

「ガンベロ ロッソ 2024」

トレ ビツキエリ 獲得



ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2021 Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑「モンテ フィオレンティーネ」からのワイン。現オーナーのミケーレ テサリの祖父フルヴィオが、1940年代に購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。2018ヴィンテージからトレッピアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、10~15日間発酵させます。ステンレスタンク100%で熟成させます。緑のハイライトのある藁色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、フレーバーが長く続きます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ ディ ソアーヴェ
熟成：ステンレスタンク

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

3,630(本体価格¥3,300)

ガンベロ ロッソにて、垂直試飲の特集が掲載されるほど、長期熟成能力も備えたワイン

2014年4月号の『ガンベロ ロッソ』にて「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題し、「モンテ フィオレンティーネ」垂直試飲の特集記事が掲載されました。この記事では、1996年と、2002年から2013年までの13ヴィンテージを試飲し、モンテ フィオレンティーネの持つ熟成能力を明らかにしています。ソアーヴェは、軽やかで飲みやすく、気軽に楽しめるフレッシュな白ワインというイメージがありますが、このモンテ フィオレンティーネはブルゴーニュのように、単一畑の個性を表現したものとなっており、非常に洗練された味わいが特徴的です。この記事では、それぞれのヴィンテージが持つ特徴も表現されていること、そして15年以上も熟成が可能なほど品質の高さが認められました。





ソアーヴェの公的なクリュ「ルガーテ」内の小区画 家族の歴史を紡ぐモンテ フィオレンティーネ

ソアーヴェでは、2019年に33のクリュ（Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位）が公式に認定されており、「ルガーテ」もその1つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の6.8haほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコの中心地にあり、平均標高70~200mの丘陵地帯に位置しています。東、南東に面しており、マサル セレクションによって選別されたガルガネガが植えられています。1945年以来テサリ家が所有している区画で、1986年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。



フルヴィオ ベオ

祖父フルヴィオとモンテ フィオレンティーネ 量り売りから始まった「カ ルガーテの物語」

Ca'は"Casa=家"、Rugate は"ルガーテの丘"のことを指しており、ワイナリー名は「ルガーテの丘の家」という意味で、1986年に名付けられました。それまでのワイナリー名は、現在のオーナーであるミケーレの祖父、フルヴィオの名前を冠した「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」でしたが、テサリという苗字はこの地域ではありふれた名前であるため、私たちの家という意味を含めて名付けたそうです。テサリ家は500年以上続く歴史ある農家の家系で、1900年頃に自家製ワインの販売を始めました。1915年生まれのフルヴィオ ベオが、1930年代には父からワイナリーを引き継ぎました。「祖父は小柄ではありましたが、とても勇敢で偉大で、ワイン造りに情熱を注いだ人でした」とミケーレは語ります。1940年代、第二次世界大戦中、フルヴィオはフランスへの従軍中にドイツ軍に捕まり、捕虜となっていました。しかし、彼は友人と共にイタリアへの逃亡を決断します。なんとか逃げ出したフルヴィオは、フランスのコート ダ ジュールの畑を抜け、ようやくイタリアまで帰ってきました。その道中で、房が小さく、高い品質の葡萄が実る美しい葡萄畑を目にしたそうです。「こんな葡萄をイタリアでも造ることが出来たら、どれだけ素晴らしい事だろう!」。こうして、フルヴィオの挑戦が始まりました。

フランスから無事に帰宅したフルヴィオは、早速モンテ フィオレンティーネの畑を6ha購入し、植樹しました。やがて、その葡萄からワインを造り始めました。当初、フルヴィオは醸造したワインを瓶詰めせず、自ら村中のオステリアなどに出向いて量り売りを行っていました。「お金はいらないから、とにかく私の作ったワインを試して欲しい。気に入ったら買ってくれ!」と言って回ったそうです。すると、彼のワインは大変気に入られ、1週間分を売るつもりで街に出たところ、たった1日でワインが売り切れてしまい、毎日家からの坂を上り下りしたそうです。やがて人々は、ルガーテの丘の上にあるフルヴィオの自宅兼醸造所まで買いに来るようになりました。そして1970年代になると、フルヴィオはカ ルガーテの前身となる、「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」を設立し、自社で瓶詰を行うようになりました。1986年には、フルヴィオの息子アメデオが設備投資を行い、ワイナリー名を変更しました。また1999年には、新しい醸造所を完成させ、ワインの品質をさらに向上させました。そして2001年には、アメデオの息子ミケーレがワイナリーに参加しています。



フルヴィオの物語は、生産者が作成した短編映画のような動画でもご覧いただけます。上のQRコードから該当ページへとお進みください。

赤ワインの生産者としても高い評価を得るまでに成長

ミケーレがワイナリーを引き継いだ 2001 年から 15 年以上にわたり、ソアーヴェだけでなくヴァルポリチェッラの重要な生産者となることも目指してきました。その結果、「ワインスペクテーター」、「ヴィノス」等で 90 点以上を獲得、さらに「ガンベロ ロッソ 2017」で、2012VT のアマローネがトレ ビッキエリを獲得しました。それまで 17 回も白ワインで最高評価を獲得してきたカ ルガーテですが、初めて赤ワインでも最高評価を得るまでに昇りつめました。カ ルガーテのヴァルポリチェッラは、畑の標高が高いことが特徴で、エレガンス、ストラクチャーがあり、フレッシュで重すぎず、あくまでもエレガントさを追求しています。

「ガンベロ ロッソ 2024」で 2 ッ星生産者として掲載！

『ガンベロ ロッソ』では「LE STELLA」と掲げたページで、ワイナリーのトレ ビッキエリ獲得数に応じて、生産者を 1~5 ッ星の 5 段階で評価しています（5 ッ星、4 ッ星はそれぞれ 1 軒ずつしかいないため、他の生産者たちは 1~3 ッ星もしくは星無しとなっています）。カ ルガーテは最新の 2024 年版で、トレ ビッキエリ獲得回数 25 回の 2 ッ星生産者となっており、トスカーナのレ マッキオーレやモンテヴェルティネ等の著名生産者と並んでいます。また、ヴェネト州での順位は、およそ 400 軒あるワイナリーの中で、アレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第 3 位の位置づけとなっています。また、カ ルガーテの特徴としてソアーヴェだけではなく、レッシーニ デュレッコのような瓶内二次発酵のサブマンテや、アマローネなどの赤ワインでもトレ ビッキエリを獲得していることが挙げられます。1 つのワインだけではなく、様々なワインが評価されていることがカ ルガーテの魅力と言えます。昨年現地訪問した際、ミケーレは、「カ ルガーテは、1 位、2 位の生産者より後に設立されているので、獲得の数が 3 位になっているだけです」と自信を持って話してくれました。



25

Ca' Rugate (Veneto)
Castellare di Castellina (Toscana)
Cantina Kallern (Alto Adige)
Le Macchiole (Toscana)
Monteverdine (Toscana)
Montevertrano (Campania)

「カ ルガーテは 30 年以上ソアーヴェ地区で活動しているが、家族のこの産地、ワインとの絆はさらに古い歴史を持つ。現在はミケーレが家族のワイナリーを注意深く、厳格に運営していて、ソアーヴェ愛好家だけでなく、アマローネの力強さを好む愛好家にとっても重要なワイナリーだ。70 ヘクタールを超す丘陵にある畑から洗練されたワインが造られ、ラインナップには弱点が無い。」

「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2018」

樽発酵・樽熟成で造られる力強いスタイルのソアーヴェ 複雑で奥深い味わいはまさしくトップ キュヴェといえます

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2020 Soave Classico Monte Alto

すばらしいアロマと味わいが特徴です。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。モンテフォルテ ダルポーネ地区の複数の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで発酵、6~8 ヶ月澱と共に熟成させます。

★「ヴィノス 2023.3」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ 葡萄品種：ガルガネガ 100%
熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6~8 ヶ月
品番：I-095/JAN：4935919050951/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

2021VT が「デカンター」でも高い評価を得ています

「デカンター」の 2023 年 12 月 16 日付の「Soave revolution: The producers and wines to know about」(ソアーヴェ革命：知るべき生産者とワイン) と題した記事で、「Six top Soave producers to know」としてカ ルガーテが紹介されています。記事では、著者のトム ハイランドが選ぶ、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ 8 選の 1 本目に、1095 ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021 が紹介され、94 点を獲得しています。この記事で紹介された中では 94 点が最高点で、カ ルガーテ、ジーニ、パッティステッレ、ピエロパンの 4 生産者のワインがそれぞれ 94 点を獲得しています。



「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2022 Soave Classico San Michele

畑で間引きをしています。9月末に収穫します。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、8~12日発酵させます。緑色があった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しピターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-093 / JAN：4935919050937 / 容量：750ml
¥2,420(本体価格¥2,200)

品番：I-305 / JAN：4935919053051 / 容量：375ml
¥1,430(本体価格¥1,300)



カ ルガーテが造る “オレンジワイン” 2005VT の生産を最後に、2017VT での復活まで 12 年を費やした自信作

ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato

モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は9月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16~18度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。輝きのあるゴールデンイエロー、柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレーバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。2005VT を最後に、生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た 2017VT から生産を再開しました。

【白 (オレンジワイン)・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C.G. ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 有機品証：ユーロリーフ
品番：I-977 / JAN：4935919059770 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)





トレッビアーノの可能性を追求したこだわりの1本

常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーと、
新たなワイン造りを探求する自分たちを重ねあわせています

ステュディオ ビアッコ ヴェネト 2019

Studio Bianco Veneto ※無くなり次第 2020VT に切り替わります

ラベルのバレエダンサーとワイン名には、カ ルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることの少ない地葡萄のトレッビアーノの可能性を研究し続けてきたことを表します。ソアーヴェ クラッシコ エリアの、モンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区の単一畑からのワイン。畑は火山性土壌で、斜度 35%の斜面にはトレッビアーノ ディ ソアーヴェをギヨー仕立てで、上部のテラスにはガルガネガをペルゴラ仕立てで植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えます。葡萄は別々に、50%はステンレスタンク、50%はフランソワ フレールの 680L の樽（2~3 回使用樽）で発酵、ブレンドして 9 ヶ月熟成させます。濃い麦わら色、ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口に含むと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。



ヴィンテージによって、ダンサーのドレスの柄と色が変わります。左は 2020VT のデザインです。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト
葡萄品種：トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 60%、ガルガネガ 40%
熟成：50%樽で、50%をステンレスタンクで 9 ヶ月
品番：I-606/JAN：4935919056069/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

陰干しによって凝縮した風味を持つソアーヴェの伝統的な甘口ワイン ガルガネガの上質な酸とフルーツが堪能できます

レチオート ディ ソアーヴェ ラ ペルラーラ 2017

Recioto di Soave La Perlara

※無くなり次第 2018VT に切り替わります

ペルラーラと言う名前は、ルガーテの家の前にある小さな桃の様な小果物を実らせる木をペルラと呼んでいたことから付けました。葡萄は祖父が植えたもので、家族のシンボルの一つです。葡萄は6~7ヶ月専用の部屋で乾燥させ、その間に貴腐が付き、50%の重量になったところで压榨します。発酵、熟成共バリックで、10~12ヶ月寝かせます。美しく照りのある黄金色、強い長く続く、花や果実のアロマがあります。さらにサルタナレーズン、乾燥イチジク、ナッツを連想させる香りもあります。味わいも強く継続性があります。★「ガンベロ ロッソ 2022」赤2グラス

【白・甘口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト D.O.C.G. レチオート ディ ソアーヴェ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：バリックで 10~12ヶ月

品番：I-096/JAN：4935919050968/容量：500ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



9月に収穫、3月まで陰干します。陰干し前の 100kg の葡萄から 20L のワインしか造れません。バリックのニュアンスはほとんど無く、感じるのはフルーツです。甘口ワインは「あまい！」という印象で終わることが多いですが、ガルガネガは適度な酸があるため、複雑でバランスの良いワインが出来ます。レチオートにはガルガネガの房の「耳」の様に見える上の部分のみを使用します（左写真の丸で囲んである部分）。この部分は房の中心部分よりも糖度が高く、また同じ理由から、葡萄の幹に近い部分の枝に実っている房のみを使用します。“レチオート recioto”はイタリア語の“耳 recio”が由来しています。こうした甘口ワインの市場は年々小さくなっていますが、ヴェネトの伝統的な甘口は造り続けていきたいです。このようなワインが世の中に存在すること、これだけ素晴らしいワインが造れるということを示していきたい」とミケーレは話していました。

瓶内二次発酵で仕込む、ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ



フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット NV Fulvio Beo Spumante Extra Brut

カ ルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者です。祖父の名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルート型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大き目のグラスで（飲んで欲しい）」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタンクで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24ヶ月澱と共に熟成させます。全て手作業です。ほのかに緑がかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリングワイン・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24ヶ月

品番：I-574/JAN：4935919055741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ソアーヴェの造り手らしく、赤ワインもエレガントな飲み口が特徴です



ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール キャンポ バスティエーリア 2018 Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia ※無くなり次第 2020VT へ切り替わります

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソの方法を守って造っています。「流行でリパッソを造っているのではなく、品質を重視している。求めているスタイルは、力強さというよりも、クリーンでエレガントさだ」とミケーレは話します。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は9月下旬。ステンレスタンクで発酵させます。その後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で1週間程再度発酵させます。トノーとステンレスタンク各50%ずつで5~6ヶ月熟成させます。濃いガーネット色。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルベットの舌触りです。

★「ジェームス サックリング.com」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

D.O.C. ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：50%を樽、50%をステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-578/JAN：4935919055789/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

赤ワインの生産者としての実力も知らしめた 渾身のアマローネ

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2018 Amarone della Valpolicella Punta 470

2012VTが「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロッティ」で、南西向き斜面です。標高は470mととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9月の下旬に収穫した葡萄を4~5ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして500Lのトノーと25hLの大樽に入れ、25~30ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

D.O.C.G. アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500Lと25hLの樽で25~30ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

