

山岳地 30%、丘陵地 70%の“大量生産に向かない”マルケ州で、
イタリア全土でトップクラスのワインを手掛ける家族経営の生産者
ヴェレノージのワインのおいしさには理由がありました



オーナーのアンジェラ（中央）と、
マリアンナ（娘/左）、マッテオ（息子/右）

PART①
白ワイン編

近年、グッと品質が上がったヴェレノージの白ワイン
そのクオリティの秘密を教えてくださいました！

★ハイパーリダクション

バキュームシステムプレス（右写真）で酸化を防ぎます。醸造の全行程で低温管理と徹底的な酸素の排除を行います。



★シュール リ&バトナーージュ

熟成期間中にシュール リとバトナーージュを行います。シュール リの期間は一定ではありませんが、ファレーリオは約 1.5 ヶ月、レーヴェは 6 ヶ月です。また、バトナーージュは 1 週間に 1~2 回、2 週間に 1 回、1 ヶ月に 1 回と段階的に減らしていきます。

★クリオマセレーション（プレミアムライン限定）

全体の 30%にあたるプレミアムラインにはクリオマセレーションを行います。果皮の細胞壁を破壊することで、さらにアロマを抽出します。

★ペコリーノは専用酵母（MSB/IV123）を開発&使用

アスコリ ピチエーノ大学と共同で約 15 年前に開発を開始し、過去 5 年間実運用している地元由来の酵母を採用しています。この酵母は、ワインの味わいを変えてしまうのではなく、ペコリーノ本来の個性、特にアロマをより強く引き出すという特徴があります。





ヴェレノージ史上最高の白“モンターニャ” 標高 560～700m の冷涼なテロワールが生む高い糖度と酸 葡萄が持つ凝縮感を活かすためタンクのみを使用しました

モンターニャ ファレーリオ ペコリーノ 2024

Montagna Falerio Pecorino

2020 年に購入した標高の高い山の畑のペコリーノで造られた、生産量限定の特別なワインです。畑は標高 560～700m、栽植密度 3,300 本/ha、土壌は水はけのよい粘土、ローム質です。収穫は 9 月の初旬、注意深く選別しながら手摘みで行います。収量はおよそ 4t/ha です。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れてセラーに運び、さらに選別します。葡萄を柔らかく圧搾し、低温で数時間置き、不純物を沈殿させ清澄します。発酵は 14～15 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、10 度前後に保ちながら熟成させます。熟成期間中、バトナージュを行います。ボトリング後、6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ミントやセージなどのハーブ、アカシアやサンザシ、ジャスミンの花に加え、洋梨や青リンゴの要素が混ざる複雑で調和のとれたエレガントなアロマが広がります。非常にフレッシュで生き生きとした酸を感じる一方で、非常にやわらかくエレガントな口当たりがあります。

★「ガンベロ ロッソ 2026」赤 2 グラス

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.
葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-158/JAN：4935919941587/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

樽のニュアンスを加えて造る、複雑でエレガントなペコリーノ

レーヴェ ペコリーノ 2022

Rêve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。40 年樹齢の葡萄を使います。標高 200m で、比較的砂の多い土壌です。通常のペコリーノより遅摘みにします。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの 50%をタンクで発酵させます。共に 6 ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに 9 ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。エレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。

★「サクラアワード 2025」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.G. オフフィダ

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：フレンチオークとタンク各 50%で 6 ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



フレッシュな果実や花、ハーブのアロマが特徴的なスタイルに仕上がっています

ヴィッラ アンジェラ オフフィータ ペコリーノ 2024

Villa Angela Offida Pecorino

畑は、山と海に囲まれた標高 200～300m の丘の上にあり、砂質土壌です。少し早めに収穫してエレガントなスタイルを目指しています。手摘みで収穫します。黄色のフルーツや花の洗練されたエレガントなアロマに、セージやタイムなどのハーブの香りが混ざっています。口に含むと非常になめらかで、ジューシーな果実味は持続性があります。ラベルデザインは、マルケ州の丘と、小麦畑に咲くノビペロ（ひなげしの花）、砂浜と海、そこに泳ぐ魚を描くことで、この一枚でマルケの風景がわかるようにしています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-063/JAN：4935919940634/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥3,200

¥3,300(本体価格¥3,000)



ヴェレノージの代名詞 “ラビット ラベル” かわいらしい見た目とは裏腹の本格派

「うさぎのイラストの内側には、マルケ州の伝統的な工芸品である
トンボロ（ボビンレース）をデザインし、エレガントなワインであることを表現しています」



ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ 2024

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico

「畑を歩いているときに香るようなハーブのニュアンスが特徴です」とマリアンナは話していました。畑が海に近いので、シャルドネやパッセリーナと比べてミネラルや塩味が感じられます。標高は 100m で、砂利質と粘土質土壌です。気温の低い早朝か夕方に手摘みします。青リンゴや柑橘類のフレッシュな果実味、心地よい酸とミネラル、程よいボリュームがあり、バランスがとれています。

【白・辛口】 <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-485/容量：750ml
JAN：4935919054850
¥2,530(本体価格¥2,300)



ヴェレノージ パッセリーナ 2024

Velenosi Passerina

「ジャスミンやカモミールのような香りが爆発的に広がり、白桃やリンゴのような味わいが感じられます」とマリアンナは話していました。このワインの持つ塩味、ミネラルは爽快感があり、シンプルな味付けのシーフードにぴったりです。標高は 200～300m です。厳しく収量制限しています。9 月半ばの早朝か夕方に手摘みで収穫します。味わいはフレッシュでデリケート。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。

【白・辛口】 <Alc.12.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：I.G.P.
葡萄品種：パッセリーナ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-550/容量：750ml
JAN：4935919055505
¥2,530(本体価格¥2,300)

2026 年
9 月 1 日より
本体価格¥2,400



ヴェレノージ シャルドネ 2024 Velenosi Chardonnay

※なくなり次第 2025VT に切り替わります

1984 年の創業当初から造っているワインで、その当時から植えているため樹齢も古くなっています。「どうしてこんなにいいワインになるのでしょうか？」と尋ねたところ、「何度にも分けて、セレクションしながら摘み取るから」と答えが返ってきました。主に砂質土壌で、標高 200～300m です。早朝か夕方に手摘みで収穫します。香りを維持するために 10 度前後で、ステンレスタンクで熟成させます。フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマ、とてもバランスのよい風味があります。凝縮された果実味が、さわやかさの中にしっかりとしたコクを与えています。

【白・辛口】 <Alc.12.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-276/容量：750ml
JAN：4935919052764
¥2,530(本体価格¥2,300)

2026 年
9 月 1 日より
本体価格¥2,400



ファレーリオ 2024

Falerio

1984 年の創業当初から造っているワインです。主に砂質土壌で、標高 200m です。トレッビアーノ、パッセリーナ、ペコリーノの順で収穫します。ペコリーノは酸があるので、遅摘みします。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味と、まろやかで深いコクのあるワインです。

【白・辛口】 <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：トレッビアーノ 50%、
パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-250/容量：750ml
JAN：4935919052504
¥1,980(本体価格¥1,800)

PART② 赤ワイン編

マルケだけでなく、イタリア全土の赤ワインで上位に選出 データを活用し「タイミングを逃さない」ことで品質を高める

★ウェザー ステーションの活用

ヴェレノージは、アパシメントやセニエを行わず、自然な状態で完熟した葡萄を収穫することにこだわっています。そのためには、畑仕事のすべての工程を観察し、最適解を導く必要があります。ヴェレノージでは、25〜30年以上前から、畑に“ウェザー ステーション（気象観測器）”を設置しています。昔は畑の気温程度の情報しか得られませんでした。今ではそれ以外にも、降水量、湿度、露点温度、風や日射量、毛管上昇水の状態など、あらゆるデータをリアルタイムで確認できるようになりました。特に風のモニタリングを重視しており、病害の蔓延を防ぎ、土壌や樹を乾燥させすぎのリスクを管理しています。これらのデータをもとに日々の畑仕事で何をやるべきかを把握し、最適な方法を選択し続けることで、最高の葡萄を得ることができています。醸造責任者のフィリッポは、「特に重要な期間は、葡萄が生育を始める5月から、収穫前の9月までの3〜4ヶ月間です。この期間に、ウェザー ステーションのデータをもとに適切に介入することで、最終的な収穫物、ひいては最終製品にまで強い方向性を与えることができます」と話しています。



★データを活かし、「タイミングを逃さない」ための 最高のチームで最高のワインを造り上げる

データは非常に重要ですが、実際の仕事を行うのは人であることに変わりはありません。ヴェレノージでは、栽培、醸造それぞれの分野において、専門家の意見を取り入れています。栽培については、農学者のステファノ ディーニがコンサルタントを務めており、1週間に2回の頻度で畑を回り、アドバイスをしています。ステファノは、ブルネッロ ディ モンタルチャーノのドルチャでのキャリアを皮切りに、トスカーナやウンブリア、エミリア ロマーニャ、シチリア、プーリアといったイタリア各地の他、ハンガリーやオーストラリアでも経験を積んでいます。醸造については、パローネ コルナッキアでも活躍するゴッフレード アグスティエーニがコンサルタントを務めています。ステファノとゴッフレードはどちらも、かの有名な醸造コンサルタントのアッティリオ パーリとアルベルト アントニーニが設立した栽培醸造家集団である、“Matura Group”のメンバーでもあります。また、フランチャコルタを始めとするメトード クラッシコの専門家であるチェザレ フェラーリをコンサルタントとしており、スプマンテの品質向上にも力を入れています。



このように、プロの栽培家と醸造家をコンサルタントに迎え入れていることが、ワインの品質向上の一助となっていることは間違いありません。ヴェレノージの醸造責任者を担うフィリッポ カルリは、「たとえワインメーカーであっても、当然ですが畑に出て仕事をします。良い葡萄が得られなければ良いワインを造ることはできませんから。葡萄の種がしっかりと熟しているのかどうかは、分析するだけではなく食べてみないとわかりません。ヴェレノージでは、15人の収穫チームを組んで、すべての畑で手摘みを行います。スプマンテ用のシャルドネとピノ ノワールを8月に収穫し始めますが、モンテプルチャーノは11月くらいに収穫しますので、3ヶ月もの間ずっと気が抜けません。24時間体制で葡萄やワインの状態を見極めていきます」と話していました。その道の専門家によるコンサルタントと、詳細なデータと経験をもとに活躍するヴェレノージ チームの努力によって、マルケ州どころかイタリア全土でもトップクラスのワインを生産することができています。『ジェントルマン』誌で、イタリアの赤ワイン TOP100 にたびたび選出されることが、その証といえるでしょう。

★白ワイン用の低圧プレス機を使用し、タンニン进行を滑らかにする

ヴェレノージでは、完熟した葡萄を収穫するだけでなく、粗いタンニンやえぐみが抽出されるのを防ぐために、白ワイン用の低圧プレス機を使用しています。これにより、若いうちから滑らかな質感が楽しめる赤ワインを造り上げています。



ヴェレノージ チーム。左から、フィリッポ カルリ（醸造責任者）、ゴッフレード アグスティエーニ（醸造コンサルタント）、マッテオ（醸造家）、マリアンナ（マーケティング）、アンジェラ（創設者）、ジュゼッペ エビファニオ（営業）



「トレ ビッキエーリ」を通算 21 回獲得する最上級品

樹齢約 50 年の単一畑の葡萄で造るロッソ ピチェーノで、さらに品質が上がっています

ロッソ ピチェーノ スペリオール ロッジョ デル フィラーレ 2019

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ロッソ ピチェーノ スペリオールの選りすぐりの傑作で、樹齢約 50 年の単一畑からのワインです。名前の語源はラッジョ（光線）で、有名なカルドッチの詩から取っています。「夕暮れの葡萄畑にたたずむ男、その目の前には真っ赤な炎に包まれたかのような葡萄畑が広がっています」。カストラートに位置する畑で、標高 200m。石灰岩の混じった粘土質土壌。10 月中旬の早朝か午後遅くに収穫します。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでさらに選別します。品種ごとに仕込みます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック（新樽）で 18 ヶ月熟成させます。プルーンやチェリー、スミレの花やバニラ、クローブの上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。

★「ガンベロ ロッソ 2023」トレ ビッキエーリ（2001～2012、2014～2021VT まで通算 21 回獲得）

★「ピベンダ 2023」5 房 ★「ルカ マローニ 2023」97 点 ★「ジェームス サックリング.com」94 点

★「ヴェロネリ 2023」トレステッレ オーロ/94 点 ★「ベルリンワイントロフィー2022」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc.14.5%＞ 国／地域等：イタリア／マルケ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：バリック（新樽）で 18 ヶ月

品番：I-971／JAN：4935919059718／容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

実は、**現地視察で最も驚かされたのはこのワインのクオリティの高さでした**

「ひと昔前のロッジョに肉薄する、素晴らしいワインだと感じました」by 現地視察スタッフ

ロッソ ピチェーノ スペリオール ソレスタ 2023

Rosso Piceno Superiore Solestà

「ソレスタ」は、トロンツ川に架かるローマ時代の橋の名前にちなんでいます。ロッジョに近いクオリティのワインです。樹齢は約 30 年です。畑の標高は 200～300m で、主に粘土土壌、オッフィーダは花崗岩、アスコリは砂が混じっています。粘土質土壌なのでスパイシーなワインになります。10 月半ばの早朝か夕方方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗し、100hL のタンクに入れます。このタンクは、発酵中の果帽を壊し、マストと果皮をより接触させ、色やポリフェノールの抽出を促進します。約 20 日間醸しを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月熟成させます。バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。

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

葡萄品種：モンテプルチャーノ 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約 16 ヶ月

品番：I-878／JAN：4935919058780／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ロッジョ、ソレスタに次ぐ第 3 のロッソ ピチェーノ スペリオールで、味には自信があります！
ヴェレノージの中で“最も売れている銘柄”で、年間 30 万本の生産量でありながら品質を保っています

ロッソ ピチェーノ スペリオール ブレッチャローロ 2023

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

ブレッチャローロは「小さな石」の意味で、ワイナリーがある土地から実際に出土し、建材などにも利用されています。このワインは、1984 年の創業時からずっと造り続けています。畑の標高は 200～300m で、主に粘土土壌。10 月半ばの早朝か夕方方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスタンクで発酵、20 日間醸しを行います。樹齢が若いため新樽では負けてしまうので、ロッジョ デル フィラーレとルディに使った樽で、16 ヶ月熟成させます。花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、その後次第にスパイス、微かなシナモン、コーヒー、タンニンも充分に感じられます。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：イタリア／マルケ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：ロッジョとルディに使用した樽で 16 ヶ月

品番：I-251／JAN：4935919052511／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ヴェレノージを象徴する葡萄品種“モンテプルチャーノ”

マルケとアブルッツォ、2つのDOCのテロワールを表現するワイン



ロッソ ピチェーノ 2023
Rosso Piceno

伝統的な D.O.C.に新しいスタイルをもたらしたワインです。畑は標高 200~300m の小高い丘の斜面に位置して、主に粘土土壌です。10 月の半ばに収穫します。収穫は早朝か夕方に、手摘みで行います。除梗後、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスの発酵槽に入れます。スキンコンタクトは 15~20 日間行います。スミレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味。うまくバランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。少し低めの温度でお楽しみください。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、
サンジョヴェーゼ 30%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-597/容量：750ml
JAN：4935919055970
¥1,980(本体価格¥1,800)



モンテプルチャーノ
ダブルッツォ 2023
Montepulciano d'Abruzzo

このスタンダードクラスをしっかりと造ることは、量が少ないロッジヨを造ることより難しいと言います。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。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。スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ポリウ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.
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/容量：750ml
JAN：4935919055987
¥1,980(本体価格¥1,800)

マルケ北部の葡萄品種“ラクリマ”の華やかな魅力

ヴェレノージのノヴェッロにも独自の個性を与える、この品種に要注目です！



ラクリマ ディ モッロ
ダルバ スペリオーレ 2022
Lacrima di Morro d'Alba Superiore

樹齢約 20 年で、1 本の樹から 1~2 房にまで収量制限をしています。アンコーナにある標高 100~150m の自家畑で、主に粘土質土壌です。除梗後、発酵前に3日間クールド マセレーションを行います。イチゴや、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリー、すみれや野生のバラの上品な香りが漂います。フルボディで非常にバランスの良いタンニンがあります。

★「ルカ マローニ 2024」99 点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-762/容量：750ml
JAN：4935919057622
¥4,180(本体価格¥3,800)



ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 2023
Lacrima di Morro d'Alba

「花のアロマが注目を集めますが、このワインは白ワインのような酸があることも特徴で、サラミや脂肪分の多い肉料理は、互いの良さを引き出しあうのでオススメです」とエノログのフィリップは話していました。果皮が薄いため熟した葡萄の実からは、まるで涙（ラクリマ）を流す様に果汁がこぼれ落ちます。バラのような香り、フレッシュでフローラルな香り。マスカットを思わせるような果実味があります。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-584/容量：750ml
JAN：4935919055840
¥2,640(本体価格¥2,400)

モンテプルチャーノにボルドー系品種をブレンドした、もうひとつの看板ワイン 世界市場と戦えるインターナショナルスタイルのトップキュヴェ



ルディ 2019

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。畑は、標高 200～270mのアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10月半ばの早朝カタ方に収穫し、小さなトレーに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hLのステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。厳選したフランスのメーカーの新樽で 18～24 ヶ月熟成させます。メルロとカベルネにはライトローストの樽を、モンテプルチャーノはミディアムローストの樽を使っています。出来上がったワインを、樽から選りすぐってブレンドします。濃いルビーレッド。魅惑的なスパイスで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため、熟成してさらに良くなります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」98 点

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3 星/93 点 ★「ヴィノス 2022.10」92 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ

等級：D.O.C.G.オッフィーダ 熟成：バリック（新樽）で 18～24 ヶ月

葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 8%、メルロ 7%

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

ルディ発売 20 年を機に生産された、マルケとアブルッツォの葡萄をブレンドして造るヴィーノ ロッソ
DOCG としてリリースする以前のルディと同様に、シラーをブレンドしています

ニンファ シビッラ 2022

Ninfa Sibilla

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーはオッフィーダとカステル ディ ラーマにある自家畑のもので、畑の標高は 200～250m、土壌は粘土と石灰岩です。モンテプルチャーノはアブルッツォの畑からのものを使用します。発酵は小型のステンレスタンクで行います。品種ごとにマセラシオンの期間が異なり、メルロは 15 日間、シラーとカベルネは 20～25 日、モンテプルチャーノは 30 日間です。熟成は 300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月行います。ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスやグラファイト（黒鉛）、ブラックペッパーやたばこの要素があります。バルサムのニュアンスがワインに複雑さを与えています。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。22VT から等級が VINO ROSSO となり、ヴィンテージ表記ができなくなったため、L.22 のように裏ラベルにロット NO.として表記されています。

★「ルカ マローニ 2025」で 99 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア 等級：ヴィーノ ロッソ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥4,500

¥4,620(本体価格¥4,200)



ヴェレノージの新世代を象徴する、自由なブレンドが楽しめる 1 本

エクストラオーディナリー 2022

Extraordinary

アンジェラの息子マッテオと娘のマリアンナの新世代のアイディアによるワインで「エクストラオーディナリー（並外れた、驚くほどの）」と名付けられた自信作です。2022VT が初リリースです。モンテブランドネ（アスコリ ピチエーノ）とモッロ ダルバ（アスコリ）の自家畑の葡萄を使用しています。畑の標高は 200～250m、粘土石灰質土壌です。それぞれ発酵期間が異なり、ラクリマは 7 日間、サンジョヴェーゼは 10～12 日間、モンテプルチャーノは 15 日間です。熟成も品種ごとにステンレスタンクで行います。ブラックベリーやイチゴ、チェリーの果実にホワイトペッパーの要素が混ざる複雑でエレガントなアロマが広がります。口を含むとフレッシュでエレガントでありながら力強いアタックがあり、非常に洗練されたタンニンがしっかりと感じられます。余韻には最初のアロマで感じた心地良い果実味が再びよみがえります。

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

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、ラクリマ、モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-138/JAN：4935919941389/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥5,000

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

ヴェレノージがアブルッツォで造る最上級のモンテプルチャーノ コンクリートタンクと大樽で熟成させることで、フルーツの味わいを引き出しました

ヴェルソ セーラ 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 2021 Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

ヴェレノージがアブルッツォで造る最上級のワインです。D.O.C.G. コッリーネ テラマーネの畑はコントログエッラに位置し、標高 350m にある 4ha の畑の古い樹齢の葡萄を使用します。砂利質土壌です。仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 10 月中旬に手摘みで行います。良い葡萄のみを選別し、セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクで発酵させます。約 4 週間、ゆっくりと醸しを行います。コンクリートタンクで 8~12 ヶ月、さらに大樽で 10~12 ヶ月熟成させます。「コンクリートタンクを使用している理由は、これまでのワインと違うものを造りたいという考えがあったためです。大樽を併用している理由は、甘みをつけたいというわけではなく、ピュアなフルーツの要素を出すためです。また、私たちは新樽を使う場合も木の香りをつけたいわけではなく、ワインとしての良さを出したいと考えています」とアンジェラは話していました。熟したプラムやブラックベリー、カシスの複雑で強いアロマの後から、タバコやなめし皮のスパイシーな要素も感じられます。口当たりはフルボディで、ベルベットのようになめらかなタンニンがあります。「ヴェルソ セーラ」はあと少しで夜になる時間帯を指す言葉で、宵の口や夕暮れ時を意味しています。まだ夜にはなっていないけれど 1 日の仕事が終わって、自分へのご褒美としてこのワインを飲んでほしいという願いが込められています。

★「ルカ マローニ 2024」99 点 ★「ヴェロネッリ 2024」3 星/90 点



【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：コンクリートタンクで 8~12 ヶ月、大樽で 10~12 ヶ月
品番：I-919/JAN：4935919059190/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

※ケース（6 本）単位でのご注文の場合は、3 本入り外装箱×2 箱を
セットにして出荷させていただきます。
※ただし、ヴェルソ セーラ 6 本、ロッジョ 6 本のように 12 本ロット
に合わせてご注文の場合は、外装箱なしでの出荷となります。

1 ケース 6 本入り
ケース発注の場合は、外装箱入りで発送

ワインは布製の袋に
入っています



ヴェレノージは、マルケにおけるメトード クラッシコのパイオニアでもあります
複雑さだけでなく、フレッシュさも表現するため熟成期間を 48 ヶ月に変更しました

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2021 Gran Cuvée Velenosi

アスコリ ピチーノの自家畑で、南向き、標高 200m の比較的砂の多い土壌です。昼と夜の気温の差が激しく、酸の減少やアロマ成分の欠乏を引き起こすことなく完熟します。すべて手摘みで、厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させた後、瓶詰めし瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンをした後、5~6 ヶ月寝かせてから出荷します。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、非常にフレッシュで、ミネラルの塩味、十分な酸が感じられます。ボトルの裏には、デゴルジュマンした年（SBOCCATURA）が表示され、現在のワインの状態を知る手掛かりとなります。今回のロットは、2025 年にデゴルジュマンを行っています。以前は 60 ヶ月熟成させていましたが、複雑さとフレッシュさのどちらも表現するため、48 ヶ月に変更しています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
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：シャルドネ 70%、ピノ ネーロ 30% 熟成：48 ヶ月
品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

2026
イタリア
現地視察

CA' RUGATE
— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

カ ルガーテ

オーナー兼醸造家の
ミケーレ テサリ

極辛口に仕上げて火山性土壌のミネラル感を引き出す白ワインと ピノ ノワールを思わせるエレガントで繊細な赤ワイン 時代が求めるソアーヴェとヴァルポリチェッラの生産者

ヴェネトの“トレ ビッキエーリ”獲得数第3位 白、赤、泡、甘口すべてで最高評価を得る生産者

カルガーテは、イタリアの著名なワインガイド『ガンベロ ロッソ』において、**トレ ビッキエーリを27回獲得**しており、“2 星生産者”として掲載されています。この評価は、**ヴェネトの生産者ではアレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第3位**の位置づけです。カルガーテは設立以来、ソアーヴェ クラッシコの生産者として知名度を上げていき、今やピエロパン、アンセルミ、ジーニといった生産者に並ぶほどの地位を築きました。『ガンベロ ロッソ』では、「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題して、モンテ フィオレンティーネ (I-094) の垂直試飲の特集記事が記載されました。また、『デカンター』では、「Six top Soave producers to know (知っておきたいソアーヴェのトップ生産者6選)」にカルガーテが紹介され、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ8選の1本目に、ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021VT (品番 I-095/現行 2022VT) が紹介され、94 点を獲得しています。この記事では 94 点が最高点で、カルガーテ、ジーニ、パッティステッレ、ピエロパンの4 生産者のワインが同点1位となっています。

Key Points

カルガーテは、ソアーヴェ クラッシコのトップ生産者のひとつとして知られており、トレ ビッキエーリの獲得数ではヴェネト州で第3位にランクインしています。それだけではなく、エレガントなヴァルポリチェッラの生産者としても知られており、アマローネでもトレ ビッキエーリを獲得しています。近年、カルガーテのソアーヴェは、シャブリのようなミネラル感のあるドライなスタイル、アマローネやヴァルポリチェッラはピノ ノワールのようなエレガントなスタイルに変化しています。産地は異なるもののブルゴーニュワインがお好きな方にもおすすめできるワインです。

しかし、**カルガーテがトップクオリティと評されるのは白ワインだけの話ではありません**。2001 年に現オーナーのミケーレが参加して以来、25 年にわたりヴァルポリチェッラの赤ワインにも注力してきました。カルガーテの赤ワインは、『ワイン スペクテーター』、『ヴィノス』等で 90 点以上を獲得、さらに『ガンベロ ロッソ 2017』で 2012VT、『ガンベロ ロッソ 2025』で 2021VT のアマローネがトレ ビッキエーリを獲得しています。特に、『ガンベロ ロッソ』ではひとつの銘柄だけが評価されるのではなく、ソアーヴェ (白)、アマローネ (赤)、レッシーニ デュレッロ (泡)、レチョート (甘口) のそれぞれがトレ ビッキエーリを獲得しており、カルガーテならではの特徴といえることができます。「ヴェネトの生産者の中では、私たちだけがこのような評価を得ています。このようにそれぞれの銘柄が評価を得ることは、しっかりとしたワイン造りの哲学が無ければ難しいでしょう」とミケーレは話していました。

ペルゴラ × 火山性土壌 × ハイパーリダクション × 残糖を抑える = シャブリのように酸とミネラルが豊かなソアーヴェ クラッシコ

★日照を求めてグイヨに転換するのではなく、 ペルゴラ仕立てで酸を残すことにこだわる

他の有名な生産者が、日照量を得るためにグイヨ仕立てに転換する中、カ ルガーテはあえてペルゴラ仕立て（右写真）にこだわり、自社畑の 70%ほどで採用しています。葉を傘のように残すことで、葡萄の実を直射日光から守り、豊かな酸を保つことができています。



★火山性土壌のテロワールが際立つ、 シャブリのようなスタイルのソアーヴェ クラッシコ

カ ルガーテのソアーヴェは近年、しっかりとした酸とミネラルが際立つ緊張感のあるスタイルとなっています。ミケーレは「一般的に、ソアーヴェは残糖を 6g/L 程度残したものが多くですが、カ ルガーテでは残糖を 4g/L 以下に抑えています。これは、しっかりとした酸を表現するため、長期熟成も想定しています」と話していました。ソアーヴェ クラッシコのエリアの土壌は主に、玄武岩や火山灰、凝灰岩を含む火山性土壌が中心的な東側と、石灰岩や泥灰土などの石灰質土壌が中心的な西側に分かれています。カ ルガーテのソアーヴェは火山性土壌が中心的な東側に位置しており、厳格な酸とミネラルを軸とした味わいが特徴的です。その上で残糖を抑えているため、この土地ならではのテロワールがしっかりと表現されており、土壌は異なるものの、シャブリに通じる“酸とミネラルが際立つスタイル”の白ワインになっています。

★ハイパーリダクション（超還元的醸造）でアロマを残す

カ ルガーテでは 1990 年代からずっと還元的な醸造を行なっています。酸素との接触を極限まで排除し、窒素などの不活性ガスを各工程で充填することで完全に酸素を遮断して醸造を行います。その理由は、ガルガネガが繊細な香りを持つ葡萄だからこそ、そのアロマを失いたくないと考えているからです。「皆がレシピを公開しているわけではないが、ここまでの手法を取っている生産者は他にはいないと思う」とミケーレは話していました。

★残糖を抑えた造りでテロワールを表現

カ ルガーテは、一般的なソアーヴェよりも意図的に残糖を抑えた造りを採用しています。「一般的に残糖 6g/L 前後のソアーヴェが多いが、私たちはあえて 4g/L 以下にしている。これは、しっかりとした酸を重視しているため、長期熟成を想定した造りとなっている。スパークリングワインでも同様で、アメデオにはデュレッラという酸の強い葡萄を使用しているが、通常は残糖を残してバランスを取るところ、私たちはあえてパ ドセ（ノン ドザッジョ）にしている。デュレッラは酸が高いことが特徴だからこそ、それを活かした味わいにしたいと考えている」とミケーレは話します。

標高 500m の冷涼地 × 過熟を避ける × ソフトプレス = ピノ ノワールのようにエレガントなヴァルポリチェッラ

★標高 500m の冷涼なテロワールが生む、 エレガントなアマローネとヴァルポリチェッラ

カ ルガーテのヴァルポリチェッラは非常にエレガントで、ピノ ノワールを思わせるようなスタイルになっています。ヴァルポリチェッラの中でも東側の、標高 500m という高地に葡萄畑を増やしてきました。今では所有する 40ha のうち、39ha が東側で、1ha のみ南側となっています。これにより、冷涼な酸を持つエレガントなスタイルの赤ワインが生み出されます。

★過熟を避けて酸のある葡萄を収穫する

ミケーレは、ソアーヴェ クラッシコを長年醸造してきた経験から、“白ワインのようなエレガントなスタイルの赤ワイン”を造ろうと考えました。「遅摘みをして、フルボディで重たいワインを造っている生産者もいるが、私たちは白ワインのように軽やかで、酸があるスタイルの赤ワインを目指している。特にヴァルポリチェッラではそれを実現することが難しいので、カ ルガーテの売りになっている」とミケーレは話していました。

★ソフトプレスを行い、滑らかなタンニンを抽出

グリーンなタンニンを避けるためにソフトプレスを行い、エレガントな質感を表現しています。



「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2024

Soave Classico San Michele



ソアーヴェ クラッシコの東側、火山性土壌が特徴的なエリアで造るワインで、しっかりとしたミネラルと酸を表現しています。まさに、デロワールのワインといえます。「多くの生産者は、自身のトップレンジで一番になろうとするが、私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい。多くの生産者が造るソアーヴェは、残糖を 6g/L 程度にしたものが多いが、私たちはしっかりとした酸を重視するため、あえて残糖を低く抑えて、長期熟成が可能なスタイルにしている」とミケーレは話していました。緑色がかった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しビターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。9 月末に収穫します。16~18 度に温度管理したステンレスタンクで、8~12 日発酵させます。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：I-093/JAN：4935919050937/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

品番：I-305/JAN：4935919053051/容量：375ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



1945 年以来テサリ家が所有する偉大なクリュ 家族の歴史を紡ぐ、カ ルガーテのフラッグシップ サン ミケーレよりも、さらにしっかりとしたミネラルが特徴的な 1 本です

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2022

Soave Classico Monte Fiorentine



モンテ フィオレンティーネは、ミケーレの祖父フルヴィオが、1940 年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。2018VT からトレッビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が 50 年以上と古いため少しカ房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある畑で、南西向きです。面積は約 6ha。葡萄は 10 月中旬頃に 3 回に分けて収穫しています。16~18 度に温度管理したステンレスタンクで、10~15 日間発酵させます。ステンレスタンク 100%で熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ 2025」赤 2 グラス ★「ベレバーネ 2025」94 点&クアリタ/ブレッツォ

★「ルカ マローニ 2025」91 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ ディ ソアーヴェ

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

テサリ家が再スタートを切った重要なクリュ、「モンテ フィオレンティーネ」

ソアーヴェでは、2019 年に 33 のクリュ (Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位) が公式に認定されており、「ルガーテ」もその 1 つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の 6ha ほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコの中心地にあり、平均標高 70~200m の丘陵地帯に位置しています。1945 年以来テサリ家が所有している区画で、1986 年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。また、同地区内には約 2ha ほどの小区画モンテ アルトもあります。





モンテ フィオレンティーネが畑の個性を表現する“クリュ ソアーヴェ”であるのに対し、このモンテ アルトは複数の区画から厳選した葡萄を使用し、樽発酵・樽熟成させた、**最上級の“セレクション ソアーヴェ”**となっています

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2022 Soave Classico Monte Alto



「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑からのワインで、樽発酵・樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。酵母はガルガネガに最適な特別なものを用います。60%を 20hL の大樽で、40%をバリック（新樽でない）で発酵、6～8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさや力強さが増しています。

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.
葡萄品種：ガルガネガ 100% 認証：ユーロリーフ
熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6～8 ヶ月
品番：I-095／JAN：4935919050951／容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥5,000

¥5,280(本体価格¥4,800)



セラミック製アンフォラ熟成のオレンジワイン カ ルガーテが表現する“もうひとつのソアーヴェ”

ソアーヴェ スペリオーレ クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato



リグーリア産のセラミック製アンフォラ（500L）を使用しています。通常のアンフォラよりも酸素透過率が低く、クリーンで、洗浄して繰り返し使うことが出来るというメリットがあります。また、微量の酸化をコントロールできる点も魅力のひとつです。柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレイバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は 9 月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16～18 度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。



★「ルカ マローニ 2024」93 点 ★「ガンベロ ロッソ 2024」2 グラス

【白（オレンジワイン）・辛口】＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G.
葡萄品種：ガルガネガ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：セラミック製アンフォラで約 8 ヶ月
品番：I-977／JAN：4935919059770／容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

40 年以上造り続ける伝統の味。“アパッシメント+貴腐”のデザートワイン

レチョート ディ ソアーヴェ ラ ペルラーラ 2019 Recioto di Soave La Perlara

ルガーテの家の前にある小さな桃の様な小果物を実らせる木をペルラと呼んでいたことから名付けました。葡萄は祖父が植えたもので、家族のシンボルの一つです。中心部分より糖度の高い、葡萄の房の「耳」のように見える上の部分と幹に近い枝の葡萄を収穫します。葡萄は 6～7 ヶ月専用の部屋で乾燥させ、その間に貴腐が付き、50%の重量になったところで圧搾します。50%は貴腐のついた葡萄を使います。発酵、熟成共にバリックで、10～12 ヶ月寝かせます。強い長く続く、花や果実のアロマがあります。さらにサルタナレーズン、乾燥イチジク、ナッツを連想させる香りもあります。味わいも強く継続性があります。

★「ガンベロ ロッソ 2024」赤 2 グラス ★「ルカ マローニ 2024」95 点

【白・甘口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G.
葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：バリックで 10～12 ヶ月
品番：IA-147／JAN：4935919941471／容量：500ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



“トレッビアーノ ディ ソアーヴェ”の 可能性を追求したこだわりの1本

ステュディオ ビアンコ ヴェネト 2022 Studio Bianco Veneto



ラベルのバレエダンサーとワイン名には、カルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることのない地葡萄のトレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を研究し続けてきたことを表します。なお、トレッビアーノ ディ ソアーヴェは、同じヴェネト州のトゥルビアーナ（トレッビアーノ ディ ルガーナ）と同一品種といわれています。



ソアーヴェ クラッシコ エリアのモンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区にある4haの畑からのワイン。畑は火山性土壌で、主に玄武岩です。斜度35%の斜面にはギョー仕立てでトレッビアーノ ディ ソアーヴェを、上部のテラスにはベルゴラ仕立てでガルガネガを植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えています。葡萄は別々に、50%はステンレスタンク、50%はフランソワ フレール社の2〜3回使用樽（680L）で発酵、ブレンドして9ヶ月熟成させます。ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口を含むと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。

★「ガンベロ ロッソ 2026」赤2グラス

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

葡萄品種：トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 100%

熟成：50%樽で、50%をステンレスタンクで9ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-149／JAN：4935919941495／容量：750ml **¥6,930**(本体価格¥6,300)



ワイナリーの礎を築いたフルヴィオの名を冠した自信作 瓶内二次発酵で仕込む ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ

フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット NV Fulvio Beo Spumante Extra Brut

カルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者で、このワインは30年以上前から生産を続けています。ミケーレの祖父であり、ワイナリーの礎を築いたフルヴィオの名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルート型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大きな目のグラスで飲んで欲しい」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタンクで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24ヶ月熟成と共に熟成させます。全て手作業です。ほのかに緑がかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.5%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト 葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24ヶ月

品番：IA-139／JAN：4935919941396／容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)





標高 470m の冷涼な気候が生む、フレッシュでエレガントなスタイル
カ ルガーテが赤ワインの造り手でもあることを象徴する 1 本です

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2019

Amarone della Valpolicella Punta 470

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

2012VT が「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエーリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロツェッティ」で、南西向き斜面です。標高は 470m ととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9 月の下旬に収穫した葡萄を 4~5 ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20 日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして 500L のトノーと 25hL の大樽に入れ、25~30 ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローネ 2024」94 点 ★「ガンベロ ロッソ 2024」2 グラス

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500L と 25hL の樽で 25~30 ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

ケース単位(6 本)に限り
木箱で発送

¥13,200(本体価格¥12,000)



モンテ フィオレンティーネと対をなす、クリュのヴァルポリチェッラ 40%をアパッシメントすることで深みを引き出しています

ヴァルポリチェッラ スペリオール カンポ ラヴェイ 2021

Valpolicella Superiore Campo Lavei

「フレッシュなワインとアマローネをブレンドしたコンビネーションワイン。ベビー アマローネ」とミケーレは話していました。単一畑で、標高は 400~410m、南西向きです。土壌は粘土石灰質で、ミネラルを豊富に含んでおり、太陽光が白い石に反射し、葡萄が成熟しやすくなります。仕立てはギョー。10 月初めに収穫します。全体の 60%の葡萄は除梗し、すぐにタンクに入れて発酵させます。残りの 40%を 3 ヶ月陰干しします。12 月末に、乾燥させた葡萄を発酵させ、先に発酵させたワインとブレンドして樽で 8~10 ヶ月熟成させます。ルビー色で、ベリーやブラックベリー、チェリー、赤いカラントのブーケ、樽熟成によるスパイシーなアロマがあります。良質のタンニンと、素晴らしい柔らかさが感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

熟成：樽で 8~10 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-077/JAN：4935919940771/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



伝統製法「リパッソ」によるワインで、エレガントな飲み口が特徴的です

ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール カンポ バスティーリア 2022

Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソで造ります。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルバットのような舌触りです。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は 9 月下旬に行います。ステンレスタンクで発酵させた後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で 1 週間程再度発酵させます。タンクと 2,000L の大樽で 50%ずつ 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：。タンクと 2,000L の大樽で 50%ずつ 8 ヶ月

品番：IA-148/JAN：4935919941488/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



Around 1500

「この品質で、この価格」

ワイン輸入歴 46 年、1000 円台ワインの品質も譲れません。
生産者との信頼関係がなければ実現しない、こだわりのワイン。



凝縮した果実味と飲み応え、充実感がある 1 本

平均樹齢 10～13 年のネーロ ダーヴォラを使用し、
凝縮感がありながらも、フルーティで飲みやすいスタイルに仕上がっています

ザブ ネーロ ダーヴォラ 2024

Zabu Nero d'Avola

桑の実のような、かなり凝縮したベリーの
野生的な香り。凝縮感を感じるどっし
りとした塊のような果実味。ほのかな甘
さはあるものの、フレッシュな酸のおか
げで非常に切れ味が良く、爽やかな印象
です。タンニンも程よく、価格を越えた充
分な飲み応えです。若い樹齢の葡萄を
使って、フルーティで飲みやすいスタイル
を目指しています。発酵、熟成はステン
レスタンクで行います。温度管理をしな
がら発酵させ、10～12 日間マセラシオンさせます。えぐみのあるタンニンを避けるために、柔ら
かくプレスします。樹齢が若いので、タンニンが柔らかくなるように軽くルモンタージュします。
マロラクティック発酵をコンクリートタンクで行うことで、スムーズさが出ます。明るめの赤紫色。
最初は少し閉じた控えめな印象ですが、グラスを回すと果実のアロマ、特にダークチェリーの香りが
立ち上がります。



醸造家を務める、ジュゼッペ アルファーノ ブッルアーノ

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.
生産者：ヴィニエティ ザブ（ファンティーニ グループ）
葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100%
熟成：ステンレスタンク

品番：I-487/JAN：4935919054874/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)





日本市場のために瓶詰めした自信作

ドメヌ フォン サラドが日本市場のためだけに瓶詰めしたワインです。南ローヌらしい充実感はあるながら重たくはなく、素直に美味しい果実味溢れる 1 本に仕上げられています。「B」はビュルル家の B、そしてフォン サラドのオーナーであるベルナールの B でもあり、両方の頭文字をワイン名に記した自信作です。

ヴォークリューズ ベー 2023

Vaucluse "B"

※無くなり次第 2024VT に切り替わり

ヴァケラス村やジゴンダス村をはじめとした様々なエリアの畑から、複数の葡萄品種をブレンドして造ります。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20 日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで 6~8 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/コート デュ ローヌ/I.G.P.

生産者：ドメヌ フォン サラド

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月

品番：FD-046/容量：750ml

JAN：4935919960465

¥1,980(本体価格¥1,800)



左からオーナーのベルナール ビュルル、娘のクレール

一部を樽熟成させた、リッチな味わい

ソアーヴェに全く引けを取らない品質で、コストパフォーマンスの高さが魅力です

ジ ガルガネガ 2023

'G' Garganega ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

畑は、ソアーヴェエリアの外で、ヴァルパンティーナの丘の斜面に位置します。標高は 100~300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO2 を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12~14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽（新樽でない）で 2~3 ヶ月熟成させます。瓶詰めまでステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。



左から、ルカ デガーニ（栽培担当）
マット トムソン（醸造担当）
デイヴィッド グリーヴ（販売担当）

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：ガルガネガ 100%

熟成：20%を 500L の樽で 2~3 ヶ月

品番：I-540/JAN：4935919055406/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。



CANTINE
PAOLEO

— Salute in paese —

Point 01

赤ワイン初心者でもうれしい まろやかな飲み口

プーリアを代表する葡萄品種「プリミティーヴォ」は、芳醇でたっぷりとした果実味とまろやかで心地よい飲み口が特徴的なワインを生み出します。このワインも例に漏れず、その特徴を持っています。誰にとってもわかりやすく美味しいタイプなので、赤ワインを飲み慣れていない方にもおすすめです。

Point 02

アパッシメント×プリミティーヴォ ＝「パッシティーヴォ」

「イル ジーロ デル ピッチョーロ」という工程を経ることで、葡萄が持つ水分を 25～30%程度蒸発させ、濃縮した味わいをもたらしています。これは、乾燥室を用いるヴェネトの方法とは異なり、プーリアの熱く乾燥した気候が可能にする独特の手法で、これもひとつのテロワールといえます。

Point 03

圧倒的なコストパフォーマンス

アパッシメントといえばアマローネが有名ですが、アマローネであれば 5,000 円を超える高級ワインがほとんど。水分を蒸発させて葡萄の風味を濃縮するため、当然ながら出来上がるワインの量は少なくなり、それがコストに反映されます。ところが、このパッシティーヴォはなんと 2,000 円台。圧倒的なコストパフォーマンスでリピートされ続けています。

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2023 Passitivo Primitivo Puglia Vino Biologico

畑で自然に乾燥（アパッシメント）させます。この工程は「イル ジーロ デル ピッチョーロ（Il Giro del Picciolo）」と呼ばれます。この工程の後、葡萄を樹上で約 12 日間、そのままの状態ですべて 25%から 30%の水分を失い、アロマとフレイバーが凝縮されます。収穫後、除梗、破碎した葡萄を 22～25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8～10 日間発酵させます。発酵期間中、豊かなアロマとソフトなタンニンを抽出するため、ルモンタージュとデレスターージュを行います。アメリカンオーク樽で 5 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月寝かせます。熟したレッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマにスパイスやココナッツ、チョコレートのニュアンスが混ざります。しっかりとしたボディ、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。

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

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

品番：I-954／JAN：4935919059541／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある



INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

Point 01

葡萄がおいしすぎて
チリ辺境の地に移住

ビーニャ ファレルニアはチリのワイン産地の地図を塗り替え、エルキ ヴァレーを歴史に刻んだパイオニアです。オーナーはイタリア人のジョルジョ フレッサティで、この土地で食べた葡萄の品質に驚き移住を決意しました。オレンジワインにも、とにかく品質にこだわり抜くジョルジョの情熱が反映されています。

Point 02

色合いよりも
クオリティにこだわる

それぞれの葡萄の個性をしっかりと表現するため、“オレンジ色であること”は重視していません。「私にとって最も大切なのは、美味しいワインを造ることです。高い品質を保ち、飲みやすく欠陥がないことが重要です。オレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているため」とジョルジョは話します。

Point 03

求めるのは
手に取りやすい価格

ジョルジョの哲学は、「最高品質のワインを、手に取りやすい価格で」。高品質で価格も高いワインを造るのは簡単だと言います。それはオレンジワインであっても同様で、「私たちが造ったのは、従来と同じ価格でありながら、より多様性があるものです」とジョルジョは話してくれました。

オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2025 (左)
Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

標高 350m に位置するティトンの畑の葡萄を使用しています。この畑は海からの冷たい風が吹くため、ファレルニアの畑の中で最も涼しい場所です。収穫は、房が潰れないよう 15kg の小さいケースを使い、セラーに運びます。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。美しく輝きのある黄色、フローラルで持続性のあるアロマがあります。しっかりとした骨格があり、心地よい果実味が感じられます。また僅かに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ペドロ ヒメネス 100%

品番: W-087/JAN: 4935919080873/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2025 (右)
Orange Wine Viognier Reserva

標高 600m に位置する「マンザーノ」の畑のヴィオニエから造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ヴィオニエ 100%

品番: W-088/JAN: 4935919080880/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

Cantina di Custozza

GARDA SPUMANTE BRUT

洗練されたアロマの中に
柑橘系の果実や白い花の要素。
きりりとした辛口スパマンテで
豊かな風味が広がります。



童話をモチーフにしたラベルで
おなじみのスティルワインも、
ご好評いただいております。



ラベルに描かれているのは、ガルダ湖に生息する「カルピオーネデルガルダ」という魚です。近年、数が減少し、絶滅が危惧されています。

ガルダ スパマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。ガルダ湖を囲むように広がるガルダ DOC のエリアは、マイクロクライメートと湖を囲む丘から吹く冷涼な風により、白葡萄の栽培に理想的な条件をもたらしています。収穫は8月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc. 12.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. 生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141／JAN：8004349012252／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。



ワイン王国

「ワイン王国 2026 年 7 月号/No.153」

5 ッ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

84 本から選んだコスパワイン

1000 円台 & 2000 円台

初夏にぴったり！アロマティックな白

5 ★★★★★
ツ星



Tasting Comments

白桃の清涼感とミネラルが重なる

「チリ最北端のエルキ・ヴァレー。さわやかな酸とやや力強い甘味が調和した、親しみやすい味わい。白桃の甘やかな果実香に清涼感とミネラルが重なり、フルーティで滑らかな口当たり仕上がりになっている。軽やかな発泡がフレッシュさを引き立てる」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

モスカート ジャッロ 2025

Moscato Giallo

【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 等級：DO 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：モスカート ジャッロ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：W-086／JAN：4935919080866／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のとお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。畑は、標高約 600m の場所にあり、エルキ ヴァレーはアタカマ砂漠の南端に位置しているため、気候は非常に乾燥しています。収穫はすべて手摘みで行い、15kg のケースでセラーに運ばれます。プヌマティックプレスで圧搾した後、数時間だけスキンコンタクトを行いアロマを抽出します。その後 14.5～16 度の低温で発酵させます。綺麗な澱と共に熟成させた後、瓶詰めします。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。

※スクリューキャップのため、稀にほのかな発泡性を感じる場合がありますが、分類上はスティールワインとなります。

3 ッ星レストランが採用する、リアス バイシャスのアルバリーニョ 年間生産量わずか 6 万本のブティックワイナリー



Key Points

アデガ エイドスは、アルバリーニョの本家本元であるリアス バイシャスのバルドサルネス地区の小規模生産者。栽培面積 12ha、年間生産本数 6 万本で、アルバリーニョ 100%のワインを手掛けています。ほとんどすべてのワインがステンレスタンク 100%で、6 ヶ月以上のシュールリを経てリリースされます。トップキュヴェのコントラアパレーデは、44 ヶ月シュールリという驚異的な 1 本で、唯一無二の個性的なアルバリーニョです。著名な 3 ッ星レストラン「カン ロカ」でもたびたびオンリストされており、高品質な「海のワイン」の生産者として知られています。



オーナーのマルセロ ラディオ

年間生産量 6 万本のブティックワイナリー



<リアス バイシャスの 5つのサブゾーン>

- リベイラ ウリャ
- バルドサルネス
- ソトマヨール
- コンタードデア
- オロサル

アデガ エイドスは、マルセロ ラディオによって 2000 年に設立されたワイナリーです。マルセロはもともと、自宅のガレージで自家消費用のワインを造っていました。そのワインを義兄弟のバーで提供したところ、村人たちが気に入り評判となりました。さらにフランスのレストランからも、ごく少量でも構わないので分けて欲しいという依頼があったため、ワイナリーを設立することを決めました。ワイナリーは、リアス バイシャスのサブゾーンのひとつ、バルドサルネス地区の南端、パドリニャンと呼ばれる丘陵地の中腹にあります。サンシェンショの町とポンテヴェドラ湾を見下ろす恵まれた立地で、葡萄栽培に最適な気候と土壌の特性が相まって、酸と糖の絶妙なバランスと最適な熟度を持つ葡萄が育ちます。畑の面積は 12ha で、自家畑が 1/3、農家から借りている畑が 2/3 ですが、葡萄栽培についての指導はアデガ エイドスが行なっています。畑はすべて小さく、100 もの区画に細かく分かれているため、管理は手作業で行っています。生産可能本数は 15 万本ですが、ワインの品質を保つために、年間生産量を 6 万本にまで制限しています。

大西洋に面した冷涼で湿潤なテロワールが育む“リアス バイシャスの海を感じるワイン”



アルバリーニョは完熟しても高い酸を保持できるため、気候変動に対して有効な品種として注目されており、ニュージーランドやカリフォルニア、ウルグアイ、アルゼンチン、オーストラリアなど様々な国で栽培されているほか、2021年にはボルドーでも補助品種として認可されました。また、日本でも栽培されており、クオリティの高いワインが生産されています。アルバリーニョの起源は、イベリア半島の北西部にあるとされており、リアス バイシャスでは栽培葡萄の約 96%がアルバリーニョとなっています。リアス バイシャスのアルバリーニョは「海のワイン」と呼ばれています。特に、アデガ エイドスが位置するパレドサルネス地区は大西洋に面した冷涼で湿潤な環境下にあり、リアス バイシャスの中でも最もアルバリーニョが栽培されているエリアです。『Vinous』のレビュアー、ホアキン イダルゴはパレドサルネスについて、「海に近いことと純粋な砂と花崗岩の土壌のおかげで、柑橘系の香りとフローラルな風味が際立ち、口当たりはやや軽やかで、キレのある酸味を持つアルバリーニョが生まれる。私が最も興味深く、最も力強いアルバリーニョを見つけたのはサルネスだった」とコメントしています。



アデガ エイドスでは、リアス バイシャスのアルバリーニョならではの特徴を前面に出すために、ほとんどのワインをステンレスタンクのみで醸造しています。収穫は 9 月中旬から 10 月中旬にかけて行われます。選別を行い、傷んだ房を取り除いた後、葡萄をワイナリーに運びます。その後、選果台で 2 回目の選別を行い、傷んだ房や、衛生状態や成熟度が最適でない房を取り除きます。除梗、破碎、低温マセラシオンを行い、ソフトプレスを行います。さらに特徴的なのは、タンクでの長い熟成期間を経て、複雑さとボリューム感のあるワインを生産していることです。スタンダードクラスは約 6 ヶ月、ミドルクラスは約 11 ヶ月、トップクラスは約 44 ヶ月もの間、澱とともに熟成させています。ア

デガ エイドスはタンクのみでも長期熟成できることを世界に知らしめた先駆者として知られています。エイドスの高品質なアルバリーニョは、スペインの著名な 3 ユースレストラン「El Celler de Can Roca (カン ロカ)」でも、たびたびオンリストされています。

華やかな香りとほのかな塩気があり、魚介類にぴったりの味わいです

エイドス デパドリニャン 2024 *Eidos de Padriñán*

アデガ エイドスで最初に造られたワインです。「エイドス」はボデガの周りの農地を意味します。畑の土壌は花崗岩です。100%除梗して、回転式のタンクで醸しをします。圧搾して、15 度に保ちステンレスタンクで発酵させます。120hL か 240hL のタンクで澱と共に 6 ヶ月熟成させます。麦藁色で、ミネラルや乾燥したスパイス、レモンの皮、花の香りがあります。残糖のないフレッシュな味わいで、バランスがとれています。熟したアルバリーニョの果実味と共に、潮風と花崗岩からの澄んだ塩を含んだミネラルの風味が感じられます。市場がアルバリーニョに求める、澆刺としたフレッシュ感のあるスタイルです。

★「ペニンガイド 2026」で 92 点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス
葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：S-279/JAN：4935919072793/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)





ミネラル感が強くフルボディタイプのアルバリーニョ 地元の伝統的なアルバリーニョを知る人が好むタイプのワインです

ベイガス デ パドリニャン 2023 Veigas de Padriñán

ベイガスは、エイドス（S279）よりも伝統的なスタイルで、地元のアルバリーニョを知っている人が好むタイプです。よりミネラル感があり、フルボディタイプのアルバリーニョとなっています。エイドスの中で一番生産量が少ないワインで、僅か 3,000 本しかありません。このベイガスとコントラアパレーデ（S281）に使用する葡萄は同じ区画で、醸造も基本は同じですが、樹齢が異なっています。ベイガスに使う葡萄の平均樹齢は 40 年です。9 月末～10 月に収穫します。区画別に収穫し、葡萄の温度を 7 度まで下げます。マセラシオンして、タンクで発酵させます。澱を沈めます。120hL か 240hL のタンクで澱と共に 11 ヶ月熟成させます。淡い黄金色、スパイシーでミネラルの効いた、柑橘類や青リンゴ、ハーブのアロマがあり、白胡椒も香ります。ドライで、混じり気がなく、タンジーレモンやライムの風味、タイムも感じられます。

★「ペニングガイド 2026」91 点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス

葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 11 ヶ月

品番：S-280/JAN：4935919072809/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

44 ヶ月のシュール リがもたらす濃密さと複雑さ アデガ エイドスを代表する唯一無二のアルバリーニョ

コントラアパレーデ 2021 Contraaparede

コントラアパレーデはアデガ エイドスのトップキュヴェですが、実は偶然生まれたワインです。ある時、仕込んであった小さなタンクの内容を忘れていて、そのことに気付いて試飲してみたところ、長期熟成によって素晴らしい味わいとなっていました。そのタンクのワインを更に熟成させて試飲を繰り返したところ、ベストな期間が 44 ヶ月だったため、商品化することにしました。“contra a parede”は、「壁の近く、壁際」という意味で、ガリシアの文化に由来する名前です。ガリシアでは多くの人が自家用ワインを造っているため、友人の家に行くとワインでも飲もうと薦めてくれるそうです。その時、壁の近くにあるワイン（つまり取りにくく、大事に奥にしまいこまれているワイン）は秘蔵のワインなので、「コントラ ア パレーデ（壁の近くにあるワイン）を飲ませてよ！」と言うそうです。



葡萄の平均樹齢は約 80 年です。収穫した葡萄を選別し、48 時間醸しを行います。その後、1500L のステンレスタンクで 44 ヶ月、シュール リを行いながらじっくりと熟成させます。生産量はごくわずかで、2,500～3,000 本しかありません。黄金色で、梨やメロン、緑のアーモンドの力強いアロマ、コクがあってしかもエネルギー、ぴりっとしたレモンの皮や梨の皮があり、乾燥したハーブや花の香りがあります。とても濃縮したアルバリーニョで、力強いフィニッシュが感じられます。唯一無二の個性を持ったアルバリーニョです。

★「ペニングガイド 2025」93 点、「ティム アトキン MW」92 点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス

葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：1,500L のステンレスタンクで 44 ヶ月

品番：S-281/JAN：4935919072816/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)





CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル



14年以上の歳月をかけて探し求めた理想の場所

オーナーのフレデリックは1984年から約1年間、日本語を学ぶために日本（名古屋）に留学していたことがあります。昼間は日本語の語学学校に通い、午後からは名古屋市内のレストランでアルバイトをしていました。そのため、少し日本語が話せます。その後、約10年間、フランス企業の駐在員として中国に滞在した後、1998年にフランスに帰国します。ワイン好きで美食家だった両親のいる家庭に育ったフレデリックは、若い頃から素晴らしいワインに接する機会に恵まれていました。そのような環境で育った彼は自然とワインに対する情熱を持つようになりました。また、妻のファビエンヌと世界各国を旅する中で、その土地で出会った様々なワインを飲んで語り合っていた二人は、いつしか「自分たちでワイン造りをやってみたらどうだろう？」と考えるようになりました。そして40歳を迎えた頃、長年抱いていたワイン造りへの想いを実現させたいと思うようになりました。

ワイン造りを思い立ってから、2006年にシャトー ド ラ ヴィエイユ シャペルを手に入れるまでに14年もの月日がかかりました。フレデリックは、ビオディナミでワインを造ろうと考えていました。そのため、畑の周辺の環境、土壌などの自然環境が守られている土地を探す必要がありました。ボルドーだけではなく、ブルゴーニュやロワール、アルザスやプロヴァンスなどフランス中のワイン産地を訪ね100箇所以上もの土地を見て回りました。フレデリックは、「自然環境は変えられないから絶対に妥協できないポイントだった」、「ワイン造りをするということは、その場所に住んで、その土地で生活することを意味するから、家族の同意も必要だ。金銭面などを含めてすべての条件がパズルのようにぴったりとはまったのがヴィエイユ シャペルだった」と語っています。当初から自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、2015年に「エコセル」、2017年に「デメター」の認証を取得しました。



ヴィエイユ シャペルにとって重要なドルドーニュ川

シャトーの目の前にドルドーニュ川が流れています。堤防を上がると水面が目前にあり、まさに「川沿い」の場所にシャトーはあります。葡萄畑はドルドーニュ川の川岸に広がる沖積土で、土壌の組成は、砂利質粘土と粘土質に分かれています。雨の後には泥っぽくなり、乾くとすぐに固くなってしまいます。オーガニック栽培をしているため、固くなった土を手作業で耕しています。「テレビを見るよりドルドーニュ川を眺めている方がおもしろい」とフレデリックは語っています。ドルドーニュ川からの風が葡萄の葉や房や畑を乾かしてくれるため、オーガニック栽培を行う上でのメリットとなっています。また、ドルドーニュ川は、目でも確認できるくらい茶色く濁っています。泥を含んだ水が、夏は冷蔵庫のような役割を、冬はヒーターの役割を果たし温度を調節してくれると言います。そのおかげで冬に霜と雹は減多に降らず、夏は周辺地域よりも気温が3度ほど涼しいなど畑にとって重要な役割を果たしています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年8月時点のものです。



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 3000 円台からお買い求めいただけます



セミヨン 100%で仕込むヴァン ド フランス 柑橘や蜂蜜の風味が豊かに感じられます

レ ザミューズ グール 2023

Les Amuse Gueules



以前は「レ グラン ブラン」というワイン名でリリースしていたキュヴェです。当初、白は樽熟成させたキュヴェ (FD003) のみを造っていましたが、2013 年にステンレスタンクだけで仕込んだワインを造ったところ、これが好評で 2015 年から再び造ることにしました。以前はボルドー瓶でしたが、2023VT からはブルゴーニュ瓶に変更となっています。ラベルデザインは、ワイングラスと、口づけするふたりのふたつの見え方があります。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫します。ステンレスタンクで発酵させます。フィルターは通していないため、細かな澱が見受けられます。柑橘系の香りに加え、蜂蜜を思わせる甘いアロマもあります。フルーティで豊かな果実味が感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス

葡萄品種：セミヨン 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-002/JAN：4935919960021/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ビオディナミ栽培の葡萄で造る AOC ボルドー しなやかなタンニンと赤い果実の風味が特徴的です

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル トラディション 2021

Château de la Vieille Chapelle Tradition



シルト質粘土土壌です。レゼルヴよりも比較的樹齢の若い葡萄を使っています。1 枝に 5~6 芽残して剪定。畝の間に草をあまり多く生やしません。収穫量は、46hL/ha です。振動式の選果テーブルを使い、人の手で良い葡萄のみを選別します。メルロ、カベルネ フランと一緒に醸造します。発酵、熟成共に内側をコーティングしないコンクリートタンク内で行います。スムーズで、フルーティ、柔らかなタンニンを持ったワインにするため、マセラシオンは短期間 (3~5 日) です。清澄もろ過もしていません。イチゴやベリーなど赤い果実のアロマがあります。タンニンは控えめで穏やかなので、サラダやハムなど冷製の前菜によく合います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：A.O.C.

葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20% 認証：ユーロリーフ、デメター 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-361/JAN：4935919963619/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

ナチュラルワイン市場で戦える“INABA NATURE”の生産者

“RAW WINE TOKYO 2025”でもご好評いただきました！

イザベル レジェロン MW が創業した世界最大級のナチュラルワインフェア、“RAW WINE TOKYO 2025”にヴィエイユ シャペルが出展し、多くのお客様からご好評の声をいただきました！ いただいたコメントをいくつか紹介させていただきます。

- ・「とてもクリーンな味わいで飲み進みやすい」
- ・「各アイテムで、ハッキリとキャラクターが分かれていて取扱いしやすい！」
- ・「素直に美味しいボルドーワイン」
- ・「ラベルもおしゃれで、味わいも良い」



2026
フランス
現地視察

左から、オーナーのクロード、息子のサミュエル

ドメヌ クロード ゲラエール

年間生産量が約 7 万本の小規模生産者

かつてはシャンパーニュの一部としてワインを生産していたエリア

シャティヨネの可能性を信じた 4 世代の情熱

Key Points

ブルゴーニュ最北部、かつてはシャンパーニュ地方の一部だった歴史を持つ『シャティヨネ』。このクレマンの王国で、4 世代にわたり葡萄を育ててきたゲラエール家が、家族 3 人だけで造る究極のハンドメイド・スパークリングです。100%手摘みの自家畑葡萄を、空気圧式で優しくプレスし、冬の自然の寒さで発酵を管理。あえて樽香をつけず、葡萄本来のピュアなフレーバーと美しい酸を活かした、まさにシャンパーニュの RM を思わせる贅沢な 1 本です。ラベルのロット番号に隠されたヴィンテージの秘密も、ぜひお確かめください。

かつてシャンパーニュの一部だったエリア「シャティヨネ」

シャティヨネは、ブルゴーニュ地方の行政区画としては最も北にあるコート・ドール（Côte d'Or）県に属していますが、地理的にはシャンパーニュ地方のコート・デ・パール（Côte des Bars）地区と隣接しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。気候はブルゴーニュの中でも特に冷涼で、葡萄の糖度が上がりすぎず、高い酸度を保ったまま成熟するため、スパークリングワインに不可欠な「美しい酸」が生まれます。土壌はシャンパーニュ地方へと続く、ジュラ紀のキメリジャン土壌（石灰質と泥灰質）やチョーク質土壌が広がっています。これがワインに豊かなミネラル感とシャープな切れ味をもたらします。このような理想的な条件を備えた、まさに「クレマンの聖地」とも言えるエリアです。

家族 3 人、自然のサイクルと向き合うワイン造り

穀物栽培や酪農を並行しながら徐々に畑を広げてきたゲラエール家。家族 3 人で年間を通して畑や醸造を管理しています。「葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かす」ため、冬はセラーのドアを開けて自然の寒さで発酵タンクを冷却するなど、過度な人工的介入を避けた素朴で誠実なアプローチを貫いています。標高 280m の優れた粘土石灰質土壌で育てる葡萄は平均樹齢 30 年で、自家畑の葡萄にこだわったワインを造っています。収穫翌年の 2 月にはすべてのタンクのキュヴェを家族で試飲し、その年の個性を五感で確かめながら、クレマンとスティルワインの最終ブレンドを決定しています。

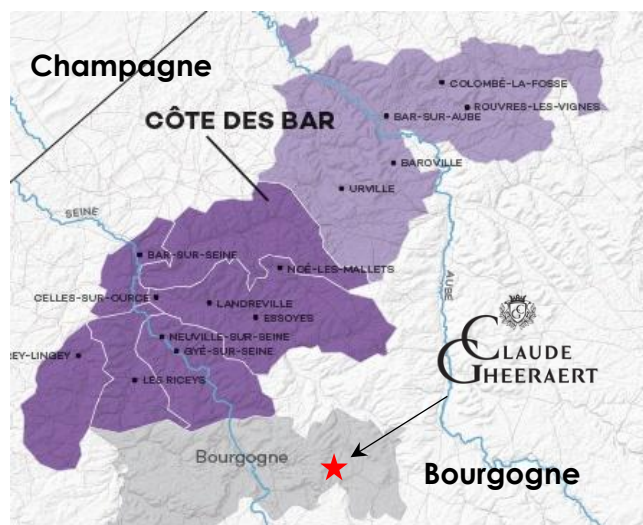
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

「私たちは、この地域にとってピノ ノワールとシャルドネがベストな品種だと考えています」 —クロード ゲラエール

ドメヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mosson) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デ パールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、AOC の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには 2000 年前には葡萄畑が存在しており、8〜9 世紀頃から 19 世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。1953 年には、紀元前 6 世紀に造られた、高さ 1.64m、容量 1,100L、重さ 206.8kg の巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980 年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約 250ha の栽培面積があり、クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ド ブルゴーニュの王国」と称されています。

ゲラエール家は、4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきた家系です。1987 年に、モッソンがブルゴーニュの AOC のエリアに認められたことをきっかけとして、1991 年にクロードと妻のクリスティーヌが会社を設立し、自分たちだけの初めての葡萄を植えました。2001 年により自分たちだけのワインを生産することができました。穀物栽培や酪農を並行して行いながら徐々に畑を増やしていき、現在はモッソンとピセイ ラ コートに合計で 7ha の葡萄畑を所有しています。生産するワインの 90%がクレマンで、すべて自家畑の葡萄を使用する RM 的生産者となっています。現在、クロードとクリスティーヌの息子、サミュエルがドメヌに参加し、さらに高品質なワイン造りを行なっています。

畑は粘土石灰質土壌です。植えている品種の割合は、ピノ ノワール 50%、シャルドネ 50%です。畑には、土壌の流出を防ぐために木片を撒いています。下の写真の畑はクロード ゲラエールが所有する中でも最も良い畑で、標高 280m に位置しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。クレマン ド ブルゴーニュの規定に基づき、葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。「私たちは、100%自家畑の葡萄を使用してワイン造りを行なっています。家族 3 人だけで年間を通して仕事をしています。」

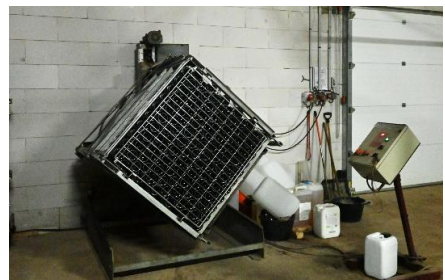


クロード ゲラエールが所有する畑の中で、最も標高が高い場所に位置する畑



ドメーヌ クロード グラエールでは、年間で最大 7 万本ほどのワインを生産しています。プレス機は、2013 年から空気圧式に変更しました。中のバルーンが膨らむことで、葡萄を均等にプレスすることが出来ます。「以前まではスクリュタイプ機のプレス機でしたが、空気圧式の方が高品質な果汁を得ることが出来ます。低い圧力でゆっくりとプレスするほど、果汁の品質は良くなります」とクロードは話します。プレスは 1 日に 2〜3 回行います。1 回につき、4,000kg の葡萄を 4 時間かけてプレスします。優しく圧搾した果汁はまずタンクに移し、24 時間静置することで澱下げを行います。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、1〜1.5 週間かけてアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を 3 週間ほどかけて行います。この工程により、酸が和らぐことでワインの甘みが増します。アルコール発酵では熱が発生するため、タンクの温度を下げる必要があります。発酵タンクが置かれているセラーは、冬になるとドアを開けることで自然に温度を下げています。

14 度で約 3 週間かけて二次発酵させた後、12〜18 ヶ月熟成させます。その後、発酵を終えた酵母を取り出すために瓶口に澱を集める動瓶（ルミアージュ）という作業を行います。動瓶では以前は木製のピュピトルを使用していたが、現在はジロパレットという専用の機械（写真右）を使用しています。4 時間に 1 度、5 日間かけて少しずつ瓶を傾けることで澱を瓶口に集めます。その後、瓶口を凍らせて澱を取り除き、「門出のリキュール」を加えるドザージュという作業を行い、甘口や辛口、極辛口などのクレマンの最終的な味わいを調整します。

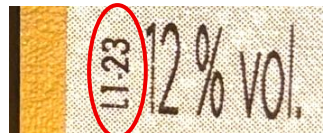


右写真は、シャルドネ 100%で仕込む「プレティージュ ボワゼ ブリュット」に使用するフードルです。タンクで発酵させた後、フードルで熟成させたベースワインを使用して造るクレマンですが、樽の香りを付けようとは考えていません。「**オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません**」とクロードは話してくれました。



ヴィンテージ表記について

ドメーヌ クロード グラエールのワインは、表ラベルにロット No.が掲載されています。例えば、右の画像では「L1-23」とあり、2023VT であることを指しています。次のページで各商品について紹介していますが、公的な表記ではないためノンヴィンテージとして掲載しています。NV の表記の横に（ ）で表示しているのがヴィンテージです。クレマン ド ブルゴーニュでは、シャンパーニュ同様、伝統的に複数ヴィンテージをブレンドすることがあるため、ドメーヌ クロード グラエールではラベルにはあえてヴィンテージ表記を行っていないそうです。



TRADITION — 伝統的なブレンドで造るクレマン

ドメーヌ クロード ゲラエールが栽培する2種類の葡萄品種、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る、伝統的なクレマンです。
シャティヨネのテロワールとクロード ゲラエールのアッサンブラージュの妙、熟成による深みある味わいが体感できます。



伝統的なブレンドのクレマン

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェ

クレマン ド ブルゴーニュ
トラディション ブリュット NV (2023)

Crémant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口を含むとハチミツやブリオッシュのような香ばしさが感じられます。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。淡いイエロー、美しくきめ細かな泡立ちがあります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後18~24ヶ月

品番：FC-808/JAN：4935919318082/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ
トラディション グランド レゼルヴ NV (2021)

Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。ブリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで最低でも36ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。金色を帯びた淡いイエロー、複雑で豊かなアロマが広がります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後36ヶ月以上

品番：FC-812/JAN：4935919318129/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

CHARDONNAY — シャルドネ 100%のキュヴェ

ドメーヌ クロード グラエールでは、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドする伝統的なクレマンだけではなく、単一品種のみで醸造するキュヴェもあります。



「アシェット 2026」1 星

シャルドネ単一で造った、柑橘の風味のあるブラン ド ブラン

クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV (2020) Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブラン ド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口を含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで 18〜24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

■「アシェット 2026」1 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶詰後 18〜24 ヶ月

品番：FC-809/JAN：4935919318099/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「アシェット 2026」2 星

シャルドネ 100%の“最上級キュヴェ”
年間生産量 500 本の限定商品

クレマン ド ブルゴーニュ プレスティージュ ボワゼ ブリュット NV (2022) Crémant de Bourgogne Prestige Boisé Brut

シャルドネ 100%の最上級キュヴェです。年間生産量はわずか 500 本の限定商品です。繊細なシャルドネの要素とオーク樽熟成による複雑さが心地よく感じられます。トーストや焼き菓子を思わせるアロマが広がる魅力的なブラン ド ブランです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインはステンレスタンクで発酵させ、熟成はオーク樽のフールドで 12 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。

■「アシェット 2026」2 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 12 ヶ月、その後瓶で熟成

品番：FD-409/JAN：4935919964098/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

葡萄そのもののナチュラルなフレーバーを活かした、果実の風味が溢れるシャルドネ ブルゴーニュ シャルドネ 2022 Bourgogne Chardonnay

クレマンと同じ畑から造られたシャルドネのスティルワインです。発酵、熟成はタンクで行います。柑橘類や少しトロピカルフルーツを思わせるアロマに、フレッシュで力強いミネラルの要素が混ざります。口当たりはとても力強く、そして同時に丸みがあり、アロマと同じ果実の豊かなフレーバーが広がり、引き締まった余韻が感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-807/JAN：4935919318075/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



PINOT NOIR — ピノ ノワール 100%のキュヴェ

ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェです。クレマンは、ノン ドゼやブリュットなど、残糖によって造り分けています。
また、クレマンのロゼもピノ ノワール 100%で生産しています。



しっかりとしたボディとふくよかさが魅力のブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ブリュット NV (2022) 〈左〉 Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut

輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで 24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 24 ヶ月

品番：FC-811/JAN：4935919318112/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

ノン ドザージュで仕込んだ、極辛口タイプのブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ノン ドゼ NV (2021) 〈右〉 Crémant de Bourgogne Pinot Noir Non Dosé

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワールです。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで 18~24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-810/JAN：4935919318105/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

ピノ ノワール 100%で造る、クレマンのロゼ
様々なシチュエーションにも合わせられる汎用性の高い 1 本

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV (2023) Crémant de Bourgogne Rosé Brut

しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで最低でも 9 ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉<Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 9 ヶ月以上

品番：FC-813/JAN：4935919318136/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥4,000

¥4,180(本体価格¥3,800)



カーサ フェーヴル



Key Points

カーサ フェーヴルはアルト マイポの唯一無二の個性を反映したワインを造るというビジョンの下に、シャブリで成功を収めたウィリアム フェーヴル氏とチリで果樹園を営んでいたピノ家によって設立されました。畑はアンデス山脈の麓、標高 640~950m というアルト マイポでも特に高地に位置し、果実味、酸のバランスを重視したワイン造りを行っています。また、設立当初から持続可能で小規模なワイン造りに強いこだわりを持ち、加えて、ウィリアム フェーヴル氏との協力関係は、ワイン造りにブルゴーニュ的な視点をもたらし、フランスの伝統とチリのアルト マイポのアイデンティティを融合させた独自のスタイルを築き上げてきました。華やかさよりもエレガンスを重視し、標高の高さがもたらす自然なフレッシュ感、きめ細やかなテクスチャと洗練されたタンニン、そしてクリーンで豊かなアロマを持つワインという、他にはない個性で成功を収めています。

ワイナリー設立のきっかけは、シャブリの名手 マイポ ヴァレーの高地に広がる畑

カーサ フェーヴルは、1990 年代の初め、二人の人物の出会いからすべてがスタートしました。その二人とは、シャブリの著名なワイン生産者であるウィリアム フェーヴルと、チリのマイポ ヴァレーの実業家であり、果樹やナッツの農園を経営していたピクトール ピノです。ウィリアム フェーヴルは、フランス以外でシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。ある時、チリを訪れたウィリアム フェーヴルは、アンデス山脈の麓の標高の高い場所「サン フアン デ ピルケ」の土地を見つけました。当時、マイポ ヴァレーの葡萄栽培はもっと標高の低い場所で行われており、この場所には葡萄は植えられていませんでした。しかし、先見の明があったウィリアム フェーヴルはこの土地の可能性を見出していました。彼は土地を購入しシャルドネを植えようと、所有者であるピノ家に交渉しましたが、当主ピクトール ピノはその申し出を断りました。しかし、フェーヴルはその後も交渉を続け、土地を買い取るのではなく、ピノ家と共同でワイナリーを設立するに至り、こうして「カーサ フェーヴル（当時のウィリアム フェーヴル チリ）」が誕生しました。

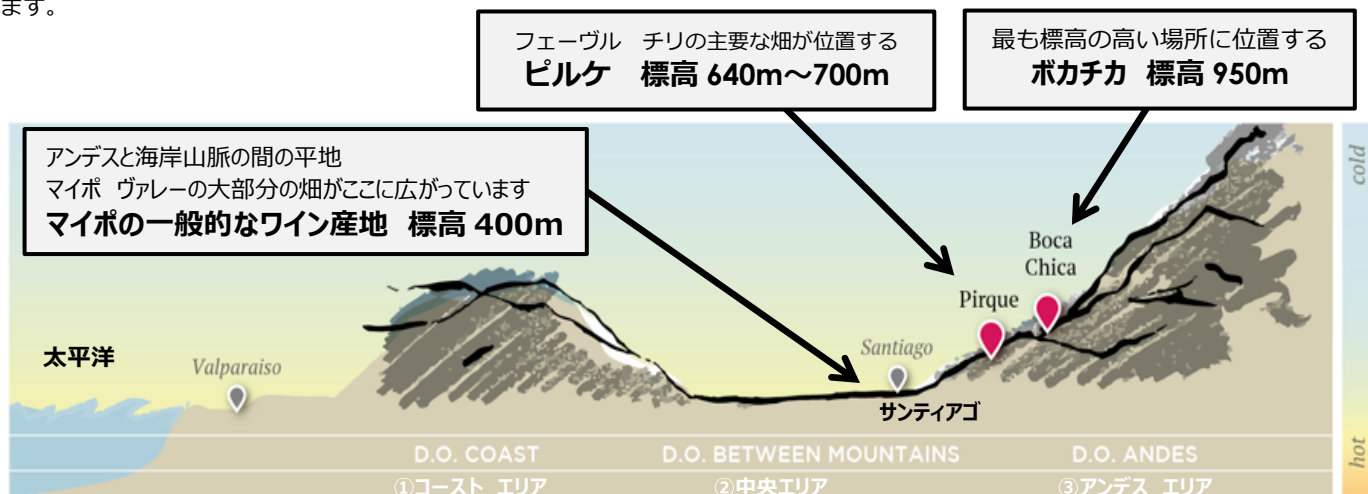


左から、ウィリアム フェーヴル、ピクトール ピノ

そして、彼らがマイポ渓谷の高地に初めて葡萄を植えたとき、周囲の誰もが驚いたといいます。「ここは雪も降るし、風も厳しい。この場所では葡萄樹はすべて枯れてしまいますよ」と忠告されるほどでした。それでも彼らは自らの信念を曲げることはありませんでした。既成概念にとらわれることなく土地を注意深く観察し、自らの直感を信じて未知の地への挑戦を続けたのです。その結果、チリのアルト マイポの個性とフランスの伝統を融合させた、カーサ フェーヴルならではの独自のスタイルを築き上げました。

「マウンテン グロウン」の優位性がカーサ フェーヴルの唯一無二の個性

チリにはいくつかのワイン産地がありますが、首都サンティアゴのあるマイポ ヴァレーは最も有名な産地です。太平洋からアンデス山脈まで 200km しかないチリを、マイポ ヴァレーを軸に東西にカットした断面的にみると3つのアペラシオンに分かれます(下図参照)。カーサ フェーヴルのあるアンデス エリア(下図③)は、アンデスの麓を這い登る場所で、山から吹き降りる涼しい風の影響を受けています。



MOUNTAIN GROWN | Maipo Valley

このエリアで冷涼な気候を求める場合、冷たい海流の流れる太平洋側か、山からの冷たい風の影響を受けるアンデスの麓のどちらかになります。アンデス側の生産者は「マウンテン グロウン ワイナリー(山地栽培のワイナリー)」と呼ばれています。通常、マウンテン グロウン ワイナリーの多くは、標高 500~550mの間にありますが、カーサ フェーヴルの畑は、もっと高いアンデス山脈の麓、標高 640m~700m(ピルケ)~950m(ボカ チカ)に広がっています。代名詞ともいえるシャルドネは主に「サン フアン」の畑(880m)に植えています。かつてウィリアム フェーヴルが魅せられた畑です。このような標高が高いアンデスの山中にある畑で育つ葡萄は、他よりも比較的冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。このように、畑の場所の優位性を生かしたワイン造りがウィリアム フェーヴル チリの個性となっています。

標高 650m~950m に位置する畑

アンデスの山の中に標高の異なる5か所に畑を所有しており、綿密な土壌分析を行い、それぞれの品種に最も適した場所に葡萄を植えています。

① サン ルイス(標高約 650m) : 32ha

ワイナリーが位置する場所で、砂質土壌が特徴です。カルメネール、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランがここで栽培されています。

② ラス マハダス(標高約 700m) : 4ha

カベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。

③ サン フアン(標高約 840m) : 16ha

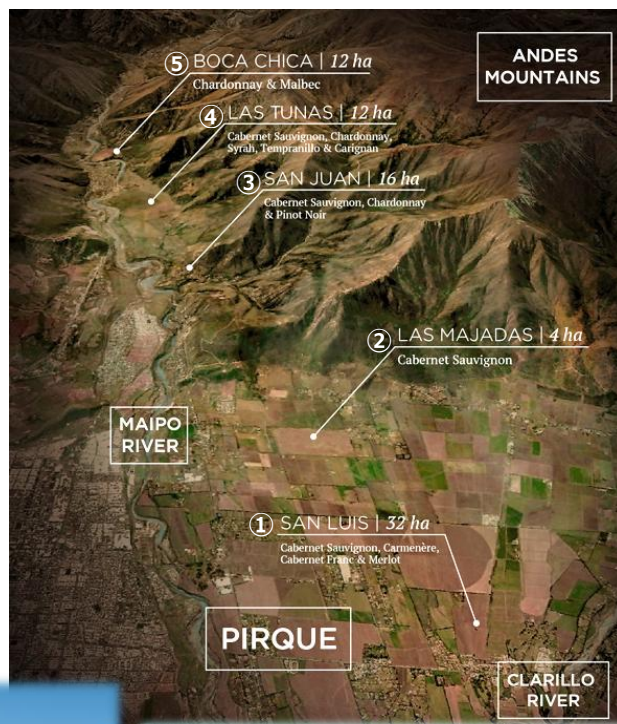
ウィリアム フェーヴルが見出した標高の高い畑。主にシャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。

④ ラス トゥーナス(標高 900m) : 12ha

カベルネ ソーヴィニヨン、シャルドネ、シラー、デンプラニーリョ、カリニャンを栽培。

⑤ ボカ チカ(約 950m) : 12ha

カーサ フェーヴルが所有する最も標高が高い畑です。マルベック、シャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランを栽培しています。



(左写真) 最も標高が高いボカ チカの畑
(右写真) ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだサン フアンの畑

素晴らしいシャルドネ生まれるのは、ブルゴーニュではありません
シャブリの名手ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだアンデス山脈の麓に広がる畑
「サン ファン デ ピルケ」からの高品質なシャルドネ

一部オーク樽で発酵、熟成させることで骨格、ボディと複雑さ与えています

エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2023 (左)
Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン ファンにある8haの畑からシャルドネを使用します。クローンは、ジョイント ヴェンチャーが始まった1992年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。このワインに使う両端の区画は、岩盤まで2mと深く、気温も中央より低いため、より酸が高く、品質の高い葡萄が出来ます。手摘みで収穫します。葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。果汁は品質をみて選別し、最上のもので使用します。低温で一晩清澄させた後、全体の20～30%をフレンチオークの樽（新樽20%）で発酵、熟成させます。樽熟成の間、バトナージュを行います。残りの70～80%は60hLのステンレスタンクで発酵、熟成させます。熟成期間は5～6ヶ月です。軽くろ過してから瓶詰めします。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後から樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：20%～30%をフレンチオークの樽、残りをステンレスタンク

品番：W-017/JAN:4935919080170/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

葡萄そのものの味わいを楽しんでいただくため、タンクだけで熟成させます

エスピノ シャルドネ グラン レセルバ 2023 (右)
Espino Chardonnay Gran Reserva

畑は、サン ファンにある8haの区画で、中央の区画をこのワインに使います。小高く盛り上がっており両端より標高が高く、日当たりが強くなるので葡萄が早く熟します。収穫した葡萄はやさしくに圧搾します。ステンレスタンクで、10～15日間16～18度で発酵させ、さらに熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。多少の澱が、タンクの中にありますが、バトナージュのような作業はほとんどしません。新鮮なレモンピールを思わせる香り、洋梨のような果実味、ミネラル感や火打石を思わせる風味がはっきりと広がります。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：W-041/JAN:4935919080415/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

カーサ フェーヴルのスタイルを手頃な価格で楽しめる1本
「INABA BEST SELLER」としても大変ご好評いただいております

ラ ミシオン デ ピルケ シャルドネ レセルバ 2025
La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

シャブリと同様に、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10～15日間、16～18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：W-016/JAN:4935919080163/容量：750ml



2026年9月1日より
本体価格¥1,500

¥1,540(本体価格¥1,400)



シャルドネと肩を並べるクオリティの高さを持つ
カベルネ ソーヴィニヨンにも要注目です



2022VTまでは「カベルネ ソーヴィニヨン グラン キュヴェ」としてリリースしていたワイン
所有する畑の中で最も標高が高い区画「ボカ チカ」の葡萄を主体に仕込みます

カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ピルケ 2023
Cabernet Sauvignon Cuvée Pirque

ボカ チカにある畑の収穫量を厳しく制限した良質な葡萄から造ります。収穫は手摘みで行います除梗、破碎後、ステンレスタンクに入れます。10〜12日コールドマセレーションを行なった後、最高26度までに温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵後、フレンチオークの樽（新樽25%）で11〜13ヶ月熟成させます。その後、8ヶ月以上瓶熟させます。レッドベリーのエレガントな香り、ほのかに感じる木やバニラ、スモーク、タバコの香りと、ブラックベリージャムやカシスの香りが混ざり合っています。口に含むと、しっかりとした骨格があり、フルボディで力強く、絹のように滑らかなタンニンが感じられます。

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオークの樽(新樽25%)で11〜13ヶ月、後瓶で10ヶ月以上熟成

品番：W-102/JAN：4935919081023/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

昼夜の寒暖差が大きく、しっかりと熟した葡萄が育つ「サン ルイス」からのカベルネを使用したミドルクラス

エスピノ カベルネ ソーヴィニヨン グラン レセルバ 2022 (左)

Espino Cabernet Sauvignon Gran Reserva

サン ルイスの畑の葡萄から造ります。サン ルイスは所有する畑の中で最も標高が低いですが、日中は気温が高く、夜は気温が下がるので昼夜の寒暖差は大きいです。熟したタンニンがあり、複雑でしっかりとした味わいがもたらされます。黒系の果実の強いアロマ、ほのかなスパイスや枯葉を思わせる上品な風味があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他 熟成：70%を樽で8ヶ月以上

品番：W-020/JAN：4935919080200/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

一部にフレンチオークの樽を使い、バランスよく仕上げたワイン

ラ ミシオン デ ピルケ カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2022 (右)

La Misión de Pirque Cabernet Sauvignon Reserva

ブラックベリー、ブラックカラント、ビルベリーに花の香りが混ざる強いアロマ、キャラメルのような上質な香りも感じられます。丸くバランスのとれた味わいで、絹のようになめらかなタンニン、ブラックベリーの果実や、樽からくる木のニュアンスも感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 85%、カベルネ フラン 15%

熟成：一部をフレンチオークの樽で4ヶ月熟成

品番：W-035/JAN：4935919080354/容量：750ml

2026年9月1日より本体価格¥1,500

¥1,540(本体価格¥1,400)



2024VTはマイポ ヴァレーの葡萄を主体に、一部マジェコを使用しています

エスピノ ピノ ノワール グラン レセルバ 2024

Espino Pinot Noir Gran Reserva

チェリーやイチゴの典型的な香りの奥にかすかなミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むとアタックは繊細、軽めですが、充分なタンニン、爽やかな酸と持続性のある果実味があります。フィニッシュは、少しスパイスの風味も感じられます。とてもエレガントで洗練されたワインです。80hLの小型のオープンタンクを使い、温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。初めに8度で5日間ブレマセラシオンを行い、その後18〜24度で約1週間発酵させます。人の手でパドルを使って何度も果帽を突き崩し、色と風味を抽出します。ブレンドし、40%をフランソワ フレールのブルゴーニュ樽で、残りをステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：チリ

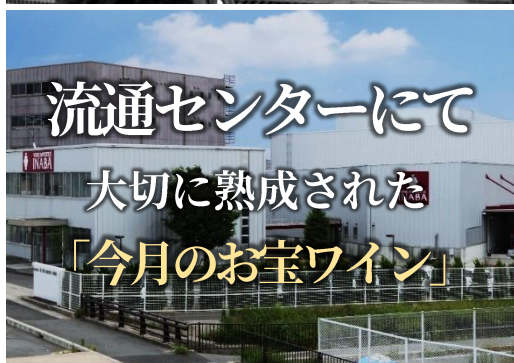
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：40%をブルゴーニュ樽で、残りをステンレスタンクで4ヶ月

品番：W-034/JAN：4935919080347/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



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

WINE IMPORTER
INABA

トロッケネ シュミッツ
ウニヴェルズィテーツ ヴァイン フュルベン
リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022

プリンツ
ハルガルテナー ヘンデルベルク
シュペートブルグンダー トロッケン 2019

フランケンの最良畑のひとつである“フュルベン”
残糖を限りなく低く抑えた造りの品格の高さを感じさせるワイン

ウニヴェルズィテーツ ヴァイン フュルベン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022

【95 本限り】

Universitäts-Wein Pfälben Riesling Spätlese Trocken

1402 年に設立されたヴュルツブルクで最も古い大学のひとつ、ユリウス マクシミリアン大学の公式ワインに選ばれています。ランダース
アッカー村にあるフュルベンは、フランケンの中でもトップ 5 に入る最高の畑のひとつです。1818 年まではユリウス マクシミリアン大学が
所有し、葡萄を栽培してワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは、数世代前から 0.9ha を所有しています。9 月下旬に収穫しま
す。ステンレスタンクで 18~20 度に温度管理しながら 5 週間発酵させます。ステンレスタンクで 10 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があ
り、パワフルで洗練された酸があります。熟成させるとさらに素晴らしくなり、本領を発揮します。

カルダモンやターメリックなどの印象的なスパイスのアロマ、セロリなど香草系植物のニュアンス、蜂蜜の風味の ATTACK がないとリースリ
ングと連想できないほどエスニックで複雑な香り。ほどよく厚みがありながら、引き締まったドライなアタックと柑橘系のさわやかな果実味、
味わいの最初から最後まで 1 本の太い骨格のようなミネラルが感じられるところが、このワインの品格を表している。(2026.7.9 浅井 修)
【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> <ボックスポイテル> 国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：0.6g/L 酸度：7.5g/L 熟成：ステンレスタンクで 10 ヶ月

品番：KA-924/JAN:4935919199247/容量：750ml

¥5,280 (本体価格¥4,800)

浅井のおすすめポイント

南インドやスリランカのスパイス料理の様な印象的なアロマが食欲を刺激する



Trockene Schmitts

トロッケネ シュミッツ (ドイツ/フランケン)

2002 年、パウルとブルーノ シュミット兄弟が別々に営んでいたワイングートが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。トロッケネ シュミッツのポリシーはその名前が示すとおり「辛口」を造ることです。(トロッケネ シュミッツは「辛口のシュミッツ」という意味)。名前の由来ですが、トロッケネ シュミッツが位置するランダースアッカー村にはシュミッツと名がつくヴァイングートが数軒あり、辛口ワインで知られるこちらのヴァイングートのことを指す際に、地元の人々が他と区別するために「トロッケネ シュミッツ (辛口のシュミッツ)」と呼ぶようになり、この通称が現在のワイングートの名前になりました。

熟成のポテンシャルを秘めたワインが ようやくその真価を発揮し始めた状態

ハルガルテナー ヘンデルベルク

シュペートブルグンダー トロッケン 2019

【70 本限り】

Hallgartener Hendelberg Spätburgunder Trocken

ヘンデルベルクの平均樹齢 30 年の葡萄を使用した上級品です。畑には、粒が小さく詰まっているブルゴーニュのクローンが植えられています。通常より 1~2 週間遅く摘み取り、集約感を出します。除梗は手作業で行います。熟成にはバリックの新樽 (30~50%) を使用し、25 ヶ月熟成させています。スタンダードクラス (KA-516) よりも力強いスタイルに仕上がっていますが、色がより濃くなり、香りにチェリーがしっかり出てきています。酸はありますが、よりコクのある味わいです。生産量は少なく、1,000~1,500 本ほどです。

リッチでアロマからも粘性を感じさせる。ホワイトペッパー、アルコールの中にわずかにグリセリンの甘さ、熟したチェリー、酸の骨格はまだしっかりしているが、樽の風味と一緒に熟成によってワインにうまく溶け込んでいる印象。まだ少し新鮮で華やかな余韻が、このワインの熟成能力を物語っている。(2026.7.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：バリックで 25 ヶ月 認証：ユーロリーフ



品番：KA-420/JAN：4935919194204/容量：750ml



¥7,480 (本体価格¥6,800)

浅井のおすすめポイント

酸と樽の風味がうまく溶け込んできた印象、これこそ稲葉熟成の本領発揮ワイン

Prinz

プリンツ (ドイツ・ラインガウ)

1970 年生まれのフレート プリンツは、1991 年に趣味でワイン造りを始めてからわずか数年の間に、ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物として知られるようになりました。1995 年、シュタインベルガーで名を馳せたクロスター エーバーバッハ醸造所での勤務を開始すると、かつての名声を失いつつあった、当時のワインのスタイルを変更するよう助言しました。ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ (発酵前のブドウ果汁) を加える手法ではなく、シュタインベルガーが持つ特別な土壌の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。この功績が認められたフレートは、2002 年にケラーマイスター (醸造責任者) に就任したものの、2004 年 9 月に醸造所を退社。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。

