

スタッフの推し キャンティ キャンペーン(五月女かほりver)

2025年8月1日～9月30日(火)出荷分迄

昨年9月、社長に同行してシチリア島の造り手をぐるりと訪問させていただきました。羽田発ウィーン経由、シチリア島東部カタニア空港に降り立ち→エトナ→ミラッツォから船に乗ってエオリー諸島の1つ、リーパリ島→シチリア本島に戻りモディカ→ヴィットーリア→パラッツォ アドリアーノ→マルサーラ→トラパニ空港から飛行機でパンテッレリア島→戻ってもう一回マルサーラ→最後はカステランマーレ デル ゴルフォというリゾート地に泊まって翌日パレルモからチューリッヒ経由で帰国。

初めてのシチリア、本島から離島、エリアが違えば歴史も文化も違う、それぞれの畑や仕事場を見て、その場所の空気、土壌、造り手や家族、一緒に働く人たちに会って、声を聴き、一緒に食事をしたり、自身で感じた事をふまえてご紹介したいと思いました。ただ、シチリアのワインは限定販売で終了してしまうアイテムも多く、キャンペーン12本すべてをシチリアで組み立てるに至りませんでした。さて、どうするかと思った時に「あ、メッシーナから海峡の向こうにイタリア本土、カラブリアが見えた！」ということで訪問はしていませんがカラブリアのラーチノもラインナップに加えました。

白・赤・リキュールに甘口ワイン。セットではエリア同様のいろいろな種類のワインに向き合っていただけるはずです。

Arianna Occhipinti アリアンナ オッキピンティ

1

V38302 ヴィーノ ディ コントラーダ サンタ マルゲリータ グリッロ
Vino di Contrada SM (Santa Margherita) Grillo 2022

希望小売価格 8,800円 品種：グリッロ アルコール度数：12.5%



「SM」は、ブドウが植えられている場所サンタマルゲリータと呼ばれる区画のこと。アリアンナの拠点であるボンボリエーリから車で25分くらいの新たに買い足した畑。以前発売した洋梨ジュースもこのサンタマルゲリータの土地にたわわになっていたもの。小高く緑豊かなこの場所をアリアンナはとてもお気に入りのようで私たちも建設中のところを見せてもらいましたが、つい最近「Chaza Occhipinti」というとんでもなく素敵なヴィラも出来上がっています。

<https://www.chazaocchipinti.it/en/>

区画ごとの土壌特性がワインにどのような個性を付与することになるのかという、アリアンナの極私的興味から生まれたヴィーノ ディ コントラーダシリーズ、唯一の白ワイン。畑を廻っているとときに社長に「ランチにはSMの20～23の垂直飲みをしよう！」とアリアンナ。社長は買い逃した2020を飲んで幸せそうでした。2022はほかの年に比べて酸がある印象。トマト、ツナ、カッペリのブルスケッタ、エビとイカのフリット、蒸したお魚。合わないわけがございません。

2

V33915 シッカーニョ2020 Siccagno 2020

希望小売価格 5,600円 品種：ネーロ ダーヴォラ アルコール度数：12.5%



シチリアを代表する土着品種ネーロ ダーヴォラで造られたシッカーニョ。

ぶどうの平均樹齢は35年ほど。アリアンナは高貴で貴族的でありながら、詩人のようなメランコリックな雰囲気を持つワインと。畑でアリアンナが「もうここはアフリカ、チュニアよ。」と言っていたほどに乾燥した表土。石灰の強い場所で育てたブドウから。ヴィットーリアの陽ざしを感じながら暑い日にでも飲んでいただきたい赤ワインです。

Il Censo イル チェンソ

3

V26318 Njuro 2015 ニューロ

希望小売価格 3,900円 品種：ペリコーネ アルコール度数：13.5%



長く在庫していた2014年が抜群に良い状態で最期を迎え、皆さんにご愛飲いただきました。ヴィンテージが変わって2015年は以前のニューロに戻ったという印象ですが、こっくり濃厚で少し雲がかかったようなムフツという雰囲気。車でぐんぐん麓の街から山の中に入っていく道もごつごつ。標高が高く、風も強くて肌寒いくらいでした。仕事小屋にはガエターノ夫妻とたくさんの方が。仲良し弁護士にその息子、畑の実作業をしているジュゼッペさんにそのお師匠のようなパオロさん。ガエターノの歓待ぶりとニコレッタの作るパワーランチに圧倒されました。” グランデヒサト”とみんなに自慢し誇らしげ。現地で会ったら来日時よりもなんだかとてもパワフルなガエターノ夫妻でした。

La Calabretta ラ カラブレッタ

4

V17103 Nerello Cappuccio 2014 ネレロ カップッチョ

希望小売価格 5,000円 品種：ネレロ カプッチョ アルコール度数：12%



1900年のワイナリー設立以来、カラブレッタ家はエトナ山の麓、ランダッツォで代々続いており、現当主のマッシミリアーノさんは別のお仕事もされているので普段はエトナにいないとのことでサルヴァトーレさんに案内してもらいました。通年を通してカラブレッタで働いているのは彼一人だそう。賞を取ったりするくらいの自転車乗り（エトナでは有名人）、非常にユニークで快活な方でした。畑は点在しており、セラーは街の真ん中、車通りも多い道路沿いでここの！！という場所。今は何階にいるのかわからなくなるちょっと迷路のような建物、樽がある地下の窓からは昔流れ出た溶岩が見え、温度調整のためにエネルギーを使わなくてもよく（ヴィナイオータ本社倉庫も地中に埋まっているように）土地の理にかなったものであったと理解しました。もともとはブレンドされるネレロカプッチョを単体でワインにした心意気や育てたブドウへの自信にあふれたワインなのかと感じます。埋もれないよう伝えたい。そう思いました。

5

V38710 Vigne Vecchie 2015 ヴィーニエ ヴェッキエ

希望小売価格 4,900円 品種：ネレロ マスカレーゼ アルコール度数：14.5%



カルデラーラ地区の標高700～750mにある広さ7ヘクタールほどの火山岩土壌の畑で、アルベレッロ仕立てで植えられている平均樹齢約80年のネレロ マスカレーゼで造られるワイン。ヴィーニエ ヴェッキエは、バローロやブルネッロと同様に、50～70ヘクタリ程度のスラヴォニア産オーク樽で5年～10年間熟成、瓶詰めして1年追熟しリリース。余韻があり、優雅な飲み心地。色も美しくエトナ山から生まれるエネルギーも感じ、長くこの土地で畑を持っているからこそこの価格であること、カラブレッタ家の伝統ともいえるワインなのかと思います。

De Bartoli デ バルトリ

6

V39815 Bukkuram Sole d'Agosto 2022 ブックラム ソーレ ダゴスト

希望小売価格 10,000円 品種：ズィビッポ（モスカート） アルコール度数：14%



マルサーラから飛行機で降り立ったバンテッレリア島。ダンムーズが次々と現れ、またシチリア本土とは異なった雰囲気漂う。私が伺った9月中旬はちょうど2番成りのズィビッポを収穫中。低いブドウの樹にカラッカラの土壌、畑の向こうはもうアフリカ！を吹く風から感じました。セラー仕事が終わった18時くらいからは観光客の見学、試飲を受け入れていてワインを注いだグラスの中に夕陽が落ちるというSNS映えスポットに。

ブックラムでのランチタイム、大将セバスティアノーさんが自ら調理をし、働くスタッフにふるまってくれたのですが、どこか日本的な秩序と言いますか、陽に焼けたくましい働き手が静かに何かの礼節をもって食べている時間がとても印象に残りました。またその夜は島の反対側のヴィラにバンテッレリアの友人がたくさん集まる会食に参加させてもらったのですが、セバスティアノーさんがどんなにみんなから愛されているかを垣間見ました。ストロベリームーンと呼ばれる満月の夜で海から出てくる真っ赤な月が忘れられません。

Naturale ナトゥラーレ

7

V32505 Vermouth Orange(Moscato) 2021(750ml) ヴェルモット オレンジ

希望小売価格 6,300円 アルコール度数：18%

ニガヨモギ、ゲンチアン、オレンジピール、ヴァニラ、クローヴ、セージ、ペニバナセンブリ、サンブーコの花、ブドウ、ブルーベリー、レモンピール、オレンジの花を浸漬したアルコールをブレンド。

「シチリア愛が満載」。COS(コス)が遅摘みしたモスカートで造る甘口ワイン「アエスタス シチリアエ」はシチリアの夏という意味。そのワインにサバディのシモーネが厳選したスパイスを浸透させた極上リキュール。モディカの夜景が望めるシモーネが営むBARで飲んだその味は忘れられません！！サバディのショップの奥ではアッフィナーティのチョコレートと合わせてナトゥラーレを試飲できるスペースも。チョコによりリキュールが際立ったり、その逆だったり天才シモーネ、恐るべしのナトゥラーレ。他にビター、ロッソもあります。



L'Acino ラーチノ



北カラブリアのサンマルコ アルジェンターノという人口約7,000人の小さな村で、元々ブドウ栽培やワイン醸造の仕事に携わっていなかった若者によって2006年に創業。ナチュラルなワインの造り手たちの考えや生き方に感銘を受け、彼らと同じように自然に敬意を払い、自分達の土地を表現したワインが造れないかと考えワイナリーを始める決心をしました。現在のスタッフはディーノ含め3人のみ。繁忙期にはお手伝いのスタッフが来てくれるそうです。

カラブリア州はブーツのつま先、東と南をイオニア海、西側をティレニア海に挟まれる形の細長い半島です。中央にはアペニン山脈が縦断、海岸線は600kmにも及びます。海から30~40キロで2,000m級の急峻な山岳部に達し、平野部は全州土の9%ほどしかなく、そのほとんどは海岸線にあるため、農業をする上で効率的な産地とは言えませんでした。

当主のディーノが生まれ育ったコゼンツァ近辺も人口減少が激しく、昔から栽培されてきたブドウ品種や栽培方法などを知る人はほとんどおらず、自分で文献を調べるか、今でも畑を続けている高齢の栽培家に聞くことしか、彼が知りたい情報がない状態でした。しかし逆に考えると、人口が少なくなったことは、大規模農業どころか農薬を使う必要がなくなり、大量生産・大量消費を目指した工業的なプロダクトを生産する必要がなくなったことを表しています。であれば自分のぶどう畑の周りには大型集中農家もなく、化学物質もない、汚染されていない空気、土壌なのだとディーノは力説します。

読書家、超合金、プロレス、日本文化、もちろんブドウの栽培や環境、自分で育てる野菜にお料理、そして家族や友人を大事にし何よりもカラブリアという土地に向き合っている心優しき造り手です。

8

V38321 G 2020 ジー

希望小売価格 4,500円 アルコール度数：13% 品種：グアルナッチャ ビアンカ

グアルナッチャ ビアンカ100%。1週間程度のマセレーション、その後木樽で醗酵&熟成を施したワイン。この品種は長期熟成のポテンシャルがあると言いましたが、先週ファーストヴィンテージの2016を飲んだディーノ、非常に美味しいと感じたそうだった通りになってみたいです。カラブリア北部でわずかに数ヘクタール栽培される程度のグアルナッチャ ビアンカ。南仏のグルナッシュ ブランと同系と考えられるが、はっきりしたことは分かっていないとのこと。サラチェナ市（ラーチノのセラーの近く）で製造される「モスカート・ディ・サラチェナ」というパッシートワインがありますが、名前とは裏腹に、グアルナッチャ ビアンカとオドアクラのブレンドで、プレシディオ認定されているんだよと。一つ疑問があるとこんなことも教えてくれるディーノです。



9

V38322 Giramondo gelso 2021 ジラモンド ジェルソ

希望小売価格 4,500円 アルコール度数：14% 品種：マルヴァジーア

マルヴァジーアで造るワイン、ジラモンドのリゼルヴァ的ワイン。

ベースのワイン自体はノーマルのジラモンド2021と全く一緒なのですが、ノーマルタイプをボトルングした際に一部のワインを1600リットル入りの桑製の大樽へと移し16か月間追熟させた後、ボトルングしたのがこのジラモンド2021ジェルソ（桑の意）。カンティエーナ ジャルディーノやブレッササンが頼んでいる樽屋さんをお願いして、桑の木で樽を作ってもらっている。とってもこの話はご自慢のようです。

もともとカラブリアにはシルクロードを行き来していた歴史があったようで養蚕が盛ん、ということは桑の木がある。『蚕が食べる』絹糸になる『糸』Setaセータというワインもあり。グラス提供にも耐えます。経過観察実証済。



V32618 Kannazuki 2019 カンナヅキ

希望小売価格 3,100円 品種：マリオッコ アルコール度数：13%

10



日本でしか飲めないワイン、そうその理由は日本語の名前だからかしやちょうが全部買われちゃった・・・というシリーズ。彼は日本のプロレスも好きみたいでメッセージでアントオ猪木さんのイラストとか送られてきますが、私の頭の中ではあのものまねの天才、神無月さんがプロレスパンツはいてるこっちみてる顔しか浮かんでできません。

10月の和風月名「神無月」の意味がことのほか気に入り、マリオッコが晩熟型のブドウで10月に収穫されるブドウということもあり、この名前にしたとのことです。口当たりは優しく、飲み心地も滑らか、使い勝手の非常に良いワインです！こちらグラスOK状況観察済です。

V33902 Gaijin 2021 ガイジン

希望小売価格 3,000円 品種：シラー アルコール度数：13%

11



そしてこちらも日本でしか飲めないキュベのGaijin。また日本語だから買われちゃったシリーズです。はっきり言いまして衝撃のお味のワインです。しっかり甘いんです。

2020年ヴィンテージはそんなことなかったのが驚かれました。どうしたの？と。

最初は甘いよね～とギョツとしてましたが、日に日になんとか気になるあいつ・・・的なワインです。今年の7月はもちろん暑く田んぼ作業をした日の夜などはなんだかこのGaijinの甘やかさに癒された気もしています。この甘みが癖になります。はっきり言って楽しいワインです。ディーノにも好き？と聞かれまして「おもしろい」と答えてしまいました。2週間くらいかけて飲みましたがへこたれません。瓶底の澱が最後の方にたくさん出てきてなかなかの量なので茶こしに残った写真を送ったら「ノンフィルターだから。」という返事が返ってきました。食べた甘かったです（笑）

V38324 La Barbera 2020 ラ バルベラ

希望小売価格 3,500円 品種：バルベラ アルコール度数：14.5%

12



ラーチノのセラーから数キロ離れたところに、広大な敷地を持つ貴族の紳士が60年前に小さなバルベラを植えたブドウ園があり、自分の消費用に醸造していたようで、彼がマリオッコではなくもっと一般的なバルベラが好きだったのだと。

その紳士の相続人である甥っ子と知り合ったディーノ、あまりにも美しいぶどう園を見て2020年に2000kgのそのバルベラのブドウを購入して自分たちと友人のために作ったのがこのワイン。14か月木樽で熟成。果実味もほど良く、酸もあるため、非常に飲み心地がよきです。「もうバルベラは造らないよ。たまには退屈しないように、楽しむために何かすることもあるさ」ということでどうやら1回限りのキュベだそうです。先日の試飲会でも多かった質問がなんでカラブリアでバルベラ？と聞かれましたのでディーノに直接聞いてみました！

とにかくSNSへの反応が早く
投稿も多いディーノ。
最近はいろんなキュベをイメージした
ヴィジュアルが上がってます。

お取引先さんでもディーノから
メッセージ来た！、フォローされた！
リアクションあったとか、
たくさんのお声を頂いてます。
私はディーノ警察と呼んでいます。

何で知ってるの！！というところまでくまなくパトロールしてますよ。



ラーチノのInstagramです。