

Around 1500

「この品質で、この価格」

ワイン輸入歴 46 年、1000 円台ワインの品質も譲れません。
生産者との信頼関係がなければ実現しない、こだわりのワイン。



凝縮した果実味と飲み応え、充実感がある 1 本

平均樹齢 10～13 年のネーロ ダーヴォラを使用し、
凝縮感がありながらも、フルーティで飲みやすいスタイルに仕上がっています

ザブ ネーロ ダーヴォラ 2024

Zabu Nero d'Avola

桑の実のような、かなり凝縮したベリーの
野生的な香り。凝縮感を感じるどっし
りとした塊のような果実味。ほのかな甘
さはあるものの、フレッシュな酸のおか
げで非常に切れ味が良く、爽やかな印象
です。タンニンも程よく、価格を越えた充
分な飲み応えです。若い樹齢の葡萄を
使って、フルーティで飲みやすいスタイル
を目指しています。発酵、熟成はステン
レスタンクで行います。温度管理をしな
がら発酵させ、10～12 日間マセラシオンさせます。えぐみのあるタンニンを避けるために、柔ら
かくプレスします。樹齢が若いので、タンニンが柔らかくなるように軽くルモンタージュします。
マロラクティック発酵をコンクリートタンクで行うことで、スムーズさが出ます。明るめの赤紫色。
最初は少し閉じた控えめな印象ですが、グラスを回すと果実のアロマ、特にダークチェリーの香りが
立ち上がります。



醸造家を務める、ジュゼッペ アルファーノ ブッルアーノ

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.
生産者：ヴィニエティ ザブ（ファンティーニ グループ）
葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100%
熟成：ステンレスタンク

品番：I-487/JAN：4935919054874/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)





日本市場のために瓶詰めした自信作

ドメヌ フォン サラドが日本市場のためだけに瓶詰めしたワインです。南ローヌらしい充実感はあるながら重たくはなく、素直に美味しい果実味溢れる 1 本に仕上げられています。「B」はビュルル家の B、そしてフォン サラドのオーナーであるベルナールの B でもあり、両方の頭文字をワイン名に記した自信作です。

ヴォークリューズ ベー 2023

Vaucluse "B"

※無くなり次第 2024VT に切り替わり

ヴァケラス村やジゴンダス村をはじめとした様々なエリアの畑から、複数の葡萄品種をブレンドして造ります。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20 日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで 6~8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.

生産者：ドメヌ フォン サラド

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月

品番：FD-046/容量：750ml

JAN：4935919960465

¥1,980(本体価格¥1,800)



左からオーナーのベルナール ビュルル、娘のクレール

一部を樽熟成させた、リッチな味わい

ソアーヴェに全く引けを取らない品質で、コストパフォーマンスの高さが魅力です

ジ ガルガネガ 2023

'G' Garganega ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

畑は、ソアーヴェエリアの外で、ヴァルパンティーナの丘の斜面に位置します。標高は 100~300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO2 を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12~14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽（新樽でない）で 2~3 ヶ月熟成させます。瓶詰めまでステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。



左から、ルカ デガーニ（栽培担当）
マット トムソン（醸造担当）
デイヴィッド グリーヴ（販売担当）

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：ガルガネガ 100%

熟成：20%を 500L の樽で 2~3 ヶ月

品番：I-540/JAN：4935919055406/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。