

アルファ ゼータ

ALPHA ZETA / VENETO



デイヴィッド グリーヴ MW (左)

マスター オブ ワインが 25 年かけて造り続ける コストパフォーマンスの高さが魅力

「良い品質と手頃な価格のワインを提供したい」という 2 人の思いから設立されました

アルファ ゼータは、マスター オブ ワインであるデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンが 1999 年に立ち上げたブランドです。マットが常駐し、多くの仕事をします。「2000 年以前は、イギリス全体のレストラン、ロンドンでさえも低品質のワインばかりが飲まれていました。良いワインは良い葡萄がなければ造れません。だから私はマット トムソンに畑を探してもらい、ワインを造り始めました。ファーストヴィンテージは 1999VT です」とデイヴィッド グリーヴは話していました。畑はすべて条件の良い斜面の畑で、さらに収穫量の制限や遅摘みによる完熟した葡萄の収穫など、栽培も指導します。収穫時には二つのカンティーナの畑から、良い葡萄を選びます。農夫達とは、「品質の高い葡萄を造れば必ず買い取ってもらえる」という信頼関係を築き上げています。また、設備を全て地元の農協からレンタルでまかなうことで、生産コストを下げています。醸造もマット トムソンが行います。白ワイン用葡萄は、カンティーナに運んで、すぐ他よりも低い 12 度まで冷やしてから醸造します。その結果、デリケートでファインなワインとなります。さらに、ワインにリッチさを与えるため、シュール リを行います。手頃な価格ながら、品質には一切の妥協がなく、時に本当にこの価格であっているのか？ と疑いたくなるほどです。

2023VT について (2024 年現地視察)

ワインメーカーのマット トムソンも大満足のヴィンテージで、過去25年間で最も良いヴィンテージの一つだと評価しています。その自信がワインの品質にもしっかりと表現されており、綺麗な酸と果実味のバランスは素晴らしいものでした。収量は平均以下となりました。収穫した葡萄は、セラーに届いたらアロマをキープするために一度冷やしますが、2023VTは収穫直前に大雨が降ったために気温が下がり、あえて冷やす必要がありませんでした。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

「1000 円台とは思えないクオリティ」と多くのお声を頂戴しています。いずれもおすすめです！



一部を樽で熟成させ、エッセ ソアーヴェとの違いを表現しています
ソアーヴェに全く引けをとらない品質です

ジ ガルガネガ 2023

'G' GARGANEGA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

畑はソアーヴェ DOC エリア外にあります。一部を樽で熟成させて、ワインにふくよかさと複雑味を与えます。リッチな口当たりでかすかにバニラの香りが感じられます。重要なポイントは葡萄が完熟していることで、黄金色になるまで熟すとオイリーなテクスチャーが生まれます。



畑はソアーヴェ DOC エリア外、ヴァルパンティーナの丘の斜面に位置します。標高は 100～300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りとう酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂ を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12～14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽（新樽でない）で 2～3 ヶ月熟成させます。瓶詰までステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.ヴェローナ

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：20%を 500L の樽で 2～3 ヶ月

品番：I-540／JAN：4935919055406／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ステンレスタンク熟成でフルーティかつフレッシュに仕上げました
ジ ガルガネガよりもミネラリーでピュアなスタイル

エッセ ソアーヴェ 2023

'S' SOAVE

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

熟したガルガネガを 100%使用し、ステンレスタンクで熟成させます。フルーティかつフレッシュ。心地よい花の香りとナッツ、アーモンドの要素が感じられます。ジ ガルガネガ (I-540) よりもミネラリーで、十分な酸があります。



畑はソアーヴェ東の丘陵地の斜面にあります。標高 100～300mで、南東向き。平均樹齢は 20～30 年です。気候は穏やかです。土壌は火山性でやせていて花崗岩であるため、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂ を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。1,200hL のステンレスタンクで、選別酵母を使い、果実味を残すため 12～14 度で発酵させます。数週間、温度管理したステンレスタンクで澱と共に寝かせ、より深みを出します。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. ソアーヴェ

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-541／JAN：4935919055413／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

樽熟成とタンク熟成の良いところを引き出した
絶妙なブレンド



チ シャルドネ 2023

'C' CHARDONNAY

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

マロラクティック発酵は樽だけで行うとフレッシュさが損なわれるため、ステンレスタンクも使用します。樽とタンクで熟成させたワインをそれぞれブレンドしています。樽はテクスチャーをリッチにするためなので新樽は使用しません。集約があり、非常に生き生きとして力強く、わずかなオークの風味がリッチさを感じさせます。



ヴェローナ郊外のヴァルパンティーナ渓谷の丘にある単一畑のシャルドネを使用します。標高は 200m、南～南東向きです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質であるため、葡萄樹にストレスを与えて、素晴らしい品質の果実を造り出します。ブヌマティックプレスで全房圧搾します。選別酵母を加え、1,200hL のステンレスタンクで、12～14 度に温度管理して発酵させます。50%は大樽（新樽ではない）で熟成し、丸みとパワフルさを出します。樽はニュアンスを与えるために使い、木の味がついてしまわないようにします。残りの 50%は、1,200hL のステンレスタンクを使います。ブレンドして、1/3 は複雑さを増すために、マロラクティック発酵させます。それにより、単にタンクで造ったものより、フレッシュで複雑なものになります。

【白・辛口】＜Alc. 13.0%＞＜スクリュューキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：50%を大樽、残りはステンレスタンクで熟成

品番：I-542／JAN：4935919055420／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

以前よりもボリューム感があり、リッチなスタイルに



チ コルヴィーナ 2023

'C' CORVINA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

畑はヴァルポリチェッラのエリア外にあります。丘陵地にあり涼涼なため、葡萄はゆっくりと成熟します。テクスチャーを与え、タンニンを支えるために少し樽熟成させています。生き生きとしたレッドチェリーの風味を引き出しています。かすかなオークのフレイバーがあり、中間でほどよいボリュームが感じられます。フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻があります。



ヴァルポリチェッラのエリア外の葡萄を使用します。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。畑は斜面にあり、土壌は痩せていて白亜質のため、葡萄樹にストレスを与えて素晴らしい品質の果実を造り出します。標高は 100～400m。除梗、破碎します。1,200hL のステンレスタンクで 30 度までに温度管理して発酵、果皮と 7 日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。6 ヶ月熟成させます。タンニンを支えるために少し樽熟成させています。ワインの風味、個性を失わないよう過はしません。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 12.5%＞＜スクリュューキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P. ヴェローナ

葡萄品種：コルヴィーナ 100%

熟成：500L の樽とステンレスタンク 6 ヶ月

品番：I-543／JAN：4935919055437／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)