

改めてご紹介キャンペーン(デナーヴォロ&ラ ストップ編)!!

2026年2月12日(木)~3月31日(火) 出荷分迄



1980年、当時20歳で農業技術の学校に通っていたジュリオ アルマーニは収穫の手伝いでラ ストップを訪れその際に、前当主のラファエル パンタレオーニに収穫後もワイナリーにて欲しいと言われ、その後30年以上にわたってラ ストップを支え続け、今は畠&セラーの最高責任でもあります。ジュリオを慕う醸造家は数多く、ラ ストップで間借り醸造を行っていたアルベルト アングイッソラ(カゼ)をはじめ、イル ポッジョ、クローチ、シュン ミノワ、モンテパスコロとイル マイオーロ…ピアチェンツァ南部のトレッビア渓谷とヌーレ渓谷が、志の高い造り手が密集する熱いゾーンになっているのは、ひとえにラ ストップのエレナ パンタレオーニとジュリオ アルマーニがいて、彼らが若い造り手たちに協力やアドバイスを惜しまなかつたおかげというのも紛れもない事実であると思います。

デナーヴォロはそんなジュリオが、伝統を守るラ ストップではできない、醸造家としての新たな挑戦のために始めたワイナリーです。2005年に自宅近くの海抜350m-450mに位置する石灰粘土質の2ha程度の畠を、その翌年にはさらに標高の高い600-700mの2つの区画の畠を所有します。デナーヴォロの区画の標高が高いため、ラ ストップでの作業よりも遅く収穫と醸造を行うことができるため、両方の作業をこなすことができます。

「わら一本の革命」の著者である故 福岡正信さんの影響を受け、畠は非常に痩せた土地ですが、独特のテロワールを表現すべく、畠の不耕起、無施肥、草生栽培を実践しています。醸造&熟成にはステンレスタンクのみを使用し、白ワインに関しても長期間にわたる果皮ごとの醸し醗酵を実践しています。ステンレスタンクという嫌気的な環境で醸すことで還元的な状況になりやすいですが、ワインに鋭さや内向性を付与することを自身の理想としているのです。また、一般的に果皮とワインが触れ合っている最上部は酢酸的なニュアンスを帯びるので取り除かれことが多いですが、ある程度の酢酸や揮発酸はワインに個性を与えるという考え方からこれもワインに混ぜこんでいます。

V42216

品種：オルトゥルゴ

1 Ciliegia 2022(L22CI) (希望小売価格 ¥4,600)



樹齢60年を超えるオルトゥルゴを単一で使用し、3ヶ月の醸し醗酵後、ステンレスタンクで熟成させて造られる白ワイン。“Ciliegia”イタリア語でサクランボから名前が付けられており、ワイン名やエチケットをそのまま連想させるような爽やかな果実味が特徴的です(個人的にはサクランボというよりは青りんごのような酸がイメージとして湧いてくるのですが...)。

他のデナーヴォロのワインに比べると、味わいの複雑さというよりは香りと果実味の豊かさを全面的に感じれるキュヴェで、圧倒的にフレンドリーで彼のワインの中でもエントリーウィンとしてピッタリなイメージです。まだ澱が落ち切っておらず、若く不安定だった頃の面影もやや残っていますが、不安定な方向に振り切ることなく、日が経つにつれ、オルトゥルゴらしい華やかな香りが開いてき、食中酒としてはもちろん、アルコール度数も高すぎないので食前酒としてもオススメです！！

V42217

品種：ソーヴィニヨン ブラン

2 Mansano 2021(L21M) (希望小売価格 ¥5,300)



ディナーヴォロ&ディナヴオリーノの畠と同じ山の間反対の斜面の、ジュリオが所有する区画の中で最も高い(700m)にある区画の樹齢30年を超えるソーヴィニヨン ブランを他のワインと同様に数か月の醸し醗酵後、ステンレスタンクで熟成して造られるワイン。

トップに感じる香りはおとなしい印象でしたが、口に含んだ後に鼻に抜けるソーヴィニヨン ブランらしいハーブの香り、そして土壌由来のような鉱物感のあるミネラルと醸造由来の後に残る酸と、単一品種で造られるからこそその深さを感じるキュヴェといったイメージです。長期の醸し醗酵からくるほのかに感じるタンニンも山菜などの苦みのある野菜を連想させ、これから時期の食材と合わせるのも面白いかもしれません。まだ酸がやや浮いて目立つ状態ですが、この先が楽しみなワインとなっています。

3 Dinavolo 2022(L22) (希望小売価格 ¥6,200)

品種：マルヴァジーア ディ カンディア、オルトゥルーゴ、マルサンヌ、名も知れぬ土着品種数種



ジュリオがワイナリーを始めるにあたって、自宅近くに入手した区画の1970年代に植えられた土着品種各種を混釀でステンレスタンクで2~10ヶ月の皮ごとの醸し醗酵を行い、圧搾後もステンレスタンクで熟成して造られるワイン。この区画は斜面に対して縦に長く、斜面上部と下部では100mほどの高低差があります。ディナーヴォロは斜面上部のブドウで造られ、斜面上部は、表土も薄く日照にも恵まれているため、より凝縮感のあるブドウが獲れます。原産地呼称の関連で「Denavolo」と名乗ることができないため「Dinavolo」となったワイナリーの名前を冠したトップキュヴェです。余韻の長さ、骨格の太さや味わいの複雑さなど、他のキュヴェに比べて圧倒的なポテンシャルの片鱗を既に見せつけていますが、まだ現段階では一番掴みどころのない印象になっています。5日間かけて毎日変化を追ってみましたが、まだまだ開く様子はなく、少なくとも5年ほど寝かしていただきたいワインです。将来性は間違いない一番で、価格を考えれば破格なクオリティのワインですので、ぜひ寝かすように持つておいていただきたい1本です。

L A S T O P P A



ラ ストップパは、エミリア ロマーニャ州ピアチェンツァ県のトレッビオーラ渓谷の小高い丘の頂に位置している。19世紀半ば弁護士だったジャンカルロ アジェーノが、トップパという土地がブドウ栽培をする上で適地であると確信し、時間をかけて土地を購入し、フランス産のブドウ品種を植え、ワイナリーとしての歴史がスタートしました。そのトップパを1973年に現当主エレナ パンタレオーニの両親が購入、1980年に現畠 &セラーの最高責任であるジュリオがワイナリーに参加、1982年に有機栽培へと移行し、1990年代半ばにエレナがワイナリーを任されるようになり現在に至ります。エレナがワイナリーを任された翌年、ラ ストップパは大きな変化を迎えます。今まで植えられていたピノグリージョ、ピノネロ、マルサンヌなどを抜き、地元品種であるボナルダやバルベーラを植えることにし、“この土地のワイン”を造ることを決意しました。

ワイナリーがあるエリアは歴史的に見ても“流行の産地”となることはなく、他のエリアに比べて工業化の波の影響が少なく、農薬等の使用量も少ない、豊かな自然が多く残っているエリアでした。58haの敷地のうち、28haは森林、残りの畠にはブドウが植えられており、畠はルーコラ、豆類、タンポポが一面に咲いています。エレナもジュリオと同様に福岡正信さんの影響を受けており、畠では一切のは施肥、耕起などは行いません。もともと痩せた土地であることや不耕起栽培を採用することにより、土壤中の窒素分がごく少量となり、そういった環境で育ったブドウにも窒素が少なくなります。そして窒素に欠けるブドウは醗酵のスピードが遅くなり、ワインとしても非常に硬くなる傾向があります。

ですので、エレナ達の場合、樽内でも、そしてボトリングしてからも長く熟成させるようにしています。醸造に関しては至ってシンプルで、完熟を待って区画ごとに収穫。セメントかステンレスタンクにて温度管理を行わずに醗酵を行い、一部のワイン(トレッビオーロと甘口ワイン)を除く大半のワインは製造のいかなる過程でも酸化防止剤を使用しないなど、畠でもワイナリーでも最小限の人為的関与にとどめる努力をしています。ボトルで寝かせているリリースを待っているワインは常時20万本ほどあるとかないと…。ランブルスコに代表されるように、エミリアーラロマーニャ州は早飲みタイプのワインの産地というイメージがあるように思うのですが、トップパのワインの骨太さ加減は尋常ではありません！

4

Ageno 2020 (希望小売価格 ¥7,500)

V42401

品種：マルヴァジーア ディ
カンディア アロマティカ



ラストッパが唯一造る辛口の白ワインで、樹齢25年程度のマルヴァジーア ディ カンディア アロマティカを収穫後、スチールまたはコンクリートのタンクで4ヶ月間マセレーション。その後40hLの木製タンクで熟成して瓶詰される。ワインの名前は、創業者のジャンカルロ アジェーノに敬意を示して彼の名前から付けられています。リリースのタイミングはVT順ではなく、十分な熟成を経たと思ったタイミングでリリースされます。

色調はかなり濃く、マルヴァジーア特有の華やかな香りの奥に熟したフルーツのような甘い香りが漂ってきます。凝縮感のあるパワフルな果実味やしっかりとしたタンニンやスパイス感もありつつ、エレガントで爽やかな飲み口も兼ね備えている印象です。現段階では後に引く揮発酸がやや気になりますが、1年程度置いていただければ気にならなくなるのではないかと思います。

5

Riostoppa 2017 (希望小売価格 ¥6,600)

V42404

品種：メルロー主体

カルメネール、サン マケール等



樹齢25年程度のメルロー主体で、カルメネール、サン マケール等を補助品種として使用し、ステンレスタンクまたはコンクリート槽で約40日間のマセレーション後、フランス産の古いバリック樽で熟成して造られるワイン。ストッパの創業者のアジェーノに敬意を払うべく、彼が“ボルドー（Bordeaux）”ないし“ボルド（Bordo）”という名前(今現在では絶対に不可能な名前)でリリースさせていたワインのセパージュを再現したキュヴェ。

最初に情報を聞いた際は、しっかりとフルボディの味わいをイメージしていましたが、いざ飲んでみると口当たりも軽くエレガントな印象の味わいです。黒い果実にチョコレートのような少し甘い香り、柔らかくフルティーな果実味にしっかりとした酸ときめ細かいタンニンがバランスを取っています。約10年近い時間がたっていても、いまだにフレッシュ感を感じさせるような生き生きとした果実味で、今飲んでも楽しいですし、これからも楽しみなワインです。

◆Camporomano (Barbera della stoppa)

品種：バルベーラ

日当たりの良い丘陵地帯の区画で収穫した、樹齢25-40年のバルベーラをステンレスタンクまたはコンクリート槽で約40日間のマセレーション後、フランス産の古いバリック又は40hLの木製発酵槽で熟成させたワイン。これは！という年にだけ造られており、2010ヴィンテージまでは、表ラベルに“バルベーラ”と表記できたので「バルベーラ デッラ ストッパ」としてリリースされていたが、2011ヴィンテージ以降表記できなくなり、カンポロマーノと名前が変更になっています。

6

Camporomano 2013 (希望小売価格 ¥5,900)

V42403



開けたては固く閉じている印象でしたが、3~5日程度経つとだいぶほぐれてきて華やかな香りも感じやすくなります。アルコール度数が15.5%とかなり高くなっていますが、それを感じさせないほどの野生のベリーのようなさわやかな酸が印象的です。2006VTに比べるとまだ酸がとがっており、今飲むのであれば2006VTの方がおススメになりますが、ポテンシャルで考えると個人的には2013VTの方が楽しみなイメージです。再入荷があったとしても、ここから値段が下がることは中々なさそうなので今のうちに購入しといただければ！！

7

Barbera della Stoppa 2006 (希望小売価格 ¥8,000)

V42405



とてつもなくエレガントです！！色合いも綺麗なレンガ色をしていて、落ち着いた重心の低い果実味と滑らかなタンニン、嫌みのないスッと通った酸味など全体のバランスが高いレベルで取れている印象です。今飲み頃です！！と安直に言ってしまいたいほどの万全な状態で、現行VTとして販売されているワインの中でもこれほど偉大なバルベーラはほとんど出回ることはないと思います。

パンタレオーニ家がストッパを所有した1973年から造り続けているフラグシップワインで、この土地の伝統的なセパージュで造られており、バルベーラ&ボナルダをステンレスタンクまたはコンクリート槽で約40日間のマセレーション後、15~20hLのスラヴォニアノーク樽、40hLの大樽で熟成させます。昔は「Stoppa」と「Macchiona」と呼ばれる2つの区画のみ所有しており、「Macchiona」は、コッリ・ピアチェンティーニにおける最も伝統的な品種が植えられた畠の真ん中に建つ農家の名前から付けられています。

8 Macchiona 2016 (希望小売価格 ¥7,500)

V42406

今回届いたマッキオーナの4VTの中では特に若く、やさしいまろやかな果実味とフレッシュでさわやかな酸が口いっぱいに広がっていきます。やや不安定さは残っている為、3日程度で飲み切っていいただくか、しっかりとしたお料理に合わせていただくのがオススメです。

9 Macchiona 2010 (希望小売価格 ¥8,600)

V42407

ブルゴーニュボトルが採用された最初のVT。この4VTの中では一番エレガントなイメージです。タイトな果実味にシャープなミネラルがより鋭さを印象的にする味わいで、横に広がるというよりは縦に長く続くような味わいです。2009年とは真逆な印象を持つことができるVTになっています。このVT以前からは不安定さは一切ないので、ゆっくりとお楽しみいただけます。

10 Macchiona 2009 (希望小売価格 ¥9,000)

V42408

2010VTとは逆の印象でバルベーラらしい下支えする酸はありつつ、素朴で優しい果実味が広く長く続くようなイメージです。派手さはないVTですがじわっとくる優しさが染み渡る味わいです。2009,2010VTはエレナたちの基準と好みからすると、この2つのVTは最高の味わいを出しているとのことです。

11 Macchiona (dieciannidopo) 2002 (希望小売価格 ¥12,000)

V42409

2002VTはマッキオーナをセラーで長期熟成させることを決めた初めてのVTで、名前の通りセラーで10年間熟成され、2012年に初めてリリースされた。冷涼なヴィンテージの影響かボリュームはありつつもどこかタイトでピエモンテのネッビオーロのような厳肅なイメージを連想させます。こちらも今開けて飲むにはベストに近いタイミングかと思えます。

12

Vino della Volta 2023(500ml) (希望小売価格 ¥7,000)

V42410

品種：マルヴァジーア ディ カンディア アロマティカ

天日干ししたマルヴァジーア ディ カンディア アロマティカの干しへドウを圧搾し、搾り出てきたモストを使い古しのバリックで醸酵＆熟成させた甘口ワイン。ワイン名はブドウ畠の名前から付けられていおり、畠の名前は長年この土地を耕作してきた小作農のヴォルタ氏に由来しています。白桃やハーブ、ジンジャーのような爽やかさと柑橘系のような甘みが特徴の甘口ワインです。アルコール度数は13%とヴィナイオータの甘口の中では低アルコールで、フレッシュな爽やかさもある軽い飲み口で嫌いな人がいなさそうな印象の味わいです。

＼改めてご紹介キャンペーン(ラストトップ&デナーヴォロ編)!!／
2/12(木)～3/31(火)出荷分まで

キャンペーン詳細はこちらから↓



●ECサイト 飲食店様専用カタログID

ID:catalog

PW:vinolento