T.	白	750ml	2,400	
20826	プリ Pri 2016	ガルガーネガ	I.G.T.	白	750ml	3,000	
20827	カロンバルダ Ca' Lombarda 2016	メルロー	I.G.T.	赤	750ml	2,700	
20828	マイタイ My Tai 2016	タイロッソ	I.G.T.	赤	750ml	3,700	
20829	カベルリーノ Caberlino 2015	カベルネ フラン	I.G.T.	赤	750ml	4,000	

## 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り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、ボルド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、ヴェスパイオーラ、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、ヴェスパイオーラ(ヴェスパイオーラ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ウランテ、カベルネソーヴィニオンで造るロゼ フリウランテ、カベルネソーヴィニオンはカベルネ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グル ヴァージョン、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。

年	品名	品種	品質呼称	種類	容量	小売価格(税別)	在庫備考
17716	ヴェスパイオーラ Vespaio 2016	ヴェスパイオーラ55%、フリウラーノ45%	I.G.T.	白	750ml	3,000	
17717	カベルネ ロゼ Cabaret Rose 2015	カベルネ ソーヴィニオン	I.G.T.	ロゼ	750ml	4,200	
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	
17718	カベルネ ソーヴィニオン Cabaret Sauvignon 2015	カベルネ ソーヴィニオン	I.G.T.	赤	750ml	4,500	

## Radikon ラディコン - Friuli Venezia Giulia

[Top 1](#)

オースト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、それまで桶入りしていたワインを自らボトリグを始める。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き、バリック内の醗酵・熟成という最上の白ワインを造る上で世界中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週間のマゼ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、より自然に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	セバージュなど	品質呼称	種類	容量	小売価格(税別)	在庫備考
19309	メルロー	メルロー	I.G.T.	赤	500ml	6,000	少
19310	Merlot 2005	二酸化硫黄無添加			1000ml	12,000	極少
15920	モードリ	ピノネーロ	I.G.T.	赤	500ml	9,000	欠品
15921	Modri 2004	二酸化硫黄無添加			1000ml	18,000	
15914	メルロー	メルロー	I.G.T.	赤	500ml	10,000	欠品
15915	Merlot 2001	二酸化硫黄無添加			1000ml	20,000	

## 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ーストリアで、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・ベンサは同じオーストリアに住むスタニスラオ・ラディコンやダーリオ・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あっている。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われていた、木製の開放醗酵槽でのマゼレーションと野生酵母によるアルコール醗酵を行い、大樽や使い古した小樽で熟成、2酸化硫黄の添加もボトリグ時に少量のみ、ノンフィルターでボトリグなど伝統的な醸造法を用いている。年産約22000~24000本。

年	品名	品種	品質呼称	種類	容量	小売価格(税別)	在庫備考
20001	ピアノコ デッラ カステッラーダ Bianco della Castellada 2010	ピノ グリージョ, シャルドネ, ソーヴィニオン, フリウラーノ	D.O.C.	白	750ml	5,000	
20002	リボッラ ジャッラ Ribolla Gialla 2010	リボッラ ジャッラ	D.O.C.	白	750ml	5,000	
20004	ピノ グリージョ Pinot Grigio 2011	ピノ グリージョ	D.O.C.	白	750ml	5,000	極少
20005	ピアノコ デッラ カステッラーダ ヴルフ Bianco della Castellada VRH 2007	シャルドネ, ソーヴィニオン	D.O.C.	白	750ml	9,000	極少
20007	ロッソ デッラ カステッラーダ Rosso della Castellada 2007	メルロー, カベルネ ソーヴィニオン	D.O.C.	赤	750ml	6,800	
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	少

## 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く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トローザ(果皮が赤みがかっているモスカトで、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そう)でロゼワイン、赤ワイン用の品種は、伝統品種スキオッパッティエーノ(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。あるいは、いろいろブレンドして醸造することもある。

年	品名	品種	品質呼称	種類	容量	小売価格(税別)	在庫備考
19001	カラット Carat 2013	フリウラーノ, マルヴァジアア, リボッラ ジャッラ	I.G.P.	白	750ml	5,300	
19002	ピノ グリージョ Pinot Grigio 2013	ピノ グリージョ	I.G.P.	白	750ml	5,300	
19003	ヴェルドウツツォ フリウラーノ Verduzzo Friulano 2013	ヴェルドウツツォ フリウラーノ	I.G.P.	白	750ml	5,300	
19005	スキオッパッティエーノ Schioppettino 2011	スキオッパッティエーノ	I.G.P.	赤	750ml	6,000	
19006	エゴ Ego 2011	カベルネ フラン, スキオッパッティエーノ	I.G.P.	赤	750ml	6,000	
16022	ピノネーロ Pinot Nero 2010	ピノネーロ	I.G.P.	赤	750ml	5,800	
16029	ピノネーロ Pinot Nero 2006 (樽熟成9年Ver.)	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	極少

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

[Top](#)

ゴリツァ東部のサンロレンツォ イゾンティノにある年間生産量10万本の、親子3人によって営まれているワイナリー。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、ノーマルククラスのワインはビン詰め直前まで澱引きをしない、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。

17652	フリウラーノ Friulano 2016	フリウラーノ	D.O.C.	白	750ml	2,500	
17653	マルヴァジーア Malvasia 2016	マルヴァジーア	I.G.P.	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	少
17658	ソリス シャルドネ Sorjs Chardonnay 2015	シャルドネ	I.G.P.	白	750ml	3,500	
17656	コラウス ソーヴィニオン Kolaus Sauvignon 2015	ソーヴィニオン	I.G.P.	白	750ml	3,500	
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	
17654	ロザルバ Rosalba 2016	レフォスコ	I.G.T.	ロゼ	750ml	2,500	
17655	レフォスコ Refosco 2015	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	
15822	バオラー Baolar 2013	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	
15823	タオ Tao 2013	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	4,000	

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

[Top](#)

ムッジアはカルツォ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、マルヴァジーア・イストゥリアーナ、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思えるが、アフターをカルツォ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	マルヴァジーア Malvasia 2013	マルヴァジーア イストゥリアーナ	I.G.T.	白	750ml	4,000	
19917	マルヴァジーア Malvasia 2010	マルヴァジーア イストゥリアーナ	I.G.T.	白	750ml	5,000	
14803	マルヴァジーア イン ローヴェレ Malvasia in Rovere 2014	マルヴァジーア イストゥリアーナ(オーク大樽熟成)	I.G.T.	白	750ml	4,200	
19919	アンブロージア Ambrosia 2009	マルヴァジーア イストゥリアーナ(オーク大樽熟成)	I.G.T.	白	750ml	5,000	少
17909	エウジェーニオ Eugenio 2016	モスカート ディストーリア	I.G.T.	白	750ml	4,100	やや少
17908	ヴィトフスカ Vitovska 2016	ヴィトフスカ	I.G.T.	白	750ml	4,300	
16214	ヴィトフスカ Vitovska 2011	ヴィトフスカ	I.G.T.	白	750ml	5,000	極少
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	
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	
17911	ピッコラ ネーラ Piccola Nera 2016	ピッコラ ネーラ	I.G.T.	赤	750ml	4,300	
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	
19923	レフォスコ Refosco 2005	レフォスコ	I.G.T.	赤	750ml	5,000	

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

[Top](#)

トリエステ県カルツォ地区のほぼ中心ズ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ツォ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。当然のことながら灌漑を行わず、極稀に必要な場合のみ牛糞をベースにした完熟堆肥を入れるが、飼料もカルツォ産の一切農薬を使っていないものを与えられた、カルツォ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)。アンフォアで醱酵、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リングした“Vitovska”(2005-)。木製開放式醱酵槽による醸し醱酵、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カルツォとでもいへば、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リングした“Solo”。単一畑という事でソーロ(唯一の)であり、ボトリングを行った2007年に弟ヴァルテルがワイナリーから抜け、パオロー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。2011年からは醱酵〜熟成すべての工程をテラコッタで行った“T(ティー)”が新しくラインナップに加わりました。

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
20314	ヴィトフスカ Vitovska 2012	ヴィトフスカ アンフォアでの醱酵と熟成、その後大樽熟成	I.G.T.	白	750ml	7,500	
20315	ヴィトフスカ ティー Vitovska T 2012	ヴィトフスカ アンフォアで醱酵と熟成、プレス後再びアンフォアに戻し熟成	I.G.T.	白	750ml	8,100	極少

**Gravner** グラヴネル - Friuli Venezia Giulia

[Top](#)

イタリア白ワイン界の巨人であり、偉大な父、ヨスコ グラヴネル。彼のワインが国際的に評価され続けてきたことはもちろん、彼の想い、考察、仕事振りはたくさん生産者に影響を与えてきた。ただ集中し始めるというタイプで、知らない自分が許さなく、自分に厳しい人。それだけに他者にも厳しくなってしまうことがあるのかも。彼のワインからは、シリアスなグラヴネルらしい側面の中に、飲み手に対しての大地、ブドウ、天候という様々なメッセージが感じられる。ピアンコブレグ07、リボッラ07は、ジョージア製の地中に埋めたアンフォア(素焼きの甕)で約半年間皮ごとの醱酵と熟成を行い、圧搾後再びアンフォアへと戻し半年間熟成、その後極大樽で約6年間熟成させ、ようやく瓶詰めされる。

20209	リボッラ Ribolla 2007	リボッラ ジャッツァ	I.G.T.	白	750ml	9,000	
20210	ピアンコ ブレグ Binaco Breg 2007	シャルドネ、ソーヴィニオン、ピノ グリージョ、 リースリング イタリア	I.G.T.	白	750ml	9,000	
20211	ピノ グリージョ Pinot Grigio 2006	ピノ グリージョ	I.G.T.	白	750ml	17,000	
19108	ロッソ ブレグ Rosso Breg 2004	ピニョーロ	I.G.T.	赤	750ml	17,000	
20213	オット、ノーヴェーディエチ 8'9'10(木箱入り)	リボッラ ジャッツァ	V.d.T.	白 甘口	750ml (木箱入り)	50,000	
20215	コッパ Coppa (グラヴネル グラス)			ワイングラス		4,900	

**Alberto Anguissola** アルベルト アングイッソラ - Emilia Romagna

[Top](#)

アルベルト アングイッソラが1998年に始めたワイナリー。土壌や微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、トラヴェーヴォの標高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を心がけ、温度管理も培養酵母を添加せず、醸造を行う。カゼ・リーヴァ・デル・チリエージョは、約40日間の醗酵・マセレーションを行い、バリックまたはトノーで12〜18ヶ月熟成の後、アンフィルターでボトリング。カゼはマセレーション期間を短く(25日)、一部バリック、一部ステンレスタンクで熟成させたセカンドライン。

20424	カゼピアンコ Casebianco 2016	マルヴァジーア、モスカート、オルトウルゴ、マルサンヌ	V.d.T	白	750ml	2,700	欠品
15106	ハルサメ Harusame 2014	ピノ・ネーロ	V.d.T	ロゼ 微発泡	750ml	3,400	
16806	ベルベック Berbeck 2014	バルベーラ、ボナルダ	V.d.T	赤 微発泡	750ml	2,600	欠品
18504	カルカロット Calcarot 2014	バルベーラ、ボナルダ	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・チリエージョ 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・チリエージョ 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・チリエージョ Case' Riva del Ciliegio 2012	ピノ・ネーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,300	

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

[Top](#)

現当主カミッロ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ロが商業化。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瓶内2次醗酵を行わせることで生産される。マルヴァジーア・ローザは、白の微発泡性ワインであるマルヴァジーア・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2次醗酵させた辛口微発泡性ワイン。

20904	マルヴァジーア・フリッツァンテ・セッコ Malvasia Frizzante Secco 2017	マルヴァジーア・アロマティカ・ディ・カンディア	I.G.T.	白 微発泡	750ml	2,800	欠品
18910	マルヴァジーア・フリッツァンテ・セッコ Malvasia Frizzante Secco 2016 (1500ml)	マルヴァジーア・アロマティカ・ディ・カンディア ※750mlと混載不可	I.G.T.	白 微発泡	1500ml	6,000	
18911	ソーヴィニヨン・フリッツァンテ Sauvignon Frizzante 2016 (1500ml)	ソーヴィニヨン ※750mlと混載不可	I.G.T.	白 微発泡	1500ml	6,500	
20907	マルヴァジーア・フリッツァンテ・ドルチェ Malvasia Frizzante Dolce 2017	マルヴァジーア・アロマティカ・ディ・カンディア	I.G.T.	白・甘口 微発泡	750ml	3,000	
20908	マルヴァジーア・ローザ・フリッツァンテ Malvasia Rosa Frizzante 2017	マルヴァジーア・アロマティカ・ディ・カンディア95%、 黒ブドウ5%	I.G.T.	ロゼ 微発泡	750ml	2,900	やや少
18913	マルヴァジーア・ローザ・フリッツァンテ Malvasia Rosa Frizzante 2016 (1500ml)	マルヴァジーア・アロマティカ・ディ・カンディア95%、 黒ブドウ5% ※750mlと混載不可	I.G.T.	ロゼ 微発泡	1500ml	6,000	
20909	ピッコロ・リッベッレ・フリッツァンテ Piccolo Ribelle Frizzante 2017	バルベーラ	I.G.T.	ロゼ 微発泡	750ml	3,000	極少
20910	ランブルスコ Lambrusco 2017 (ほぼ発泡なし)	ランブルスコ・マエストリ	I.G.T.	赤 微発泡?	750ml	2,800	
20911	ランブルスコ Lambrusco 2016 (ほぼ発泡なし)	ランブルスコ・マエストリ	I.G.T.	赤 微発泡?	750ml	2,200	
15606	ロッソ・デッラ・バンドィータ Rosso della Bandita 2015	メルロー、カベルネ・フラン、 サンジョヴェーゼ、クロアティーナ、ランブルスコ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,200	
19319	オヴィディオ Ovidio 2015 (発泡なし)	クロアティーナ	I.G.T.	赤	750ml	2,200	
16406	バルベーラ・フリッツァンテ Barbera Frizzante 2014	バルベーラ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,700	

※ カミッロドナーティのマグナム(1.5L)は【マグナム6本単位】で出荷いたします。  
ボトル形状が大きいため、750mlとの混載は承っておりません。ご理解の上ご注文をお願いいたします。(他のマグナムボトル(プロセッコ、ヴァルティドネ・ネッソ、ロッソマシエリ等)との混載は可能です)

**Stefano Berti** ステファノ ベルティ - Emilia Romagna

[Top](#)

フォルリ郊外のラヴァグディエーノ・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リングを始める。砂質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。

17905	チプリア・ロザート Cipria Rosato 2016	サンジョヴェーゼ	I.G.P.	ロゼ	750ml	2,600	
17901	バルティメオ Bartimeo 2016	サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	2,000	
17902	ラヴァルド Ravaldo 2015	サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	2,500	
13506	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・ソーヴィニヨン	D.O.C.	赤	750ml	4,500	

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

[Top](#)

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に、瓶内2次醗酵を行ったワイン(クレーゼジモはシャルマー方式)。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裏漉しトマト。

18703	ランブルスコ・イル・クアラジモ Lambrusco Il Quaresimo	ランブルスコ(グラスバロッサ、サラミーノ、マエストリ)、 マルボジェンティエーレ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,300	
18704	ランブルスコ・シオール・ペポ Lambrusco Sior Pepo	ランブルスコ(グラスバロッサ、サラミーノ、マエストリ)、 マルボジェンティエーレ	I.G.T.	赤 微発泡	750ml	2,300	
18705	パッサータ・ディ・ポモドーロ Passata di Pomodoro	裏漉しトマトピューレ		瓶詰め	680g	1,200	2019/8/30

**Folicello** フオリチェッロ - Emilia Romagna

[Top](#)

18706	ボンベン Bomben	モントゥーニ	I.G.T.	白 発泡	750ml	2,500	
-------	----------------	--------	--------	---------	-------	-------	--

**Il Vei** イル・ヴェイ - Emilia Romagna

[Top](#)

ピアチェンツァ郊外、ルレック渓谷にあるピオ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法を実践。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、オルトレボーやコッリディバルマと同様に微発泡で、糖分も酵母も一切添加せずに微細な瓶内2次醗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。

20105	ヴァル・ティドネ・ロッソ Val Tidone Rosso 2016 (1500ml) ※750mlと混載不可	バルベーラ、ボナルダ	I.G.T.	赤 微発泡?	1500ml	3,000	
20106	グットゥルニオ Gutturumio 2015	バルベーラ、ボナルダ	D.O.C.	赤 微発泡?	750ml	2,000	
20805	ボナルダ Bonarda 2016	ボナルダ(辛口)	D.O.C.	赤 微発泡?	750ml	2,000	
20806	バルベーラ Barbera 2016	バルベーラ	D.O.C.	赤 微発泡?	750ml	2,000	極少


※ イルヴェイのマグナム(1.5L)は【マグナム6本単位】で出荷いたします。750mlとの混載は承っておりませんので、ご理解の上ご注文をお願いいたします。  
(他のマグナムボトル(カミッロドナーティ、プロセッコ、ロッソマシエリ等)との混載は可能です)



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

[Top](#)

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かしておらず、正式にボトルングしたものの販売を始めたのが2015ヴィンテージからと思われます。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、完熟させたブドウを醸し、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は一切行わないため、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けますと助かります！

20112	ソーヴィニオン Sauvignon 2017		ソーヴィニオン	vino	白 微発泡※	750ml	2,000	
20113	トレッビアーノ Trebiano 2017		トレッビアーノ	vino	白 微発泡※	750ml	2,000	
20114	オルトルーゴ Ortrugo 2017		オルトルーゴ	vino	白 微発泡※	750ml	2,000	少
20115	シャンボ Champo 2017		スカンボ	vino	白 微発泡※	750ml	2,000	
20116	バルベーラ Barbera 2017		バルベーラ	vino	赤 微発泡※	750ml	2,000	
20117	グットウルニオ Gutturmo 2017		バルベーラ、ボナルダ	vino	赤 微発泡※	750ml	2,000	
20118	ピノネーロ Pinot Nero 2017		ピノネーロ	vino	赤 微発泡※	750ml	2,000	

※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は一切行わないため、ガス圧、残糖の度合いに関してはビンごとにかかりの差がございます。恐縮ですが、ご理解の上、ご注文をお願いいたします。

**Il Maiolo イル マイオーロ** - Emilia Romagna


[Top](#)

20505	イル マイオーロ エミア ロッソ Il Maiolo Emilia Rosso 2006		バルベーラ60%、ボナルダ20%、メルロー15%、カベルネ ソーヴィニオン5%	I.G.T.	赤	750ml	2,600	欠品
-------	---	--	---	--------	---	-------	-------	----

**Podere Le Boncice ボデーレ レ ボンチエ** - Toscana

[Top](#)


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いる。ブドウ樹は低めのアルベッロ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)できるようにしつらえた、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ルングされる。

19203	チンタエ 5-2015		サンジョヴェーゼ90%、コロリーノ、フョーリア トンダ、マンモロ10%	I.G.T.	赤	750ml	3,400	
19201	レ トラーメ Le Trame 2014		サンジョヴェーゼ90%、コロリーノ、フョーリア トンダ、マンモロ10%	I.G.T.	赤	750ml	5,200	

**Pacina パーチナ** - Toscana

[Top](#)


キャンティの南東部にある地区、カステルヌオーヴォ・ペラルデンガで、ステーファノ ボルサとジョヴァンナ ティエ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世紀にティエツィ家が住みつき、現在に至る。ブドウ畑は、キャンティグラスコ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ルングまでの期間(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ルング。2酸化硫黄の添加はボトルング前に極少量を使用するのみ。

19708	イル セcondo Il Secondo 2015		サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、チリエジョーロ	I.G.T.	赤	750ml	2,600	
19710	パーチナ Pacina 2012		サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、チリエジョーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,700	
19713	ヴィッラ パーチナ Villa Pacina 2015		サンジョヴェーゼ	I.G.T.	赤	750ml	4,800	
18407	ラ マレーナ La Malena 2014		シラー主体、チリエジョーロ	I.G.T.	赤	750ml	4,800	
17005	パチナ ロッソ Pachna Rosso 2011		サンジョヴェーゼ	I.G.T.	赤	750ml	8,500	
11541	ラ ソルプレザ La Sorpresa 2008 (375ml)		トレッビアーノ トスカカーノ、マルヴァジアア 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](#)


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、醱酵時には長時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リックを嫌い、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いる。1997年にジュリオ ガンベッリ(モンテヴェルチーネ、ソルデーラを手がける)をエノロロギ(ブドウ醸造の専門家)として迎える。年間生産本数約40000本。

21212	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino 2016		サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	3,800	
21213	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino 2011		サンジョヴェーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,800	

**Fonterenza フォンテレンツァ** - Toscana

[Top](#)


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、まずオリヴ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、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ツィオ・ニコライ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少ない量しか用いない。対ベト病、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バイ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。もともと厩舎と製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		トレッビアーノ主体	I.G.T.	白	750ml	3,800	
17425	ペッティROSSO Pettiroso 2016		サンジョヴェーゼ	I.G.T.	赤	750ml	2,900	
16814	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino 2014		サンジョヴェーゼ	D.O.C.	赤	750ml	4,500	
11358	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino 2009		サンジョヴェーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	10,000	
15216	ルード 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](#)


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、栗の木の下でつべんにつべんにブドウが生え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なり、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年にブドウを植える。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、野生酵母による醱酵、長期にわたるマセレーション、清澄もフィルタリングも行わず、ボトルング時に若干量の2酸化硫黄を添加するのみ。オルチャ ロッソは、モンタルチーノから25km離れたカステリオーレ・ドレドゥッチャ村にある。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・ボトル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ルングを行う。

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
17034	セルヴァレッラ Selvarella 2015		サンジョヴェーゼ	I.G.T.	赤	750ml	3,500
16201	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino 2014		サンジョヴェーゼ	D.O.C	赤	750ml	4,500
20521	ブルネッロ ディ モンタルチーノ サンタ マリーア Brunello di Montalcino Santa Maria 2013		サンジョヴェーゼ	D.O.C.G	赤	750ml	11,000 極少

**Sanguinetto サンガイネット** - Toscana

[Top](#)

フォルツォ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ルングを開始。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15-20日間のマセレーションを行い、その間のリモンタージェも手作業で行う。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。

17913	サンガイネットビアンコ Sanguinetto Bianco 2016		グレケット、トレッビアーノ、マルヴァジアア ヴェルデ、ピアンカーメ、マルヴァジアア ビアンカ	I.G.T.	白	750ml	2,400	やや少
17915	ロッソ ディ モンテプルチアーノ Rosso di Montepulciano 2015		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	
17916	ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ Vino Nobile 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.G.	赤	750ml	4,100	欠品

ファミリーツィオ ニコライ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 マリッパイマにある。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ア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・ワラや糞尿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セレーションと醗酵を行い、春先の樽の移し変え時がボトリング時の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醗酵を行い、年間約10000本を生産。

20417	バトーネ Batone 2016	様々な品種を混醸 (サンジョヴェーゼ、コロリーノ、マルヴァジアアネーラ、トレッピーアーノ、マルヴァジアア、ヴェルメンティアーノ、フランチェーゼ)	vino	赤	750ml	3,000	欠品
-------	---------------------	---	------	---	-------	-------	----

Paolo Bea パオロ ペア - Umbria

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ペ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醗酵を行うため、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。ワインはサグランティア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。サンタキアーラは遅摘みしたブドウから造られた辛口の白。

11610	モンテファルコ サグランティアーノ バリアーロ Montefalco Sagrantino Pagliaro 2007	サグランティアーノ	D.O.C.G.	赤	750ml	9,500	欠品
14709	モンテファルコ サグランティアーノ チェルレーテ Montefalco Sagrantino Cerrete 2007	サグランティアーノ	D.O.C.G.	赤	750ml	13,500	欠品

La Visciola ラ ヴィシヨラ - Lazio

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蒔き込むための1回のみで、バイオダイナミクス調整液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	
17824	チェサネーゼ デルピリオ ヴィニャーリ Cesane del Figlio Vignali 2015	チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,500	
17826	チェサネーゼ デルピリオ ユクアルト Cesane del Figlio Ju Quarto 2015	チェサネーゼ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,500	やや少

Monastero di Vitorchiano モナステロー ディ ヴィトルキアーノ - Lazio

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スター派の修道院。沈黙・祈祷・精進・労役の厳格な戒律の下に労働・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・ペアの勧めで、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(ルスティクム)は、ウンブリアのジャンフランコ ペアのアドバイスを受け、マセレーション(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。

19218	コエニビウム Coenobium 2016	トレッピーアーノ、マルヴァジアア、 ヴェルディッキオ	I.G.P.	白	750ml	2,500	欠品
-------	--------------------------	-------------------------------	--------	---	-------	-------	----

De Fermo デ フェルモ - Abruzzo

ポロニャ出身のステーファノ パベッティは、幼少期から歴史、食べ物、ワインに興味を持ち、18歳で運転免許を取るやいなやピエモンテやトスカーナのセラー巡りを始め、ソムリエのコースにも通い始める。法学を学んでいた大学時代にアブルッツォ出身の奥様と知り合い結婚。弁護士として働いていたある日、大規模な農場を営む彼女の実家のブドウ畑を見て感銘を受け、毎週末畑に通い始める。2008年に畑の一部(1ha)を借りて自らブドウ栽培を開始。2010年春に5トンのモンテプルチャーノを醸すことからワイナリーとしての活動を開始。2011年にはシャルドネ、2012年からプレスしたモンテプルチャーノのモストからチェラズオーロ、2013年からペコロリーノの醗酵も始め、農場全体の管理を任されることに。農場の総面積は170ha(!)、うちブドウ畑が17ha、オリーブ畑が20ha、野菜、穀類、豆類や牧草、緑肥などが植わる輪作地が80ha。全ての畑でバイオダイナミクスを実践。ブドウに関しては、その年の最良の区画のものだけを自ら醸し、残りは全て売却。醗酵方法は極めてシンプルで、白とロゼ(チェラズオーロ)に関しては、収穫後房ごとバスケットプレスで圧搾、モストを樽ないしセメントタンクで醗酵させ、木樽で熟成。コンクレーテは、4-5日間の全房醗酵を施した。果実味豊かなモンテプルチャーノ。プロローゴは、セメントタンクで醗酵させたモンテプルチャーノをアルコール醗酵完了後にもセメントタンク内をワインで満たすことをせずに、液面が空気に触れた状態で乳酸醗酵が終わるまで放置(その間2-3か月)、その後大樽で15-18ヶ月の熟成の後のボトリング。ノンフィルター、酸化防止剤は避けるための樽の移し替えの時に最小限の量を使用するのみ。

20615	ドン カルリーノ Don Carlo 2016	ペコロリーノ	D.O.C.	白	750ml	4,000	
20616	ラウネギルド Launegild 2016	シャルドネ	I.G.T.	白	750ml	4,400	
20617	チェラズオーロ ダブルツォレ チンチェ Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince 2016	モンテプルチャーノ	D.O.C.	ロゼ	750ml	3,700	欠品
20618	モンテプルチャーノ ダブルツォレ コンクレーテ Montepulciano d'Abruzzo Concrete 2016	モンテプルチャーノ	D.O.C.	赤	750ml	3,200	欠品
20619	モンテプルチャーノ ダブルツォレ プロローゴ Montepulciano d'Abruzzo Prologo 2015	モンテプルチャーノ	D.O.C.	赤	750ml	5,700	

**Cantina Giardino** カンティエーナ ジャルディーノ - Campania

[Top 1](#)

エノロジであるアントニオ デ グルトラを中心として、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年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、市場価格より高額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薬剤を使用していなかった農家は、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、ボトル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ルングされている。

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)
17635	ヴァーノ ビアッコ Vino Bianco 2016 (1500ml)	コーダ デイヴォルベ90%、グレーコ10% 4日の醸し醱酵の後に栗樽で8ヶ月熟成	V.d.T	白	1500ml	5,100
19551	ヴァーノ ビアッコ アンフォラ Vino Bianco Anfora 2016 (1500ml)	グレーコ50%、コーダ デイヴォルベ50% 4日間醸し醱酵、砂岩質のアンフォラで8ヶ月熟成	V.d.T	白	1500ml	6,500
19524	パスキ Paski 2016	コーダ デイヴォルベ 2日間醸し醱酵、栗樽で1年熟成	I.G.T.	白	750ml	4,200
19536	タラ、 T'ara ra' 2016	グレーコ デイトウフオドCCGのグレンコ 2日間醸し醱酵、栗と桑樽で1年熟成	I.G.T.	白	750ml	4,200 やや少
19528	トウト Tu Tu 2016	フィアーノ、2日間醸し醱酵、半量を砂岩質のアンフォラで、 残りを桜の樽で1年熟成させた後にブレンド	I.G.T.	白	750ml	4,700 欠品
19532	ガイア Gaia 2016	フィアーノ 2日間醸し醱酵、カンパニア州産の栗樽で1年熟成	I.G.T.	白	750ml	4,700
17637	ヴァーノ ロサート Vino Rosato 2016 (1500ml)	アリアーニコ90%、ピエーディ ロッソ等赤の土着品種10% 2日間醸し醱酵、栗樽で8ヶ月熟成	V.d.T	ロゼ	1500ml	5,100
19552	ヴァーノ ロサート アンフォラ Vino Rosato Anfora 2016 (1500ml)	アリアーニコ 2日間醸し醱酵、砂岩質のアンフォラで8ヶ月熟成	V.d.T	ロゼ	1500ml	6,500 極少
15241	ヴァーノ ロッソ フリッツァンテ Vino Rosso Frizzante 2014	アリアーニコ 2日間醸し醱酵、砂岩質のアンフォラで8ヶ月熟成	V.d.T	赤 微発泡	750ml	4,400
16229	ヴァーノ ロッソ Vino Rosso 2015 (1500ml)	アリアーニコ90%、ピエーディ ロッソ等赤の土着品種10% 1ヶ月醸し醱酵、栗樽で7-8ヶ月熟成	V.d.T	赤	1500ml	5,100
19553	ヴァーノ ロッソ アンフォラ Vino Rosso Anfora 2016 (1500ml)	アリアーニコ、栗製の開放式醱酵槽で1ヶ月醱酵、 砂岩質のアンフォラで7-8ヶ月熟成	V.d.T	赤	1500ml	6,500
19557	レ フォーレ Le Fole 2014	アリアーニコ、一部をステンレスタンク残り木製開放式 醱酵槽で1ヶ月醸し醱酵、オーク樽で1年熟成	I.G.T.	赤	750ml	3,500
16227	ドロゴネ Drogone 2011 (1500ml)	高樹齢のアリアーニコ 2か月醸し醱酵、3年木樽で熟成	I.G.T.	赤	1500ml	9,000
15254	ヌーデ Nude 2007	高樹齢のアリアーニコ 1ヶ月醸し醱酵、栗樽で5年熟成	I.G.T.	赤	750ml	5,200
15238	クラウン エノロジ Clown Oenologue 2012	樹齢75~90年のアリアーニコ アンフォラで1年間の醸し醱酵熟成、圧搾後大樽で1年熟成	I.G.T.	赤	750ml	6,700

**Luigi Tecce** ルイージ テッチェ - Campania

[Top 1](#)

テッチェ家もイル・カンチェッリエと同様にこの地域の伝統ののっとなって、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 グルトラの助言もあり、2003年から自らボトルングも始める。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は一切使用せず、草生栽培を行う。栗製の開放醱酵槽で、野生酵母による長期間の醱酵・マセレーション、手作業によるビジャージュ、酸化硫黄はボトル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。

18113	サテリコン Satyricon 2014	アリアーニコ	D.O.C.	赤	750ml	3,900 欠品
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 カンチェッリエーレ - Campania

[Top 1](#)

タウラージの生産地域では、近年でこそ自家ボトルングを始める農家(小規模ワイナリー)が増えてきたが、伝統的には、農家は自家消費と古くからの顧客のための計り売り用にとのみワインを生産、大半のブドウは仲間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一家。2005年ヴィンテージの畑のインから、カンティエーナ ジャルディーノのアントニオ デ グルトラのアドバイスを受けて自家ボトルングを開始。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業は使用せず、ボルドー液のみを使用、温度管理を行わず20-25日の醸し醱酵、熟成には新樽は用いず、2酸化硫黄もボトル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ルング。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して、アリアーニコI.G.T.としてリリースした。

19421	アリアーニコ Aglianico 2015	アリアーニコ	I.G.P.	赤	750ml	2,400
19422	ジョヴィアーノ Gioviano 2014	アリアーニコ	D.O.C.	赤	750ml	3,000
17650	タウラージネーロ Taurasi Nero Ne' 2011	アリアーニコ	D.O.C.G.	赤	750ml	5,400
17651	タウラージネーロ Taurasi Nero Ne' Riserva 2010	アリアーニコ	D.O.C.G.	赤	750ml	7,500

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、プリミティヴェ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。そのため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ヴェは、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 Capasonato (1984&1985)		1984,85年収穫のプリミティヴェ カパソナートで放置され、2014年に瓶詰め	V.d.T	赤	750ml	14,000	欠品
-------	----------------------------------	---	---	-------	---	-------	--------	----



Natalino del Prete ナタリーノ デル プレエーテ - Puglia

約10haのブドウ畑を所有し、自然と微生物環境を守るべく、化学農薬を使用せず、無施肥、耕転も基本的には行わない農業を実践。ネグロアマーロ、マルヴァジア・ネーラ、アレアーティコなどを栽培。ヘクタール当たりの収量も3トンに満たない。そう、プリアという地域であることを考えると異様なまでの低収量。セラーでは、ブドウをプレスする際にごく少量の酸化防止剤を使うのみで、無濾過、無清澄でボトリング。セラー自体が広いガレージのような造りで、一切の冷房施設がないため、温度管理が可能な状態のセメントタンクを使用して醗酵を行う。圧搾後は地下に埋め込まれたセメントタンクで保存、ボトリングはオーダーが入ってから、1本1本手詰めで行う。

20701	トルレノーヴァ Torrenova 2016		ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア・ネーラ 20%	I.G.P.	赤	750ml	2,400	
20702	イルピオニエーレ Il Pioniere 2016		ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア・ネーラ 20% 樹齢20~40年の区画のブドウ	I.G.P.	赤	750ml	2,700	
20703	アン Anne 2016		ネグロアマーロ 樹齢80年超の古樹が植わる区画のブドウ	I.G.P.	赤	750ml	2,700	

L'Acino ラーチーノ - Calabria

ブドウ栽培と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日々考えていた3人、ワインを飲むことはとても好きだったが、カラ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とは考えようになり、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、豊かな自然なしに「ドーピング」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。

20501	コーラピアンコ Chora Bianco 2017		マントニコ、グアルナツァピアンカ	I.G.P.	白	750ml	2,400	欠品
19017	ジラモンド Giramondo 2016		マルヴァジア	I.G.P.	白	750ml	2,500	
20502	ルタンデフルール Les Temps des Fleurs 2016		グアルダヴァン	I.G.P.	白	750ml	3,200	
20503	ジー G 2016		グアルナツァピアンカ	I.G.P.	白	750ml	3,900	
19911	マントニコ Mantonico 2014		マントニコ ピント	I.G.P.	白	750ml	3,900	欠品
19016	アソール Asor 2016		マリオッコ、グアルナツァピアンカ、ネーラ、グレーコ、ネーロ	I.G.P.	ロゼ	750ml	2,500	欠品
19910	コーラロッソ Chora Rosso 2016		マリオッコ、グアルナツァピアンカ、ネーラ、グレーコ、ネーロ	I.G.P.	赤	750ml	2,400	
20504	トッコマリオッコ Toccomagliocco 2013		マリオッコ	I.G.P.	赤	750ml	3,600	

Cinque Camini チンクエ カミーニ - Calabria

カラブリア州内陸部の町アクリで、農業を「自然環境と共生、調和を図る農業」と評するオッターヴィオ・サマッロが1990年代後半から始めたワイナリー。自生する植物を利用しての草生栽培、微生物環境を守るため耕転は行わず、有機農業での使用が認められているボルドー液等の農薬でさえ「使わないで済むのなら、使いたくない」を信条とし、べト病やうどんこ病などの症状が出始め、蔓延する危険が高まった場合にのみ、(予防ではなく防除のために)使用。セラーでも、酸化防止剤も含め一切の添加物を使用せず、きわめてナチュラルな醸造を心がけている。唯一人としての畑に散布するのはVA菌根菌という、植物の根に共生する、土壌中のリンや水などを供給して宿主植物が健全に生育するのを助け、その見返りとして光合成産物である糖類を植物からもらうという相利共生関係を結んで生きている菌類。宿主植物に栄養吸収促進を促すだけでなく、(その植物の)病害虫や干ばつへの抵抗性を高める効果がある事が確認されており、地中だけでなくブドウの葉に対しても散布を行っている。農業、ブドウ栽培、ワイン醸造、ワインのことに関しても、特定の人に師事したことはなく、全て独学で学んだ。ワイナリーの名前であるチンクエ・カミーニ(「5つの暖炉」の意)は、自宅兼ワイナリーに暖炉が実際に5つある事にちなんで名づけられたもの。

20704	フラッテ Fratte 2017		マリオッコ	vino	ロゼ	750ml	3,400	欠品
20706	アレテア Aletheia 2016		マリオッコ	vino	赤	750ml	3,400	
20707	アニオ Anio 2016		ピノ・ネーロ 80%、マリオッコ 20%	vino	赤	750ml	4,000	欠品
20708	エーエルヴィ ALV 2016		カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、メルロー 40%	vino	赤	750ml	4,500	欠品
20710	エドゥス Edus 2011		カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、メルロー 40%	vino	赤	750ml	5,000	極少
20711	オッキョディア Occhio di Ra 2015		ピノ・ネーロ	vino	赤	750ml	6,000	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、ムリステッラ、カニョラーリ、カリニャーノ、モニカ、モレットウ、ジコ、モスカート、マルヴァジア・ヴェルメンティーノ、セミダノ、ヌラッグス)。樹齢も品種、区画によっては100年を超えるものも。年産産量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業代わりに6月に1度(年、畑によっては1度も撒かない)する以外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。ブドウ以外にオリーブ、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ウツモで供される。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。

20421	ユーヴェーネー UVA 2016		様々な黒ブドウ (ピカデ、タンカリアンティ、オナナ、コルテムーラスの余剰分、叔父から分けてもらったブドウで造ったワインをブレ)	vino	赤	750ml	4,900	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レリ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。パンテッレリ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cco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島に伝わる独特の仕立てを行う。アルバレッコ(株立立て)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cco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バーニ産の塩を使用したカッペリ(ケッパーの塩漬)を造っている。

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 (税別)
17224	パッシート・ディ・パンテッレリア Passito di Pantelleria 2012 (375ml)	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	375ml	4,800
20901	パッシート・ディ・パンテッレリア Passito di Pantelleria 2008 (375ml)	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	375ml	5,000

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

[Top 1](#)

シチリアを代表する生産者COSのオーナーの一人、ジュストの姪っ子であるアリアンナ オッキペンティは、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パネッロとジビッポを栽培している。大地の声を傾け、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、二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のオーブ畑も所有、一部の樹は樹齢100年を優に超える。

17015	シッカーニョ Siccagno 2014	ネーロ・ダーヴォラ	I.G.T.	赤	750ml	4,700
18312	イル フラッパート Il Frappato 2015	フラッパート100% 2500リットルの大樽で12ヶ月間熟成	I.G.T.	赤	750ml	4,900
14703	チェラスオーロ ディ ヴィットーリア グロッテ アルテ Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte 2012	フラッパート、ネーロ・ダーヴォラ	D.O.C.G	赤	750ml	7,500
19606	パッソネーロ Passonero 2015 (500ml)	ネーロ・ダーヴォラ	D.O.C.G	赤 甘口	500ml	5,400

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

[Top 1](#)

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ンナーを紹介するエージェントの仕事をしていたフランク・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が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リヴオイルの生産を目指す。無施肥による栽培、農業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ッロ・マスカレーゼから最高の年にのみ造られるワインで、ロッソ デル モンジェヴェッロ(2005年からモンジェヴェッロ)はネッロ・マスカレーゼ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ェヴェッロに使われることになったネッロ・マスカレーゼに、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、グレカニコドラート)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、压榨後はセラー内で、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。

20605	モンジェヴェッロ ビアッコ Munjebel Bianco 2016	グレカニコドラート60%、カリカンテ40%	I.G.P.	白	750ml	5,800	欠品
20604	コンタディーノ Contadino 2016	ネッロ・マスカレーゼ主体、様々な白&黒ブドウ	D.O.P.	赤	750ml	3,500	欠品
20606	モンジェヴェッロ ロッソ Munjebel Rosso 2016	ネッロ・マスカレーゼ	D.O.P.	赤	750ml	5,800	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。品種はネッロ・マスカレーゼ100%。整枝方法はアルベッロ・ナトゥーラを採用。グイオなどに比べると、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る。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4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。

20401	カラ カラビアンコ Cala Cala Bianco 2017	グリッロ	I.G.T.	白	750ml	2,700	
20402	カリカンテ Carricante 2017	カリカンテ	I.G.T.	白	750ml	3,200	
20403	ロザート Rosato 2017	ネッロ・マスカレーゼ、ネッロ・カッパッチョ	I.G.T.	ロゼ	750ml	2,700	
20404	ガイオ ガイオ Gaio Gaio 2016	ネッロ・マスカレーゼ、ネッロ・カッパッチョ	vino	赤	750ml	2,700	
17102	ピノ ネーロ Pinot Nero 2014	ピノ ネーロ	I.G.T.	赤	750ml	3,700	極少
19619	ヴィーニャ ヴェッキエ Vigne Vecchie 2007	ネッロ・マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml	3,800	
17323	リトル エー Little A 2015	ネッロ・マスカレーゼ主体、その他	I.G.T.	赤	750ml	4,500	
17104	リトル エー Little A 2014 (1500ml)	ネッロ・マスカレーゼ主体、その他	I.G.T.	赤	1500ml	9,000	
11905	ネッロ・カッパッチョ Nerello Cappuccio 2012	ネッロ・カッパッチョ	I.G.T.	赤	750ml	4,800	
13411	ノンナ コンチエッタ Nonna Concetta 2012	ネッロ・マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml	4,900	
14942	ピエーデフランコ Piedefranco 2014	ネッロ・マスカレーゼ	I.G.T.	赤	750ml	5,200	
20406	コントラダ デイ チェンテナーリ Contrada dei Centenari 2016	ネッロ・マスカレーゼ、ネッロ・カッパッチョ	vino	赤	750ml	9,000	

**De Bartoli** デ バルトリ - Sicilia


[Top 1](#)

マルコ デ バルトリは言った、「流れに逆らい、自分に賭け、歪められた醸造業界の決まりごとに挑戦し、私の住むこの地域を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ー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レラ方式で酸化的熟成を極辛口のワイン、パンテッレリア島のツングラム(アラブ語で「ブドウ畑の父」の意)地区にあるSha畑で獲れたブドウからは3種類のパッシットが造られる。8月中旬ごろから収穫が始まり、天日干しされるズィビッポにとってはその時期の太陽、つまりSole d' Agosto(ソール・ダゴスト(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、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ットで、毎年生産されている。それに対してブックラムは、ブドウの醗酵、収穫後の天候などに恵まれた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月の上旬まで樹上でさらに熟成させた後に収穫、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てブドウを粒のままモストへと加工し、約3か月のマセレーションを行い、その後約30か月の熟成を経たのちにボトリング。ブックラム2000はリゼルヴァ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。

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 (税別)
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
19514	キューヴェ リゼルヴァ VS メトド クラッシコ Cuvee' Riserva VS Metodo Classico (L.IVS2017)	グリッロ ティラージュ時、VSを使用	I.G.P.	白 発泡	750ml	7,000
21505	ルーチド Lucido 2017	カタラット ルーチド	I.G.P.	白	750ml	2,600
21506	ヴィーニャ ヴェルデ Vigna Verde 2017	グリッロ	I.G.P.	白	750ml	2,800
21507	ソール エ ヴェント Sole e Vento 2017	マルサーラ産グリッロ、 パンテッレリア産ズィビッポ	I.G.P.	白	750ml	2,900
18213	ピエトラネーラ Pietranera 2016	ズィビッポ	I.G.P.	白	750ml	3,900
19505	グラッポリ デル グリッロ Grappoli del Grillo 2015	グリッロ	I.G.P.	白	750ml	4,200
18214	インテジャレル グリッロ Integer Grillo 2015	ふた生り目のグリッロ 皮ごと醗酵	I.G.P.	白	750ml	4,700
18215	インテジャレル ズィビッポ Integer Zibibbo 2015	ふた生り目のズィビッポ 皮ごと醗酵	I.G.P.	白	750ml	4,700
21509	ロッソ ディ マルコ Rosso di Marco 2016	ピニャテッロ	I.G.P.	赤	750ml	3,100
19515	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	8,000
10608	ヴェッキオ サンペーリ クラッシコ ディエチアンニ 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
21512	ヴェッキオ サンペーリ クアレンテナーレ Vecchio Samperi Quarantennale (750ml)	グリッロ 平均熟成年数40年のVS	vino	白 極辛口	750ml	70,000
15730	マルサーラ ヴィーニャ ミンチャ Marsala Vigna La Miccia (500ml)	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
19511	マルサーラ スーペリオレ ディエチ アンニ Marsala Superiore 10 anni (500ml)	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	6,000
10605	マルサーラ スーペリオレ Marsala Superiore 1987 (500ml)	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 (500ml)	グリッロ VS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
15728	ブックラム ソール ダゴスト Bukkuram Sole d'Agosto 2013	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	750ml	6,500
19507	ブックラム パッシット Bukkuram Passito 2012 (500ml)	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	500ml	8,500
15729	ブックラム パッシット Bukkuram Passito 2000 (樽熟成10年Ver.)	ズィビッポ	D.O.C.	白 甘口	500ml	23,000

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

ローマ在住のガエターノ 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バラツォ 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ると考えたガエターノ、2010年に5haの畑にカタラット、ペッコリーネ(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。ブラルアールは、カタラットを2週間以上皮ごと醸したワインで、ブラルアールはアルパ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。

20309	ブラルアール Praruar 2015		カタラット	I.G.T.	白	750ml	3,500
16819	ネーロ Njuro 2013		ペッコリーネ	I.G.T.	赤	750ml	3,900


San Bartolo サン バルトロ - Sicilia

ダニーロ コンティはリーバリ島出身、島の大きな通りに彼のお祖母さんの名前がつくほどの名士の一家の出。リーバリでサンバルトロ(エオーリエ諸島の守護聖人の名前)という酒屋兼食材店を経営し、エオーリエ諸島のレストランへのワインの卸売りも仕事にしています。そんな仕事をする中で徐々にナチュラルワインに魅了されるようになり、度々ヴァカンスで島を訪れていたパオロ ヴォドビーヴェツツとの親交を深めていくことに。観光地としての知名度が高まる一方で、2000年以上の歴史があるエオーリエ諸島でのブドウ栽培は、その作業効率の悪さなどから栽培放棄が進んでいきます。そんな状況を見かねたダニーロ、自らリーバリのテロワールを表現したワインを造ることを決意、2010年にもともと火山の噴火口だった区画に土着品種であるマルヴァジーアとコリント ネーロを植樹します。ワインの醸造は、パオロ ヴォドビーヴェツツ完全監修(?)!!! パオロと検討を重ねた結果、マルヴァジーア独特のアロマと火山性土壌由来ミネラル感、そして島由来の塩気との調和を取るためにはマセレーションはすべきでないと判断、圧搾したモストを楕円形のセメントタンクで醗酵&熟成を行うことに。温度管理、濾過清澄を行わず、ボトリング前にごく少量の酸化防止剤を添加するのみ。ファーストヴィンテージから異彩を放つワインです。

21015	イーゾラビアンカ Isola Bianca 2016		マルヴァジーア	I.G.T.	白	750ml	5,900	欠品
-------	-------------------------------	--	---------	--------	---	-------	-------	----

Valter Mlecnik ヴァルテル ムレチニツク - Slovenia

フリウリ 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ンバ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年にそれまで桶売りに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。

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)
18425	メルロー Merlot 2009		メルロー	赤	750ml	5,900