



## クストーツァを生み出し、イタリア料理界の偉大なシェフをも魅了させた ピオーナ家が造る高品質なワイン

ラ プレンディーナは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で 3 つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家は、D.O.C.クストーツァの礎を築いたワイナリーで、現在は 3 つのワイナリー（カヴァルキーナ、ラ プレンディーナ、トッレ ドルティ）を営み、ヴェネト州とロンバルディア州にまたがるガルダ湖南部エリアでワイン造りを行っています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。



1911 年よりカヴァルキーナを所有していたピオーナ家は、1962 年に伝統的な葡萄品種から新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。リリース当時はヴィノ ダ ターヴォラでしたが、その後 1971 年に、クストーツァは D.O.C.として認められました。

同じ頃、ピオーナ家は D.O.C.クストーツァから 15 kmほどの距離にある畑を購入したことから「ラ プレンディーナ」の歴史が始まりました。2 つのエリアの間にはミンチョ川が流れており、川は州の境界となっています。どちらの土壌もガルダ湖によって形成されており、気象条件もよく似ていますが、土着品



種をメインとしているカヴァルキーナに対して、ここではメルロやカベルネ ソーヴィニヨンなどの国際品種の栽培に取り組みました。ラ プレンディーナの敷地内には直売所と、葡萄の乾燥庫のみがありワインの醸造はカヴァルキーナで行っています。

## 有名シェフも魅了したワイン

ラ プレンディーナのワインは、イタリアで最も有名なシェフ、グアルティエーロ マルケージに発見されました。彼は、イタリア料理界を一変させた偉大な人物で、以前よりカヴァルキーナのクストーツァを気に入り、扱っていました。ある時、マルケージが、ラ プレンディーナで造っていたメルロとカベルネ ソーヴィニヨンのブレンドによるワインを試す機会がありました。彼はそのワインをとっても美味しいと言って、タンク 1 本分丸ごと欲しいと言ったのです。そこで、マルケージのオリジナルラベル（写真）で 5,000 本瓶詰めし、レストランのハウスワインとして扱われることになりました。最初のヴィンテージは 1981 年です。



## 地元で愛されるワインの普及に尽力したルチアーノ ピオーナ 新体制になっても変わらない素晴らしい品質

グアルティエーロ マルケージを魅了させた彼らのワインですが、1987 年にワイナリーを引き継いだ 3 代目のルチアーノ ピオーナ（左写真）の活躍により、更にその名が知られていきます。ルチアーノは地元のヴェネト州やロンバルディア州での販売に力を入れます。その結果、イタリア国内向けの販売量の内、実に 80%が地元の 3 つの街ヴェローナとマントヴァ、ブレシアで売られるようになりました。さらに、著名なイタリアワインの評価本「ガンベロ ロッソ」ではピオーナ家のワインが 18 年連続で最高評価の「トレ ビッキエーリ」を得ています。また、DOC クストーツァと DOC ガルダの協会会長も勤めるなど、このエリアのワインの普及のために尽力してきました。ルチアーノは 2021 年に急逝しましたが、その後は彼と共に長年ワイン造りを行い、彼が最も信頼を寄せていた弟のフランコと、ルチアーノの 2 人の子供、フランチェスコとジュリアがワイン造りを行っており、これまでと変わることなく素晴らしい品質のワインと生み出しています。



### Franco/フランコ

ルチアーノの弟。兄と共にワイナリーの躍進に貢献。現在は彼が中心となりワイン造りを行っている。



### Francesco/フランチェスコ

ルチアーノの息子。1992 年生まれ。ホルドーでワイン造りを学び、2018 年よりワイナリーに参加。



### Giulia/ジュリア

ルチアーノの娘。2021 年からワイナリーに参加。セールス、広報を担当。

## 収穫方法と醸造設備、安定した品質を保つ徹底した取り組み

酸化を防ぐため収穫は全て手摘みで行います。機械で摘みとると全体の 30%の葡萄を傷めるため、機械は使用しません。葡萄の酸化、腐敗が起らないように、醸造設備にも気を配っています。例えば、除梗、破碎した葡萄は低温に保たれた管を通り、プレス機へと運ばれます。プレス時も窒素を充填して酸化を防いでいます。出来るだけ酸素と触れることなく、果汁を保管することが可能になっています。セラーには、多くのステンレスタンクが並んでいますが、タンクは、約 100hL と小さなサイズです。区画ごとに葡萄品種別に醸造するからです。タンクごとの特徴を捉え、最適なブレンドを行い、最良のワインを造っています。畑へのアプローチだけでなく、葡萄を収穫してから細部への気配りとどんな小さなことにも細心の注意を払うことが、ヴィンテージ毎の安定した品質に繋がります。実際に弊社でも、イタリアワインの輸入をスタートした 1991 年から 30 年以上にわたりピオーナ家のワインを取り扱っておりますが、ヴィンテージが変わっても品質のバラつきがなく、その安定感には絶大な信頼を寄せております。



## 2022VT について

2022 年はとても暑く非常に乾燥した夏で大変心配していましたが、全体的に酸が保たれたバランスの良い満足いくヴィンテージとなりました。8月中旬から下旬にかけて、トレツビアネッコ、ピノ グリージョを収穫しました。フェルナンダ、ピノ ビアッコ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリングは 9 月上旬、その後トレツビアノーやメルロと続き、晩熟のガルガネガやコルヴィーナなどは 10 月には入ってから収穫しました。品種ごとに熟度が異なるため、これほどに収穫時期が長くなりました。



## 花の香りが一番豊かなマストのみを使用した 瓶内二次発酵のスパマンテ



### キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV Cuvée Maison Garda Methode Classico

畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は8月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で圧搾します。この「キュヴェ メゾン」には花の香りが一番豊かなマストのみを使用します。アルコール発酵は16~18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の2月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで2ヶ月ボトルで熟成させます。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー、豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。

★「デカンター 2023.10」90点

★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.5%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

## 柑橘類を思わせる風味と爽やかさのある この時期にピッタリの辛口白ワイン

### ガルダ ピノ ビアッコ 2022

#### Garda Pinot Bianco

明るく美しい緑がかったレモンイエロー、柑橘系の果物のような、さわやかな酸味のあるフレッシュで新鮮な調和の良い辛口白ワイン。クリーンでスムーズ、フルーティな味わいが特徴です。9月初めに収穫した葡萄は、プレスした後16度で2週間発酵させます。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はさせません。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ピノ ビアッコ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-264/JAN：4935919052641/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

## ピノ グリージョ 100%で仕込むピュアでエレガントなワイン 色素が抽出されないように細心の注意を払い、風味はしっかりと引き出しました

### ガルダ ピノ グリージョ 2022

#### Garda Pinot Grigio

フルーティで豊かなアロマがあり、派手過ぎないエレガントなブーケが感じられます。口に含むと力強さより素晴らしいバランスが印象的です。畑は南向き、砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。ピノ グリージョは、果皮が赤みを帯びていますが、アントシアニンの量は非常に少ない品種です。この品種から白ワインを造る際、果皮からの色素が抽出されないよう細心の注意を払います。また品種の持つ香りを豊かに引き出すため、長めの発酵を行います。また澱と長くコンタクトさせることでワインに複雑さ、ボディを与えています。

★「ルカ マローニ 2024」93点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-973/JAN：4935919059732/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



## 豊かな果実味とアロマを表現した ピオーナ家のソーヴィニヨン ブラン



ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ 2022  
Sauvignon Valbruna

360本限り  
2023VTが7月中旬入荷予定

国際品種を使っていますが、ガルダ湖の丘でワイン造りをしている独自の個性を表現するため、アプリコットや桃といったアロマティックな香りがするソーヴィニヨン ブランを探しました。その結果、イタリア原産のクローンと、フランスのロワールの2種類のクローンを選んで使うことにしました。ヴァルブルーナは畑の名前です。除梗、破碎し、冷却して圧搾します。果汁を分ける前に、そのまま数時間置いて、葡萄の成分の抽出をします。一部は、凍らせてから0度まで戻して絞った、糖度が高く果皮からのアロマが含まれた氷結果汁を使います。マロラクティック発酵を避け、酒石酸を減らすため、発酵の終わりに冷却します。ワインに複雑さを与えるために、全体の20%をバリック(新樽)で熟成させます。「一般的なソーヴィニヨン ブランよりも酸が少し低く、果実味が強いかもしれません。他の北イタリアで造られるソーヴィニヨン ブランとは違います。このスタイルのソーヴィニヨン ブランが私のワインであり、大好きです」と先代のルチアーノは話していました。



★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：全体の20%をバリック、残りはステンレスタンク

品番：I-077/JAN：4935919050777/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

## リースリングの銘醸地ラインガウの ガイゼンハイムのクローンを使用



リースリング パローニ 2022  
Riesling Paroni

クローンは、ラインガウのフランツ キュンストラー(ヴィナム 2019/4星)のアドヴァイスによるものです。リースリングに特徴的な青リンゴなど白い果実のアロマ、そしてミネラルの要素も感じられます。素晴らしい骨格が感じられる味わいです。リースリングは晩熟の葡萄品種で一般的には遅く摘み取りますが、プレンドーナでは9月初めに収穫します。葡萄が温かくなならないよう気温が低い朝の早い時間に、畑でベストな葡萄を選別しながら行います。セラーに葡萄を運んでからは、全ての段階で葡萄の典型的なアロマを失わないよう、酸化しないよう気を配っています。破碎して10度で6時間スキンコンタクトを行います。その後、プレスして一晩置いて澱下げします。17度に温度管理しながら12日間発酵させます。残糖が8~9g/Lになったら移し替えて冷やし、ひと冬澱と共に寝かせ、定期的にバトナーージュを行います。

★「ルカ マローニ 2024」95点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュウキャップ>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：リースリング 熟成：ひと冬澱と共に寝かせる

品番：I-830/JAN：4935919058308/容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)

---

## ルチアーノ ピオーナのお気に入り 草を思わせる風味がなく、深みがあるメルロ

---



### ガルダ メルロ 2021

#### Garda Merlot

「ラッキーなことに、この地区のメルロは草っぽくならない。いい葡萄さえ造れば、いいワインに出来る」と話す、ルチアーノがお気に入りだったワインです。紫がかった明るく美しい赤色、甘く熟したプルーンのような香りがあります。畑は石灰質土壌で、大小の石があり水はけが良く、ガルダ湖によるミクロクリマ（微気候）の影響で気候はとて穏やかです。仕立ては、コルドーネ スペロナート。品種によって成熟の時期が異なるため、別々に醸造します。メルロは、カベルネより早く収穫し、タンニンをまろやかにするため長い醸しを行います。フレッシュさを残すため、2〜3回使用樽で短期間熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：樽で数ヶ月熟成

品番：I-215/JAN：4935919052153/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

---

## アマローネの技術を取り入れ メルロを短期間乾燥させて造る、ユニークなワイン

---



### ガルダ メルロ ファイアル 2018

#### Garda Merlot Faial

ファイアルは、ポルトガルのアゾレス諸島を構成する島のひとつで、ルチアーノがヨットで旅をしていたことがきっかけで名付けました。伝統的な手法と、短期間アパッシメントするという新しい手法を融合させています。収穫した葡萄を小さな木箱に入れて乾燥させます。収穫量を低く抑えているので糖度は十分なレベルになっており、あくまでも乾燥によるニュアンスを与えるためです。アマローネのように長い期間は行わず、最大で3ヶ月です。伝統的な発酵の後、12〜14日間醸しを行います。マロラクティック発酵後、新樽と2回使用樽各50%で18ヶ月熟成させます。非常に長い寿命を持ったワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 16.5%>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：メルロ 熟成：樽で18ヶ月

品番：I-308/JAN：4935919053082/容量：750ml

**90本限り**

2022VTが7月中旬入荷予定



ファイアル用のメルロを  
アパッシメントする乾燥庫

**¥5,940**(本体価格¥5,400)



---

## カベルネにありがちな青っぽさを感じさせない 心地よい果実味があります

---



### ガルダ カベルネ 2021 Garda Cabernet

葡萄が完全に熟す 10 月の中旬に収穫します。除梗、破碎した後、12 日間発酵させます。発酵は 25 度でスタートし、その後 20 度にキープします。その間、ルモンタージュとデレスタージュを行います。マロラクティック発酵は果実のアロマを保つため、アルコール発酵と同時進行で行います。バリック（新樽でない）で 8 ヶ月熟成させます。カベルネ フランやカベルネ ソーヴィニヨンにありがちな青っぽさ、ハーブのニュアンスは無く、とても柔らかく、熟した果実味が心地よく感じられます。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 45%、カベルネ フラン 45%、メルロ 10%  
熟成：バリック（新樽でない）で約 8 ヶ月

品番：I-857/JAN：4935919058575/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

---

## ボルドーのクリュ クラッセを思わせるような エレガントな味わいがあります

---



### カベルネ ソーヴィニヨン ファルコーネ 2019 Cabernet Sauvignon Falcone

単一畑ファルコーネは約 2ha で、カベルネ ソーヴィニヨンは 1960 年頃に植樹しました。低い収量 (40~45hL/ha) によって、長い熟成を経て果実味を失わない味と香りの濃縮を得ることが出来ます。カベルネ ソーヴィニヨンは、メルロより 2~3 週間遅く成熟します。品種の成熟時期が異なるため、別々に発酵、熟成させます。22~28 度の温度で 12~14 日間マセラシオン、タンクでマロラクティック発酵まで行い、その後 12 ヶ月フレンチオークの樽（新樽 30%、残りは 2~3 回使用樽）で熟成させます。濃く深い赤紫色、華やかで香り高く、果実味豊かでソフトな味わいです。樽熟成による香りも程良く感じられます。まさにボルドーに似てエレガントです。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」92 点

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2023」赤 2 グラス

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 85%、メルロ 15%  
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月

品番：I-079/JAN：4935919050791/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)