― ナルス　マルグライド ―



左から、輸出マネージャーのゴッドフリード、醸造責任者のハラルド　シュラフル

広域に畑を持つ多様性と徹底的な品質管理が生む

イタリア最高峰のワイン

4 つのエリアに畑を持つ多様性

ナルス マルグライドがアルト アディジェの他の生産者より秀でている点は、南北に広く畑があり、それぞれに最適な葡萄品種を栽培していることです。土壌も様々で、ミネラル感やフレッシュさを表現し易すく、狭域に畑を所有する生産者には実現が難しい「地域全体のテロワールを表現できる多様性が、ナルス　マルグライドの最大の強みです。



1 本の筋が通ったような『垂直的なミネラル感』

畑は午後に過酷な直射日光が山に遮られる斜面を選び、葡萄の過熱を防ぐことで高いアルコールに負けない酸をキープするようにしています。さらに、ガルダ湖やアディジェ川からの風が病害を防ぎ、昼夜の寒暖差が凝縮したアロマと筋の通った垂直的なミネラル感を生み出します。ナルス　マルグライドのワインは、14%～15%という高いアルコール度数を持ちながら、ボトルが自然に空になる圧倒的な「ドリンカビリティ（Drinkability）」なスタイルが最大の特徴です。

テロワールを曇らせない徹底した還元管理

ナルス　マルグライドでは全工程で酸素を遮断する「超還元的醸造（ハイパー　リダクション）」を徹底しています。これによりピュアな葡萄の味わいをダイレクトに表現します。さらに、長期間のシュールリーでワインに厚みを与えます。また熟成は、大半はステンレスタンクで行います。木樽を使用する場合は大樽で寝かせます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

「シルミアン　ピノ　ビアンコ」――イタリア最高峰の白ワイン



ナルス　マルグライドは、イタリアのトレンティーノ　アルト　アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932 年設立の「カンティーナ　ナッレス」と、1954 年設立の「マグレーニ　クラーラ」が、1985 年に合併したことで誕生しました。約 130 軒もの栽培農家が所属しており、約 170ha の畑から、素晴らしいワインを生産しています。**イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ　ロッソ』の 2014 年版では、この年に試飲した 2 万本以上ものワインの中から、たった 1 本しか選ばれない「最高の白ワイン（Vino　Bianco dell'Anno）」に、ナルス　マルグライドの「シルミアン　ピノ　ビアンコ　2012」が選ばれました。**同誌では、「今年最高の白ワインはナルス マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優美な白ワインである」と絶賛されています。また、このシルミアンは 2006VT から 2019VT まで、14 年連続で最高評価の 3 グラス（トレ　ビッキエリ）を獲得しています。さらに、2021VT から 2023VT でも「ガンベロ　ロッソ」で 3 グラスを獲得しています。また、現行 VT の 2022 年は、「デカンター　ワールド　ワイン　アワード 2024」でプラチナム／97 点を獲得しています。

徹底的なまでの「栽培指導」と「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

ナルス　マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われているかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる 5 つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める 150 個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、**個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。**

アルト　アディジェ北部、ボルツァーノとメラーノの間に位置する小さな村ナルスから南部のマルグライドまで約 170ha の畑があり、約 130 軒の栽培農家がそのエリアの土壌、気候条件に最も適した葡萄品種を栽培しています。北から南まで 100ｋｍの間に 15 の栽培エリアがあり、それぞれのエリアに異なる土壌、日照、気候条件があります。





←南部地区はガルダ湖の影響を大きく受けます。地中海性気候で穏やかで温かく、夏は 38 度～40 度にも畑の気温が上がり、繊細でフルーティでエレガントなワインができます。（ピノ　ノワール、ピノ　グリージョ、シャルドネ等）



←北部地区は 4000m級の山々がそびえる東アルプスの影響を受け、大陸性気候で昼夜の寒暖差が非常に大きく、山々から冷風が吹き降りるため、良質な酸と豊富なミネラルを含むワインができる。（リースリング、ピノビアンコ、ソーヴィニヨン、シャルドネ等）

この多彩な土壌があるおかげで様々な品種を一番適正な場所で栽培することが出来ます。石灰岩、川の堆積土、氷河に削られて出来た氷堆石（モレーン）土壌があり、それらの土壌は斑岩や大理石、片麻岩、雲母が層をなす母岩の上に広がっています。また、ドロマイト（苦灰岩・組成の柔らかい石灰岩）はワインにフレッシュさを与えます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

畑から醸造まで契約農家と共に追求





葡萄栽培は化学的なものは一切使用せず、契約農家のほとんどはビオロジック栽培です。認証を取得するのも可能なレベルです。しかし、申請のための規定がかなり複雑で多大な労力がかかること、近年の温暖化による天候不順への緊急な対応の余地を残しておきたいこと、ワインの品質が重要であり、「認証」によるマーケティングの方針は持たないことなどの理由から何の認証も取得していません。また、各葡萄栽培農家とは SNS で繋がっており、収穫のタイミングなど瞬時に共有が出来ます。例えばナルス　マルグライドのアグロノミストが、水曜日に「収穫は金曜日の何時がベスト」と判断したら、すぐにその情報を共有します。もし人手が足りなければ、共同組合内の他の農家が収穫を手伝うため、僅か 2 日先の指示であっても対応が可能となります。これには生産地域が広い範囲に分散している事も優位に働いています（南北で収穫時期に約 2 ヶ月間の差があるため、各農家が助け合うことが出来る）。もし全ての畑を自社で所有している場合、2 日後に必要な人員を急遽集める事は不可能でしょう。醸造段階では、契約農家をセラーに招き、実際に自分たちが栽培した葡萄で仕込んでいるワインをテイスティングしてもらいます。葡萄栽培だけでなく、ワイン醸造まで関わりを持ってもらう事で、葡萄の栽培状況によりどのようにワインの味に影響するか、今後どのように葡萄にアプローチすべきか考えてもらうなど建設的な関係を築くことが出来るからです。これがトップクラスの品質を誇る理由です。

2022VT について



イタリア全土での 2022 年は、とても暑く乾燥して雨がほとんど降りませんでした。アルト　アディジェはもともと他のエリアよりも雨が降ることもあり、トスカーナなど他のエリアほど暑さや乾燥の影響を大きく受けることがなく、十分な水分量は保てました。2022 年は葡萄の実が非常に小さくなったため、集約のある葡萄が得られました。通常よりも早い収穫でした。フルボディでありながら、フレッシュさがキープされており、両方のよい面を持っているワインに仕上がっているのが特徴です。

2023VT について

良い年で、夏が暑すぎなかった。トスカーナやローマなどの南部は雨が多かったのに対し、北部はそれほど雨が降りませんでした。3 月から 5 月に雨が降り、気温は例年よりやや低めでした。シャルドネやソーヴィニヨンブランはよく熟し、赤ワイン用の葡萄も良い出来でした。全体的にバランスの良いヴィンテージに仕上がりました。

現地視察スタッフより

今年もやられた！ あまりにも純度の高い、上質な酸とミネラルに彩られた美しい果実味。軽やかで繊細なタッチでありながら、完璧に成熟した純粋な果実の味わいが口いっぱいに広がっていきます。それぞれの葡萄品種を、その個性を最大限に引き出す最適な土壌で育てることで生まれる調和。それがワインという形で見事に表現される様は、まさに筆舌に尽くしがたいものです。ブルゴーニュの超一流の造り手のワインを口にした時のように、思わずハッとさせられる素晴らしい品質。毎年、ナルス　マルグライドを訪問するたびに、そのワインをこれからも取り扱い続けていかなければならないと強く感じさせられる生産者です。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



14年連続でトレ ビッキエーリ（3グラス）を獲得!
高級ワインがひしめくアルトアディジェにおいて
ひときわ存在感を放つ

シルミアン

シルミアン　ピノ　ビアンコ　2022
Sirmian Pinot Bianco

ナルス　マルグライドのフラッグシップワインです。シルミアンはナレッスの南の斜面の畑です。樹齢は 40～80 年。この平均樹齢は葡萄にとってベストで、樹齢が 130 年程になると樹が衰え、葡萄の品質も下がると考え、抜いて若い樹に植え替えます。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。畑は標高約 700m と高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になると標高 4,000m のアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋が、ピノ　ビアンコに理想的な 10 月半ばの遅摘みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6 ヶ月澱と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。

- 「デカンター DWWA 2024」プラチナム／97 点
- 「ビベンダ 2025」5 房
- 「ガンベロ　ロッソ 2025」3 グラス
- 「ルカ　マローニ 2025」94 点
- 「ワインスペクテーター 2025.11.15」90 点
- 「ジェームズ　サックリング.com」95 点
- 「ワイン　エンスージアスト」92 点

【白・辛口】<Alc.14.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ビアンコ 100%　　熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6 ヶ月
品番：**IA-053**／JAN：**4935919940535**／容量：**750ml**　　**¥7,700**(本体価格**¥7,000**)

シルミアンとは異なるテロワールが楽しめる、
フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ　ビアンコ

ベルク　ピノ　ビアンコ　2023
Berg Pinot Bianco

「ベルク」は、山を意味します。標高 700～850m の斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ　ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。10 月に収穫します。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月熟成させます。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ビアンコ 100%　熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-018**／JAN：**4935919940184**／容量：**750ml**　　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



石灰岩の土壌を特徴とする、
豊かな果実味としっかりとした酸を持つシャルドネ

カルク　シャルドネ　2023
Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高 350mのマルグライドの近くのエリアから収穫します。砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。暖かな気候がワインにしっかりとした色合いとエキゾチックな香りをもたらします。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。濃い黄色、フルーティなアロマ中に、かすかに熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　　熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-016**／JAN：**4935919940160**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)



石灰と斑岩の砂利質土壌のソーヴィニヨン　ブランで
ハーブのアロマが感じられます

シュタイン　ソーヴィニヨン　2023
Stein Sauvignon

「シュタイン」は石の意味です。ナレッスの中心部マンテレ地区の畑で、土壌は 30%が斑岩、70%がチョークを含む砂利質です。標高は 300～350m。涼しい山の中の畑で、昼と夜の気温差が激しいことにより、きれいな酸があり、良く熟してパワフルで香り高いワインとなります。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。生き生きとしてフレッシュ、グレープフルーツやフレッシュハーブを思わせるアロマが広がります。口に含むときりりとした酸と力強さ、持続性が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%　　熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-017**／JAN：**4935919940177**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)



ナルス　マルグライドの品質の高さを知るのにふさわしいエントリークラス
シャルドネにソーヴィニヨン　ブランをブレンドした爽やかな味わいが特徴です

NM　キュヴェ　シャルドネ　ソーヴィニヨン　2024
NM Cuvée Chardonnay Sauvignon

葡萄畑はチョークを豊富に含む土壌のマグレ村、そして斑岩や石灰岩の砂利を含むナッレス村に位置しています。葡萄は手摘みで収穫します。圧搾し、澱下げした果汁はステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 5 ヶ月熟成させてからボトリングします。パイナップルやパッションフルーツを思わせるフレッシュなアロマに刈ったばかりの草のニュアンスが混ざっています。きめ細かく、非常にきりっとした爽やかな酸があり、心地よく親しみやすい味わいがあります。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン　ブラン　　熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：**IA-074**／JAN：**4935919940740**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



ふくよかなゲヴュルツトラミナーで、天ぷらとの相性の良さが話題となりました

リュラ　ゲヴュルツトラミナー　2022
Lyra Gewürztraminer

葡萄畑は、ゲヴュルツトラミナーの原産地、トラミン村にあります。ゼルと呼ばれる地区の畑で、標高 350～550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。熟成はステンレスタンクで 9 ヶ月。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015 年のサクラアワードで、2013VT が「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

【白・辛口】<Alc.15.0%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ゲヴュルツトラミナー100%　　熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月
品番：**IA-020**／JAN：**4935919940207**／容量：**750ml**　　**¥5,940**(本体価格**¥5,400**)



アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです

レイテン　ゲヴュルツトラミナー　2022
Leiten Gewürztraminer

「レイテン」は、丘の意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあり、その名の通りゲヴュルツトラミナーの原産地です。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。アルザスよりも葡萄を強く感じます。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。アペリティフに最適。甲殻類やスパイシーなアジア料理にぴったりです。

【白・辛口】<Alc.14.0%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ゲヴュルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-015**／JAN：**4935919940153**／容量：**750ml**　　**¥4,730**(本体価格**¥4,300**)



北イタリアのピノ　ノワールとモレーン土壌との組み合わせが楽しめます

アングラ　ピノ　ノワール　2023
Angra Pinot Noir

畑はエッパン村とカルテルン村にまたがるオルトラディジェに位置し、標高は 350～450m、南西向きです。土壌は氷河によって削られた堆積土（モレーン）です。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く除梗した葡萄はステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、40hL の木樽に入れ 4～5 ヶ月熟成させます。ラズベリーやチェリーを思わせるチャーミングなアロマにかすかにスパイシーなブラックペッパーの要素が混ざります。素晴らしくフレッシュ、たっぷりとジューシーでソフトな口当たり、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　　熟成：樽で 4～5 ヶ月
品番：**IA-021**／JAN：**4935919940214**／容量：**750ml**　　**¥5,500**(本体価格**¥5,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。