

Lombardia ロンバルディア

☀️ Barbacarlo バルバカルロ



年に3回雑草が刈られ、まるで花壇のように手入れが行き届いた畑から生まれるバルバカルロは、イタリアはもとより世界中の「ワイン通」がこぞって手に入れようとするワインだ。バルバカルロは、鮮やかな色で食卓を彩り、スミレとラズベリーの香りをもつ陽気なスタイルの微発泡性ワインで、肉の煮込み、アニョロッチェ（詰め物パスタの一種）、カステルマーニョ（ピエモンテの青かびチーズ）のような個性的なチーズとぴったり！特に最新のヴィンテージではなく、熟成した見事な姿を体感できるのも魅力だ。このワインは熟成の甘みが出始め驚くほど魅力的になった！

●1994 Oltrepo Pavese Rosso - Barbacarlo

オルトレポ・パヴェーゼ・ロッソ・バルバカルロ 【クロアティーナ、ウーヴァ・ラーラ、ウゲッタ】 ¥7,900

Trentino Alto Adige トレンティーノ・アルト・アディジェ

☀️ Ignaz Niedrist イニャツ・ニードリスト



アルト・アディジェのトップの生産者で非常に厚みのある魅力的なワインを造る。凝縮感が素晴らしく飲み応えがあり酒質も見事。これほどのワインはなかなかないし、フレンチ好きでも十分納得できる魅力を持っている。2006年はアーリアニコのような濃密な雰囲気を持ち柔らかさも出ていて今抜群に美味しくなっている。

●1996 A.A. Lagrein Gries - Berger Gei

ラグレイン・グリエス ベルガー・ゲイ 【ラグレイン100%】

¥7,100

Toscana トスカーナ

☀️ Podere Il Palazzino イル・パラツィーノ



イル・パラツィーノの所有する畑は素晴らしい立地でガイオーレ・キャンティーにあります。グロッソ・サネーゼが最も注目すべきワインですが、このキャンティーでさえ見事なほどの味わい。この生産者のワインはかなりカナイオーロの比率が高く一般のキャンティーとは趣が違ふ。練れてくると独特のセメダイン臭を発生し見事なほどの個性を見せる。ポディーの厚みもぐっと乗ってくるのでちょっとこの価格帯のワインとは思えないほどだ。

●2005 Chianti Classico Argenina 2005 Half Bottel 375ml

キャンティー・クラシコ・アルジェニーナ2005年 ハーフ・ボトル 【サンジョベーゼ、カナイオーロ他】 ¥3,500

☀️ Podere Il Palazzino イル・パラツィーノ



カーサフラッシは見事なキャンティーを造る生産者として知られているが、海外での評価も非常に高い生産者だ。このモンサネーゼは年産15,000本、樹齢40年の樹から造られているが、2006年は今までの中で最も出来が良い。かなりお買い得なワインとしてお薦め！

●2006 IGT Rosso di Toscana - Monsanese

ロッソ・ディ・トスカーナ モンサネーゼ

【サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、マルヴァジア】

¥3,900

☀ Castello di Ama カステッロ・ディ・アマ



「カステッロ・ディ・アマ」は、1972年にキャンティに設立されたカンティーナ。そして設立10年後には、初めて単一畑名である「ペラヴィスタ」をエチケッタに記したキャンティ・クラシコをリリースし、キャンティの歴史に大きな足跡を残したとされています。また、1970年代という早い時期から、この土地でカベルネ・ソーヴィニオンを育てるといふ意欲的な実験を行っており、その後カベルネ・ソーヴィニオンの栽培こそ頓挫したものの、代替で選ばれたメルローを単一品種として醸造した記念碑的なワイン「ラッパリータ」を世に送り、世間をどよめかせることとなりました。1985年がファーストヴィンテージとなったラッパリータは、1990年代になって「スーパータスカン」として話題的になりましたが、自分たちはれっきとした「キャンティ・クラシコ」の生産者であるという揺るぎないアイデンティティを持った「カステッロ・ディ・アマ」ゆえ（公式Webサイトのワイン紹介ページでも、ラッパリータはラインナップの最後の方に位置づけられています）、新星のように現れては消えていった他のはかない「スーパータスカン」とは違い、「ラッパリータ」はしっかりとその評価を世に根付かせていったのです。今回ご紹介するのは、熟成20年を超えたオールドものの2ヴィンテージ！キャンティの地で醸される、「メルロー100%」という云わば異端児的だったワインが、熟年期を迎えてどんな姿に変容しているのか…。その姿を確認できたラッキーな人々は、まだこの世にそう沢山はいないはず…。ぜひ、皆さまにはその「一握りのラッキーな人々」になっていただきたく思います！

●1989 L'Apparita ラッパリータ 【メルロー100%】 ￥33,000

☀ Case Basse カーゼ・バッセ



現在イタリアで最も重要な存在であり明らかにトップの存在であるカーサバッセ。そのソルデラは、今や至宝とも言える存在です。そのワインが始めて完全な状態で日本に輸入されます。こういった優れたワインこそ、本来の状態に輸入されることに価値があり賞賛されるべき事だと思います。ブルゴーニュに通じる複雑さと高い香り。エレガントの極致とも言える特別なイタリアワインなのです。

●2001 Brunello di Montalcino Soldera
ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ソルデラ 【サンジョベーゼ・グロッソ100%】 ￥52,000

☀ Castello della Paneretta カステッロ・デッラ・パネラッタ



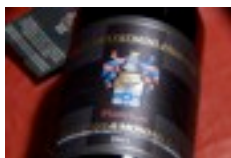
ついにラシーヌが400年の歴史を持つキャンティの生産者パネラッタを輸入開始しました。サヴィニョーラ・パオリーナと比べると、しっかりとした酒質で私の中ではいかにもキャンティらしいキャンティでしっかりとしたお肉と合わせたい感じです。ちょっとヴェッキ・テッレ・ディモンテフィーリのキャンティに似ていて非常に好感が持てます。ましてコンディションが良いためにこれを飲むだけでも十分にキャンティクラシコのイメージが大きく変わるはずです。

●2005 Chianti Classico Torre a Destra
キャンティ・クラシコ・レゼルヴァ・トルレ・ア・デストラ 【サンジョヴェーゼ100%】 ￥7,500

●2004 Rosso di Toscana Terrine
ロッソ・ディ・トスカーナ・テッリーネ 【サンジョベーゼ50%、カナイオーロ50%】 ￥8,900

●2003 Rosso di Toscana Quattrocentenario
ロッソ・ディ・トスカーナ・クアットロチェンテナリオ 【サンジョベーゼ100%】 ￥13,000

☀ Ciacci Piccolomini D'Aragona チアッチ・ピッコロミニ・ダラゴーナ



スパートスカンのアテオなどで以前から非常に評価の高い生産者。個人的には以前からロッソ・ディ・モンタルチーノを非常に気に入っていて、このクラスとしては間違いなくトップクラスの出来映え。ロッソ・ディ・モンタルチーノはトスカーナでもトップクラスにはいるべきで、上品でエレガントな質感抜群のワインである。ヴィーニュ・ディ・ピアンロッソ・レゼルヴァはトップキュヴェでその品質は驚くほど高く抜群に美味しいワイン。生産量も少なく稀少な存在です。

●2003 Brunello di Montalcino Pianrosso 375ml
ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ 【サンジョベーゼ100%】 ￥7,900

●2001 Brunello di Montalcino Vigne di Pianrosso Reserva
ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ヴィーニュ・ディ・ピアンロッソ・レゼルヴァ
【サンジョベーゼ100%】 ￥28,000

Friuli フリウリ

☀ Le Due Terre レ・デュエ・テッレ



レ・デュエ・テッレは今フリウリで注目度の高い造り手の一人でフラヴィオ・バジリカータとその妻のシルヴァーナ・フォルテによって造られています。このワインはフリウリだけではなくイタリア最高のピノとして誇れるかなり優秀なワインです。イタリアのピノはちょっとと思っている人には是非飲んでいただきたいワイン。

●2006 Sacrisassi サクリサッシ 【レフォスコ50%、スキオペッティノー50%】 ¥8,900

Piemonte ピエモンテ

☀ Rivella Serafino リヴェッラ・セラフィー



眼光鋭いが破顔一笑すれば率直な人となり伝わるテオバルド・リヴェッラは、バルバレスコの伝統的スタイルを美しく表現する希少な造り手。唯一モンテステファノにある畑は、バルバレスコのクリュとしてはバロー口寄りに位置する。樹齢が高く、肉厚で力強い味わいだが、後味に洗練された風味がじっくり楽しめる。2004年ヴィンテージはあつという間に売り切れてしまった人気のワイン。

●2005 Barbaresco バルバレスコ 【ネビオーロ100%】 ¥11,500

☀ Elio Altare Viticoltore エリオ・アルターレ



エリオ・アルターレは間違いなくイタリアでもトップクラスの造り手で実に印象的なワインが多い。長熟させることにより見事なほどインパクトの強い複雑さを見せる。1980年代からその品質は高まるばかりで、年々人気を増すたびに入手が難しくなっている。エリオ・アルターレはここ数年ラシーヌによって輸入されており、ここのワインは今までのアルターレのイメージを大きく変える素晴らしいコンディション。アルターレは引退を考えても良い年だが、老いてなおパワフルに活動している。若い手を育成するためにインシエメを造り若手の育成資金に充てている。バロー口のリーダーシップ的な存在でもある。

●2009 Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルヴァ 【ドルチェット100%】 ¥5,700

●2003 Baloro La Morra バロー口・ラ・モッタ 【ネビオーロ100%】 ¥17,600

●2004 Baloro La Morra バロー口・ラ・モッタ 【ネビオーロ100%】 ¥21,300

●2004 La Villa ラ・ヴィッラ 【ネビオーロ50%、バルベラ50%】 ¥23,000

●2004 Baloro Arborina バロー口・アルボリーナ 【ネビオーロ100%】 ¥28,000

☀ Giovanni Corino ジョバンニ・コリーノ



バロー口の生産者としてトップクラスの評価を得ているジョバンニ・コリーノ。若手育成の資金として作られる最高の葡萄を使って作られるインシエメは目のくらむほどの出来映え。間違いなく彼の作るバロー口よりも高い品質で開いてくると見事なほどに美味しくなる。恐ろしく凝縮したボディだが柔らかく見事なほどに上品。どんなカルトワインでもここまでの質感を持ったワインを探し出すのは困難だろう。フレンチ好きでもこのワインには脱帽することは間違い無い。恐ろしく品質の高いこのヴィンテージのワインは今や幻。

●2000 L'Insieme インシエメ 【ネビオーロ、バルベラ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン】 ¥28,000

☀ Trincherio トリンケロ



収穫の翌年の3月にビン詰めを行ったバルベラ。このLuna di Marzoはわずかに発泡している状態に仕上げたかったため、適切な時期、つまり新月が終わり、月が満ち始めたときにボトリングを行なった（※）。ビン詰めからおよそ2ヶ月後、ビンの中でマロラクティック発酵が起こる。その期間は15~20日。ルビーレッド・カラーで、香りはフレッシュで心地よく、しっかりとワインになっている。口に含んでみると、ブドウそのものの風味や、森の下草のような味わいを感じる。まさにヴィヴァーチェ（わずかに発泡している）のようにワイン造りがすすめられたにもかかわらず、味わいにはかなりの骨格がある。極めて自然な

かたちで発酵が始まり、ビン詰め後から20ヶ月ほど経ったころ、ビンの底に澱が見られることもある。その澱は極めて自然な産物であって、ワインの品質にはなんら影響を与えない。実際にこのワインは、5年から6年間は楽しむことができる。生産本数は5,000本。

- **2004 Barbera d'Asti Blue Label** バルベラ・ダスティエー・ブルー・ラベル 【バルベラ100%】 **¥4,200**
- **2001 Barbera D'Asti Vigna del Noce**
バルベラ・ダスティエー・ヴィーニャ・デル・ノーチェ 【バルベラ100%】 **¥8,200**
- **1999 Barbera D'Asti Vigna del Noce**
バルベラ・ダスティエー・ヴィーニャ・デル・ノーチェ 【バルベラ100%】 **¥11,900**

☀ Cappellano カッペッラーノ



最初にワイン造りに携わった公証人フィリップ・カッペッラーノにとって、次世代にあたる薬剤師のジュゼッペ・カッペッラーノが、独創的なバローロ・キナートを世に問いました。その後、カッペッラーノ社の今日を築いたのが、第4世代でわが道を行く超個性的なテオバルドです。セッラルンガにそびえるカッペッラーノ家は、100年を超える歴史があるバローロ屈指の名生産者なのです。バローロ屈指の名手とも言えるこの生産者ですが、昨年テオバルトが亡くなってしまいました。まさに遺作とも言えるピック・ヴィンテージの2007年は非常に貴重です。

- **2007 Nebbiolo d'Alba** ネビオロ・ダルヴァ 【ネビオロ100%】 **¥5,700**

Marche マルケ

☀ Boccadigabbia ボッカディガッビア



イタリアのマルケではとみに有名な存在のワイナリーで、アクロンテはガンベロ・ロッソでトリピッキエーレをとったことでも有名。ピックスはメルロー100%で造られているワインで、柔らかい質感のボディが厚みをともなって押し寄せてくる。味わいの魅力も抜群で2001年と今若い時期の飲み頃。

- **2008 Rosso Piceno Boccadigabbia** ロッソ・ピチェーノ・ボッカディガッビア
【モンテプルチャーノ50%、サンジョヴェーゼ50%】 **¥4,800**
- **2001 Merlot Marche Pix** マルケ・ピックス 【メルロー100%】 **¥10,500**

Veneto ヴェネト

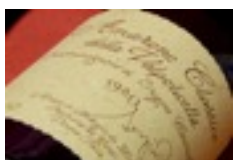
☀ Giuseppe Quintarelli ジョゼッペ・クインタレリ



アマローネに関しては右に出る物がないほどクオリティーの高いワインを造る。濃厚濃密で質感の柔らかい絶品の味わいで熟成と共に変化し続ける実に見事な物。現在は引退してしまい二度と同じようなワインは出てこない。まさに遺作とも言える絶品ワイン！

- **1990 Reciote della Valpolicella Classico** レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ **¥39,000**

☀ Zenato ゼナート



アマローネとしては凝縮感がたりない感じがあるが、実はこのアマローネ、イタリア人に最も好まれるスタイル。熟成することにより見事に花開き若いうちでも楽しめるという非常に重宝するワイン。アマローネは熟成してから飲むワインというのはまさにこのワインを飲めば分かる。熟成するとプルギーニユ張りの複雑さがでてくるためだ。このワインはコンディションも最高で意外なほどの若々しさと感じる部分と熟成による複雑さが同居する素晴らしいワイン。

- 1986 Amarone Valpolicella** アマローネ・バルポリチェッラ
【コルビーナ、ロンディネッラ、サンジョベーゼ】 **¥26,000**
- 1988 Amarone Valpolicella** アマローネ・バルポリチェッラ
【コルビーナ、ロンディネッラ、サンジョベーゼ】 **¥35,000**

☀ Masari マサーリ



1998年にマクランで醸造家だったマッシモとアリアンナ(ソアヴェで有名なスアヴィア家出身)が設立したワイナリー。ワイン造りはされていたが、無名の産地ダーニョ渓谷に可能性を見出した彼らは、栽培方法と醸造を見直す為に研究を繰り返した。彼らは環境に対して責任を負う姿勢で栽培をしている。農薬や化学肥料、除草剤、殺虫剤といった環境を汚す要因を排除する農法を実践している。(ビオロジックを実践するが、コマーシャルに取られるのを嫌がっている。)所有地の20%は動植物の為に環境として森や放牧地として保たれている。これらは全て良い葡萄作り、そして良いワイン造りの為に行われています。トーンの高い香りがそそります。完熟果実がダレる事なく味わいの中心にありバランスが最高です！心地よい風味が長く余韻に残ります。

- 2007 San Martino Rosso** サンマルティーニ・ロッソ **¥5,700**

Sicilia シチリア

☀ Benanti ベナンティ



シチリアでこれほど見事なまでの品質のワインは他にありません。エトナ山麓で、樹齢100年をこす畑からシチリアの真髄ともいべき、数々のエトナ・ロッソを作り出しているベナンティ。ピアンコディカセッレは銘酒ピエトラ・マリーナの普及版にあたり、標高900mから1000mに広がる樹齢35年から50年のカリカンテ種から造られる。エキスに支えられた酸が心地よく、高いレベルでバランスがとれている。在来種100%で造られるシチリアの代表的なワイン。飲み頃は意外と早く来るが、非常にエレガントでその上に奥行きも素晴らしくシチリアでは別格のワインの一つ。

- 2000 Etna Rosso Rovittello** エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ
【ネレッロ・マスカレーゼ80%、ネレッロ・カップッチョ20%】 **¥13,500**

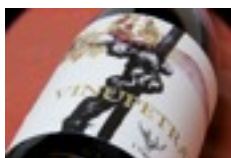
☀ Il Cantante イル・カンタンテ



DOCエトナのワインは、ワイン法によって規定されている。DOCに認定されたのは1968年のことで、これはイタリア全体で見ても初期の認定であり、シチリアでは最も早かったものである。DOCエトナを名乗ることのできるワインを生産する地域は、南から北にいたるまで、半月を描くように火山の周りに広がっている。標高は低いところで400メートル、高いところでは1000メートルにも及ぶ。DOCエトナとして生産されるワインの種類には、ピアンコ、ピアンコ・スペリオレ、ロッソ、そしてロザートがある。ロッソは、ネレッロ・マスカレーゼ(最低80%)、ネレッロ・マンテッラートもしくはカップッチョ(20%未満)で作られなければならない。

- 2003 Nero D'Avola** ネロ・ダーヴォラ 【ネロ・ダーヴォラ】 **¥9,200**
- 2004 Nero D'Avola** ネロ・ダーヴォラ 【ネロ・ダーヴォラ】 **¥9,200**
- 2001 Etna Rosso** エトナ・ロッソ 【ネレッロ・マスカレーゼ80%、ネレッロ・カップッチョ20%】 **¥14,200**

☀ I Vigneri イ・ヴィニェーリ



彼はシチリアを知り尽くした男として有名で、ベナンティーのコンサルタントを務めている。年間生産量も数樽と実に希少で日本への入荷も100本ほどと非常にレアなワインでプロの間では話題騒然。インポーターでさえなかなか口に出来ないワインである。実に自然で濃密質感の良さが際だっている。今から十分に飲める体制に入っている。

●2006 Etna Rosso I Vigneri

エトナ・ロツツ・イ・ヴィニェーリ 【ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カップッチョ】 **¥7,100**

●2005 Etna Rosso I Vigneri

エトナ・ロツツ・イ・ヴィニェーリ 【ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カップッチョ】 **¥7,600**