

＜Millennium Marketing Wine List＞

2026/3/1

ナルス・マルグライド									
Nals Margreid (Alto Adige)									
				税別小売	税込小売	品種		欠品情報ほか	
シャルドネ "カルク"	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	Ch100%			
ソーヴィニヨン "スタイン"	2023	750ml	白	¥4,000	¥4,400	SB100%			
モスカート・ジャッロ "サン"	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	MG100%			
ピノ・グリージョ "ヒル"	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	PG100%		※在庫僅少	
ミュラー・トゥルガウ "オーベルン・ベルグ"	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	Mu100%			
ピノ・ビアンコ "ベルグ"	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	PB100%			
シャルドネ "マグレ"	----	750ml	白	-----		Ch100%		* 欠品中：入荷未定	
リースリング "ピツォン"	----	750ml	白	-----		Ri100%		* 欠品中：入荷未定	
ゲヴールツトラミネール "リラ"	2022	750ml	白	¥5,500	¥6,050	Gt100%			
ピノ・グリージョ "プングル"	2022	750ml	白	¥5,800	¥6,380	PG100%			
ピノ・ビアンコ "シルミアン"	2023	750ml	白	-----		PB100%		* 欠品中：4月入荷	
ソーヴィニヨン "マンテレ"	----	750ml	白	¥6,800	¥7,480	SB100%		* 欠品中：入荷未定	
シャルドネ・リゼルヴァ "バロン・サルヴァドリー"	2021	750ml	白	¥11,000	¥12,100	Ch100%			
メルロー・カベルネ "ヴァンガー"	2022	750ml	赤	¥4,200	¥4,620	Me60%,CS40%			
ピノ・ノワール "アングラ"	2024	750ml	赤	-----		PN100%		* 欠品中：4月入荷	
カベルネ・リゼルヴァ "ラフォト"	2020	750ml	赤	¥6,300	¥6,930	CS100%			
メルロー "レヴァド"	2021	750ml	赤	¥6,000	¥6,600	Me100%			
ピノ・ノワール・リゼルヴァ "ユラ"	----	750ml	赤	-----		PN100%		* 欠品中：入荷未定	
ラグレイン・リゼルヴァ "グリエス"	2019	750ml	赤	¥6,800	¥7,480	Lg100%			
メルロー・カベルネ・リゼルヴァ "アンティクス"	2019	750ml	赤	¥9,500	¥10,450	Me70%, CS20%, CF10%			
モスカート・ジャッロ・パッシート "バロネス"	2021	375ml	白(甘口)	¥10,500	¥11,550	MG100%			
アルト・アディジェ・ピアンコ・キュヴェ "ナマ"	2018	750ml	白	¥25,000	¥27,500	Ch, PB, SB			
グラッパ・ゲヴールツトラミネール	NV	500ml	無色	-----		Gt100%		* 欠品中：4月入荷	

アルトアディジェは標高が高く冷涼な気候の地域が多いため、特に高品質な白ワイン産地として近年注目を集めています。ハブスブルクの時代からブドウ品種としては様々なフランス品種が植えられており、最近ではアルトアディジェを発祥とする地場品種に力を入れ、品質の高いワインを作る組合が増えています。100年以上の歴史を持つこの組合もその1つで140の生産者をまとめています。州北西部のナルスからアディジェ川西岸のワイン街道「ストラダ・デル・ヴィーノ」に沿ってその南端に近いマルグライドまで約150haの畑があり、標高は200mから900mに及びます。各畑が持つ気候条件や土壌を調査し、そこに最適の品種を栽培するとともに収量を抑え、主に単一品種のワイン作りを行っています。「クラシックレンジ」、「クリュレンジ」、「バロン・サルヴァドリレンジ」とレンジを持ち、幅広い品揃えを行っています。2005年からのエノロゴ、ハラルド・シュラルフはブドウの品質を保ち、品種の個性を素直に生かす「必要以上に作り立てない」ワイン作りを目指しています。そんな姿勢を反映してナルス・マルグライドのワインはどれも非常に洗練された印象で食事にとってもマッチします。クリュレンジのピノ・ビアンコ"シルミアン"2012VTはGANBEROSSOにおいて[VINO BIANCO DELL'ANNO]に選出されています。



ミケーレ・レヴェルディート

Michele Reverdito (Piemonte)

					税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ランゲ・ナシエッタ	Langhe Nascetta	2023	750ml	白	¥3,600	¥3,960	Na100%	※在庫僅少
バルベラー・ダルバ "ブッティ"	Barbera d'Alba "Butti"	2022	750ml	赤	¥4,000	¥4,400	Bar100%	
ランゲ・ネッピオーロ "シマーネ"	Langhe Nebbiolo "Simane"	2022	750ml	赤	¥4,000	¥4,400	Nb100%	
ヴェルドゥーノ・ペラヴェルガ	Verduno Pelaverga	----	750ml	赤	-----		Pela100%	*欠品中：入荷未定
バローロ	Barolo	2018	750ml	赤	¥6,300	¥6,930	Nb100%	
バローロ "アスケリ"	Barolo "Ascheri"	2017	750ml	赤	¥9,500	¥10,450	Nb100%	
バローロ "ブリッコ・コーニ"	Barolo "Bricco Coggi"	2015	750ml	赤	¥12,000	¥13,200	Nb100%	
バローロ "バダリーナ"	Barolo "Badarina"	2017	750ml	赤	¥16,000	¥17,600	Nb100%	
バローロ・リゼルヴァ	Barolo Riserva	2016	750ml	赤	¥25,000	¥27,500	Nb100%	

ミケーレ・レヴェルディートはラ・モッラの村でバローロを中心としたワインを生産する家族経営のワイナリーです。ブドウ栽培農家として代々買増してきた畑をベースに現オーナーのミケーレ&サビーナ兄妹が2000年に設立しました。セラーのあるラ・モッラを中心にセツラルンガ・ダルバ、モンフォルテ・ダルバ、ヴェルドゥーノに合計21haの畑を所有し、年産7万本のワインを生産しています。2015ヴィンテージより新しいエノロゴを迎えてネッピオーロ、バルベラーともバリックを併用していた醸造スタイルを改め、5000Lの大樽のみを使用するクラシックなスタイルに回帰しました。ただし抽出はあくまでも柔らかくエレガントかつ早くから楽しめるワイン作りを志向しています。また有機認証は取得していないものの農薬や化学肥料を避け、天然酵母を使用し可能な限り自然な栽培、サステナビリティの追求など現代的な視点も重視しています。ナシエッタはピエモンテの地品種で作られる幅広い野菜に合う山のワインです。バローロの高級版は全て単一畑となっており、ラ・モッラ最上の畑として知られる「ブリッコ・コーニ」とセツラルンガ・ダルバの力強い「バダリーナ」は生産本数僅か4,000本の希少品、各単一畑の樹齢が高くなったことに伴い、満を持してリリースされたい「リゼルヴァ」はブドウの出来が良い年のみ作られる超限定品で、Nbの当たり年でもある2016年が初ヴィンテージです。



ロンキ

Ronchi (Piemonte)

					税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ランゲ・アルネイス "イン・アンフォリス"	Langhe Arneis "in Amphoris"	2023	750ml	白	¥4,800	¥5,280	Arn100%	
ランゲ・シャルドネ	Langhe Chardonnay	2023	750ml	白	¥6,300	¥6,930	Ch100%	
バルベラー・ダルバ "テルレ"	Barbera d'Alba "Terle"	----	750ml	赤	-----		Bar100%	*欠品中：入荷未定
ランゲ・ネッピオーロ "イン・アンフォリス"	Langhe Nebbiolo "in Amphoris"	2022	750ml	赤	¥5,800	¥6,380	Nb100%	
バルバレスコ	Barbaresco	2021	750ml	赤	¥7,800	¥8,580	Nb100%	
バルバレスコ "クリュ・ロンキ"	Barbaresco "Cru Ronchi"	2020	750ml	赤	¥9,800	¥10,780	Nb100%	
バルバレスコ・リゼルヴァ	Barbaresco Riserva	2019	750ml	赤	¥18,000	¥19,800	Nb100%	

バルバレスコ村で年産わずか3万本のブティック・ワイナリー。畑はすべて村内の南から南西向き斜面の素晴らしい位置にあり、ネッピオーロ、バルベラー、ドルチェット、アルネイス、シャルドネを合わせて約7ha。4代目オーナーのジャンカルロ・ロッカが栽培から醸造までの全行程をコントロールしており、畑とセラーの隅々にまで目を光らせる仕事ぶりは丁寧で完璧です。もちろん農薬や化学肥料といった類いの使用はしていません。アンフォラでの醸造を試みるなど新しい取り組みにも積極的にチャレンジしています。生産されるワインは人柄を表して常に誠実でムラがありません。ランゲ・ピアンコは新しくアンフォラで熟成した柔らかくボリュームあるテクスチャー、ランゲ・シャルドネは樽のニュアンスがしっかり感じられるリッチな作り。テルレは木樽で熟成された複雑でクラシックなタイプ。ランゲ・ネッピオーロもアンフォラで熟成させた果実感十分かつ柔らかい仕上がり、フラッグシップであるバルバレスコは古典的で複雑さを感じ、今飲んでも熟成しても楽しめる味わい。クリュロンキは同社最高のクリュで条件の良い年にしか生産されない限定品です。



サンタ・ルチア

Santa Lucia (Lombardia)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
フランチャコルタ・ブリュット・オーガニック	NV	750ml	発泡・白	¥5,800	¥6,380	Ch90%,PB10%	
Franciacorta Brut Organic		1500ml		¥13,500	¥14,850		
フランチャコルタ・サテン・オーガニック	NV	750ml	発泡・白	¥7,200	¥7,920	Ch100%	
Franciacorta Satèn Organic		1500ml		¥15,500	¥17,050		
フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ミルレジマート	2018	750ml	発泡・白	¥9,000	¥9,900	Ch70%,PN30%	
Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato							
フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット "ブロー・ディ・ロンギ" リゼルヴァ	2017	750ml	発泡・白	¥18,000	¥19,800	Ch100%	
Franciacorta Extra Brut "Brolo di Longhi" Riserva							
アマーロ・エジゼル・ディエチ・エルベ	NV	500ml	琥珀	¥10,000	¥11,000	Alc 45%	
Amaro Elisir Dieci Erbe							

栽培専門家として多くのフランチャコルタワイナリーでコンサルタントとして働いた地元出身のピエールレイジ・ヴィッラが自らの理想を体現するべく1990年代後半エルプスコに設立したワイナリー。ピエールレイジは長年フランチャコルタの土壌分析活動にも参加し、数多くの学術書の作者として知られます。彼をサポートするのはブルゴーニュで経験を積んだ醸造家グレゴリオと栽培を学んでいるミケーレという2人の息子、そして妻のアルデーニア。エルプスコを中心とした7つのエリアに散らばる15区画の畑面積は27haで2014年にはオーガニック認証を取得、年に約10万本と少量生産を賣っています。そのほとんどはミラノを中心とした国内マーケットに出荷しており日本には初輸入です。ワイナリーのベースであるブリュット、サテンともに手摘みで収穫され、収穫されたブドウは区画別に低温発酵後、アッサンブラージュされます。ベースのブリュットは36ヶ月の瓶内二次発酵を行い、しっかりとした辛口ながら、熟成した酵母を感じさせる心地よいトースト香のバランスが絶妙。品質の高いキュベを選別して作られるサテンは36ヶ月の瓶内二次発酵。花や白胡椒を思わせるほのかなスパイス感がある上品な味わいで、特に泡立てたクリームを口いっぱい頬張ったような荒さを全く感じさせない豊富な泡立ちが特筆に値します。



リドルフィ

Ridolfi (Toscana)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ	2016	750ml	赤	¥12,500	¥13,750	Sg100%	
Brunello di Montalcino		1500ml		¥27,000	¥29,700		* マグナム：木箱入り

リドルフィは2007年にブルネッロを初めてリリースした新進ワイナリー。13世紀からの農園を現オーナーのベッレッティ家が買収し投資を行い現代的なワイナリーとして生まれ変わらせました。セラーは14年に改修が完了し、モンタルチーノの中心から北東へ2kmのメルカターレにあります。北東斜面の19haの畑の標高は約300m、土壌は主に粘土質。有機認証は未取得だが農薬や化学肥料の使用を避け、可能な限り自然な栽培を行いブルネッロで年産約4万本と少量生産を賣きます。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの醸造は伝統とテクノロジーの融合で発酵は天然酵母のみを用いてステンレスで行い、熟成は大樽で行います。最低60日の時間をかけて抽出を行い、若くても柔らかいエレガントなスタイルを追求。「フィエロ」はキャンティ地区に所有する畑のMeとモンタルチーノのSgをブレンドしたコスバ(高いスポーツカン。21年版ガンベロロッソでは1ワイナリーのみが選ばれる「CANTINA EMERGENTE」(躍進著しいワイナリー)に選出されました。



ティエッツィ

Tiezzi (Toscana)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ロッソ・ディ・モンタルチーノ "ペル・イル・バボ"	2023	750ml	赤	¥6,800	¥7,480	Sg100%	
Rosso di Montalcino "Per il Babbo"							
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ "ポッジョ・チェルリノ"	2017	750ml	赤	¥12,000	¥13,200	Sg100%	
Brunello di Montalcino "Poggio Cerrino"							
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ "ヴィーニャ・ソッコルソ"	2017	750ml	赤	¥13,500	¥14,850	Sg100%	
Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso"							
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ "ヴィーニャ・ソッコルソ"	2017	750ml	赤	¥20,000	¥22,000	Sg100%	
Brunello di Montalcino Riserva "Vigna Soccorso"							

1999年に設立された「ティエッツィ」は現オーナーである、エンツォ・ティエッツィが栽培から醸造まで取り仕切るワイナリー。モンタルチーノ出身の彼は農学者兼醸造学者として地元ワイナリーのコンサルタントを務めるかたわら、その後、長らくブルネッロ協会の理事、78年から8年間は協会理事長としてブルネッロの品質と名声の向上に多大なる貢献をしました。80年代にモンタルチーノの中心から北東へ3kmにあるポッジョ・チェルリノを購入し、その後、村中心の西に接するソッコルソを購入。この畑はモンタルチーノ村の守護神、象徴ともされるマドンナ・デル・ソッコルソ教会の真裏にある、歴史ある偉大な畑です。有機栽培されたブドウは全て手作業で収穫が行われ、発酵には天然酵母を使用。発酵と熟成は温度管理なしで大樽を使用する伝統的な手法でワイン作りを実践しています。特筆すべきは、作られる赤ワインの全てがまずブルネッロを作るために同じ容器、工程で醸造が行われていること。そして熟成段階で数回にわたり試飲を繰り返した後にロッソとリゼルヴァに振り分けられます。つまり、ほとんど全てのブルネッロ生産者がサンジョヴェーゼの若木からロッソを作り、樹齢が高くなったブドウからブルネッロを作ってリリースするという手法を取る中、ティエッツィは若木からは赤ワインを生産することなく、全てロザートにブドウを回しています。この方法は250社以上あるブルネッロの生産者の中でも10数社しか実践していません。現在はエンツォの娘であるモニカと孫のラクエルが数年前よりワイナリー運営に参画し、益々の発展が期待される生産者です。



ロッカ・ディ・モンテグロッシ

Rocca di Montegrossi (Toscana)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ロザート・ディ・トスカーナ	2024	750ml	ロゼ	-----		Sg100%	* 欠品中：4月入荷
Rosato di Toscana							
キャンティ・クラシコ	2022	750ml	赤	¥4,800	¥5,280	Sg90%,Can10%	
Chianti Classico							
キャンティ・クラシコ・グランセレーツィオーネ "サン・マルチェリーノ"	2018	750ml	赤	¥14,000	¥15,400	Sg95%,Pug5%	* マグナム：木箱入り
Chianti Classico Gran Selezione "San Marcellino"	2016	1500ml		¥25,000	¥27,500		
ロズ・ディ・トスカーナ "ジェレミア"	2018	750ml	赤	¥13,000	¥14,300	Me70%,CS30%	* マグナム：木箱入り
Rosso di Toscana "Geremia"	2019	1500ml		¥28,000	¥30,800		
ロズ・ディ・トスカーナ "リドルフォ"	2017	1500ml	赤	¥38,000	¥41,800	CS50%、Pug50%	* マグナム：木箱入り
Rosso di Toscana "Ridolfo"							
ヴィン・サント・デル・キャンティ・クラシコ	2013/14	375ml	白(甘口)	¥18,000	¥19,800	MB95%,Can5%	※13VT：在庫僅少
Vin Santo del Chianti Classico							
エクストラヴァージン・オリーブオイル DOP キャンティ・クラシコ	2024	500ml	オリーブ油	¥6,500	¥7,020	コレジジョーロ、モライオーロ	
Extra Virgin Olive Oil DOP Chianti Classico							

現当主マルコ・リカーソリ・フィリドゥフィは完璧主義者で知られ、母親からこのワイナリーを引き継いだのち数年をかけて彼自身の考えに基づいて設備を一新し、畑を整備し直しました。敷地は60haのうち18haがブドウ畑、20haがオリーブ畑。ブドウ畑は石灰質の中密度の土壌からなるなだらかな丘の南向き及び南西向き斜面に位置しており、その標高は300~450m。サンジョヴェーゼを基本とした真のキャンティ・クラシコ作りを標榜、一番重要視しているベースのキャンティ・クラシコはお手本ともいえる果実味と酸味、タンニンのバランスが取れた赤。ワイナリーの横にあるロマネスコ教会に因んで名付けられたサンマルチェリーノ畑で獲れるSg主体のワイン、C.C.グランセレーツィオーネ・サンマルチェリーノはその偉大なテロワールを表現し、99VT、07VTがガンペロ・ロズソの3ピッキエリを獲得。またマルコは国際品種のメルローとカベルネ・ソーヴィニオンを通してテロワールの表現を試み、出来上がった"ジェレミア"は筋肉質で引き締まったワインに仕上がりました。一般的なレベルとは完全に一線を画す宝石のようなヴィンサントは情熱と完璧主義の結晶。有機栽培にも取り組み、2010年にはイタリアの認証機関"ICEA"によるオーガニック認証を取得し、2010VT以降オーガニック認証ワインです。アメリカのワイン専門誌「Wine & Spirits Magazine」において2017年-2022年と6年連続で世界トップ100ワイナリーに選出されています。



コッレ・ベレート

Colle Bereto (Toscana)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
スパマンテ・メトド・クラシコ "コッレ・ビー"	NV	750ml	発泡・ロゼ	-----		PN100%	* 欠品中：入荷未定
Spumante Metodo Classico "Colle B"							
ビアンコ・ディ・トスカーナ "アルボ"	2023	750ml	白	¥4,200	¥4,620	Ch50%, PB50%	
Bianco di Toscana "Albo"							
キャンティ・クラシコ	2021	750ml	赤	¥4,500	¥4,950	Sg90%,Colo10%	
Chianti Classico							
キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ	2019	750ml	赤	¥9,000	¥9,900	Sg100%	
Chianti Classico Riserva							
キャンティ・クラシコ・グランセレーツィオーネ	2016	750ml	赤	¥12,000	¥13,200	Sg100%	
Chianti Classico Gran Selezione							
グラッパ・ビアンカ	NV	500ml	無色	¥8,000	¥8,800	Sg, PN, Me	
Grappa Bianca							
グラッパ・リゼルヴァ	NV	500ml	琥珀	¥10,000	¥11,000	Sg, PN, Me	
Grappa Riserva							

1970年にピンツァウーティ家がラッダの小さな農園を購入し、多大な投資を行いキャンティ・クラシコをリリースしたのが1981年、その後90年までに現在の赤ワインを生産するに至りました。畑は気温差が大きい標高の高い地域に集中し、標高約600mの南向き斜面に15haの畑があり、主に泥灰と石灰岩の土壌にSg、Colo、PN、Meを植えています。生産量はわずか7000ケースほどでその半分はアメリカに輸出、Me主体のスーパー・トスカーナ「イル・トッコ」はホワイトハウスにもオンリストされています。畑とワイン作りの全責任を任されているのはベルナルド・ピアンキです。フレスコバルディ家、フェラガモ家のエノロギとして「ルーチェ」や「イル・ボッコ」も手がけたニコロ・ダフリットの指導の下、標高の高さを生かしたアロマティックで酸の綺麗なスタイルのワインを造り出しています。PN100%のシャンパーニュ製法で作るロゼスパマンテ「コッレB」はブレンドのシャンパーニュを寄せ付けぬ飲み応えと調和を両立させた素晴らしい辛口ロゼスパマンテです。トスカーナ・ビアンコ「アルボ」は18VTからVemをブレンド、魚介にピッタリな塩気を感じるミネラリーなスタイルに変えました。キャンティ・クラシコはスーツを着たようなクラシカルなイメージで心地よい酸と果実味が楽しめます。



フラッシネート

Frassineto (Toscana) ※日本初上陸

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ロッソトスカーナ "バルディーニ"	2023	750ml	赤	¥3,000	¥3,300	Me80%、CF20%	
カベルネ・フラントスカーナ "レ・ファットリエ"	2022	750ml	赤	¥4,500	¥4,950	CF100%	
ロッソトスカーナ "マエストロ・デッラ・キアーナ"	2020	750ml	赤	¥8,500	¥9,350	CF80%、PV20%	※在庫僅少

ワイナリーと同名のアレツツォ県、フラッシネートにカンティーナを構えるテヌータ・ディ・フラッシネート。1978年にミゼロッキ家が購入して現在のオーナーはエンリケ・ミゼロッキ氏です。500haもの広大な土地を所有し、元々小麦やひまわりなどの穀物や野菜を主に生産していました。2004年に30haを転換してブドウの植樹を開始、麦倉庫を一新して醸造施設を導入しました。著名なエノロゴのリカルド・コタレッラ氏の弟子である、マッシモ・バットリーニ氏が2015年からワイナリーに参画して生産をサポート。石灰や粘土が少し混ざる黒砂質主体のこの地域は国際品種との相性が良いことで知られ、元々人工池であったミネラル豊富な石灰質土壌はヴェルメンティーノと相性が良いとされています。国際品種のブドウでこの土地の可能性を追求する楽しみな生産者です。生産本数約7万本。



イ・ヴェローニ

I Veroni (Toscana)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ビアンコ・ディトスカーナ "アキッレア"	2024	750ml	白	¥3,600	¥3,960	Verm100%	
ロッソ・ディトスカーナ "イ・ヴェローニ"	2022	750ml	赤	¥3,600	¥3,960	Me60%、Sg40%	
キャンティ・ルフィナ "ヴィネット・イ・ドミ"	2022	750ml	赤	¥4,500	¥4,950	Sg90%、 Can&Colo10%	
キャンティ・ルフィナ・リゼルヴァ "ヴィネット・クオナ"	2020	750ml	赤	¥6,500	¥7,150	Sg100%	

ファットーリアとしての起源は16世紀末まで遡り、貴族や伯爵家が所有した時期を経て現在のオーナーはロレンツォ・マリアーニ氏。イ・ヴェローニはフィレンツェの中心地から東へ10kmほど入った、ポンタシエーヴェにワイナリーを構えます。所有している60haのうち、ブドウ畑はワイナリー北側、標高350mほどの丘陵地に広がる20haです。18haはトスカーナの地品種であるサンジョヴェーゼが植えられており、残りは国際品種とヴィンセント用の白ブドウを植えています。ワイナリーのベース、IGTトスカーナはステンレスを中心に醸造され、親しみやすい味わいに仕上がっています。メインのワインである「イ・ドミ」は若くして楽しめるバランス良いサンジョヴェーゼ、フラッグシップである「クオナ」は15VTがトレビッキエリを獲得するなど、自信を持ってお勧めできる珍しいリゼルヴァのキャンティ・ルフィナです。



サラヤ

Saraja (Sardegna)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか	
ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スーペリオレ "キンタリ"	Vermentino di Gallura Superiore "Kintari"	2022	750ml	白	¥3,800	¥4,180	Verm100%	※在庫僅少
カンノウ・ディ・サルデーニャ・リゼルヴァ "アイシッタ"	Cannonau di Sardegna Riserva "Aisitta"	2020	750ml	赤	¥5,600	¥6,160	Canno100%	

サラヤは2019年にサルデーニャの地で4人のパートナーによって設立されたばかりのワインプロジェクトです。サルデーニャ島北東部ガッルーラ地方にヴェルメンティーノ、北西部ロマンジア地方と東中部オリアストラ地方にカンノウ、南西部スルチス地方にカリニャーノとブドウ品種ごとに最適な土地を選んで伝統品種を栽培、コスタ・ズメラダの美しい海岸線を見下ろすガッルーラのセラで高品質のワイン作りに邁進しています。栽培と醸造にあたるのはイタリアトップ生産者の一つとして名高いアンジェロ・ガヤで15年に渡って栽培責任者を務めたフェデリーコ・クルタスです。主力のヴェルメンティーノの白ワインはガッルーラの花崗岩土壌と海辺の気候を反映したミネラル豊かで塩気を感じさせる味わい。赤ワインは抽出を限りなくソフトに行い、赤い果実を十分に楽しめる食中酒としてピツタリな味わいです。2019年のファーストヴィンテージからそのワインの完成度は高く、年産18万本と比較的小規模ながらサルデーニャ各地域のテロワールを忠実に再現する新進ワイナリーとして世界的な注目を集めることが期待されています。



ウゴリーノ

Ugolino (Marche)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ "レ・ピアオレ"	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Piaole"	2024	750ml	白	¥3,000	¥3,300	Verdi100%
ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ・スーペリオレ "ヴィーニャ・デル・バッルッチョ"	Verdicchio dei CdJ CI Sup "Vigna del Balluccio"	2023	750ml	白	¥4,800	¥5,280	Verdi100%
ロッソ・ピチエーノ "カーザル・デル・ピアーノ"	Rosso Piceno "Casal del Piano"	2023	750ml	赤	¥2,900	¥3,190	Mp60%,Sg40%

長年、石油産業で働いてきたコスタンティーノ・ベトリーニがセカンドライフとして選んだのは自身の夢でもあった持続可能な農業への回帰。1980年代初頭に同氏がカステルブラーニオの農園を購入してウゴリーノを設立しました。ウゴリーノはヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージの生産地域の中心に位置するカステルブラーニオの丘に点在する8haのブドウ畑を所有し、年間の総生産本数が僅か9万本と極めて小規模な家族ワイナリーです。現在は2代目となるアンドレア・ベトリーニを中心にエノログのアロルド・ベッレリと共に栽培と醸造を行っており、天然酵母の使用や有機による栽培など自然なワイン作りを心がけています。ヴェルディッキオによる2種類の白は石灰質土壌と海洋性気候の恩恵を受けたほろ苦く、心地よい塩味を楽しめ、黒ブドウのブレンドで作られる赤はアルコールが高すぎず、食事を選ばないフードフレンドリーな仕上がりです。どのワインもアンドレアの人柄が表れた素朴ながらもブドウの個性がはっきりとしており、今後の評価が楽しみなワイナリーです。



マツァローザ

Mazzarosa (Abruzzo)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
トレビアーノ・ダブルツツォ・スーペリオレ	Trebbiano d'Abruzzo Superiore	2024	750ml	白	¥3,300	¥3,630	Tr100%
アブルツツォ・ペコリーノ・スーペリオレ	Abruzzo Pecorino Superiore	2024	750ml	白	¥3,600	¥3,960	Pec100%
チェラスオーロ・ダブルツツォ・スーペリオレ	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore	2023	750ml	口ゼ	¥3,300	¥3,630	Mp100%
モンテプルチアーノ・ダブルツツォ・コッリーネ・テラマーネ	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane	2021	750ml	赤	¥3,500	¥3,850	Mp100%
モンテプルチアーノ・ダブルツツォ・コッリーネ・テラマーネ・リゼルヴァ	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva	2017	750ml	赤	¥5,800	¥6,380	Mp100%

ロゼート・デッリ・アブルツツィに本拠地を構えるマツァローザ家の歴史は古く、1863年にジュゼッペ・マツァローザ氏が創立し、アブルツツォでも最も古いワイナリーの一つとされています。侯爵という爵位を持つマツァローザ家はイタリア王国のメンバーの一人であり、創立者と同名のジュゼッペ・マツァローザ氏が6代目として500haの広大な土地を所有。そのうちブドウ畑は27ha、そのほか様々な野菜や穀物、オリーブなどを栽培しています。現在ワイナリー全般を指揮するのは1980年からマツァローザ家一筋の栽培長兼醸造長のラッファエッレ・デウジエニオ氏。アブルツツォのみならず、イタリア全土のブドウに精通する同氏が栽培するブドウは常に完璧であり、醸造においても細心の注意を払ってワイン作りを行っています。生産本数は僅か4万本、日本初入荷です。



イ・ファヴァーティ

I Favati (Campania)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
グレコ・ディ・トゥーフォ "テッランティカ"	Greco di Tufo "Terrantica"	2022	750ml	白	¥4,300	¥4,730	Gre100%
フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ "ピエトラマラ"	Fiano di Avellino "Pietramara"	2022	750ml	白	¥4,300	¥4,730	Fia100%
フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ・リゼルヴァ "エティケッタ・ビアンカ"	Fiano di Avellino Riserva "Etichetta Bianca"	2019	750ml	白	¥7,000	¥7,700	Fia100%
カンパニア・ロザート "ロゼ・シーズン"	Campania Rosato "Rose Season"	2022	750ml	口ゼ	¥4,300	¥4,730	Ag100%
イルピニア・カンピ・タウラジーニ "クレタロッサ"	Irpinia Campi Taurasini "Cretarossa"	2015	750ml	赤	¥4,500	¥4,950	Ag100%
タウラージ "テルツォトラット"	Taurasi "Terzotratto"	2012	750ml	赤	-----		Ag100% * 欠品中：4月入荷
タウラージ・リゼルヴァ "エティケッタ・ビアンカ"	Taurasi Riserva "Etichetta Bianca"	2009	750ml	赤	¥20,000	¥22,000	Ag100%

祖父が1915年に設立したワイナリーをピエルサビーノとジャンカルロのファヴァーティ兄弟がブドウ栽培農家に専念した時期を経由して2000年に復興、醸造はジャンカルロの妻ロザンナが若きエノログ、ヴィンチェンツォ・メルクーリオを迎えて高品質のワイン作りに邁進しています。今ではめきめきと頭角を現し、世界中の一流レストランにオンリストされるイルピニア有数のワイナリーと評価されるに至りました。3つのDOCGエリアにある計20haの自家畑に土着品種のみを栽培し、それぞれの品種の個性を重視した単一品種のワインのみで年産約100,000本と少量生産を貫いています。きめ細かい優美なミネラル感と白桃やヘーゼルナッツのニュアンスたっぷりのフィアーノ・ディ・アヴェッリーノは2012/13/15/16/17/18とほぼ毎年ガンベロロッソ誌で3ピッキエリを獲得、フィアーノ16VTはその年最高の白ワインVino Bianco dell'Annoを受賞して脚光を浴びています。グレコ・ディ・トゥーフォもハチミツやフレッシュアーモンド、熟した果実感を思わせるストラクチャーある作りで白2種は18VTからコルクを変更し、瓶差がなくなりました。フィアーノ・リゼルヴァは良年のみ作られる樽未使用の長期熟成型の限定品。アリアニコ100%で作るイルピニア・カンピ・タウラジーニは現行15VTで今まさに飲み頃です。タウラージは現行11VTながらまだまだ熟成を重ねられる重厚な味わいです。



ニーフォ・サッラポキエッロ

Nifo Sarrapochiello (Campania)

					税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ファランギーナ・デル・サンニオ・タブルノ "フルウザ"	Falanghina del Sannio Taburno "Fluusa"	2023	750ml	白	¥3,000	¥3,300	Fala100%	
グレコ・デル・サンニオ・タブルノ "ジェネタ"	Greco del Sannio Taburno "Geneta"	2023/24	750ml	白	¥3,200	¥3,520	Gre100%	※23VT：在庫僅少
フィアーノ・デル・サンニオ・タブルノ "アナフリシ"	Fiano del Sannio Taburno "Anafriis"	2023	750ml	白	¥3,200	¥3,520	Gre100%	
ファランギーナ・デル・サンニオ・ヴェンデミア・タルディーヴァ "アレタ"	Falanghina del Sannio Vendemmia Tardiva "Alenta"	2024	750ml	白	¥4,800	¥5,280	Fala100%	
アリアニコ・デル・タブルノ・ロザート "マロ・サ"	Aglianico del Taburno Rosato "Ma'Rosa"	2023	750ml	口ゼ	¥3,000	¥3,300	Ag100%	
サンニオ・アリアニコ・ロッソ "テッラ・ディ・サフニオ"	Sannio Aglianico Rosso "Terra di Safnio"	2021	750ml	赤	¥3,000	¥3,300	Ag85%,Sg,PdR	
アリアニコ・デル・タブルノ・リゼルヴァ "エラスモ"	Aglianico del Taburno Riserva "d'Erasmo"	2016	750ml	赤	¥7,800	¥8,580	Ag100%	
ファランギーナ・パッシート "サッリアーノ"	Falanghina Passito "Sarriano"	2018	500ml	白(甘口)	¥7,800	¥8,580	Fala100%	
グラッパ・ディ・アリアニコ	Grappa di Aglianico	NV	500ml	無色	¥8,000	¥8,800	Ag100%	

ニーフォはナポリから北東方向に内陸へ70kmほど、古代ローマ時代からワイン作りの伝統を持つタブルノ地区に18世紀から続く家族経営のワイナリーです。標高1400mのタブルノ山の麓、標高250~350mの丘陵地帯に12haのブドウ畑が広がっており、粘土質の表土の下に礫や石灰質の土壌がありミネラル豊かなワインが生まれます。3代目のLorenzoはワイナリーを引き継いでからすぐに有機栽培への移行に取り組み、98年に有機認証を取得しました。ファランギーナ、アリアニコを中心とした地場品種のワイン作りに徹するとともに高品質を貫くため年産約10万本とあえて少量生産を維持しています。ファランギーナはトロピカルなニュアンスがありつつ心地良い酸が豊富で飲み疲れしません。ロザートはやや濃いめの色合い通りっきりとした果実味ある味わい、サンニオ・ロッソは熟成に時間が必要なアリアニコに他品種をブレンドすることにより若いVTでも濃い果実味を楽しめる作りとなっています。上級のデラズモは長期の熟成を必要とするアリアニコを堪能できる飲み頃の赤、珍しいファランギーナの甘口とアリアニコの無色のグラッパもおすすです。



オレスティアーディ

Orestyadi (Sicilia)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
スプマンテ・メトド・クラシコ "ペトラマテル" Spumante Metodo Classico "Petramater"	NV (----)	750ml	発泡・白	-----		Car100%	* 欠品中：4月入荷
モリーノ・ア・ヴェント・グリッロ Molino a Vento Grillo	2023	750ml	白	¥2,500	¥2,750	Gri100%	※23VT：在庫僅少
	2024			¥2,700	¥2,970		
オレスティアーディ・カタラット Orestyadi Catarratto	2023	750ml	白	¥3,500	¥3,850	Cat100%	
オレスティアーディ・グリッロ Orestyadi Grillo	2023	750ml	白	¥3,500	¥3,850	Gri100%	
オレスティアーディ・ジビッポ Orestyadi Zibibbo	2024	750ml	白	¥3,500	¥3,850	Zib100%	
"イル・ビアンコ・ディ・ルドヴィコ" リゼルヴァ・シチリア "Il Bianco di Ludovico" Riserva Sicilia	2021	750ml	白	-----		Cat90%, Ch10%	* 欠品中：4月入荷
モリーノ・ア・ヴェント・ネッロ・ダーヴォラ Molino a Vento Nero d'Avola	2024	750ml	赤	¥2,700	¥2,970	Nd100%	
オレスティアーディ・ネッロ・ダーヴォラ Orestyadi Nero d'Avola	2022	750ml	赤	¥3,500	¥3,850	Nd100%	
オレスティアーディ・ペリッコネ Orestyadi Perricone	2022	750ml	赤	¥3,800	¥4,180	Per100%	
オレスティアーディ・フラッパート Orestyadi Frappato	2022	750ml	赤	¥3,800	¥4,180	Fra100%	
オレスティアーディ・シラー "パクスメンティス" Orestyadi Syrah "Paxmentis"	2023	750ml	赤	¥4,800	¥5,280	Syr100%	
"イル・ロッソ・ディ・ルドヴィコ" リゼルヴァ・シチリア "Il Rosso di Ludovico" Riserva Sicilia	2019	750ml	赤	¥6,300	¥6,930	Nd90%, CS10%	
マルサラ・ヴェルジネ・DOP Marsala Vergine DOP	NV	750ml	琥珀	¥5,000	¥5,500	Cat,Gri	

オレスティアーディはシチリア西岸マルサラから内陸に入ったジベッリーナにあるワイン生産共同組合です。ワイナリーに近いペリーチエ渓谷と呼ばれる標高200mから500mにかけてのなだらかな丘陵地帯は砂質、粘土質、石灰質など土壌のバラエティーが豊富で、オレスティアーディではカタラット、グリッロ、ジビッポ、ネッロ・ダーヴォラ、ペリッコネ、フラッパートなどこの地域で長い歴史を持つ地場品種をそれぞれに最適な土壌に栽培しています。ワイン作りはそれぞれの品種の個性を最大限に表現するために単一品種でこの地域のテロワールを表現することを標榜しており、セラーには最新のテクノロジーを駆使した設備を整えて協同組合らしい優れたコストパフォーマンスも追及しています。モリーノ・ア・ヴェントはコストパフォーマンスが高いリーズナブルライン。オレスティアーディラインの白は品種の個性が楽しめる作りとなっています。赤のネッロ・ダーヴォラは相性の良いバリックで熟成し、木樽を使うことが多いペリッコネをステンレスのみで果実のフレッシュさを生かした作り仕上げ、逆にステンレスを使うことが多いフラッパートはトンノーを使用し飲みごたえのあるフルボディに仕上げられています。シラーは濃厚かつスムーズな酸が絶妙なバランス。フラッグシップのルドヴィコはネロ・ダーヴォラにカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド、凝縮感と野生味あるパワフルなスタイルながらも現行が15VTと熟成感も出始めた複雑な味わいが楽しめます。新しく輸入したマルサラは5年以上熟成させた極辛口な食後酒。Ac18%と比較的飲みやすい度数でグラッパが苦手な方にもおすすめです。



ヴァレンティ

Valenti (Sicilia)

				税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
エトナ・ビアンコ "エンリコ・クアルト" Etna Bianco "Enrico IV"	2024	750ml	白	¥3,800	¥4,180	Car100%	※在庫僅少
エトナ・ロザート "ポエジア" Etna Rosato "Poesia"	2024	750ml	ロゼ	¥3,800	¥4,180	NM100%	
シウリ・ディ・ラーヴァ Ciuri di Lava	2021	750ml	オレンジ	¥4,600	¥5,060	Car100%	※在庫僅少
エトナ・ロッソ "ノルマ" Etna Rosso "Norma"	2020	750ml	赤	¥3,800	¥4,180	NM98%, NC2%	※在庫僅少
エトナ・ロッソ "プリアーニ" Etna Rosso "Puritani"	2017	750ml	赤	-----		NM100%	* 欠品中：4月入荷

ヴァレンティはエトナ山北側の山麓パッソピシャーロに2004年に設立されたワイナリーです。カタリーニアでビジネスコンサルタントとして成功を収めたオーナーのジョヴァンニ・ヴァレンティが長年の夢を叶えて設立しました。ジョヴァンニは50年以上打ち捨てられていた蒸留所を修復してセラーとして再構築するとともにエトナ山の斜面に古くからある17haのブドウ畑を購入し、5年の歳月をかけてきれいに整備し直しました。畑の標高は600~700mで火山性土壌、ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カブッチョ、カリカンテ、グレカニコといったブドウはもともと古くから植わっている地場品種です。昼夜の寒暖差が激しく冷涼な気候できれいな酸が特徴のエレガントなワインが出来ます。エンリコIVは火山性鉱物のニュアンスがありながらもフレッシュなフルーツ感があるバランスの取れた味わい。ポエジアは美しいサーモンピンクでチャームングかつ引き締まった一年を通して楽しめるロザートです。エトナ・ロッソのノルマとプリアーニはブルゴーニュワインを思わせるエレガントな味わいながらもエトナ北側を連想させるストラクチャーある作りでどちらも現行VTがやや古く、飲み頃にさしかかっています。新しく作られたシウリ・ディ・ラーヴァは鮮やかな黄金色で一部の自然派ワインに見られる不快なニュアンスはなくバランスの取れたオレンジワインです。



<Digestivo / 食後酒>

商品名	年	容量	色	税別小売	税込小売	品種	欠品情報ほか
ナルス・マルグライド(アルト・アディジェ) モスカート・ジヤッロ・パッシート "バロネス" Moscato Giallo Passito "Baronesse"	2021	375ml	白(甘口)	¥10,500	¥11,550	MG100%	
グラッパ・ゲヴルト・トラミネール Grappa Gewurtztraminer	NV	500ml	無色	¥9,500	¥10,450	Gt100%	* 欠品中：入荷未定
サンタ・ルチア(ロンバルディア) アマロ・エリシール・ディ・エチ・エルベ Amaro Elisir Dieci Erbe	NV	500ml	琥珀	¥10,000	¥11,000	Alc 45%	
ロッカ・ディ・モンテグロッシ(トスカーナ) ヴィン・サント・デル・キャンティ・クラシコ Vin Santo del Chianti Classico	2013/14	375ml	白(甘口)	¥18,000	¥19,800	MB95%,Can5%	※13VT：在庫僅少
コッレ・ベレート(トスカーナ) グラッパ・ビアンカ Grappa Bianca	NV	500ml	無色	¥8,000	¥8,800	Sg, PN, Me	
グラッパ・リゼルヴァ Grappa Riserva	NV	500ml	琥珀	¥10,000	¥11,000	Sg, PN, Me	
ニーフォ・サッラポキエッコ(カンパーニア) ファランギーナ・パッシート "サルリアーノ" Falanghina Passito "Sarriano"	2018	500ml	白(甘口)	¥7,800	¥8,580	Fala100%	
グラッパ・ディ・アリアニコ Grappa di Aglianico	NV	500ml	無色	¥8,000	¥8,800	Ag100%	
オレステアード(シチリア) マルサラ・ヴェルジネ・DOP Marsala Vergine DOP	NV	750ml	琥珀	¥5,000	¥5,500	Cat,Gri	

<Olive oil / Vinegar / Salt>

ラヴィダ	年	容量	収穫方法	税別小売	税込小売	品種	搾油方法、他
Ravida (Sicilia) エクストラヴァージン・オリーブオイル Extra Virgin Olive Oil	2024	250ml 500ml 5L(BOX)	手摘み & パ"イ"レーション	¥3,300 ¥4,800 ¥35,000	¥3,564 ¥5,184 ¥37,800	チェラスオーラ、 ピアンコリッラ、 ノチェッラーラ	遠心分離法(収穫後8時間以内)
レモン・エクストラヴァージン・オリーブオイル Lemon Extra Virgin Olive Oil	2024	250ml	手摘み及び機械摘み	¥3,600	¥3,888	ピアンコリッラ、 レモン	遠心分離法(収穫後8時間以内)
マンダリン・エクストラヴァージン・オリーブオイル Mandarin Extra Virgin Olive Oil	2024	250ml	手摘み及び機械摘み	¥3,600	¥3,888	ピアンコリッラ、 マンダリン	遠心分離法(収穫後8時間以内)
ヴィネガー & グレープマスト5年熟成(マルサラ・ヴィネガー) Vinegar and Grape Must (Marsala Vinegar)	NV	250ml	手摘み	¥4,000	¥4,320	Cat, Gri	樽で通算5年熟成、酸度5.8%
天日海塩 Sea Salt	NV	500g		¥2,000	¥2,160	マルサラの海水	塩田にて天日干し(無添加)

ラヴィダはアグリジェントで18世紀から続くオリーブ農園です。90年代初めにそれまでバルク売りされイタリア本土でブレンドされていたシチリア産オリーブオイルを最初に自社レベルで国際的に認知させることに成功しました。以来国際オリーブオイル協会のオリーブ・サラチエーノなどの国際品評会で数々の受賞歴を重ねています。農園では3品種のオリーブを栽培、農業・化学肥料を用いず、イタリアの認証機関 Suolo e Saluteによるオーガニック認証を取得。10月から11月にかけて収穫し、コールドプレス後、ノンフィルターでステンレスタンクに保存し、澱を沈めた上で瓶詰めします。特徴は何と言ってもその香り高さにあります。青々しい草の香りと赤いトマトの凝縮した香り、早摘みの若いオリーブに由来する心地よい苦味、後味に残るピリッとしたスパイシーな辛みは、素晴らしいアクセントとして合わせた食材や料理を引き立ててくれます。家族の食卓のために守ってきた果樹園の古木でできる果実を使ったレモンとマンダリンのオリーブオイル。果実を丸ごとオリーブと一緒に搾油し爽やかな柑橘の香りをオリーブオイルにまじわせた贅沢な調味料です。ヴィネガーはグリッコとカタラットの白ワインビネガーをオークの小樽で4年以上長期熟成させます。さらに同じブドウを煮詰めたグレープマストと混ぜ、再び木樽に詰めて再醸造したのち1年ほど熟成させてから瓶詰めします。透明感のある琥珀色の液体はマルサラ酒を連想させる甘みもほんのりと上品で軽やかです。海塩はマルサラの塩田で伝統的な製法を用いて天日干しで生産されます。



ロッカ・ディ・モンテグロッシ	年	容量	収穫方法	税別小売	税込小売	品種	搾油方法
Rocca di Montegrossi (Toscana) エクストラヴァージン・オリーブオイル DOP キャンティ・クラシコ Extra Virgin Olive Oil DOP Chianti Classico	2024	500ml	手摘み	¥6,500	¥7,020	コレツジョーロ、 モライオーロ	

キャンティ地方のガイオーレで年間3000本のみ生産する稀少なオリーブオイルです。当主マルコは、ワインだけでなくオリーブオイル作りでも持ち前の完璧主義を貫き、農業や化学肥料を用いない有機栽培に取り組んでいます。オリーブ畑は標高300~450mの南東向き斜面位置し、収穫は11月に早摘みして12時間以内に最新の設備でコールドプレスします。澱がオイルの酸化を招くというマルコの考えで、搾油後のオイルをコットンでフィルター後、しばらくステンレスタンクで寝かせて真空状態で瓶詰めします。完全な管理で酸度は0.1%台と非常に品質の高いオリーブオイルが生まれます。色は青みがかった鮮やかなグリーンで、アーティチョークと青々しい草の香りがします。口に含むと切れの良いしっかりとした苦味が口中に拡がり、後味にはピリッとした辛みが残り、キャンティオイルの特徴的な味わいが楽しめます。

