

# 怖いくらいに完璧なエレガンスを持つワイン



その品質の高さは圧巻で、華やかな花のラベルも魅力です！！

ジャンニ ヴォエルツィオは、パローロ、バルベーラ ダルバ等を造っているピエモンテのみならずイタリアで注目される個人生産者の1人です。1969年から父のワイン造りを手伝い始め、1986年に独立して妻フランカ グランディとワイン造りを始めました。広く知られるロベルト ヴォエルツィオとは兄弟です。畑は 13.5ha の自家畑を所有し、新たに丘の上にある南向きの斜面の畑を1ha 買い足しました。所有する畑は全てパローロの域内にあります。常に高品質で純粋な葡萄を造るため、自ら畑を手入れし、剪定・間引きを行います。最も近代的な設備により注意深く醸造を行い、完璧なフレイヴァーを持った良質なワインを造ります。'99年からは、瓶詰め機械にも工夫をしておき、従来酸素が入っていた部分に窒素を充填させています。'98年のヴィンタリーのヴォエルツィオ家のブースで私どもがテイステイングしていると、有名なイタリアのワインと食の評論家バートン アンダーソンが訪れ、「やあ、相変わらず素晴らしいワインを造っているね。」と話していました。華やかな花のラベルは、画家のジャンニ ガッロによるものです。ヴォエルツィオのワインは、全世界からの圧倒的な人気のため、希望する数量を入手することは不可能です。「品質はマスコミに愛されるロベルトと遜色はなく、それに引き換え価格は遥かに妥当！」との評価さえあります。



《 地元で人気の品種から造られる、甘イチゴの香り、強い果実味を持つ、モダンなスタイルのワイン。2006年のヴィンタリーで試した際、ヴォエルツィオのワインの中で一番印象に残ったアイテムでした。 》



ラベルの花 :CICORIA(チコリー) / 花言葉は「待ちぼうけ」、「節約」 / 季語・夏  
ドルチェット ダルバ ロケッテヴィーノ

**I-82 2005 Dolcetto d'Alba Rochettevino**

**¥3,675** (本体価格 ¥3,500)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.C. 生産者:ジャンニ ヴォエルツィオ家 葡萄品種:ドルチェット 平均樹齢:14年  
クオーネ県のアルバ周辺で産出される、ピエモンテでも人気のある原産地呼称ワインです。ロケッテヴィーノは区画名で、'91年に葡萄を植え、ファーストヴィンテージは'97年でした。見た目も鮮やかなルビー色、やさしいタンニンの中に柔らかさもある見事なバランスのワインです。'05年は、全てのワインにとって完璧な年でした。'05年は、「ワインスペクテーター2006.12.15」で85点、「ヴェロネッリ」で2星 / 87点、「ガンペロ ロッソ」で2グラス、「ドウエミラヴィニ」で4房。

《 ジャンニ ヴォエルツィオは、ミラノの展示会でバルベーラを造る最高の4人に選ばれています 》



ラベルの花 :NON TI SCORDAR DI MI(忘れな草) / 花言葉は「真実の愛」、「私を忘れないでください」 / 季語・春  
バルベーラ ダルバ チャボ デッラ ルーナ

**I-83 2003 Barbera d'Alba Ciabot della Luna**

**¥5,250** (本体価格 ¥5,000)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.C. 生産者:ジャンニ ヴォエルツィオ家 葡萄品種:バルベーラ  
クオーネ県のアルバ周辺で産出される、ピエモンテでも人気のある原産地呼称ワインです。チャボ デッラ ルーナ(ピエモンテにある農機具などを保管しておく小さな小屋を指す)の区画の12年の樹齢のバルベーラから造られ、収穫量を80hl/haに制限しています。生産量は2,300本です。70%を新樽で、残りの30%は1年樽で10~11ヶ月間熟成させています。色濃く、樽の風味が心地良く、口中でカカオの要素が感じられます。ジャンニ ヴォエルツィオは、'03年のミラノの展示会でバルベーラを造る最高の4人に選ばれました。'03年は、「ワインスペクテーター2006.01.31」で88点、「ガンペロ ロッソ」で2グラス、「ドウエミラヴィニ」で3房。

プラム、ブラックベリー、軽く焦げたオーク。フルボディで、たくさんの果実味や香辛料、軽くレーズンもあります。プルーンとベリーの後味です。  
88点「ワインスペクテーター2006.01.31」

《 パローロとしてリリース出来る葡萄を使っています。ピエモンテのネッピオーロの特徴がストレートに出ています 》



ラベルの花 :GIGLIO(百合) / 花言葉は「威厳」、「純潔」 / 季語・夏  
ランゲ ネッピオーロ チャボ デッラ ルーナ

**I-301 2003 Langhe Nebbiolo Ciabot della Luna**

**¥5,460** (本体価格 ¥5,200)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:ジャンニ ヴォエルツィオ家 葡萄品種:ネッピオーロ 平均樹齢:10年  
葡萄園面積:1ha  
バルベーラ ダルバに隣接する畑で、ネッピオーロだけが栽培されています。パローロとしてリリースすることも出来るのですが、良いランゲ ネッピオーロを造りたいという考えで造られています。発酵温度はネッピオーロの方がパローロより低めで、より果実味が強く、品種の特徴がストレートに出ています。新樽 100%で熟成させています。フレッシュでフルーティな香り、酸が程良くあり、タンニンは非常に細やかで滑らかな口当たりの、バランスが良いワインです。'03年が「ヴェロネッリ 2007」で2星、「ドウエミラヴィニ 2006」で3房、「ガンペロ ロッソ 2006」で2グラス、「ワインスペクテーター2006.03.31」で81点。

《 毎年新品のバリックを使う贅沢なワイン造り。果実味と樽の風味が絶妙なバランスです 》



ラベルの花 : ORCHIDEA(蘭) / 花言葉は「美人」、「熱烈」、「変わりやすい愛情」 / 季語・春  
ランゲ ロッソ セラピウ

**I-49 2003 Langhe Rosso Serrapiu**

**¥6,510** (本体価格 ¥6,200)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 生産者: ジャンニ ヴォエルツィオ家 葡萄品種: ネッピオーロ(60%)、バルベーラ(40%)  
平均樹齢: 35年

「セラピウ」とは、畑名の「serra」と、「高貴な」という意味を持つ「piu」から付けられました。ランゲは、1995年産からD.O.C.に指定されています。ネッピオーロとバルベーラの畑は約200m離れており、その海拔は430mの丘に位置しています。バルベーラは早熟ですが、ネッピオーロが熟すまで房に残し、より完熟させます。マロラクティック発酵は温度管理されたタンクでおこなわれ、その後新樽で14ヶ月間熟成させます。毎年新樽を使うので、香りがたいへん良くなっています。凝縮した果実味と樽熟成による風味のバランスが絶妙で、とても個性的な味わいとなっています。'03年は、「ヴェロネッリ」で3ツ星、「ドウエミラヴィニ」で3房、「ワインスペクテーター2007.01.31」で88点。

《 セラの最良の南向きの区画をロベルトと分け合い、思いを込めてわずか 6,500 本しか造らないワイン 》



ラベルの花 : TRIFOGLIO(クローバー) / 花言葉は「堅実」、「幸福」、「約束」 / 季語・春  
バローロ ラ セラ

**I-50 2000 Barolo La Serra**

**¥12,600** (本体価格 ¥12,000)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C.G 生産者: ジャンニ ヴォエルツィオ家 葡萄品種: ネッピオーロ 平均樹齢: 35年

ラ セラは6人の生産者が所有していますが、昔はもっと狭く、他の生産者が広げたそうです。昔からある日当たりの良い南斜面は、兄弟であるロベルト ヴォエルツィオと分け合っています。収穫までに剪定を3回も行なったり、生産量を40hl/haに押さえたり、良いワインを造るためには努力は惜しみません。日当たりは柔らかく、樽熟成による適度な甘さ、わき上がるような深みのあるボリューム、そして長い余韻があります。20~30年は完全な状態を保つことのできるパワーがあります。年平均6,500本しか生産されません。ヴォエルツィオは、「『ラ セラ』は、私にとって非常に大切なワインです。」と熱く語ってくれました。

'00年が、「ガンベロ ロッソ」で赤2グラス、「ワインスペクテーター2005.1.31」で93点、「ドウミラヴィニ」で4房、「エスプレッソ」で3ツ星・16.5点、「ヴェロネッリ」で2ツ星・89点。

バラやベリー系の果実の非常にはなやかな香り、わずかに軽いバニラの香りが感じられる。フルボディ、絹のようになめらかなタンニン、持続性があり、杉の香りが広がる、フルーティな余韻。エレガントでシルキー。まったく見事な出来栄のワインである。飲み頃は2010年以降。

93点 「ワインスペクテーター 2004.7.31」

**ロターリのスプマンテ 売り尽くし特別条件付きセール！！** (在庫が無くなり次第最終売となります。あらかじめご了承ください。)

ロターリのスプマンテは手間もコストもかかる瓶内二次発酵で造る本格的なスプマンテです。(リストP160~161)



《ワイン名の「28」は、瓶内熟成期間を表しています》

ロターリ キュヴェ ヴェントット タレント

**I-500 ROTARI Cuvée 28 Talento**

**¥2,940** (本体価格 ¥2,800)

《白》【辛口】等級: D.O.C. トレント 生産者: ロターリ

葡萄品種: シャルドネ(90%)、ピノ ネーロ(10%) 熟成: 瓶 28ヶ月間

トレンティーノ北部に位置するアディジェ渓谷にある畑からの葡萄で造られています。D.O.C.で定められている厳しい品質基準に基づき、メド クラシコで造られています。ノン ヴィンテージ シャンパーニュの規定を遥かに上回る 28ヶ月間、ボトルの中で酵母とともに寝かせ瓶熟させています。明るい麦わら色、豊かな果実のアロマが広がります。重過ぎない果実味ながらゆたかな風味、ふくよかで熟成感のあるバランスのとれた味わいです。「ルカ マローニ年鑑2009」で85点、「ヴェロネッリ2009」で1ツ星/84点。

《残り僅かで、早々に売り切れ必至です》

ロターリ ロゼ タレント

**I-501 ROTARI Rosé Talento**

**¥3,360** (本体価格 ¥3,200)

《ロゼ》【辛口】等級: D.O.C. トレント 生産者: ロターリ

葡萄品種: ピノ ネーロ(75%)、シャルドネ(25%) 熟成: 瓶 24ヶ月間

《限定 124本》

D.O.C.で定められている厳しい品質基準に基づき、メド クラシコで造られています。24ヶ月間の瓶内熟成を行なっています。美しいサーモンピンク。エレガントでフルーティなアロマ。厚みのあるボディとフレッシュで軽やかなラズベリーを思わせる風味が感じられます。きめ細かな泡立ちが長く続きます。アペリティフや軽めのシーフードに最適です。「ルカ マローニ年鑑2009」で82点、「ヴェロネッリ2009」で1ツ星/85点。

《ヴィンテージ シャンパーニュの法的熟成期間と同じ3年の瓶内熟成》

ロターリ リゼルヴァ タレント

**I-502 2002 ROTARI Riserva Talento**

**¥3,780** (本体価格 ¥3,600)

《白》【辛口】等級: D.O.C. トレント 生産者: ロターリ

葡萄品種: シャルドネ(90%)、ピノ ネーロ(10%) 熟成: 瓶 36ヶ月間

ファエドとブレッサーノの丘にある畑からの葡萄で造られています。伝統的なメド クラシコで造られています。このリゼルヴァはヴィンテージ シャンパーニュの法的熟成期間と同じ、36ヶ月瓶内熟成をさせたものです。輝きのある麦わら色。トーストの風味とほのかな果実味がバランスよく感じられます。きめ細かな泡立ちとボリュームを感じる舌触りとはつらつとした余韻が見事な1本です。'02年が「ガンベロ ロッソ」で2ツ星、「ルカ マローニ2008」で78点。