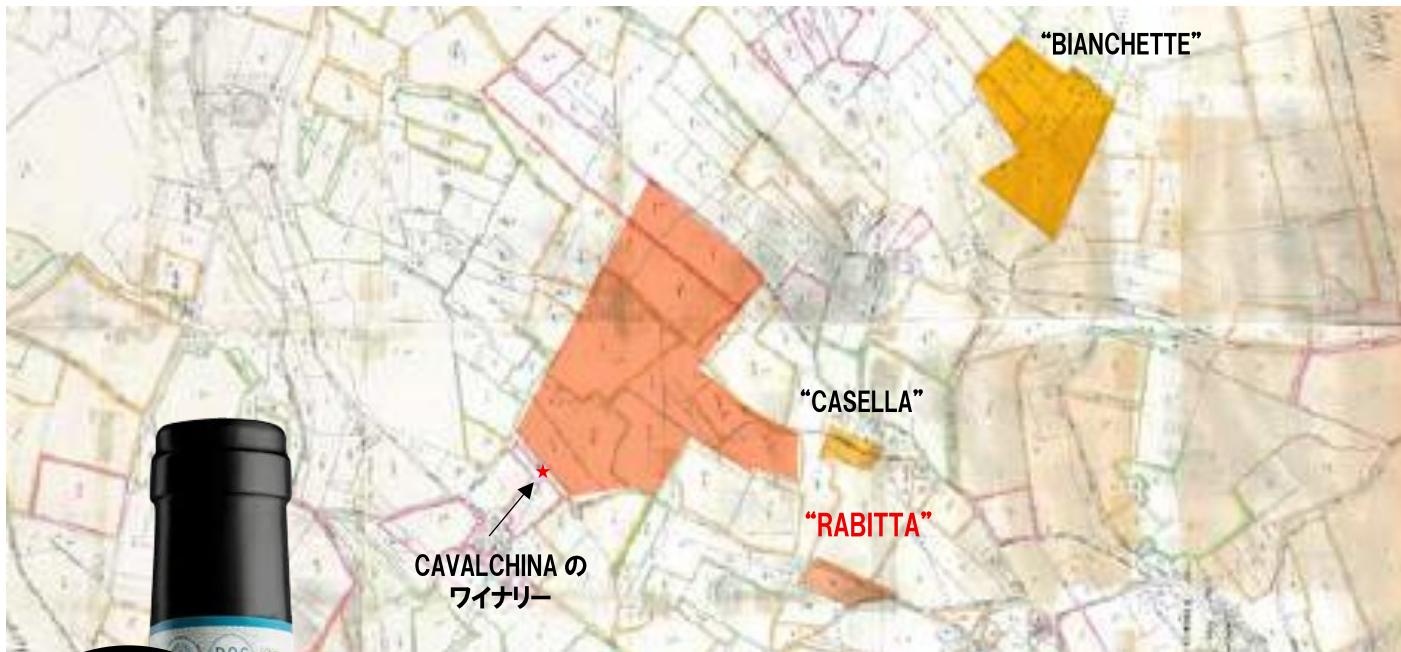


# オーストリア統治時代にすでに名前が知られていた クストーツァの最上区画“ラビッタ”的ワインが新入荷！



限定  
120 本



イタリアの他の産地と同様に、私たちの土地でも、ローマ時代から葡萄栽培は行われてきました。私たちの地域における葡萄栽培に関する最も古い記録は、1848年に遡ります。この地図は、当時この地を統治していたオーストリアのハプスブルグ家によって作成されたものです。彼らは、畠を3つの等級で格付けしました。色付けされている箇所は、現在私が所有している畠です。その畠は当時、第1級、第2級の格付けを受けていました。

——ルチアーノ ピオーナ（2013年6月来日セミナー時のコメント）

## ラビッタ クストーツァ リゼルヴァ 2023 Rabitta Custoza Riserva

**[NEW!]**

カヴァルキーナが造る、最上級のクストーツァです。土着品種によるブレンドで、世界に名だたる偉大な白ワインに匹敵するワインを造りたいという想いから、何年も試行錯誤を行った末に誕生しました。「ラビッタ」は畠の名前です。オーストリア統治時代にすでに地図上に区画名が記されている唯一の畠で、当時から非常に良いと認められていた歴史があります。「私たちは素晴らしい白ワインの造り手として知られてきましたが、さらに先を目指し、インターナショナルなスタイルの素晴らしい白ワインを造りたいと考えました。バリックで発酵、熟成させるブルゴーニュの造り方ですが、ブルゴーニュのコピーではなく、あくまでもカヴァルキーナのスタイルとして造り上げました。2015VTに初めて造ってみましたが、その時は上手くいきませんでした。マロラクティック発酵を行なったシャルドネを10%だけブレンドすることで、良い結果を得ることができました。独自のアイディアを持ったワインです」とフランチェスコは話していました。豊かで芳醇なアロマ、ミネラル、柔らかな酸味、しっかりとしたボディがあります。

標高 130~140m、南西向き、葡萄の仕立てはギヨーです。石灰岩、粘土、一部に砂利の混ざるモレーン土壤です。収穫は最も優れたものだけを厳しく選別しながら手摘みで行います。品種によって熟す時期が異なるため、数回に分けて収穫を行います。セミアロマティック品種であるフェルナンダはアロマを最大限に引き出すため、クリオマセレーションを行います。収穫後、小さいケースに入れてセラーに運び、温度を下げるための貯蔵庫で氷結させます。その後、温度を約0度まで戻し、除梗せずに圧搾します。凍らせて果皮の細胞が破裂し、その結果、フェルナンダに特徴的なアロマが引き出されます。圧搾して濾過した後、品種ごとにフレンチオーク樽（2年樽と3年樽）に入れて発酵させ、その後約10ヶ月熟成させます。樽熟成後にブレンドを行い瓶詰めします。1年間の瓶熟を経てからリリースします。

★参考：2022VTが「ジェームス サックリング.com」で95点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国／地域：イタリア／ヴェネト／A.O.C.

生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：フェルナンダ、ガルガネガ、

トレッビアーノ トスカーノ、シャルドネ

熟成：フレンチオーク樽（2年樽と3年樽）で約10ヶ月

品番：IA-172/JAN：4935919941723/容量：750ml

**¥8,800** (本体価格¥8,000)



2004VT～2023VTまで20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、ビオー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拡がります。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。凍らせてことで果皮の細胞が壊れ、典型的な香りを引き出しがちが出来ます。静置し濾過をした後、16～17度で発酵させます。骨格のあるトレッビアーノとトレッビアネッロはバリックで、ガルガネガは15～20hLのスラヴォニアノークの大樽で熟成させます。5月末にブレンド、9月末まで瓶熟させます。



- ★「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
- ★「ベーレベーネ 2025」95点、クリアリタ/プレツツオ ★「ルカ マローニ 2025」92点
- ★「ワイン エンスージアスト」93点&Cellar Selection、

【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%、トレッビアーノ 15%、トレッビアネッロ 15%

熟成:バリック(トレッビアーノ、トレッビアネッロ)、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

※無くなり次第2024VTに切り替わります。

カヴァルキーナは、1962年にソンマカンパニーナ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「ビアンコ 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、探し回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、一度お試しいただければ、今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、ソー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、トレッビアネッロはトカイのクローンです。トレッビア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、トレッビアネッロは9月、フェルナンダは9月中旬、トレッビ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濾過と共に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%、トレッビアーノ 15%、トレッビアネッロ 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)

# 弊社のイタリアワインの歴史と共にある カヴァルキーナの“クストーツァ”

## 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 年にソンマカンパニーナ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「ビアンコ 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(ビアンコ 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、世界中を見て周ったり、ヨットで大西洋を数回横断したりしたこともありました。ある時、世界を旅して地元に帰ってきて、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ってしまった自分に気付きました。丘にある石を見ていると、小さい頃、葡萄畠で祖父を手伝ったことや、地元のトラットリアに連れて行ってもらったこと、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作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。2025 年、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。

