



現地イタリアでも注目の実力派ワイン

# ガンベロ ロッソ 高評価ワイン



「Gambero Rosso Vini d'Italia 2022」



最高評価 **3グラス**  
トレビッキエーリ獲得

ソアーヴェ クラッシコ  
モンテ フィオレンティーネ 2019  
Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑モンテ フィオレンティーネからのワイン。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、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。標高 210~220mの畑で、南西向きです。面積は 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。緑のハイライトのある雫色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。2018VT からトレビアーノ 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。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：DOC  
生産者：カルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ、トレビアーノ ディ ソアーヴェ  
熟成：ステンレスタンク  
品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml  
¥2,970(本体価格¥2,700)



2019VT について

春から夏にかけて異常気象の傾向がありました。春は気温が低い日が続き、例年を下回る平均気温でした。一方、夏は非常に暑く、最高気温を記録しました。9月は日中は晴天で夜は涼しく、恵まれた天候でした。ワインは酸と糖度のバランスのとれたヴィンテージと言えます。全体的には非常に興味深いヴィンテージとなりました。

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2022」



2004VT~2019VT まで 16年連続

最高評価 **3グラス**  
トレビッキエーリ獲得

アメデオ クストーツァ スペリオーレ 2019  
Amedeo Custozza Superiore

トレビアーノとトレビアーネッロは、バリックで熟成させ、ガルガネガは繊細さを失わないように、大樽で熟成させます。香りの決め手となるフェルナンダは収穫後冷凍庫に入れ、マイナス 20度で凍らせます。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス 2度になったらプレスして、果汁を取り出します。そうすることできれいなアロマを引き出します。美しいレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに拡がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：DOC  
生産者：カヴァルキーナ  
葡萄品種：ガルガネガ40%、フェルナンダ30%、トレビアーノ15%、トレビアーネッロ15%  
熟成：バリックと大樽  
品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml  
¥2,750(本体価格¥2,500)



2019VT について

4月と5月に雨が多く、気温が平均より低く、また、6月は不安定な大気が強風や雹などの特異な天候をもたらし、結実不良が見られました。そのため、2019年の収穫量は、2018年よりも少なく、2017年に近い量となりました(30%減)。収量は減りましたが、しっかりと葡萄をセレクトしたため、ワインは健康で素晴らしいとなりました。ここ3年のヴィンテージとは少し異なり、より酸が保たれており、特にリンゴ酸が含まれ、わずかにアルコール度数が低いです。



「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」



# 3グラス トレビッキエーリ 獲得

2001VT~2012VTまで  
12年連続  
通算16回獲得



ロッソ ピチエーノ スペリオール  
ロジヨ デル フィラーレ 2017  
Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

12年連続のトレビッキエーリ獲得など、品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。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。フレンチオークのバリック(新樽)で18ヶ月熟成させます。ブルーベリーやチェリー、スマイルの花やバニラ、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。

<その他評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」97点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2021」トレストッレ オーロ/94点
- ★「ヴィノス 2021.10」91点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC  
生産者：ヴェレノージ 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(新樽)で18ヶ月  
品番：I-603/JAN：4935919056038/容量：750ml



## 2017VTについて

初夏から夏にかけて非常に暑く、白葡萄は50%収穫減と厳しい年でした。熱波の影響で、収穫は通常より20日ほど早まりましたが、得られた葡萄の結果に満足しています。葡萄の房は小さく、皮はしっかりと厚くなり、十分な酸があります。アロマが凝縮し、収穫の際に畑で選別をする必要がないほどでした。また、9月に雨が降ったおかげで、幾分か収穫量の減少を取り戻すことが出来ました。難しい状況の中でしたが、品質は良く、とくに赤ワイン用の黒葡萄は素晴らしいです。

¥4,950(本体価格¥4,500)

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」



# 3グラス トレビッキエーリ 獲得

2015VTに続き  
2年連続で獲得



ドン ルイジ リゼルヴァ 2016  
Don Luigi Riserva

モンテプルチャーノを使って新しいワインを造ろうと、コタレッラと相談して始めたディ マーヨ ノランテの最上級ワイン。二人のルイジ=アレッシオの父と息子に捧げています。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。1ヶ月かけてマセラシオンを行います。フレンチオークのバリック(新樽)で12ヶ月、その後瓶で12ヶ月熟成させます。フルボディなワインですが、食事との相性も良く、ノランテの哲学「重いワインからエレガントなワインへ」が、このワインにも現れています。

<その他評価>

- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2021」3星/94点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/モリーゼ 等級：DOC  
生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で12ヶ月  
有機認証：ICEA(ラベル表示なし)  
品番：I-318/JAN：4935919053181/容量：750ml



## 2016VTについて

2016年は収穫量の面では赤も白も20%減で厳しい年でした。しかし、出来上がったワインのクオリティは非常に高いです。収穫期に雨が降ったため、良質な葡萄を厳しく選別した結果、収量面では難しい状況になりましたが、ワインの品質は高まりました。2016VTの赤は共通してリッチでフルーツが強いです。

70本限り

¥6,050(本体価格¥5,500)

トレビッキエーリを選出するための最終選考まで到達したワイン

# 2 bicchieri 赤2グラス

「赤2グラス」はトレビッキエーリ選出のための最終選考まで到達したワインに与えられます。惜しくもトレビッキエーリ獲得とはなりませんでしたが、その品質の高さには確かなものがあります。

## 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」



過去には3グラスも獲得しています

### レーヴェ ペコリーノ 2018 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。平均樹齢40年の葡萄を使います。通常のペコリーノより遅積みにします。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。金色に近い輝きのある麦わら色。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。とても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。

<その他評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」95点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/90点
- ★「ベルリン ワイントロフィー2020」金賞
- ★「デカンターワールドワインアワード 2020」金賞/95点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOCG

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：ペコリーノ

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

### 2018VT について

2018年は春に雨が多く、3月には雪が降りしました。夏は非常に暑くなりましたが、春先の雨や雪で土中に水分が十分あったため、水不足の心配はありませんでした。収穫量もよく、選別して良い品質の葡萄を収穫することが出来、品質も収穫量も十分で満足いく結果となりました。白はペコリーノ、ヴェルディッキオ、シャルドネ、赤はラクリマとモンテプルチャーノの出来が特に良いです。

¥3,300(本体価格¥3,000)



## 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2019」

### アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2015 Aglanico Contado Riserva

アレッシオが造りたいアリアーニコは、柔らかく、エレガントで繊細さを持つワインです。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。アリアーニコに適度な酸が必要なので、マセラシオンは長めに約1ヶ月行います。オークの樽（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、すみれやブラム、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。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たワインです。「コンタド」は、地域の総称です。

<その他評価> ★「ワインアドヴォケイト 240」91+点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/モリーゼ

生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：アリアーニコ

熟成：オークの樽（新樽でない）で12ヶ月 栽培：ICEA(表示なし)

品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml

過去に何度も3グラスも獲得しています

¥2,750(本体価格¥2,500)

