



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネなのに
この価格！？

弊社が初めて訪問したのは 1997 年のこと。ヴァニタリーのブースで試した納得のいくワインのほとんどが、法外とも言える高い価格でした。ほぼ諦めかけた気持ちで、出展していなかったリゲッティ家を訪問したところ、その品質と価格に驚きを隠せず、翌年には彼らのワインの取り扱いを始めました。

毎年変わる気候に合わせて
小さな変化を積み重ねる

「嵐が来たり、霜害が起きたり、気候変動によって品質の維持は難しい状況といえます。だからこそ、より畑仕事が重要だと考えているのです。毎日畑に出ています。ワインの状態も細かく管理し、アパッシメントや熟成の期間など、毎年ほんの少しですが変えています。それが高品質の秘訣です」。

グラス一杯で終わらない
飲み続けられるスタイル

ヴァルポリチェッラ クラッシコ の 5 つの村すべてに約 60 軒の契約農家があり、北から南まで点在する、気候も標高も様々な畑の葡萄をブレンドすることでバランスの良いワインにしています。また、白ワイン用のプレス機を使うことでしなやかなタンニンを実現しています。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2021 Amarone della Valpolicella Classico

18 軒の契約農家の最良の葡萄を買っています。野生酵母で発酵させます。アマローネを仕込む時期はとても寒く、葡萄の糖度も高いため、発酵に時間がかかります。その後 50hL のフレンチオークの 2 回使用樽で 15 ヶ月熟成させます。アルコール度は高く、パワフルなワインになります。やや濃いガーネット色、アマローネ独特の個性的な強く甘い香り。果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており、素晴らしいワインです。「アマローネを飲む時にはパルミジャーノがベスト」とジャンマリアは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G. 生産者：ルイジ リゲッティ

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、その他

熟成：50hL のフレンチオークの樽で 15 ヶ月

品番：I-098/JAN：4935919050982/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



DRAGON CAVA

GRAN TRADICIÓN BRUT

30年以上のロングセラー
“ドラゴン”待望の泡

1994年の取り扱い開始以来、30年以上にわたり多くのお客様に愛され続ける“ドラゴン シリーズ”。フルーティなものから熟成感のあるものまで手ごろな価格で楽しめるという魅力があります。そんなコストパフォーマンスの高さをDOカバでも実現しています。

手ごろな価格のカバを
多くのお客様に届けたい！

昨今、円安の長期化や、現地価格や輸送費の度重なる高騰など、輸入ワインにとって厳しい状況が続いています。そのような中でコストパフォーマンスの高いDOカバをお客様にお届けしたいと考え、“ドラゴン”のカバを輸入し始めました。その美味しさと価格のバランスの良さでご好評をいただいています。

本格的な味わいも
人気の秘密

DOカバは、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によって時間と労力をかけて生産されます。DOカバのスタンダードクラスは最低9ヶ月熟成させなければなりませんが、この“ドラゴン”のカバの熟成期間は、なんと15ヶ月！手間暇かけた造りの上に、さらに複雑な味わいを得るために、品質にこだわった本格派というのも人気の秘密です。

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV
Dragon Cava Gran Tradición Brut



このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレイバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.11.5%＞
国／地域：スペイン／ペネデス／D.O. 生産者：ベルベラーナ
葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%
熟成：瓶詰後 15ヶ月 認証：VEGAN
品番：S-283／JAN：4935919072830／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)