



オーナーのアレッシオ（2026年4月に逝去）

## ディ マーヨ ノランテ



DI MAJO NORANTE



すべての畑でオーガニックの認証を取得  
土着品種にこだわり、その魅力を引き出す

モリーゼの地位を押し上げた  
イタリアのトップ生産者



モリーゼの大使として知られていたアレッシオが、2026年4月に惜しまれながら世を去りました。1996年に輸入を開始してからちょうど30年の節目の年に、このようなお知らせをするのは大変残念ではありますが、彼の哲学が込められたワインを今一度多くの方に、改めて味わっていただけましたら幸いです。

「アレッシオは存在感があり、笑顔が素敵で、真摯な情熱の持ち主だった。古き良き時代の人だったが、常に気を引き締めていて、ワインを深く愛する若者のようなエネルギーと熱意を持っていた。

彼とハグをするのは自然なことで、飾らない、心からの交流だった。彼がいなくなって本当に寂しい」

—アンジェラ ヴェレノージ



「彼をライバルだと言う人もいたが、私にとってアレッシオは常に兄弟のような存在で、ワインの話などしたこともなかった。

今日からあなたがもうここにはいないと思うと、とても悲しいが、あなたが新しい次元からでも、できる限りのことをして私のそばにいてくれると信じている。安らかに眠ってください、友よ」—ヴァレンティーノ ショッティ

モリーゼは紀元前のころから、サムニウム人などによって葡萄栽培が行われてきた歴史的な地域ですが、生産されるワインの多くは地元消費が中心的で、日常消費用のワイン生産地域として知られています。イタリア20州の中でも最も知名度の低い州、と言われるほどですが、そんなモリーゼで世界の名だたるワインに比肩するようなワインを生み出しているのがディ マーヨ ノランテです。ディ マーヨ ノランテだけでなく、モリーゼ全体のワイン産業の地位を押し上げたのは、他でもないアレッシオの功績といえます。アレッシオは、父ルイジから引き継いだ伝統を守りながらも、現代的な手法を取り入れながら最良のワイン造りを行うための努力を続けました。代々受け継いできた140haに及ぶ自社畑は、すべてサンタ クリスティーナ侯爵家の旧領地にあり、モリーゼでも優れたテロワールを誇ります。すべての畑はオーガニックで管理されていますが、この土地の山脈と海風が交差する微気候が病害リスクを避け、化学的介入を最小限に抑えることを可能としているからこそすべての畑をオーガニックで栽培できる、と言い換えることもできるのです。アレッシオは、その恵まれた土地に対し、適した葡萄品種を栽培することで、ポテンシャルを最大限に引き出すことに成功しました。さらに、著名な醸造コンサルタントであるリッカルド コタレッラと交流を深め、ワインに現代的なタッチを加えることで、世界の偉大なワインに匹敵するほど高品質なワインを生み出しました。

- ・モリーゼのリーダーであり、イタリアのトップ生産者のひとつ
- ・自然食品しか口にしない妻のためにすべての畑をオーガニックで管理
- ・アンティノリと共同開発した技術で赤ワインの質感をエレガントに品質向上のために情熱を注ぎ続ける
- ・「トップクラスの生産者と同じ品質。しかし、価格は彼らよりはるかに安い」
- ・トレ ビッキエーリを通算 22 回獲得モリーゼ唯一の“2 星生産者”
- ・1996 年の輸入開始から 30 年。さらに磨き上げられた品質の高さに、現地視察で改めて驚かされました！

## べと病が発生しづらい地理的優位性を活かし、妻のためにすべての畑をオーガニックで管理

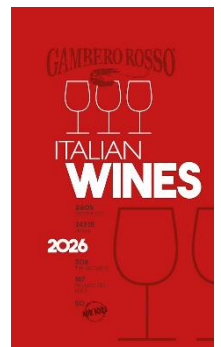
ディ マーヨ ノランテは現在、140ha もの広大な葡萄畑を所有していますが、そのすべてでオーガニック栽培を行っており、ICEA の有機認証を取得しています（右図は ICEA の認定書で、品種ごとに列があり、すべての列に「BIOLOGICO/ORGANIC」と記載されています）。オーガニック栽培は 20 年以上続けて来ましたが、基本的にラベルには表示していません。これは、有機認証を表示するためにオーガニック栽培をしているわけではなく、自然食品しか口にしない妻のために思って始めたことだからです。また、一部の畑ではユーロリーフの認証も取得しています。スタンダードクラスであっても妥協せず、畑仕事にこだわっていることが分かります。



アレッシオの息子であり、セールスを担当するルイジは次のように話してくれました。「私たちの葡萄畑は、アブルツツォのマイエツラ山塊、プーリアのガルガーノ山塊、そして海を挟んだクロアチアのディナリ アルプス山脈という 3 つの巨大な山々に囲まれています。これらの山々が巨大な障壁となって雨雲をせき止める一方で、アドリア海から吹き込む風が常時畑を吹き抜けることで、葡萄畑の湿度は年間を通じて低く保たれています。この風と地形のメカニズムにより、葡萄栽培における最大の脅威であるべと病などのカビ由来の病害リスクが自然に抑制されるのです。私たちが化学的介入を最小限に抑えた栽培を実践できているのは、単なる思想的なトレンドではなく、病害の発生を抑えることができる地理的な優位性によるものでもあります」。

## 『ガンベロ ロッソ』の最高評価、「トレ ビッキエーリ」を 22 回獲得

ディ マーヨ ノランテは、イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の最高評価である「トレ ビッキエーリ」を 22 回獲得しており、同誌の 2 星生産者のページに掲載されています。この評価は、トスカーナのグラッタマッコやピエモンテのマッソリーノなどの著名なワイナリーと同等となっています。同じ 2 星生産者としては他にも、ジュゼッペ クィンタレリやベルターニ、ビオンディ サンティ、ルチアーノ サンドローネなどの著名な生産者が掲載されています。これはモリーゼのトップ評価で、モリーゼで唯一の星付き生産者（「トレ ビッキエーリ」を 10 回以上獲得した生産者）となっています。『ガンベロ ロッソ 2026』では、2,605 軒の生産者の 24,315 本のワインが掲載されており、「トレ ビッキエーリ」はわずか 508 本（全体の 2.08%）のみです。このような権威あるワインガイドでの高評価に対し、ディ マーヨ ノランテのワインは入手しやすい価格であることも魅力のひとつといえます。



「地球上で最も価値のあるものを探し求めていた私にとって、このワイナリーは、個性があり風味豊か、そして味わい深く、しかも破格で販売されているワインの数々で際立っていた」

——ロバート パーカー（『ワイン アドヴォケイト』の創設者）

「モリーゼのワイナリーの中でも、国際的な知名度においてディ マーヨ ノランテに並ぶものはない」

「このワイナリーはイタリアでも屈指の（そして最も安定した）お買い得ワインを提供している」

——モニカ ラーナー（『ワイン アドヴォケイト』のレビュアー）

「ディ マーヨ ノランテのワインを試飲して、本当に感動した」

——アントニオ ガッローニ（『ヴィノス』の創設者・レビュアー）

## アンティノリと共同開発した技術でエレガントさを追求 発酵中にタンクの底に沈んだ種子を除去することで、 苦味やグリーンな風味を抑制しています

2026年4月、イタリア視察にてディ マーヨ ノランテのワインを試飲した弊社スタッフは、そのクオリティの高さに改めて驚かされました。どのワインも非常にエレガントで、心地よい飲み口があり、純粋なフルーツの美味しさが楽しめます。それでいて、上質なワインに特有の風格のようなものが備わっており、赤ワインのタンニンの質感の良さには特筆すべきものがあります。「私たちが栽培している黒葡萄品種は、主にモンテプルチャーノとアリアーニコです。これらの葡萄は苦みや、グリーンなフレイバーをワインに与えるという特徴があります。そこで私の父であるアレッシオは、アンティノリの技術チームと一緒に、発酵中にタンクの底に沈んだ種子を除去するための機械を開発しました。この技術によって、私たちの赤ワインの品質はさらに高まりました。私たちのワインは、トップクラスの生産者と同じ品質です。しかし、価格は彼らよりはるかに安いと思います」と、アレッシオの息子であり、セールスを担当するレイジは話してくれました。



アレッシオの息子のレイジ（右/2026年に撮影）

## 濃密なスタイルになりがちな南イタリアだからこそ、 エレガントなワインを造ることにこだわりがあります

「また、トスカーナやピエモンテの高級ワインの生産者を訪ねると、抽出の効率が良くとされるトロンコ コーニコ（トロンコニック/円錐型）の発酵用タンクが並んでいることがあります。しかし、私たちはあえて通常の細長い形のステンスタックを使用しています。私たちの畑で育つ葡萄は、そのテロワールによって濃密な味わいを獲得します。そのため、過剰なタンニンの抽出を抑制し、エレガントな質感を表現するために、果皮と果汁が接触する際の表面積比率を下げています。これらの醸造方法を取ることで、一般的にイメージされる“南イタリアらしい太陽の光をたっぷりと浴びた、濃厚で重たさのあるワイン”ではなく、エレガントなスタイルのワインを造ることができています」。



ラベルも右側のエレガントなものに随時変更を予定している



偉大な父、アレッシオの跡を継ぐ次世代のノランテ ファミリー。

アレッシオの父と息子、2人の「ルイジ」に捧げるワイン

# DON LUIGI

## RISERVA

ドン ルイジ リゼルヴァ 2017

VINOUS  
ヴィノス 2023.5  
**92**pts

BIBENDA  
ビベンダ2022  
**5房**



アレッシオの父と息子、二人の「ルイジ」に捧げるワインです。畑は標高 100m のマルタローザ地区にあります。土壌は石灰岩で、ワインに骨格とボディを与えます。葡萄が完熟し、風味が凝縮するのを待って収穫を行います。1ヶ月かけてマセラシオンを行いますが、毎日、どのくらいの成分が抽出されたのかを確認し、テイastingを行なってベストな状態を見極めます。その後、ワインはフレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月、瓶で12ヶ月熟成させています。樽はワインを完成させるために必要なものであり、風味をつけるために使用するわけではありません。ドン ルイジは、濃厚で風味豊かな葡萄を使用するフルボディなワインなので、あえて新樽を使用することで完成された味わいに近づけます。これにより、食事との相性も良く、ワインだけでも美味しく楽しむことができる、ディ マーヨ ノランテの哲学「重いワインからエレガントなワインへ」を表現するワインになります。



- ★「ワインハンター アワード 2022」プラチナム
- ★「ビベンダ 2022」5房 ★「ヴィノス 2023.5」92点



**赤・フルボディ** <Alc. 15.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 有機認証：ユーロリーフ  
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月  
品番：I-318/JAN：4935919053181/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

「ガンベロ ロッソ 2024」でトレ ビッキエーリを獲得!!

ディ マーヨ ノランテの名を広めた  
やわらかくエレガントなアリアーニコ

アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2019  
Aglianico Contado Riserva

アレッシオが造りたいアリアーニコは、やわらかく、エレガントで繊細さを持つワインです。良いワインであるほど、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現しています。「コンタド」は、地域の総称です。多くのアリアーニコのクローンがある中、タウラジのクローンを使っています。他の産地のアリアーニコは太く重くなりますが、石灰質土壌のため丸くエレガントなワインとなります。ステンレスタンクで発酵させます。マセラシオンは長めに1ヶ月行います。オーク樽（新樽でない）で12ヶ月熟成させます。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。



- ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2024」3グラス（トレ ビッキエーリ）
- ★「ファルスタッフ 2024.10.16」93点

**赤・フルボディ** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：オーク樽（新樽でない）で12ヶ月  
品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



「このワインこそ私の哲学。葡萄の旨み、力強さと  
やわらかさが表現されている」—アレッシオ ディ マーヨ ノランテ



## ラミテッロ ロッソ 2020

Ramitello Rosso

「このワインこそ私の哲学です。葡萄の味、力強さとやわらかさが表現されています」とアレッシオは話していました。また、アレッシオの息子、ルイジは「モンテプルチャーノがフレッシュさや柔らかさ、アリアーニコが骨格や複雑さを表現しています」と話します。畑は標高 100m で、粘土土壌です。伝統的な方法で醸造し、約 1 ヶ月マセラシオンさせます。マロラクティック発酵させます。30%をフレンチオークのバリック (1 年使用樽)、70%をステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、その後ブレンドして大樽で 12 ヶ月、さらに瓶で 6 ヶ月熟成させます。明るいろビー色、ブラックベリーやサクランボのフルーティな香りがあります。ピロードのようななめらかな口当たり、白身や赤身の肉、ジビエに良く合います。



★「ファルスタッフ 2024.10.16」95 点

**赤・フルボディ** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/DOC ビフェルノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 80%、アリアーニコ 20%

熟成：30%バリック、70%ステンレスタンクで 6 ヶ月、大樽で 12 ヶ月

品番：I-065/JAN：4935919050654/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



## Veronelli 2025

ヴェロネッリ

★★★

/ 90 pts

古代品種モスカート レアーレを使用  
濃密な果実味が堪能できる感動的な甘口ワイン

# APIANAE

アピアーエ 2018

ローマ帝政時代の農学者コルメッラ達によると、この古い品種は紀元前 200 年から栽培されていました。アペは「蜜蜂」という意味で、蜂が葡萄に吸い寄せられることからアピアーエと名付けました。畑は標高 200m で、砂と粘土土壌です。畑で樹に付けたまま乾燥させ、40%程水分が減ったところで選別します。貴腐の付いた葡萄は除きます。コールド マセラシオンさせ、軽くプレスします。温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。12 ヶ月ステンレスタンクで、さらに 6 ヶ月瓶で熟成させます。輝きがあり僅かに琥珀色のある柔らかな黄金色で、メロン、アプリコット、エニシダ、蜂蜜等の香り、とろりとした舌触りです。酸がしっかりとて、フレッシュさが感じられます。スペシャルボトルに詰めています。

★「ヴェロネッリ 2025」3 星/90 点

**白・甘口** <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ

葡萄品種：モスカート レアーレ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月、瓶で 6 ヶ月

品番：I-417/JAN：4935919054171/容量：500ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

聖ゲオルギウス（サン ジョルジョ）のドラゴン退治伝説をモチーフにした  
単一品種の特徴を表現する IGP テッレ デリ オシのシリーズ

## TERRE DEGLI OSCI IGP



ファランギーナ

サンジョヴェーゼ

カベルネ

ノランテのファランギーナは酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です  
ファランギーナ テッレ デリ オシ 2024 (左)

*Falanghina Terre degli Osci*

ポルトカンノーネの新しい畑カマルダの若い葡萄から造っています。モリ ビアンコ (I-404) とは、畑が異なり、標高 200m で石灰岩質が多くなっています。酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。10~12 時間、コールド マセレーションさせてから、ステンレスタンクに入れ 16~18 度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタンクで、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。

**白・辛口** <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP  
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月  
品番：I-363/JAN：4935919053631/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

ノランテが唯一、国際品種から造る豊かで力強い 1 本

カベルネ テッレ デリ オシ 2023 (中央)

*Cabernet Terre degli Osci*

輝きのあるルビーレッド、口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。畑の面積は 20ha、南東向きの粘土質土壌です。10 月に収穫します。ブナマティックプレスで压榨し、10~15 日マセレーションさせます。23~24 度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。500L のトノーで 3 ヶ月熟成させます。

**赤・フルボディ** <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%  
熟成：500L のトノーで 3 ヶ月  
品番：I-562/JAN：4935919055628/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

南イタリアらしい、まるやかでリッチなサンジョヴェーゼ

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2021 (右)

*Sangiovese Terre degli Osci*

美しいルビー色、すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまるやか、エレガントさも備えています。畑は標高 50~100m で、石灰質土壌です。1 ヶ月マセレーションさせます。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に 3 ヶ月入れ、さらに瓶で 3 ヶ月熟成させます。

**赤・ミディアムボディ** <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：大樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月  
品番：I-327/JAN：4935919053273/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

実は、2026 年 4 月の現地視察時に最も驚かされたのは、このスタンダードクラスの品質の高さでした



モリ ビアンコ 2024

*Moli Bianco*

ラミテッロ地区の畑で、標高 50~100m、砂質土壌です。収穫した葡萄は、果皮と接触させながら、コールド マセレーションを 12~24 時間行ないます。16~18 度に温度管理の下、ステンレスタンクで発酵、及びマロラクティック発酵させ、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。明るい麦わら色、爽やかで、穏やかな酸もあり、やわらかな味わいです。

**白・辛口** <Alc. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：ファランギーナ 100%  
品番：I-404/容量：750ml  
JAN：4935919054041  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)



モリ ロッソ 2024

*Moli Rosso*

ラミテッロ地区の畑で、標高は 100m、粘土土壌です。澱と寝かせる時間を長くすることによって、よりリッチでボディのあるワインに仕上がりました。マロラクティック発酵も行ないます。3 ヶ月瓶で熟成させます。明るいルビー色、スミレや森のベリーのフレッシュな香り、カカオやチョコレートっぽい要素が感じられます。ルイジは、「このワインは骨格がしっかりとしたタイプではなく、軽やかさを表現しています」と話します。

**赤・ミディアムボディ** <Alc. 13.0%>  
国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 80% アリアーニコ 20%  
品番：I-403/容量：750ml  
JAN：4935919054034  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)