



# GAVI DI GAVI GAVI

ロベルト サロット



今、注目したい隠れた逸品  
ロベルト サロットのガヴィ

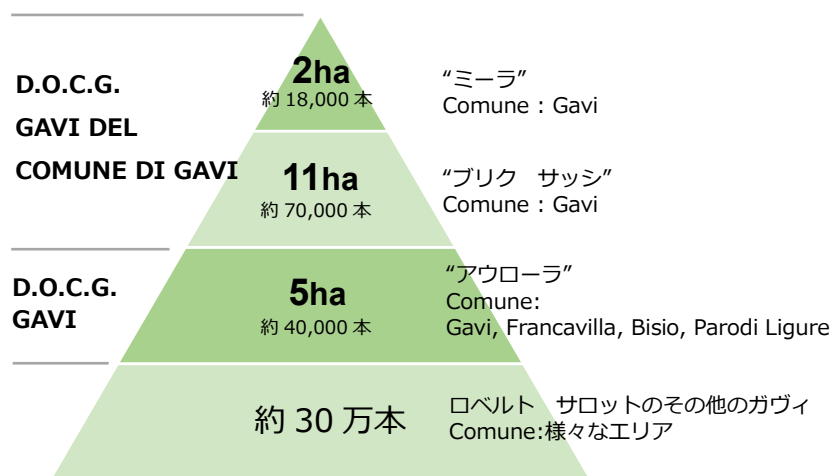
## 「サロット スタイル」=「誰にとっても飲み進みやすいワイン」 アパッシメントは手段であって、目的ではない。だから不要ならばやめる。



ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決心したのは、彼が15歳のときでした。当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けに注力するワイナリーが多い中、ロベルトは地元だけでなく国際市場にも目を向けたワイン造りをするという思いを持っていました。1800年代より葡萄栽培を続けている家系でしたが、実家のワイナリーはとて小さく、国際市場に進出できるような力は持っていなかったこともあり、ロベルトは醸造学校卒業後、大規模なワイナリーやガヴィの生産者組合で働き、経験を積みました。そうした経験が糧となり、自身のワイナリーで独自のワイン造りを確立、質の高いワイン造りを行っています。2020年の来日セミナーでも「大規模なワイナリーや生産者組合では、葡萄栽培やワインの醸造、樽での熟成方法など、様々なことを学びました。この経験を経て、私自身成長することができ、そして現在に至るまでの哲学を生み出すことができました」とロベルトは語っています。

ワイン造りにおいて、ロベルトが念頭に置いているのが味のバランスです。彼は、常に誰にとっても好ましい味わいであることが大切だと考えています。こうした味わいを造り出すために、伝統をとて大切にしていますが、同時に新しい要素が必要だと彼は考えました。そこで彼は、誰よりも早く、バローロやバルバレスコにアパッシメントの考えを持ち込みました。軽くアパッシメントをすることで、粗く強いネッピオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるバローロやバルバレスコとなりました。そうして、ロベルト サロット独自のスタイルを確立しました。しかしながら、アパッシメントはあくまでも手段であって、目的ではありません。近年では、気候変動の影響で、バローロやバルバレスコであっても葡萄が良く熟すようになり、アパッシメント比率を高めなくても美味しい葡萄が得られるようになりました。そのため、近年ではアパッシメント比率を30%ほどにまで下げています。ロベルトが目指すスタイルは、“誰にとっても飲み進みやすいワイン”です。だからこそ、自らの革新的なアパッシメントスタイルに固執することはありません。目的はあくまでも、飲み進みやすいワインを造ることだからです。

## ガヴィ約40万本、アルネイス約40万本を誇る“白ワインでも知られる生産者” ガヴィに自社畑を所有し、ガヴィのためだけの専用の醸造所を所有。 日本市場向けにリリースしているガヴィはセレクション キュヴェのみです。



ロベルトは、革新的なスタイルのバローロやバルバレスコで知られていますが、実は、もともとは素晴らしい白ワイン、特にガヴィの造り手として名を知られたのがきっかけで、世界的な注目を集めるようになった生産者です。実際に、ガヴィは合計で約40万本、さらにアルネイスも約40万本、その他にもシャルドネやモスカート等、多くの白ワインやスパマンテを手掛けています。以前、ロベルトがガヴィを大量に生産していた協同組合のジェネラル マネージャーを務めていたこともあり、特にガヴィについて非常に力を入れています。2020年の来日セミナーの際には、「多くの生産者は買い葡萄でガヴィを造っていますが、私たちは買い葡萄だけではなく、実際にガヴィに畑を所有し、ガヴィのためだけの醸造所を、ガヴィのサン クリストフォロという場所に所有しています。これも唯一無二といえます」と話していました。ロベルトは、DOCG ガヴィを約20万本、DOCG ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ (ガヴィ村の葡萄のみを使用) を約20万本、合計で約40万本ものガヴィを手掛けていますが、実は、日本市場向けにリリースしているガヴィは、“アウローラ”を含むすべてのキュヴェがセレクションに相当するワインとなっています。今回は、ロベルト サロットが新たに造り上げた新商品、「ガヴィの最高傑作」である“ミーラ”と、それぞれのキュヴェを比較しながらご紹介いたします。



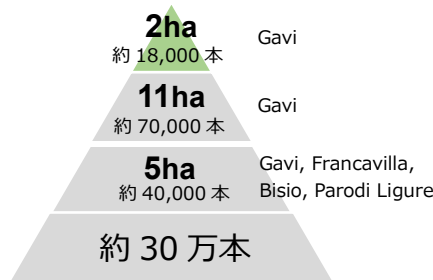
NEW  
**新入荷**

# ガヴィ ディ ガヴィの 最高傑作

## MEERA

- ✿ ガヴィ村の葡萄のみを厳選。
- ✿ 海底由来の化石などの堆積物を含む粘土石灰質土壌。
- ✿ 樽で熟成させる唯一のガヴィ。
- ✿ 蜂蜜や黄色い果実の風味と、ミネラルと酸による垂直性。

栽培面積 <b>2ha</b>	年間生産量 <b>約 18,000 本</b>
土壌 海底由来の珪質が混ざる粘土石灰質で、化石や鉱物の堆積物が多い	熟成 一部を大樽で 6~8 ヶ月



### ロベルト サロットのコメント

“ミーラ”はサンスクリット語で「海」を意味し、太古の昔、この場所が地中海の水に覆われていたことに由来しています。このワインは、私たちがこれまでに生み出した中で最も複雑なガヴィです。白や黄色の花のエレガントなアロマが広がり、蜂蜜や熟した黄色い果実の甘いニュアンスが感じられます。口に含むと、ガヴィ ディ ガヴィ特有の縦に伸びるような垂直性のある味わいが際立ち、やわらかで包み込むようなバランスの良い口当たりがあります。酸と丸みが素晴らしく調和し、豊かな風味と複雑さが感じられます。バランスが良くミネラル感あふれる味わいです。

### ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ミーラ 2024

Gavi del Comune di Gavi Meera

「ミーラ (Meera)」とはサンスクリット語で「海」を意味し、畑のある場所がかつて海だったことに由来しています。土壌は粘土石灰質に凝灰岩を含む組成です。収穫は 9 月下旬に行います。エレガントなアロマを保つため発酵を 15~16 度の低温でゆっくりと行います。発酵後、一部を 37hL のスラヴォニア産オークの新樽で 6~8 ヶ月熟成させています。白や黄色の花のエレガントなアロマにハチミツやよく熟した黄色の果実の要素が混ざっています。非常にバランスが良くやわらかな口当たりです。酸と果実のまろやかさが調和し、ジューシーで複雑さの感じられるワインに仕上がっています。

★「ガンベロ ロッソ 2026」3 グラス

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ 100% 熟成：一部を 37hL のスラヴォニア産オークの新樽で 6~8 ヶ月

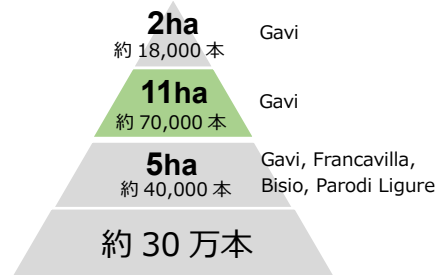
品番：IA-186/JAN：4935919941860/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



- ✿ ガヴィ村の中でも特別な“ブリク サッシ”からのワイン。
- ✿ 貝殻の化石を含む土壌がもたらすミネラル感が特徴的。

栽培面積 <b>11ha</b>	年間生産量 <b>約 70,000 本</b>
土壌 石灰質を含む泥灰岩	熟成 ステンレスタンクで2~3 ヶ月



### ロベルト サロットのコメント

“ブリク サッシ”はこの抜き出たワインを生む畑の名前です。ガヴィの中で最も特徴的なエリアの一つです。海由来の化石を多く含むミネラル豊富な土壌がワインに素晴らしいエレガンスと独自のフレーバーを与えています。石灰岩質土壌と海からの温暖な気流が組み合わせ、稀に見るフィネスと複雑さが生まれ、素晴らしい骨格と驚くべき熟成のポテンシャルを持つ白ワインになっています。どちらのワインも、14~16度の低温で長期間の発酵を行います。フィルターをかけたくないので、場合によっては0度近くまで温度を下げ、澱を自然に沈殿させてから瓶詰めしています。ガヴィ アウローラと醸造方法は同じですので、味わいの違いはテロワールの違いだと言えるでしょう。

### ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ブリク サッシ 2024 Gavi del Comune di Gavi Bric Sassi

テヌータ マネンティは畑名で、アウローラとは場所が異なります。ブリク=頂き、サッシ=石という意味で、山に近いところほど石が多く、土壌の特徴をよく表しています。南と南東向きで、標高270m、起伏があります。海に近いので、海からのマイクロクライメイト（反射光、気温、風など）の良い影響を受けます。仕立てはギヨーです。低温で3~4ヶ月かけて発酵させます。澱と接触することで、ミネラルが与えられます。ステンレスタンクで2ヶ月、瓶で2ヶ月熟成させます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味がすばらしく調和しています。ハーブ系の香りがあり、アウローラより凝縮したブーケがあります。

★「ルカ マローニ2026」95点

【白・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月

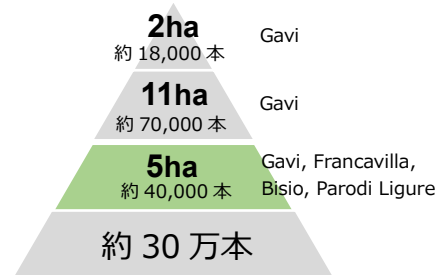
品番：I-569/JAN：4935919055697/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



- ✿ スタンダードクラスではなく、複数の自社畑からのセレクション キュヴェ。
- ✿ ロベルトの妻に捧げる、フルーティでガストロノミックなガヴィ。

栽培面積 <b>5ha</b>	年間生産量 <b>約 40,000 本</b>
土壌 石の混ざる白色泥灰岩で 粘土質がやや強い	熟成 ステンレスタンクで2~3 ヶ月



### ロベルト サロットのコメント

以前は契約農家の葡萄を使用していましたが、現在はすべて自社畑です。このワインはスタンダードクラスのガヴィではなく、ひとつ上のセレクション キュヴェです。アウローラは、私の妻に捧げられたワインで、「夜明け」という意味です。素晴らしい南向きの畑で育つコルテーゼから造られています。クリアでフローラルなアロマはパイナップルやアプリコット、桃を思わせる魅惑的なトロピカルフルーツのノートによってさらに高められています。口に含むと際立ったフレッシュさと心地よさを感じられ、生き生きと調和のとれた余韻にははっきりと分かるリングの要素が漂います。フルーツの要素があり、食事に合わせやすいガストロノミックなガヴィと言えます。

### ガヴィ アウローラ 2024 Gavi Aurora

ガヴィ、フランカヴィッラ、ピシオ、パロディ リグーレの、樹齢約20年の自社畑の葡萄を使用します。いずれも南向きで、標高は270m。石の混ざる白色泥灰岩で粘土質がやや強い土壌です。仕立てはギヨーです。コンセプトは長時間の低温発酵で、最後まで低温で発酵させることで果実味が長く保たれます。澱と接触させ、2~3ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。

★「ルカ マローニ2026」95点

【白・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ100% 熟成：ステンレスタンクで2~3ヶ月

品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

／ フリウリのワインが 20 年ぶりに入荷 ／

NEW  
**新入荷**

ロンク ダイ ルキース



RONC DAI LUCHIS



フリウリ  
ヴェネツィア ジュリア



3代目で現在ワイン造りを担う、フェデリコ デ ルーカ

- ・年間生産本数は約 25,000 本の小規模ワイナリー
- ・ヴェルドウツツォやレフォスコ ディ ファエディスといった、フリウリの個性溢れる土着品種に注力
- ・樹齢 120 年を超える葡萄樹も存在
- ・人的介入を最小限にし、テロワールやヴィンテージの個性を表現したワイン造り
- ・「スローワイン」に掲載
- ・20 年ぶりにフリウリのワインが入荷

ロンク ダイ ルキースはフリウリ ヴェネツィア ジュリア州ウーディネ県の小さなコムーネ、ファエディス (人口約 2,800 人) に拠点を置く家族経営の小規模ワイナリーです。「ロンク」はフリウリ語で丘を指し、「ロンク ダイ ルキース」は「デ ルーカ (De Luca) 家の葡萄畑のある丘」を意味します。

デ ルーカ家は 250 年以上にわたり同じ土地で栽培に従事し、地元との絆を深めてきました。ワイナリーはアンセルモ デ ルーカによって設立され、息子のエンニ、そして孫のフェデリコによって受け継がれています。1997 年から自家ボトリングを始めました。2013 年より 3 代目のフェデリコ デ ルーカが中心となり、家族と共に葡萄栽培、醸造を行っています。現在、年間生産本数は 25,000 本で、最新の技術と伝統的な醸造方法を融合させてワイン造りを行っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

## 120年を超える樹齢の葡萄樹も存在する畑

葡萄畑は全体で12ha、その大部分が南向きの斜面に位置しています。セラーの周辺に段々畑が蛇行するように広がっています。樹齢は若いもので約30年、古いものになると125年を超えるものもあります。レフォスコ デイ ファエディスやフリウラーノ、ヴェルドウツォ、ピコリットに加え、メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオンなどの国際品種の栽培を行っています。畑に除草剤は使用せず、草を刈り取ります。畑の肥料は家畜の糞を利用した堆肥を使っています。

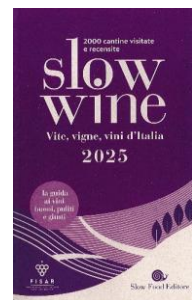


## ワイン造りの哲学

「ロンク ダイ ルキースの哲学は土壌、葡萄の木、それらを取り巻く環境全体の特性を可能な限り保つことです。葡萄畑とオリーブや果物畑、森や林が交互に広がり、動植物が共存しています。この管理方法によって葡萄が今日まで長く生き延びることができています。一方、醸造における哲学はとてもシンプルですが簡単という訳ではありません。葡萄が私たちに与えてくれるものを変えることなく、また歪めたりすることなく、寄り添うことに重点を置いています。土地の特徴、ヴィンテージの個性を表現されるように最小限の介入に留めることで、数年経過した後でもグラスの中で魅力を堪能できるようにしています。我々家族の自然に対する飽くなき情熱、自然が毎年私たちに与えてくれる恵みのおかげで自分達の哲学を追求することが出来るのです」とフェデリコは語ります。

スローフード協会が出版する、環境への配慮、土地の個性、生物多様性を重視し、有機栽培や持続可能な生産手法を採用する約2,000軒のワイナリーを評価・紹介したワインガイド「スロー ワイン」2025年版にて、次のように紹介されています。

このワイナリーの今日までの歩みはデ ルーカ家の歴史と深く結びついています。農家としてのデ ルーカ家の歴史は時と共に変化しながらも、今日に至るまで様々な作物を栽培し続けていますが、これは現代のワイン業界において稀有なことです。フェデリコ デ ルーカはその土地に影響を及ぼすような情熱を持っており、葡萄品種レフォスコ デイ ファエディスと同名のサブゾーンの価値を高める最前線に立ち、古来のリンゴの品種や、自身のオリーブ畑はピアンケラ種を栽培し、伝統を守り続けている。



## 「白い服を着た黒葡萄」と称されるヴェルドウツォで造る 個性溢れる白ワイン

注意深くプレスすることで、この品種の特徴であるタンニンが強くないようにした、こだわりの1本

### ヴェルドウツォ ヴェネツィア ジュリア 2024 New Verduzzo Venezia Giulia

畑は南向きの丘の頂上に位置し、標高200m、土壌は粘土と砂岩です。葡萄の樹齢は80年から100年、仕立てはギヨーです。9月下旬に畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は全房圧搾します。発酵は1500Lのスラヴォニア産とフランス産オークの大樽で30日間行います。熟成も同じ樽で澱と共に12ヶ月行います。熟した果実のアロマにハチミツの要素も感じられます。しっかりとした骨格、この品種の特徴であるタンニンがワインにボディと持続性を与えています。



【白・辛口】 <Alc.14.5%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルドウツォ 100% 熟成：大樽で12ヶ月

品番：IA-188/JAN：4935919941884/容量：750ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)

「ヴェルドウツォはしっかりとしたタンニンがあるため、「白い服を着た黒葡萄」と言われています。実際、果皮には多くのタンニンが含まれています。我々は柔らかくプレスすることで苦みや渋みが強くないよう調和のとれた抽出を行っています。丁度よく抽出されることでしっかりとボディがあり、長期熟成が出来るワインになります。高い糖度があるため、酵母によるアルコール生成量も多くなります。オーク樽内での発酵、樽による自然のマイクロオキシジェネーション（空気交換）がすべての要素のバランスを整え、完璧な味わいの調和をもたらしています。このワインには、風味の濃い料理がおすすめです」—フェデリコのコメント



樹齢 80 年から 125 年の葡萄を使用  
花を思わせる豊かなアロマを持つ、上品できれいな味わい

フリウラーノ フリウリ コッリ オリエンターリ 2024 **New**  
Friulano Friuli Colli Orientali

野の花を思わせる豊かなアロマを持つ上品で繊細なワインです。なめらかな口当たり、しっかりとした骨格が全体を支えています。畑は南向きの丘に位置し、標高 180m、土壌は粘土と砂岩です。葡萄の樹齢は 80 年から 125 年、仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。畑は 5 ヶ所の異なる区画に分かれており、別々に醸造します。収穫した葡萄は除梗せず全房圧搾し、16 度に温度管理しながらステンレスタンクで 10 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 6 ヶ月熟成させた後ブレンドします。



【白・辛口】 <Alc.13.5%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：フリウラーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：IA-187/JAN：4935919941877/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

ウーディネ県周辺で栽培される伝統的な黒葡萄  
レフォスコ ディ ファエディスの個性を表現  
豊かな酸と生き生きとした果実味が特徴の 1 本

レフォスコ ディ ファエディス  
フリウリ コッリ オリエンターリ 2023 **New**  
Refosco di Faedis Friuli Colli Orientali

紫を帯びた濃い赤色、スミレやローズヒップ、ワイルドベリーを思わせるアロマがあります。フルボディ、口に含むと暖かみを感じ、しっかりとした骨格があります。

デ ルーカ家が所有するレフォスコ ディ ファエディスの畑は 3 区画あり、栽培面積は合計 3ha です。標高 160m に位置し、粘土と石の混ざる土壌です。葡萄の樹齢は 50 年から 80 年、仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗した後、野生酵母を用い、発酵は 24 度に温度管理したステンレスタンクで 30 日間行います。熟成も同じステンレスタンクで約 24 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：レフォスコ ディ ファエディス 100%

熟成：ステンレスタンクで 24 ヶ月

品番：IA-189/JAN：4935919941891/容量：750ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)



レフォスコ ディ ファエディス：フリウリで伝統的に栽培されてきた独自の品種ですが、時代と共に忘れ去られていました。1990 年代に地元の生産者グループがこの品種の復活を目指し、認知度、価値向上に向けて努力を続けた結果、2011 年にレフォスコ ディ ファエディスがフリウリ コッリ オリエンターリのサブゾーンとして認められました。指定された地域で生産されたワインのみが「レフォスコ ディ ファエディス」の名称を使用できます。また、生産者は州のシンボルである鷲をモチーフにした共通のラベルを使用します。

参考：Jancis.Robinson.com

# PIPOLI

VIGNETI DEL VULTURE

## ROSATO



最新ヴィンテージ  
入荷いたしました！

ピポリ ロザートが今年も入荷いたしました！

標高 800m の斜面に広がる畑、  
ヴルトゥーレ火山由来のミネラル豊富な土壌で育つ  
アリアーニコ単一で仕込んだ  
親しみやすい『ロゼワイン』

### ピポリ ロザート バジリカータ 2025

#### Pipoli Rosato Basilicata

赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが見事なロゼです。4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後プレスして14~16度で発酵します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。

【ロゼ・辛口】 <ガラス栓> <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ 葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：IA-104/JAN：4935919941044/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年6月時点のものです。



rocca  
dei  
Mori

# ROCCA DEI MORI

## ロッカ デイ モリ

「ロッカ デイ モリは最高品質のプレミアムラインで、  
120haの葡萄畑のうち、わずか20haからしか造らない」

希少なプレミアムライン

ROCCA DEI MORI

# 20ha

APOLLONIO

# 100ha

左から、現オーナー兼醸造家のマッシミリアーノと輸出責任者のゾルジヤ

「ロッカ デイ モリのワインは最高品質のプレミアムラインで、120haの葡萄畑のうち、わずか20haからしか造らない。そして、良い畑からというだけではなく良い年にしか造らない。さらに、収量制限を行い、長期間のマセラシオンを経て、最高の樽で熟成させて、最高のコルクを使う。だから私たちのワインは、10年でも20年でも熟成できる」

—マッシミリアーノ アポロニオ



### アルベレッロ プリエーゼ

“ロッカ デイ モリ”の名前でリリースするワインはすべて、アルベレッロ プリエーゼという仕立てで栽培されています。葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるのを防いでくれます。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。良い葡萄だけを選別しながら手摘みします。この仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパーリエーラ、グイヨ等）の場合、1haあたり15,000kgから20,000kgの収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1haあたり、僅か5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。

よって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。良い葡萄だけを選別しながら手摘みします。この仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパーリエーラ、グイヨ等）の場合、1haあたり15,000kgから20,000kgの収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1haあたり、僅か5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。



- “ロッカ デイ モリ”は上級品 厳選した20haのみ使用
- さらに仕立ては収量が落ちる アルベレッロ プリエーゼを採用（アポロニオ ラインは上級品のみ）
- 「コンペティションに出すために 毎年ワインを造る人もいるが、 私たちは良い年にしか造らない」
- 長期熟成を前提とするからこそ ネグロアマーロにこだわり、 最良のコルクと樽にこだわる
- 国際品種をブレンドしたワインや 甘味を残したワインは造らない 「この土地ならではの味」を重視



## 最良のセクションラインである“ロッカ デイ モリ”において さらに完璧なヴィンテージにしか生産しない最上級品です

### スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2018 Squinzano Riserva Ujliesa

良い年にしか生産しない“ロッカ デイ モリ”の中でも、さらに完璧なヴィンテージにのみ生産するトップ キュヴェです。近年では、2007、2008、2013、2015、2016、2017、2018VT に生産しました。2016VTのように困難な年もありましたが、畑での作業や葡萄の細かな選別を行うことで生産できたそうです。2018VTは葡萄が完璧に熟した年で、素晴らしいクオリティに仕上がりました。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で30～45日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で24ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5年寝かせてから樽に仕上げてもらっています。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。非常にしなやかなタンニンが感じられ、まさに飲み頃です。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで24ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-555/JAN：4935919055550/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



「多くの生産者が造る、残糖を残した甘くて重いプリミティーヴォとは異なる。  
完全発酵させて、この品種が持つプルーンのような風味を引き出している」——マッシミリアーノ

## プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2022

### Primitivo Salento Briacò

「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、この地域にしかないプリミティーヴォを使いました」という思いの詰まったワインです。ブリアコは、プーリアの言葉で「ウブリアーコ=酔っ払い」という意味です。畑は、石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30~45日間発酵させます。アメリカンオークのバリック（225L）で12ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：アメリカンオーク樽で12ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556/JAN：4935919055567/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)



「サレントで出来る最高の濃厚なワイン」——マッシミリアーノ

プリミティーヴォとモンテプルチャーノをブレンドして造り上げます

## サレント ロッソ スムサム 2021

### Salento Rosso Sursum

畑は石灰質主体で、幾つかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。気候はおだやかな冬と乾燥した春と夏が特徴です。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30~45日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークのバリック（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークのバリック（225L）で12ヶ月熟成。ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。ルビーレッドで、甘い樽の香り、まろやかなタンニンです。ロッカ デイ モリで最も良く知られ、一番売れているワインです。「ロッカ デイ モリで何かおすすめワインの一つ挙げてくれませんか？」と聞かれたらこれをおすすめします」とマッシミリアーノは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：アメリカンオーク(PR)、フレンチオーク(MP)で12ヶ月、ブレンド後大樽で数ヶ月

品番：I-581/JAN：4935919055819/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



「このワインの2023VTは、品質に満足できず生産しなかった。

私たちは毎年、トップクオリティのワインを造るために努力している。

コンペティションに出さなければならぬからと、毎年ワインを生産することはない。

だから、ワインガイドとはあまり仲良くないんだよ」——マッシミリアーノ

## サリチェ サレンティーノ ロッソ 2022

### Salice Salentino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除きほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されます。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30~45日醸しをします。発酵後、フレンチオークのバリックで6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。ブラックベリーとプラムのエレガントで強いアロマ。口の中では心地よくまろやかで、酸はバランスが取れています。滑らかでしっかりとしたタンニン。香りも味わいも素晴らしいワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-557/JAN：4935919055574/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



「この価格帯のワインも、私たちは木樽で熟成させている。  
テクニックによってではなく、自然に酸素を与えることができる。  
だからこそ、長期熟成が可能なクオリティになる」——マッシミリアーノ

## コペルティノー ロッソ 2022

### Copertino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45日間発酵させます。スラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月、その後アリエ産のフレンチオークのバリックで12ヶ月熟成させます。その後、清澄もろ過もせず瓶詰めし、瓶で6～12ヶ月熟成させてからリリースします。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしてまろやかで、よいタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月、アリエ産のフレンチバリックで12ヶ月

品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



「樽とコルクを使用することでワインに酸素を与えて熟成させている。  
これにより、硬さがなくソフトなタッチと長い余韻が生まれる。  
ローズマリーなどのハーブが自生しており、その風味が出る」——マッシミリアーノ

## サレント ビアッコ エレナ 2022

### Salento Bianco Jelena ※無くなり次第、2023VTに切り替わります。

良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい、と考えたことがきっかけで出来ました。グリッロは、マルサラに使う葡萄で、シチリアの地葡萄のように言われますが、元々はプーリアの品種です。マッシミリアーノの好きな品種です。畑は、石灰質で、いくつかの領域を除き殆どが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。仕立てはギヨーです。全ての品種と一緒に（混醸）樽発酵、樽熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリックです。12ヶ月樽熟成した後、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎず、ソフトでエレガントなスタイルに仕上がるからです。黄桃のシロップ漬け、バニラの香りがあります。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア サレント/I.G.P.

葡萄品種：グリッロ 40%、ビアッコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%

熟成：アカシアの樽で12ヶ月

品番：I-582/JAN：4935919055826/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

「フォルテ インカント”の仕立てはコルドーネ スペロナート。  
そのため”ロッカ デイ モリ”よりも収量は多く、エントリークラスとなる。  
若木の葡萄を使用しているが、このワインも10年は熟成できる」——マッシミリアーノ

## サリチェ サレンティーノ ロッソ フォルテ インカント 2022

### Salice Salentino Rosso Forte Incanto

畑は、サリチェ サレンティーノ、ヴェーリエ、グアニャーノ、サン パンクラーツィオ、サン ドーナチにあります。土壌はチョークと粘土で、仕立てはスパーリエーラです。温度管理のもと大樽で30～45日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスミレ、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実果は、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】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で3ヶ月

品番：I-583/JAN：4935919055833/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)



# AUSLESE GOLDKAPSEL 特集



# GOLDKAPSEL とは？

「ゴルトカプセル/Goldkapsel」とは、金色のキャップシールのこと。ドイツのワイン生産者の中には、アウスレーゼやバーレンアウスレーゼといったワインを造る際に、中でもさらに特別なキュヴェを生産し、金色のキャップシールをかぶせて別商品としてリリースする場合があります。また、ゴルトカプセルの中でもさらに特別なキュヴェには長い金色のキャップシール、つまり「ランゲ ゴルトカプセル/Lange Goldkapsel」をかぶせるなんてことも……。ややこしく感じられるかもしれませんが、この金色のキャップシールを見るだけで、「このワインは何か特別なものなのかもしれない」と分かるので、案外便利な方法でもあります。ただし、見た目だけではそれがゴルトカプセルなのか、ランゲ ゴルトカプセルなのかを判別するのは難しく、少し注意が必要です（右図参照）。



ドイツのトップ生産者として知られる  
ハーク兄弟が手掛ける極上のワイン

FRITZ HAAG (左)

フリッツ ハーク/オリヴァー ハーク (弟)

SCHLOSS LIESER (右)

シュロス リーザー/トーマス ハーク (兄)

## BRAUNEBERGER JUFFER & JUFFER SONNENUHR

「ブラウネベルガー ユッファー」の単一畑は南向きでなんと斜度は 72%。もろいスレート土壤にモーゼル川に反射した日の光が畑に当たり、その熱をキープしてくれます。畑の下を流れる川の影響を受けた穏やかなミクロクリマは、フルーティなリースリングのワインを生み出します。「ユッファー ゾンネンウーア」は、ユッファーの中心地に位置する区画で、より粘板岩の岩盤比率が高く、深くまであるので、根が地中深く張らないと水分を得ることが出来ません。長い根は 25m にもなります。ユッファーがジューシーなのに対し、ゾンネンウーアはエレガントです。



ブラウネベルガー ユッファー リースリング

アウスレーゼ ゴルトカプセル 2022 (左)

Brauneberger Juffer Riesling Auslese Goldkapsel

トロピカルフルーツを思わせる素晴らしい果実味、ハチミツ、様々な花やライムの皮を思わせる繊細なアロマとフレイバーが広がります。繊細なボディ、ミネラルの要素、きりりとした酸がこのワインに素晴らしい熟成のポテンシャルを与えています。飲む喜びを最大限に与えてくる唯一無二のワインです。

★「ヴィノス 2023.7」95点 ★「ヴィナム 2024」93点

【白・極甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：127.0 g/L 酸度：7.3 g/L

品番：KA-952/JAN：4935919199520/容量：375ml

¥9,020(本体価格¥8,200)

限定  
24本

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル (右)

Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

注意深く圧搾し、発酵させ、良質な澱と一緒に熟成させます。フレッシュでミネラルの要素を感じるアロマとフレイバーは同時にストレートで繊細な要素も持ち合わせています。アプリコットやパパイア、黄色のプラムを思わせるトロピカルフルーツの要素に、カリンや様々な花のニュアンスが混ざります。複雑さ、果実の甘さと酸の融合はこの畑のアウスレーゼの抜きん出たポテンシャルを感じさせます。

(‘23VT) ★「デカンター2024.12.21」96点 ★「ヴィナム 2025」97点

(‘24VT) ★「アイヒエルマン 2026」95点&Die Bestenlisten-Riesling edelsuss-に選出

【白・極甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100%

(‘23VT) 残糖：151.7 g/L 酸度：11.6 g/L (‘24VT) 残糖：116.4 g/L 酸度：8.7 g/L

【2023VT】品番：KA-812/JAN：4935919198127/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

【2024VT】品番：KA-949/JAN：4935919199490/容量：375ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

2023VT  
限定  
8本

2024VT  
限定  
24本

## LIESER-NIEDERBERG-HELDEN

「リーザー ニーダーベルク ヘルデン」の畑の標高は110~190m、南から南西向き、すり鉢状になっています。土壌は100%デボン紀の青色粘板岩です。リーザーの畑の中でも最も険しい斜面で、最も急な場所は斜度80%になります。一部は110年を超える古樹を含み、接ぎ木していない自根のリースリングはワインに複雑さ、深みをもたらします。常に力強く、スパイシーでボディのしっかりとしたワインが出来ます。



### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル (左)

Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Goldkapsel

2023VT  
限定  
4本

2024VT  
限定  
48本

アウスレーゼの中の特に優れたものをゴルトカプセルとしてリリースします。収穫は10月中旬に行います。複数回に分けて選別し、引き締まった完璧な葡萄だけを使います。全体の30%に貴腐のついた葡萄を使うことで、素晴らしく表現豊かで集約があり、ミネラルと酸の調和のとれたワインになっています。

(<sup>23</sup>VT) ★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ワイン スペクテーター2025.7.31」95点

(<sup>24</sup>VT) ★「ヴィノス2025.8」96点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100%

(<sup>23</sup>VT) 残糖：110.5 g/L 酸度：7.7 g/L (<sup>24</sup>VT) 残糖：111.0 g/L 酸度：8.2 g/L

【2023VT】品番：KA-804/JAN：4935919198042/容量：375ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

【2024VT】品番：KA-990/JAN：4935919199902/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右)

Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
20本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。ランゲ ゴルトカプセルを造るのは、最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしかありません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深みがあり、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

★「ヴィノス2024.9」95点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：128.3 g/L 酸度：7.5 g/L

品番：KA-992/JAN：4935919199926/容量：375ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

## WEHLENER-SONNENUHR

「ヴェレナー ゾンネンウアー」の畑の標高は110~320m、土壌はデボン紀の灰色と青色粘板岩の混ざる土壌です。樹齢は様々ですが最も古いものは70年です。この畑は、ブラウネベルガー ユッファーと似た女性的なスタイルで、洗練されたクリーンな果実味があり、非常にエレガントで、最も洗練されたリースリングを生むことで知られています。



### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2024 (左)

Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

限定  
19本

「アウスレーゼ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの中のベスト セレクションのひとつです。複数回に分けて畑に入り、粒が小さく、完熟した葡萄を選別しながら摘み取ります。全体の25%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、ミネラルと生き生きとした酸の調和がとれた集約のあるワインに仕上がっています。

★「ヴィノス2025.8」97点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：110.5 g/L 酸度：7.6 g/L

品番：KA-991/JAN：4935919199919/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右)

Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
23本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしか造れません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深み、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：122.5 g/L 酸度：8.1 g/L

品番：KA-993/JAN：4935919199933/容量：375ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

## ゴルトカプセル以外のおすすめワインも併せてご紹介いたします！



ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング アウスレーゼ 2023 (左) ※無くなり次第 2024VT に切り替わります。

**Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese**

フレッシュでミネラルの要素を感じるアロマとフレーバーは同時にストレートで繊細な要素も持ち合わせています。アプリコットやパイナップル、黄色のプラムを思わせるトロピカルフルーツの要素に、カリンや様々な花のニュアンスが混ざります。複雑さ、果実の甘さと酸の融合はこのユッファー ゾンネンウーアのアウスレーゼの抜きん出たポテンシャルを感じさせます。

★「ヴィノス2024.9」96点

【白・甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：98.5 g/L 酸度：7.6 g/L

品番：KA-810/JAN：4935919198103/容量：375ml

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

2023VT  
限定  
24本

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング シュペートレーゼ 2023 (右)

**Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese**

ユッファー ゾンネンウーアとユッファーと比べると、ゾンネンウーアの方が粘板岩の岩盤比率が高く、深くまであるので、根が深く張らないと水分を得ることが出来ません。長い根は 25m にもなります。ユッファーがジューシーなのに対し、ゾンネンウーアはエレガントです。注意深く压榨し、発酵させ、良質の澱と長い期間寝かせます。モーゼルワインの真髄ここにあり！と頷ける傑出した品質。上品なリースリングの香り、豊かでありながら繊細な味わい、見事な調和をもったワインです。

★「ジェームス サックリング.com」の Top 100 Wines of Germany 2024 で 73 位/96 点

★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ヴィナム 2025」95点

【白・甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：81.3 g/L 酸度：7.5 g/L

品番：KA-809/JAN：4935919198097/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

2023VT  
限定  
51本

リーザー ニーダーベルク ヘルデン

リースリング アウスレーゼ 2023 (左)

**Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese**

ゴルトカプセルやランゲ ゴルトカプセルと違い、スタンダードのアウスレーゼは貴腐菌のついた葡萄を使用していないので、よりフレッシュさがありエレガントです。標高は 110~190m、南から南西向き、すり鉢状になっています。土壌は 100%デボン紀の青色粘板岩です。リーザーの畑の中でも最も険しい斜面で、最も急な場所は斜度 80%になります。一部は 110 年を超える古樹を含みます。

★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ヴィナム 2025」95点

【白・甘口】<Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：105.4 g/L 酸度：7.9 g/L

品番：KA-883/JAN：4935919198837/容量：750ml

**¥12,100**(本体価格¥11,000)

限定  
28本

シュロス リーザー リースリング カビネット 2022 (右)

**Schloss Lieser Riesling Kabinett**

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

リーザー シュロスベルク、リーザー ローゼンライの葡萄を使用しています。栽植密度

は 5000 本/ha。畑で選別しながら手摘みで収穫します。ニューマティックプレスで压榨し

た後、ステンレスタンクで、低温でゆっくりと発酵させます。フレッシュな柑橘系の果実と透明感のある酸があり、余韻にぴりとしたミネラルが感じられます。さすがフリッツ ハーク家の長男、トーマス ハークの造るワインだけであると唸らせる程、絶妙なハーモニーを見せてくれます。

★「ワイン&スピリッツ Spring2024」92点 ★「ワイン スペクテーター 2024.6.15-30」90点

【白・甘口】<Alc.8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：56.0 g/L 酸度：7.90 g/L

品番：KA-748/JAN：4935919197489/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

2022VT  
限定  
52本





オーナーのアレッシオ（2026年4月に逝去）

## ディ マーヨ ノランテ



DI MAJO NORANTE



すべての畑でオーガニックの認証を取得  
土着品種にこだわり、その魅力を引き出す

モリーゼの地位を押し上げた  
イタリアのトップ生産者



モリーゼの大使として知られていたアレッシオが、2026年4月に惜しまれながら世を去りました。1996年に輸入を開始してからちょうど30年の節目の年に、このようなお知らせをするのは大変残念ではありますが、彼の哲学が込められたワインを今一度多くの方に、改めて味わっていただけましたら幸いです。

「アレッシオは存在感があり、笑顔が素敵で、真摯な情熱の持ち主だった。古き良き時代の人だったが、常に気を引き締めていて、ワインを深く愛する若者のようなエネルギーと熱意を持っていた。

彼とハグをするのは自然なことで、飾らない、心からの交流だった。彼がいなくなって本当に寂しい」

—アンジェラ ヴェレノージ



「彼をライバルだと言う人もいたが、私にとってアレッシオは常に兄弟のような存在で、ワインの話などしたこともなかった。

今日からあなたがもうここにはいないと思うと、とても悲しいが、あなたが新しい次元からでも、できる限りのことをして私のそばにいてくれると信じている。安らかに眠ってください、友よ」—ヴァレンティーノ ショッティ

モリーゼは紀元前のころから、サムニウム人などによって葡萄栽培が行われてきた歴史的な地域ですが、生産されるワインの多くは地元消費が中心的で、日常消費用のワイン生産地域として知られています。イタリア20州の中でも最も知名度の低い州、と言われるほどですが、そんなモリーゼで世界の名だたるワインに比肩するようなワインを生み出しているのがディ マーヨ ノランテです。ディ マーヨ ノランテだけでなく、モリーゼ全体のワイン産業の地位を押し上げたのは、他でもないアレッシオの功績といえます。アレッシオは、父ルイジから引き継いだ伝統を守りながらも、現代的な手法を取り入れながら最良のワイン造りを行うための努力を続けました。代々受け継いできた140haに及ぶ自社畑は、すべてサンタ クリスティーナ侯爵家の旧領地にあり、モリーゼでも優れたテロワールを誇ります。すべての畑はオーガニックで管理されていますが、この土地の山脈と海風が交差する微気候が病害リスクを避け、化学的介入を最小限に抑えることを可能としているからこそすべての畑をオーガニックで栽培できる、と言い換えることもできるのです。アレッシオは、その恵まれた土地に対し、適した葡萄品種を栽培することで、ポテンシャルを最大限に引き出すことに成功しました。さらに、著名な醸造コンサルタントであるリッカルド コタレッラと交流を深め、ワインに現代的なタッチを加えることで、世界の偉大なワインに匹敵するほど高品質なワインを生み出しました。

- ・モリーゼのリーダーであり、イタリアのトップ生産者のひとつ
- ・自然食品しか口にしない妻のためにすべての畑をオーガニックで管理
- ・アンティノリと共同開発した技術で赤ワインの質感をエレガントに品質向上のために情熱を注ぎ続ける
- ・「トップクラスの生産者と同じ品質。しかし、価格は彼らよりはるかに安い」
- ・トレ ビッキエーリを通算 22 回獲得モリーゼ唯一の“2 星生産者”
- ・1996 年の輸入開始から 30 年。さらに磨き上げられた品質の高さに、現地視察で改めて驚かされました！

## べと病が発生しづらい地理的優位性を活かし、妻のためにすべての畑をオーガニックで管理

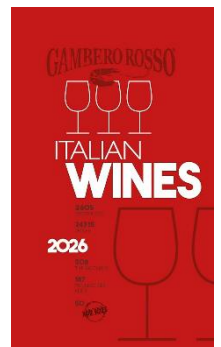
ディ マーヨ ノランテは現在、140ha もの広大な葡萄畑を所有していますが、そのすべてでオーガニック栽培を行っており、ICEA の有機認証を取得しています（右図は ICEA の認定書で、品種ごとに列があり、すべての列に「BIOLOGICO/ORGANIC」と記載されています）。オーガニック栽培は 20 年以上続けてきましたが、基本的にラベルには表示していません。これは、有機認証を表示するためにオーガニック栽培をしているわけではなく、自然食品しか口にしない妻のために思って始めたことだからです。また、一部の畑ではユーロリーフの認証も取得しています。スタンダードクラスであっても妥協せず、畑仕事にこだわっていることが分かります。



アレッシオの息子であり、セールスを担当するルイジは次のように話してくれました。「私たちの葡萄畑は、アブルツォのマイエツラ山塊、プーリアのガルガーノ山塊、そして海を挟んだクロアチアのディナリ アルプス山脈という 3 つの巨大な山々に囲まれています。これらの山々が巨大な障壁となって雨雲をせき止める一方で、アドリア海から吹き込む風が常時畑を吹き抜けることで、葡萄畑の湿度は年間を通じて低く保たれています。この風と地形のメカニズムにより、葡萄栽培における最大の脅威であるべと病などのカビ由来の病害リスクが自然に抑制されるのです。私たちが化学的介入を最小限に抑えた栽培を実践できているのは、単なる思想的なトレンドではなく、病害の発生を抑えることができる地理的な優位性によるものでもあります」。

## 『ガンベロ ロッソ』の最高評価、「トレ ビッキエーリ」を 22 回獲得

ディ マーヨ ノランテは、イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の最高評価である「トレ ビッキエーリ」を 22 回獲得しており、同誌の 2 星生産者のページに掲載されています。この評価は、トスカーナのグラッタマッコやピエモンテのマッソリーノなどの著名なワイナリーと同等となっています。同じ 2 星生産者としては他にも、ジュゼッペ クィンタレリやベルターニ、ピオンディ サンティ、ルチアーノ サンドローネなどの著名な生産者が掲載されています。これはモリーゼのトップ評価で、モリーゼで唯一の星付き生産者（「トレ ビッキエーリ」を 10 回以上獲得した生産者）となっています。『ガンベロ ロッソ 2026』では、2,605 軒の生産者の 24,315 本のワインが掲載されており、「トレ ビッキエーリ」はわずか 508 本（全体の 2.08%）のみです。このような権威あるワインガイドでの高評価に対し、ディ マーヨ ノランテのワインは入手しやすい価格であることも魅力のひとつといえます。



「地球上で最も価値のあるものを探し求めていた私にとって、このワイナリーは、個性があり風味豊か、そして味わい深く、しかも破格で販売されているワインの数々で際立っていた」

——ロバート パーカー（『ワイン アドヴォケート』の創設者）

「モリーゼのワイナリーの中でも、国際的な知名度においてディ マーヨ ノランテに並ぶものはない」

「このワイナリーはイタリアでも屈指の（そして最も安定した）お買い得ワインを提供している」

——モニカ ラーナー（『ワイン アドヴォケート』のレビュアー）

「ディ マーヨ ノランテのワインを試飲して、本当に感動した」

——アントニオ ガッローニ（『ヴィノス』の創設者・レビュアー）

## アンティノリと共同開発した技術でエレガントさを追求 発酵中にタンクの底に沈んだ種子を除去することで、 苦味やグリーンな風味を抑制しています

2026年4月、イタリア視察にてディ マーヨ ノランテのワインを試飲した弊社スタッフは、そのクオリティの高さに改めて驚かされました。どのワインも非常にエレガントで、心地よい飲み口があり、純粋なフルーツの美味しさが楽しめます。それでいて、上質なワインに特有の風格のようなものが備わっており、赤ワインのタンニンの質感の良さには特筆すべきものがあります。「私たちが栽培している黒葡萄品種は、主にモンテプルチャーノとアリアーニコです。これらの葡萄は苦みや、グリーンなフレーバーをワインに与えるという特徴があります。そこで私の父であるアレッシオは、アンティノリの技術チームと一緒に、発酵中にタンクの底に沈んだ種子を除去するための機械を開発しました。この技術によって、私たちの赤ワインの品質はさらに高まりました。私たちのワインは、トップクラスの生産者と同じ品質です。しかし、価格は彼らよりはるかに安いと思います」と、アレッシオの息子であり、セールスを担当するレイジは話してくれました。



アレッシオの息子のレイジ（右/2026年に撮影）

## 濃密なスタイルになりがちな南イタリアだからこそ、 エレガントなワインを造ることにこだわりがあります

「また、トスカーナやピエモンテの高級ワインの生産者を訪ねると、抽出の効率が良くとされるトロンコ コーニコ（トロンコニック/円錐型）の発酵用タンクが並んでいることがあります。しかし、私たちはあえて通常の細長い形のステンスタックを使用しています。私たちの畑で育つ葡萄は、そのテロワールによって濃密な味わいを獲得します。そのため、過剰なタンニンの抽出を抑制し、エレガントな質感を表現するために、果皮と果汁が接触する際の表面積比率を下げています。これらの醸造方法を取ることで、一般的にイメージされる“南イタリアらしい太陽の光をたっぷりと浴びた、濃厚で重たさのあるワイン”ではなく、エレガントなスタイルのワインを造ることができています」。



ラベルも右側のエレガントなものに随時変更を予定している



偉大な父、アレッシオの跡を継ぐ次世代のノランテ ファミリー。

アレッシオの父と息子、2人の「ルイジ」に捧げるワイン

# DON LUIGI

## RISERVA

ドン ルイジ リゼルヴァ 2017



アレッシオの父と息子、二人の「ルイジ」に捧げるワインです。畑は標高 100m のマルタローザ地区にあります。土壌は石灰岩で、ワインに骨格とボディを与えます。葡萄が完熟し、風味が凝縮するのを待って収穫を行います。1ヶ月かけてマセラシオンを行いますが、毎日、どのくらいの成分が抽出されたのかを確認し、テイastingを行なってベストな状態を見極めます。その後、ワインはフレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月、瓶で12ヶ月熟成させています。樽はワインを完成させるために必要なものであり、風味をつけるために使用するわけではありません。ドン ルイジは、濃厚で風味豊かな葡萄を使用するフルボディなワインなので、あえて新樽を使用することで完成された味わいに近づけます。これにより、食事との相性も良く、ワインだけでも美味しく楽しむことができる、ディ マーヨ ノランテの哲学「重いワインからエレガントなワインへ」を表現するワインになります。



- ★「ワインハンター アワード 2022」プラチナム
- ★「ビベンダ 2022」5房
- ★「ヴィノス 2023.5」92点



**赤・フルボディ** <Alc. 15.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 有機認証：ユーロリーフ  
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月  
品番：I-318/JAN：4935919053181/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

「ガンベロ ロッソ 2024」でトレ ビッキエーリを獲得!!

ディ マーヨ ノランテの名を広めた  
やわらかくエレガントなアリアーニコ

アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2019  
Aglianico Contado Riserva

アレッシオが造りたいアリアーニコは、やわらかく、エレガントで繊細さを持つワインです。良いワインであるほど、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現しています。「コンタド」は、地域の総称です。多くのアリアーニコのクローンがある中、タウラジのクローンを使っています。他の産地のアリアーニコは太く重くなりますが、石灰質土壌のため丸くエレガントなワインとなります。ステンレスタンクで発酵させます。マセラシオンは長めに1ヶ月行います。オーク樽（新樽でない）で12ヶ月熟成させます。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。



- ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2024」3グラス（トレ ビッキエーリ）
- ★「ファルスタッフ 2024.10.16」93点

**赤・フルボディ** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：オーク樽（新樽でない）で12ヶ月  
品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



「このワインこそ私の哲学。葡萄の旨み、力強さと  
やわらかさが表現されている」—アレッシオ ディ マーヨ ノランテ



## ラミテッロ ロッソ 2020

Ramitello Rosso

「このワインこそ私の哲学です。葡萄の味、力強さとやわらかさが表現されています」とアレッシオは話していました。また、アレッシオの息子、ルイジは「モンテプルチャーノがフレッシュさや柔らかさ、アリアーニコが骨格や複雑さを表現しています」と話します。畑は標高 100m で、粘土土壌です。伝統的な方法で醸造し、約 1 ヶ月マセラシオンさせます。マロラクティック発酵させます。30%をフレンチオークのバリック (1 年使用樽)、70%をステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、その後ブレンドして大樽で 12 ヶ月、さらに瓶で 6 ヶ月熟成させます。明るいろビー色、ブラックベリーやサクランボのフルーティな香りがあります。ピロードのようななめらかな口当たり、白身や赤身の肉、ジビエに良く合います。



★「ファルスタッフ 2024.10.16」95 点

**赤・フルボディ** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/DOC ビフェルノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 80%、アリアーニコ 20%

熟成：30%バリック、70%ステンレスタンクで 6 ヶ月、大樽で 12 ヶ月

品番：I-065/JAN：4935919050654/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



## Veronelli 2025

ヴェロネッリ

★★★

/ 90 pts

古代品種モスカート レアーレを使用  
濃密な果実味が堪能できる感動的な甘口ワイン

# APIANAE

アピナーエ 2018

ローマ帝政時代の農学者コルメッラ達によると、この古い品種は紀元前 200 年から栽培されていました。アペは「蜜蜂」という意味で、蜂が葡萄に吸い寄せられることからアピナーエと名付けました。畑は標高 200m で、砂と粘土土壌です。畑で樹に付けたまま乾燥させ、40%程水分が減ったところで選別します。貴腐の付いた葡萄は除きます。コールド マセラシオンさせ、軽くプレスします。温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。12 ヶ月ステンレスタンクで、さらに 6 ヶ月瓶で熟成させます。輝きがあり僅かに琥珀色のある柔らかな黄金色で、メロン、アプリコット、エニシダ、蜂蜜等の香り、とろりとした舌触りです。酸がしっかりとて、フレッシュさが感じられます。スペシャルボトルに詰めています。

★「ヴェロネッリ 2025」3 星/90 点

**白・甘口** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ

葡萄品種：モスカート レアーレ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月、瓶で 6 ヶ月

品番：I-417/JAN：4935919054171/容量：500ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

聖ゲオルギウス（サン ジョルジョ）のドラゴン退治伝説をモチーフにした  
単一品種の特徴を表現する IGP テッレ デリ オシのシリーズ

## TERRE DEGLI OSCI IGP



ファランギーナ

サンジョヴェーゼ

カベルネ

ノランテのファランギーナは酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です  
ファランギーナ テッレ デリ オシ 2024 (左)

*Falanghina Terre degli Osci*

ポルトカンノーネの新しい畑カマルダの若い葡萄から造っています。モリ ビアンコ (I-404) とは、畑が異なり、標高 200m で石灰岩質が多くなっています。酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。10~12 時間、コールド マセレーションさせてから、ステンレスタンクに入れ 16~18 度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタンクで、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。

**白・辛口** <Aic. 12.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP  
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月  
品番：I-363/JAN：4935919053631/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

ノランテが唯一、国際品種から造る豊かで力強い 1 本

カベルネ テッレ デリ オシ 2023 (中央)

*Cabernet Terre degli Osci*

輝きのあるルビーレッド、口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。畑の面積は 20ha、南東向きの粘土質土壌です。10 月に収穫します。ブナマティックプレスで压榨し、10~15 日マセラシオンさせます。23~24 度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。500L のトノーで 3 ヶ月熟成させます。

**赤・フルボディ** <Aic. 14.0%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%  
熟成：500L のトノーで 3 ヶ月  
品番：I-562/JAN：4935919055628/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

南イタリアらしい、まるやかでリッチなサンジョヴェーゼ

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2021 (右)

*Sangiovese Terre degli Osci*

美しいルビー色、すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまるやか、エレガントさも備えています。畑は標高 50~100m で、石灰質土壌です。1 ヶ月マセラシオンさせます。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に 3 ヶ月入れ、さらに瓶で 3 ヶ月熟成させます。

**赤・ミディアムボディ** <Aic. 13.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：大樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月  
品番：I-327/JAN：4935919053273/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

実は、2026 年 4 月の現地視察時に最も驚かされたのは、このスタンダードクラスの品質の高さでした



モリ ビアンコ 2024

*Moli Bianco*

ラミテッロ地区の畑で、標高 50~100m、砂質土壌です。収穫した葡萄は、果皮と接触させながら、コールド マセレーションを 12~24 時間行ないます。16~18 度に温度管理の下、ステンレスタンクで発酵、及びマロラクティック発酵させ、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。明るい麦わら色、爽やかで、穏やかな酸もあり、やわらかな味わいです。

**白・辛口** <Aic. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：ファランギーナ 100%  
品番：I-404/容量：750ml  
JAN：4935919054041  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)



モリ ロッソ 2024

*Moli Rosso*

ラミテッロ地区の畑で、標高は 100m、粘土土壌です。澱と寝かせる時間を長くすることによって、よりリッチでボディのあるワインに仕上がりました。マロラクティック発酵も行ないます。3 ヶ月瓶で熟成させます。明るいルビー色、スミレや森のベリーのフレッシュな香り、カカオやチョコレートっぽい要素が感じられます。ルイジは、「このワインは骨格がしっかりとしたタイプではなく、軽やかさを表現しています」と話します。

**赤・ミディアムボディ** <Aic. 13.0%>  
国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 80% アリアーニコ 20%  
品番：I-403/容量：750ml  
JAN：4935919054034  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)

# AUSLESE GOLDKAPSEL 特集



# GOLDKAPSEL とは？

「ゴルトカプセル/Goldkapsel」とは、金色のキャップシールのこと。ドイツのワイン生産者の中には、アウスレーゼやバーレンアウスレーゼといったワインを造る際に、中でもさらに特別なキュヴェを生産し、金色のキャップシールをかぶせて別商品としてリリースする場合があります。また、ゴルトカプセルの中でもさらに特別なキュヴェには長い金色のキャップシール、つまり「ランゲ ゴルトカプセル/Lange Goldkapsel」をかぶせるなんてことも……。ややこしく感じられるかもしれませんが、この金色のキャップシールを見るだけで、「このワインは何か特別なものなのかもしれない」と分かるので、案外便利な方法でもあります。ただし、見た目だけではそれがゴルトカプセルなのか、ランゲ ゴルトカプセルなのかを判別するのは難しく、少し注意が必要です（右図参照）。



ドイツのトップ生産者として知られる  
ハーク兄弟が手掛ける極上のワイン

FRITZ HAAG (左)

フリッツ ハーク/オリヴァー ハーク (弟)

SCHLOSS LIESER (右)

シュロス リーザー/トーマス ハーク (兄)

## BRAUNEBERGER JUFFER & JUFFER SONNENUHR

「ブラウネベルガー ユッファー」の単一畑は南向きでなんと斜度は 72%。もろいスレート土壤にモーゼル川に反射した日の光が畑に当たり、その熱をキープしてくれます。畑の下を流れる川の影響を受けた穏やかなミクロクリマは、フルーティなリースリングのワインを生み出します。「ユッファー ゾンネンウーア」は、ユッファーの中心地に位置する区画で、より粘板岩の岩盤比率が高く、深くまであるので、根が地中深く張らないと水分を得ることが出来ません。長い根は 25m にもなります。ユッファーがジューシーなのに対し、ゾンネンウーアはエレガントです。



ブラウネベルガー ユッファー リースリング

アウスレーゼ ゴルトカプセル 2022 (左)

Brauneberger Juffer Riesling Auslese Goldkapsel

トロピカルフルーツを思わせる素晴らしい果実味、ハチミツ、様々な花やライムの皮を思わせる繊細なアロマとフレイバーが広がります。繊細なボディ、ミネラルの要素、きりりとした酸がこのワインに素晴らしい熟成のポテンシャルを与えています。飲む喜びを最大限に与えてくる唯一無二のワインです。

★「ヴィノス 2023.7」95点 ★「ヴィナム 2024」93点

【白・極甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：127.0 g/L 酸度：7.3 g/L

品番：KA-952/JAN：4935919199520/容量：375ml

¥9,020(本体価格¥8,200)

限定  
24本

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル (右)

Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

注意深く压榨し、発酵させ、良質な澱と一緒に熟成させます。フレッシュでミネラルの要素を感じるアロマとフレイバーは同時にストレートで繊細な要素も持ち合わせています。アプリコットやパパイア、黄色のプラムを思わせるトロピカルフルーツの要素に、カリンや様々な花のニュアンスが混ざります。複雑さ、果実の甘さと酸の融合はこの畑のアウスレーゼの抜きん出たポテンシャルを感じさせます。

(‘23VT) ★「デカンター2024.12.21」96点 ★「ヴィナム 2025」97点

(‘24VT) ★「アイヒエルマン 2026」95点 & Die Bestenlisten-Riesling edelsuss-に選出

【白・極甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100%

(‘23VT) 残糖：151.7 g/L 酸度：11.6 g/L (‘24VT) 残糖：116.4 g/L 酸度：8.7 g/L

【2023VT】品番：KA-812/JAN：4935919198127/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

【2024VT】品番：KA-949/JAN：4935919199490/容量：375ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

2023VT  
限定  
8本

2024VT  
限定  
24本

## LIESER-NIEDERBERG-HELDEN

「リーザー ニーダーベルク ヘルデン」の畑の標高は110~190m、南から南西向き、すり鉢状になっています。土壌は100%デボン紀の青色粘板岩です。リーザーの畑の中でも最も険しい斜面で、最も急な場所は斜度80%になります。一部は110年を超える古樹を含み、接ぎ木していない自根のリースリングはワインに複雑さ、深みをもたらします。常に力強く、スパイシーでボディのしっかりとしたワインが出来ます。



### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル (左)

Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Goldkapsel

2023VT  
限定  
4本

2024VT  
限定  
48本

アウスレーゼの中の特に優れたものをゴルトカプセルとしてリリースします。収穫は10月中旬に行います。複数回に分けて選別し、引き締まった完璧な葡萄だけを使います。全体の30%に貴腐のついた葡萄を使うことで、素晴らしく表現豊かで集約があり、ミネラルと酸の調和のとれたワインになっています。

(<sup>23</sup>VT) ★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ワイン スペクテーター2025.7.31」95点

(<sup>24</sup>VT) ★「ヴィノス2025.8」96点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100%

(<sup>23</sup>VT) 残糖：110.5g/L 酸度：7.7g/L (<sup>24</sup>VT) 残糖：111.0g/L 酸度：8.2g/L

【2023VT】品番：KA-804/JAN：4935919198042/容量：375ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

【2024VT】品番：KA-990/JAN：4935919199902/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右)

Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
20本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。ランゲ ゴルトカプセルを造るのは、最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしかありません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深みがあり、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

★「ヴィノス2024.9」95点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：128.3g/L 酸度：7.5g/L

品番：KA-992/JAN：4935919199926/容量：375ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

## WEHLENER-SONNENUHR

「ヴェレナー ゾンネンウアー」の畑の標高は110~320m、土壌はデボン紀の灰色と青色粘板岩の混ざる土壌です。樹齢は様々ですが最も古いものは70年です。この畑は、ブラウネベルガー ユッファーと似た女性的なスタイルで、洗練されたクリーンな果実味があり、非常にエレガントで、最も洗練されたリースリングを生むことで知られています。



### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2024 (左)

Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

限定  
19本

「アウスレーゼ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの中のベスト セレクションのひとつです。複数回に分けて畑に入り、粒が小さく、完熟した葡萄を選別しながら摘み取ります。全体の25%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、ミネラルと生き生きとした酸の調和がとれた集約のあるワインに仕上がっています。

★「ヴィノス2025.8」97点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：110.5g/L 酸度：7.6g/L

品番：KA-991/JAN：4935919199919/容量：375ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右)

Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
23本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしか造れません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深み、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：122.5g/L 酸度：8.1g/L

品番：KA-993/JAN：4935919199933/容量：375ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

## ゴルトカプセル以外のおすすめワインも併せてご紹介いたします！



ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング アウスレーゼ 2023 (左) ※無くなり次第 2024VT に切り替わります。

**Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese**

フレッシュでミネラルの要素を感じるアロマとフレーバーは同時にストレートで繊細な要素も持ち合わせています。アプリコットやパイナップル、黄色のプラムを思わせるトロピカルフルーツの要素に、カリンや様々な花のニュアンスが混ざります。複雑さ、果実の甘さと酸の融合はこのユッファー ゾンネンウーアのアウスレーゼの抜きん出たポテンシャルを感じさせます。

★「ヴィノス2024.9」96点

【白・甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：98.5 g/L 酸度：7.6 g/L

品番：KA-810/JAN：4935919198103/容量：375ml

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

2023VT  
限定  
24本

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア

リースリング シュペートレーゼ 2023 (右)

**Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese**

ユッファー ゾンネンウーアとユッファーと比べると、ゾンネンウーアの方が粘板岩の岩盤比率が高く、深くまであるので、根が深く張らないと水分を得ることが出来ません。長い根は 25m にもなります。ユッファーがジューシーなのに対し、ゾンネンウーアはエレガントです。注意深く压榨し、発酵させ、良質の澱と長い期間寝かせます。モーゼルワインの真髄ここにあり！と頷ける傑出した品質。上品なリースリングの香り、豊かでありながら繊細な味わい、見事な調和をもったワインです。

★「ジェームス サックリング.com」の Top 100 Wines of Germany 2024 で 73 位/96 点

★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ヴィナム 2025」95点

【白・甘口】<Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク

生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：81.3 g/L 酸度：7.5 g/L

品番：KA-809/JAN：4935919198097/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

2023VT  
限定  
51本

リーザー ニーダーベルク ヘルデン

リースリング アウスレーゼ 2023 (左)

**Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese**

ゴルトカプセルやランゲ ゴルトカプセルと違い、スタンダードのアウスレーゼは貴腐菌のついた葡萄を使用していないので、よりフレッシュさがありエレガントです。標高は 110~190m、南から南西向き、すり鉢状になっています。土壌は 100%デボン紀の青色粘板岩です。リーザーの畑の中でも最も険しい斜面で、最も急な場所は斜度 80%になります。一部は 110 年を超える古樹を含みます。

★「ヴィノス2024.9」95点 ★「ヴィナム 2025」95点

【白・甘口】<Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：105.4 g/L 酸度：7.9 g/L

品番：KA-883/JAN：4935919198837/容量：750ml

**¥12,100**(本体価格¥11,000)

限定  
28本

シュロス リーザー リースリング カビネット 2022 (右)

**Schloss Lieser Riesling Kabinett**

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

リーザー シュロスベルク、リーザー ローゼンライの葡萄を使用しています。栽植密度

は 5000 本/ha。畑で選別しながら手摘みで収穫します。ニューマティックプレスで压榨し

た後、ステンレスタンクで、低温でゆっくりと発酵させます。フレッシュな柑橘系の果実と透明感のある酸があり、余韻にぴりっとしたミネラルが感じられます。さすがフリッツ ハーク家の長男、トーマス ハークの造るワインだけがあると唸らせる程、絶妙なハーモニーを見せてくれます。

★「ワイン&スピリッツ Spring2024」92点 ★「ワイン スペクテーター 2024.6.15-30」90点

【白・甘口】<Alc.8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：56.0 g/L 酸度：7.90 g/L

品番：KA-748/JAN：4935919197489/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

2022VT  
限定  
52本





LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

L'ÂME VIGNERONNE DEPUIS 1967

### Point 01

#### 世界で絶賛される生産者組合

「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」で“年間最優秀生産者組合”、独マイニングァーが発行する有力なワイン専門誌「Weinwirtschaft」で“フランス最高の生産者組合 20”のトップ。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」では“世界で最も評価されているワインブランド TOP50”に、南仏の中で唯一選出されました。

トップ アグロノミストの  
ガブリエル ルッチ

### Point 02

#### 生産者組合だからこそできる キュヴェの造り分けと選別

高い品質を実現するため、栽培農家から集めた葡萄を畑、セラー、ブレンドの段階で細かく分析します。区画ごとに最良のタイミングで収穫された葡萄は、特徴ごとに分類し、別々に醸造します。その中でも「キュヴェ ド ブリュ」シリーズは、良い品質のタンクや樽のワインをブレンドすることで造り上げるのが特徴です。

### Point 03

#### 1,000 円台で楽しめる シャルドネ×樽熟成

近年、様々な造り手が「エレガントなワイン」をテーマに樽熟成の比率を下げたり、樽を使用しなくなったりする中で、このキュヴェはあえて樽の風味を活かしています。さらに、必ず毎ヴィンテージを複数回試飲し、納得できる品質にならなければ輸入しません。実はこだわりの“INABA セレクション”なのです。



## ペイ ドック シャルドネ キュヴェ ド ブリュ 2024

### Pays d'Oc Chardonnay Cuvée de Brieu

畑は粘土石灰質土壌で、標高 87m の比較的冷涼な北向きのテラスに広がっています。収穫した葡萄は酸化しないよう低温に保ってセラーに運びます。数時間コールドマセレーションを行い、アロマを抽出します。その後プレスし、澱下げします。選別酵母で、14度の低温で発酵させます。きれいな澱と共にフレンチオークで熟成させます。グリーンがかった淡い黄色。白い花や熟した果実の魅力的で複雑なアロマの中に、微かにハチミツの要素があります。リッチでエレガント、とてもしなやかな口当たりです。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン

等級：I.G.P. 生産者：レ ヴィニョブル フォンカリユ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオークで澱と共に熟成

品番：F-609 / JAN：4935919046091 / 容量：750ml

**¥1,870** (本体価格¥1,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

左から順に、マリアンナ、  
アンジェラ、マッテオ

### Point 01

#### イタリアワインのランキングで 第4位のトップ生産者

1984年の設立から40年以上を経て、マルケ州のトップ生産者というだけではなく、イタリア全土のワインランキング（「ジेंटルマン 2023」）で「ロッジョ デル フィラーレ」が4位を獲得するほど成長しました。それでも「エントリークラスこそ多くの人が手に取る名刺代わりのワイン」だと決して妥協しません。

### Point 02

#### 40年以上の経験が詰まった モンテプルチャーノ

「ヴェルソ セーラ」、「ルディ」、「ロッジョ」、「ニンファ シビッラ」、「ソレスタ」、「ロッソ ピチーノ」等、ヴェレノージが造る赤ワインにはモンテプルチャーノが欠かせません。モンテプルチャーノについての40年以上の経験値は、当然ながらエントリークラスであってもしっかりと反映されています。

### Point 03

#### 手に取りやすい “ウサギラベル”

ヴェレノージのエントリークラスを象徴する“ウサギラベル”のシリーズ。ウサギの部分に施された装飾は、伝統的なボビンレース（糸巻きレース）の“トンボロ（Tombolo）”をあしらったもの。ヴェレノージのワインに共通する「エレガントなスタイル」であることが一目で分かるようにデザインされています。

## モンテプルチャーノ ダブルツォ 2022

### Montepulciano d'Abruzzo

※無くなり次第2023VTに切り替わります。

このスタンダードクラスをしっかりと造ることは、量が少ないロッジョを造ることより難しいと言えます。モンテプルチャーノ100%で、サンジョヴェーゼが入らないため、より厚みのあるワインとなっています。葡萄園面積は23ha、20年近く借りている長期契約の畑で、アンカーノとコロネッラにあります。9月中旬～10月に収穫。ワイン造りもアブルッツォで行っています。除梗後、小さなステンレスタンクで発酵し、醸しは20日間行います。その後、澱引きし、ステンレスタンクで熟成させます。紫がかったルビーレッド、スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> 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100%  
熟成：ステンレスタンク

品番：I-598/JAN：4935919055987/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

INABA  
BEST  
SELLER  
売れているワインには理由がある



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年6月時点のものです。



「ワイン エンスージアスト」にて高く評価されました！

94  
points

WINE ENTHUSIAST 94 points  
MAGAZINE

**94** Marqués de la Concordia 2021 Reserva de la Familia Blanc de Blancs Brut Nature (Cava). With a bold display of effervescence, this wine has a nose of Bartlett pear, just-baked croissant and lemon zest. It delights the tongue with enduring flavors of nectarine, Gala apple, lemon curd, toasted almond and vanilla. There is a beautiful tension between dazzling acidity and a soft sense of creaminess. W. Direct. *Editors' Choice.* —M.D.

生き生きとした輝きを放つこのワインは、洋梨、焼き立てのクロワッサン、レモンの皮を思わせる香りを放ちます。ネクタリン、レモンの皮、ローストしたアーモンド、バニラの風味が長く続きます。鮮やかな酸味と柔らかなクリーミーさが絶妙なバランスを生み出しています。

— ワイン エンスージアストのコメント

長い熟成による複雑な風味とブルット ナトゥレによる  
引き締まった酸が楽しめる1本

カバ レセルバ デ ラ ファミリアブルット ナトゥレ 2021  
Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。瓶詰後最低でも 29 ヶ月熟成させます。輝きのある黄色、デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。

「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と生産者は話します。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：スペイン/ベネデス/D.O. 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、バレリャーダ 25%、チャレッコ 20%

熟成：29 ヶ月以上

品番：S-101 / JAN:4935919071017 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

MAS DE MONISTROL — マス デ モニストロル —

葡萄は約 300 軒の契約農家から購入しています。長期間にわたる契約を結び、4 人のアグノロミストが契約農家を訪問し、指導することで品質の良い葡萄を使うことができます。マス デ モニストロルでは、そうして育てられた葡萄をさらに選別し、良い葡萄のみを使用します。その選別から外れた葡萄は、別のブランドのカバとしてリリースされています。

ワインメーカーを担うのはアントニオ オリベ（写真右人物）です。彼は、マス デ モニストロルで 30 年以上ワインメーカーとして活躍しています。また、自他共に認めるシャンパーニュの愛好家で、トップレベルのシャンパーニュに負けないカバを造ることを目指しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

# DOMAINE ROLLAN DE BY

— ドメヌ ロラン ド ビ —



オーナーのジャン ギヨン

ドメヌ ロラン ド ビは、元インテリア デザイナーだったジャン ギヨンが立ち上げたボルドーワインのセレクションです。1949年生まれのジャン ギヨンは若いころからアートの世界に没頭し、インテリアデザイナーという職業を通じて、世界中の数多くの豪華な邸宅や宮殿の再設計に携わり、また不動産開発の事業も行っていました。そして、ワインに情熱を傾けるようになった彼は、ついに自分自身でワイン造りの世界に身を投じるまでになりました。ジャンは、1989年にメドック北部に2haの小さな畑、シャトー ロラン ド ビを購入し、人生最大の挑戦を始めました。6年後の1995年に2つ目のシャトー、シャトーオー コンディッサを購入、その後、徐々に複数のシャトーを手に入れ、現在は合計で185ha、7つのシャトーを所有するまでに成長しました。彼の所有するシャトーは素晴らしい名声を得ており、「ワイン アドヴォケート」や「ワインスペクテーター」といった媒体からコストパフォーマンスの良さの指標として挙げられています。また、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」では、「**今年の注目すべき生産者 (PRODUCTEUR DE L'ANNÉE)**」に選出された25生産者のうちのひとりとして掲載されています。

- 元インテリア デザイナーが手掛ける  
品質本位のボルドーワイン
- ボルドーで7つのシャトーを所有
- 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」で  
注目すべき生産者のひとりに選出
- 環境に配慮したワイン造り  
HVE 認証のレベル3を取得
- 10年以上熟成した  
バックヴィンテージも入荷

ジャンは、「違いを生むのは細部だ」と言います。メドックの多くのシャトーにおいてはカベルネ ソーヴィニオンが重要とされていますが、ジャン自らそれぞれの区画の土壌組成を研究した結果、メルロが最も強い個性を発揮することが分かりました。そのため、ワインのブレンドはメルロが主体となっており、カベルネ ソーヴィニオンやカベルネ フラン、プティ ヴェルドをブレンドすることで素晴らしい味わいを引き出しています。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行っています。アルコール発酵は温度管理されたステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。熟成に使用する樽は各タンクの特性とヴィンテージによって変えています。様々な産地とトーストの強さを持つ樽でワインを熟成させることで、丸みと滑らかさを帯び、骨格、エネルギー、そして複雑さが際立ち、個性とスタイルが明確に表現されていきます。



## 環境に配慮したワイン造り

畑の周辺の生物多様性を守るため、湿地帯や牧草地、森林を維持し、葡萄栽培、ワイン造りによって自然に影響を与えないよう配慮しています。畑周辺に生息する動植物の生態系を維持し、保護し、素晴らしい景観を保つことに力を注いでいます。また、渡り鳥の飛来する小さな池には巣箱を設置しています。



2009年、再生可能なエネルギーのため、建物の屋根にソーラーパネルを設置し、自家発電を行っています。栽培は環境に配慮したリュット レゾネを採用しています。葡萄樹がバランスを保ち、エネルギーのサイクルが尊重されれば、葡萄樹が病害に対する耐性を自然に持つようになると考え、病害の防除には、必要な時に必要な量を適切な時期に行うことで、防除剤の使用量を最小限にしています。2018年よりHVE（環境価値重視）認証のレベル3を取得しています。

## テロワール

畑の土壌の一部は第四期の初期にガロンヌ川によって運ばれ堆積した砂利で構成されており、独自の多様性のある土壌となっています。気候は穏やかな海洋性で、最適な日照量と恵まれた降雨量のおかげで、葡萄栽培により良い条件となっています。

## 新入荷

ボルドーの秀逸年のひとつ 2022VT が  
魅力的な価格で楽しめます！

### シャトー ド ビ 2022 Château de By

メドックの北部、ベガダン村に位置する畑は10ha、丘陵地に位置し、土壌は砂と砂利です。葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、平均樹齢25年、栽植密度は7,500本/haです。栽培は環境に配慮したリュット レゾネ、葡萄が完熟した状態で収穫し、丁寧に選別します。発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで4~5週間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオーク樽とタンクで12ヶ月熟成させます。2022年はシーズンを通して暖かく乾燥した年でした。集約したボディがありますが、タンニンはしなやかで若いうちでも楽しめます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック  
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%  
熟成：フレンチオークの樽とタンクで12ヶ月  
品番：FD-578/JAN：4935919965781/容量：750ml  
**¥2,750**(本体価格¥2,500)

## 再入荷

バックヴィンテージも再入荷いたしました！  
きれいに熟成したボルドーを楽しめる！本

### シャトー ド ビ 2014 Château de By

「すべてが順調で、大きな安心が得られた年です。収量は平均的で、畑の状態も健全でした。収穫は10月の晴天の下、行われました。そのおかげで健全で完熟した葡萄を得ることが出来、若いうちから魅力的なワインになりました。熟した赤の果実、ふくよかで、良くこなれたオークの要素が感じられます」 — 生産者のコメント —

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック  
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%  
熟成：フレンチオークの樽とタンクで12ヶ月  
品番：FD-449/JAN：4935919964494/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)

## シャトー デ ベルタン 2018 Château des Bertins

シャトー デ ベルタンはメドックの北部のベガダン村に位置しています。丘の上に広がる 10ha の畑の土壌は砂の多い砂利質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、平均樹齢 25 年、栽植密度は 7,500 本/ha です。栽培はリュット レゾネを採用し、畝の間に草を生やしています。完熟した状態で収穫し、セラーで 2 度の選別を行い、厳しく選別します。発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。熟成は両方のタンク、そしてフレンチオークの 1 年樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック  
葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ ソーヴィニオン 30%、カベルネ フラン 20%  
熟成：タンク、一部を樽で 12 ヶ月

品番：FD-448/JAN：4935919964487/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### < ヴィンテージ情報 : 2018VT >

天候が非常に良く、健全でしっかりと熟した葡萄が出来ました。完璧な状態で葡萄を収穫することが出来、それぞれの品種がそのポテンシャルを完璧に表現しています。輝きのある色合い、熟した果実味、素晴らしい集約のある偉大なヴィンテージとなりました。



## ラ ドゥモワゼル ド ビ 2021 La Demoiselle de By

メドック北部、ベガダン村に位置する「シャトー ロラン ド ビ」のセカンドワインです。ワイナリーの所在地名である「By」は、古フランス語の「Bey」（灌漑水路または溝）に由来しています。この名称は、ジロンド川の河口近く、メドック地区のワイン産地に位置するこの地域における農業と灌漑の重要性を想起させます。1989 年にオーナーのジャン ギヨンが購入した際はわずか 2ha だった畑は現在 87ha にまで広がりました。自然環境に配慮したリュット レゾネを実践しています。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ラズベリーやチェリー、イチゴなど熟した赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりはフルーティでジューシー、豊かな果実味に溢れたクラシカルでありながら親しみやすいボルドーワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック  
葡萄品種：メルロ 65%、カベルネ ソーヴィニオン 25%、カベルネ フラン 10%  
熟成：タンクで熟成

品番：FD-446/JAN：4935919964463/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## ラ ドゥモワゼル ド グレサック 2021 La Demoiselle de Greysac

メドックのクリュ ブルジョワ シュペリユールの「シャトー グレサック」のセカンドワインです。設立されてから複数のオーナーを経て、2012 年に現在のオーナー、ジャン ギヨン氏の所有となりました。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ブラックチェリーやカシスを思わせる、熟した黒い果実のアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にバランスが良く、洗練されたなめらかなタンニンが心地よく感じられます。

※参考：ファーストラベルのシャトー グレサック 2021VT は「デカンター ワールド ワインアワード」で 97 点 & プラチナムを獲得。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、メルロ 50% 熟成：タンクで熟成

品番：FD-447/JAN：4935919964470/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

### < ヴィンテージ情報 : 2021VT >

畑周辺に森があり、河口に近いため、4月の霜の被害から免れました。2021年の気候は温暖で、冬は暖かく雨が多く、春夏ともおだやかな天候でした。収穫の時期に晴天が続いたおかげでバランスのとれた美味しいワインが出来たヴィンテージです。





# ダーム ド サッラシ

Dames  
de Sarrasi

- ・国内消費が 90%、地元に根付いた生産者
- ・生物多様性がある豊かな環境
- ・野生酵母で発酵、補糖や補酸は行なわず、タンニンの調整もしない  
ヴィンテージやテロワールを表現したワイン造り
- ・発酵の途中でブレンドする独自の工程が、見事なハーモニーを生み出す
- ・ワイン専門誌「LA REVUE DU VIN DE FRANCE」も注目
- ・驚くべき品質を持つ、フランス南西地方・ガイヤックの知られざるワイン
- ・INABA NATURE 生産者



ダーム ド サッラシは、フランス南西地方ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。自然との共存に重点を置きつつ、品質重視のワイン造りを行っています。1985年、ブルーノ モントルが家族の畑を一部引き継ぎ、「ドメヌ サン タンドレ (Domaine Saint Andre)」を設立し、ワインの生産を始めました。その後、徐々に規模を広げていく中で、ワイナリー名を家族の名前にちなんだ「シャトー モントル (Château Montels)」に変え、様々なテロワールのワインを生産するようになりました。2018年末に国外やコルビエールで経験を積んだブルーノの娘、マリー (上写真) がドメヌに戻り、ワイン造りに参加するようになりました。マリーは、「シャトー」という重みのある名前が自分たちの日常生活に馴染まないと考え、2022年に現在の「ダーム ド サッラシ (Dames de Sarrasi)」に変更しました。「ダーム」は女性たち、「サッラシ」はモントル家の祖先が住んでいた土地の名前です。現在のワイナリーの繁栄には、祖先の女性たちの畑に対する功績が欠かされたことから、彼女たちへの敬意を込めて名付けました。2024年にブルーノは引退し、現在はマリーが中心となりワイン造りを行っています。

畑は標高 300mの石灰岩の台地、コルドーシュルーシエルに位置し、隣接する4つの村に分かれています。畑面積は 22ha ありますが、有機栽培であり、今後はマリーがひとりで作業することを見据え、完璧な仕事をするために 15ha にまで減らすことにしました。4つの村は 5km 圏内にあり、豊かな自然に囲まれています。ワイナリーがあるスエルはガイヤックの中でも最も白亜 (チョーク) を豊富に含む土壌のひとつで、酸を保つことができ、暑い年でもワインにフレッシュさを与えてくれます。アマラン (Amarens)、フローセイユ (Frausseilles)、スエル (Souel) の一部はセルー (Cérou) 渓谷からの冷たい霧が出る急斜面の谷に隔てられており、この斜面の葡萄は 8月中旬の朝霧の恩恵を受けるため気温が下がることから、白ワインの生産に適しています。一方、ヴェール (Vère) 渓谷側に位置するスエルの一部とドナザック (Donnazac) は日照が良く、粘土質が多い土壌のため、赤ワインの生産に適しています。

「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。

私たちは、それを受け止めてワインを造っています」——マリー モントル



上写真はスエルにある畑です。白葡萄はモーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデル、ロワン ド ルイユ、黒葡萄はデュラス、ブローコルが植えられています。表土には石灰岩が散らばる様子が確認できます。冷涼な地域で冬は平均気温 5~7 度程度ですが、夏場は白い石灰岩があるため 35 度程度にまで上がります。畑の区画の大部分は生け垣や林に囲まれており、森や草原に隣接しています。



セルー渓谷に霧が発生している様子。この自然環境が暑さを緩和し、ワインにフレッシュさをもたらす一因となっている

ダーム ド サッラシでは、畑の周辺に生物多様性が豊かな環境があることが非常に重要であると考え、様々な取り組みを行っています。こうした環境が、鳥や昆虫の大切な生息地となっています。特に近年続いている暑く乾燥した夏の間、生け垣は鳥たちのシェルターになります。区画の端に草地を残すこと、何も植えていないスペースを残しておくこと、畝の間に交互に草を生やすこと（カヴァークロップ。中央の写真）、これらはすべて、近くに巣を作る鳥や野生のミツバチの生育のために必要なことです。カヴァークロップにはもちろん実用的な意味もあり、これらをすき込むことで土壌流出を防ぎ、土壌に窒素（栄養）を与えることができます。

また、多種の植物を植えることは生物多様性を保つのに必要だと考えており、2019 年より畑の周辺に様々な樹木や低木（コナラ、セイヨウヒラギガシ、コブカエデ、ヘーゼルナッツ、スピノサスモモ、テイハイノバラ、エゾウワズミザクラ、エルダーフラワーなど）約 800 本を植樹しました。ブルーノとマリーは、日々の天候、畑の注意深い観察が重要だと考えています。剪定から収穫まで、年間を通じて畑の仕事はすべて手作業で行っています。カビなどの病害を防ぐために葡萄樹の風通しを良くする必要があります。そのため、剪定作業を厳しく行い、不要な枝や葉を落とし、密集した房をカットして対策しています。手がかかる畑だからこそ、正確かつ厳しい選別、病害を防ぐためには手作業が不可欠だと考えています。「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。ヴィンテージはワインのクオリティに大きく影響します。私たちは、それを受け止めてワインを造っています」とマリーは話してくれました。

## ダーム ド サッラシの赤ワインにおいて重要な品種 「ブローコル（フェール セルヴァドゥ）」



左写真はスエルとドナザックの村の境界線上に位置する畑です。写真の葡萄はブローコルで、奥にプリュヌラルや若いシラーが植えられています。収穫はすべて手摘みで行います。

「ブローコルは緊張感があり、熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまうため、完熟した葡萄を使用するようにしています。だから私たちのブローコルのワインは、ボディや果実味がしっかりと出ています。時々、いくつかの区画で少し早く収穫し、完熟させたものとどのような違いがあるのか比較して確かめています。また、このような作業をするからこそ、手摘みが重要といえます」

こちらの畑は粘土が多く、黒葡萄の栽培に適しています。同じスエルに位置していますが、先ほどの畑よりも夏が少し暖かいため、葡萄が良く熟すそうです。また、こちらの畑の周りには

生け垣を作っていますが、これも虫や鳥が生息できるようにするためです。「普段は父と私の 2 人で仕事をしていて、多忙な時期にのみ人を雇っています。剪定時に 1 人、葉落としなどの作業時に 3 人です。収穫時には 8 人ほどに来てもらっていて、小さなカゴをもって、4 列ずつを担当しながら収穫していきます。小さなカゴですが、葡萄が潰れないようにするために満杯にはしません。また、収穫人にとっても負担がかかってしまいますので、大きなケースを使わないようにしています」とマリーは話します。また、マリーは「私の父は畑とセラールに注力していて、評論家に試飲してもらう機会は少ないのですが、時々素晴らしい評価をいただいています。ワイン造りは、醸造だけが仕事ではありません。畑仕事も含め、すべての仕事の集合体だと思っています」とも話していました。

「すべてのワインは野生酵母で発酵させています。選別酵母は使用せず、補糖や補酸は行なわず、タンニンの調整もしません。私たちのワインはヴィンテージやテロワールを表現したものであって欲しいからです」 —マリー モントル

ワイナリーは、マリーの祖父父母が住んでいた建物を 1981 年にリノベーションして建てられました。グラヴィティーフローシステムを採用しているため、天井が高くなっています。ボトリングマシンなどの機材は近隣のワイナリーと共同で使用しています。その理由は、外部に依頼するよりも作業を行いたい時にすぐ動けるからです。葡萄は畑で選別しながら収穫した後、セラーでさらに選別され、最も良い品質のものだけが使用されます。またプレスの際にも果汁が選別されます。醸造では人的介入の少ない方法を心がけています。



白・ロゼ用のステンレスタンク



赤ワイン用のステンレスタンク



特定の赤ワイン用のコンクリートタンク

野生酵母での発酵は温度管理が重要となるため、すべてのステンレスタンクに冷却装置がついています。また、赤ワインの発酵に使うステンレスタンクは、白ワイン用と比べると、平べったく横に広がりがある形となっています。これは、果皮浸漬を効率的に行うためです。**ダーム ド サラシのワインを特徴づける工程のひとつが、品種別に発酵させ、発酵の途中でブレンドするというものです。**「これはこの地域で一般的な手法ではなく、私の父が考えたものです。こうした方が、ワインにハーモニーが生まれると考えています」とマリーは話します。マセレーションはヴィンテージによって異なりますが、10 日~1 ヶ月ほどです。赤ワイン用のプレス機は、圧力が低い真空式のものを使用しています。これにより、青さのあるタンニンの抽出を避けることができます。プレス後のモストはそれぞれ選別し、複数ロットに分けます。このような造り分けは、赤ワインだけではなく、白ワインでも同様です。

ヴィンテージや、求めているワインのキャラクターに合わせて樽のトースト具合を選びます。ブレンドの際も、コンクリートタンク、樽など、どのタイプの容器で熟成させたワインを使うかを選別しています。ダーム ド サラシでは、オリジナリティを出すためには熟成とブレンドが最も重要だと考えています。「分析値ではなく、葡萄を食べて、実際の味わいで収穫のタイミングを決めています。



醸造に関しては、最終的なブレンドの時のみ、エノロジストを呼んでアドバイスをもらっています。これは第三者の意見も重要だと考えているためですが、エノロジストにこうした方がいいと言われても、自分たちの個性と独立性を大切にするため、助言に従わないこともあります。マロラクティック発酵している時と成長した時とではワインの味わいは異なりますので、ブレンドの作業はほぼ年間を通して行っています。ベースのブレンドを決めた後、いくつものブレンドを試して決めていきます」とマリーは話していました。

## 『LA REVUE DU VIN DE FRANCE』 No.675/2023 年 11 月号にて、 「SUD-OUEST を支える若きワインメーカー達」として掲載されました！

「私たちは、生産から販売までをすべて自分たちで行いたいという考えを持っており、国内向けの直接販売が 90% を占めています。残りのほとんども地元向けで、輸出にはあまり力を入れていませんでした。また、父は畑とセラーにつきっきりで、評論家を呼んで試飲してもらったりする機会も少なく、雑誌に取り上げられることもほとんどありませんでした。私の夫がフロントンのワイナリーでワインメーカーとして働いているのですが、ある時、ダーム ド サラシのワインも評価誌に送ってみてはどうかと提案してくれたのです」とマリーは話してくれました。この『RVF』の特集では、白ワインの「メリジャンヌ 2020 (現行 2023VT)」と「レペソ 2020 (現行は 2022VT)」が 93 点を獲得し、その品質の高さが証明されることとなりました。





# 現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 2000 円台からお買い求めいただけます

## ダーム ド サッサシの看板ワイン “レスプリ ド テロワール”



### レスプリ テロワール ガイヤック ブラン 2023 L'Esprit Terroir Gaillac Blanc



スエル、ドナザック、フローセイユ、アマランの異なる畑の葡萄をブレンドしています。樹齢は 15~30 年です。土壌は粘土石灰質や石灰岩で非常に石が多くみられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら 1 ヶ月~1 ヶ月半、発酵させた後約 7 ヶ月熟成させます。洋梨やグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマがあり、フレッシュで果実味の豊かな味わいです。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：モーザック、ソーヴィニオン、ミュスカデル、ロワン ド ルイユ  
熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-288/JAN：4935919962889/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

**2025 年まで現地にて熟成された特別なロットです。**

### レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2018 L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。土壌は粘土石灰質、樹齢は 15~30 年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 25 度に温度管理しながら 1~2 ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと 600L の古樽で 18 ヶ月熟成させます。集約のある黒い果実のアロマ、ふくよかな口当たり、フレイバーにも豊かな果実のアロマが広がります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：ブローコル、シラー  
熟成：コンクリートタンクと樽で 18 ヶ月

品番：FD-402/JAN：4935919964029/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



「私たちの看板となるキュヴェはレスプリ テロワールです。トップ キュヴェのル セクレ ド サンタンドレ、上級キュヴェのフォンタニーユヤレ トロワ シェーヌは、ヴィンテージによっては生産していません。そのため、上級キュヴェが造れないヴィンテージには、看板であるレスプリ テロワールを良いものにするため、さらに厳しく選別を行っています。経済的なことを考えると上級キュヴェを多く造った方が良いのですが、お客様が求めているレベルを常に提供したいと考えているため、厳しい基準を設けています。納得できなければ造らない、というのが私たちのこだわりです。難しいヴィンテージにいまいちなレスプリ テロワールを造るよりも、常に素晴らしいレスプリ テロワールがあるようにしたいと考えています」

“Tastome”=“Taste Me”という意味を持つスタンダード キュヴェ  
マセラシオン カルボニックを施し、フレッシュなスタイルに仕上げました

### タストメ ガイヤック ルージュ 2023 Tastomé Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。全体の 75%を全房で使用し、マセラシオン カルボニックを行うことで、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げています。レッドベリーやブラックベリー、カシスのアロマがあり、しなやかで深みのある口当たり、少し冷やしても美味しく楽しめます。畑の標高は 280m~300m、土壌は粘土石灰質、石の多い石灰岩、樹齢は 10~30 年です。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 25 度に温度管理しながら 1 ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと 600L の樽（新樽なし）で約 7 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：ブローコル、プリュヌラヌ、シラー  
熟成：コンクリートタンクと樽（新樽なし）で約 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-291/JAN：4935919962919/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

## “les 3 chênes” ～3本のオークの木～

「斜面の上の、耕作されていない土地の細長い部分に、村の中心部へと続く公共道路に沿って3本の大きなオークの木が並んでいます。非常に石灰が多い土壌と露出した岩石は資源をほとんど放出しないため、幹は非常に節くれだった状態になります。私たちの先祖は、近隣の葡萄園や畑から何トンもの石をこれらの木の根元に積み上げました。これは日陰に座る良い機会だったに違いありません。そこは子供たちの遊び場であり、視覚的なランドマークでもありました（当時はGPSが存在しません）。当時は、そこが集会所でした。そんな人々の憩いがこのワイン名の由来です」



マリーと父のブルーノ（2024年現地訪問にて）



優良年にのみ生産するため、2021VTは生産しませんでした  
ブローコルの持つ緊張感とシラーの個性が表現されています

### レトロワ シェーヌ ガイヤック ルージュ 2022 *Les Trois Chênes Gaillac Rouge*

このワインは良いヴィンテージにしか生産していません。畑はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックに位置し、標高280～300m、粘土石灰質土壌、樹齢は20年～40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。葡萄は除梗します。発酵は野生酵母、ステンレスタンクと樽を使用し1～2ヶ月行います。熟成は500Lと600Lの樽（新樽比率20%）で12ヶ月行った後、さらにステンレスタンクで9ヶ月寝かせ、瓶詰めします。豊かな果実味にスパイスの要素が感じられます。最後まで緊張感のある長い余韻があります。レスプリ ド テロワールよりしっかりとしたタンニンがあり、長期熟成の可能性を持ったワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで9ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-393/JAN：4935919963930/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



石灰岩が多い土壌の個性を活かして造る樽熟成のキュヴェ  
この土地ならではの品種をブレンドし、優良年にのみ生産します

### レトロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022 *Les Trois Chênes Gaillac Blanc*

スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。畑の標高は280～300m、樹齢は15～40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクと樽（350Lと500L、新樽比率30%）で2～3ヶ月発酵させます。熟成は樽で約12ヶ月行います。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレーバーが広がります。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ソーヴィニヨン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-289/JAN：4935919962896/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)





## 「アシェット 2026」2星&coups de Coeur 獲得！

ダーム ド サッラシの赤の最上級  
このワインを生産に値すると判断した年のみ造ります

### ル スクレ ド サンタンドレ ガイヤック ルージュ 2022 Le Secret de Saint André Gaillac Rouge

ヴェール渓谷側のスエルとドナザックにあるブローコルの畑の中の最良の区画を選んでいます。畑の標高は280~300m、南西向き、粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20~40年です。完熟した葡萄を選別しながら手摘みで収穫し100%除梗します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクに入れ25度に温度管理しながら1~2ヶ月行います。600Lの新樽で23ヶ月熟成させます。イチゴやカシスのフルーティなアロマに樽熟成による甘いスパイスの要素が混ざっています。口に含むとふくよかで、心地よいフレッシュさがあり洗練されています。上質なタンニンがあり、熟成するにつれてさらにしなやかになります。



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：ブローコル、シラー  
熟成：600Lの新樽で23ヶ月 認証：ユーロリーフ  
品番：FD-394/JAN：4935919963947/容量：750ml



**¥4,950**(本体価格¥4,500)



## ダーム ド サッラシが造り上げる白の最上級品 石灰岩と火打石の土壌の個性を表現しています

### レ ペゾ ガイヤック ブラン 2022

Les Pezots Gaillac Blanc ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

「Pezots」は、火打石と石灰岩からなる岩石で、13世紀から19世紀にかけて、標石を作るために使用されていました。冷涼な酸を保つことができるフローセイユとアマランの畑の葡萄で造られます。土壌は石灰岩とフリント（火打石）で、このワインにはテロワールが持つ個性とミネラル感がしっかりと表現されています。最上級品にふさわしい味わいが感じられる1本で、熟成させることもできます。畑の標高は280m~300m、樹齢は10~15年です。3つの品種を発酵途中でブレンドします。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母で発酵させます。全房プレスした後、2~3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（500L、新樽比率66%）に入れます。その後、同じ樽で約12ヶ月熟成させます。ヴィンテージによっては新樽50%、1年使用樽50%程度のこともありますが、2年以上使用した樽は使用しません。酒質がしっかりとしているため樽に負けず、調和した味わいになるためです。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン、ミュスカデル  
熟成：樽で約12ヶ月 認証：ユーロリーフ  
品番：FD-290/JAN：4935919962902/容量：750ml



**¥4,950**(本体価格¥4,500)

## 土着品種のロワン ド ルイユをアンフォラで熟成させた、個性溢れる白ワイン

### メリジャンヌ ガイヤック ブラン 2023 Mélisanne Gaillac Blanc

スエルの一部とフローセイユ、アマランの葡萄を使用しています。周囲に2つの川が流れ、森に囲まれている冷涼なテロワールは白葡萄の栽培に適しています。フローセイユは朝霧のおかげで気温が低く抑えられています。畑の標高は280m~300m、非常に石が多くみられる粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20~40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。除梗した後、発酵前に10~15度でスキンコンタクトを行います。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクとアンフォラで約2~3ヶ月行います。アンフォラで10ヶ月熟成させた後、ステンレスタンクで1~2ヶ月落ち着かせてから瓶詰めします。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック  
葡萄品種：ロワン ド ルイユ100%  
熟成：アンフォラで10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで1~2ヶ月 認証：ユーロリーフ  
品番：FD-395/JAN：4935919963954/容量：750ml



**¥4,400**(本体価格¥4,000)



# キントダ ハーザ

ポルトガル  
／ミーニョ



キント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 テイシェイラ コエリョによって運営されています。50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

キント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とは異なり、「長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わい」に仕上げられています。一般的なヴィーニョヴェルデ同様、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 アドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』『Winart』『ワイン王国』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、「一般的にヴィーニョヴェルデは熟成しない、と言われて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ッツォといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性があります」と話します。

5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョ



- この地で 5 世代続く生産者
- 最も内陸に位置するヴィーニョヴェルデの産地  
寒暖差がもたらす高品質な葡萄
- フレッシュで軽快なスタイルもあれば、  
長期熟成出来るヴィーニョヴェルデも生産
- 先入観に縛られずに試していただきたい  
『品質重視のヴィーニョヴェルデ』
- ペット ナットなど新たなワインも取り入れ、  
産地の可能性を広げる
- いち早く「サステナブル認証」を取得
- 「Winart」、「ワイン王国」といった  
日本のワイン専門誌でも掲載

## 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ールワインの 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) といったこの地ならではの品種の生育に適しています。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おり、水分を保持して暑いときに葡萄に供給してくれます。こうした環境は、葡萄栽培に対しても良いといえます。土着品種に注力し、アザル、アrinto、アヴェッソ、ヴィニヤン、トラジャドウーラ、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、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。また、何世代も一つの族によって栽培されてきたことも重要です。なぜなら、それまで守り続けてきた伝統や、栽培についての経験を蓄積することができているからです。ポルトガルには 250 種類もの土着品種があるとされています。私たちにとって、昔からこの地に適応している品種、つまりアヴェッソやアルヴァリーニョ等を栽培することは理にかなっており、こうした葡萄品種からこの土地ならではのワインを造りたいと考えています」。

### すべてのワインが、高い品質基準のもとに造られています

ワインのスタイルの違いにかかわらず、キンタ ダ ハーザのすべてのワインは同じ高い品質基準のもとに造られています。例えば、フレッシュでアルコール度数が低く、ライトなスタイルのワインを造るために、品質の劣る葡萄を使用する生産者もいますが、キンタ ダ ハーザではエントリークラスでもトップクラスでも、すべてのワインに使用する葡萄が高品質であることを重視しています。フレッシュで軽快なスタイルもあれば、10~15 年熟成できるスタイルもありますが、どのワインも一貫して高いクオリティを保っているのがこだわりです。伝統的なスタイルのヴィーニョ ヴェルデ (品番 PA039) は、きりっとした酸味と果実味のバランスが良いため、日本の食事、生魚や野菜を使った料理によく合います。一方で、最高峰のヴィーニョ ヴェルデとして樽発酵、樽熟成で仕込むトップ キュヴェも手掛けています。このように複雑で長期熟成できるワインは、この地域では非常に珍しいものです。



### ヴィーニョ ヴェルデの生産者では、いち早く「サステナブル認証」を取得

キンタ ダ ハーザはヴィーニョ ヴェルデの生産者として最も早く、サステナブルな葡萄栽培についての認証を取得しました。具体的には以下のような取り組みを行なっています。

- ・効率的な水資源のマネジメント  
気象観測機を設置して土壌の水分量を計測。排水の再生プラントや、水の使用量を制限する装置を設置。
- ・効率的なエネルギー利用  
ソーラーパネルの設置。効率的な電力使用が可能な生産ラインを導入。
- ・二酸化炭素の排出量削減  
二酸化炭素の排出量を抑えるカーボンフィルターを備えた最新式トラクターを導入。



### ワイン専門誌「Winart」でも取り上げられました

合計 50ha の畑を所有するキンタ ダ ハーザでは、バシュトならではの地場品種をリスペクトした品質重視のワイン生産に力を注いでいる。(中略) フラッグシップのファミリー コレクションは、マルチヴィンテージのブレンドワイン。3 ヴィンテージ、3 品種のワインをブレンドした多層的な味わいのヴィーニョ ヴェルデは、グランメゾンで料理とともに堪能したい完成度の高い逸品だ。「ヴィーニョ ヴェルデは 2 年以内に飲まなくてははいけないと思われているけど、それだけではないということがわかってもらえるでしょう？ 私たちが見せたいのは、ヴィーニョ ヴェルデの可能性と多様性。フレッシュなもの、ガストロミックなもの、複雑味や熟成感を楽しむものなど、いろいろできるということを示していきたい。パッションあふれるジョゼ ディオゴの挑戦は、まだまだ続く。 — 「Winart No.109」より抜粋 —



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

# キンタダハーザのこだわりが詰まった ヴィーニョヴェルデ



ラベルがリニューアル！  
赤もラインナップに加わりました

軽快な飲み口が楽しめる  
“エントリーレベル”

「RAZA」シリーズはエントリーレベルのワインで、複数の土着品種をブレンドして造ります。畑の周辺に生息している“ペネイレイロ (Peneireiro)”と呼ばれる小さな鷹をモチーフにしたラベルです。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、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと压榨します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15~21日間行います。

“長期熟成にも向く高品質なヴィーニョヴェルデ”と称されるキンタダハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。ヴィーニョヴェルデの特徴を持ちつつ、しっかりと果実感があり、これからの季節にピッタリです。

6月上旬  
入荷予定



**ヴィーニョヴェルデ**  
**ハーザティント 2024 New**  
 Vinho Verde Raza Tinto

ポルトガルの土着品種2種類のブレンドによるエレガントでフレッシュな赤ワインです。プラムやレッドチェリーの生き生きとしたアロマがあります。口当たりはジュシーで爽やかな余韻が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】  
 <スクリュウキャップ>  
 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.  
 葡萄品種：ヴィニャン、パデイロ  
 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-064 / 容量：750ml  
 JAN：4935919360647  
**価格はお問合せ下さい**

6月上旬  
入荷予定



**ヴィーニョヴェルデ**  
**ハーザブランコ 2025**  
 Vinho Verde Raza Branco

3種類の土着品種のブレンドによる爽やかな白ワインです。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、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・辛口】<スクリュウキャップ>  
 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.  
 葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、  
 トラジャドゥーラ 15%  
 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039 / 容量：750ml  
 JAN：4935919360395  
**¥1,650**(本体価格¥1,500)

6月上旬  
入荷予定



**ヴィーニョヴェルデ**  
**ハーザロゼ 2024**  
 Vinho Verde Raza Rose

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレイバーが広がります。

※無くなり次第 2025VT に切り替わります  
 ラベルも写真のデザインに変更となります

【ロゼ・辛口】<Alc. 11.5%>  
 <スクリュウキャップ>  
 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.  
 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン  
 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-050 / 容量：750ml  
 JAN：4935919360500  
**¥1,650**(本体価格¥1,500)

# トロピカルな特徴を持つ「アrinto」 ミネラル豊かで熟成可能な「アヴェッソ」

単一品種ならではの個性を表現した、品質重視のヴィーニョ ヴェルデ



## ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2024

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

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、低圧でゆっくりと圧搾した後、14~16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15~21 日間発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトルングします。

「アrintoは、とてもアロマが豊かな特徴があり、トロピカルフルーツやパイナップル、リンゴや洋ナシなどのフルーツに加え、フローラルな香りがあります。きりっとしたフレッシュなワインで、ソフトで持続性のあるやわらかなフレーバーが広がります。魚や甲殻類、パスタやスパイシーな料理と良く合います」

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

葡萄品種：アrinto 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



## ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2024

Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

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。このワインは長期熟成の高い可能性を持っています。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 200~250 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。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、3~6 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、低圧でゆっくりと圧搾した後、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ルングします。

「アヴェッソはフルーティですが、とてもミネラルが強く、しっかりとした酸が感じられます。パトナージュを 4 ヶ月行っているため、力強く、風味が長く持続するのが特徴的です。長期熟成が可能なスタイルのヴィーニョ ヴェルデです。脂ののった魚や、シーフード、中程度に熟成したチーズ、また肉料理にも合わせることができます」

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

葡萄品種：アヴェッソ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-062/JAN：4935919360623/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)





## アルヴァリーニョとトラジャドゥーラをブレンド 複雑で味わい深い個性を持ったヴィーニョ ヴェルデ

アルヴァリーニョの高い酸とボディに、  
トラジャドゥーラのふくよかでソフトな果実味が調和した見事なバランス

### 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 2024

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。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。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、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに温度コントロールされたステンレスタンクで 12 日から 21 日間、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。

■「ムンドゥス ヴィーニ 2025」金賞

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

葡萄品種：アルヴァリーニョ 60%、トラジャドゥーラ 40%

熟成：ステンレスタンク

品番：PA-041/JAN：4935919360418/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



## 長期熟成に適したアヴェッソとアルヴァリーニョをブレンドし ヴィーニョ ヴェルデとしての完成度を高めた 1 本

葡萄が持つ集約感や豊かな風味と、熟成による複雑さや深みが楽しめます

### 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 2022

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く、その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、味わいのパワフルなワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。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、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに 16~18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。発酵後、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ます。熟成は澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月行います。

■「ムンドゥス ヴィーニ」金賞

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

葡萄品種：アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40%

熟成：澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月

品番：PA-063/JAN：4935919360630/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

# “軽快な白ワイン”という概念を覆すヴィーニョ ヴェルデ 樽発酵・樽熟成で仕込むトップ キュヴェ

## ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ スペシャル ファミリー コレクション No.2 2020

Vinho Verde Quinta da Raza Special Family Collection No.2

「軽くてフレッシュで爽やかな味わい」という一般的なイメージを覆す、特別なヴィーニョ ヴェルデです。キンタ ダ ハーザはブレンドしているそれぞれの葡萄について、「アルヴァリーニョはポルトガルで最高の白葡萄のひとつであり、糖度と酸度が高いため、アルコール度数が高く複雑で熟成能力を持つ」、「ゴウヴェイオはガリシアではゴデーリョと呼ばれる品種で、ヴィーニョ ヴェルデでは極めて珍しい。白い果実とミネラル感があり、口に含むと驚くほど繊細で純粋な味わい」、「アヴェッソは珍しい品種で、繊細でカビに弱く完熟が難しい。ミネラルと酸が強い」とコメントしています。

収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、低圧でゆっくりと压榨します。発酵は500Lの新樽と5年使用樽で行います。綺麗な澱と一緒に24ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行います。それぞれの樽からのワインをブレンドし、ステンレスタンクで数ヶ月馴染ませます。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」93点/シルバーメダル

★「ムドゥス ヴィニ」金賞

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

葡萄品種：アルヴァリーニョ 80%、ゴウヴェイオ 12%、アヴェッソ 8%

熟成：樽で24ヶ月

品番：PA-052/容量：750ml

JAN：4935919360524

¥6,820(本体価格¥6,200)

ケース(6本)単位でのご注文は  
化粧箱入り

※バラ混載での出荷は、化粧箱なしとなります。



人的介入を避け、SO2無添加で自然のままに造る

## ペット ナット

産地の多様性が実感できるワインです

### ハーザ ペット ナット ブランコ 2024 (右)

Raza Pet Nat Branco

このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。ラベルには益虫としての役割を果たす虫を描いています。葡萄栽培およびサステナビリティに対する私たちの包括的なアプローチを表現しています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前(残留糖度10~14g/Lを目安)にボトルに移し、ボトルの中で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素(炭酸ガス)がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレーバーに複雑さが加わっています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.5%> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：トラジャドウーラ 100%

品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年6月時点のものです。

# アタカマ砂漠との境に位置する 世界屈指の乾燥地帯

特異な自然環境が生む、“個性溢れるチリワイン”



ビーニャ ファレルニア

- ・自然環境に惚れ込み、ワインを造るためにイタリアから移住
- ・チリワインの産地を塗り替えた、エルキ ヴァレーのパイオニア
- ・標高の異なる4つの畑がファレルニアの個性を生み出す
- ・徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解
- ・チリ伝統のカルムネールやシラーをアパッシメントして世界を驚かせる
- ・バラエティに豊かなラインナップがリーズナブルに楽しめる
- ・蒸留酒ピスコも入荷しました！



オーナーのひとりでエノログも担当、ジョルジョ フレッサティ

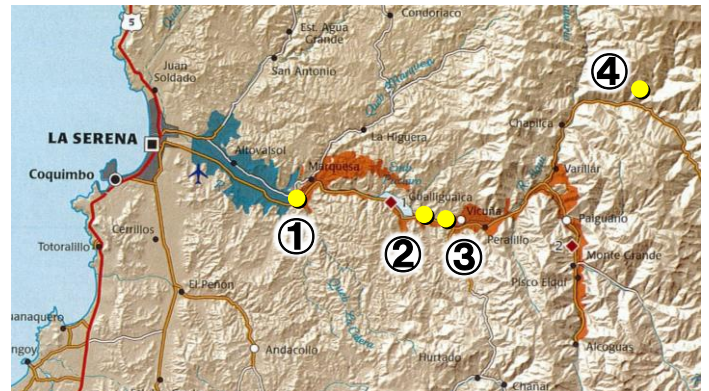
# 「高くて良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」

—— ジョルジョ フレッサティ

1995年、トレンティーノの大手ワイナリーで30年、ワインメーカーを務めていたジョルジョ フレッサティは、イタリアからチリへ移住した従兄弟のアルド オリヴィエ グラモラに会うため、観光を兼ねてエルキ ヴァレーを訪れました。そこで、アルドが育てていたピスコ用の葡萄を食べてたジョルジョは、その品質の高さに驚愕します。「この地でワインを造ったらどうか」とアルドに伝えたのは、ふたりが顔を合わせてからわずか2時間後のことでした。これがビーニャ ファレルニア設立のきっかけとなり、2人の挑戦が始まりました。1998年に「ビーニャ ファレルニア」を共同で設立し、2001年にファーストヴィンテージのワインをリリースしました。当時、チリワインの産地の中心は、サンティアゴから南に集中しており、アルドとジョルジョがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。「エルキ ヴァレーは、チリの首都サンティアゴから北へ550km離れた場所に位置し、人口は少なく、レストランも無ければ、近所付き合いも無い、まさに何も無い所です。しかし、土壌や気候条件はとてユニークで、ワイン造りに非常に適した土地です」とジョルジョは話します。二人がワイン造りを始めた当初、他の生産者たちに、「あのイタリア人たちは愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受け始め、チリ最北端の新しいワイン産地としてエルキ ヴァレーの名がワイン地図に記されることになりました。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著『世界のワイン図鑑 第8版』では、「イタリア人が所有するビーニャ・ファレルニア・ワイナリーは、2,000m以上の高地でも賞を取れるような上質なワインが造れることを証明した」と記しています。「高くて良いワインを造るのは難しくありません。リーズナブルで素晴らしい品質をつくるのは大変ですが、醸造や熟成に関して最高の決断をするだけではなく、コストも考えてベストな決断を行い、このようなワインを造るのが私の挑戦です」とジョルジョは語ります。

## ファレルニアの個性を生み出す、標高の異なる4つの畑

ビーニャ ファレルニアは、ワイナリーの半径50km圏内に4つの葡萄畑を所有しています。それぞれの標高、土壌や気候条件は異なります。自家畑の面積は合計320ha、その他に100haの契約農家からの葡萄も使用し、高品質なワインを多数生産しています。



### ① 「ティトン」

標高350m。フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間200~220日は、午前中に霧が発生し、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。通常より5~7度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。ティトンには125haの畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスを栽培しています。



### ② 「プクラロ」

標高515m。プクラロ湖（人工貯水池）の近く、2004年に建てたワイナリーがある場所です。ティトンよりも内陸にあるため、霧はほとんど発生せず、乾燥しています。日中はとても暑く、夜になると急激に温度が下がります。主にシラー、サンジョヴェーゼ、カルムネール、ヴィオニエ、ピノ ノワールも少し植えています。



### ③ 「ペドリスカル」

標高650m。川の流を山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。土壌は川石が多く砂質です。非常に水はけがよく、乾燥しています。ポルドーのグラヴ、コート デュ ローヌ南部のシャトーヌフ デュ パブに似ています。この畑はカルムネールに最適な土壌になっています。夏の日中はとても暑く32度くらいです。しかし、夜になると急激に温度が下がり10~12度になります。



### ④ 「ファンタ」

標高1,700~2,070mにある、30haの畑です。おそらく世界で最も高い場所にある畑のひとつです。雨が少なく、十分な太陽光があります。日中はとても暑く、日が落ちると急激に寒くなる、非常に寒暖差が激しい場所です。寒暖の差はアロマにとて大きな影響を持ちます。ここでは樹齢の古いペドロ ヒメネス、ソーヴィニヨン ブラン、カルムネール、シラーが栽培されています。



## 徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解 これがファレルニアのワインの多様性と独自性をより高めています

ビーニャ ファレルニアで驚くべきことは、12種類以上の葡萄品種を育てているにも関わらず、そのどれもが高品質なところです。ソーヴィニヨン ブラン、シャルドネ、カルムネール、シラー、ピノ ノワール、マルベックと様々な品種のワインが世界の品評会で賞を獲得しています。半径 50km のエリア内で栽培する 6 つの異なる葡萄品種すべてが賞を獲得するという事は、とても珍しいことです。

彼らの成功の秘密は、ワイナリーを設立してから 15 年間、多種多様な土壌をくまなく調査し、それぞれの土壌に適した葡萄を植えたからです。しかし、過去にここでワイン造りをした人は誰もいないので、全て自分たちで調査しなければなりません。ひとつひとつ穴を掘り、必要であれば川の流れまで変えました。これは、時々ワイナリーに来るだけのワインメーカー（コンサルタント）では決して実現することは出来ないでしょう。加えて、ビーニャ ファレルニアでは、160 個のタンクと 1,000 個の樽を所有しており、ワイナリー設立当初からすべての区画ごとにタンクを分けて醸造しています。「**土壌調査と、区画ごとに醸造することを 15 年間続けることによって、エルキ ヴァレーのことを深く知ることができました。**『ヴィンテージによるばらつきが少ない区画はどこである』や『冷涼なエリアだからピノ ノワールに適している』といったことは、これらの長年の調査なくして決して知ることはできなかった」とフレッサティは言います。



## ファレルニアの個性が最も体感できる 『シングル ヴィンヤード シリーズ』

### ファレルニアで初めて樽熟成させたワイン

2021VT から「ペドリスカル」の畑の葡萄のみとなり  
シングル ヴィンヤード シリーズのラインナップに加わりました！

#### ナンバーワン ペドリスカル シングル ヴィンヤード 2021

Number One Pedriscal Single Vineyard

フレッサティが、ファレルニアの共同オーナーであるオリヴィエ グラモラ家に敬意を込めて造ったワインです。グラモラ家は、チリに移ってから 3 世代目になりました。そこで、3 種類の葡萄を使って最高のワインを造ろうと考えました。名前は、ファレルニアが樽 100% で造った最初のワインだったというシンプルな理由から付けました。このワインに使用するシラーはこれまでティトンとペドリスカルの 2 つの区画からの葡萄をブレンドしていましたが、この 2021 ヴィンテージからペドリスカルの畑の葡萄を使用しています。

収穫した葡萄は優しく破碎します。10 度で 48 時間、発酵前の醸しを行いません。22~24 度で 10 日間発酵させ、その後 1 週間醸しをします。ステンレスタンクでマロラクティック発酵させます。カベルネ ソーヴィニヨンとシラーはフレンチオーク、カルムネールはアメリカンオーク樽で 12 ヶ月熟成させます。ブレンドし、3 ヶ月タンクで置いてから瓶詰します。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、シラー25%、カルムネール 25%  
熟成：樽で 12 ヶ月

品番：W-040/JAN：4935919080408/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)





砂質土壌の「ペドリスカル」の葡萄を使用。グリーンな要素を感じさせないカルムネールの最上級。

## カルムネール レセルバ ペドリスカル シングル ヴィンヤード 2020

Carmenere Reserva Pedriscal Single Vineyard ※無くなり次第 2021VT に切り替わり

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：カルムネール 100% 熟成：アメリカンオーク樽で 12 ヶ月

品番 W-068/JAN4935919080682/容量 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### ジョルジョ フレッサティのコメント

「カルムネール グラン レセルバ (W-032) とは異なる個性を目指し、伝統的な造り方を採用、オークの要素を引き出すよう造っています。タンニンのバランスもとても良く、食事に合わせても、ワイン単体でも楽しめるスタイルです。余韻には樽の要素がしっかりと感じられます。エレガントで強すぎないナッツのような風味、ちょうどよい複雑さがあります。多くのチリのカベルネやカルムネールは時々グリーンな要素が感じられますが、このワインには感じられません。バランスよく非常にクリーンです」



シングル ヴィンヤードとして最初にリリースした自信作！

## シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2021

Syrah Reserva Titon Single Vineyard

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シラー100% 熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：W-067/JAN：4935919080675/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### ジョルジョ フレッサティのコメント

「産地のテロワールが持っている個性がワインに色濃く表れています。まず、色がとても濃いです。これはエルキ ヴァレーが十分な日照量を持っていることを反映しています。香りにはフローラルな要素や、ブラックペッパーのスパイシーな要素が感じられます。このスパイシーな要素は、土壌からの影響で、典型的なニューワールドのシラーには見られないものです。よくオーストラリアやカリフォルニアの生産者の中にはリッチすぎる、樽の風味が非常に強く出ているスタイルの人もいますが、シラーなのかカベルネ、メルロなのか分かりません。私たちは葡萄そのものの個性を一番大事に考えています。このワインはただ濃いだけでない、美しい味わいがあります」



最も冷涼な単一畑「ティトン」の葡萄を使用。ファレルニアが造るピノ ノワールの最上級。

## ピノ ノワール グラン レセルバ アーロン ティトン シングル ヴィンヤード 2021

Pinot Noir Gran Reserva Aaron Titon Single Vineyard

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽で 10 ヶ月

品番：W-095/JAN：4935919080958/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

### ジョルジョ フレッサティのコメント

「色合いはグラン レセルバより少し濃く、アロマはよりフレッシュでチェリーの心地よいアロマがあります。口当たりが良く、長い余韻があり、大変バランスの良い味わいに仕上がっています。樽の要素よりも果実味の要素をたっぷりと感じていただけます。このピノ ノワールは、エレガント、果実味の表現が素晴らしいワインだと思います。そして価格に対する品質では自信があります」



最も冷涼な単一畑「ティトン」の葡萄を使用。樽発酵、樽熟成で仕込むシャルドネの最上級。

## シャルドネ グラン レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2023

Chardonnay Gran Reserva Titon Single Vineyard

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 11 ヶ月

品番：W-085/JAN：4935919080859/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### ジョルジョ フレッサティのコメント

「アメリカンオークとフレンチオークのコンビネーションの要素があり、ティトンの畑の特徴がよく出ています。複雑さ、しっかりとしたボディ、骨格、オークの要素はありますが、シャルドネの果実味が感じられます。長く持続性のある余韻が感じられます。しっかりとしたミネラルも、少し塩っぽさも感じられます。香りも味わいもとてもクリーンです。私はこのワインは日本の食事にも大変よく合う味わいだと思います」

## イタリアでの経験とエルキ ヴァレーの特異な環境を活かした“独自のアパッシメント” ファレルニアのこだわりの“カルムネール&シラー”



この2つのワインは、「アパッシメント」で造っていますが、収穫した葡萄を湿度や温度を管理した部屋の中で乾燥させるヴァルポリチェッラ等とは異なり、葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせることで、より葡萄を集約させます。エルキ ヴァレーは、乾燥していて風が吹くという、葡萄を畑で乾燥させるのに最適な環境が整っているため、このようなユニークな方法を用いることが出来ます。葡萄の30~40%を乾燥させることで複雑味が出て、タンニンは非常にソフトになり、凝縮感が生まれます。残りの60%は通常の時期に収穫します。

### カルムネール グラン レセルバ 2022

Carménère Gran Reserva

非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香り、信じられない程柔らかで、ふくよかなボディがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：カルムネール100% 熟成：アメリカンオーク樽で10~12ヶ月

品番：W0-32/JAN：4935919080323/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

### ドンナ マリア シラー アパッシメント 2022

Donna Maria Syrah Appassimento

香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素があります。たっぷりとフルボディ、柔らかなタンニンが心地よく感じられます。豊かな果実味とスパイスがバランスよく混ざり合っています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シラー100% 熟成：フレンチオーク樽で10~11ヶ月

品番：W-066/JAN：4935919080668/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

## イタリアにルーツを持つジョルジョ フレサッティ イタリア系品種のクオリティの高さも見逃せません！



### モスカート ジャッロ 2025

Moscato Giallo

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のお通り果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。数十年前にイタリアからチリに持ち込まれました。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート ジャッロ100% 熟成：ステンレストンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

### サンジョヴェーゼ レセルバ 2021

Sangiovese Reserva

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。ティトンとブクラロの葡萄を使用します。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせるフレイバー、噛み応えのある果肉のような、熟したブルーベリーやレッドチェリーの風味があり、タンニンはやわらかく、アフターに感じるジュシーさは食欲をそそります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：サンジョヴェーゼ100% 熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



# NEW 新入荷

蒸留酒ピスコが待望の入荷！

## ピスコ用の葡萄の主産地として知られる “エルキ ヴァレー”

この地で育つピスコ用の葡萄に惚れ込み、ジョルジョはイタリアからチリに移住。  
ファレルニア設立のきっかけにもなった、こだわりのピスコが待望の入荷！

### ピスコ アマウタ

PISCO AMAUTA

ファレルニアの創設者のひとり、アルド オリヴィエ グラモラ（写真左人物）の家族が手掛けるチリの蒸留酒「ピスコ」です。商品名にある「アマウタ」はケチュア語で「賢人」や「達人」を意味します。  
**チリのピスコはアタカマとコキンボでのみ生産が認められています。**  
葡萄畑はエルキ ヴァレーのピクーニャのエリア、標高 600m の「エル タンボ」に位置しています。この畑は一年を通じて日当たりが大変良く、品質の高い葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫後、すぐにセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。36 時間低温で静置し澱引きを行った後、60,000L のステンレス製発酵タンクで 16 度に温度管理しながら 2 週間発酵させます。発酵後、別のタンクに移し綺麗な澱と共に数週間落ち着かせてから銅製の蒸留器で蒸留します。ワインが沸騰するまでゆっくりと加熱してアルコールを抽出します。蒸留で得られたアルコールは、ヘッド、ハート、テイルに分け、最も純粋なハート部分のみをピスコに使用します。乾燥させたバラの花びら、ラベンダー、ローズマリーを思わせるフローラルなアロマがあります。口に含むとシルクのようにしなやか、アプリコット、桃やレモンのフレーバーがいつまでも続きます。



【ブランデー】 <Alc. 40.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート アマリージャ 100%

品番：W-101 / JAN：4935919081016 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

その他にも、ペドロ ヒメネスやヴィオニエで仕込む“オレンジ ワイン”をはじめ、

1000 円台を中心にバラエティ豊かなラインナップを揃えております！

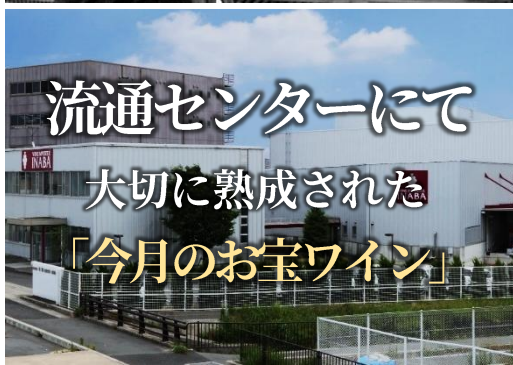
商品 CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税抜)
W-087	2024	オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ	白	12	¥1,600
W-088	2025	オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ	白	12	¥1,600
W-044	2024	ペドロ ヒメネス レセルバ	白	12	¥1,400
W-029	2024	ソーヴィニヨン ブラン レセルバ	白	12	¥1,500
W-037	2024	ヴィオニエ レセルバ	白	12	¥1,500
W-039	2024	シャルドネ レセルバ	白	12	¥1,600
W-045	2021	カルムネール レセルバ	赤	12	¥1,600
W-046	2022	カルムネール レセルバ 375ml	赤	24	¥900
W-038	2021	メルロ レセルバ	赤	12	¥1,600
W-064	2021	ピノ ノワール レセルバ	赤	12	¥1,900
W-033	2021	シラー グラン レセルバ	赤	12	¥2,700
W-094	2020	ドンナ マリア カベルネ ソーヴィニヨン	赤	12	¥2,400
W-050	2019	ピノ ノワール グラン レセルバ	赤	12	¥2,800

\*表示のヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。



J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス  
流通センター責任者 浅井が厳選!



流通センターにて  
大切に熟成された  
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター  
名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを  
保管、1 日最大 20,000 本  
のワインが出荷可能な自  
社倉庫。テーブルワイン  
から高級ワインまで、す  
べてのワインを厳重に品  
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで  
きるよう細心の注意を払っております。



時を重ねてたどり着いた  
“飲み頃ワイン”

をご紹介します

ドメヌ ラ スマド  
ラストー キュヴェ コンフィアンス 2020

ルカ フェラリス  
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
リゼルヴァ オペラ プリマ 2021

## 最も古い樹齢の区画のブドウを使用したワイン

### ラストー キュヴェ コンフィアンス 2020

**[70 本限り]**

#### Rasteau Cuvée Confiance

畑は標高 150m にある南向き斜面。土壌は、粘土石灰岩質に、下層土は青色粘土と黄色粘土。ゴブレ仕立てで、栽植密度は 4,000 本/ha。1 本あたり 6 房に制限し、収穫量は、30 hl/ha です。円錐形の木製発酵槽に入れ、26 度で発酵させ、28 日間醸しを行います。フリーランワインのみ使用。フードル (40hL) で 18 ヶ月熟成。ライバルは、トップレベルの生産者のシャトーヌフ デュ パブといえます。

黒く熟した果実のアロマに、シナモンを思わせるスパイスやローストしたナッツのニュアンスが重なり、香りだけで唾液を誘う豊かな表現力。口に含むと、なめらかでやわらかなアタックから、ふくよかな果実味が広がる。わずかにグリセリンを感じさせるアルコールの厚みと、程よい酸が全体を引き締め、樹齢の古さからくるミネラル感がアクセントになり、カカオの風味が奥行きを与える。重さを感じさせないバランスの中で、落ち着いたタンニンが心地よく長い余韻へと続く。(2026.5.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：フランス/コート デュ ローヌ/ラストー  
等級：AOC 生産者：ドメヌ ラ スマド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル  
熟成：70%をコンクリートタンク、30%を 500L の樽で 18 ヶ月

品番：FD-158 / JAN：4935919961585 / 容量：750ml

**¥6,050** (本体価格¥5,500)

#### 浅井のおすすめポイント

ポテンシャルの高いブドウを使って、エレガントに仕上げたバランス感覚が光るワイン



## DOMAINE LA SOUMADE

ドメーヌ ラ スマド (フランス コート デュ ローヌ)

コート デュ ローヌのラストー村でワイン造りをするドメーヌ ラスマドは古い樹齢の樹から素晴らしいワインを造っており、その品質には目をみはるものがあります。1979年にアンドレ ロメロがドメーヌを設立し、1990年には自家葡萄園元詰めをスタートしました。1996年からは息子のフレデリック ロメロもドメーヌに加入し、2002年に現在のワイナリーを建設しました。その後、フレデリックを中心として、時代が求めるスタイルへの転換した結果、以前と比べタンニンも柔らかく、エレガントさも表現され、若いうちからでも楽しめるワインへと進化しています。

## オペラ プリマ「最高作品」と 名付けられた特別なルケ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ  
オペラ プリマ 2021 **【70本限り】**

*Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima*

創業者である祖父マルティーノに捧げたワインです。「まったく新しい手法で造った、高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ (最高作品)」と名付けました。造るのが難しく毎年出来るわけではありません。厳しく選別、温度管理したロータリーファーメンターで1ヶ月発酵、35~45日間醸しを行い、マロラクティック発酵させます。品種の個性を隠してしまわないよう、500Lのフレンチオークのトノー(新樽40%)で24~32ヶ月熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟してリリースします。バックラベルにボトルナンバーの記載があります。

ジャスミンを思わせる華やかなアロマに、ローズマリーなどの複雑なハーブ香が重なり、ハーブティーを連想させる印象的な香り立ち。口当たりはなめらかでソフトながら、中盤から熟したチェリーを思わせる果実味が一杯に広がる。しっかりとした酸が全体の骨格を支え、バナラビーンズのニュアンスや力強いタンニンが深みを与える。余韻には心地よいビターさが残る、複雑でバランスの取れた味わい。この先10年以上熟成させても何の問題もないワイン。  
(2026.5.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】<蠟キャップ> <Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.  
葡萄品種：ルケ100% 熟成：500Lの樽(新樽40%)で24~32ヶ月、ボトルで12ヶ月

品番：IA-145/JAN：4935919941457/容量：750ml

**¥7,480**(本体価格¥6,800)



### 浅井のおすすめポイント

熟成を重ねるとバローロの様な迫力とバルバレスコの様な繊細さを併せ持つワインになる

## LUCA FERRARIS

ルカ フェラリス (イタリア ピエモンテ)

1923年に、現オーナーのルカの祖父マルティーノが土地を購入し、葡萄を植えたのが始まりです。祖父が亡くなった後、ルカの父はワイン造りを行いませんでしたが、ルカは祖父マルティーノの葡萄栽培への情熱を受け継ぎ、葡萄栽培だけは続けていました。そして、1999年にルカが農業の学位を取得して卒業した後、ワイナリーを引き継ぎ、再びワイン造りをスタートさせました。このエリアではネッピオーロやバルベラといった代表的な品種を育てる人が多い中、土着品種でありながら育てるのが難しく誰も目に留めなかった「ルケ」の栽培に取り組み、今では洗練されたルケを造る第一人者として知られています。現在30haの畑を所有し、生産量の3分の2がルケです。また、ルケの成功に留まらず、この地方では珍しいヴィオニエの栽培など、他の生産者が行わないような取り組みにも挑戦しています。

