

ORANGE -UTAN IGP TERRE SICILIANE オレンジウータン

オレンジウータン 2024 **【NEW!】**

ORANGE-utan



シチリアの土着品種 2 種類を使ったオレンジワインです。
「ラベルはファンキーだがワインはクリーン。多くの生産者が、ダーティで欠陥のあるオレンジワインを手掛けている。私たちはピュアでクリーンなワインを求めている」と生産

者は話します。輝きのある美しいオレンジ色。グレープフルーツやレモン等の柑橘系のアロマに加え、かすかにスパイスやミント、ホワイトペッパーの要素が混ざります。口に含むと素晴らしい骨格があり、チャリングな果実のフレーバーが広がります。バランスのとれたフレッシュな酸が全体を支えています。収穫は9月中旬に手摘みで行います。葡萄が潰れないように小さなケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、品種ごとに醸造します。発酵は果皮と共に 17~19 度に温度管理しながら行います。インツォリアは 2~3 週間、ジビッポは 6 週間、果皮浸漬を行います。発酵開始から 7 日~10 日間は毎日、やさしくパンチングダウンを行います。発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月熟成させてからボトリングします。

★「ジャンシス [ロビンソン.com](https://robinson.com)」16.5 点

【白（オレンジ）・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：インツォリア 80%、ジビッポ 20%

認証：ユーロリーフ

品番：IA-157/JAN：4935919941570/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

- ・ラベルはファンキー
- ・ワインはクリーン
- ・オレンジワイン
- ・インツォリアとジビッポ



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



NOSTRU

IGP TERRE SICILIANE

「ノストル」＝「私たちの」

シチリアの土着品種の個性を表現したシリーズで、ラベルにはこの土地に縁のあるものを描いています。



ノストル カリカンテ 2023 (左) **【NEW!】**

Nostru Carricante



ラベルはシラクーザの大聖堂です。カリカンテの名前は一説によるとシチリアの方言で"u carricanti (ウ カリカンティ)"に由来し、何も制限せずに育てた場合、非常に生産量が高くなることを指しています。この品種はエトナ山の斜面で多く栽培されていますが、近年、シチリアの他のエリアでも栽培されるようになりました。カリカンテの畑は標高 400mに位置しています。葡萄の仕立てはギョー、収量をコントロールするため栽植密度を高く (5200 本/ha) し、品質の高い葡萄を得られるようにしています。収穫は 9 月初旬に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵は 17~19 度に温度管理したステンレスタンクで約 20 日間行います。綺麗な澱と共に最低 5 ヶ月熟成させます。桃やリンゴ、柑橘系の果実のエレガントなアロマがあります。素晴らしい酸がありジューシーで、しっかりとした骨格が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」91 点

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. 葡萄品種：カリカンテ 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-154/JAN：4935919941549/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル カタラット ルチド 2023 (中央) **【NEW!】**

Nostru Catarratto Lucido



ラベルはミュール (ラバ) です。シチリアにはカタラットの 3 種類のクローン、カタラット コムーネ、カタラット ルチド、エクストラ ルチドがあります。カタラット コムーネは最も収量が多く、最も広く栽培されています。一方、カタラット ルチドは房と粒が小さく、収量はコムーネよりも低くなりますが、その品質の高さで再注目されるようになってきました。「ルチド」という名前は葡萄の皮がかなり輝いて見えるためです。畑は標高 400mに位置しています。収穫は 9 月中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄を出来るだけ冷たい状態に保つため、収穫は早朝に行います。収穫した葡萄を除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。プレス果汁は 48 時間静置して澱下げします。発酵は 17~19 度に温度管理したステンレスタンクで約 20 日間行います。発酵後、綺麗な澱と共に最低 5 ヶ月熟成させます。その間、定期的にバトナージュを行います。ジャスミンの花、香り高いハーブ、ナツメグのような少しスパイシーなアロマに繊細な白桃の要素が混ざっています。口に含むと非常に調和のとれた生き生きとした酸が感じられ、全体を支えています。長く複雑な余韻には心地よいアーモンドを思わせるフレイバーが漂います。

★「ジェームス サックリング.com」90 点

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. 葡萄品種：カタラット ルチド 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-155/JAN：4935919941556/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル フラッパート 2024 (右) **【NEW!】**

Nostru Frappato



ラベルはタコです。葡萄は自分達の畑から採取した独自のクローンです。9 月末に畑で注意深く選別しながら手摘みします。葡萄が潰れないよう 15kg のケースに入れてセラーに運びます。発酵前に 6~8 度でコールド マセレーションを行います。柔らかく除梗、破碎した後、18~22 度に温度管理したステンレスタンクで 10~12 日間発酵を行います。自然にマロラクティック発酵が行われた後、綺麗な澱と共に 4~6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させてからボトルリングします。野生のベリーを思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマがあります。口当たりは非常にバランスが良く、シルキーでスムーズな果実味があり新鮮、驚くほど長い余韻があります。「4 度くらいに冷やして飲んでも美味しい。シチリアでは生魚にオリーブオイルをかけて冷やしたフラッパートを合わせるが、日本で楽しむならマグロの刺身などにも良いと思う」と生産者は話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：フラッパート 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-156/JAN：4935919941563/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

AZIENDA AGRICOLA **CORTESE**

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼ

ジョヴァンニ コルテーゼの後を継ぎ、再始動したワイナリー シチリアの可能性を感じさせる新進気鋭の生産者



コルテーゼ家からジレリ家へ

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼはシチリア島の南東部、ラグーサ県のヴィットーリアに位置しています。2016年に以前のオーナーだったジョヴァンナコルテーゼという女性から、トレンティーノ出身で3代続くワイン生産者のステファーノ ジレリとマリーナの兄妹が購入し、2017VT からワイン生産をしています。ステファーノは何年も前から、シチリアは高品質ワインの産地としては過小評価されているが、非常に素晴らしいプレミアムクラスのワインを造ることが出来る場所だと確信していました。また、同時にオーガニックでの栽培、非介入主義のワイン造りに最適の土地であることを認識していました。



前オーナーのジョヴァンナ コルテーゼは、自分でワイナリーを維持することが難しくなりましたが、家族の中には誰も継ぐ人がいなかったため、売りに出すことを決意しました。しかし生粋のシチリア人であるジョヴァンナとの交渉は非常に大変で、トレンティーノ出身のステファーノ達が契約を結ぶまでに6年の歳月を要したといいます。2016年にステファーノ達がワイナリーを購入した当時、長い間誰も畑の手入れをしておらず、10年以上灌漑も行われていませんでした。そのため、最初に考えたのは葡萄樹の植え替えとセラーの再建でした。しかし、その年は収穫までに数週間しか残されていなかったため、急いでセラーのメンテナンスを行い、畑に灌漑を施し、葡萄が可能な限りしっかりと成熟出来るようにしました。1ヶ月間にわたり集中的な作業を行い、8月末に収穫を始めました。そこで彼らは、樹齢の高い葡萄の一部が非常にユニークなクローンであることを発見しました。それらは他とはかなり異なっており、畑の状態が悪くなかったにもかかわらず、完璧に熟し、極めて素晴らしい状態でした。

有機栽培と生物多様性

栽培はすべてオーガニックで、殺虫剤や化学的な肥料は使用していません。コンポストとして剪定の際に切り落とした枝を畑に撒いています。葡萄畑の土壌は主に三層あり、第一層は地表から 50～60cm の表土で、粘土と砂で構成されています。第二層はかなり硬い石灰岩です。第三層は、非常に年代の古い地層で、もともと海洋だった 1,000 万年前の土壌となっています。「この地層があることが、ワイン造りにとって非常に重要です。葡萄栽培にも適していますが、同時に他の果物や野菜の栽培にも適しています。古くから質の良い果物や野菜がシチリア島で造られていましたが、この土壌がその理由のひとつです」。実際に、コルテーゼでは植えている作物のうち、15%は葡萄ではありません。多様性のために、オリーブなどの他の植物も植えています。畑や畑を取り巻く環境に多くの動物や昆虫がいること、また地中では 1 つのセクターに対し 1～2 トンの微生物が存在するような状態を保っています。このような環境の多様性、複雑さがあるということは、そこでできる葡萄、ひいてはワインの品質に影響を与えます。生物多様性のある環境を保つことにより、気候変動に耐えられる環境が生まれると考えています。なぜなら、自然には耐える力があると考えているからです。生物多様性を維持する理由は、自分たちが最初に携わった時よりも、環境を良くしなければならないと考えているからです。



またコルテーゼでは、マサルセクションを行っています。すべての穂木は自家畑の葡萄から採取して接ぎ木しています。穂木は特にその畑の特徴が良く出ている葡萄から採取しています。その理由はそれぞれの畑にとって最良のクローンを使うためです。個々の畑、および葡萄樹は、1 本、1 本、状態に合わせて手入れを行います。たった 1 本の木から同じ遺伝子を増やすクローン セクションとは異なり、1 本 1 本の個性が異なる葡萄樹を植えることができます。こうしたほんの少しの違いが、全く同じ葡萄品種であっても、遺伝子学的に強い葡萄になります。すべての畑は独自のリズムで生育し、個性を発揮できるよう促しています。コルテーゼでは台木を土に植えてから接ぎ木を行います。この方法は、通常ならば植えたばかりの若い苗木がウイルスの影響を受けるリスクがありますが、南イタリアではウイルスによる病害発生の心配がないため、実現することが可能です。ステファアーノはオーガニックおよびサステナブルなワイン造りを重要視していますが、それは最良の結果を得られるという理由だけでなく、すべての人間は自然環境に対し責任を負い、誰もが次世代の人々のために環境を守らなければならないと強く考えているためです。



「自然を信じることは非常に大切ですが、時間をかけて科学的なリサーチを行い、バランスを取ることが重要だと考えています。畑を深く理解し、分析し、相互作用を保つことが大切だと考えています。カブクではなく忍耐強く待つこと。私たちはそれぞれの畑の個性が伸びるよう、自然を注意深く観察しています」

ワイン造りの哲学

コルテーゼでは、個々の品種の個性およびテロワールの真のキャラクターを反映させるため、伝統的かつ自然な方法でワインを生産しています。シチリア島では、紀元前 2500 年から古代ギリシャ人によってワインが造られており、当時はアンフォラが使用されていたという歴史からインスピレーションを得て、アンフォラを使った発酵といった古いワイン造りの技術を採用し始めました。伝統的な手法と現代の最新技術を合わせ、その土地の持つあらゆる個性、ニュアンスを表現したワインを造ることを目指しています。

「テロワール、すなわちそこにいる人々、環境、気候など、葡萄栽培とワイン造りに関わるすべてをボトルの中に表現したいと考えています。また、生物多様性を尊重することも重要です。複雑な多様性があり、資源を使い切ってしまうことが、良いワインを作るためには重要です。それが品質にもつながると考えています。また、それに関連してオーガニックやサステナビリティが大切だと言えます。伝統技術を尊重し、その中から自分たちが使えることを応用し、最新技術と伝統を理解し、それらを融合させることで新しいスタイルのワイン造りができると考えています」





「ジェームス サックリング.com」 **92 点!**

シチリアの典型的な葡萄品種をブレンドした白ワイン

ラ セレツィオーネ ヴァネッダ ビアンコ 2022

La Selezione Vanedda Bianco

カタラットとグリッロをブレンドして造る白ワインで、年間生産量は僅か 10,000 本しかありません。輝きのある濃いイエロー、濃い色合いはスキンコンタクトと大樽での熟成によるものです。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口を含むとリッチなテクスチャがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度で 24 時間冷却します。その後、除梗し最低でも 2 日間果皮浸漬を行います。その後、果皮を取り除き、果汁を 30hL のオークの大樽に移し、発酵を最後まで終わらせてます。発酵後、澱と共に最低でも 7 ヶ月熟成させます。ボトリング後、最低 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ジェームス サックリング.com」92 点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：カタラット、グリッロ 熟成：樽で 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-117/JAN：4935919941174/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



品質を追求して造り上げたネーロ ダーヴォラ バリックで発酵・熟成を行う高級感のあるスタイルです

ラ セレツィオーネ セーニャ ネーロ ダーヴォラ 2022

La Selezione Senia Nero d'Avola

ネーロ ダーヴォラ DOC としては決して安くはありませんが、試飲して素晴らしい品質だったため、取り扱いを始めることにしました。生産量は極めて少ないワインで、毎年約 8,000 本しか生産されません。非常に濃いルビーレッド、プラムやブラックベリーの深いアロマにリコリスの要素が混ざっています。しっかりとしたフルボディですが爽やかな酸が全体を支えています。豊かですが非常にやわらかなタンニン、長い余韻が感じられます。葡萄の樹齢は 15～30 年です。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度に冷却します。発酵は解放式のバリック(225L)に約 150L ずつの少量で発酵を行います。樽発酵の場合、温度をコントロールすることが出来ませんが、18～24 度以上にはなりません。少ない量で仕込むことで自然に温度が調整されるためです。発酵はおおよそ 10～12 日間続きます。開いている樽の上から人の手で果皮を突き崩します。果皮からのタンニンを出来る限り優しく抽出するためにこの作業を行います。発酵期間中、機械は一切使用していません。つまりワインは出来る限り優しく扱われます。アルコール発酵後、約 20 日間果皮浸漬を行います。発酵と醸しは全体で 30～35 日間です。果皮との醸しが終わったら、バリックでマロラクティック発酵、その後同じバリックで 12 ヶ月熟成させます。その後さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点 ★「ジェームス サックリング.com」91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100% 熟成：バリックで 12 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-118/JAN：4935919941181/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

シチリアで初めて認定された DOCG からのワイン アンフォラ、バリック、大樽を使用して造る個性的なキュヴェ



ラ セレツィオーネ サブーチ

チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコ 2022

La Selezione Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico



「サブーチ」は 1930 年以來、コルテーゼのワイナリーがある場所の名前にちなんでいます。この場所はチェラスオーロ ディ ヴィットーリアの生産に特に適しているため、この名前をつけました。年間生産量は約 7,000 本です。コルテーゼのワイナリーがあるヴィットーリア周辺は古代ギリシャの文化の影響を深く受けています。古代ギリシャの都市だったカマリナがすぐ近くににあります。コルテーゼでは、古代ギリシャの文化に触発され、チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコを作っています。ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド、様々な種類のチェリーやザクロなどの豊かな果実味が全面的ですが、それに加えてカカオやなめし皮、カラメルの要素も感じられます。口当たりはとてもエレガントで複雑さもあります。素晴らしい集約があり、しっかりとしたタンニンが感じられます。葡萄は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで丁寧に収穫します。収穫した葡萄は小さなバスケットに入れ、保冷庫で温度を 10 度まで下げます。ネーロ ダーヴォラとフラッパートは別々に醸造します。ネーロ ダーヴォラは解放式のバリック (225L) で発酵させます。発酵中、人の手でやさしく果房を突き崩します。一方、フラッパートは 700L のアンフォラで発酵させます。アンフォラは多孔性のため、発酵期間中に理想的な空気交換が行われます。また同時に、ワインは果皮と共に 12 ヶ月間浸漬させておきます。その後、ブレンドを行いバリックと様々なサイズの大樽で 6 ヶ月熟成させます。さらにボトリングの後、3 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.G.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ、フラッパート

熟成：バリックと大樽で 6 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-119/JAN：4935919941198/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

フラッパート 100%で造る生産量わずか 2,000 本の最上級品 アンフォラを巧みに使い、素晴らしい逸品に仕上げています



ボスコピアーノ フラッパート 2020

Boscopiano Frappato



2005 年に植樹した約 1ha の単一畑「ボスコピアーノ」で育つフラッパート 100%で造られる最上級ワインです。他とは違う個性を持った唯一無二のワインです。畑の名前はヴィットーリアにある森の名前にちなんでいます。年間僅か 2,000 本しか造られない、たいへん希少なワインです。紫を帯びた透明感のあるルビーレッド、赤い果実やスパイス、花のアロマに加え、オレンジやアーモンドの要素が混ざっています。口を含むとブラッドオレンジやジンジャーの風味も感じられます。極めて上品でしなやか、長い余韻が感じられます。自家畑の葡萄から採取された穂木によるクローンで、仕立てはギョー、栽植密度は 4,500 本/ha です。フラッパートはやや晩熟のため、収穫は 10 月初旬に行います。葡萄の熟度や葡萄の個性に合わせて何回にも分けて、手摘みで収穫を行います。15~18kg のバスケットに入れ、保冷庫に一晩置きます。葡萄の温度が 6~8 度に下がったら除梗し、選別を行います。柔らかく破碎した葡萄を 700L の小型のアンフォラに入れて発酵させます。発酵中、複数回のルモンタージュを行います。発酵が終わりに近づいたら果帽が液体に浸るまでアンフォラの蓋を下げます。ワインはそのまま果皮と共に翌年の秋までアンフォラに入れておきます。その後、ラッキングを行い、異なるアンフォラのワインをブレンドし、ステンレスタンクに移し 6 ヶ月熟成させます。



★「ジェームス サックリング.com」92 点

★「デカンター 2025.7」92 点

【赤・フルボディ】 <蠟キャップ> <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：フラッパート 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-120/JAN：4935919941204/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)