

＼ 1000 円台のこだわりのワイン集めました ／

1000 円台で楽しめる おすすめワイン

イタリア、スペイン、チリから厳選。是非お役立て下さい。



ZARDETTO ザルデット

1969 年に設立された、プロセッコをはじめとするスパークリングワインに特化したワイナリーです。ヒュー ジョンソン著「ポケット ワイン ブック 2022」で探すべき生産者のひとりとして掲載されています。前オーナーのファビオ ザルデットは、雑味のないフルーティでクリアな果実味を持つプロセッコを求め、酵母やフィルターを自ら研究し改良を加えるなど、様々な取り組みを行いました。そうした努力が実を結び、高品質なプロセッコを生み出す生産者として知られるようになりました。2019 年にラテンティア ワイナリーによってワイン造りは引継がれましたが、その後も高品質なワインを造り続けています。



華やかなアロマが香る、辛口スパークリング

モスカートの甘く華やかな風味が決め手
プロセッコに通じる味わいを持った、こだわりの泡

フライヴェート キュヴェ フリュット Private Cuvée Brut

グレラの比率が低くプロセッコを名乗れませんが、プロセッコに通じる味わいを持っています。生き生きとした細かい泡立ち、豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。トレヴィーゾ地区の栽培者から葡萄を提供してもらい、ブレンドしています。9 月の半ばに、手摘みで収穫します。プヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。5～10 度に管理したステンレスタンクで 10～12 時間置き澱を沈めます。18～20 度に温度管理しながら 15～20 日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14～16 度で、20～25 日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷却し 3 日間置き、ろ過し瓶詰めします。

【白・辛口・スパークリング】 国／地域等：イタリア／ヴェネト

等級：ヴィノ スブマンテ 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560／JAN：4935919055604／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



CANTINA DI CUSTOZA

カンティーナ ディ クストーツァ

1968年に設立されたこのエリアを代表する生産者組合です。1971年にクストーツァのファーストヴィンテージの生産を始めました。この年は、ちょうどクストーツァがDOCに認定された年でもあります。これはカンティーナ ディ クストーツァにとってこの土地の歴史を大きく変える転機となりました。設立当初は83軒の栽培農家で成り立ち、現在は大きく発展し、200軒の栽培農家で構成され、全体で1,000haの畑で葡萄を栽培しています。伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りを行っています。



きれいな果実味と酸が調和したバランスよい1本 程よいミネラル感と、アフターにわずかに感じる心地よいほろ苦さが魅力

デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2021 Delle Venezie Pinot Grigio

<スクリューキャップ>

グリーンを帯びた淡い黄色、小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。若々しく、やわらかな口当たり、素晴らしくバランスがとれています。後味に感じる心地よい苦みと集約された果実の甘さがうまく調和しています。ピノ グリージョの畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.
生産者：カンティーナ ディ クストーツァ
葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-947/JAN：4935919059473/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



樽で12ヶ月熟成させた、こだわりのボルドーブレンド

ほのかに感じる樽の風味とソフトでなめらかなタンニンが楽しめます

ロッソ デル モリーノ 2020 Rosso del Molino

輝きのあるルビーレッド、サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よいアロマがあります。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和し、全体が非常にバランスよくまとまっています。畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させ、発酵後、樽で12ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.
生産者：カンティーナ ディ クストーツァ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で12ヵ月
品番：I-948/JAN：4935919059480/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



VINA FALERNIA ビーニャ ファレルニア

イタリアから移住したアルド オリビエ グラモラと、イタリアでエノログをしていたジョルジオ フレッサティが、1998年に設立しました。フレッサティは、観光で初めてエルキ ヴァレーを訪れた時、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか!」と思い、翌日にはこの地でのワイン造りを決意していたそうです。畑は4ヶ所にあり、それぞれが特有の気象条件をもっています。例えば、ティトンという標高350mに位置する畑は、海からの冷たい風の影響を受け冷涼な畑です。一方、標高1,700m~2,000mに位置する畑は、日中は焼けるほど暑く、日が落ちると急に寒くなるという寒暖差の激しい畑です。このような気象条件の違いを活かし、様々な葡萄品種を栽培し、成功を収めています。



イタリアでの経験をチリで活かした、こだわりのワイン

チリのエルキ ヴァレーのテロワールを表現した、オリジナリティ溢れる“モスカート ジャッロ” & “サンジョヴェーゼ”
イタリアでエノログとして活躍していたジョルジオ フレッサティが、その経験を存分にいかして造りました



モスカート ジャッロ 2021

Moscato Giallo

<スクリュエキャップ>

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る品種です。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。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。モスカート ジャッロの畑は、ワイナリーのすぐ近く、標高およそ600mの場所にあります。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。葡萄の平均樹齢は8年から10年です。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。空気圧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。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温に温度コントロールしながら発酵を行います。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、ボトリングします。

【白・辛口】国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 等級：D.O.
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
熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



サンジョヴェーゼ レセルバ 2018

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、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。鮮やかでしっかりとしたルビーレッド。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせる風味、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ーシーさは食欲をそそります。非常にバランスが良く、飲みやすい味わいです。2ヶ所の畑（ティトンとブクラロ）の葡萄を使用します。除梗、破碎します。厳選した酵母を使い、ステンレスタンクで約26~28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4~5日間マセラシオンを行ないます。100%マロラクティック発酵を行ないます。一部にフレンチオークの樽を使い、4ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 等級：D.O.
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：サンジョヴェーゼ
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

¥1,430(本体価格¥1,300)

PARAJES DEL VINO

パラヘス デル ヴィノ

スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド フランコが見出したコストパフォーマンスの高いワインです。不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベルの「Sigue al Conejo=白いウサギを追え」シリーズや、有機栽培の葡萄で造るオーガニックワインのシリーズ「El Niño y La Luna=少年と月」など特徴的なラベルデザインもさることながら、手頃な価格ながらクオリティ高く、誰でも親しみ易さを持つワインを送り出しています。



カタユード産のオーガニックワイン フレッシュな酸とトロピカルな風味が楽しめます

エル ニーニョ イ ラ ルナ ブランコ 2021
El Niño Y la Luna Blanco

<スクリューキャップ>

柑橘系の果実を思わせるフレッシュな酸に新鮮なハーブの要素、マカベオの持つかすかにトロピカルなニュアンスがバランスよく混ざり合っています。爽やかさでとても心地良い口当たりです。カタユードの「エル フラスノ」と呼ばれる畑で有機栽培された葡萄から造られています。畑の標高は600~800m、平均樹齢は25年から30年です。石を多く含むスレート（粘板岩）土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カタユード 等級：ヴィノ ピアノコ
生産者：パラヘス デル ヴィノ 葡萄品種：シャルドネ、マカベオ
有機認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-268/JAN：4935919072687/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)



カタユード産のオーガニックワイン フレッシュで凝縮した果実味が楽しめる 1本

エル ニーニョ イ ラ ルナ ティント 2021
El Niño Y la Luna Tinto

<スクリューキャップ>

フレッシュな赤い果実に少し熟したベリーの果実の要素が混ざっています。ガルナッチャの畑は、モンカヨ山脈の麓、標高800mの場所に位置しています。他のエリアよりも気候が冷涼なため、葡萄の成熟がゆっくりと進むことで豊かなアロマが生まれます。粘板岩と石灰岩の土壌は、日中の太陽熱を蓄え、気温の下がる夜は畑を温め、霜の被害から葡萄を守ってくれます。また、水はけがよいため、湿気が畑にこもらず病害の発生を防いでくれます。葡萄の平均樹齢は25~30年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ24~25度に温度コントロールしながら約7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成はステンレスタンクと樽（ガルナッチャのみ）で約4ヶ月行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カタユード
等級：ヴィノ ティント 生産者：パラヘス デル ヴィノ
葡萄品種：テンブラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、ガルナッチャ
熟成：ガルナッチャのみ樽、その他はステンレスタンクで約4ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-270/JAN：4935919072700/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)