

VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

ヴィニエティ ザブ



ワインメーカーを務めるジュゼッペ アルファーノ

ネレッコ マスカレーゼを樹上乾燥させる「イル パツソ」で知られる生産者 シチリアの気候を活かして巧みに造り出される個性的なワイン

ヴィニエティ ザブは、シチリア島のサンブーカ ディ シチリアで、ファンティーニグループが運営するワイナリーです。サボテンしか育たないような暑く乾燥した気候ですが、アランチョ湖の水を灌漑に使用することで、高いポテンシャルを持った葡萄を得ることが出来ます。醸造設備は、主に組合のものを使用していますが、クロスフロー フィルターなど自ら持ち込んだものもあります。セラー内には古いコンクリートタンクがあり、主にワインの保管やマロラクティック発酵に使用しています。ステンレスタンクより長期保存に向いており、フルーティさを残すことが出来ます。セラーの壁は1m程の厚いコンクリートで出来ていて、気温が一定に保たれます。



自家畑を25ha所有し、その他、栽培農家からも葡萄を購入しています。葡萄の購入先は協同組合のメンバーですが、ファンティーニグループの統括醸造責任者であるフィリッポ バッカラーロが認めた区画のものしか購入しません。葡萄の買取りは、収穫した葡萄の重さに対して代金を支払うのが一般的ですが、ファンティーニグループでは区画に対して支払います。葡萄農家は、収量が減っても収入は減らないため、選定、間引きなどを躊躇なく行うことが出来ます。自家畑の葡萄は主に上位クラス、買い葡萄は主にスタンダードクラスに使用しています。殺虫剤や防カビ剤、除草剤などの科学的なものは使用せず、機械は一切使用せずに手作業のみで畑仕事をを行います。収穫は、朝4時~9時の涼しい間に行います。

暑く乾燥した気候とアランチョ湖の水を利用した灌漑、 昼夜の寒暖差などの条件が重なり豊かなアロマを形成します

ザブの畑は他の場所よりも標高が高く、夜になると涼しくなります。山の中に畑があるため昼夜の寒暖差が大きく、そのおかげで豊かなアロマが形成されます。この気候条件によって、葡萄の糖度が高いだけでなく、リッチなアロマを持っていることがザブのワインの優れた特徴です。

高樹齢で凝縮感のある葡萄を、さらに樹上で乾燥させて得られる イル パッソの集約された味わい

イル パッソの畑は丘の頂上にあります。丘から丘へ続く道をイル パッソと呼んでいて、それをワインの名前にしました。この地域には樹齢の古い樹がたくさんあります。年を重ねるにつれ、葡萄の根が地中深くまで伸び、豊富な養分を吸収します。また、房の数は自然と少なくなるため、凝縮した葡萄が育ちます。もうひとつの特徴として、日中は、とても暑いいため、枝をカットし樹上に残した葡萄の実は自然に乾燥し、しぼんでいきます（写真）。水分が抜けることで葡萄は凝縮し、色は濃くなり、糖度が上がるだけでなく、風味も集約されます。



エントリーレベルから、ザブの品質の高さを体感できます

豊かな果実味と華やかなアロマを楽しめる 1 本

ザブ グリッロ 2022

Zabu Grillo

さわやかな花の香りと一緒に、エキゾチックな果実の香りが感じられます。フレッシュでありながらとろりとした厚みがあり、後味には心地よいほろ苦さを感じます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：グリッロ 熟成：ステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：I-622/JAN：4935919056229/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

凝縮した果実味と飲み応え、充実感がある 1 本

ザブ ネーロ ダーヴォラ 2021

Zabu Nero d'Avola

ほのかな甘さはあるものの、フレッシュな酸のおかげで切れ味が良く、バランスの良さがあります。タンニンも程よく、価格を越えた充分な飲み応えです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/シチリア

等級：D.O.C. 葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-487/JAN：4935919054874/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

フルーティさを重視した、ファンティーニらしいシラー

ザブ シラー 2021

Zabu Syrah

フルーティさを重視して、飲みやすさを大切にしています。グリーンオリーブの香りはシチリアのシラーの特徴です。とてもバランスがとれています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93点

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/シチリア

等級：I.G.P. 葡萄品種：シラー 熟成：ステンレスタンク

品番：I-535/JAN：4935919055352/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



IL PASSO イル パッソ

イル パッソは「丘から丘へと続く道」のことで「歩み」という意味もあります
一歩ずつ前進して最高の品質に到達するという想いが込められたワイン



イル パッソ ネレロ マスカレーゼ 2021

IL PASSO NERELLO MASCALESE

ネレロ マスカレーゼは、ピノ ノワールに似たエレガントな個性があり、糖度が上がらないと言われるため、樹上乾燥で凝縮度を高めました。房よりも少し上で枝を切り、7~14日間樹上乾燥させます。シチリアの暑い太陽とアフリカからの風（シロッコ）が糖分と風味を高めます。畑は急斜面で、土壌は粘土と砂質が50%ずつです。破碎し25度で3週間発酵させ、樽で約6ヶ月熟成させます。なめらかな口当たりで、果実が持つ甘み、スパイシーさやバルサミコの風味があります。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：ネレロ マスカレーゼ 熟成：樽で約6ヶ月

品番：I-625/JAN：4935919056250/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



近年、品質が向上している注目の1本

サンブーカ ディ シチリアにある畑は、標高400mの丘陵地にあり風通しが良いため病害が少なく、銅や亜硫酸を使用しない有機栽培が可能です

イル パッソ ヴェルデ ネーロ ダーヴォラ 2021

IL PASSO VERDE NERO D'AVOLA

畑は標高400mの丘陵地にあり、風通しが良いため病害が少なく、有機栽培が可能です。通常より10日間ほど遅摘みにし、わずかに過熟気味になった葡萄を使用します。葡萄を注意深く選別した後、ステンレスタンクで24度に温度管理しながら15日間発酵させます。熟成は、全体の50%は225Lの新樽、50%はコンクリートタンクで行います。熟成期間は6ヶ月です。赤や黒の果実の濃厚な香り、スパイス、かすかにユーカリを思わせる要素、樽からの心地よいアロマも感じられます。口に含むとしっかりと厚み、ボディが感じられ、長い余韻があります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」91点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：225Lの新樽とコンクリートタンク（各50%）で6ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：I-737/JAN：4935919057370/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)





CHIANTARI



『キアンタリ』 = シチリア方言で「耕作する」という意味を持つワイン
この土地で昔から働いてきた葡萄栽培者への敬意を表しています



キアンタリ シャルドネ 2021 Chiantari Chardonnay

90%は自家畑の葡萄、残り10%は共同組合の畑の中から選んだ優良な区画の葡萄を使用します。ステンレスタンクで14度に温度管理しながら13日間発酵させます。以前は樽を使って熟成させていましたが、現在はステンレスタンクで熟成を行っています。生き生きとしてフレッシュ、とてもバランスが取れています。余韻に心地よい酸が感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」92点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-714/JAN：4935919057141/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

キアンタリ ネーロ ダーヴォラ 2021 Chiantari Nero d'Avola

スタンダードのネーロ ダーヴォラ (I487) より、収量を低く抑えています。また、葡萄の種まで熟すように、より遅く収穫します。低温で発酵、10~12日間マセラシオンを行います。バリックで6ヶ月熟成させます。果実味が先に感じられ、後から樽の風味が続くバランスにしています。集約感が高く、アルコールのボリューム感、バニラのようなニュアンスがあります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-489/JAN：4935919054898/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



IMPARI

フィリッポが惚れ込んだ特別な畑からの最上級キュヴェ
『インコンパラブル (incomparable)』 = 「ずば抜けた」に由来しています

インパリ 2019 Impari Nero d'Avola

ザブの最上級キュヴェで、フィリッポ バッカラーロが惚れ込んで選んだ特別な畑からのネーロ ダーヴォラだけを使用します。インパリはフィリッポの命名で、「インコンパラブル (incomparable) = ずば抜けた」という意味です。高樹齢だけでなく、すべてのテロワールが理想的です。通常より長めの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70%、1回使用樽30%) で18~20ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ブレンドして瓶詰めした後、出荷前に18ヶ月以上瓶熟させます。濃いルビーレッド、スパイスの香りとブラックカラントやブルーベリー、そしてラズベリーのような赤い果実のアロマがあります。しっかりとした骨格、タンニンはおだやかで、持続性があります。

★「ベルリナー ワイン トロフィー 2022」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：フレンチオークのバリックで18~20ヶ月

品番：I-629/JAN：4935919056298/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)