

< Millennium Marketing Wine List >

2024.8.1

| 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% | * 欠品中：8月下旬入荷 | | |
| ソーヴィニヨン "スタイン" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,600 | ¥3,960 | SB100% | | | |
| モスカート・ジャッロ "サン" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,500 | ¥3,850 | MG100% | | | |
| ピノ・グリージョ "ヒル" | 2021 | 750ml | 白 | ¥3,200 | ¥3,520 | PG100% | | | |
| ミュラー・トゥルガウ "オーベルン・ベルグ" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,500 | ¥3,850 | Mu100% | | | |
| シャルドネ "マグレ" | 2020 | 750ml | 白 | ¥4,000 | ¥4,400 | Ch100% | * 20VT：在庫僅少 | | |
| | 2022 | | | ¥4,500 | ¥4,950 | | | | |
| リースリング "ピツォン" | 2022 | 750ml | 白 | ¥5,800 | ¥6,380 | Ri100% | | | |
| ゲヴェルト・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" | 2020 | 750ml | 白 | ¥4,800 | ¥5,280 | PG100% | * TreBicchieri初獲得 * 在庫僅少 | | |
| ピノ・ビアンコ "シルミアン" | 2020 | 750ml | 白 | ¥5,500 | ¥6,050 | PB100% | * 13年連続Tre Bicchieri | | |
| ソーヴィニヨン "マンテレ" | 2021 | 750ml | 白 | ¥6,800 | ¥7,480 | SB100% | * 欠品中：8月下旬入荷 | | |
| シャルドネ・リゼルヴァ "バロン・サルヴァドリ" | 2019 | 750ml | 白 | ¥8,000 | ¥8,800 | Ch100% | | | |
| メルロー・カベルネ "ヴァンガー" | 2021 | 750ml | 赤 | ¥3,600 | ¥3,960 | Me60%,CS40% | * 21VT：在庫僅少 | | |
| | 2022 | | | ¥4,200 | ¥4,620 | | * 新VT：8月下旬入荷 | | |
| ピノ・ノワール "アングラ" | 2022 | 750ml | 赤 | ¥4,000 | ¥4,400 | PN100% | | | |
| カベルネ・リゼルヴァ "ラフォト" | 2019 | 750ml | 赤 | ¥5,000 | ¥5,500 | CS100% | * 19VT：在庫僅少 | | |
| | 2020 | | | ¥6,300 | ¥6,930 | | * 新VT：8月下旬入荷 | | |
| メルロー "レヴァド" | 2019 | 750ml | 赤 | ¥5,000 | ¥5,500 | Me100% | | | |
| ピノ・ノワール・リゼルヴァ "ユラ" | 2018 | 750ml | 赤 | ¥6,000 | ¥6,600 | PN100% | | | |
| ラグレイン・リゼルヴァ "グリエス" | 2018 | 750ml | 赤 | ¥6,500 | ¥7,150 | Lg100% | | | |
| メルロー・カベルネ・リゼルヴァ "アンティクス" | 2018 | 750ml | 赤 | ¥8,500 | ¥9,350 | Me70%, CS20%, CF10% | | | |
| | 2019 | | | ¥9,500 | ¥10,450 | | | | |
| モスカート・ジャッロ・パシット "バロネス" | 2021 | 375ml | 白(甘口) | ¥10,500 | ¥11,550 | MG100% | * 欠品中：8月下旬入荷 | | |
| アルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・キュヴェ "ナマ" | 2018 | 750ml | 白 | ¥25,000 | ¥27,500 | Ch, PB, SB | | | |

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トまで約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年からのエノロギ、ハラルド・シュラフル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・マルグライトのワインはどれも非常に洗練された印象で食事にとてもマッチします。クリュレンジのピノ・ビアンコ"シルミアン"2012VTはGANBEROROSSO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・ナシェッタ | 2023 | 750ml | 白 | ¥3,600 | ¥3,960 | Na100% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| バルベラ・ダルバ "ブチ" | 2020 | 750ml | 赤 | ¥3,500 | ¥3,850 | Bar100% | * 20VT：在庫僅少 |
| Barbera d'Alba "Butti" | 2021 | | | ¥3,800 | ¥4,180 | | * 新VT：8月下旬入荷 |
| ランゲ・ネッピオーロ "シマーネ" | 2021 | 750ml | 赤 | ¥3,800 | ¥4,180 | Nb100% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| バローロ | 2018 | 750ml | 赤 | ¥6,300 | ¥6,930 | Nb100% | |
| バローロ "アスケリ" | 2017 | 750ml | 赤 | ¥9,500 | ¥10,450 | Nb100% | |
| バローロ "ブリッコ・コーニ" | 2015 | 750ml | 赤 | ¥12,000 | ¥13,200 | Nb100% | |
| バローロ "バダリーナ" | 2017 | 750ml | 赤 | ¥16,000 | ¥17,600 | Nb100% | |
| バローロ・リゼルヴァ | 2016 | 750ml | 赤 | ¥25,000 | ¥27,500 | Nb100% | |

ミケーレ・レヴェルディートはラ・モッタ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・モッタを中心にセツランガ・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。ナシェ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。バローロの上級版は全て単一畑となっており、ラ・モッタ最上の畑として知られる「ブリッコ・コーニ」とセツランガ・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" | 2021 | 750ml | 白 | ¥4,000 | ¥4,400 | Arn100% | |
| ランゲ・シャルドネ | 2021 | 750ml | 白 | ¥5,300 | ¥5,830 | Ch100% | |
| バルベラ・ダルバ "テルレ" | ---- | 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" | 2021 | 750ml | 赤 | ¥4,800 | ¥5,280 | Nb100% | |
| Langhe Nebbiolo "in Amphoris" | | | | | | | |
| バルバレスコ | 2018 | 750ml | 赤 | ¥6,300 | ¥6,930 | Nb100% | |
| Barbaresco | | | | | | | |
| バルバレスコ "クリュ・ロンキ" | 2020 | 750ml | 赤 | ¥9,800 | ¥10,780 | Nb100% | |
| Barbaresco "Cru Ronchi" | | | | | | | |

バルバレスコ村で年産わずか3万本のプティック・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、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% | * 欠品中：8月下旬入荷 * マグナム：紙箱入り |
| Franciacorta Brut Organic | | 1500ml | | ¥13,000 | ¥14,300 | | |
| フランチャコルタ・サテン・オーガニック | NV | 750ml | 発泡・白 | ¥6,500 | ¥7,150 | Ch100% | * マグナム：木箱入り |
| Franciacorta Satèn Organic | | 1500ml | | ¥15,000 | ¥16,500 | | |
| フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロ・ミルレジマート | 2015 | 750ml | 発泡・白 | ¥8,500 | ¥9,350 | Ch70%,PN30% | |
| Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato | | | | | | | |
| フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット "ブロロ・ディ・ロンギ" リゼルヴァ | 2012 | 750ml | 発泡・白 | ¥13,800 | ¥15,180 | Ch100% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| Franciacorta Extra Brut "Brolo di Longhi" Riserva | | | | | | | |
| アマロ・エリシール・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・ヴィッラが自らの理想を体現するべく1990年代後半エルブスコに設立したワイナリー。ピエール・ヴィッラ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。エルブスコを中心とした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貫いています。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厳選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 |
|--------------------------|------|--------|----|---------|---------|-------------|-------------|
| ロッソ・ディ・トスカーナ "フィエロ" | 2018 | 750ml | 赤 | ¥5,300 | ¥5,830 | Me60%,Sg40% | |
| Rosso di Toscana "Fiero" | | | | | | | |
| ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ | 2016 | 750ml | 赤 | ¥12,500 | ¥13,750 | Sg100% | * マグナム：木箱入り |
| Brunello di Montalcino | | 1500ml | | ¥27,000 | ¥29,700 | | |
| グラッパ・ディ・ブルネッロ | NV | 500ml | 無色 | ¥10,000 | ¥11,000 | Sg100% | * 在庫僅少 |
| Grappa di Brunello | | | | | | | |

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ツ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貫きます。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ーパーボスキャン。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。



ティエツィ

Tiezzi (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・ディ・モンタルチーノ "ポッジョ・チェッリーノ" | 2022 | 750ml | 赤 | ¥6,300 | ¥6,930 | Sg100% | |
| Rosso di Montalcino "Poggio Cerrino" | | | | | | | |
| ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ "ポッジョ・チェッリーノ" | 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" | 2017 | 750ml | 赤 | ¥20,000 | ¥22,000 | Sg100% | |
| Brunello di Montalcino Riserva "Vigna Soccorso" | | | | | | | |

1999年に設立された「ティエツィ」は現オーナーである、エンツォ・ティエ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・チェッリーノを購入し、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 | | | | | | | |
| Rosato di Toscana | 2022 | 750ml | ロゼ | ¥3,800 | ¥4,180 | Sg100% | |
| キャンティ・クラシコ | | | | | | | |
| Chianti Classico | 2020 | 750ml | 赤 | ¥4,200 | ¥4,620 | Sg90%,Can10% | |
| 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" | 2017 | 750ml | | ¥12,000 | ¥13,200 | | |
| Chianti Classico Gran Selezione "San Marcellino" | 2016 | 1500ml | 赤 | ¥25,000 | ¥27,500 | Sg95%,Pug5% | * マグナム：木箱入り |
| ロッソ・ディ・トスカーナ "ジェレミア" | 2017 | 750ml | 赤 | ¥12,000 | ¥13,200 | Me70%,CS30% | |
| ロッソ・ディ・トスカーナ "リドルフォ" | 2016 | 1500ml | 赤 | ¥35,000 | ¥38,500 | CS50%, Pug50% | * マグナム：木箱入り |
| ヴィンセント・デル・キャンティ・クラシコ | | | | | | | |
| Vin Santo del Chianti Classico | 2012 | 375ml | 白(甘口) | ¥18,000 | ¥19,800 | MB95%,Can5% | |

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ク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がガンベロ・ロッソの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セ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" | | | | | | | |
| Spumante Metodo Classico "Colle B" | NV | 750ml | 発泡・ロゼ | ¥7,200 | ¥7,920 | PN100% | * 在庫僅少 |
| ビアンコ・ディ・トスカーナ "アルボ" | | | | | | | |
| Bianco di Toscana "Albo" | ---- | 750ml | 白 | ----- | | Ch40%, PB30%, Verm30% | * 欠品中：12月下旬入荷 |
| キャンティ・クラシコ | | | | | | | |
| Chianti Classico | ---- | 750ml | 赤 | ----- | | Sg90%,Colo10% | * 欠品中：12月下旬入荷 |
| キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ | | | | | | | |
| Chianti Classico Riserva | 2015 | 750ml | 赤 | ¥7,000 | ¥7,700 | Sg100% | * 在庫僅少 |
| キャンティ・クラシコ・グランセレーツィオーネ | | | | | | | |
| Chianti Classico Gran Selezione | 2016 | 750ml | 赤 | ¥12,000 | ¥13,200 | Sg100% | |
| ロッソ・ディ・トスカーナ "イル・トッコ" | | | | | | | |
| Rosso di Toscana "Il Tocco" | ---- | 750ml | 赤 | ----- | | Me100% | * 欠品中：12月下旬入荷 |
| 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 | |

1970年にピンツァウーティ家がラッタ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、主に泥灰と石灰質の土壌に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・ビアンキです。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・ポッコ」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。



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 | |
|------------------------------|--|------|-------|------|--------|--------|-----------------------|------------|
| ピアコ・ディトスカーナ "アキレア" | Bianco di Toscana "Achillea" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,000 | ¥3,300 | Verm100% | |
| ロザート・ディトスカーナ "アメリア" | Rosato di Toscana "Amelia" | ---- | 750ml | 口ゼ | ----- | | Sg100% | * 欠品中：入荷未定 |
| ロッソ・ディトスカーナ "イ・ヴェローニ" | Rosso di Toscana "I Veroni" | 2021 | 750ml | 赤 | ¥3,000 | ¥3,300 | Me60%,Sg40% | |
| キャンティ・ルフィナ "ヴィネット・イ・ドミ" | Chianti Rufina "Vigneto I Domi" | 2021 | 750ml | 赤 | ¥3,500 | ¥3,850 | 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" | Chianti Rufina Riserva "Vigneto Quona" | 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、ポント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がトレビッキエーリを獲得するなど、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 "タラ・ノア" | Vermentino di Gallura "Terra Noa" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,200 | ¥3,520 | Verm100% | |
| 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% | |
| ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スーペリオレ "クラモリ" | Vermentino di Gallura Superiore "Kramori" | 2021 | 750ml | 白 | ¥4,800 | ¥5,280 | Verm100% | * TreBicchieri初獲得 |
| イソラ・ディ・ヌラギ・ロザート "イスターデ" | Isola dei Nuraghi Rosato "Istade" | ---- | 750ml | 口ゼ | ----- | | Canno,Cagli | * 欠品中：12月下旬入荷 |
| カンノウ・ディ・サルデーニャ "インキビ" | Cannonau di Sardegna "Inkibi" | 2022 | 750ml | 赤 | ¥3,200 | ¥3,520 | Canno100% | |
| カリニャーノ・デル・スルチス "リバルタイ" | Carignano del Sulcis "Libaltai" | 2020 | 750ml | 赤 | ¥3,800 | ¥4,180 | Cari100% | |
| 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" | 2019 | 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、北西部ロマンジァ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ッタリな味わいです。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・エージ・クラシコ "レ・ピアオーレ" | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Piale" | 2022 | 750ml | 白 | ¥2,700 | ¥2,970 | Verdi100% | |
| ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・エージ・クラシコ・スーペリオレ "ヴィーニャ・デル・バルルッチョ" | Verdicchio dei CdJ Cl Sup "Vigna del Balluccio" | ---- | 750ml | 白 | ----- | | Verdi100% | * 欠品中：12月下旬入荷 |
| ロッソ・ピチーノ "カーサル・デル・ピアーノ" | Rosso Piceno "Casal del Piano" | 2022 | 750ml | 赤 | ¥2,700 | ¥2,970 | Mp60%,Sg40% | |

長年、石油産業で働いてきたコスタンティーノ・ペ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・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・ペ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種類の白は石灰岩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に。どのワインもアンドレアの手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。



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・トゥーフオ "テッランティカ" | Greco di Tufo "Terrantica" | 2021 | 750ml | 白 | ¥4,000 | ¥4,400 | 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" | 2021 | 750ml | 白 | ¥4,000 | ¥4,400 | Fia100% |
| フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ・リゼルヴァ "エチケッタ・ビアンカ" | Fiano di Avellino Riserva "Etichetta Bianca" | 2019 | 750ml | 白 | ¥7,000 | ¥7,700 | Fia100% |
| カンパニア・ロゼート "ロゼ・シーズン" | Campania Rosato "Rose Season" | 2022 | 750ml | ロゼ | ¥4,000 | ¥4,400 | 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 | ¥9,000 | ¥9,900 | Ag100% |
| タウラージ・リゼルヴァ "エチケッタ・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・トゥーフオ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" | Falaghina del Sannio Taburno "Fluusa" | 2022 | 750ml | 白 | ¥2,800 | ¥3,080 | Fala100% |
| グレコ・デル・サンニオ・タブルノ "ジェネタ" | Falaghina del Sannio Taburno "Geneta" | 2022 | 750ml | 白 | ¥2,800 | ¥3,080 | Gre100% * 新商品 |
| 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 "アレント" | Falaghina del Sannio Vendemmia Tardiva "Alenta" | 2021 | 750ml | 白 | ¥4,000 | ¥4,400 | Fala100% |
| アリアニコ・デル・タブルノ・ロゼート "マロ・サ" | Aglianico del Taburno Rosato "Ma'Rosa" | 2023 | 750ml | ロゼ | ¥3,000 | ¥3,300 | Ag100% * 欠品中：8月下旬入荷 |
| 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" | 2020 | 750ml | 赤 | ¥2,800 | ¥3,080 | Ag85%,Sg,PdR |
| アリアニコ・デル・タブルノ・リゼルヴァ "デラスモ" | Aglianico del Taburno Riserva "d'Erasmus" | 2014 | 750ml | 赤 | ¥6,500 | ¥7,150 | Ag100% |
| ファランギーナ・パッシート "サルリアーノ" | Falaghina Passito "Sarriano" | 2017 | 500ml | 白(甘口) | ¥6,500 | ¥7,150 | 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。ロゼートはやや濃いめの色合い通りしっか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。上級のデラス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 | |
|-------------------------------|---|------|-------|------|--------|--------|---------------|--------------|
| 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% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| オレスティアーディ・カタラット | Orestyadi Catarratto | 2021 | 750ml | 白 | ¥3,000 | ¥3,300 | Cat100% | |
| オレスティアーディ・グリッロ | Orestyadi Grillo | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,000 | ¥3,300 | Gri100% | |
| オレスティアーディ・ジビッポ | Orestyadi Zibibbo | 2021 | 750ml | 白 | ¥3,000 | ¥3,300 | 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 | 2018 | 750ml | 白 | ¥5,000 | ¥5,500 | Cat90%, Ch10% | |
| モリーノ・ア・ヴェント・ネッロ・ダーヴォラ | Molino a Vento Nero d'Avola | 2022 | 750ml | 赤 | ¥2,500 | ¥2,750 | Nd100% | |
| オレスティアーディ・ネッロ・ダーヴォラ | Orestyadi Nero d'Avola | 2020 | 750ml | 赤 | ¥3,200 | ¥3,520 | 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% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| オレスティアーディ・フラッパート | Orestyadi Frappato | 2020 | 750ml | 赤 | ¥3,600 | ¥3,960 | Fra100% | |
| オレスティアーディ・シラー "パクスメンティス" | Orestyadi Syrah "Paxmentis" | 2022 | 750ml | 赤 | ¥4,500 | ¥4,950 | Syr100% | * 欠品中：8月下旬入荷 |
| "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 | 2015 | 750ml | 赤 | ¥5,800 | ¥6,380 | 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ェ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" | 2022 | 750ml | 白 | ¥3,200 | ¥3,520 | Car100% | |
| ビアンコ・ディ・ネレルロ・マスカレーゼ "インネスト" | Bianco di Nerello Mascalese "l'Innesto" | 2021 | 750ml | 白 | ¥3,200 | ¥3,520 | NM100% | * 在庫僅少 |
| エトナ・ロザート "ポエジア" | Etna Rosato "Poesia" | 2023 | 750ml | 口ゼ | ¥3,500 | ¥3,850 | NM100% | * 欠品 (8月下旬入荷予定) |
| シウリ・ディ・ラーヴァ | Ciuri di Lava | 2021 | 750ml | オレンジ | ¥4,000 | ¥4,400 | Car100% | |
| エトナ・ロッソ "ノルマ" | Etna Rosso "Norma" | 2018 | 750ml | 赤 | ¥3,600 | ¥3,960 | NM98%, NC2% | |
| エトナ・ロッソ "プリアーニ" | Etna Rosso "Puritani" | 2016 | 750ml | 赤 | ¥6,800 | ¥7,480 | NM100% | |

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らせて設立しました。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、ネレルロ・マスカレーゼ、ネレルロ・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ミ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。同じく新商品のインネストは黒ブドウで作られる硬質な白ワインで数年の熟成後が楽しみなワインです。



< Olive oil / Vinegar / Salt >

ラヴィダ

Ravida (Sicilia)

| | | 収穫方法 | 税別小売 | 税込小売 | 品種 | 搾油方法、他 |
|---|------------|---------------|---------|---------|---------------------------------|-----------------|
| エクストラヴァージン・オリーブオイル Extra Virgin Olive Oil | 250ml | | ¥3,000 | ¥3,240 | | |
| | 2023 500ml | 手摘み & パワーレーゾン | ¥4,500 | ¥4,860 | 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) |
| | 5L(BOX) | | ¥32,000 | ¥34,560 | | |
| 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 | 2023 250ml | 手摘み及び機械摘み | ¥3,200 | ¥3,456 | 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 | 2023 250ml | 手摘み及び機械摘み | ¥3,200 | ¥3,456 | 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 | | ¥1,600 | ¥1,728 | 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ー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ヴオ・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ろさせた贅沢な調味料です。ヴィネガーはグリッロ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

Rocca di Montegrossi (Toscana)

| | | 収穫方法 | 税別小売 | 税込小売 | 品種 | 搾油方法 |
|--|------------|------|--------|--------|--------------------|------|
| 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 | 2023 500ml | 手摘み | ¥5,500 | ¥5,940 | コレッジオーロ、 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と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。

