

Terradonna

/ イタリア トスカーナ

テッラドンナ

Story & Philosophy.....

3代目のアンナ・リーザは、母から畑を継承しました。畑から醸造に至るまでの全ての作業は母親から学び、その中で一番感謝すべき教えは、毎年違う自然条件に向き合うための忍耐と粘り強さを持つことだといいます。継承後、この土地に伝わる農業文化や最新の農業・醸造技術を独自に勉強する努力家な当主です。ワイナリーが位置するスヴェレートは、DOC Val di Cornia の伝統的な生産地域。丘々に囲まれ、海からたった10キロほどの場所にあります。土壌はミネラル豊富な粘土質、泥質、砂質、石灰質の混じる複雑な構成をしています。有機肥料を使用し、濾過機を使わずに自然な状態で清澄します。葡萄自身の力を信じ、極力手を加えないように、自然に任せた醸造を行います。



ファーデン (白)

IGT Toscana Bianco FADEN 2023

上代価格：3,800yen
2023
トレッピアーノ、アンソニカ、
クレレット ブランシュ、その他

黄金色がかかった麦藁色。黄桃やゴールデンデリシャスなどの果実とエニシダなどの黄色い草花の香り。その奥に感じるミネラリーにハーブのニュアンスはとりわけ心地良くて興味深い。クリーンでまろやかな口当たりで軽やかなミネラル。絶妙に存在するミネラリーとのバランスがよく、余韻が長い。程よい果実味で、控えめで上品な味わいから様々な料理に合わせやすい。



ビクスビ (赤)

IGT Toscana Rosso BIXBI 2020

上代価格：4,500yen
2020
シラー 80% サンジョベーゼ 20%

トスカーナでは珍しいシラーとサンジョヴェーゼのブレンドキュヴェ。魚料理に合わせるために生まれたという赤ワイン。輝くルビー色。黒イチゴなどの赤い果実やローズマリーの香り。ほのかに感じるホワイトペッパーのスパイシーさと、艶やかでコクのあるタンニンがハーモニーを奏でる。優美で上品な口当たりで、アフターは赤い果実味や軽やかな酸味が舞い戻り、余韻が心地よく広がる。肉料理も良いですが、魚ベースのプリモ(パスタやスープ) やリヴォルノ風カッチュッコ(魚介のスープ) などと合わせていただくのもオススメです。



カルシ (白)

IGT Toscana Vermentino Kalsi 2023

上代価格：4,500yen
2023
ヴェルメンティーノ 100%

薄く緑がかかった淡い麦わら色。サクランボや白桃などの繊細な香りに白い花やハーブの香りが全体を優しく包み込む。上品な桜桃などの果実味にミネラルがバランスよく混在し、アフターにはライムの爽やかさが続く。余韻が楽しめるようにアフターは苦みが残らないよう柔らかな仕上がりに。万人に愛してもらえようなヴェルメンティーノに仕上がっている。とりわけ野菜のフリットと相性が良く、青魚や各種シーフード料理との相性も良い。牛やヤギ由来のチーズとも合うため食後酒としても楽しんでいただけます。

Terradonna

/ トスカーナ州
テッラドンナ

ジャイエット (赤)

IGT Toscana Rosso GIAIETTO 2021

上代価格：3,900yen

2021

カベルネ ソーヴィニヨン、
メルロー、サンジョベーゼ、
プチ ヴェルド

深みのあるルビー色。イチゴや黒イチゴ、ブルーベリーなどの果実香に、スミレなどの花の香りやバルサミコのニュアンス。まろやかなタンニンが心地よく、果実味と酸などがハーモニーを奏でる。アロマのリターンと共に余韻が長く続く。お肉をベースにした料理に合わせやすい。サラミなどの簡単な前菜から、ミートソースなどのパスタ系など。



プラシオ (赤)

IGT Toscana Rosso PRASIO 2021

上代価格：4,800yen

2021

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー

外観はヴァイオレットかかった濃いルビー色。ブルーベリーと微かなユーカリの香り。フサスグリと甘草のニュアンスが香りに深みを与え、余韻が長い。柔らかさと豊潤さのバランスがいいタンニン、ミネラルとフレッシュ感が溢れ余韻が長い。アフターにやってくる甘いスパイスが心地よい。しっかりした味付けのパスタ類、ジビエ料理または熟成したペコリーノチーズなどとの相性が良い。



シサ (ロゼ)

IGT Toscana Rosato SYSA 2021

上代価格：4,000yen

2021

サンジョベーゼ、シラー、メルロー

外観は柔らかなバラ色。白桃、アンズ、柑橘系の華やかな香り。優しい果実味と熟した酸のバランスが取れた軽快な味わい。アフターに感じるミネラルと切れのいい酸が全体を引き締める。

Scarzerro Giorgio e Figli

/イタリア ピエモンテ

スカルツェロ

Story & Philosophy.....

バローロ市の中心に位置する小さな家族経営ワイナリーです。オーナーのスカルツェロ家は3代に渡りブドウを栽培を行ってきた一家で、ブドウは全て自社畑によるものです。彼らのワイン造りに対するポリシーはテロワールと歴史・伝統を伝え、造り手の情熱を感じてもらえるようなワインを造ることです。その為に伝統的な方法を尊重しつつ、現在の技術をうまく取り入れた栽培・醸造を行なっています。畑仕事は入念に、ブドウの選果は厳しく行っていますが、自然が持つ元来持つ力を信じてなるべく人為的な介入はしないように心がけています。



SCARZELLO

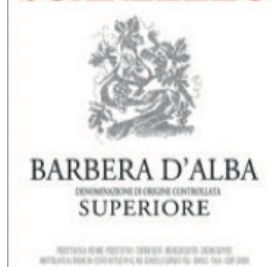


ランゲネッビオーロ (赤) DOC Langhe Nebbiolo 2021

上代価格：5,400yen
2021
ネッビオーロ 100%

輝くルビー色。フサスグリや木苺などの小さな赤い果実にバラやスミレの香りにスパイスやペッパーなどの軽いニュアンス。若いながら艶やかで熟したタンニンに良質の酸、きめ細かなミネラルが寄り添う。上品で伸びやかさに芯が通った存在感のあるワイン。

SCARZELLO



バルベラダルバ スペリオール (赤) DOC Barbera d'Alba Superiore 2019

上代価格：6,200yen
2019
バルベラ 100%

紫かかった鮮やかな輝くルビー色。赤い小さな果実や草花のチャーミングで可憐な香り。程よいタンニンと生き生きとしたタンニンがバランスよく存在し、柔らかな果実味が口の中に広がる。

SCARZELLO



バローロ (赤) DOCG Barolo del Comune di Barolo 2018

上代価格：12,000yen
2018
ネッビオーロ 100%

輝くルビー色。フサスグリや木苺などの小さな赤い果実にドライフルーツの香りのニュアンス、バラの香りに丁子やペッパーなどのスパイス香が全体に絡み合う。艶やかで豊かなタンニンと優れた酸、濃密なミネラルがバランスよく存在し、上品で深みのある味わい。余韻が長い。

Skerk

/イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
スカーク

Story & Philosophy.....

3代目当主のサンディ・スカークは、カルツ地方の農家の家に生まれました。祖父はブドウを栽培していた農夫で、サンディは幼い頃からごく自然にワイン造りの世界に入りました。ワインの造り方については祖父から学び、あとは独学で栽培・醸造を学んだといいます。カルツ地方の海を望む標高 250m の斜面にワイナリーは位置します。栽培している品種は、何世紀も前から彼らのエリアで栽培されてきたヴィトフスカやマルヴァジアなどの土着品種です。土壌は石灰と鉄分を豊富に含むテッラ・ロッサ。醸造所は固い石灰岩の地盤を掘ってできた地下醸造所であるため、湿度と温度バランスが自然にとれた天然の醸造所です。清澄・フィルターは行いません。機械化は難しく、全て人の手と足で作業が行われます。畑はバイオダイナミック農法の概念を取り入れた有機栽培農法を採用しています。



ヴィトフスカ (オレンジ)

IGT Venezia Giulia Vitovska 2020

上代価格：9,000yen
2020
ヴィトフスカ 100%

輝くルビー色。フサスグリや木苺などの小さな赤い果実にバラやスミレの香りにスパイスやペッパーなどの軽いニュアンス。若いながら艶やかで熟したタンニンに良質の酸、きめ細かなミネラルが寄り添う。上品で伸びやかさに芯が通った存在感のあるワイン。



マルヴァジア (オレンジ)

IGT Venezia Giulia Malvazija 2020

上代価格：9,000yen
2020
マルヴァジア 100%

黄金色かかった麦藁色。アンズや柑橘系のフレッシュな果実の香りにセージなどのスパイス香。海を彷彿とさせるミネラルにアーモンドのニュアンス。熟した果実味が優しく広がり、酸との絶妙なバランスをとる濃密なミネラルが輪郭を引き締める。余韻が長い。おだやかな酸が綺麗に果実と融合しており、とてもユニークな飲み口。複雑で味わい豊かな仕上がりになっている。



オグラデー (オレンジ)

IGT Venezia Giulia Bianco Ograde 2020

上代価格：9,200yen
2020
ピノグリージョ 25%、
ヴィトフスカ 25%、
マルヴァジア 25%、
ソーヴィニヨンブラン 25%

銅かかった黄金色。熟したオレンジなどの柑橘系の香りや赤い実の花の香り。ユーカリなどの緑の葉のニュアンス。ミネラルりでバランスの取れた酸。ストラクチャーに優れているが口当たりはまるやか。口に運ぶ度にそのエキスをじわじわと感じます。

Zanotelli

/イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ州
ザノテッリ

Story & Philosophy.....

代々続くブドウ栽培一家で、現在は4代目の兄弟が先祖の意志を継いでいる。父から受け継いだ伝統的なスタイルに、次世代の新しい感性を取り入れたオリジナルワインを造っています。初リリース後ほどなく各国の評価雑誌やコンクールで高い評価を得ました。彼らの畑はチェンブラ溪谷の標高500~750mに位置し、土壌はかつてローマ人が「皇帝の高貴な石」と呼んだ、火山由来の赤い斑岩に砂利や小石が混じったような場所です。機械化は全く不可能な急斜面を自分たちの足で歩き、丹念に畑作業を行います。この険しい土地に最適なクローン選抜を行い、品種の個性とミクロクリマを素直に体現した高いアロマときめ細やかな良質の酸を持ち合わせたワイン造りを行っています。



トレンティーノ ミュラートゥルーガウ (白) TRENTINO DOC Muller Thurgau 2023

上代価格：3,900yen
2023
ミュラートゥルーガウ 100%

桃、リンゴやバナナやの果実香と白い花やセイジなどの香草の香りがうま〜くハーモニーを奏でる。ミネラルと酸、果実味が口の中いっぱいになり、品種独特の軽やかな苦みがアフターで全体を引き締めている。暑すぎない年だったので良質の酸とミネラルのバランスが良い仕上がり。品種の個性であるアロマはとりわけきれいに表現されています。



トレンティーノ リースリング (白) TRENTINO DOC RIESLING 2022

上代価格：4,500yen
2022
リースリング 100%

黄金色に近い輝く麦わら色。透明感のあるきれいな酸とミネラル、青りんごや黄色の果実とカモミールなどの可憐な白い花の心地よい香りが華やかに広がる。きれいな酸と果実味が口の中に溢れ、エレガントで優美だが、密なミネラルが味わいを引き締めている。



トレンティーノ ゲヴェルツトラミネール (白) TRENTINO DOC GEWURZTRAMINER 2023

上代価格：4,800yen
2023
ゲヴェルツトラミネール 100%

口の中いっぱいになり豊かな果実味が溢れる。芯の通ったしっかりしたボディだが、キメ細やかなミネラルと良質の酸が見事にカバーして気品のある口当たり。かすかに感じるアーモンドのアフターは全体にアクセントをつけ、香りに深みを与えます。魚介料理、スパイスを使ったアジア料理などにもよく合います。

Zanotelli

トレンティーノ・アルト・アディジェ州
ザノテッリ



トレンティーノ ピノ グリージョ (白)
TRENTINO DOC PINOT GRIGIO 2022

上代価格：3,800yen
2022
ピノ グリージョ 100%

熟した洋ナシの香り。爽やかな酸ときらめくミネラル、バランスの良いストラクチャー。2022年ヴィンテージは品質も良く、香り高く完璧に熟したブドウなためとてもリッチでストラクチャーを持った偉大なヴィンテージとなりました。野菜がたくさん入ったミネストローネ、各種パスタ、ジビエ料理(白肉) や淡水魚を使った料理との相性が特に良いです。



トレンティーノ ピノ ネロ (赤)
TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA PINOT NERO 2022

上代価格：5,400yen
2022
ピノ ネロ 100%

輝くルビー色。チェリーやラズベリーの可憐で華やかな香りにシナモンやダージリンなどのスパイスの香りがかすかに混じる。透明感のある酸とミネラル、タンニンはシルキーでしなやか。冷涼な地域ならではの清涼感に、厳しい自然界で育った力強さを感じさせます。



スキアーヴァ (赤)
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI SCHIAVA 2023

上代価格：3,900yen
2023
スキアーヴァ 100%

チェンブラ渓谷で今でも広く栽培されており、古典的なトレンティーナのパーゴラ栽培は、今でもスキアーヴァに欠かせないものです。フルーティーで心地よい酸味があり、柔らかい。心地よく飲みやすく、特別な機会に飲むのにおすすめです。

Torre Varano

/イタリア カンパーニャ州

トッレ・ヴァラーノ

Story & Philosophy.....

カンパーニャ州ベネヴェント県のタブルノ山、☑葡萄畑とオリーブ畑に囲まれた山の中腹にワイナリーは位置します。畑は南東向きの丘陵地帯にあり、標高は300m~450mほど。4代目当主のニコラは周りの環境との共存と代々続く伝統を守ることをコンセプトに、丁寧に情熱を持ってブドウ栽培を行っています。畑に力を注ぐことが品質向上につながると信じ、畑の仕事を入念に行っています。ブドウの熟し具合と収穫のタイミングには特に気を遣っており、収穫は10月上旬~11月にかけて行います。現在はファランギーナをはじめ、5品種を栽培しています。いずれの葡萄も古い起源を持ち、それらの葡萄は時間の経過とともにタブルノで人気を博しました。代々続く伝統と、可能な限り周りの環境を尊重しながら我々の情熱によって生まれたワインを通して我々の大地の息吹を感じていただきたいとニコラは語ります。



グレコ (白) GRECO 2023

上代価格：2,800yen
2023
グレコ 100%

麦わら色の外観。豊かな黄色の果実と草花の香り。ミネラルとアロマが高く、しっかりしたストラクチャーだが優しい口当たり。2022年ヴィンテージはバランス良い酸と果実味を持ち合わせた伸びやかなブドウが育ち、前年より優れたヴィンテージとなった。魚介類の前菜、魚のグリルなど魚介類ベースの各種料理との相性が良い。



ファランギーナ (白) FALANGHINA 2022

上代価格：2,600yen
2022
ファランギーナ 100%

緑かった麦藁色。豊かな黄色の果実と草花の香り。ミネラルとアロマが高いながらもフレッシュ感をも伴う。優しい口当たり。余韻が長い。魚の前菜、魚介類の料理、白肉料理、甘いチーズなどとの相性が良い。



アリアニコ (赤) AGLIANICO 2023

上代価格：2,800yen
2023
アリアニコ 100%

鮮やかなルビー色。草花と小さな赤果実のチャーミングな香りにスパイスのニュアンスがほのかに香る。若いながらも上品なタンニンにバランスのいい酸と果実味。口当たりはまるやかでバランスがよく余韻が長い。トマトスパゲティや豚肉や牛肉の煮込みやオーブン焼き、グリルなどとの相性が良い。

Vigna Roda Strazzacappa Giann

/ イタリア ヴェネト州

ヴィーニャローダ

Story & Philosophy.....

コッリエウガネイの風光明媚な丘陵地帯に位置し、土着品種のガルガネガやモスカート・ジャッコなどを栽培し、安定感のある品質 & 価格のバランスでは評判の高い家族経営のワイナリーです。畑は火山質と石灰質に程よく石の混じる複雑な土壌質。その為ヴェネトでは珍しく果実味豊かなキレのある味わいを持ったワインを造り、またそのコストパフォーマンスの良さから非常に評判の高いワイナリーです。



ヴェネト ビアンコ (白) IGP Veneto Bianco 2022

上代価格：2,800yen
2022
ガルガネガ 80%、
モスカートビアンコ 20%

野に咲く白や黄色の草花やセージなどのハーブ香にリンゴやレモンなど、爽やかな柑橘系の香りが混じり、かすかに香るアーモンドが心地よい。伸びやかな酸に果実味とミネラルがバランスよく混在。口当たりはまるやかだがキレが良い。



ヴェネトロッソ (赤) IGP Veneto Rosso 2021

上代価格：2,700yen
2021
メルロー 60%、
カベルネソーヴィニヨン 40%

ブラックベリーやプラムなどの熟した赤い果実の香り。メルローの物腰の柔らかさと上品さにカベルネの豊かな酸と力強さがアクセントになっている。艶やかさにほどよいグリップが効いて、輪郭を引き締めた見事なバランス。豊かな果実味に軽快なスパイスが魅力的で、程よいタンニンと酸が絶妙なバランスを感じさせる。ボディがありながらもトータルバランスに優れた赤ワイン。

Amerighi Stefano

/ イタリア トスカーナ州

アメリチ・ステファノ

Story & Philosophy.....

イタリアで注目される、家族経営のトップワイナリー。コルトーナ地区で唯一、バイオダイナミック農法を採用。畑は2つの丘から形成され南西から南東にかけて広がる。そのため畑の周りには何も遮るものがなく、360度に広がる。先祖代々農家を営んできた家族であったが、2001年7代目当主の「ステファノ」がワイナリーを設立し、シラー造りに挑戦する。ステファノはシエナで政治学を学びながら栽培・醸造学、ソムリエの勉強をした。ブドウ栽培の経験は幼少の頃、両親の元で培ったものである。最高のシラーを作るにはバイオダイナミの栽培方と、人為的介入を行わない自然な醸造方が必須であると信じており、SO2は瓶詰め前に少量使用するだけ。ヴィンテージの個性を忠実に表現するため自然に任せた醸造を行う。そのため選抜酵母、酵素や硫黄などは一切加えない。温度管理、瓶詰め前の清涼やろ過も行わず、ブドウにストレスを与えるポンプなどは一切使用しない。収穫は全て手摘みで行い、優良果のみを選抜。足でソフトに圧搾して木樽に移す。重力システムや太陽光パネルを導入した最新醸造所が完成し、ますますパワーアップした。環境に配慮した新しい醸造所には太陽光パネルを設置し、醸造所内の必要な電力が自給自足できるようにしている。イタリア国内以外にフランスの生産者ボールナールやミロワール（鏡さん）などとも交流がある。代々伝わってきた豊かな経験と自身のバイオダイナミの知識を、トスカーナで偉大なシラーが生まれるこの地域で生かし、挑戦し続けている。



コルトーナ シラー (赤) DOC Cortona Syrah 2020

上代価格：7,600yen
2020
シラー 100%

小さなセメントタンクと円錐台の木樽で発酵。セメント93%とセラミック樽7%に分けて12ヶ月熟成。貝殻の化石、石灰、砂礫混じりの粘土質土壌。ケシやポプリなどの花、スパイス、火打石やパイプたばこ、粒マスタードなど非常に複雑でリッチな香り。熟した桑の実の甘さと様々な果実味が新鮮に広がり、ミネラルとはっきりとした酸のハーモニーと魅惑的なタンニンが印象的。ファイナルはオープンで焼いたパンの耳や花の香り。滑らかな酸がエレガントで、バランスよく口の中に拡がり、彼方に導かれるかのような奥行きのある深さと余韻の長さが魅力的な一本。2020年はとても良好な天候に恵まれた素晴らしいヴィンテージです。



コルトーナ シラー (赤) DOC Cortona Syrah 2019

上代価格：7,200yen
2019
シラー 100%

小さなセメントタンクと円錐台の木樽で発酵。セメント93%とセラミック樽7%に分けて12ヶ月熟成。貝殻の化石、石灰、砂礫混じりの粘土質土壌。



シラー ジュニア (赤)
Syrah Junior 2019

上代価格：5,600yen
2019
シラー 100%

小さなセメントタンクと円錐台の木樽で発酵。セメント85%と円錐形木樽15%で6ヶ月熟成。貝殻の化石、石灰、砂礫混じりの粘土質土壌。日本とスウェーデンのインポーターとで計画して生まれたキュヴェ。ワイナリー内での愛称は「ジュニア」。ケシやポプリなどの花、果実の甘くて柔らかな香りにスパイスのニュアンスとジャムの香りが輪郭をひきしめる。上品で控えめな甘さの果実味が口の中にやさしく広がり、ミネラルと酸のハーモニーと熟成したシラーの艶やかなタンニンが印象的。クラシコと比べてほどよい飲みやすさとキレの良さがポイント。

Amerighi Stefano

トスカーナ州
アメリカ・ステファノ



コルトーナ アピチェ (赤)
Cortona APICE 2018

上代価格：12,000yen
2018
シラー 100%

生産は優良年だけの生産量限定キュヴェ。石灰質の多い区画。小さなセメントタンクで発酵、セラミック樽90%、セメント10%に分けて42ヶ月熟成。ブラックベリーやプラムなどの熟した赤い果実の香り。メルローの物腰の柔らかさと上品さにカベルネの豊かな酸と力強さがアクセントになっている。艶やかさにほどよいグリップが効いて、輪郭を引き締めた見事なバランス。豊かな果実味に軽快なスパイスが魅力的で、程よいタンニンと酸が絶妙なバランス感を感じさせる。ボディがありながらもトータルバランスに優れた赤ワイン。



シラーロゼート (ロゼ)
Syrah Rose 2022

上代価格：4,900yen
2022
シラー 100%

小さなセメントタンクで発酵、ステンレスで6ヵ月熟成。貝殻の化石、石灰、砂礫混じりの粘土質土壌。チャーミングな淡いコーラルピンク色。若くフレッシュな果実味と酸が優しく口の中を包み込み、赤く小さな果実の甘みとスパイスのさが心地良く交差する。とてもエレガントなロゼ。滑らかな酸がエレガントでバランスよく口の中に広がり、彼方に導かれるかのような奥行きのある深さを感じる。余韻も長い。



ノエ (オレンジ)
Vino Bianco NOÈ 2018

上代価格：15,000yen
2018
ペコリーノ 100%

樹齢約100年。生産本数700本。ダミジャーナ(ガラス製)4年熟成。柑橘系のアロマと、山々を彷彿とさせるハーブや干し草のニュアンスが絡み合う。リンドウなどの青い花がかすかに香る。口の中に入った瞬間、明らかに普通のワインとは違う個性に気づく。飲みごたえのあるしっかりした構造は赤ワインのようで、説得力のある酸とミネラルに出会い、山の厳しさと品種が持つ本物のポテンシャルに感服。ほし草や野生のバラなどの香りのアフターでほっとする。複雑さとその余韻の長さは長期熟成を熟望させる。

==== About this special wine ====

畑の持ち主であり、今は亡きNoèをリスペクトしたワイン名。そして旧約聖書の「創世記」に登場する、ノアの方舟のノエにかけて人々によって絶滅の危機にあったこの品種・畑を復活させ、ペコリーノの元祖(おそらく最後の古い畑)を人々に知ってもらいたいという気持ちを込めたキュヴェ名。

ステファノと友人である作家(ワイン愛好家)のマウリツィオ・シルヴェストリがアスコリ・ピチェーノ県のアルクアータに非常に古いペコリーノの畑を発見したことからペコリーノワインのプロジェクトが開始。2013年、高樹齢のため生産量が少なかった畑でしたがようやく生産を再開しました。しかしその翌年、畑のオーナーだったノエ氏が他界。ステファノとマウリツィオは地元農夫たちの協力を得てこのプロジェクトの続行を決断。2015年になると生産量はブドウを販売できるぐらいまでの量になり、瓶詰めも少しできるようになりました。しかしながら2016年、このエリアを襲った大震災で醸造所が崩れてしまいました。しかし畑は無傷でした。

このアクセスの悪い山にある畑での作業は非常に困難で、また余震が続くため新しい醸造所を作ることも難しく、仲間たちと何度もこの畑をどうするか話し合いましたが誰もこの畑を手放そうとするものはいませんでした。最終的に醸造はコルトーナの醸造所で行うことになりました。おそらくこの畑はアルクアータに残っている数少ない畑の一つといわれています。

近年は新しい畑も作り徐々に復興活動をしています。このキュヴェの潜在能力は約30年と考えており、長期熟成に耐える偉大なワインを作り心掛けています。