

アルファ ゼータ

ALPHA ZETA/VENETO



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）

「良い品質と手頃な価格のワインを提供したい」という2人の思いから設立
「持たない」からこそ、品質にこだわる
“ファブレス型” から生まれる、驚きのコストパフォーマンス

現代的な発想をワイン造りに取り入れた「ファブレス型」のワイナリー

アルファ ゼータは、マスター オブ ワイン (MW) のデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンによって 1999 年に設立されたブランドです。その出発点にあったのは、「市場には、高品質でクリーン、そして手頃な価格のワインがまだ足りない」というデイヴィッド グリーヴのシンプルな市場分析でした。そこで二人が目指したのは、ただ手頃なワインを造ることではありません。品質には一切妥協せず、その一方で、ワイン造りに必要なものを自社ですべて所有する必要はないと考えました。これが、アルファ ゼータの大きな特徴である「ファブレス型」のワイン造りです。

自社で畑や醸造設備を抱えるのではなく、優れた葡萄を生み出す畑と、必要な醸造設備を外部から確保する代わりに、品質を左右する部分には徹底的に関与します。葡萄は、条件の良い斜面に位置する畑からのものを厳選します。契約農家の畑はヴァルペンテーナ渓谷にあり、標高は 100~300m です。日照はありますが山からの涼しい風が吹くことで、アロマが豊かな葡萄が育ち、健全な状態の葡萄を収穫することができます。マット トムソンが現地に常駐し、栽培にも深く携わります。収穫量を制限し、必要に応じて収穫を遅らせることで、葡萄が十分に熟すまで待つなど、品質を高めるための栽培指導を行っています。そこには、「品質の高い葡萄を造れば、必ず買い取ってもらえる」という契約農家との強い信頼関係があります。この約束を守り続けることで、農家との信頼を築き上げ、高品質な葡萄を安定して確保することにつながっています。

そして、アルファ　ゼータの「持たない」という考え方は醸造設備にも貫かれています。醸造は、小規模なガレージワイナリーを新たに建設するのではなく、地元の協同組合が所有する最先端の醸造設備を借りて行います。自社で設備を抱えるための大きな投資や維持費を抑え、良質な葡萄を使い最新の設備を活用して高品質なワインを造り上げています。

もちろん、設備を借りるだけでは高品質なワインは生まれません。醸造を担うのもマット　トムソンです。例えば白ワインでは、収穫した葡萄をワイナリーへ運び、約 12 度まで冷却してから醸造を行います。低温で丁寧に扱うことで、葡萄が持つ繊細な香りと味わいを引き出し、デリケートで洗練されたワインに仕上げます。さらに、シュール　リーによってワインに適度な厚みとリッチさを加え、リーズナブルな価格でありながら、物足りなさを感じさせない味わいを追求しています。

「持たない」ことは、決して品質に妥協することではない

アルファ　ゼータが持たないのは、品質に必要なコストです。自社の畑や醸造設備を持たないという一見シンプルな選択は、実はアルファ　ゼータのワイン造りを支える大きな強みです。設備や土地への膨大な投資を必要としないからこそ、限られたコストを葡萄の品質やワインそのものに集中させることができます。自社の畑を持たず、醸造設備も所有しない。その一方で、葡萄畑には人を送り、栽培を指導し、収穫時には自ら良い葡萄を選び、醸造も自ら手掛ける。つまり、コストを削る場所と削らない場所を明確にしているのです。それこそが、アルファ　ゼータが誇る「高品質でありながら、圧倒的なコストパフォーマンスの秘密」です。市場のニーズを起点に、畑、葡萄、設備、そして人とのつながりを巧みに組み合わせてワインを造る。アルファ　ゼータは、現代的な「ファブレス型」の発想をワイン造りに取り入れて成長をしてきた、まさに新しい時代のワイナリーと言えます。

<ヴィンテージ情報>

2025 ヴィンテージ（2026 年現地訪問時のコメント）

冬に雨が多かったため、土壌には十分な水分が蓄えられました。年明け頃から徐々に気温が上昇し、夏は極端な暑さになることもなく、乾燥した気候が続きました。白ワインではガルガネガが良い出来となり、赤ワインではコルヴィーナやヴァルポリチェッラにとって、非常に恵まれたヴィンテージとなりました。約 27 年間ワインメーカーを務めているマット　トムソンも、「香り、フェノールともに十分で、満足のいく仕上がりです」と話しています。

2024 ヴィンテージ（2025 年現地訪問時のコメント）

この年は一時的な熱波に見舞われたというよりも、涼しい時期がほとんどなく、年間を通して暑さが続いた難しいヴィンテージでした。また、湿度が高く、病害のプレッシャーも強かったため、畑では多くの作業が必要となりました。アルファ　ゼータの契約農家が所有する畑は丘陵地に位置しており、平地と比べて比較的冷涼な気候条件に恵まれています。そのため、難しい年ではありましたが、健全な葡萄を収穫することができました。収穫量は例年と比べて約 10%減少しました。一方、晩熟品種であるガルガネガにとっては、良いヴィンテージだったと言えます。ガルガネガはやや厚めの果皮を持つため暑さへの耐性があり、暑い年でも十分な果実味を保ちながら、フレッシュさを維持することができます。



ヴァルバンテーナ溪谷の斜面に位置する契約農家の畑



火山性土壌に典型的な繊細な花の香りと際立つミネラル感を完璧に封じ込めた ミネラリーでピュアなスタイルのソアーヴェ

この価格帯で充実したクオリティを持つソアーヴェが楽しめるのも
アルファ ゼータの魅力の一つです

エッセ ソアーヴェ 2024

'S' Soave

畑は、ソアーヴェ東の丘陵地の斜面にあります。標高 100～300 mで、南東向き。平均樹齢は 20～30 年です。気候は穏やかです。土壌は火山性で痩せていて花崗岩であるため、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、ブヌマティックプレスで全房圧搾します。1,200hL のステンレスタンクで、選別酵母を使い、果実味を残すため 12～14 度で発酵させます。数週間、温度管理したステンレスタンクで澱と共に寝かせ、より深みを出します。これにより、花崗岩質土壌由来の際立つミネラル感と、花やアーモンドを思わせる繊細な香りが与えられます。口に含むとさわやか、フィニッシュには白い花やアーモンドのフレーバーを感じます。



【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/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-541/JAN：4935919055413/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



一部を樽で熟成させ、エッセ ソアーヴェとの違いを表現しています ソアーヴェに全く引けをとらない品質です

ジ ガルガネガ 2023

'G' Garganega

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

ワインに丸みを与え、“S ソアーヴェ (I541)”との違いを出すために、少しだけ樽を使います。畑は、ソアーヴェ エリアの外でヴァルパンテ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、ブヌ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。瓶詰までステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。ソアーヴェに全く引けをとらない品質です。

【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.

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

¥1,870(本体価格¥1,700)



樽熟成とタンク熟成の良いところを引き出した、絶妙なブレンド フレッシュかつ複雑さが楽しめる 1 本

チ シャルドネ 2024

'C' Chardonnay

ヴェローナ郊外のヴァルパンテーナ渓谷の丘にある畑のシャルドネを 100%使用しています。標高は 200m、畑は南～南東向きです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。土壌は痩せていて白亜質であるため、葡萄樹にストレスを与えて、素晴らしい品質の果実を造り出します。プヌマティックプレスで全房圧搾します。選別酵母を加え、1,200hL のステンレスで、12～14 度に温度管理して発酵させます。50%は大樽（新樽ではない）で熟成し、丸みとパワフルさを出します。樽はニュアンスを与えるために使い、樽の風味が強くなるようにします。残りの 50%は、1,200hL のステンレスタンクを使います。ブレンドして、1/3 は複雑さを増すために、マロラクティック発酵させます。それにより、単にタンクで造ったものより、フレッシュで複雑なものになります。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：50%を大樽（新樽ではない）、残りはステンレスタンクで熟成

品番：I-542／JAN：4935919055420／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



冷涼なヴァルパンテーナ渓谷が生むコルヴィーナ シンプルですがエレガントで食事に合わせやすい 1 本

チ コルヴィーナ 2024

'C' Corvina

※無くなり次第 2025VT に切り替わります

「C コルヴィーナ」は、ヴァルパンテーナ渓谷の冷涼さを大胆に表現し、そのテロワールのポテンシャルを最大限に引き出した赤ワインです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。畑は斜面にあり、土壌は痩せていて白亜質のため、葡萄樹にストレスを与えて素晴らしい品質の果実を造り出します。標高は 200～400m。除梗、破碎します。1,200hL のステンレスタンクで 30 度までに温度管理して発酵、果皮と 7 日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。チェリーやプラムなど果実味に微かにスパイスのニュアンスが感じられます。シンプルですがエレガントで食事に合わせやすい 1 本です。

【赤・ミディアムボディ】<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.

葡萄品種：コルヴィーナ 100%

熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-543／JAN：4935919055437／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)