

新入荷

Quinta da Raza

キンタ ダ ハーザ

ポルトガル / ミーニョ地方 / ヴィーニョ ヴェルデ



ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン「Basto(バシュト)」のテロワールを表現 土着品種の個性を引き出して造る高品質なワイン



歴史ある家族経営のワイナリー

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P. ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョによって運営されています。1987 年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なるワイン

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティールワイン”に仕上げられています。通常のワイン同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワイン アドヴォケート』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「ヴィーニョ ヴェルデはワインの名前ではなく、生産地域 (D.O.P) を指します。白ワインだけでなく、赤、ロゼ、スパークリングワインも造られています。一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われてはいますがそれは正しくありません。特にアルヴァリーニョやアヴェツソといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性を持っています」と話します。



ヴィーニョ ヴェルデで最も内陸に位置するサブリージョン「バシュト (Basto)」のテロワールをワインに表現する

ポルトガルには 14 の D.O.P.があり、ヴィーニョ ヴェルデの生産量はポルトガルのスティルワインの D.O.P.の中で最大となっています。キンタ ダ ハーザのある「バシュト」は、ヴィーニョ ヴェルデの9つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。ヴィーニョ ヴェルデの他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなります。これは晩熟の品種であるアザル (白) や エスパデイロ (赤) の生育に非常に適しています。

キンタ ダ ハーザの畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。タメガ川と大西洋からの風を遮る山々に囲まれています。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。土着品種に注力し、アザル、アレント、アヴェッツォ、ヴィニャン、トラジャドゥーラ、アルヴァリーニョ等を栽培しています。キンタ ダ ハーザでは、周囲の自然環境との調和を大切にし、生物多様性を保ち、自然との共生を目指しています。

「私たちは特に、土着品種を守ることを重視しています。なぜなら、このような地域ならではの葡萄は、この土地や気候に非常に適していたからこそ、長年栽培されてきたと言えるからです。例えば、アザルは完熟しにくい葡萄品種で、他のエリアではあまり栽培されていませんが、バシュトの畑は非常に日当たりが良いため完熟することが出来ます。私たちの哲学は、単一品種のワインの場合、その葡萄の独自の個性、アロマやフレイバーが際立つようにすることです。また、私たちは複数品種のブレンドによるワインも造っていますが、単一品種の個性を知った上でブレンドのワインを飲むと、そのワインをさらに良く理解することが出来ます」



栽培と醸造について

ディオゴは、先人達のワインに対する想いを大切に受け継ぎながら、さらなる品質向上を求め、献身的に努力を重ねてきました。葡萄栽培とワイン造りについては、伝統を重んじながら、革新的な技術を取り入れています。収穫は、畑で丁寧に選別しながら手摘みで行ないます。収穫の際は、葡萄のフェノール類 (タンニン、アントシアニン、フラボノール等) の成熟具合について様々な分析、考察を行った後、いつ収穫を行うかを決めています。当然ながら畑の向きや標高、求めているワインのスタイルや葡萄品種によって熟度が違ってきます。数日ごとに畑から葡萄の実をランダムに採取して分析を行い、潜在アルコールを測定します。さらにラボで pH や酸度を測定、種や果皮を食べてフェノール類の成熟度合いを見ます。



「個々の区画や品種の熟度の違いに合わせて収穫の順番を決めます。収穫は、熟練した収穫チームによって品質の良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄が潰れないよう小型のケースに入れセラーに急いで運びます。この時期は寝る間も惜しむほどの忙しい時期ですが、チームは活気に満ちています」とディオゴは話します。

また、黒葡萄のヴィニャンは、100 年以上前に造られた「ラガレス」と呼ばれる石の発酵槽を使い、昔と同じように足踏みをして葡萄を潰しています。他の抽出方法と比べてみたところ、人の足で潰したほうが他のどんな方法より優しく抽出出来ることが分かったため、このやり方を採用しています。



【 QUINTA DA RAZA / キンタ ダ ハーザ 】

ワイナリー名を冠した上級キュヴェで、ヴィーニョ ヴェルデに使用する土着品種の中でも、複雑さがあり長期熟成のポテンシャルを持つ葡萄品種である、アヴェッソもしくはアルヴァリーニョを主に使用しています。



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2021 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

複雑さがあり、長期熟成が可能なほどのポテンシャルを持つ土着品種、アヴェッソを単一で仕込んだヴィーニョ ヴェルデです。グリーンを帯びた輝きのある黄色、オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレーバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3 時間から 6 時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと压榨した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約 18 度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.4.30」で 90 点

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
葡萄品種：アヴェッソ

品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

口当たりは、ラインナップの中では比較的フルボディのスタイルだと思われる（広い目で見ればミディアムボディというのがより正確だが）。口中で完璧に統合された酸味が、ジューシーで新鮮なフィニッシュを与えている。若いうちは、いつまでも続くようなグリップ感のある余韻がある。このどちらかという厳格で本格的なアヴェッソは、今飲んでもしっかり良いだろう。もう一度言うが、今飲む価値がある。しかし、私の熱狂を正当化するためにも、このワインには数年間熟成できることを証明して欲しい。可能だと思うが、そのためには若い時のようなエネルギーを維持してもらわなければならない。飲み頃は 2022 年～2029 年。
——「ワイン アドヴォケイト #260 2022.4.30」より

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ アルヴァリーニョ 2018 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso Alvarinho

アヴェッソとアルヴァリーニョはどちらも葡萄の粒が小さく、果肉に対する果皮の割合が多いため集約があり、複雑で豊かなアロマとフレーバーがもたらされ、パワフルな味わいのワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。10%のみ、前の年のワインをオーク樽で熟成させたものをブレンドしています。

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40%

熟成：ステンレスタンクで澱ととも 18 ヶ月

品番：PA-043/JAN：4935919360432/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アルヴァリーニョ トラジャドゥーラ 2021 Vinho Verde Quinta da Raza Alvarinho Trajadura

輝きのある黄色、繊細でありつつ複雑、レモン、洋梨、桃、リンゴのフレッシュな果実に加え、かすかにアーモンドのニュアンスが混ざるアロマは、繊細でありながら複雑な個性を持っています。口に含むととてもエレガントかつフレッシュ、心地よい余韻がいつまでも感じられます。

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アルヴァリーニョ 60%、トラジャドゥーラ 40%

品番：PA-041/JAN：4935919360418/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



【 DOM DIOGO / ドン ディオゴ 】

ワイナリーの5世代目、ジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリヨの名を冠したシリーズです。伝統的な土着品種を単一で仕込むことで、個々の葡萄の個性を際立たせています。

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アリント 2021 Vinho Verde Dom Diogo Arinto

輝きのある淡い黄色、桃や熟したリンゴ、洋梨の少しトロピカルなアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュ、たいへん調和のとれた味わいです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低圧でゆっくりと压榨した後、14 度から 16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15 日から 21 日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

★「ワイン エンスージアスト 2021.7.26」で 90 点/Best Buy

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アリント 100%

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ ヴィニャン 2021 Vinho Verde Dom Diogo Vinhao

「ラガレス」と呼ばれる 100 年以上前に造られた石の発酵槽に除梗した葡萄を入れ、人の足で潰してから発酵させています。こうすることで最も優しく抽出が出来ると考えています。しっかりと濃い赤色、ブラックベリーやラズベリーを思わせる豊かなアロマとフレーバーがあり、非常にソフトな口当たりです。畑の標高は平均で 200~250 m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、20kg のケースに入れて運びます。「ラガレス」で発酵させた後、压榨します。ワインをステンレスタンクに移し、不純物を沈殿させます。その後、澱引きを行い、フィルターをかけてからボトリングします。

【赤・スティルワイン・フルボディ】

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：ヴィニャン 100%

品番：PA-045/JAN：4935919360456/容量：750ml **2,310**(本体価格¥2,100)



【 RAZA / ハーザ 】

複数品種のブレンドによるワインで、畑の周辺に生息する小さな鷹をラベルのモチーフにしています。



ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2021 Vinho Verde Raza Branco

畑で選別しながら手摘みで収穫し、葡萄がつぶれないように 20kg のケースでセラーに運びます。柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。

【白・スティルワイン・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アリント 50%、アザル 35%、トラジャドゥーラ 15%

品番：PA-039/JAN：4935919360395

容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)



ハーザ テイント ナット NV Raza Tinto Nat

このワインは出来る限り、人的介入を避け、発酵の際は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母の働きで行い、ボトリングの際に SO2 の添加はせず、フィルターもかけません。「ラガレス」と呼ばれる 100 年以上前に造られた石の発酵槽に除梗した葡萄を入れ、人の足で潰します。しっかりと濃い赤、ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。しっかりとした酸はこの土壌で育つヴィニャンの持つ特徴です。

【赤・スティルワイン・フルボディ】<王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：ヴィニャン 100%

品番：PA-044/JAN：4935919360449

容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

新入荷

CHÂTEAU ROCHER CORBIN

シャトー ロシェ コルバン



3度にわたる細かな選別を経て、最高品質の葡萄のみを使用 家族経営の小規模シャトーが手掛けるこだわりボルドー

自然環境を尊重しながら品質向上に努める

シャトー ロシェ コルバンはモンターニュ サンテミリオンの中心地に位置する家族経営のワイナリーです。現在は、1955年生まれのフィリップ デュランが4代目のオーナーを務めています。10年以上前からオーガニック栽培を実践しており、2020年に認証を取得しました。畑には化学肥料、除草剤は一切使用しません。葡萄畑はかつて、シャトー コルバン（サンテミリオン グラン クリュ）の所有地でしたが、1880年にフィリップの曾祖父、シャルル デュランの所有となりました。それから父から子へと4世代にわたり、ワイン造りとその情熱が受け継がれてきました。1986年にフィリップがシャトーを引き継ぎ、自然環境を尊重しながら近代化を図り、さらなる品質向上のために力を注いでいます。また、娘たちもそれぞれ活躍しており、ワインのラベルデザインや、畑仕事、販売などを行なっています。畑面積 10.5ha、年間生産量約 5~6 万本ほどの小規模シャトーながら、ワインの販売はほとんどを輸出が占めており、その比率は 80%にも上ります。



丁寧な畑仕事が高品質な葡萄を育てる

フィリップは自然と完全に調和した畑から偉大なワインが生まれると考えています。「私たちにとって、葡萄を育てること、ワインを造ることは、毎年のシーズンと葡萄とのリズム、調和を物語るものです。テロワールを熟知し、品種の特性をよく理解し、ブドウの生育、醸造に関する深い知識を身につけてこそ素晴らしい仕事を成し遂げることができる」とその哲学を語っています。葡萄の剪定はギョー ドゥーブルで、摘芽を行い、生産量を調整し、風通しをよくします。「剪定の際に重要なのは、主幹が正しい形を保っているか（横に傾いていないか、高く伸びすぎているか、など）を見極めることです」とフィリップは言います。注意深く剪定を行い、収量を制限し、より集約した葡萄を得られるようにしています。そのほかに、除草剤を使用するかわりに土を耕す、病害の対策はオーガニック栽培で認可されている硫黄と銅（ボルドー液）のみを使用するなど、畑仕事を丁寧に行なっています。また、収穫については、葡萄が完璧に成熟した状態で手摘みし、その際は葡萄を傷つけないよう小型のケースを使用しています。手摘みすることで、畑で葡萄を選別することが可能となります。また、セラーでは選果テーブルを使用して葡萄をさらに選別し、除梗の後も粒単位で選別を行うなど、合計 3 回もの選別作業を経て、完璧な葡萄のみを使用してワイン造りを行なっています。



ロシエ コルバンの 10.5ha の畑は、テルトル ド カロンと呼ばれる小高い丘の西側の斜面に広がっています。**粘土石灰質土壌で非常に日当たりが良く、水はけの良い斜面**という葡萄栽培に理想的な条件に恵まれています。メル口とカベルネ フランの他、ワインにより豊かな果実味を与えるために、2019 年からマルベックの栽培も始めました。品質の高い葡萄を得るため、収量を厳しく制限し (45hL/ha)、病害対策には銅と硫黄のみを使用します。栽培する葡萄の約 85%がメル口、15%がカベルネ フランで、平均樹齢は 45 年です。15%は樹齢 70 年以上の古木で、最も古い区画はなんと樹齢 140 年のメル口を含んでいます。この畑は、曾祖父の代から 5 世代にわたって受け継がれてきたもので、葡萄はフィロキセラ禍の直後に植樹されました。



「かれこれ 30 年間、除草剤は一切使用していません。その代わりに畝の間の土を耕します。地中の生き物の生態系を変えないように、土をあまり深く掘り返さないよう心掛けています。また、畝の間には草を生やしています。ソラマメなどのマメ科の植物をカヴァークロップとして植えています。葡萄の木や実よりも先に、偉大なワインは土壌から生まれると考えています。生物多様性を維持するために、サンザシやイグサ、ヘーゼルナッツの木など様々な植物を畑の周辺に植えています。葡萄はギョー ドゥーブルに剪定することで、収穫量をコントロールしています。剪定は通常、12 月から 3 月の間に行いますが、このような期間をとることで、春の霜の害を避けるようにしています。たとえば、霜害に最も弱い区画は最後に剪定します。**葡萄の栽培をより自然なものに近づけるほど、私たちの仕事は増え、観察とコントロールが必要になります。**畑作業はすべて、私自身と娘のジュリエット、一人の従業員だけで行います。経験を積み、意欲のある少人数のチームで働いています。よほどの問題がない限り、外部から栽培チームを雇うことはありません。こうすることで葡萄を常に観察し、厳しくチェックすることが出来ます。ただし、収穫時期には約 30 人の収穫人のチームを編成し、1 週間から 10 日間ほどかけて作業を行っています」とフィリップは話します。



1 回目：畑で選別



2 回目：房の状態不要な粒や枝を取り除く



3 回目：除梗した後、さらに粒選り

葡萄は、**合計 3 回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。**まず、畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように 10kg のケースを使いセラーに運びます。除梗する前に選果テーブルを使い、人の手で丁寧に、しぼんだ粒や、枝や茎などを取り除きます。除梗した後、さらに人の手で粒ごとに選り分け、枝や梗が一切残らないようにし、完璧な葡萄だけを残します。このように手間暇をかけて選び抜いた最高の葡萄だけを使用することで、高品質なワインを造り出しています。

葡萄は除梗しますが、破碎せず、粒の状態での発酵を行います。品種ごとに別々に醸造します。アルコール発酵前に短いコールド マセラシオンを行い、果皮と果肉から色素やタンニン、アロマなどの要素を優しく抽出します。これにより、ワインの繊細なキャラクターを大きく変化させずに保つことができます。発酵は温度コントロールしたコンクリートタンクで行います。マロラクティック発酵は一部をフレンチオーク樽で行っています。熟成はコンクリートタンクとフレンチオーク樽で行います。**ここ数年の間に、醸造工程での SO₂ の使用量を徐々に減らしており、2017VT からは瓶詰時も含め、一切添加していません。「すべてのプロセスを観察してコントロールする必要があります。特に、ボトリング時に窒素ガスを十分に充填する必要があります。」**3 度にもわたる細かい選別によって、健全な葡萄のみを使用していることが、SO₂ 無添加での醸造を可能にしているといえます。こうして出来上がるワインは、ピュアなフルーツの味わいがしっかりと感じられ、個性が詰まったオリジナリティ溢れる仕上がりとなっています。

樹齢30年から140年の高樹齢の葡萄を選び抜いて造り上げる
若いうちでも、熟成させても楽しめる魅力的な1本



シャトー ロシェ コルバン 2016

Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 140 年の古樹による凝縮された葡萄から造られています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい、葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。輝きのある濃いガーネット、熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味が感じられ、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。若いうちからも楽しめますが、数年間、熟成させるとさらに素晴らしくなります。



完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けまします。メルロとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、全体の 3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月熟成を行います。

★「ワイン エンスージアスト」で 91 点、「ギド アシェット デ ヴァン 2020」で 2 つ星、フランスのワイン専門誌「テール ド ヴァン」による「コンクール デ ヴァン 2020」で金賞。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ボルドー

等級：AOC モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 15%

熟成：3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月

品番：FC-536 / JAN：4935919315364 / 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

樹齢15年から25年の若木の葡萄で仕込むフルーティなスタイル
メルロ100%で造るフレッシュかつ集約した果実味が魅力です

レ プロメス ド ロシェ コルバン

Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けまします。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ボルドー

等級：AOC モンターニュ サンテミリオン 葡萄品種：メルロ 100%

熟成：50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

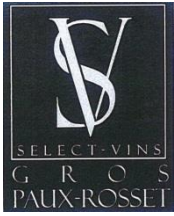
[2014VT] 品番：FC-534 / JAN：4935919315340 / 容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

[2016VT] 品番：FC-535 / JAN：4935919315357 / 容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)





ラングドックのトップ生産者、シャトー ラ ネグリがプロデュース ネグリのノウハウを活かして造る 高品質ワイン



(写真右) シャトー ラ ネグリのオーナー、ジャン ボー ロセ

セレクト ヴァンはシャトー ラ ネグリがプロデュースするワインで、一般的なネゴシアン ワインとは大きく異なります。単に葡萄やワインを購入するのではなく、ネグリのノウハウを活かして栽培、醸造、熟成まで一貫して指導し、最終的なボトリングはネグリの施設で行い、それぞれの生産者名でリリースしています。それぞれのドメーヌには所有者がおり、ワイン造りの指導はラングドックでNo.1 と呼び声の高いワインメーカー、クロード グロとデイディエ ラクローが担当しています。かつてテーブルワインが主流であったラングドックにおいて、高品質なワイン造りで成功を収めたネグリだからこそ出来る取り組みであり、小さなドメーヌのワインを素晴らしい品質にすることで、ラングドックの活性化に大きく貢献しています。

「賭けてもいいが、クロード グロは最も才能がありながら、今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番名が知られていない人物だろう」 -ジェブ ダナック
ワインメーカーを務めるクロード グロの魅力はワインメーカーが表に出ない、その土地や生産者に合わせたワイン造りを追求していることです。裏方に徹しており、写真に写ることさえも躊躇し、あくまでも主役は生産者と考えています。そのため、クロード グロの造るワインには、ワインメーカーのスタイルが大きく表れているわけではありません。その証としてジェブ ダナックは彼のウェブサイトで次のように語っています。「賭けてもいいが、クロードは最も才能がありながら今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番、名前を知られていない人物だろう。」

※ジェブ ダナック…ワインアドヴォケイトのレビュアーとしてローヌやカリフォルニア南部を担当。2017 年に独立し、自らのサイト、Jubdunnuck.com を立ち上げた。



＜ラングドックの AOC について＞

以前は、色で囲ってある部分はひとつの横並びでしたが、ラングドック委員会が独自に 3 段階に階層化しました。

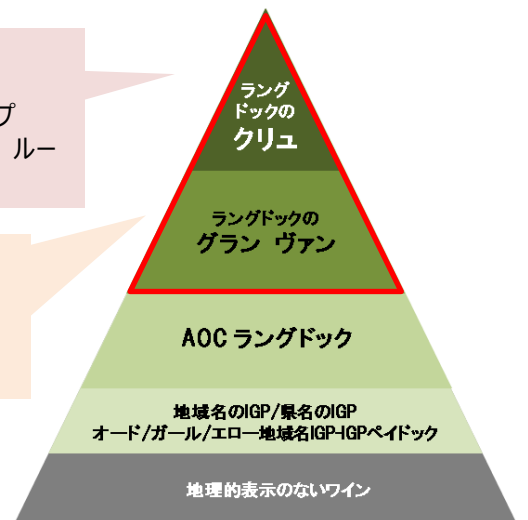
広いラングドック内で、多様性をよりわかりやすいものにするため、ラングドック委員会は品質に基づき、独自の階層システムを構築しました。それはこれまで横並びだった AOC を、葡萄品種、テロワールの多様性や優位性を反映させ、3 段階に階層化したものです。

クリュとされる 5 つの AOC

- コルビエール ブートナック
- ラ クラブ
- テラス デュ ラルザック
- ピク サン ルー
- ミネルヴォワ リヴィニエール

グラン ヴァンの主な AOC

- コルビエール
- サン シニアン
- フोजェール
- ミネルヴォワ
- フイトゥー
- リムー など



新入荷 再入荷



クリュ デュ ラングドックのひとつ
「ラ クラープ」からのワイン

最初に認定されたクリュ
「ラ リヴィニエール」からのワイン

4世代にわたって栽培を続ける
農家の葡萄を使用しています

**ラ クラープ ブラン
ヴァラド 2018 NEW!**
La Clope Blanc Valade

畑は海に面した南向きの斜面にあり、土壌は粘土石灰質です。収穫した葡萄は除梗、破碎し、空気圧プレスで圧搾します。プレスした果汁をステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで澱とともに6ヶ月熟成させます。その間、パトナーージュを行い、澱を攪拌します。輝きのある淡い麦わら色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果実のフレッシュなアロマの中に白い花やアプリコットのニュアンスが混ざっています。程よいボディがあります。

【白・辛口】

国/地域等：フランス/ラングドック/ラ クラープ
葡萄品種：ブルブルーラン、グロナッシュ ブラン他
熟成：ステンレスタンクで澱とともに6ヶ月
品番：FC-549/JAN：4935919315494/容量：750ml
¥1,870 (本体価格¥1,700)

**ミネルヴォワ ラ リヴィニエール
ドメヌ デュ ロック 2014**
Minervois la Livinière Domaine du Roc

畑は、モンターニュ ノワール（黒い山）の麓、石の多い台地に広がり、土壌は粘土石灰質です。100%除梗します。発酵前に72時間コールドマセレーションを行い、その後3~4週間、タンクで長い発酵と醸しを行います。綺麗な澱と共にオーク樽で12ヶ月熟成させます。瓶詰めまでコンクリートタンクで保存します。熟した果実のアロマに加え、月桂樹やガリーグの香りが混ざり合っています。リッチで深みがあり、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ラングドック/ミネルヴォワ
葡萄品種：シラー、グロナッシュ
熟成：オーク樽で12ヶ月
品番：FC-553/JAN：4935919315531/容量：750ml
¥2,200 (本体価格¥2,000)

**ミネルヴォワ
ドメヌ バティスト ブート 2017**
Minervois Domaine Baptiste Boutes

ゆるやかな斜面に位置する畑の土壌は、砂利の多い粘土石灰質です。100%除梗し、発酵前に72時間、低温マセレーションを行います。発酵はコンクリートタンクで25日間、温度コントロールしながら行います。その間、毎日、ルモンターージュを行います。シラーとムールヴェードルはフレンチオークのドゥミ ミュイ（600L、新樽でない）、グロナッシュはコンクリートタンクで約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ラングドック/ミネルヴォワ
葡萄品種：シラー、ムールヴェードル、グロナッシュ
熟成：フレンチオーク（600L、新樽でない）とコンクリートタンクで12ヶ月
品番：FC-552/JAN：4935919315524/容量：750ml
¥1,870 (本体価格¥1,700)

コルビエールの中でも標高が高い畑の有機栽培の葡萄を使用
ピュアできれいな果実の風味が楽しめます

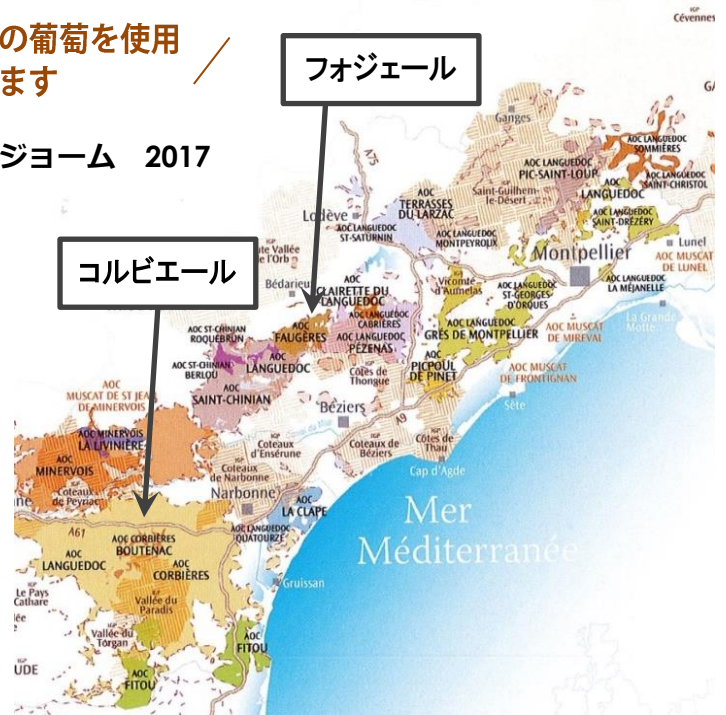


コルビエール プリュール サン ジョーム 2017
Corbières Prieure Saint Jaume

畑の面積は 11ha、コルビエールの中でも標高の高いエリアにあり、非常に風が強い場所です。土壌は粘土石灰質。有機栽培を実践しています。また、畑を耕すために馬を使っています。アルコール発酵は天然酵母、清澄せず、フィルターもかけずにボトルリングします。体にすっと染み入るような、とてもピュアできれいな味わいです。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック
/コルビエール
葡萄品種：シラー、グルナッシュ、
ムールヴェードル、サンソー
熟成：タンクで 7~8 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-551 容量：750ml
JAN：4935919315517 **¥2,200** (本体価格¥2,000)



有機栽培で育てた葡萄を使用して造るこだわりのキュヴェ
まろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています

フォジェール シャトー リゴ 2016
Faugères Château Rigaud

栽培者は、アントワヌ リゴです。有機栽培で育てた葡萄で造ります。畑は南向きの斜面に広がっており、土壌はもろい組成のシスト(片岩)です。選別は 2 回、房で選別したのち、さらに粒を選別します。100%除梗します。発酵と醸しは長めの 4~6 週間行います。シラーが 600L の樽、グルナッシュ ノワールはコンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。深みを帯びた濃いルビーレッド、スマレや赤い果実のアロマの中にスパイスが感じられます。口に含むととてもまろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック/フォジェール
葡萄品種：グルナッシュ、シラー 有機認証：ユーロリーフ
熟成：シラーが 600L の樽、グルナッシュがコンクリートタンクで 12 ヶ月
品番：FC-550/JAN：4935919315500/容量：750ml

¥1,980 (本体価格¥1,800)



赤い果実にガリーグ(南仏のハーブ)や月桂樹の香りが混ざり合っています

コート デュ ルシヨン ドメヌ ギセ 2017
Cotes du Roussillon Domaine Guisset

畑は、砂質から砂質ローム質、丸い砂利のみられる土壌です。収穫は手摘みで行います。醸造は伝統的な方法で行います。除梗、破碎し、発酵タンクに入れ発酵を行います。その後カリニャンとグルナッシュはステンレスタンク、シラーはバリック (225L、1~2 回使用した樽) を使用し、約 8 ヶ月熟成させます。スマレがかつたきれいな紫色。赤い果実にガリーグ (南仏のハーブ) や月桂樹の香りが混ざり合っています。フレッシュでバランスのとれた味わい。しなやかで調和のとれた綺麗なタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ルシヨン
葡萄品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ
熟成：シラーは樽、その他はタンクで 8 ヶ月
品番：FB-910/JAN：4935919219105/容量：750ml

¥1,870 (本体価格¥1,700)





VIGNEDILEO

VIGNEDILEO

ヴィニエディレオ



ナイトハーベストにこだわることで実現する、華やかなアロマときれいな果実味 ガンベロ ロッソも認める、コスト パフォーマンスに優れたヴェルディッキオ

ヴィニエディレオは、マルケ州アンコーナ県にあるイエージの町から、15km ほど離れたスタッフォロ村に位置する家族経営の生産者です。1990 年、レオナルド パルパチェリがアジエンダ アグリコーラ トレ カステッリを設立しました。2000 年にレオナルドの息子のエマヌエーレとジャンフィリップの兄弟が引き継いだ際、ワイナリーを設立し、それまでワイン造りを担ってきた亡き父に敬意を払い、彼の名前（レオ）を入れた「ヴィニエディレオ (Vignedileo)」というブランドを立ち上げました。彼らはさらに品質の高いワイン造りを目指し、葡萄の植え替えやセラーの改築を行いました。現状に満足することなく、現在も頑固なほどに品質追求を目指し、努力を続けています。ヴィニエディレオの造るワインの品質の高さは、イタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。

ワイナリー名にあるレオとはエマヌエーレとジャンフィリップ・パルパチェリの父レオナルドのことで、彼は夭折したが、地元品種への適切な愛情、厳格に品質を追求して栽培する時の労苦と手作業の重要性、伝統へのこだわりを子供たちに教え込んだ。疲れを知らない 2 人兄弟は 15 年にわたりスタッフォロ村のワイン界の規範である。改築された大きな醸造所では完璧な収穫を行うことが出来、出来上がるワインはコスト・パフォーマンスが特に優れている。

—「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2016」より抜粋—



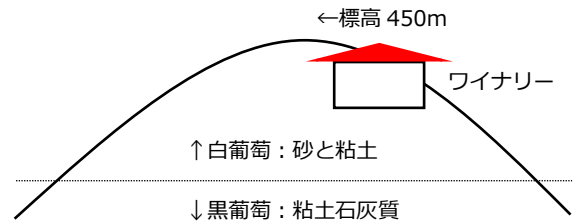
急斜面に広がる好条件の畑

このエリアは昔からヴェルディッキオの栽培が行われてきた歴史的な場所で、ヴェルディッキオの栽培に適したとても良い土壌です。葡萄栽培面積は 40ha で、白葡萄が 30ha (ヴェルディッキオ)、黒葡萄が 10ha です。標高は約 450m、スタッフォロ村の中で最も高い場所にあります。斜面の畑であるため、非常に風通しが良く、昼夜の気温差が大きいです。これらの要素は葡萄が完全な状態で熟すのにたいへん重要であると考えています。

ワイナリーの目の前、急こう配の場所に広がる畑。日差しも強く、風も強い。「人には厳しいが、葡萄にとってはまさに素晴らしい場所」とエマヌエーレは語ります。

土壌

主に2つのタイプの土壌があり、標高の高いところと低いところでわかれています。白葡萄（主にヴェルディッキオ）は砂質と粘土が交互に折り重なる土壌の標高の高い畑に植えています。黒葡萄（モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、メルロ）は粘土石灰質土壌の標高が少し低い畑に植えています。粘土石灰質土壌は特にモンテプルチャーノに適しています。



保水性の高い砂質土壌がヴェルディッキオに最適

白い砂質土壌の土を少し掘るだけで水分を含んだ茶色の土が見えます。とても保水性が高いことが分かります。砂だけでなく粘土も重なる土壌であること、そして暗渠（あんきょ）の整備の成果がよく現れていることが土壌状態からもわかります。

※土の中に管を通して水はけなど水分量を調整する技術を暗渠（あんきょ）という。



最も樹齢の古い60年樹齢の畑（2ha）。少し掘るだけで表れる茶色の土が保水性の高さを示しています。



畑のあるエリアにはカルシウム・塩分を含む地下水が流れています。7月、8月の夏場の水分不足が起こらないように、地下に管を通して水分が地中に供給されるようにしています。2013年にこの設備を整えました。生産者が「この水源はまさに我々の財産」と語るほどワイン造りに重要な要素となっています。

(写真左)
コンクリートタンクに水が入っており、管が畑へと通じています。



(写真左下)
畑にはこのような井戸がところどころにあります。



このエリアでは珍しい、ナイトハーベストにこだわる生産者 葡萄のフレッシュさを保つため、収穫には神経を尖らせます

ヴィニエディレオでは、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。そうすることで、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。こうした葡萄から得るモストは綺麗なグリーン色となります。「このエリアで、私たちのように真夜中に収穫をしている生産者はほとんどいません。このグリーンがかったきれいな色を持つワインが私たちの造るヴェルディッキオの特徴です。この色は酸化をしていない葡萄でないと出せません」とエマヌエーレは語ります。





品質を追求するために用意した、オーダーメイドのステンレスタンク

中が3段に分かれているステンレス製の発酵タンクを使用しています。畑ごと、区画ごとに細かくワインを仕込むために、メーカーに特注して製造してもらったものです。「畑にも人間と同じく個性がある」とエマヌエーレは語ります。タンクの周囲には冷水を流せる装置があり、これによって温度調節を行うことができます。



←セラーの中には、むき出しになっている天然の岩盤が見られます。



←横に筋が入っているベージュの部分が砂、縦に細く入っているのが粘土です。壁を触ってみるとひんやりと冷たく、水分が含まれていることがわかります。

熟成用セラー

醸造タンクの置かれているセラーの反対側に、熟成庫、テイastingルーム兼販売所、そしてボトリング設備があります。ここは、2003年に丘の斜面を削って造られたもので、一部の壁はむき出しの天然の岩盤となっています。大昔は海だった場所のため、海由来の土壌となっています。岩盤は砂と粘土が交互に層をなしています。この半地下状態のセラーは天井がとても高く、何もしなくても自然に18度に室温が保たれています。また湿度もあるため、ワインの熟成に理想的な環境と言えます。白のフロッコ (I-797) や赤ワインの熟成はフレンチオーク樽で行います。ベルトミュー社など様々な樽メーカーのものを使用しています。樽は毎年買い足しており、特にメーカーを決めているわけではなく、良いと判断した樽を仕入れています。



自然に一定の温度が保たれている熟成庫



ヴィニエディレオのフラッグシップワイン

一部に使用するフレンチバリックが味わいに深みを与えています



フロッコ ヴェルディッキオ デイ カステリ ディ イエージ
クラッシコ スペリオレ 2016 ※無くなり次第 2018VTへ切り替わり

Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。平均樹齢は40年。10月終わりに収穫します。収穫量は、ヴェルディッキオ (I796) の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15~20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。ごく一部(5~10%)を225Lのフレンチバリックで1~2ヶ月熟成させ、味わいに深みを出しています。深みのある麦わら色、凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。微かにバニラを思わせる風味が、心地よい酸と良く調和しています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2019」90点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC

葡萄品種：ヴェルディッキオ

熟成：ステンレスタンク8ヶ月、5%~10%のみフレンチバリックで1~2ヶ月

品番：I-797/JAN：4935919057974/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

2016VT
60本限り

たっぷりとしたフルーツの印象に
きれいなミネラル感がしっかりと合わさったバランスのよい1本



ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ
イエージ クラッシコ 2021

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

畑の標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。グリーンハーベストをして、しっかり収量制限します。10月第1週に収穫します。選別酵母を使い、ステンレスタンクで15度の低温で約10日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行わず、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。グリーンがかった麦わら色、青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぷりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。ラベルは、ワインが入ったグラスを上から見た様子を表しています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC
葡萄品種：ヴェルディッキオ 熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月
品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

DOC エリアの若いヴェルディッキオを使用した
価格以上の満足感が味わえる1本



イル ビアンコ 2021

Il Bianco

<スクリュューキャップ>

葡萄は全て、D.O.C.ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラッシコの区画内の、樹齢の若いヴェルディッキオ(5~6年)を使用しています。ラベルは、「↑」=「ここにおいしいワインがあるよ!」と店頭で目立つようにデザインしました。標高は442m、砂と石灰岩土壌です。ステンレスタンクで、15度の低温で10日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。黄緑色、新鮮な白い果実の強いアロマとフレイバー。ほどよい骨格があり非常にフレッシュな口当たり、バランスのとれた酸が全体を支えています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：ヴィーノ ビアンコ
葡萄品種：ヴェルディッキオ、トレッビアーノ、他
熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月
品番：I-795/JAN：4935919057950/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

ヴェルディッキオ 100%で造る“スプマンテ”
シャルマ方式ですが瓶内二次発酵のような、繊細さときめ細かさがあります

290本
限り



ヴィーノ スプマンテ ブリュット ヴェルディッキオ NV

Vino Spumante Brut Verdicchio

畑は砂と石灰岩土壌で、南向き、標高は442mです。仕立てはギヨー。スプマンテに使う葡萄は高い酸が必要なため、通常より15~20日早く、9月第1週の夜間に収穫します。収穫量は、70hL/haです。大型発酵タンク(オートクレーヴ)で3ヶ月、二次発酵させます。輝きのある麦わら色、シャルマ方式ですが瓶内二次発酵と同等の5.5気圧あり、きめ細かく持続性のある泡が立ち上ります。熟した白い果実のアロマがあります。口当たりは非常にフレッシュでバランスがとれ、きりっとした心地よい酸が感じられます。香ばしいハーゼルナッツを思わせる余韻が続きます。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/マルケ
等級：ヴィーノ スプマンテ 葡萄品種：ヴェルディッキオ
品番：I-798/JAN：4935919057981/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

Clos du Mont-Olivet

— クロ デュ モン オリヴェ —

＼ New Arrival ！ ／

新入荷



格付けにこだわらず自らの信念を貫いた ティエリ サボンの自信作

畑は AOC リラックのエリア内にあるため、本来ならば AOC リラックとして出してもよいのですが、造り手のティエリ サボンは、砂質土壌に植え得られた高樹齢のサンソーの素晴らしさ、特徴を最大限に引き出したいと考えました。自分の思い通りのワインにするには AOC の規定が厳しすぎると判断した彼は、サンソーを主体とした IGP ガールとしてこのワインを造りました。「La Quête」は古いフランス語で「道」を意味します。この名前からもティエリ サボンの「己の道を行く」という意思が感じられます。格付けにこだわらず、自らの信念を貫いたティエリの自身作と言えるでしょう。

2019VT について

2019 年は良い意味で暑く乾燥した年でした。6 月末に暑さのピークが訪れ、最高気温は 44 度を超えました。このような特異な気候条件にもかかわらず、ほとんどの葡萄は順調に生育しました。グルナッシュ ノワールは花ぶるいを起こしやすい品種ですが、この年はほとんどそれがありませんでした。全体的に葡萄は集約され、小さく実が引き締まり素晴らしく健全な状態でした。

ヴァン ド ペイ デュ ガール ラ クエット 2019 Vin de Pays du Gard La Quête

180 本
限り

サン ローラン デ ザルブル村にある砂質土壌の畑「ル プラン シュッド (Le Plan Sud)」と呼ばれる区画からの葡萄を使用します。サンソーの樹齢は 45~60 年です。収穫した葡萄は除梗した後、15 日間、ステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、フリーランとプレスワインをブレンドし、ステンレスタンクと「グレ」という土で造られた熟成容器で数ヶ月熟成させます。その後、ドゥミ ミュイとバリックに移し、さらに数ヶ月熟成させます。グルナッシュ ノワールを少しブレンドすることで、ワインによりアロマティックな要素が加わりました。

【赤/フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
生産者：クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種：サンソー85%、グルナッシュ ノワール 15%
熟成：ステンレスタンクで数ヶ月、その後樽で数ヶ月

品番：FC-527/JAN：4935919315272/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



＼ New Arrival ！

新入荷



妥協のない造りで、価格以上の満足感が味わえる
ロッカ デイ モリのエントリー クラス シリーズ

ネグロアマーロ 100%で造る

たっぷりとした口当たりのワインが入荷致しました！

ネグロアマーロ サレント フォルテ インカント 2019
Negroamaro Salento Forte Incanto

温度管理の下、スラヴォニアンオークの大樽で 30～45 日、発酵と醸しを行います。熟成も樽で約 3 ヶ月行います。輝きのある濃いルビーレッド、豊かな赤い果実のフルーティで素晴らしい香りが広がります。口に含むと花を思わせるフレーバーがとてもフレッシュに感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：イタリア／プーリア

等級：IGP 生産者：ロッカ デイ モリ

葡萄品種：ネグロアマーロ 熟成：樽で約 3 ヶ月

品番：I-949／JAN：4935919059497／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

同シリーズのサリチェ サレンティーノもお見逃しなく！
ワインの価格が高騰する中、1000 円台前半で楽しめる魅力的な 1 本です

サリチェ サレンティーノ ロッソ フォルテ インカント 2017

Salice Salentino Rosso Forte Incanto ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

フリージアや繊細な野性のスマレ、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの果実は、しだいにブラックカラントのジャムや、クローヴを思わせる風味へと変化します。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア 等級：DOC

生産者：ロッカ デイ モリ 熟成：樽で約 3 ヶ月

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

品番：I-583／JAN：4935919055833／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



ワイン王国

2022 July
NO.129

1000 円台で見つけた アロマティック品種のワイン

88 本から選ぶ

究極の

お値打ちワインは

コレ!



1000円台で見つけた
アロマティック
品種のワイン

はつきりとした香りが魅力的で、ブドウの個性が際立っているアロマティック品種。華やかな香りを楽しんだり、少し冷やして味わったりと、異なるこれからの季節の強い味方になるはず。

4人のソムリエが厳選したアロマティックなワインを紹介します。

1,000 円台のアロマティック品種を使用した 88 本のワインを 4 人のテイスターがブラインド・テイティング。6 アイテムが 5 ッ星に選ばれました。



1000円台で見つけたアロマティック品種のワイン

★★★★★

センスアーレ モスカート 2020年
Sensuale Moscato

満足感のある甘味とすっきりした酸

日射量に恵まれたイタリア南部に位置し、ヴルトゥーレ火山の噴火の影響を受けた、ミネラル豊富な土壌でブドウを栽培する生産者。モモのピュアな香りに、清涼感のあるエルダーフラワーも。口に含むと感じるかすかな発泡が心地いい。フレッシュな酸は、ほのかな甘みとバランスが取れている。飲みやすく癒される味わい。

Grape: アロマ品種 ミスカト100%

産地: イタリア

生産者: ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種: モスカート

味わい: 甘い

酸味: 弱

香り: エルダーフラワー、モモ、パイナップル

適宜温度: 10-12℃

保存方法: 直射日光を避け、涼しい場所で保存

賞状: 2022年 ワイン王国 1000円台で見つけたアロマティック品種のワイン

Tasting Comments

満足感のある甘味とすっきりとした酸

日射量に恵まれたイタリア南部に位置し、ヴルトゥーレ火山の噴火の影響を受けた、ミネラル豊富な土壌でブドウを栽培する生産者。モモのピュアな香りに、清涼感のあるエルダーフラワーも。口に含むと感じるかすかな発泡が心地いい。フレッシュな酸は、ほのかな甘みとバランスが取れている。飲みやすく癒される味わい。

—— 「ワイン王国No.129」 コメントより抜粋

センスアーレ モスカート 2020

Sensuale Moscato

センスアーレは、「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールに小さな丸をモチーフとしたハートが描かれています。

畑は標高 500m に位置し、モスカート ダスティで知られるアスティと同様に冷涼な気候です。粘土の多い火山性土壌で、カルシウム、窒素、凝灰岩が豊富です。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、ろ過の回数は出来る限り少なくしています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94 点

【白・やや甘口】 国/地域等：イタリア/バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ピアンコ

品番：I-738 / JAN：4935919057387 / 容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

「ベスト・オブ・ドイツワイン」受賞ワイン特集



『ワイン王国 No.129 (2022年7月号)』の特集、「ベスト・オブ・ドイツワイン」に、50本のドイツワインが選出され、そのうち、弊社が輸入する8本が選ばれました。「ワイン王国」誌面より、テイastingコメントを抜粋し、それぞれのワインを紹介させていただきます。



コスト最強 / Best Buy 8,000円以下部門

石灰質土壌の単一畑「シルバーベルク」からのピノ ノワール大樽で熟成させることで複雑な味わいを引き出しました

シュペートブルグンダー シルバーベルク
クーバーアー トロツケン 2019
Spätburgunder Silberberg Q.b.A. Trocken

<スクリューキャップ>

「コンポートにしたクランベリーやレッドチェリーの香りに、ヴァニラや丁子の甘いスパイス、ローストしたニュアンスも感じられる。やや重厚な味わいで、果実味と上品な酸、柔らかなタンニンのバランスが抜群。」

赤・フルボディ

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール
生産者：カール ファフマン 残糖：3.9g/L 酸度：5.4g/L
熟成：1,200Lと500Lの大樽で1年、瓶で1年

品番：KA-497/JAN：4935919194976/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



コスト最強 / Best Buy 8,000円以上部門

ピノ ノワールの銘醸地「カイザーシュトゥール」の職人的な手法で造られるクラシックなワイン

シュペートブルグンダー
クーバーアー トロツケン 2016
Spätburgunder Q.b.A. Trocken

「熟したカシスやラズベリー、森の下草、紅茶など複雑な香りが広がる。果実味と酸、シルキーなタンニンとのバランスが良く、旨味もしっかり感じる。余韻には渋味や苦味が長く続く。少し冷やすと生き生きした印象が引き立つ。」

赤・フルボディ

国/地域等：ドイツ/バーデン 葡萄品種：ピノ ノワール
生産者：ラインホルト コーネリア シュナイダー
残糖：0.0g/L 酸度：5.5g/L 熟成：2500Lの大樽で24ヶ月

品番：KA-674/JAN：4935919196741/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



日本人の坂田千枝さんが醸造責任者を務めるワイナリー
樽発酵・樽熟成のリッチなシャルドネです

ローゼンガルテン シャルドネ
クーバーアー トロツケン 2018
Rosengarten Chardonnay Q.b.A. Trocken

「フレッシュなレモンのさわやかな香りと、リンゴのミツの甘やかさを感じる。生き生きとした酸とともに、熟成によるトーストのニュアンスもあり、リッチな味わい。ソルティーで冷涼感と緊張感がある。ほろ苦さが余韻に続く。」

白・辛口

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：シャルドネ
生産者：ベルンハルト コッホ 残糖：0.7g/L 酸度：6.3g/L
熟成：228Lの樽（新樽60%）で7ヶ月
品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



ラインガウらしい骨格を持つソーヴィニヨンブラン
アカシア樽で発酵・熟成させて複雑さを引き出しました

ハルガルテナー ヘンデルベルク
ソーヴィニヨンブラン
クーバーアー トロツケン 2020
Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc QbA Trocken

2020VT
100本限り
※2021VTが7月下旬入荷予定

「レモンやグレープフルーツなど、すっきりとした柑橘の香り。ディルなどのハーブの風味、アカシアの花のような甘さも併せ持つ。アタックは軽やかでミネラリー、中盤にふくよかなボディが広がる。」

白・辛口

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン
生産者：クラス 残糖：5.7g/L 酸度：5.6g/L
熟成：300Lのアカシア樽（新樽ではない）で8ヶ月
品番：KA-694/JAN：4935919196949/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



ラインヘッセンの銘醸畑の葡萄をブレンド
フレッシュな酸とミネラル感が楽しめる辛口リースリング

リースリング フォン ロートリーゲンデン
シュペートレーゼ トロツケン 2019
Riesling Vom Rotliegenden Spätlese Trocken <スクリュューキャップ>

「マスカットティーや白桃に加えて、わずかにクミンや白コショウなどスパイスの香り。ほんのり感じる気泡が若々しい印象で、すっきりとした酸味がスツと伸びていく。キレが良く、後味に残るほろ苦さが料理を誘う。」

白・辛口

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 葡萄品種：リースリング
生産者：ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー
残糖：8.2g/L 酸度：7.4g/L
品番：KA-684/JAN：4935919196840/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



リースリング
やや甘口
部門

酸味と甘味の絶妙なバランス感はドイツならではの
25年以上売れ続けている定番リースリングです

ヴェレナー ゾンネンウーア カビネット 2020

Wehlener Sonnenuhr Kabinett

<スクリューキャップ>

「フレッシュなリンゴやカリンなどの果物と、清涼感があるハーブが香り、後味にフラワリーな印象も。すっきりとさわやかで、生き生きとした酸味が全体を引き締める。アフターに感じるリンゴのミツのような味わいが心地よい。」

白・やや甘口

国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

生産者：モイレンホフ 残糖：44. 5g/L 酸度：5. 9g/L

品番：K-142/JAN：4935919021425/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



シュペート
ブルグンダー
部門

単一畑「ディール」からの熟成ピノ ノワール
複雑で深みのある落ち着いた味わいが楽しめます

シュペートブルグンダー

クーバーアー トロツケン ディール 2014

Spätburgunder Q.b.A. Trocken Diel

2014VI
60本限り

「ブラックベリーやブルーベリーのコンポート、熟成由来の土っぽさや落ち葉など、さまざまな香りが立ち上る。やさしい果実味、上品な酸、溶け込んだタンニン、甘いスパイスの香りが複雑さを感じさせる味わい。」

赤・フルボディ

国/地域等：ドイツ/バーデン 葡萄品種：ピノ ノワール

生産者：ラインホルト コーネリア シュナイダー

残糖：1. 4g/L 酸度：5. 2g/L 熟成：1,700Lの大樽で24ヶ月

品番：KA-675/JAN：4935919196758/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



シュペート
ブルグンダー
部門

単一畑「ヘレンブッケル」からのこだわりのキュヴェ
ベルンハルト コッホはピノ ノワールで知られています

ヘレンブッケル ピノ ノワール

クーバーアー トロツケン 2018

Herrenbuckel Pinot Noir Q.b.A. Trocken

「フレッシュなクランベリーやバラ、丁子やシナモンなど、生き生きとした香り。味わいもフレッシュで、ピュアな果実味が柔らかく染みわたり、しっかりとした酸がタンニンを包むとともに緊張感をプラスしている。」

赤・フルボディ

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

生産者：ベルンハルト コッホ 残糖：1. 0g/L 酸度：5. 3g/L

熟成：フレンチオーク樽(新樽60%)で18~20ヶ月

品番：KA-633/JAN：4935919196338/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



3人の情熱から始まった“ファンティーニ” 南イタリアで最も成功した生産者



「フランクフルト インターナショナル ワイン トロフィー」
「ムンドウス ヴィーニ」

Best Italian Producer 2022

3人の情熱からスタートしたワイナリー

ファンティーニ（当時はファルネーゼ）創立者のひとりカミッロ デ ユリウスは、若くしてイギリスに渡り3軒のレストランを経営、ワインの輸入もしていました。イギリスで成功を取めたカミッロですが、「いつかアブルッツォへ戻り、生まれ故郷に貢献できたら」という思いを常に持っていました。そして1994年、ついにアブルッツォに帰郷しました。同じ頃、ヴァレンティーノ ショッティとフィリッポ バッカラーロはアブルッツォのワイナリーで働いていましたが、もっとハイレベルのワインを造りたいと考えていました。そして、情熱を持った3人が出会い、ファンティーニを設立しました。「設立当初はお金もなく、エントリーレベルのワインしか造れませんでしたが、しかし、いいワインを造りたいという情熱だけがありました」とヴァレンティーノは語ります。その頃、世界的に著名なワイン評論家のロバート パーカー Jr.が彼らのワインを飲んで感激し、「車に積めるだけ買いたい」という記事を書いたことで、ワイナリーの名が少しずつ知られるようになりました。そのワインが、エントリーレベルのモンテプルチャーノ ダブルツォ (I-056) でした。



左：ヴァレンティーノ ショッティ
中央右：フィリッポ バッカラーロ
右：カミッロ デ ユリウス（2000年訪問時）

そのワインが、エントリーレベルのモンテプルチャーノ ダブルツォ (I-056) でした。



エディツィオーネ初期のラベル

「エディツィオーネ」の誕生、そしてイタリア最優秀生産者へ

エントリーレベルのワインしか造っていなかった 1995 年、イギリスの有名なワイン評論家ヒュー ジョンソンからのアドバイスで「土着品種を使って造るイタリア最高のワイン」の生産に乗り出します。4 年の月日をかけて最高の畑をリサーチし、何度も試行錯誤を重ねた結果、ついに 2001 年の 6 月に最初のブレンドが出来ました。それが、いまやワイナリーのフラッグシップワインとなった「エディツィオーネ」でした。その後、「エディツィオーネ」がシドニーのワインコンペティションでベストワインに選ばれたことで、世界中からオファーが殺到し、ワイナリーの名が世界に知られるようになりました。そして遂に、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2005」でイタリア最優秀生産者に選出されるという快挙を達成しました。

ファルネーゼから「ファンティーニ」へ 名前とロゴを刷新し再スタートを切る

1994 年の設立から僅か 10 年足らずの短期間でイタリアのトップ生産者の地位を築いたファンティーニは、その後も意欲的な投資を繰り返し、南イタリア各地から様々なワインを世に放ち、国際的な評価を確立しました。特に、イタリアワインの評価本「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」においては、これまで年間最優秀生産者に 9 度も選出されています。2022 年は「フランクフルト インターナショナル ワイン トロフィー」や「ムンドゥス ヴィーニ」といった国際的なコンペティションでも『BEST ITALIAN PRODUCER』に選出されており、これまで以上に国際的にも高い評価を得ています。また、ここ数年の間にトスカーナやサルデーニャでもワイン造りをスタートし、現在 7 つの州でワイン造りを行う、南イタリアで最も成功したワイン生産者となりました。さらに、「ファルネーゼ グループ」から「ファンティーニ グループ」へと名称を変更し、さらなる躍進を図っています。



口と世界的に活躍しているアルベルト アントニーニの 2 人がスーパーバイザーとして全体を統括しています。ファンティーニグループは、規模で言えば、大きなワイナリーのうちに入るかもしれませんが、ワイン造りに対してはブティック ワイナリーと同等の力を注いでいると言えます。

ワインの品質を支える

素晴らしい才能を持つ醸造家たち

「素晴らしいワインを造るために最も重要なことは、素晴らしい葡萄があることです。しかし、それだけでは十分ではありません。素晴らしい葡萄を素晴らしいワインにするには、葡萄の収穫からできるだけ時間をかけずに醸造を始め、葡萄が適切に扱われることが大切です。そのためには、素晴らしい醸造家たちのチームが必要なのです」とヴァレンティーノは語ります。通常では、大きな醸造所であっても、1 名か 2 名、多くても 3 名ほどの醸造家しかいないことが多いのですが、ファンティーニグループでは総勢 13 名の醸造家でワイン造りを行っています。各ワイナリーには専任のワイメーカーがおり、すべての工程を常に細かく管理しています。そして、ワイナリーの創設者の一人フィリッポ バッカラー

ファンティーニを代表するワイン

長年愛され続ける確かなクオリティで、ワインの楽しさを率直に教えてくれる1本です



カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2019 Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

樹畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のアトリ、ロゼート、コロネッタの3ヶ所にあり、樹齢の古い良い葡萄の区画を持つ栽培農家の葡萄を使用します。契約農家が持つ畑はいずれも素晴らしい土地組成があり、海洋性堆積物の混ざる石灰質土壌で、骨格としっかりとしたボディ、ミネラル豊富なワインが出来ます。手摘みで収穫します。除梗し、発酵前に5度で4日間、コールドマセレーションします。27度に温度管理しながらステンレスタンクで11日間発酵させ、アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成させます。タンニンが柔らかい場合、フレンチオークの樽を使うこともあります。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、パワフルで持続性のある果実味と共に熟した赤い果実やスパイスのアロマが広がります。ドライで温かみのある味わい、心地よい果実味とエレガントなタンニンが感じられます。素晴らしいフレイバーに満ち、非常にバランスのとれたワインです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：樽で6ヶ月
品番：I-091/JAN：4935919050913/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

【品番:I-091】
生産者による商品説明の動画を弊社ホームページにてご確認ください。



モンテプルチャーノ ダブルッツォの上級キュヴェやオーガニックワインもあります

アブルッツォ州で最も重要な地域となったコッリーネ テラマーネ地区からのワイン

モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2015 (左) Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

品番：I-457/JAN：4935919054577/容量：750ml ¥3,520(本体価格¥3,200)

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOCG
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：バリックで18ヶ月

ファンティーニが、オーガニックの考えに賛同した数軒の農家と一緒に造り上げました

ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ ビオ 2019 (右) Fantini Montepulciano d'Abruzzo BIO

品番：I-611/JAN：4935919056113/容量：750ml ¥1,980(本体価格¥1,800)

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC
葡萄品種：モンテプルチャーノ 有機認証：ユーロリーフ、C.C.P.B.



「ルカ マローニ 2022」**99**点
ブレンド赤ワイン部門で1位獲得

アペラシオンにこだわらず
アブルッツォとプーリアからの最良の葡萄で造る
ファンティーニの名を世に知らしめた上級キュヴェ

エディツィオーネ チンクエ アウトオートニ No.20 (2018) Edizione Cinque Autoctoni

【赤・フルボディ】 等級：ヴィーノ ロッソ
国/地域等：イタリア/アブルッツォ、プーリア
葡萄品種：モンテプルチャーノ 33%、プリミ
ティエーヴォ 30%、サンジョヴェーゼ 25%、ネグ
ロアマーロ 7%、マルヴァジア ネーラ 5%
熟成：バリック(新樽) 12ヶ月

■品番：I-381 ■容量：750ml
■JAN：4935919053815
¥5,500(本体価格¥5,000)

エディツィオーネの畑からさらに厳しく選別し、
最高の葡萄だけを使用
エディツィオーネ コレクション
No.20 (2018)



【赤・フルボディ】 熟成：バリック(新樽) 18ヶ月
■品番：I-813 ■容量：750ml ■JAN：4935919058131
¥8,250(本体価格¥7,500)

創始者のひとり、カミッロのこだわりから誕生した カサーレ ヴェッキオと並ぶ “もうひとつの看板ワイン”



ドン カミッロ 2020

Don Camillo

モンテプルチャーノよりもタンニンが柔らかいアブルツォのサンジョヴェーゼの良さが感じられるワインです。フルーツやペッパーを感じさせるアロマとバランスのとれた適度な樽香が、複雑な風味を醸し出しています。凝縮された上品なタンニンがあり、サンジョヴェーゼのもたらすふくよかな果実味とカベルネの骨格を引き出した、パワフルで魅力のあるモダンなスタイルに仕上がっています。

ラベルには、ファルネーゼ創設者の一人カミッロ デ ユリウスの横顔が描かれています。やさしく除梗、破碎をし、20日間マセラシオンした後、マロラクティック発酵と熟成は、フレンチオークのバリックで4~6ヶ月行います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルツォ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 85%、カベルネ ソーヴィニオン 15%
熟成：フレンチオークのバリックで4~6ヶ月
品番：I239/JAN：4935919052399/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ドン カミッロ誕生の秘話

カミッロはスーパー タスカン スタイルのワインを造りたいと思っていました。しかし、ヴァレンティーノやフィリッポは「ファルネーゼはイタリアの土着品種に注力してワインを造ることがポリシーなのだから、国際品種のブレンドのワインは造りたくない」と断っていました。しかし、カミッロが何年も「造ってくれ！」としつこく言い続けるので、ついに2人は根負けし、サンジョヴェーゼにカベルネ ソーヴィニオンをブレンドしたワインを造ることにしたそうです。その代わりに、「このワインは自分達では売らない。カミッロが責任を持って売ってくるように」と言いましたが、ワインの品質とカミッロの熱い想いのおかげか、今や世界中で人気のワインとなっています。カサーレ ヴェッキオに勝るとも劣らない、もう一つの看板ワインです。

イタリアの有名な自転車ロードレース 「ジロ デ イタリア」を モチーフにしたラベル

ファンティーニ ジロ サンジョヴェーゼ メルロ 2019 Fantini Giro Sangiovese Merlot

ファンティーニ グループは、毎年のようにプロ ロードレース チームのスポンサーとなっていて、このワインはそんなファンティーニ グループの自転車競技への愛から生まれました。そして、スポーツとワイン造の常にベストを心がけ、たゆまぬ努力を重ねるという両者の共通点に注目し、このワインを造りました。このワインを味わえば、ファンティーニのワイン造りに対する強い情熱を感じていただけることでしょう。

サンジョヴェーゼは完熟のタイミングで収穫します。一方メルロは、ほんの少しだけ過熟気味の時点で収穫します。除梗します。果皮と共に15日間発酵させます。4時間おきにルモンタージュします。澱引きし、4~7ヶ月新樽で熟成させます。30%にフレンチオーク、70%にアメリカンオークの樽を使用します。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ
熟成：新樽（30%フレンチオーク、70%アメリカンオーク）で4~7ヶ月
品番：I-764/JAN：4935919057646/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)





2020VTは「ルカ マローニ 2022」**97**点

また、2021VTは「ルカ マローニ 2023 テイスティングレポート」にて

99点満点を獲得しました！



土着品種ペコリーノが持つアロマを引き出し、その魅力をワインに表現しました



カラレンタ ペコリーノ 2020

Calalenta Pecorino ※無くなり次第 2021VT に切り替わります

ペコリーノは中部イタリアの土着品種です。名前の由来は諸説ありますが、葡萄の房が羊の頭の形に似ていることから、イタリア語の羊を表す「ペコラ」から付いたと言われています。葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルッツォの伝統的なペルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス1度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしく豊かなアロマを引き出すことが出来ます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には80%にステンレスタンク、20%に40hLのオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地よいアロマが感じられます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ

等級：IGP 葡萄品種：ペコリーノ

品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

エントリーレベルのトレッビアーノやシャルドネの品質も見逃せません！



ファンティーニ トレッビアーノ ダブルッツォ 2021 (左)

Fantini Trebbiano d'Abruzzo

この地方を代表する白ワインです。キエーティ産の葡萄を使っています。少し緑がかった透明感のある薄黄色。柑橘系フルーツの皮、白い花、百合の香り。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。この価格からは信じられないほどの内容のあるワインで、フレッシュさを味わうワインとして是非お勧めします。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC

葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：I-057/JAN：4935919050579/容量：750ml **¥1,595**(本体価格¥1,450)

ファンティーニ シャルドネ 2021 (右)

Fantini Chardonnay

除梗、破碎し、発酵前に、葡萄のアロマと個性を引き出すため、4度の低温で短時間スキンコンタクトを行います。柔らかくプレスし、12度で20日間、ステンレスタンクで発酵させます。その後、良質な澱と共にステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。輝きのある麦わら色。少しトロピカルフルーツを思わせる果実味、しっかりとしたボディと持続性があります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：IGP

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：I-272/JAN：4935919052726/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

COMOLOCO

若々しく目の詰まった果実味が印象的
タンニンも十分で満足感を味わえる 1 本

Tasting Comments

＼ おすすめします！

～ 弊社営業スタッフのコメント ～



●甘さを感じる黒い果実香に、軽めのスパイス香が混じり、全体としては若々しい印象。味わいは目の詰まったしっかりとした濃さがあり、思っていたよりもタンニンも豊富で満足感を味わえる。

●果実味がストレートに味わえる 1 本。凝縮した果実味に、僅かにスパイシーさもあり、タンニンも心地よく感じる。スパイス料理や中華料理と一緒にカジュアルに楽しみたい。

＼ 「ヴィノス 2021.3」90 点獲得！

コモロコ 2019

comoloco ※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

畑はフミーリャの北部にあり、面積は 40ha。半分が自家畑で、半分は契約農家の葡萄を使っています。標高 700m の北向きの斜面です。大陸性気候の影響を受け、雨が非常に少なく、年間降雨量が僅か 250mm という極端に乾燥した土地です。土壌は石灰質で、30cm も掘ると岩ばかりで、モナストレルに最適な畑です。樹齢の若い葡萄をコモロコに使いますが、それでも 25～30 年です。栽植密度は、1,600 本/ha。手摘みで収穫します。発酵前に 2 日間、8 度でプレマセラシオンします。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は 4 ヶ月、軽くろ過します。「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ」という意味です。良い葡萄を育てることはもちろん、近年では、環境保全に加え、自然から得たものを還元するサステイナブルな取り組みも実践する生産者で、品質向上に磨きがかかっています。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：スペイン/フミーリャ

生産者：オロワインズ (ヒル ファミリー エステーツ)

葡萄品種：モナストレル ヴィーガン認証あり

品番：S-159 / JAN：4935919071598 / 容量：750ml

¥1,540 (本体価格¥1,400)



今年も入荷致します！

アブルッツォの歴史ある生産者バローネ コルナッキアが造るロゼ

チェラズオーロ ダブルッツォ

7月上旬入荷予定

180 ケース限り



1577
BARONE CORNACCHIA
AZIENDA AGRICOLA

バローネ コルナッキア

濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格
自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼワイン

チェラズオーロ ダブルッツォ スペリオーレ 2021
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の 1 月末までステンレスタンクで熟成させた後、2 月にボトリングします。

ロゼ・辛口 ■国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■等級：D.O.C.
■生産者：バローネ コルナッキア ■葡萄品種：モンテプルチャーノ
■オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ ■ヴィーガン認証
品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)



Cerasuolo d'Abruzzo

ヴェレノージ、ファンティーニが造る「チェラズオーロ」の最新ヴィンテージも入荷致しました！
同じチェラズオーロでも、それぞれスタイルが異なり、生産者の個性をお楽しみいただけます。
この機会に是非ご利用下さい！



 VELENOSI

ヴェレノージ

前回入荷時は大好評いただき、即完売したヴェレノージのチェラズオーロ
華やかなアロマとしっかりとした果実味が楽しめるロゼワイン

プロペ チェラズオーロ ダブルツォ 2021
Prope Cerasuolo d'Abruzzo

50 ケース
限り

輝きのある濃いロゼカラー、バラやスミレの花の華やかなアロマに加え、レッドカラントやラズベリーの赤い果実が混ざります。モンテプルチャーノらしい丸みのある口当たり、しっかりとした骨格が感じられます。花や赤の果実が香る、心地よく長い余韻があります。

コントログエッラに位置する畑の標高は250~300m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。栽植密度は5,000本/ha、仕立てはコルドーネ スペロナートです。ロゼ用に選別した葡萄は9月1日から10日頃に収穫します。セラに運び除梗した葡萄は、6時間の短い低温マセラシオンを行い、美しい色とアロマを抽出します。プレスした後、コンクリートタンクに移し、14~15度の低温で発酵させます。その後、綺麗な澱とともに数ヶ月熟成させます。

■ 口ゼ・辛口 ■ 国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■ 等級：D.O.C.
■ 生産者：ヴェレノージ ■ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：I-917/JAN：4935919059176/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



VINI
FANTINI

ファンティーニ

毎年多くの方に好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼワイン

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルツォ 2021
Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。

10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12度で15日間発酵します。

■ 口ゼ・辛口 ■ 国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■ 等級：D.O.C.
■ 生産者：ファンティーニ ■ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)