

CAVALCHINA & LA PRENDINA & TORRE D'ORTI (PIONA)

カヴァルキーナ & ラ プレンディーナ
& トッレ ドルティ (ピオーナ)

2025

イタリア

現地視察



フランチェスコ ピオーナ
(カヴァルキーナのワイナリーにて)

—現地視察レポート—

故ルチアーノ ピオーナの哲学を引き継ぎ、
重すぎないエレガントなワインを造る。
樽熟成庫を新たに建設し赤ワインの品質も向上！
30年以上輸入し続けるこだわりの生産者です。

＜ワイナリー（カヴァルキーナ）＞

今回の視察では、ヴェネト州のカヴァルキーナのワイナリーを訪問しました。1948 年、フランチェスコの曾祖父の時代に建てたそうです。ピオーナ家はまず、このワイナリーでクストーツァ、キアレット、バルドリーノを造り始め、その後ロンバルディアのガルダ湖の近くにあるモンツァンバーノでラ ブレンディーナを設立し、ピノ グリージョやメルロといった国際品種からのワイン造りを開始しました。そして 2000 年に良い畑を見つけたため、ヴェネトのソンマカンパーニャにトゥレ ドルティを設立し、ヴァルポリチェッラのワインも生産し始めています。



この屋外の部分はワイナリーで最も古くからあるところですが。白ワイン用葡萄は除梗、破碎し、冷却パイプを通してプレスマシンに運び、良いアロマを引き出すために 12℃に温度管理しながらプレスして果汁を得ます。葡萄品種によってはすぐにプレスせずにスキンコンタクトを行います。ソーヴィニヨン ブランは 6 時間、リースリングは 5 時間、クストーツァに使用する品種は 3 時間かけるそうです。プレス後、果汁はさらに地下にある発酵用セラーに運びます。赤ワイン用葡萄は除梗、破碎した後、マセラシオンを行うためにホースを使ってそのまま発酵用のタンクに運びます。発酵中はポンピングオーバーを行います。ワインの状態によって 1 時間おき、2 時間おきなど頻度は変わります。



2020 年に建てた樽熟成用セラーは圧巻の広さでした。樽熟成中のワインはどんどん蒸発していくため、それを抑えるために温度だけでなく湿度も管理しています。すべての樽は車輪付きのラックに置いており、バトナージュを簡単に行うことができます。「以前は樽があちこちに置かれていたので作業が大変でしたが、このセラーに投資したことで仕事がしやすくなり、ワイン自体の品質向上にも貢献しています。ワインがリラックスできるような環境にしています」とフランチェスコ。また、アマローネ用にアンフォラを導入し始めたそうです。

右の写真はコンクリートタンクがずらりと並ぶセラーで、最も古くからある部屋のひとつです。4 月頃までの涼しい時期にのみ、ワインを保管するために使用しています。コンクリートタンクの内側はエポキシ樹脂で加工しており、清潔に保つことができます。2000 年に建てた別のセラーで、白とロゼの発酵をすべて温度管理機能付きのステンレスタンクで行います。その後、出来上がったワインをこちらのコンクリートタンクに移し替えることで、ステンレスタンクを再び使えるように空にしているそうです。コンクリートは温度変化が少ないため管理しやすいそうですが、壁に穴を空けて冷却用のパイプを通しました。ワインを取り出すための穴が一つしかなく、澱を取り出すのが大変なため発酵には使用していません。このような効率的なワイン造りが、コストパフォーマンスの高さにもつながっています。



「父が目指していたスタイルを信じて、今も造っています」

——フランチェスコ ピオーナ

“クストーツァ”を始め、高く評価される白ワインを造り出してきたピオーナ家。それでいて見事な赤ワインも造り続けており、今回の視察では特にその品質の高さを実感することが出来ました。「白ワインと同じように、赤ワインも飲み進みやすいスタイルにしています」と語ったフランチェスコ。セラーへの設備投資や、ルチアーノの想いを継いで手掛ける“ピオーナ家のワイン”が持つ魅力を、ぜひともご体感ください。

クストーツァの生みの親

ピオーナ家は、ヴェネト州とロンバルディア州でワイン造りを行う家族経営の生産者です。現在の栽培面積は 112.5ha で、ヴェネト州のカヴァルキーナが 42ha、トッレ ドルティが 13ha、ラックが 7.5ha（訪問日の前日に 2ha 増）、ロンバルディア州のラ プレンディーナが 50ha（2024 年にソーヴィニヨン ブランとピノ ブランが 2ha 増）となっています。年間生産量は 80 万本にも上り、非常に成功していることが良く分かります。カヴァルキーナは 1962 年にソンマカンパーニャの行政区であるクストーツァのワインとして、この土地ならではの品種をブレンドして「ピアンコ ディ クストーツァ」という名前でリリースしました。その後、1971 年に DOC クストーツァが認定されました。

弊社がイタリアワインの輸入を開始した 1991 年より、30 年以上ピオーナ家のワインを取り扱っていますが、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います。ピオーナ家のワイン造りを長年担ってきたのが 3 代目のルチアーノ（下写真）です。ピオーナ家のワインは、さまざまなワインガイドで高い評価を得ています。特に、ピオーナ家が生み出した「クストーツァ（ピアンコ ディ クストーツァ）」は、その筆頭です。しかし、私たちににとってピオーナ家のワインを語る上で切っても切れないのは、ルチアーノの人柄や言葉、その哲学や熱い想いです。ルチアーノは 2021 年に惜しまれながら世を去りましたが、弟のフランコ、そして息子のフランチェスコが跡継ぎとしてワイン造りを継続しています。



「私は、大学を卒業してから、すぐにワイナリーで働き始めたわけではありません。仕事はコンピューター関係のことをしたり、スキーのインストラクターをしたりしていました。旅が好きで、世界中を見て周り、ヨットで大西洋を数回横断したりしたこともあり。ある時、世界を旅して地元に戻ってきて、丘に登った時のことです。私は、旅をする内に、イタリアの自分の故郷の土地よりも世界の各地のことの方が詳しくなりました。自分には気が付きました。丘にある石を見ていると、小さい頃、葡萄畑で祖父を手伝ったことや、地元のトラットリアに連れていってもらったこと、その頃の風や匂いなどを思い出しました。その時、『地元に戻らなければ、自分の土地をもっと理解しなければ』と思ったのです。クストーツァを見届けること、クストーツァに生まれたことを大切にしなければならな

いと感じ、ワイン造りをしようと決心したのです。私は、伝統とクストーツァで生まれ育ったということ、そして私自身の感性を尊重してワイン造りを行っています。葡萄は、気候や土壌の影響を受けています。しかし、どのようなワインになるかは、ワインを造る人次第なのです。私は、世界のベストワインを造りたいとは思っていません。私のワインを飲んだ人々が『あ、これはピオーナ家のワインだね』と分かるワインが造りたいと思っています。もし、世界中の生産者が同じようなワインを造るなら、ラベルはひとつでいいのです」

——ルチアーノ ピオーナ

ルチアーノからフランチェスコへ 受け継がれるワイン造りの哲学

2019 年の現地訪問の際、「息子がワイナリーを継ぐことを決心してくれた。自分は世界一幸せな父親だ」と嬉しそうに語るルチアーノの姿は、とても印象的でした。今回、現地を訪問してまず驚かされたのは、息子のフランチェスコ（右写真）が父そっくりの佇まいで私たちを出迎えてくれたことでした。外見が似ていることはもちろんなのですが、それ以外の部分——たとえば声や話し方、歩き方や立ち姿、しぐさや気の配り方など、まるでルチアーノに会っているかのような気持ちになる訪問でした。ルチアーノ亡き今でもピオーナ家のワインは本当に毎年素晴らしい品質を誇っています。その理由のひとつは、フランチェスコがルチアーノの哲学を確かに受け継ぎ、ピオーナ家のワインを守っているからだと確信できるひとときでした。



2004VT~2022VT まで 19 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)** 獲得!
クストーツァの最高峰に君臨する傑作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」



アメデオ クストーツァ スペリオーレ 2022

Amedeo Custoza Superiore

畑やセラーでの探求を重ねた、力強く、しかもバランスがとれた、ピオナ家の哲学を最も表現しているワインです。美しく、照りのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。フェルナンダは収穫後にマイナス 20 度で凍らせます。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス 2 度になったらプレスして、果汁を取り出します。凍らせることで果皮の細胞が壊れ、典型的な香りを引き出すことが出来ます。静置し澱引きした後、16~17 度で発酵させます。骨格のあるトレッピアーノとトレッピャネッロはバリックで、ガルガネガは 15~20hL のスラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。5 月末にブレンド、9 月まで瓶熟させます。



- ★「ガンベロ ロッソ 2025」3 グラス (2004~2022VT まで 19 回連続)
- ★「デカンター ワールド ワイン アワード 2024」95 点/ゴールドメダル
- ★「バーレバーネ 2025」95 点、クアリタ/ブレッツォ ★「ルカ マローニ 2025」92 点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. 生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピャネッロ 15%

熟成：バリック(トレッピアーノ、トレッピャネッロ)、大樽(ガルガネガ)で熟成

品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

30 年以上前に弊社社長の稲葉が現地レストランで飲み、探し回って輸入を開始しました

DOC クストーツァのオリジンというべきもう一つの傑作

クストーツァ 2023

Custoza

カヴァルキーナは、1962 年にソンマカンパーニャの行政区であるクストーツァのワインとして、この土地ならではの品種をブレンドして「ピアンコ ディ クストーツァ」という名前でリリースしました。その後、1971 年に DOC クストーツァが認定されました。ガルダ湖の見える丘の上のレストランでこのワインを飲み、とても気に入り捜しまわった挙句に入手出来た、いわくつきのワインです。すでに 1991 年の初回輸入より 30 年以上の年月が経ちますが、一度お試しください。そうまでして探し求めた理由がご理解いただけることでしょう。フレッシュな香りがあり、まろやかで調和の良い辛口白ワインです。「クストーツァはオーケストラ、ソアーヴェは一つの楽器」と、ルチアーノはその違いを表現しています。フェルナンダはコルテーゼのクローン、トレッピャネッロはトカイのクローンです。トレッピャネッロは力強さがあり、しっかりとしたボディになり、ガルガネガは、ミネラルの風味がありエレガントです。それぞれ収穫時期が異なり、トレッピャネッロは 9 月、フェルナンダは 9 月中旬、トレッピアーノとガルガネガは 10 月初めに収穫します。潰れないよう小さな箱に入れて収穫します。除梗して圧搾します。フェルナンダは香り高い品種なので、圧搾の前に 4~5 時間スキンコンタクトします。四つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素に触れないようにします。清澄の後 10~15 日間、18 度で発酵させます。フレッシュさを保つために澱と共に 1 月末~2 月初めまで置き、ブレンドをします。

- ★「ルカ マローニ 2025」94 点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. 生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピャネッロ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-016/JAN：4935919050166/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





クストーツァとは異なり、トゥルピアーナ単一で仕込む「ルガーナ」に注目！
近年トレンドとなっていることにも納得できる素晴らしさです

ルガーナ 2023

Lugana

「ルガーナは稲葉と始めたプロジェクト。随分前に『良いルガーナを飲んだことがない』と言っていたので、自分が造ることを決めた」とルチアーノは話していました。カヴァルキーナでワイン造りをしますが、別会社扱いのため、ブランド名が異なっています。ラベルはニューヨークのアーティスト、Steven Guarnaccia が手掛けたものです。「全く関係ないものが描かれていたので、最初見た時は、彼が酔っ払って描いたのかと思いました」とフランチェスコは冗談交りに話していました。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果物のアロマ、洗練されたエレガントなミネラルのニュアンスが感じられます。素晴らしい骨格とバランスがあり、豊かな風味が口の中に広がります。畑は、ルガーナ D.O.C.の中で最も名高い区画の一つで、ヴェネト州側にあるフラシノ湖のすぐ近くにありま

【白・辛口】<Alc.13.5 %> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.
生産者：ラック（カヴァルキーナ） 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 4 ヶ月
葡萄品種：トゥルピアーナ（トレッピアーナ ディ ルガーナ）100%
品番：I-750/JAN：4935919057509/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

アロマティックで果実味豊かなスタイルを求めた、ピオーナ家のソーヴィニヨン
「フルーティでキリっとした酸があり、若くても味わいがある」——フランチェスコ

ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ 2023

Sauvignon Valbruna

「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」とルチアーノは話していました。ガルダの個性を表現するため、アブリコットや桃といったアロマティックな香りがするクローンを探しました。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。樹齢は約 20 年です。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。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。

★「ルカ マローニ 2025」93 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
生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%
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

¥3,300(本体価格¥3,000)



ドイツのリースリングを 45 年にわたり輸入してきた弊社が自信を持って取り扱う逸品
「ドイツとは異なり、ガルダ特有の塩味を感じるリースリング」——フランチェスコ

リースリング パローニ 2023

Riesling Paroni

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、プレンディーナでは 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。

★「ルカ マローニ 2025」96 点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ 生産者：ラ プレンディーナ
葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共にひと冬熟成
品番：I-830/JAN：4935919058308/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「気候変動によって葡萄が良く熟すようになったことと、樽の比率を上げたことで、品質がさらに高くなりました」——フランチェスコ



ガルダ メルロ 2023

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、ルチアーノお気に入りのワインです。甘く熟したブルーのような香りがあります。フランチェスコは、「ワイナリーはガルダ湖の近くにあるため暑いエリアだと思われていますが、実際には冬がとても寒く、ボルドースタイルのワインにも向いています。フルーティで飲みやすく、重たくありません。熟成によって複雑さは出ていますが、飲み進みやすいスタイルです。もちろんトスカーナとは異なるスタイルですが、気候変動によって葡萄が良く熟すようになり品質が上がっています。父の時代はほとんどステンレスタンクで樽の使用は一部のみでしたが、樽の使用比率を上げています。昔はセラーにスペースが無く、複数年の樽をストックするだけの余裕がなかったためです。4〜5年使用したバリックを使用します」と話していました。畑は石灰質土壌で、大小の石があり水はけが良く、気候はとても穏やかです。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。

【赤・ミディウムボディ】<Alc.13.5 %> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：4〜5年使用したバリックで熟成

品番：I-215/JAN：4935919052153/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

メルロをアパッシメントして造るアマローネスタイルのパワフルな 1 本

メルロ ファイアル 2022

Merlot Faial

ファイアルは、ポルトガルのアゾレス諸島の名前で、イタリアを出発して最初に立ち寄る島です。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。「父が 90 年代に、メルロでアマローネを造ってみようというアイディアを出して始まったワインです。最初は 60 日間のアパッシメントを行なったのですが、コルヴィーナよりも糖度が上がるため、潜在アルコール度数が 20%にもなってしまったそうです。父と叔父が話し合い、アパッシメントしたメルロと、普通に醸造したメルロをブレンドして造ることにしました。父の時代は新樽 100%でしたが今は異なります。このヴィンテージはアパッシメント 60%、通常のワイン 40%のブレンドです」とフランチェスコは話していました。12〜14 日間の醸しを行います。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. 16.0%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：メルロ 100%

熟成：新樽と 2 回使用樽各 50%で 18 ヶ月

品番：IA-097/JAN：4935919940979/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)



メルロ ファイアルの搾りかすでリパッソするという贅沢な造りが特徴のキュヴェ

「正直に言って、このワインは大成功しています」——フランチェスコ

ロッソ プロヴィンシア ディ ヴェローナ 2022

Rosso Provincia di Verona

ルチアーノのアイディアによる新しいスタイルのワイン。ヴァルポリチェッラの伝統的な手法リパッソで造りますが、漬け込みにプレンディーナのメルロ ファイアル (IA-097) の搾りかすを使っています。「コルヴィーナやロンディネッラのチェリーやペッパーの風味に、メルロのカシスやブラックベリーが組み合わさったら面白いと思い、このワインを造りました」とルチアーノは話していました。9 月末にコルヴィーナとロンディネッラ、コルヴィノーネで、ベースとなるワインを仕込みます。それを、ガルダ メルロ ファイアルを抜き取り残った葡萄の搾りかすに入れると、より力強い味わいになります。バリック (2 回、3 回使用樽) と 20hL 入りの樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P 生産者：トッレ ドルティ

葡萄品種：コルヴィーナ 55%、ロンディネッラ 20%、メルロ 15%、コルヴィノーネ 10%

熟成：バリック (2 回、3 回使用樽) と 20hL 入りの樽で 12 ヶ月

品番：I-596/JAN：4935919055963/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 2025 年 8 月時点のものです。