



# CANTINA DI CUSTOZA

カンティーナ ディ クストーツァ

昨年より取り扱いがスタートした、クストーツァを代表する生産者組合を  
今年4月に現地訪問致しました！



カンティーナ ディ クストーツァは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。設立当初は83軒の栽培農家しかありませんでした。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。現在、組織は大きく発展し、200軒の栽培農家から構成され、全体で1,000haの畑で葡萄を栽培しています。畑は主にガルダ湖の南東の斜面に位置しています。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。単なるワインとしてではなく、グラスを傾ける度に、葡萄を育てている人々の土地や伝統への情熱や愛情が飲み手に伝わるようなワインを目指しています。



ワインメーカーを務めるのはルカ オリオージです。2015年から、カンティーナ ディ クストーツァに加わりました。契約する栽培農家が約200軒という大きな生産者組合である中で、安定した品質のワインを生み出している彼の手腕はとても素晴らしいものです。



## 葡萄の品質をレベルごとに分類する

カンティーナ ディ クストーツァでは 200 軒の栽培農家と契約をしています。白葡萄の生産量が大半を占めています。収穫時期に様々な農家から同じタイミングで大量の葡萄がセラーに運ばれてきます。そのため、数多くの受け入れ場所を確保しています。これより、収穫したばかりの葡萄の品質を保ったまま、低い温度ですぐにプレスすることが可能になっています。また、カンティーナ クストーツァでは栽培農家が運んできた葡萄の品質レベルを測定する機械を所有しています。収穫時期にはその機械を使用し、葡萄の品質をレベルごとに分け、どの葡萄をどのワインに使用するかを決めています。

カンティーナ ディ クストーツァでは、13 台のプレス機を所有しています。全て空気圧式のプレスで、葡萄にストレスをかけないよう、やさしくプレスすることが可能です。「温暖化でどんどん気温が上がっている状況であるため、できるだけ早くプレスし、できるだけ早く発酵の段階へ進めることが重要だ」と話してくれました。



除梗・破碎機

空気圧式のプレス機

## 葡萄の温度を冷やすことで品質をキープする

マストを冷やす装置です。チューブは二重構造になっており、外側はグリコールチラーが流れ、内側にマストが流れる仕組みになっています。「白ワインは特に酸度をキープすることが大切であるため、このような装置はとても重要。赤ワインの場合は、タンニン等の抽出を促すために、チューブの中の温度を上げることできる」と話してくれました。



発酵用のコンクリートタンク

発酵用のステンレスタンク

20 万 hL 生産可能なタンクを所有しています。その内、7 万 hL はコンクリートタンクを使い、残りの 13 万 hL は、温度コントロール可能なステンレスタンクを使用します。貯槽用のステンレスタンクも整備がされており、きれいな状態で並んでいます。

## 徹底的な品質管理システム

カンティーナ ディ クストーツァでは、高性能のボトリングラインを導入しています。ラインに流れたボトルはカメラに通し、ボトル内をチェックします。この際、不純物が見つかったものは自動的にはじかれるようにプログラミングされています。瓶詰めされたボトルは、スクリーキャップが装着され、センサーでスクリーキャップが正しく装着されているかを確認する機械へと流れていきます。その後、エチケットを貼付する機械へ流れ、ラベル不良があると、自動で検知し、はじかれるシステムになっています。梱包用の段ボールも自動で組み立てられ、梱包も機械が行います。この時、ケースの重さを測り、入数やしっかりと密閉されているかをチェックします。



## 現地視察スタッフより

カンティーナ ディ クストーツァの入荷が決まった時、「なぜこの価格帯で高品質なワインができるのだろう」と考えていたのですが、その疑問が晴れた訪問となりました。ラベル不良や異物混入が起きないよう最新鋭のボトリングラインの導入、収穫した葡萄を製品にするまでの徹底的な品質管理体制など、細かなところ一つ一つに妥協を許さずに効率化を求めて設備投資をしている点、ワイン造りに対して細部まで気を配っている点は、とても感銘を受けました。「これほどまでこだわっている生産者組合のワインは、必然と品質が高い」と自分の知見を広めることのできた訪問となりました。



# I Classici

～ クラッシチ シリーズ ～

## 童話をモチーフにした可愛らしく印象的なラベル



カンティーナ ディ クストーツァの「イ クラッシチ」シリーズはクストーツァのエリアで昔から造られてきた伝統的なワインのシリーズで、どんな食事にも寄り添う、調和のとれたフレッシュな味わいを持っています。ラベルには、時代を超えて愛されるこれらのワインと同様に、時代を超えて多くの人々に読み継がれている童話をモチーフとしています。クストーツァは「しっかり者のスズの兵隊」、ピノ グリージョは「ジャックと豆の木」、バルドリーノ キアレットは「ピノッキオの冒険」、バルドリーノは「赤ずきん」、ガルダ メルロは「ブレーメンの音楽隊」、ロッソ デル モリーノは「三匹の子豚」がモチーフになっています。



青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がる  
集約していながら、きれいで充実した果実味が楽しめます

### クストーツァ 2022

#### Custozza

輝きのある淡い麦わら色、青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にクリーンでピュア、良質な葡萄を感じさせる集約があります。口当たりはスムーズでバランスが良く、しっかりとした骨格を持っています。畑はガルダ湖の南東に位置するソルマカンパーニャ、ヴァレージョ スル ミンチョに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく压榨し、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】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：ガルガネガ、トレヴィアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ  
熟成：ステンレスタンク

品番：I-943/JAN：4935919059435/容量：750ml

2022VTの試飲コメント  
(2023年現地視察にて)

2021VT よりもフレッシュな味わい。青リンゴなどを思わせる香りとフレッシュな酸が大変特徴的。

¥1,320(本体価格¥1,200)



フルーティでスムーズな口当たり。軽やかでシンプルな味わいが魅力。

### バルドリーノ 2022

#### Bardolino

輝きのあるルビーレッド、少し複雑で豊かなアロマがあります。口当たりは軽やかでスムーズ、フルーティな赤い果実のフレーバーと心地よい酸が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。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、熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ>  
国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ  
熟成：ステンレスタンク

品番：I-945/JAN：4935919059459/容量：750ml

2022VTの試飲コメント  
(2023年現地視察にて)

フルーティ、酸もあり、タンニンも程よく、スムーズでバランスがよい。様々な料理に合わせやすく、冷やしても美味しく楽しめる。

¥1,320(本体価格¥1,200)



## 果実味と酸が調和したバランスよいピノ グリージョ

### デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2021 Delle Venezie Pinot Grigio ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

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】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト  
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

2022VT の試飲コメント  
(2023 年現地視察にて)

ミネラル感があり、酸はクストーツアよりも控えめ。バランスが良い。フラワリーな香り、果実味もあり、クストーツアより奥行ある味わいを感じる。

¥1,540(本体価格¥1,400)



## フレッシュで繊細な味わいで、この時期におすすめの軽快なロゼ

### バルドリーノ キアレット 2021 Bardolino Chiaretto ※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾、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。輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレイバー、綺麗な酸が感じられます。口当りは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ 熟成：ステンレスタンク  
品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

2022VT の試飲コメント  
(2023 年現地視察にて)

淡い色、いちごやベリーを思わせる香り。軽やかな酸が大変印象的で、とてもやさしくエレガントな味わい。

¥1,320(本体価格¥1,200)



## フレッシュな酸と果実味。癖がなく、親しみやすいイタリアン メルロ。

### ガルダ メルロ 2022 Garda Merlot

濃いルビーレッド、煮詰めた赤い果実の甘い香りが広がります。口当たりは軽やかで、フレッシュな酸が心地よく感じられます。ほどよいタンニンが感じられ、とてもバランスの良い味わいです。メルロの畑はガルダ湖の南西に位置しています。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、熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンク  
品番：I-946/JAN：4935919059466/容量：750ml

2022VT の試飲コメント  
(2023 年現地視察にて)

赤いベリーを思わせる香り、フレッシュな果実味、メルロの青さはなくとてもエレガント。とても軽やかなタンニン。

¥1,320(本体価格¥1,200)



## 樽で 12 ヶ月熟成させた、こだわりのボルドーブレンド

### 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・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ 熟成：樽で 12 カ月  
品番：I-948/JAN：4935919059480/容量：750ml

2020VT の試飲コメント  
(2023 年現地視察にて)

しっかりとボリュームのある果実味に、タンニンも十分感じられ、たいへん充実感のある味わい。余韻も長く続く。

¥1,650(本体価格¥1,500)