



ナチュラルワイン市場で戦える “INABA NATURE”の生産者

弊社が取り扱う生産者の中には、いわゆる「自然派」に該当する生産者もありますが、「自然派」という言葉を使わないようにしてきました。自然派に分類されるかどうかではなく、生産者がどのような仕事をしているのかに注目してきたからです。情熱をもって丁寧に育て上げた葡萄そのものの品質や風味、その土地に根ざす葡萄畑だからこそ現れる特有の味わい、そして生産者の想いや仕事の結果がどのようにワインに表現されているのかを大切にしています。

亜硫酸無添加や偶発的な発酵による醸造は、それ自体が品質の優劣を決めるものではなく、あくまで表現手法の一つに過ぎません。今回は、あえて“INABA NATURE”と題して、栽培、醸造の過程で人的介入を避けたワイン造りを行う生産者や、タッチが柔らかく葡萄の旨味が感じられる生産者を厳選しました。

「自然派だから」ではなく、「彼らが造ったから」美味しいワインができたのだと、皆様にお伝えしたいと思います。



SANTA DUC



LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES



BARONE CORNACCHIA



CHÂTEAU ROCHER CORBIN



DOMAINE BOEHLER



DOMAINE LE ROC



TENUTA LA VIOLA

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。



TENUTA LA VIOLA

— テヌータ ラ ヴィオラ —

ラ ヴィオラのオーナー、ステファノ ガッベリーニ



Bolleggio
Vino Frizzante

サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高 180m、西向きです。発酵は野生酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を圧搾した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約 12g/L (二次発酵に必要な量) になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも 5 ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。このように葡萄の持っている自然な糖と酵母のみで造られるフリッツァンテです。「2023VT は収穫量が少なかったため、色がしっかりと抽出された」とワインメーカーのエミリオは話します。



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ビアンコ 2023 (左) Bolleggio Vino Frizzante Bianco

柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧を選別しながら手摘みで行います。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ
葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-067/JAN：4935919940672/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ロゼ 2023 (右) Bolleggio Vino Frizzante Rose

野生のベリーやチェリーを思わせるアロマ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧を選別しながら手摘みで行います。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-068/JAN：4935919940689/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。