

2026
イタリア
現地視察

CA' RUGATE
— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

カ ルガーテ

オーナー兼醸造家の
ミケーレ テサリ

極辛口に仕上げて火山性土壌のミネラル感を引き出す白ワインと ピノ ノワールを思わせるエレガントで繊細な赤ワイン 時代が求めるソアーヴェとヴァルポリチェッラの生産者

ヴェネトの“トレ ビッキエーリ”獲得数第3位 白、赤、泡、甘口すべてで最高評価を得る生産者

カルガーテは、イタリアの著名なワインガイド『ガンベロ ロッソ』において、**トレ ビッキエーリを 27 回獲得**しており、“2 星生産者”として掲載されています。この評価は、**ヴェネトの生産者ではアレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第3位**の位置づけです。カルガーテは設立以来、ソアーヴェ クラッシコの実産者として知名度を上げていき、今やピエロパン、アンセルミ、ジーニといった生産者に並ぶほどの地位を築きました。『ガンベロ ロッソ』では、「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題して、モンテ フィオレンティーネ (I-094) の垂直試飲の特集記事が記載されました。また、『デカンター』では、「Six top Soave producers to know (知っておきたいソアーヴェのトップ生産者6選)」にカルガーテが紹介され、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ8選の1本目に、ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021VT (品番 I-095/現行 2022VT) が紹介され、94 点を獲得しています。この記事では 94 点が最高点で、カルガーテ、ジーニ、パッティステッレ、ピエロパンの4生産者のワインが同点1位となっています。

Key Points

カルガーテは、ソアーヴェ クラッシコの実産者のひとつとして知られており、トレ ビッキエーリの獲得数ではヴェネト州で第3位にランクインしています。それだけではなく、エレガントなヴァルポリチェッラの生産者としても知られており、アマローネでもトレ ビッキエーリを獲得しています。近年、カルガーテのソアーヴェは、シャブリのようなミネラル感のあるドライなスタイル、アマローネやヴァルポリチェッラはピノ ノワールのようなエレガントなスタイルに変化しています。産地は異なるもののブルゴーニュワインがお好きな方にもおすすめできるワインです。

しかし、**カルガーテがトップクオリティと評されるのは白ワインだけの話ではありません**。2001年に現オーナーのミケーレが参加して以来、25年にわたりヴァルポリチェッラの赤ワインにも注力してきました。カルガーテの赤ワインは、『ワイン スペクテーター』、『ヴィノス』等で90点以上を獲得、さらに『ガンベロ ロッソ 2017』で2012VT、『ガンベロ ロッソ 2025』で2021VTのアマローネがトレ ビッキエーリを獲得しています。特に、『ガンベロ ロッソ』ではひとつの銘柄だけが評価されるのではなく、ソアーヴェ (白)、アマローネ (赤)、レッシーニ デュレッロ (泡)、レチオート (甘口) のそれぞれがトレ ビッキエーリを獲得しており、カルガーテならではの特徴といえることができます。「ヴェネトの実産者の中では、私たちだけがこのような評価を得ています。このようにそれぞれの銘柄が評価を得ることは、しっかりとしたワイン造りの哲学が無ければ難しいでしょう」とミケーレは話していました。

ペルゴラ × 火山性土壌 × ハイパーリダクション × 残糖を抑える ＝ シャブリのように酸とミネラルが豊かなソアーヴェ クラッシコ

★日照を求めてグイヨに転換するのではなく、 ペルゴラ仕立てで酸を残すことにこだわる

他の有名な生産者が、日照量を得るためにグイヨ仕立てに転換する中、カ ルガーテはあえてペルゴラ仕立て（右写真）にこだわり、自社畑の 70%ほどで採用しています。葉を傘のように残すことで、葡萄の実を直射日光から守り、豊かな酸を保つことができています。



★火山性土壌のテロワールが際立つ、 シャブリのようなスタイルのソアーヴェ クラッシコ

カ ルガーテのソアーヴェは近年、しっかりとした酸とミネラルが際立つ緊張感のあるスタイルとなっています。ミケーレは「一般的に、ソアーヴェは残糖を 6g/L 程度残したものが多くですが、カ ルガーテでは残糖を 4g/L 以下に抑えています。これは、しっかりとした酸を表現するため、長期熟成も想定しています」と話していました。ソアーヴェ クラッシコのエリアの土壌は主に、玄武岩や火山灰、凝灰岩を含む火山性土壌が中心的な東側と、石灰岩や泥灰土などの石灰質土壌が中心的な西側に分かれています。カ ルガーテのソアーヴェは火山性土壌が中心的な東側に位置しており、厳格な酸とミネラルを軸とした味わいが特徴的です。その上で残糖を抑えているため、この土地ならではのテロワールがしっかりと表現されており、土壌は異なるものの、シャブリに通じる“酸とミネラルが際立つスタイル”の白ワインになっています。

★ハイパーリダクション（超還元的醸造）でアロマを残す

カ ルガーテでは 1990 年代からずっと還元的な醸造を行なっています。酸素との接触を極限まで排除し、窒素などの不活性ガスを各工程で充填することで完全に酸素を遮断して醸造を行います。その理由は、ガルガネガが繊細な香りを持つ葡萄だからこそ、そのアロマを失いたくないと考えているからです。「皆がレシピを公開しているわけではないが、ここまでの手法を取っている生産者は他にはいないと思う」とミケーレは話していました。

★残糖を抑えた造りでテロワールを表現

カ ルガーテは、一般的なソアーヴェよりも意図的に残糖を抑えた造りを採用しています。「一般的に残糖 6g/L 前後のソアーヴェが多いが、私たちはあえて 4g/L 以下にしている。これは、しっかりとした酸を重視しているため、長期熟成を想定した造りとなっている。スパークリングワインでも同様で、アメデオにはデュレッラという酸の強い葡萄を使用しているが、通常は残糖を残してバランスを取るところ、私たちはあえてパ ドセ（ノン ドザッジョ）にしている。デュレッラは酸が高いことが特徴だからこそ、それを活かした味わいにしたいと考えている」とミケーレは話します。

標高 500m の冷涼地 × 過熟を避ける × ソフトプレス ＝ ピノ ノワールのようにエレガントなヴァルポリチェッラ

★標高 500m の冷涼なテロワールが生む、 エレガントなアマローネとヴァルポリチェッラ

カ ルガーテのヴァルポリチェッラは非常にエレガントで、ピノ ノワールを思わせるようなスタイルになっています。ヴァルポリチェッラの中でも東側の、標高 500m という高地に葡萄畑を増やしてきました。今では所有する 40ha のうち、39ha が東側で、1ha のみ南側となっています。これにより、冷涼な酸を持つエレガントなスタイルの赤ワインが生み出されます。

★過熟を避けて酸のある葡萄を収穫する

ミケーレは、ソアーヴェ クラッシコを長年醸造してきた経験から、“白ワインのようなエレガントなスタイルの赤ワイン”を造ろうと考えました。「遅摘みをして、フルボディで重たいワインを造っている生産者もいるが、私たちは白ワインのように軽やかで、酸があるスタイルの赤ワインを目指している。特にヴァルポリチェッラではそれを実現することが難しいので、カ ルガーテの売りになっている」とミケーレは話していました。

★ソフトプレスを行い、滑らかなタンニンを抽出

グリーンなタンニンを避けるためにソフトプレスを行い、エレガントな質感を表現しています。



「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2024

Soave Classico San Michele



ソアーヴェ クラッシコの東側、火山性土壌が特徴的なエリアで造るワインで、しっかりとしたミネラルと酸を表現しています。まさに、デロワールのワインといえます。「多くの生産者は、自身のトップレンジで一番になろうとするが、私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい。多くの生産者が造るソアーヴェは、残糖を 6g/L 程度にしたものが多いが、私たちはしっかりとした酸を重視するため、あえて残糖を低く抑えて、長期熟成が可能なスタイルにしている」とミケーレは話していました。緑色がかった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しビターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。9 月末に収穫します。16~18 度に温度管理したステンレスタンクで、8~12 日発酵させます。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：I-093/JAN：4935919050937/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

品番：I-305/JAN：4935919053051/容量：375ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



1945 年以来テサリ家が所有する偉大なクリュ 家族の歴史を紡ぐ、カ ルガーテのフラッグシップ サン ミケーレよりも、さらにしっかりとしたミネラルが特徴的な 1 本です

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2022

Soave Classico Monte Fiorentine



モンテ フィオレンティーネは、ミケーレの祖父フルヴィオが、1940 年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。2018VT からトレッビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が 50 年以上と古いため少しカ房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある畑で、南西向きです。面積は約 6ha。葡萄は 10 月中旬頃に 3 回に分けて収穫しています。16~18 度に温度管理したステンレスタンクで、10~15 日間発酵させます。ステンレスタンク 100%で熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ 2025」赤 2 グラス ★「ベレバーネ 2025」94 点&クアリタ/ブレッツォ

★「ルカ マローニ 2025」91 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ ディ ソアーヴェ

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

テサリ家が再スタートを切った重要なクリュ、“モンテ フィオレンティーネ”

ソアーヴェでは、2019 年に 33 のクリュ (Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位) が公式に認定されており、「ルガーテ」もその 1 つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の 6ha ほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコの中心地にあり、平均標高 70~200m の丘陵地帯に位置しています。1945 年以来テサリ家が所有している区画で、1986 年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。また、同地区内には約 2ha ほどの小区画モンテ アルトもあります。





モンテ フィオレンティーネが畑の個性を表現する“クリュ ソアーヴェ”であるのに対し、このモンテ アルトは複数の区画から厳選した葡萄を使用し、樽発酵・樽熟成させた、**最上級の“セレクション ソアーヴェ”**となっています

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2022 Soave Classico Monte Alto



「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑からのワインで、樽発酵・樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。酵母はガルガネガに最適な特別なものを用います。60%を 20hL の大樽で、40%をバリック（新樽でない）で発酵、6～8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさや力強さが増しています。

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 認証：ユーロリーフ

熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：I-095／JAN：4935919050951／容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥5,000

¥5,280(本体価格¥4,800)



セラミック製アンフォラ熟成のオレンジワイン カ ルガーテが表現する“もうひとつのソアーヴェ”

ソアーヴェ スペリオール クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato



リグーリア産のセラミック製アンフォラ（500L）を使用しています。通常のアンフォラよりも酸素透過率が低く、クリーンで、洗浄して繰り返し使うことが出来るというメリットがあります。また、微量の酸化をコントロールできる点も魅力のひとつです。柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレイバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は 9 月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16～18 度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。



★「ルカ マローニ 2024」93 点 ★「ガンベロ ロッソ 2024」2 グラス

【白（オレンジワイン）・辛口】＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：セラミック製アンフォラで約 8 ヶ月

品番：I-977／JAN：4935919059770／容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

40 年以上造り続ける伝統の味。“アパッシメント+貴腐”のデザートワイン

レチョート ディ ソアーヴェ ラ ペルラーラ 2019 Recioto di Soave La Perlara

ルガーテの家の前にある小さな桃の様な小果物を実らせる木をペルラと呼んでいたことから名付けました。葡萄は祖父が植えたもので、家族のシンボルの一つです。中心部分より糖度の高い、葡萄の房の「耳」のように見える上の部分と幹に近い枝の葡萄を収穫します。葡萄は 6～7 ヶ月専用の部屋で乾燥させ、その間に貴腐が付き、50%の重量になったところで圧搾します。50%は貴腐のついた葡萄を使います。発酵、熟成共にバリックで、10～12 ヶ月寝かせます。強い長く続く、花や果実のアロマがあります。さらにサルタナレーズン、乾燥イチジク、ナッツを連想させる香りもあります。味わいも強く継続性があります。

★「ガンベロ ロッソ 2024」赤 2 グラス ★「ルカ マローニ 2024」95 点

【白・甘口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：バリックで 10～12 ヶ月

品番：IA-147／JAN：4935919941471／容量：500ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



“トレッビアーノ ディ ソアーヴェ”の 可能性を追求したこだわりの1本

ステュディオ ビアンコ ヴェネト 2022 Studio Bianco Veneto



ラベルのバレエダンサーとワイン名には、カルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることのない地葡萄のトレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を研究し続けてきたことを表します。なお、トレッビアーノ ディ ソアーヴェは、同じヴェネト州のトゥルビアーナ（トレッビアーノ ディ ルガーナ）と同一品種といわれています。



ソアーヴェ クラッシコ エリアのモンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区にある4haの畑からのワイン。畑は火山性土壌で、主に玄武岩です。斜度35%の斜面にはギョー仕立てでトレッビアーノ ディ ソアーヴェを、上部のテラスにはベルゴラ仕立てでガルガネガを植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えています。葡萄は別々に、50%はステンレスタंक、50%はフランソワ フレール社の2〜3回使用樽（680L）で発酵、ブレンドして9ヶ月熟成させます。ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口に含まれと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。

★「ガンベロ ロッソ 2026」赤2グラス

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 100%

熟成：50%樽で、50%をステンレスタंकで9ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-149/JAN：4935919941495/容量：750ml **¥6,930**(本体価格¥6,300)



ワイナリーの礎を築いたフルヴィオの名を冠した自信作 瓶内二次発酵で仕込む ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ

フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット NV Fulvio Beo Spumante Extra Brut

カルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者で、このワインは30年以上前から生産を続けています。ミケーレの祖父であり、ワイナリーの礎を築いたフルヴィオの名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルート型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大きな目のグラスで飲んで欲しい」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタंकで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24ヶ月熟成と共に熟成させます。全て手作業です。ほのかに緑がかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト 葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24ヶ月

品番：IA-139/JAN：4935919941396/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)





標高 470m の冷涼な気候が生む、フレッシュでエレガントなスタイル
カ ルガーテが赤ワインの造り手でもあることを象徴する 1 本です

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2019

Amarone della Valpolicella Punta 470

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

2012VT が「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエーリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロツティ」で、南西向き斜面です。標高は 470m ととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9 月の下旬に収穫した葡萄を 4~5 ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20 日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして 500L のトノーと 25hL の大樽に入れ、25~30 ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローネ 2024」94 点 ★「ガンベロ ロッソ 2024」2 グラス

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500L と 25hL の樽で 25~30 ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

ケース単位(6 本)に限り
木箱で発送

¥13,200(本体価格¥12,000)



モンテ フィオレンティーネと対をなす、クリュのヴァルポリチェッラ 40%をアパッシメントすることで深みを引き出しています

ヴァルポリチェッラ スペリオール カンポ ラヴェイ 2021

Valpolicella Superiore Campo Lavei

「フレッシュなワインとアマローネをブレンドしたコンビネーションワイン。ベビー アマローネ」とミケーレは話していました。単一畑で、標高は 400~410m、南西向きです。土壌は粘土石灰質で、ミネラルを豊富に含んでおり、太陽光が白い石に反射し、葡萄が成熟しやすくなります。仕立てはギョー。10 月初めに収穫します。全体の 60%の葡萄は除梗し、すぐにタンクに入れて発酵させます。残りの 40%を 3 ヶ月陰干しします。12 月末に、乾燥させた葡萄を発酵させ、先に発酵させたワインとブレンドして樽で 8~10 ヶ月熟成させます。ルビー色で、ベリーやブラックベリー、チェリー、赤いカラントのブーケ、樽熟成によるスパイシーなアロマがあります。良質のタンニンと、素晴らしい柔らかさが感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

熟成：樽で 8~10 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-077/JAN：4935919940771/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



伝統製法「リパッソ」によるワインで、エレガントな飲み口が特徴的です

ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール カンポ バスティーリア 2022

Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソで造ります。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルバットのような舌触りです。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は 9 月下旬に行います。ステンレスタンクで発酵させた後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で 1 週間程再度発酵させます。タンクと 2,000L の大樽で 50%ずつ 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：。タンクと 2,000L の大樽で 50%ずつ 8 ヶ月

品番：IA-148/JAN：4935919941488/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

