



オーナーのアレッシオ

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

モリーゼ州を代表する

トレ ビッキエーリ獲得生産者



ディ マーヨ ノランテは、モリーゼのトップ生産者として知られています。モリーゼ東部のカンポバッソ内、カンポマリーノ地区で 19 世紀初頭からワイン造りを行なって来ました。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。ヒュー ジョンソンの『ポケット ワイン ブック 2022』では、「もっともよく知られているモリーゼの生産者」と記されています。また、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「アリアニコはアドリア海沿岸の無名な DOC モリーゼでも生育されており、ディ・マーヨ・ノランテ社が傑出した仕事をしている。この有機農法の醸造家はモンテプルチャーノ・ダブルツツォ種やファランギーナ種も栽培している」と紹介されています。日本においても同じく様々なワイン雑誌などで取り上げられていますが、2022 年に発刊された『本間チョースケ超厳選。飲むべきイタリアワイン 103 本！』でも「そんなモリーゼ州にあって例えばトスカーナ州やピエモンテ州の銘醸蔵と対等に渡り合えるワイナリーはディ・マーヨ・ノランテ社のみである」と記されています。



『ガンベロ ロッソ』の最高評価、 「トレ ビッキエーリ (3グラス)」を 19 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 19 回獲得しており、同誌の 1 つ星生産者のページに掲載されています。この評価は、ヴェネトのマアジヤ、トスカーナのグラッタマッコなどの著名なワイナリーと同等となっており、その 1 つ上の 20

回獲得の 2 つ星生産者には、ピエモンテのルチアーノ サンドローネやエリオ グラッソ、ヴェネトのベルターニが名を連ねるほどです。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 2023』では、2,626 軒の生産者の 25,421 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 455 本(全体の 1.79%)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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。

妻のためにすべての畑でオーガニック栽培を行っています

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。



安定的に高品質なワインを提供するため、

リッカルド コタレッラのコンサルタントを受けています

ディ マーヨ ノランテのワインを輸入し始めてから、およそ25年が経過しています。ワインの品質は当時からすでに良いものでしたが、近年ではさらに洗練された素晴らしいワインを手掛けています。特に転機となったのは、リッカルド コタレッラのコンサルタントを受け始めたことです。リッカルド コタレッラは、現代イタリアワインの牽引者であり、「魔術師」という異名を持つ人物として知られています。リッカルド コタレッラのコンサルタントを受ける前のワインと比較すると、赤は果実味豊かで集約感、インパクトが増しました。また、当初は白ワインの品質が弊社の求める基準に満たなかったため取り扱っていませんでしたが、コタレッラのコンサルタントを受けてから非常に品質が上がったことから、現在のようラインナップを揃えるようになりました。アレッシオは、「コタレッラとは父と息子のような関係」だと話してくれました。アレッシオの趣味はマグロの1本釣りで、夏になると60~70kgのマグロを釣り上げて皆に振る舞いますが、弟子は自分の息子と、コタレッラだと話すほどです。公私ともに良好な関係を築いています。ディ マーヨ ノランテでは、年間80万本のワインを生産し、販売しています。スタンダードクラスからトップクラスのワインまで、常に安定した品質のワインを提供するためにも、こうしたコンサルタントが非常に重要となっています。



アレッシオ（1996年訪問時）

ディ マーヨ ノランテの最上級キュヴェ この土地の歴史を象徴する自信作

サッシウス アリアーニコ デル モリーゼ リゼルヴァ 2015 **[NEW!]** Sassius Aglianico del Molise Riserva

限定
150本
ケース6本入り



ディ マーヨ ノランテが造る最上級ワインで、この2015年がファーストヴィンテージです。海岸から少し内陸部にある「カマルダ」と呼ばれる石灰質土壌の畑の葡萄から造られます。標高170m、平均樹齢18年、栽植密度は4,400本/haです。アリアーニコの収穫は10月末から11月に行います。ブラックベリーやカシス、スパイスのアロマが広がります。集約があり、シルクのようにしなやかな口当たりです。タンニンはこのようにエレガントなテクスチャーがあります。「サッシウス」は、古代ローマ時代にこの地を統治していたサムニウム人、クイントゥス スティリウス サッシウス (Quintus Stilius Sassius) という人物に由来する名前です。サッシウスが統治していたエリアには、現在のディ マーヨ ノランテが所有する葡萄畑やワイナリーがある土地が含まれていました。モリーゼは古代ローマ時代から葡萄栽培がおこなわれてきた、歴史的なエリアであることがこのワイン名によって表現されています。

アルコール発酵と醸しは温度管理をしながら約1ヶ月行います。フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月熟成、さらにボトルで6ヶ月熟成させています。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：アリアーニコ 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24ヶ月
品番：I-976/JAN：4935919319768/容量：750ml



¥10,450(本体価格¥9,500)

『ガンベロ ロッソ 2021』でトレ ビッキエーリを獲得！
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 2016

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。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ヶ月熟成させています。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。

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/94点 ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディアリア 2021」3グラス ★「ヴィノス 2021.4」91点



～ 2016 ヴィンテージについて ～

「2016年は難しい年だった。赤も白も生産量は20%減。しかしクオリティはとても高い。収穫期に雨が降ったため厳しい選別を行った。その結果量が減り、質は高まった。2016の赤は共通してリッチでフルーツが強いワインとなった」

赤・フルボディ 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 ロッソで何度もトレ 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 2016
Aglianico Contado Riserva

※無くなり次第 2017VT に切り替わります。

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。良いワインである程、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。

★「ヴィノス 2021.4」92点



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

¥3,300(本体価格¥3,000)

「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



ラミテッロ ロッソ 2016
Ramitello Rosso

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。明るいいルビー色、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。「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。

★「ヴィノス 2021.4」90点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/90点

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/モリーゼ/DOC ピフェルノ
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

¥3,080(本体価格¥2,800)



モリーゼの
土着品種
モスカート
レアール

Vinous 2018.9
92 pts
ヴィノス

古代品種マスカット レアールを使用
濃密な果実味が堪能できる感動的な甘口ワイン

限定
120本

APIANAE
アピアナーエ 2015

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ア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、とろっとした舌触りです。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。

★「ヴィノス 2018.09」92点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2019」3星/90点

白・甘口 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：モスカート レアール 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

¥3,850(本体価格¥3,500)

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 2021

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、ステンレスタंक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。ステンレスタंकで、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ
葡萄品種：ファランギーナ 熟成：ステンレスタंकで 3 ヶ月
品番：I-363/JAN：4935919053631/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

アレッシオが唯一、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 2019

Cabernet Terre degli Osci

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

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花の香りが広がり、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。ニューマティックプレスで圧搾し、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タंक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 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン
熟成：500L のトノーで 3 ヶ月
品番：I-562/JAN：4935919055628/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

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 2019

Sangiovese Terre degli Osci

美しいルビー色、すみれや野生のベリーの花の香り。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 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 熟成：大樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月
品番：I-327/JAN：4935919053273/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

エントリーレベルでも納得のいく品質。アレッシオの力量が感じられる“MOLI”シリーズ。



モリ ビアンコ 2021

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、ステンレスタंक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 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：ファランギーナ
品番：I-404/容量：750ml
JAN：4935919054041
¥1,980(本体価格¥1,800)



モリ ロッソ 2020

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せん。3 ヶ月瓶で熟成させます。明るいうるビー色、すみれ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。

赤・ミディアムボディ
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
¥1,980(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。