



Vinaiota

スタッフの推しトレ ヴェネツィエ キャンペーン(石橋ver)！！

2025年10月23日(木)～12月19日(金) 出荷分迄

イタリアの白ワインにおける最重要地域、フリウリ、ヴェネト、そしてアルト アディジェ。この3つの地域をまとめて「トレ ヴェネツィエ」と呼ぶことがあります。そしてこれらの地域は領土問題に長く晒されてきた土地でもあります。土地を体現するために人生を賭しているように見えるほど、何故彼らはすべてを捧げられるのか。それは、これらの地域が翻弄されてきた歴史と決して無縁ではありません。



詳細はこちら→



- ① Il Moralizzatore (Breganze - Veneto)
- ② Nicolini (Muggia - Friuli Venezia Giulia)
- ③ Mlecnik (Vipavska Dolina - Slovenia)
- ④ Tropftalhof (Caldaro - Trentino Alto Adige)
- ⑤ Vodopivec (Carso - Friuli Venezia Giulia)
- ⑥ Daniele Portinari (Colli Berici - Veneto)
- ⑩ La Biancara (Gambellara - Veneto)
- ⑫ Bressan (Farra d' Isonzo - Friuli Venezia Giulia)

出展：Wikipedia より引用

V24707

1. Il Moralizzatore / Brespa 2018(L.280719) (希望小売価格 ¥4,500) 品種：ヴェスパイオーラ



ブレガンツェの丘陵地帯では、古代ローマ時代から葡萄栽培が行われており、交通の要所でもありました。ヴェスパイオーラの名前は、“vespa(スズメバチ)”に由来します。果皮が薄く成熟すると非常に糖度が高くなり蜂が群がることからこう呼ばれました。特に中世の修道院では、ワインを典礼や保存用に用いたため、糖度が高く腐敗しにくいブドウが好まれたといわれています。

こういった経緯で、ヴェスパイオーラはブレガンツェの固有品種としてこの地に古くから根付いており、ヴェネツィア共和国時代からヴェスパイオーラで造る甘口ワインの名声が高かったのです。

しかし19世紀以降、近代的な交通網が整備されると物流の流れが「ヴェネツィアーヴィンチェンツァ」から「ヴェネツィアーヴェローナ」へと変わりました。この新しいルート上にはソーヴェやヴァルポリチェッラがあり、トレンドも移行します。ブレガンツェは時代から取り残されてしまい、世間的にもなじみが少ない存在となってしまったのです。

ブレガンツェのチッタデッラという街出身の幼馴染みである獣医のエンリコと薬剤師のアンドレアは、ワイン好きが高じて若い頃にアンジョリーノと出会い様々なワイナリーに通う中で、アンジョリーノと出会ってから10年後、ついに畑を借り自分たちのワインを造ることとなります。ブレガンツェでは「トルコラート」というパッシートが有名ですが、彼らは仕事で薬剤を多く扱うからこそその限界を感じており、地元で特産とされているものとは違ったアプローチで畑と向き合い、ワインを造っています。ブドウの名前の由来通り、蜜を感じる味わい。



V33205

品種：マルヴァジーア イストリアーナ

2. Nicolini / Malvasia 2021 (希望小売 ¥5,300)



ムッジャの丘には古代ローマ時代から続く集落があり、交易と漁業で栄えた街です。トリエステ近郊は港町ということもあり、ヴェネツィアとハプスブルクで領有の争いがありました。ムッジャのすぐ南にスロヴェニアとの国境があるのはそのときの名残です。第二次大戦後、ユーゴスラヴィアとの国境がムッジャのすぐ南に引かれ、かつて一体だったイストリアのブドウ畑が分断されます。現在イタリア側となっている場所は、14世紀にトリエステとともにヴェネツィアから



ハプスブルク統治となった地域で、スロヴェニア側（ピラン、コペル、イゾラ等）は、ヴェネツィアの統治が長かった地域でした。ムッジャ(イタリア側)がハプスブルク領だった名残は、マリアテレジア保護のもとオスミツァ(8日間だけワインやハム、チーズ等生産品を無税で販売できた。転じて直営居酒屋を農家が経営している)の文化が細々と残っていることから伺いしれます。

ワイン造りでは、南側が共産圏となるまではイストリアの影響が色濃く、イストリアのマルヴァジーア(マルヴァジーア イストリアーナ)は、中世から名産品としてヴェネツィアの輸出品となるほどのクオリティがあったとされていますが、第二次大戦後は国が分かれた影響でカルソDOCに吸収される形となりました。つまりイストリアとカルソ双方の性格を持つ場所ということです。マルヴァジーアは地中海沿岸に広く伝播していますが、イストリアには海伝いではなく、ギリシャから陸伝いで伝わり根付いたとされています。ニコリーニのマルヴァジーアの香り高さとふくよかさ、そして潮風を感じるミネラルはこの地に根付いた理由を感じさせてくれる特別感があります。

V37917

品種：レブーラ(リボッラ ジャッラ)

3. Mlecnik / Rebula 2018 (希望小売 ¥6,600)



ヴィパヴァ渓谷を含むスロヴェニアでは、ローマ人到来以前から、ケルト人・イリュリア人が葡萄栽培・ワイン造りを行っていたとされており、古代ローマ時代にはヴェネツィア エ ヒストリアの一部となり、重要な交易路も通っていたため、ワイン造りにさらなる発展があったと考えられています。



16世紀にオーストリア領となって以降は、ヴィパヴァのワインがゴリツィアの市場を通じて広く販売され地域の農業経済を支えたといい、歴史的にも長くゴリツィアと同じ文化圏だったことが伺いしれます。

ピネーラなどの地品種が元々栽培されていましたが、フリウリ側からマルヴァジーアやレブーラ(リボッラ ジャッラ)が伝わり定着したのもこの頃とされています。

カルソやトリエステ近郊と同様に、建物の屋根を吹き飛ばすほどの強い北風「ブーリャ(Burja)」(イタリアでの呼び名はボーラ)がアルプスから吹き抜けるため、葡萄に通気をもたらすことで病害が減り、凝縮感のある果実が得られるというのが気候的特徴です。

共産圏だった時代に生まれながら、グラヴネルやラディコンらと親交し、伝統的なワイン造りを守り続けてきたヴァルテルは文字通りこの地のワイン生産における先駆者でありリードする存在といえます。ワインは人柄が滲み出るような柔らかさがどのキュヴェにもあるように思えます。

4. Tropfltalhof / Garnellen 2019 (希望小売 ¥13,500)



アルト アディジェは、オーストリア統治が長かった歴史からドイツ語が公用語となっている場所が残っており、ドイツ語のエチケット併記などワイン法にも影響を与えています。

カルダー口は古代に組成した土壌と南風がアルプスによって蓄えられる温暖な気候から、南チロールで最も特徴的なワインの産地として知られています。ワイナリー名Tropfltalhofの



「水の滴り落ちる渓谷の農場」という意味通り、夏は酷暑で乾燥する地域において、水が絶えない場所であることを示しています。協同組合ヘブドウを納めていた父から1980年代後半に畑を受け継いだアンドレアスがまず始めたのは、今までの農業を完全否定すること。化学肥料などを畑から取り除くことから始め、その後バイオダイナミクスと出会い、癒しのような感覚を味わったことをきっかけに、ビオダイナミにどんどん傾倒していきます。植物や動物が自分の畑のなかでコミュニケーションをとり、生命力を交換しあう中である種の調和をもたらすと考えるようになりました。

古来はラグレインやヴェルナッチャが広く植えられていましたが、フランス系の品種がこの地に多いのは、ハプスブルク家のヨハン公が19世紀に近代化を進めたのが下地となっています。ガルネレンを飲むと、ソーヴィニヨンとしてこれだけの表現力を持つものが世界にどれだけあるのだろう、と思わせるぐらいの迫力と滋味深さ、奥行きを感じます。

5. Vodopivec / Vitovska 2017 (希望小売 ¥9,500)



カルソに代表される石灰岩台地では、表面の別の成分は雨で流されるが鉄分が残るため、表土が赤土であることが多いです。中世まではテッラーノ(レフォスコの一種)が広く植えられていました。「テッラ ロッサ(赤土)」で育つテッラーノは、鉄のようなミネラル感と強い酸味が特徴で、鉄欠乏症の治療薬として信じられていたといえます。



ヴィトフスカが文献に登場するのは18世紀頃。ヴェネト側からガルガーネガが伝わり地元品種と自然交配したものが、カルソ北部から徐々に全域に広がっていったと考えられています。1980年代以前はあまり重要視されておらず、マルヴァジアやグレーラと混ぜて造られることがほとんどでした。イタリア語では使われない"K"が含まれることもスラヴ語圏との境目であることを彷彿させます。

パオロは幼少期から家業を手伝う中でブドウをつまみ食いすることがあり、ヴィトフスカについて「なんでこんなに美味しいのにワインは人気がないんだろう」とずっと感じていたそうです。ヴィトフスカは果皮が厚く、特にマセレーションなしで造るものはシンプル(悪く言うと単調)な味わいになりがちです。パオロ少年は、ブドウをつまみ食いする中で「カルソらしいミネラルが最も表現されているブドウなのに大人たちはヴィトフスカについて良いことを言わない」とずっと感じていたそうで、自分が畑を引き継いでは他のブドウはすべて引き抜き「カルソの女王」としてヴィトフスカとカルソの土地を表現することに人生を捧げています。

半年ものロングマセレーションを施しますが、神殿のような地下セラーで静置されたワインは色あいの面でもそれを感じさせない清廉さと孤高の佇まいを備えています。

6. Daniele Portinari / Tai Rosso 2019 (希望小売 ¥3,600)

V40008
品種：タイ ロッソ

コッリ ベーリチは、他のヴィンチェンツァ近郊の地域同様に古代ローマ時代からのワイン造りの歴史をもつ丘陵地で、かつては果樹や桑などとブドウが混植されていたといわれます。そんな長い歴史を持ちながら、ソアーヴェやガンベッラーラでガルガーネガがいまも主要品種として植えられているのとは異なり、現在はボルドー系の品種が広く植えられています。

19世紀後半のフィロキセラ禍で在来品種の植え替えを迫られたとき、ボルドーに似た粘土・石灰質土壌であることに着目され、マーケティング的な理由も相まってメルローやカベルネ系の品種が定着しました。

土着品種としてはタイ ロッソ(トカイ ロッソ=グルナッシュ)が残っていますが、このブドウがイタリア北東部の中でヴェネトだけで植えられているのは、地中海貿易が盛んだった時代にスペインあるいはサルデーニャからヴェネツィア共和国に持ち込まれたからとされており、名前の由来はヴェネトで香り高いブドウ=トカイと呼ばれていたという説とハンガリーのトカイから転じたのではないかという説があります。

ポルティナーリのワインの中でもタイ ロッソは特に滋味深さと奥行きを兼ね備えた味わいで、グルナッシュの北限ということもあり良い意味でパワフル過ぎず、ファンが多い逸品です。

V28603

7. Il Moralizzatore / Cabernere 2018 (希望小売 ¥3,400)

品種：カベルネ ソーヴィニオン70%、メルロー20%、ピノ ネーロ10%



ナポレオンによるヴェネツィア共和国滅亡後、一時オーストリア支配になった時代に、ブレガンツェでもコッリ ベーリチと同様にフランス系品種への植え替えがすすみ、メルロー、カベルネやピノ ネーロが植えられるようになりました。

直線距離で2-30kmほどですが、コッリ ベーリチが石灰泥灰土でポー平野から温暖な影響を受けるのに対し、ブレガンツェは火山性土壌の比率が高く、アルプスからの下降風で特に夜間は冷涼になるため、コッリ ベーリチの力強さに対し、その冷涼さと土壌特性からブレガンツェはいわゆる「フランス的」なワインが産される土地といわれています。

このカベルネーレも透明感とイタリア的でないまろやかさを備えたワイン。造り手の進化がまざまざと感じられる年々のクオリティの向上ぶりです。

V24316

8. Nicolini / Rosso Nicolini 2018(L.01.2019) (希望小売 ¥4,100)

品種：ボルゴーニャ ネーラ



ボルゴーニャ ネーラは「ブルゴーニュの黒ブドウ」という意味。ムッジャ近郊には「ナポレオン統治の時代にフランス人がこの地にブドウの苗木を持ち込み、それがボルゴーニャと呼ばれるようになった。」という伝承が残されています。

ムッジャはイタリアから見ると辺境の地ということもあり、土着品種があまり大事にされず原産地呼称のリストからも外されてしまい苗木屋でも取扱いがないといわれます(ワイン法上もテールブルワインの扱いになるのでヴィンテージをエチケットに書けない)。ニコリーニではモスカートもそうですが、こういったブドウを自分たちで株分けして残すということをやっています。

白がパワフルなのに対し、赤は色も薄く暑い日にも楽しめそうなぐらいの軽やかさがあります。海の近さを感じさせる、軽めの食事や魚とも合わせたくなる赤ワインです。

9. Tropflitalhof / Storlond 2022 (希望小売 ¥6,500)

V40909

品種：メルロー80%、
カベルネソーヴィニヨン20%



19世紀後半にボルツァーノやトラミンなどでワイン醸造学校や農業研究所が設立され、ボルドー系やブルゴーニュ系のブドウが盛んに試されるようになりました。標高が比較的低いところにメルローやカベルネを植え、標高が高いところに白ブドウ(さらに高いところにはリンゴ)を植えるというのもこの頃整備されました。

ストルロンドは、ロゼマリーと双子のような関係で、醗酵開始直後のモストをセニエすること(このときに抜いたモストがロゼマリーになります)で果帽の比率が高まり、ワインの凝縮度もその結果高められています。毎年集中力のあるワインですが、2022ヴィンテージは届きたてから楽しめる柔らかさも備えており、現段階ですでに楽しめる状態となっています。

10. La Bianca / Merlot 2020 (希望小売 ¥6,400)

V37306

品種：メルロー



ガンベッラーラの丘陵地は火山性玄武岩の土壌で古代ローマ時代からブドウ栽培が行われていた記録があり、当時からローマに運ばれるほどの品質があったとされており、中世ではヴィチェンツァとヴェローナとの境界付近にある位置関係から、宗教勢力が土地を巡って競い合うほどでした。



火山性丘陵で育ったガルガーネガは酸が高く保存性に優れており、ヴェネツィア共和国時代は特にその保存性の高さからレチョートが重宝され、地中海貿易で東方にも輸出されていたといえます。ソアーヴェが石灰、粘土、火山性の混成土壌でポー平野からの温暖な風が来るのに対し、ガンベッラーラは火山性土壌の純度が高く、レッシーニ山地からの冷涼風の影響を受けるので、より酸やミネラルが際立つワインができるのが特徴です。

ソアーヴェが1900年代前半からブランド価値を高めたのに対し、ガンベッラーラは商業的に出遅れてしまい、第二次世界大戦後は大量生産に移行してしまいます。そんなガンベッラーラの今日のイメージを大きく変えた立役者の一人が、我らが先生アンジョリーノ マウレです。

元々はピッツェリアを生業としており、ワイン造りを始めてうまくいっていなかった中、あるバーでグラヴネルのワインを飲み「自分が造りたいものはこれだ！」と、その次の日にはグラヴネルに会いにいったといえます。若き日にグラヴネルやラディコン、ムレチニックのもとに飛び込み、彼らと研鑽を重ねるなかで、自らのワイン観をゆるぎないものとし、Vin Naturを設立するなど後進の育成にも力を注いでいます。

今回のセットでは、他地域との違いを飲み比べていただくべくメルローを選びました。ビアンカーラの畑のメルローは丘陵地の頂上付近に植えられており、その水はけのよさから毎年とてつもなく凝縮感のあるブドウが生まれています。

V37920

品種：メルロー

11. Mlecnik / Merlot 2015 (希望小売 ¥6,600)



19世紀後半、オーストリア帝国内でフランス系品種の導入する機運が高まり、スロヴェニア西部にもゴリツィアを通じてメルローが入ってきました。時を同じくしてフィロキセラ禍があったため、再植栽の際に耐病性や収量の観点からレフォスコなどの地場品種に変わってメルローに植え替えられていったといえます。

内向的な2013、太陽に恵まれず線が細い2014というヴィンテージが続いたなか、この2015は収量は少なかったものの、外向的で果実感に満ちた傑作です。

V33605

品種：スキオッペッティノー

12. Bressan / Schioppettino 2017 (希望小売 ¥7,400)



イソンツォ川にほど近い、ファッラ ディ イソンツォに1726年から9代続く歴史があるブレッサンはこの地を代表する造り手。ヴィナイオッティマーナで来日した際も、イソンツォ川の戦いでブドウ樹が失われた話をしていたのが印象的でした。

コッリオの丘の南西に位置し、アルプスの冷たい北風(ボーラ)とアドリア海の暖かな南風(シロッコ)の両方がブドウに



影響を与え、土壌は鉄が豊富な砂利・礫・石灰が混ざった地盤でコッリオとはまた異なるキャラクターのワインが産出されます。

スキオッペッティノーは古くはリボッラ ネーラと呼ばれており、19世紀末のフィロキセラ禍と国際品種への植え替えでほぼ絶えかけたものが、ブレポットの生産者たちの尽力で1970年代に復活されたといわれています。

ピノネーロのような繊細な果実感と、胡椒やクローヴのようなスパイス感を備えた品種で、それがブレッサンの手にかかると最も“ブレッサンの香”が際立ちます。これから寒くなる季節、ジビエや炭焼きの肉料理、日本古来の香りとの親和性も非常に高いので、薫焼きなんかと合わせても最高だと思います。

＼スタッフの推しトレ ヴェネツィエCP(石橋ver)!! /
10/23(木)~12/19(金)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