



---

ファンティーニ グループが手掛けるサルデーニャ ワイン

## 独自の文化と伝統を持つサルデーニャの魅力を ワインと共に表現

---

### ファンティーニが表現するサルデーニャの魅力

ワイナリー名の「アツツエイ」、ワイン名の「サーラガト」、「アル」はすべて、サルデーニャ島の人々の典型的なファミリーネームです。サルデーニャの人たちの名字は独特なものが多く、イタリアの他の場所では聞かないことから、サルデーニャの特異性をプロジェクトとともに知らせるために名付けています。また、「アツツエイ」はサルデーニャの言葉で「トップ、上」という意味があることから、ベストな商品を届けたいという意味も込めています。

アツツエイのワインは、サルデーニャ島の中西部、オリスターノ県のモーゴロで造られています。地元の栽培農家と契約し、最も良い畑の葡萄からワインを造り出しています。畑は、オリスターノとカリアリのエリアにあります。栽培農家との契約は、重量（収穫量）単位ではなく畑面積単位で行うため、収量制限によって品質を高めることが出来るばかりではなく、栽培農家の方は、例え不作年であっても安定した収入を得ることが出来ます。また、1軒ごとの栽培規模は1ha以下と小さいのも特徴です。



---

#### (写真右) ファンティーニ グループの社長ヴァレンティーノ ショッティ

彼は社会人になりたての頃、仕事でサルデーニャ島を訪れ、風土、文化、そしてワインに魅了されました。それ以来、長年にわたりサルデーニャでのワイン造りへの思いを馳せていましたが、ついにその夢が叶いました。

## サルデーニャ独自の文化と伝統をワインと共に伝える

サルデーニャがシチリアと似ている点は、工業が発達していないことです。化学工場があまりなく、主な産業は農業で、葡萄畑や果樹園、野菜農園、森林が多く見受けられます。また、サルデーニャの伝統工芸品といえば手仕事によるタペストリーで、これも工業化されていないのが大きな特徴です。1m織



るまでに数か月かかると言われています。「サーラガト」シリーズのラベルにもサルデーニャの典型的なドレスをデザインしていますが、これはこの地域と、手仕事の伝統を象徴したものにしたと考えたためです。

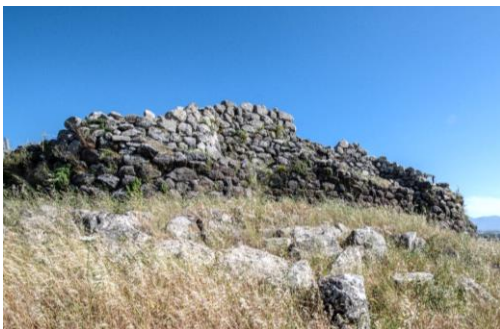
サルデーニャでは島の全域で葡萄栽培がおこなわれており、他のエリアでは栽培されていない土着品種が数多くあります。アツツエイで現在栽培している葡萄は、ヴェルメンティーノ、モニカ、そしてサルデーニャで最も有名なカンノナウ（グルナツシュ）です。葡萄の仕立ては、プーリアと同じアルベレッコです。

サルデーニャでは非常に伝統的な、昔ながらのやり方を今でも採用しており馬を使って耕しています。アツツエイでは、契約している畑をひとつのエリアでまとめるのではなく、それぞれが出来るだけ離れた違うロケーションに持つようになっています。同じ葡萄品種であっても、植える場所によって性格が異なります。また、1つの品種だけではなく、異なる品種を植えることでバリエーションが生まれます。これが、ワインに複雑性をもたらすために非常に大切だと考えています。



## 特別な土壌と気候条件が生む高品質なワイン

かつて、死火山のモンテ アルチ (Monte Arci) が噴火した際、流れた溶岩が変化して黒曜石が出来ました。アツツエイの畑の土壌には黒曜石が多く含まれ、火打石も見受けられます。火山に由来する土壌には、リン、カリウム、マグネシウムが豊富に含まれており、複雑なワインを造るのに適した栄養をブドウの木に与えます。また、土壌には砂が多いことが特徴的です。サルデーニャの気候は暖かく、雨もほとんど降りません。砂質土壌は、雨が降った時に、少しの湿度を保ちながら葡萄に水分を供給できます。また、このような砂地はフィロキサにも耐性があるため、葡萄の根はアメリカ産の台木に接いでいません。サルデーニャには、樹齢50~80年といった古い葡萄樹がまだ多く残っています。葡萄樹は、砂漠のサボテンのように、雨がほとんど降らないような環境でも生き延びるためのすべを身に付けています。イタリアは近年とても暑く、アブルツォも35度になる日が2ヶ月ほど続きました。アブルツォの葡萄はこのストレスから熟するのが遅くなってしまいました。しかし、サルデーニャはアブルツォより常に気温が高いのにも関わらず、長い年月をかけて葡萄が適応してきたため通常通りに実が成熟します。また、夜には気温が下がり、10度程度の昼夜の寒暖差が生まれます。



## 象徴的な石造りの建造物「ヌラーゲ」

サルデーニャの象徴的な建造物として、「ヌラーゲ (Nuraghe)」があります。これは、大きな石を組んで作る建物で、4000年前に造られたと言われています。ヌラーゲは、敵から身を守るための要塞として使われていたとされています。トップ キュヴェである「アル」のラベルの中心にある金色の石は、このヌラーゲに使われている石のひとつです。アツツエイのラインナップには、イゾラ デイ ヌラーギ IGP (Isola Dei Nuraghi) のワインがありますが、これは「ヌラーギの島」という意味だそうです。

美しいラベルが印象的な“サーラガト シリーズ”

# SARAGAT

アツェイのエントリークラスのワインで、サルデーニャを代表する品種を単一で仕込み、その特徴を表現しています。サルデーニャの典型的なドレスをラベルにデザインし、この島の独自の文化と伝統を表しています。また、「サーラガト」はサルデーニャ特有の苗字で、「pescatori di saraghi(ペスカトーリ ディ サーラギ)」=鯛釣りの猟師という意味もあります。

## VERMENTINO

ヴェルメンティーノの華やかな香りと  
ミネラル感が楽しめます



### サーラガト ヴェルメンティーノ イゾラ デイ ヌラーギ 2022

*Saragat Vermentino Isola Dei Nuraghi*

ヴェルメンティーノに特徴的なローズマリーのアロマに加え、エルダーフラワーや洋梨や白桃、またライチを思わせるアロマがあります。フレッシュでしっかりとした骨格があり、素晴らしくバランスのよいワインです。余韻には豊かな果実味と心地よい苦みを感じられます。畑はオリスターノ県モーゴロとその周辺に位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。島の南にあり海が近く、海からの風が吹いてくるため、高いミネラル感を持ったワインが出来ます。ヴェルメンティーノは果皮が少しでも破れると発酵し始めてしまうため、必ず手摘みで注意深く収穫しています。サルデーニャは収穫時期も暑いため、ドライアイスを入れて低温に保ちながらセラーに運びます。低温で短時間のスキンコンタクトを行い、果皮からの豊かなアロマを抽出します。温度コントロールしたステンレスタンクで発酵を行います。発酵終了後、バトナーージュを行いながらステンレスタンクで 40 日間熟成させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/I.G.P. イゾラ デイ ヌラーギ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-921/JAN：4935919059213/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

## CANNONAU

カンノナウらしいスパイシーさと  
しなやかな飲み口が楽しめます

### サーラガト カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

*Saragat Cannonau Di Sardegna*

カンノナウはグルナッシュのシノニムで、スパイシーな風味が特徴的です。ブラックチェリーやブラックベリーを思わせる、熟した黒の果実の強いアロマと共にスマレの花や乾燥させたバラの花、香りの良いハーブの要素が感じられます。口に含むと、すぐにベルベットのようなしなやかさが感じられるとてもエレガントなワインです。豊かな果実味が口いっぱいに広がります。タンニンはよくこなれていて、調和のとれた酸が心地よく長い余韻までずっと続きます。畑はヌオーロとモーゴロに位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。手摘みで収穫した葡萄をステンレスタンクに入れ、26~28 度に温度コントロールしながら約 15 日間、発酵させます。発酵後、短期間ステンレスタンクで熟成させます。カンノナウは実が小さく、種は比較的大きいため、豊かなタンニンがあります。そのためワインが力強くなりすぎないように、ルモンターージュは最小限にし、注意深く抽出を行うようにしています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C. カンノナウ ディ サルデーニャ

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-922/JAN：4935919059220/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。



# MONICA

フルーティな特徴を持つ  
モニカの魅力を引き出しました

## サーラガト モニカ ディ サルデーニャ 2021 Saragat Monica Di Sardegna

モニカはサルデーニャで有名な品種で主に南部で栽培されており、フルーティさがあります。色合いは紫を帯びた輝きのあるルビーレッド、マスカチェリーやプラム、様々なベリー系の果実の強いアロマが広がります。非常にフルーティで口当たりはやわらかくバランスがとれており、赤い果実や心地よいスパイス、甘いタンニンが感じられます。長く心地よい余韻があります。畑はオリスターノ県モーゴロとその周辺に位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。葡萄は手摘みで収穫し、26~28度に温度コントロールしたステンレスタンクで約10日間発酵させます。発酵終了後、フレンチオーク樽に移し、約6ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」95点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C. モニカ ディ サルデーニャ

葡萄品種：モニカ 100% 熟成：フレンチオークで約6ヶ月

品番：I-923/JAN：4935919059237/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

サルデーニャの歴史的な建造物に使用される石をラベルに描いた“最上級キュヴェ”

# ARU

樹齢の古いモニカの魅力を最大限に表現したアツツェイのトップ キュヴェ

## アル モニカ イゾラ デイ ヌラーギ 2020 Aru Monica Isola Dei Nuraghi

「アル (Aru)」というのは畑の名前で、サルデーニャの名字のひとつでもあります。ラベルには歴史的な建築物ヌラーゲに使われている石が描かれています。トップのワインであることから、石を金色で表現しています。黒いプラムやクワの実、スマレの花のアロマは、タバコやスモーキーなスパイスの要素と混ざりあっています。凝縮されたブラックベリーのフレーバーに加え、木苺やバナビーンズの要素も感じられます。深みがあり洗練されたタンニンはベルベットのようにしなやかでスムーズ、余韻にはかすかに香ばしいモカのニュアンスが感じられます。



リサーチのためにこの土地を訪れた際、非常に樹齢の古いサルデーニャの土着品種モニカが植えられているこの畑に魅了されました。畑の下層土は石灰岩、表土は砂質で非常に水はけがよい土壌です。一部の畑は、死火山のモンテ アルチに由来する黒曜石が多く含まれています。黒曜石はこのエリアで良く見られる火山石で宝石にも使われています。葡萄の樹齢は60年から古いもので80年になります。畑を常に観察し、通常よりも収穫の時期を遅らせ、わずかに過熟になった葡萄を注意深く選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎した後、アルコール発酵前に短時間スキンコンタクトします。アルコール発酵は温度コントロールしたステンレスタンクに入れ約40日間行います。発酵終了後、フレンチオーク樽に移し、約6ヶ月熟成させています。

★「ヴェロネッリ 2022」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/I.G.P. イゾラ デイ ヌラーギ

葡萄品種：モニカ 85%、カンノナウ 10%、ボヴァレ 5%

熟成：フレンチオークで約6ヶ月

品番：I-924/JAN：4935919059244/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

