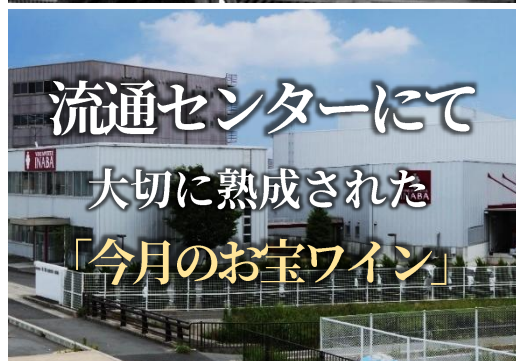




J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス
流通センター責任者 浅井が厳選！



流通センターにて
大切に熟成された
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター

名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを
保管、1 日最大 20,000 本
のワインが出荷可能な自
社倉庫。テーブルワイン
から高級ワインまで、す
べてのワインを厳重に品
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで
きるよう細心の注意を払っております。



WINE IMPORTER
INABA

時を重ねてたどり着いた
“飲み頃ワイン”
をご紹介します



テヌータ ラ ヴィオラ

ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2020

ドメヌ ラウゲ
マディラン マーティ 2020

樽で 12~14 ヶ月、瓶で 16 ヶ月以上、さらに流通センターで 12 ヶ月以上熟成
落ち着いた味わいのサンジョヴェーゼ好きに試していただきたいワイン

ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2020

【86 本限り】

P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva

1992 年に植えた最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ オノリー」は、6 世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ ヴェッキア」という畑で、面積は 1ha、標高 100m で、南東向き、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月末~10 月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 22~25 日間発酵させます。50%を 3,000L の大樽、残りの 50%をフレンチオークの 500L のトノーで 12~14 ヶ月熟成、さらに 16 ヶ月以上瓶熟させてワインを落ち着かせます。

■「ピベンダ 2025」5 房 ■「ヴィーニ ブオーニ ディタリア 2025」コロナ、■「ワイン エンスージアスト」92 点

サンジョヴェーゼらしい鮮やかで深みのある色合い、キノコや落ち葉など秋を連想させる複雑な香り、香ばしさとスモーキーさもかすかに感じられ、スワリングとともに可愛らしい赤い果実が顔をのぞかせます。酸味のある新鮮なフルーツと熟したフルーツが混ざる絶妙なバランスの果実味、まだ少し若ささえ感じるアルコールにほろ苦さと落ち着いたタンニン。重くないのに充実感のある味わいは、レストランで食事と合わせるのも良いが、バーなどでゆっくりワインに向き合うのにもおすすめです。(2026.10.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 認証：ユーロリーフ

品番：IA-070/JAN：4935919940702/容量：750ml



¥6,600(本体価格¥6,000)

浅井のおすすめポイント

レストランでもワインバーでも楽しめる熟成具合

※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。



Tenuta La Viola

テヌータ ラ ヴィオラ (イタリア/エミリア ロマーニャ)

1998年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことができ、アペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。1999年から葡萄畑は全て有機栽培で管理しており、2016年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、ビオディナミ栽培を始めました。除草剤は使用せず、畝の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。左の画像はペトラ オノリーに使用するサンジョヴェーゼの畑。生産者ステファノーの父が1992年に植えた、所有する畑の中で最も樹齢の古く、全ての仕事は手作業で行われている。

しなやかなタンニンのマディランが 熟成により、さらに素晴らしい状態に

マディラン マーティ 2020

【74本限り】

Madiran Marty

単一区画「マーティ」からのワイン。石灰岩と砂利土壌で、南向き。仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は60年以上（古いものは1904年植樹）です。収穫量は45hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間コールド マセレーションし、アロマを抽出します。25度に温度管理の下ステンレスタンクで30日間発酵させます。500Lの樽（新樽、1回使用樽、古い樽各1/3）で、マロラクティック発酵させ、15~18ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。濃いルビーレッド、チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマに程良いスパイスのアロマが混ざります。豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのように滑らかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレーバーは豊かで熟した果実味と見事に調和します。余韻に感じる豊かな果実の風味が長く続きます。



深い黒紫の色から想像できる、熟した黒い果実のアロマに、グレープフルーツなどの爽やかな果実の香りが混ざるのが衝撃的。グリーンペッパーに杉の木やメンソール、香ばしい炭のような香りもあります。アタックはボリュームがあり滑らかで、濃厚なプラムや煮詰めたブルーベリーの果実味、ローズマリーなどのスパイスがあり、ほんのり甘いバニラ、苦みのあるカカオ、しっかりと存在感のあるタンニンとアフターのほのかな酸味が全体を引き締めます。(2026.10.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域：フランス/南西地方/A.O.C. 葡萄品種：タナ、他

品番：FD-328/JAN：4935919963282/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

浅井のおすすめポイント

2024年のフランス視察で私が最も感銘を受けた生産者

Domaine Laougue

ドメヌ ラウゲ (フランス/南西地方)

2024年のフランス視察で、私が最も感銘を受けた生産者。延々と続く細い農道を車でひたすら走り、ついた先にあったドメヌ ラウゲは、1991年生まれ若き醸造家、シルヴァン ダバディが経営しております。2013年に父ピエールから引き継いだ後は、畑の管理方法を改革、伝統的なスタイルに縛られず、常に品質向上に力を注ぎ、ブドウやワイン、セラーの環境などを完璧にコントロールし、SO2はボトリング以外に使用せずに醸造、驚くほどしなやかなタンニンとスムーズな口当たりのワインを産み出しております。

