

2026 ✈️
イタリア
現地視察



rocca dei Mori **ROCCA DEI MORI**
ロッカ デイ モリ

「ロッカ デイ モリは最高品質のプレミアムラインで、
120ha の葡萄畑のうち、わずか 20ha からしか造らない」

希少なプレミアムライン
ROCCA DEI MORI

20ha



左から、現オーナー兼醸造家のマッシミリアーノと輸出責任者のジョルジャ

「ロッカ デイ モリのワインは最高品質のプレミアムラインで、120haの葡萄畑のうち、わずか20haからしか造らない。そして、良い畑からというだけではなく良い年にしか造らない。さらに、収量制限を行い、長期間のマセラシオンを経て、最高の樽で熟成させて、最高のコルクを使う。だから私たちのワインは、10年でも20年でも熟成できる」

—マッシミリアーノ アポロニオ



アルベレッロ プリエーゼ

“ロッカ デイ モリ”の名前でリリースするワインはすべて、アルベレッロ プリエーゼという仕立てで栽培されています。葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるのを防いでくれます。そのかわり、地面からの日光の反射に

よって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。良い葡萄だけを選別しながら手摘みします。この仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパーリエーラ、グイヨ等）の場合、1haあたり15,000kgから20,000kgの収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1haあたり、僅か5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。



- “ロッカ デイ モリ”は上級品 厳選した20haのみ使用
- さらに仕立ては収量が落ちる アルベレッロ プリエーゼを採用（アポロニオ ラインは上級品のみ）
- 「コンペティションに出すために 毎年ワインを造る人もいるが、 私たちは良い年にしか造らない」
- 長期熟成を前提とするからこそ ネグロアマーロにこだわり、 最良のコルクと樽にこだわる
- 国際品種をブレンドしたワインや 甘味を残したワインは造らない 「この土地ならではの味」を重視



最良のセレクションラインである“ロッカ デイ モリ”において さらに完璧なヴィンテージにしか生産しない最上級品です

スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2018 Squisano Riserva Ujliesia

良い年にしか生産しない“ロッカ デイ モリ”の中でも、さらに完璧なヴィンテージにのみ生産するトップ キュヴェです。近年では、2007、2008、2013、2015、2016、2017、2018VTに生産しました。2016VTのように困難な年もありましたが、畑での作業や葡萄の細かな選別を行うことで生産できたそうです。2018VTは葡萄が完璧に熟した年で、素晴らしいクオリティに仕上がりました。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で30～45日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で24ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5年寝かせてから樽に仕上げられています。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。非常にしなやかなタンニンが感じられ、まさに飲み頃です。

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで24ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-555/JAN：4935919055550/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「多くの生産者が造る、残糖を残した甘くて重いプリミティーヴォとは異なる。
完全発酵させて、この品種が持つプルーンのような風味を引き出している」——マッシミリアーノ

プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2022

Primitivo Salento Briacò

「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、この地域にしかないプリミティーヴォを使いました」という思いの詰まったワインです。ブリアコは、プーリアの言葉で「ウブリアーコ=酔っ払い」という意味です。畑は、石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30~45日間発酵させます。アメリカンオークのバリック（225L）で12ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：アメリカンオーク樽で12ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556/JAN：4935919055567/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「サレントで出来る最高の濃厚なワイン」——マッシミリアーノ

プリミティーヴォとモンテプルチャーノをブレンドして造り上げます

サレント ロッソ スムサム 2021

Salento Rosso Sursum

畑は石灰質主体で、幾つかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。気候はおだやかな冬と乾燥した春と夏が特徴です。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30~45日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークのバリック（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークのバリック（225L）で12ヶ月熟成。ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。ルビーレッドで、甘い樽の香り、まろやかなタンニンです。ロッカ デイ モリで最も良く知られ、一番売れているワインです。「ロッカ デイ モリで何かおすすめのワインを一つ挙げてくれませんか？」と聞かれたらこれをおすすめします」とマッシミリアーノは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：アメリカンオーク(PR)、フレンチオーク(MP)で12ヶ月、ブレンド後大樽で数ヶ月

品番：I-581/JAN：4935919055819/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「このワインの2023VTは、品質に満足できず生産しなかった。

私たちは毎年、トップクオリティのワインを造るために努力している。

コンペティションに出さなければならないからと、毎年ワインを生産することはない。

だから、ワインガイドとはあまり仲良くないんだよ」——マッシミリアーノ

サリチェ サレンティーノ ロッソ 2022

Salice Salentino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除きほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されます。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30~45日醸しをします。発酵後、フレンチオークのバリックで6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。ブラックベリーとプラムのエレガントで強いアロマ。口の中では心地よくまろやかで、酸はバランスが取れています。滑らかでしっかりとしたタンニン。香りも味わいも素晴らしいワインです。

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-557/JAN：4935919055574/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



「この価格帯のワインも、私たちは木樽で熟成させている。
テクニックによってではなく、自然に酸素を与えることができる。
だからこそ、長期熟成が可能なクオリティになる」——マッシミリアーノ

コペルティエーノ ロッソ 2022

Copertino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45日間発酵させます。スラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月、その後アリエ産のフレンチオークのバリックで12ヶ月熟成させます。その後、清澄もろ過もせず瓶詰めし、瓶で6～12ヶ月熟成させてからリリースします。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしてまろやかで、よいタンニンがあります。

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月、アリエ産のフレンチバリックで12ヶ月

品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



「樽とコルクを使用することでワインに酸素を与えて熟成させている。
これにより、硬さがなくソフトなタッチと長い余韻が生まれる。
ローズマリーなどのハーブが自生しており、その風味が出る」——マッシミリアーノ

サレント ビアッコ エレナ 2022

Salento Bianco Jelena ※無くなり次第、2023VTに切り替わります。

良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい、と考えたことがきっかけで出来ました。グリッロは、マルサラに使う葡萄で、シチリアの地葡萄のように言われますが、元々はプーリアの品種です。マッシミリアーノの好きな品種です。畑は、石灰質で、いくつかの領域を除き殆どが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。仕立てはギヨーです。全ての品種と一緒に（混醸）樽発酵、樽熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリックです。12ヶ月樽熟成した後、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎず、ソフトでエレガントなスタイルに仕上がるからです。黄桃のシロップ漬け、バニラの香りがあります。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア サレント/I.G.P.

葡萄品種：グリッロ 40%、ビアッコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%

熟成：アカシアの樽で12ヶ月

品番：I-582/JAN：4935919055826/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

「フォルテ インカント」の仕立てはコルドーネ スペロナート。
そのため「ロッカ デイ モリ」よりも収量は多く、エントリークラスとなる。
若木の葡萄を使用しているが、このワインも10年は熟成できる」——マッシミリアーノ

サリチェ サレンティエーノ ロッソ フォルテ インカント 2022

Salice Salentino Rosso Forte Incanto

畑は、サリチェ サレンティエーノ、ヴェーリエ、グアニャーノ、サン パンクラーツィオ、サン ドーナチにあります。土壌はチョークと粘土で、仕立てはスパーリエーラです。温度管理のもと大樽で30～45日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスミレ、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの実果は、しだいにブラックカラントのジャムや、クローヴを思わせる風味へと変化します。

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で3ヶ月

品番：I-583/JAN：4935919055833/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

