



3人の情熱から始まった“ファンティーニ” 南イタリアで最も成功した生産者



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

Best Italian Producer 2022

3人の情熱からスタートしたワイナリー

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



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

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



エディツィオーネ初期のラベル

「エディツィオーネ」の誕生、そしてイタリア最優秀生産者へ

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

ファルネーゼから「ファンティーニ」へ 名前とロゴを刷新し再スタートを切る

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



ワインの品質を支える

素晴らしい才能を持つ醸造家たち

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

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

ファンティーニを代表するワイン

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



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

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

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

【品番:I-091】
生産者による商品説明の動画を弊社ホームページにてご確認いただけます。



¥2,530(本体価格¥2,300)

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

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

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

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

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

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

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

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

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



「ルカ マローニ 2022」**99**点
ブレンド赤ワイン部門で1位獲得

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

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

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

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

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



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

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



ドン カミッロ 2020

Don Camillo

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

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

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94点

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

¥2,860(本体価格¥2,600)



ドン カミッロ誕生の秘話

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

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

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

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

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

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



¥2,310(本体価格¥2,100)



2020VTは「ルカ マローニ 2022」97点

また、2021VTは「ルカ マローニ 2023 テイスティングレポート」にて
99点満点を獲得しました！



土着品種ペコリーノが持つアロマを引き出し、その魅力をワインに表現しました



カラレンタ ペコリーノ 2020

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

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

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ

等級：IGP 葡萄品種：ペコリーノ

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

エントリーレベルのトレッビアーノやシャルドネの品質も見逃せません！



ファンティーニ トレッビアーノ ダブルッツォ 2021 (左)

Fantini Trebbiano d'Abruzzo

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

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC

葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

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

ファンティーニ シャルドネ 2021 (右)

Fantini Chardonnay

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

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：IGP

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

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