



株式会社

稲垣商店

INAGAKI-SHOTEN

イタリアの伝統的食材とワイン



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

初めまして…

株式会社 稲垣商店と申します

沿革

イタリア料理が今のように一般的でない 1980 年代初頭、イタリアファッション業界との関係で、パスタとオリーブオイルの輸入を始めました。最初にパスタ・マルテッリ、次にアンチョビ・バレーナに出会い、今では稲垣商店の看板商品になりました。ワインを扱うつもりはなかったのです。しかし、かねてから親交のあった先代のジャコモ・コンテルノ当主、ジョヴァンニに促されてワインも取扱うようになりました。

2024 年、個人事業を法人化、株式会社とし、第 2 次創業として新たな稲垣商店に生まれ変わりました。今までは一部の限定的な販売でしたが、販路を少しずつ広げ、取り扱い商品も増やしていきたいと思います。

扱う商品は今までと変わらなく、イタリアでも失われつつある、イタリアにしかない素晴らしい伝統的な食材と、変わりゆくイタリアワインの中で本当に美味しいワインを厳選し、最良の状態の皆様にお届けしてきたいと思います。

自然な事です。その上で、より伝統的なワインなのか、よりナチュラルなワインなのかという分岐はあるかもしれません。私達はどちらに振れても、どちらも素晴らしいと考えています。どちらかが悪い訳ではないと思うのです。



取り扱う商品について

■食材

創業時から取り扱うマルテッリのパスタはイタリアの最上の小麦を低温で練り、ブロンズの伝統的ダイスで成型。乾燥機には入れず、低温でゆっくり時間をかけて乾燥させます。人間の手で時間をかけて作られたパスタは表面に凹凸があったり、不均一ではありますが、豊かな香と小麦そのものの味わいを感じられます。栄養価も高いのです。

貧しかった 60 年代では普通に食べられていた伝統的パスタです。豊かになったはずの現代では、輸入小麦で素早く乾燥させ均一化された大量生産品が当たり前になってしまいました。経済効率社会の中で、本当に重要な豊かさを無くしているように思いませんか？食材は体を作ります。私達は本物のイタリア食材をご紹介します。



■ワイン

ナチュラルワインでないとはいえないとは思っていません。伝統的なバローロの造り手達はナチュラルワインが流行する前から自然を尊重したワイン造りをしてきました。ナチュラルである前に、土地に根差したワインであって欲しいと考えます。イタリアは各州、各地域でワインが造られ、その地域ごとの個性を持っています。

この地域性は長いワイン造りの歴史の中で、その地域にあった品種や栽培、醸造、スタイルが出来上がり、いつしか地域性になったはず。この地域性こそイタリアワインの面白さではないでしょうか？

地域性を追求したワイン造りの中で、ナチュラルな栽培や醸造に辿り着くのは至って

陸送・海上全てリーファー輸送

イタリア国内陸上輸送、海上輸送、そして日本での倉庫保管、配送まで全て完全温度管理をお約束します。最高の状態のワインを皆様にお届けします。勿論、取扱いしているワインは生産者から直接買い付けているものだけ。100%蔵出しワインで、中間業者を介しているものはありませんのでご安心下さい。



定温定湿倉庫

ワインに最適な 14℃の定温で保管。シートダクト空調によるムラのない温度管理でコルクの乾燥や急激な温度変化を防ぎます。また、ドックシェルター設備にトラックの搬入口を入れ、外気に触れずにワインの搬出入が出来ますのでお店に届くまで、急激な温度変化によるストレスがかりません。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



CONTENTS

取扱い生産者一覧

WINE

PIEMONTE

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ (バローロ)

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ (バローロ)

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレロ (バローロ)

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ (バローロ)

Rivella Serafino

リヴェッラ・セラフィーノ (バルバresco)

NEW!!!

Cascina Val del Prete

カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ (ロエロ)

NEW!!!

Cascina Iuli

カッシーナ・イウリ (バルベール)

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ (バルベール)

NEW!!!

La Raia

ラ・ライア (ガヴィ)

PROSECCO

Marsuret

マルスレット (プロセッコ)

VALLE D'AOSTA

Vevey Albert

ヴェヴェイ・アルベール (ブラン・ド・モルジェ)

TRENTINO-ALTO ADIGE

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ (ノジオラ)

LOMBARDIA

Antonio Panigada

アントニオ・パニガーダ (サン・コロンバーノ)

VENETO

Filippi

フィリッピ (ソアヴェ)

NEW!!!

Ca La Bionda

カ・ラ・ビオンダ (ヴァルポリチエッラ)

TOSCANA

Santa10

サンタ・ディエチ (シエナ)

Bacchereto "Terre a Mano"

バッケレート (カルミニャーノ)

NEW!!!

Ambra

アンブラ (カルミニャーノ)

Ranchelle

ランケッレ (マレンマ)

LAZIO

Marco Colicchio

マルコ・コリッキオ (ローマ)

SICILIA

Il Mortellito

イル・モルテッリート (ノート)

Lamoresca

ラモレスカ (サン・ミケーレ・ディ・ガンツァリア)

NEW!!!

C.O.S

コス (チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア)

FOOD

PASTA

Martelli

マルテッリ

伊小麦手作り低温長期乾燥パスタ

Fabbri

ファブリー

伊小麦手作り低温長期乾燥パスタ

ANCHOVY

Balena

バレーナ

カンタブリア海峡の大きな最高級アンチョビ

ACETO

Cesare

チェーザレ

ピエモンテ品種別アチェート・ディ・ヴィノ

Giusepp Giusti

ジュゼッペ・ジュスティ

世界最古のバルサミコの造り手

TOMATO SAUCE

Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ・ファミリア・チャルロ

最高の産地マレンマのピオロジック・トマト

OLIVE OIL

Frantoio del Grevepesa

フ란ティオ・デル・グレーペペーサ

トスカナらしいスパイシーのオリーブオイル

NEW!!!

Lamoresca

ラモレスカ

ラモレスカ種を使った香豊かなオリーブオイル

HONEY

Giuseppe Coniglio

ジュゼッペ・コニーリオ

純度 100%！自然農法のハチミツ



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



その都度瓶詰め！4ヶ月以内にお届けだからイタリアと同じ美味しさ

GUIDA DI VALDOBBIADENE | VENETO

Marsuret

マルスレット



▲瓶詰め後6ヶ月以内が美味しい

イタリアを代表するスパークリングワイン、プロセッコ。気軽に、いつでも楽しめるのが魅力です。複雑性や余韻の長さよりも、グレア種そのものの香や葡萄を噛みしめたようなフレッシュな果実感こそが、その1番の魅了ではないでしょうか？

プロセッコのフレッシュさはシャルマ方式だから実現できます。発酵期間が短く、アウトクラヴェ（ガス圧に耐えられる密閉タンク）で造られるので酵母や澱の影響や長い醸造による酸化が少なく、果実そのものの香がストレートに感じられるのです。

一方で、シャルマ方式で造られたワインは酸化に弱く、アウトクラヴェからボトルに移される時点から劣化（酸化）が始まり、1年を待たずに、その本来の個性を失ってしまいます。一般的に最も美味しい期間はボトリング後、6ヶ月までと言われます。

通常の生産者はボトリング後、まず自社倉庫に保管。港まで運び、船を待ち、日本に着いた時点で既にボトリング後4ヶ月が過ぎています。そこからインポーターの倉庫に運ばれ、出荷される頃には6ヶ月を超えています。安価なのでリーファーでない事も…。

マルスレットは僕達のオーダーを受けてからボトリング。船のスケジュールに合わせて出荷し、港で待つ事なく日本へ。2.5ヶ月後には日本に到着。在庫期間は最長で2ヶ月程度ですのでベストの状態の瓶詰め後6ヶ月以内にお店にお届けします。

▲小さなマルスーラ、マルスレット

1936年に創業されたマルスレット。それまでは長く、この地方の伝統的葡萄栽培農家でした。初代、アグスティノ・マルスーラの背が低かった為に、マルスレットと呼ばれていたの、このニックネームがカンティーナ名になりました。

当初、アウトクラヴェはなく、フランチャコルタと同じく、瓶内2時発酵でプロセッコを造っていました。グレア種の個性をダイレクトに味わうには、より素直でピュアな醸造が必要と考えようになり、3代目エルメスがアウトクラヴェを導入します。

彼等にとってシャルマ方式は大量生産が目的ではありません。グレア種の洋ナシや白桃のような風味を覆い隠さない唯一の醸造方法なのです。最も酸化や酵母、澱の影響を受けない事が重要だったのです。

▲有機栽培は葡萄の個性を際立たせる

安価なプロセッコを造る為に、この地域の葡萄畑では先進的な農業や農薬が導入され、大量生産化が進んでいきました。大手プロセッコ生産者は畑を持たず、安く葡萄を買い取ろうとする事が、これに拍車をかけていきます。

プロセッコでの有機栽培の比率は僅かに7%です。マルスレットの畑は全て有機栽培。化学薬品は除草剤も含めて一切使用しません。下草は伸び、一部の畑ではベト病に侵されてしまっています。

葡萄樹を支える支柱はトレヴィゾの山から伐採した木材を使用。その木材を地中に打つ際、普通は防腐剤を塗って腐らないようにしてから打ちますが、マルスレットでは木材を焼き、炭化させる事で腐り難くしています。ここでも化学薬品は使われません。

有機栽培で最高の葡萄を得てプロセッコを造るマルスレット。それが実現できるのは、実は大手生産者のお陰。収穫し、選別した葡萄はクラス分けされ基準に満たない葡萄は葡萄の段階で販売。珍しい有機栽培のグレアは高値で売れるのです。

現在ではヴァルドッピアデネに50ha、トレヴィゾに35ha、合計85ha以上の畑を所有するまでに成長したマルスレット。プロセッコでも珍しい、ずっと家族経営を続ける老舗カンティーナなのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST | Marsuret

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



コード	商品名	ヴァンテージ	色	容量	参考上代	在庫
MSLEED	Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry プロセッコ・トレヴィゾ・レストロ・エクストラ・ドライ	NV	泡白	750	2,500	○
栽培醸造	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドッピアーデネとの堺、トレヴィゾ側にある自社畑の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気圧で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売してしまう。低温から醗酵する事で揮発的な香を保持する。	今の状態	最高にフレッシュで、現地で飲んでも感じるに近い感覚でしょう。グレラの香は揮発的ですので、この香が日本で感じられる事は凄い事なんです！桃や洋ナシのような香は他のプロセッコでは、なかなか感じないはず！常温保存禁止！（2025/3）			
MSLABR	Prosecco Treviso "L'Ars" Brut プロセッコ・トレヴィゾ・ラルス・ブリュット	うまい!!	NV	泡白	750	2,500 ○
栽培醸造	【品種】Glera 【BRUT】残糖12g/l レストロと同じ畑。より現代の軽い食事に合わせられるよう残糖を減らしている。プロセッコらしい柔らかい甘味も残しながら、少しだけ辛口に仕上げる事でガストロノミクなプロセッコを目指しています。アルコール度数は11.5%を超えません。	今の状態	残糖が少し減るだけで垂直性が出てきて、香にも植物的で爽やかなニュアンスが出ます。レストロのふくよかさやジューシーな美味しさよりも食前酒らしい清涼感と胃を刺激し、食欲を増進させます。泡もちも良いのでグラス・スプマンデに最適！（2024/12）			
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・サン・ボルド・ブリュット	NV	泡白	750	3,000	7月 出荷開始
栽培醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT】残糖11g/l フラッグシップワイン！グレラに少し土着品種のヴェルディゾが混ざる。ヴァルドッピアーデネ北東の自社畑。モレーン由来の粘土、石灰岩、砂岩が混じる複雑な土壌はこの地域の典型。フルーツが支配的ですがミネラル感があり、べたつきません。	今の状態	ヴァルドッピアーデネになると凝縮感が出て、香も濃厚。桃のネクター、オレンジのような柑橘系の香に胡椒のようなスパイス。スパイス感はヴェルディンからくるのでしょうか？口中では果実中心にプロセッコにしてはかなり長い余韻。完成形ですね。完璧！（2025/3）			
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・アモレル・エクストラ・ブリュット	NV	泡白	750	3,000	○
栽培醸造	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖4g/l グレラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピアーデネでも最良の丘陵斜面の畑。よりソリッドでストレートな新しいスタイル。AMOLERIはAMOLOの方言。AMOLOは酸っぱい実を付ける植物で、マルスレットの葡萄畑に自生している。	今の状態	フランチャコルタより辛口。グレラの桃系の香はありますが、口中では、かなりドライなのでプロセッコのイメージとは、ちょっと違うかもしれません。ヴェルディン種は少しグリーンな感じや苦味を与えてくれるので、爽やかに感じるはず。食中にも負けない複雑性。（2024/12）			
MSSL23	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	うまい!!	2023	泡白	750	3,200 ○
栽培醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT NATURE】残糖0g/l メトド・アンセストラーレ。澱はそのままボトルに残っています。トーストを想わせる特徴的な酵母の香。澱を沈殿させ澄んだ状態は、よりすっきりとフレッシュな酸を感じます。澱を溶かした状態は優しい口当たりでまったり。	今の状態	これはオススメ！グレラの柔らかさはありながら、瓶内での発酵によって酵母の香や旨味も得ています。過度ではないので飽きません。最初は澱の影響がなく爽やか。後半はクリーミーで旨味が出てくるのでボトルで楽しんで下さい！（2024/12）			

シャルマ方式で造られたスパークリングワインは熟成しません。瓶詰めと同時に劣化が始まっていくのです。

ですから、勿論、現地で飲むのが一番美味しい！瓶詰め後、6ヶ月までが最高の状態と言われます。

ビールと同じなんです。

日本で出来る最高に美味しい状態を実現しました！

- 【1】 毎月、少量ずつ輸入（手間とコストかかるけど）
- 【2】 稲垣商店が発注してから瓶詰め（大手では不可能）
- 【3】 マルスレットの都合に合わせて船を手配
- 【4】 日本の在庫は最小限（よく品切れしますが、またすぐ入ってきます）
- 【5】 定温定湿管理

これで日本のマルスレットの在庫は常に、ほぼ間違いなく瓶詰め後 4ヶ月以内です。だから美味しいんです！

CHECK

品質と価格のバランス

低価格帯のプロセッコでは価格は重要ですね。でも、考えてみて下さい。ボトルのコストが 100 円以上。海外からワインを運ぶだけで数百円のコストは必ずかかります。それでも低価格のワインって葡萄そのものや醸造コストで原価が下げられているんです。マルスレットは、そこが違います。生産量の半分以上を葡萄やワインの段階でバルク売りをしているので良い葡萄だけで造ったプロセッコの利幅を削っても全体として利益が取れる構造になっているのです。

バローロの本来の姿を今に残す

BAROLO | PIEMONTE

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ



△1.5ha のパイアガッロ

ジャンフランコ・ソルデーラやヨスコ・グラヴネルが「カノニカこそが本物のバローロだ」と言い、リナルディ、ジャコモ・コンテルノ、バルトオロ・マスカレッロも揃ってカノニカのワインを高く評価しています。

歴史は若く、現当主ジャンニ・カノニカが 1983 年から始めたカンティーナ。それ以前から葡萄畑は所有していましたが、ワインにはせず、葡萄の段階で販売していました。ジャンニが初めてワイン造ったのは 1970 年の事でした。

現在では、バローロ村の中心、役所の目の前で小さなアグリツーリズモを運営しながら、その地下の僅かなスペースでワイン造りを行っています。年間生産本数は約 6,000 本。自分の納得しない出来だとボトリングはせず、パルクで売ってしまうので、まさに幻のような存在になっています。

所有畑はバローロ村に隣接し、村を見下ろす標高 320〜350m のパイアガッロに 1.5ha。これは代々受け継がれた畑で樹齢は 20 年以下。ネッビオーロと極少量のバルベラが植えられています。

バローロとランゲ・ロツォは分けて収穫するのではなく、熟成段階で試飲をして長期熟成に向くものを長く熟成してバローロにします。バルベラは家族用でしたが、リクエストが多かったので今では少し販売するようになっています。

2010 年、バローロの北東部の外れ、小さなグリンツァーネ・カヴール村の畑を少し相続します。2012 年から少量のバローロがリリースされました。今では 2 つのバローロ、ランゲ・ロツォ、バルベラを造っています。

△伝統的で変わらないワイン造り

全ての仕事は伝統的で自然を尊重しています。家族のみで畑を管理。畑では除草剤を含め、一切の薬剤は使用されません（銅と硫黄は使用）。醸造でも使われるのは、ボトリング前の僅かな亜硫酸のみ。

手作業で収穫後、除梗し、足で葡萄を踏んで優しく破砕。エナメルタンクに移し、葡萄の皮に付着した野生酵母のみで発酵を開始します。温度管理はなし。マセラシオンはバローロで 30〜40 日間。シンプルで何も変えていません。

自然栽培の葡萄畑のお陰で野生酵母が豊富に葡萄皮に存在するので少し破砕するだけで、問題なく発酵が進みます。発酵槽は何でも構いません。熟成はワインに何も与えない無機質なセメントタンクと伝統的な大樽を使用。

△人生の選択

『どのようなワインを造るか、どのように働くかは人生の選択なのです。自分達の農業を罵られたり、否定される事まで含めての選択。均一化が求められる現代で沈黙の酒があるワインが、広く認められるはずもないのですから』/ジャンニ・カノニカ

ボールペンで書いたような飾り気のないエチケットはワインの名前ではなく、ボトルの中身そのものが大切という信念を表しています。華やかなエチケットで虚勢をはるのではなく、余計な情報や影響を与えない事が大切と考えているのです。

『汗、仕事、忍耐の匂いのするワインを造っている。人に感動を与えるワイを尊重しなければならない。なぜなら、そこには市場のものではない、ワイン造りの思想と夢が込められているからなのです』/ジャンニ・カノニカ



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ & 最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CALN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2023	赤	750		9月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo グリンツァーネ・カヴールの外側に位置する畑の葡萄のみで造られるので価格は安い。畑のポテンシャルは高い。手作業で収穫後、ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。約10日間のマセラシオン。10ヶ月の大樽熟成。ノンフィルター。	今の状態				
CABP21	Barolo "Paialgallo" バローロ・パイアガッロ	2021	赤	750		9月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセラシオンのは1ヶ月程度。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ボトリング時に若干量の酸化防止剤を添加し、ノンフィルター。	今の状態				
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール	2021	赤	750		9月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 奥様の実家が所有する畑。野生酵母のみで温度管理をせずに行い、マセラシオンのは1ヶ月程度と長い。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ノンフィルター。	今の状態				

数年前にヴィナイオータ、太田さんにバローロ・パイアガッロ 2002 を飲ませてもらった時

2本連続で色素が落ちて白ワインになってたんです。

タンニンや酸化防止剤が色素を定着させる力があるのだとしたら

カノニカのバローロはタンニン分が少なく、酸化防止剤の添加も少ないのでしょう。

そもそも色素自体も強くはありませんし。

とはいえ、白ワインになったパイアガッロは美味しかったです。

伝統的産地だけに「バローロとはこうでなくては」という造り手が多いですが

そんなのは関係なく、自分達の畑の葡萄を使って、自分達なりに努力するカノニカ。

カノニカなりの土地の表現が、ここにはあるんです。

CHECK

愛すべきバローロ

ジャンフランコ・ソルデーラやヨスコ・グラヴネルが最高のバローロと評したのがカノニカのバローロ。飾り気のない素直な味わいは飲み手を癒してくれます。10年以上前にヴィナイオータ太田社長と一緒にカノニカのアパートに泊まって、何故か同じベッドで寝て、ジョヴァンニと台所で食事した時、バローロの他の造り手には感じない、なんとも言えない親近感を感じました。バローロに生まれ育った農民の地酒的な純粋さが魅力ですね。

伝統と感性のバローロ

BAROLO | PIEMONTE

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ



▲故ベツペ・リナルディ

2018 年、ジュゼッペ・リナルディ（周囲に親しみを込めてベツペと呼ばれていた）は 70 歳になる直前に亡くなりました。伝統的バローロは数多く存在しますが、ベツペがいなくなった事で 1 つの歴史が終わったように感じた人は多かったのではないのでしょうか。

この 30 年間、時代の変化と共に、バローロも変化していきました。洗練されたバローロが増えた一方、伝統的バローロも注目されるようになっていきました。その中でも、最も尊敬を集め、敬われたバローロがリナルディでした。

『バローロは簡単に人を喜ばせるワインである訳がない。これは良いワインだ、これは悪いワインだ、なんていうのは、所詮、そんなものだ。削ぎ落され、厳格で、探求心が求められる。深く考え、学び、理解しなくていけない。美術品と同じように』

『時間をかけなくてはならない。シンプルなはずなのに複雑で、すぐに正しい道を教えてはくれない。大量生産ワインとは正反対にあって、丸みではなく、角のような輪郭を持っている。簡単に理解できるものではない。時間が必要なのです』/ベツペ

▲感覚的で感情的なワイン

1870 年、リナルディはファレッティ家に移譲されてしまいます（現フランチェスコ・リナルディ）。その後、1920 年代に、ベツペのお爺さんが、カンヌビ、ブルナーテ、レ・コステ、ラヴェッラを買ひ、家の地下でジュゼッペ・リナルディが始まります。

1992 年、2 代目バティスタが亡くなり、獣医をしていたジュゼッペが引き継ぎます。ベツペは、この 30 年間の農業革命で伝統、そして人と土地との結びつきが薄れている事を嘆き、昔ながらのワイン造りを今に残してきました。

バルトロ・マスカレットと同じく、ベツペはいくつかの畑の個性をブレンドする事の創造力と調和を重要視していました。反対の個性を持つ畑をブレンド、時にはクリュ以外の葡萄もブレンドする事で見かけの個性ではない深さを実現していたのです。

ステンレスの有益性を理解しながら、古い木樽で働くのが好きで、その不均一性を楽しんでいました。計算された正確なワイン造りより、感覚的で感情的なワイン造りや伝統を愛していたのです。バローロの発酵には、昔からバルベラの果皮を加えていたものなのです。

ベツペが亡くなった後、常に一緒に働いていた娘、マルタとカルロッタが遺志を引き継ぎ、リナルディ家の葡萄栽培、ティーニと呼ばれる大型の円錐形の木樽での発酵、長期マセラシオン。全ての工程での人為的介入の制限がそのまま残されています。

▲アッサンブラージュの創造性

畑では銅と硫黄以外の農薬は使用しません。畑を歩き、観察して必要なサポートをするだけ。セラーでも人為的介入は極限まで制限されます。発酵は野生酵母のみでお爺さんの時代から使われている大きな木製の解放発酵桶（ティーニ）を使って発酵。

温度管理はせず、自然の温度変化を経験しながら発酵は続き、1 日数回の手でのピシヤージュを行います。マセラシオンは常に 30 日以上。長く、果皮を漬ける事で畑の個性をワインに移します。熟成はスラヴォニア大樽で 40 ヶ月以上。

南からの強い太陽を浴びるブルナーテと東向きなので弱い朝日で葡萄が育つレ・コステ。石灰比率が高く標高の高いカンヌビ・サン・ロレンツォと粘土が多く、標高の低いラヴェッラ。反対の個性をブレンドするのがリナルディのバローロなのです。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





| PRICE LIST |

Giuseppe Rinaldi

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RIBA23	Barbera d'Alba バルベアラ・ダルバ	2023	赤	750		次未定
栽培醸造	今の状態					
RILN22	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2022	赤	750		次未定
栽培醸造	今の状態					
RIBT20	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン	2020	赤	750		次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo カンヌビ・サン・ロレンツォ、レ・コステ、ラヴェッラの3つの畑のアッサンブラージュ。マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えなうなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成。	今の状態				
RIBB20	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア	2020	赤	750		次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo «モンフォルテ・ダルバ»マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えなうなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成してからボトリング。ノン・フィルター。	今の状態				
RIBR20	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ	2020	赤	750		次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モッラ»マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えなうなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成してからボトリング。ノン・フィルター。	今の状態				

ベッパ・リナルディが生きていた頃、カンティーナをヴィナイオータ、太田社長と訪問した事がありました。

地下1階の熟成庫の前に広間があって、そこはリビングのようにくつろぐ場所になってました。

その広間の1番奥の1番高い所に、日本人の写真が飾ってあったんです。

それが、稲垣さんの亡くなられた奥様でした。

イタリアの田舎の造り手達は、日本人以上に律儀だったり、信頼を大切にしたりします。

そういう人の造るワインって美味しいんですよね…。

CHECK

ベッパ・リナルディは永遠です！

もはや神格化されたような造り手、ジュゼッペ・リナルディ。大きさや偉大さの中に、まるでベッパの人柄のような優しさだったり複雑さを感じられます。多くの造り手達が尊敬し、憧れたベッパ。今は娘のマルタが中心になってワイン造りを行っています。僕が訪問した時に、リナルディの蔵の応接室のようなスペースの一番上には亡くなられた稲垣社長の奥様の写真が飾られていました。

伝統的バローロの異端児、モンプリヴァート単独所有

BAROLO | PIEMONTE

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレロ



▲元製氷所のカンティーナ

1881 年に初代、ジュゼッペ・マスカレロによってモンフォルテ・ダルバに創設された歴史的可カンティーナ。現在の当主は 4 代目のマウロ。栽培は息子のジュゼッペに受け継がれ、妻のマリア・テレザ、娘のエレナの 4 人で家族経営が今も続けられています。

1904 年には 2 代目、マウロがカステリオーネ・ファレットの歴史的な畑モンプリヴァートを取得します。その後、ヴィッレロ、コダーナ、サント・ステファノ・ディ・ペルノ等の素晴らしい畑を取得し、現在 15ha の葡萄畑を所有しています。

1919 年にはモンキエーロの製氷所だった建物を購入し、カンティーナに改装。氷を貯蔵する倉庫だったので温度が低く保たれている事と天井が高く広いので温度変化が少ないので、自然と発酵温度が低く保たれる。

カンティーナがモンキエーロ（バローロ地区外）にあるので法律上はバローロの生産が許されないはずですが、バローロの歴史上、外すことができない重要な造り手として例外が認められています。それくらい重要なカンティーナなのです。

▲MGA5 ツ星評価モンプリヴァート

カステリオーネ・ファレットの中心部、ブリッコ・ボスキスの丘の 1 つ南の斜面がモンプリヴァート。ジュゼッペ・マスカレロの単独所有。西隣がコダーナ、その隣がヴィニョーロとなっていて、土壌は凝灰質、泥灰質に石灰質が極端に強く出ていて表土が真っ白。

1666 年の古文書では、既にモンプリヴァートは偉大な畑として認定されていました。ブリッコ・ロッキとブリッコ・ボスキスに守られ、雹害や遅霜がなかったのです。2014 年に出版されたアレックス・マスカレロの MGA でも 5 ツ星評価を得ています。

1921 年、モンプリヴァートにネッピオーロ・ミケが植樹され、バローロを代表する畑として神格化されていきます。1963 年には、1921 年に植えたミケをマッサル・セレクションで更に厳選。これがリゼルヴァ・カ・ドウ・モリッショへと進化していくのです。

モンプリヴァートは色々なクローンのネッピオーロが栽培されていますが、毎年良い葡萄を付ける樹に白いリボンを結んでおき、リボンの付いた良い樹だけを 1 区画に移植。その葡萄だけで造ったのがリゼルヴァ・カ・ドウ・モリッショでした。

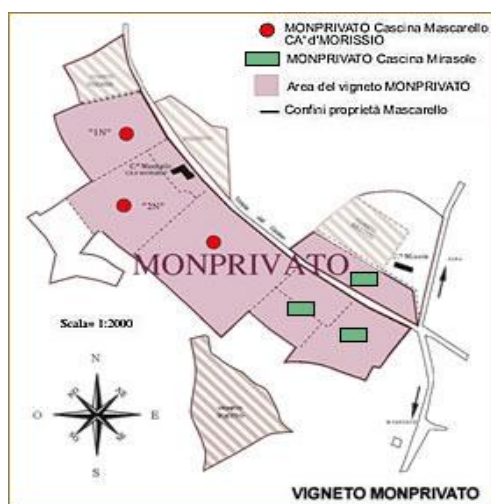
▲唯一無二の個性

1960 年代までは、今もカンティーナに残る大きな発酵槽で発酵、熟成させていましたが、バローロをクリュ毎に醸造するようになり、スラヴォニアオークの大樽を導入。発酵はセメントタンクに変更されました。

実は、彼等のワイン造りは微妙な変化があります。1970 年代はマセラシオンが 50 日以上と長く、ルモンタージュも強めに行われました。1990 年代にはマセラシオンは 30 日まで短縮され、ピシャーージュで優しい抽出を目指します。

現在では、マセラシオンは葡萄の状態により 20〜30 日。ルモンタージュは必要最低限でワインをできる限り動かさないようにします。熟成は 60 年以上使用しているスラヴォニアオーク樽のみ。

元製氷所の低い温度下で丁寧に、ワインをあまり動かさずに醸造された彼等のワインは色調が淡く、透き通っていますが、梅昆布出汁のような旨味があり、重さや大きなタンニンを感じさせません。しみじみと沁み込むような美味しさがあるのです。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GMBM19	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート					次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 1904年から所有するモノポール。MGA★★★★★評価。凝灰質、泥灰質に強い石灰質が特徴的で表土が白い。野生酵母のみで20日から25日間マセラシオンしながら発酵。スラヴォニアン・オークで36ヵ月熟成してからボトリング。	今の状態				
GMCA22	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ					次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 1904年から所有するモノポール。MGA★★★★★評価。凝灰質、泥灰質に強い石灰質が特徴的で表土が白い。野生酵母のみで20日から25日間マセラシオンしながら発酵。スラヴォニアン・オークで36ヵ月熟成してからボトリング。	今の状態				

現当主マウロは間違いなく、偉大な醸造家です。

他の造り手達も異論はないでしょう。

その息子、ジュゼッペはどうでしょう？

写真を撮る時は、いつもおちゃらけ、変顔…。大丈夫なのかなあ、マスカレツロも終わるのかなあ。

と、思いましたが、畑に出ると豹変。

仕立の問題点や、温暖化対策。葡萄樹のエネルギーについて真剣そのもの。

ただの恥ずかしがり屋みたいです。良かったー。

CHECK

他に似ているバローロがない…

偉大なバローロは数多くありますが、ジュゼッペ・マスカレツロに似たバローロはありません。元モンドのソムリエ田村さんも、ヒバナの永島さんもジュゼッペ・マスカレツロの独特な世界にはまった人達。田村さんはカツオ出汁のような薄い旨味を感じたと言います。薄い色調なのに旨味が濃く、後を引く美味しさ…。まさに出汁のようです。元々、製氷所だった為、セラー温度が低い為に、発酵温度も低めになっているのが独特の世界観を作っているのだと思います。

バローロの頂点であり特別な存在

BAROLO | PIEMONTE

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ



△伝統派バローロの代表格

2004 年に 74 歳の若さで亡くなったジョヴァンニ・コンテルノ。伝統派バローロの代表格であり、またバローロの象徴のような人でした。現在、彼のワイン造りは息子のロベルト・コンテルノに引き継がれています。

1900 年代初頭、ジョヴァンニ・コンテルノが、サン・ジュゼッペ村に居酒屋を開業。ジャコモ・コンテルノの歴史は、この居酒屋で提供するワインを造る事から始まります。1920 年、初代ジャコモが、より良いワインを造る為にカンティーナ、ジャコモ・コンテルノをモンフォルテ・ダルバに設立。初めてボトルリングまで行うようになります。

第 1 次世界大戦から戻ったジャコモは今までとは違う、熟成できる偉大なバローロを造るべく動き出します。1924 年にはバローロ・モンフォルティーノが初めて造られ、周囲の造り手達を驚かせました。

ジャコモの 2 人の息子、ジョヴァンニとアルドはカンティーナで父と共に働きますが、アルドは、より現代的な醸造での次世代のワイン造りを目指し、アルド・コンテルノを設立。違う道を進む事を選び、ジョヴァンニがジャコモ・コンテルノ当主となります。

1950 年代、ジョヴァンニはバローロの常識だった買い葡萄制度を止め、葡萄栽培までを自社で行うように。1974 年にはセッラルunga・ダルバのカッシーナ・フランチャに 14ha の自社畑を購入。

1978 年のバローロはカッシーナ・フランチャの葡萄を使って造られました。直ぐに素晴らしい品質で皆を驚かせたので 1979 年からは畑名、カッシーナ・フランチャをラベルに表記するようになります。

△チレッタ、アリオネを取得

2004 年にはロベルトが当主となり、更に変革を進めていきます。2008 年にはセッラルunga・ダルバ北部のチレッタを 3ha 取得。更に、2015 年には、南部のアリオネの最良区画をジジ・ロッソから 9ha 購入し、3 つのクリュが揃います。

ロベルトの仕事は緻密で厳格。非常に気難しく、正確な仕事が求められます。醸造面では父親と共に長く働いた事もあり、何も変えていませんが、スラヴォニア大樽に加えてオーストリアのストックンガー大樽が導入されています。より葡萄の力強さや畑の個性を正確に切り出しているようです。

△モンフォルティーノとは？

醸造は野生酵母のみでの自然発酵。葡萄の状態によって 30～40 日の長期マセラシオン。大淹での熟成はバローロが 48 ヶ月以上。モンフォルティーノが 72～84 ヶ月となっており、その葡萄のポテンシャルの凄さを感じさせます。

2014 年までカッシーナ・フランチャとモンフォルティーノはどちらもカッシーナ・フランチャの葡萄から造られていました（2015 からアリオネをブレンド）。収穫前にモンフォルティーノの為に最高の葡萄に印を付け、分けて収穫して発酵段階から別々に行います。

カッシーナ・フランチャは温度管理をしながら発行を行います。モンフォルティーノの発酵は温度管理はしません。そして、少し長めのマセラシオンが行われます。この時点でモンフォルティーノを造るかは決めておらず、長い熟成に入ります。

熟成の最終段階で試飲が行われ、モンフォルティーノに十分なポテンシャルがあると判断された場合のみモンフォルティーノが造られるのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GCBA22	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ					次未定
裁 培 醸 造		今 の 状 態				
GCBL20	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ					次未定
裁 培 醸 造	【品種】Nebbiolo セッラルンガ・ダルバ。標高400mに位置し、砂岩を含む石灰泥灰岩質土壌。平均樹齢は45年。収穫された葡萄は温度管理なし（30度以下に調整）で約4週間かけて木樽で醗酵します。その後、ストックンガー大樽で4年間の熟成。	今 の 状 態				

食のライト化、アルコール離れ、低アルコール化、イージーで楽なワイン…。

ビールのように足なしの小さなグラスで、何も考えずに楽しむワイン。それも良いですね。

バローロのような質実剛健なワインは、今や格好悪いワインの象徴のようになってきています。

イタリア本国では既に売れなくなってきているとか…。

例えば、ワインリストがペットナットとオレンジワインばかりになると、ジャコモ・コンテルノだけは変わらないはず！

バローロのバローロたる意味がジャコモ・コンテルノにはあるんです！

CHECK

バローロの中の王様

ジュゼッペ・マスカレッロが職人的な世界だとしたら、ジャコモ・コンテルノは貴族的で大きな威厳の中にあるバローロとでも言いましょうか。圧倒的存在感とは他のバローロにはありません。亡くなられたジョヴァンニ・コンテルノが作りあげた、この世界観は現当主、ロベルト・コンテルノにも引き継がれています。バローロの荘厳な世界を最も強く感じさせる造り手は場違いなく、この造り手。バローロの荘厳さを楽しんでください。大切に残していきたくワインですね。

バルバレスコ最後の古典

BARBARESCO | PIEMONTE

Rivella Serafino

リヴェッラ・セラフィーノ



△特殊な畑モンテステファノ

1963 年に現当主テオバルドによって設立されたリヴェッラ・セラフィーノ。テオバルドの父、セラフィーノは代々、葡萄栽培農家でしたが、ワイン醸造を開始します。ダミジャーナに詰めて近所の農家に販売していました。

1967 年からは、テオバルドがダミジャーナでの販売を止め、ボトリングを開始。毎年、僅かに 8,000 本程度のバルバレスコ・モンテステファノとドルチェット・ダルバを造っていました。醸造を学んだ訳ではなく、父親の見様見真似でした。

畑はバルバレスコ村に近いモンテステファノのみに 2ha を所有。この畑は表土はバルバレスコの典型的な土壌である青色マールですが、地中には活性化した石灰が豊富で、ワインに鋭さ、骨格、力強さを与えてくれます。

南西を向き太陽を常に浴びるラバヤやガッリーナ。厚みがあり、濃厚なワインを産みます。一方、南東向きの急斜面にあるモンテステファノは強い日照は避けられ、急斜面の水捌けの良さと昼夜の寒暖差で引き締まり、果実とミネラルが同居。繊細ですが、ストラクチャーの大きなワインになります。

既に 60 歳を超えたテオバルド。繊細で完璧主義者なので人に任せる事はできないんです。今も奥様と 2 人で畑作業から醸造、ボトリングまで全てをこなしています。子供もおらず、後継者もいないのでリヴェッラ家のバルバレスコが消えてしまうかもしれません。ヴィンテージによって生育度合が大きく異なり、収量も安定しないドルチェット。収穫も素早く行う必要があり、歳を取った 2 人ではケアが間に合わず、2017 年を最後に引き抜かれてしまいました。

△創業から完全無農薬

モンテステファノは 1963 年に父、セラフィーノによって植樹されました。樹齢は 60 年を超え、素晴らしい状態。最初から、1 度も銅と硫黄以外の農薬が撒かれた事はありません。畑に与えるのはコンポストのみです。

『畑は自分の家に隣接し、僕達を囲んでいるよう。まるで自分の庭なのです。バルバレスコの造り手達は畑の中に住んでいる。自分の生活する環境に体に有害な農薬を撒く事は賢明なのでしょうか』

毎朝、畑に出て葡萄樹の状態を確かめ、出来る限り銅、硫黄も制限して葡萄樹を育てます。ネббиオーロの収穫は酸度や糖度以上に種子まで熟している事が重要と考えます。そうでなければ長期のマセラシオンは不可能なのです。

収穫は全て手作業で 2 人が収穫しながら選果していきます。収量は僅かに 30hl/ha。ブルゴーニュのグランクリュのような少なさ。完璧な状態で成熟し、グリーンハーベストで凝縮した完璧なネббиオーロのみなのです。

△古典バローロにも負けない

醸造は古典派バローロにも負けない質実剛健さ。野生酵母のみで発酵。温度管理も一切行われません。発酵初期は手でピシャージュしながら発酵を促し、マセラシオンは 15～20 日以上。果皮の要素をじっくり抽出していきます。

熟成は設立当初から使っているスラヴォニアオークの大樽のみで 24 ヶ月から 30 ヶ月以上。葡萄自体が強く、各要素が調和するのに時間が必要と考え、法定熟成期間より長く熟成する為、リリースは 1 年遅くなります。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RVBC20	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテスレファノ	2020	赤	750		次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 標高270m。収穫は9月後半まで待ち、種子まで熟した状態で行う。発酵は野生酵母のみで大樽で行われる。マセラシオンはバルバレスコでは長めの30日程度。大樽で24ヶ月以上熟成してからボトリング。6ヶ月以上瓶内熟成。	今の状態				
RVLN22	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2022	赤	750		次未定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo モンテスレファノ畑の中の樹齢30年程度の区画。畑の中で選別しながら収穫後、ステンレスタンクで発酵。果皮をネットでモスト内に沈めて（サマージュドキャップ）強い抽出を避けながら発酵。18ヶ月間大樽熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。	今の状態				

コロナ後に久し振りにイタリアで合った2人は、随分と歳を取り、昔の力強さがなくなっていました。

ワインだって、昔の勢いのあるエネルギーなものから、少し優しい雰囲気が出てきています。

歳と共に、自分達の変化と共に変わっていくのもワインですね。

意欲に溢れ、自己表現の為に造られたような昔のワイン。

歳をとった2人が、ゆっくり時間をかけて自分達の為に造った今のワイン。

昔のリヴェッラ・セラフィーノも、今のリヴェッラ・セラフィーノも、どちらも好きです。

CHECK

バルバレスコの名門

質実剛健な昔ながらのバルバレスコ。高齢になってきた当主、テオバルドと奥様で造っているの、いつまで続けられるか心配。ガヤの醸造責任者を47年間務め、現在はガイド・リヴェッラとしてワインを造っているガイドは実の兄弟。この一族はバルバレスコのサラブレッドなんですね。最も伝統的で最も素朴。そして最も力強く美しいバルバレスコ。絶対に無くなって欲しくない、一生とっておきたいワインです。

北モンフェラートのドリンクカビリティ

MONFERRATO | PIEMONTE

Cascina Iuli

カッシーナ・イウリ

New
7月販売開始



△南北で異なる性質のモンフェラート

ピエモンテ州モンフェラートの北部、人口 70 人のモンタルド村。この村にある唯一のワイナリーがカッシーナ・イウリです。当主はファブリツィオ・イウリ。この村に生まれ、お爺さんが残してくれた 16ha の葡萄畑と 20ha の森を守り続けています。

モンフェラートは広大で、一言で、その個性を言い表す事は出来ません。ニツツアで有名な南部は赤土の粘土質で石灰は少なく、日照量は多くなります。とにかく暑いのでアルコール度数も高い重厚なバルベラを産みます。

イウリのある北部モンフェラートはポー川に近いので、粘土に川に由来する砂質が混じります。標高は低く、日照は少し弱い。お陰でバルベラは軽快でアロマティック。アルコール度数も低めです。繊細な品種、ピノ・ネロやグリニョリーノと相性が良くなります。

モンタルド村は砂質を含む白い粘土石灰土壌で、南部のような赤い粘土質は存在しません。砂質はワインを軽やかに、香豊かに仕上げてくれます。ピノ・ネロやグリニョリーノもフェノール類、香味成分を多く蓄え、酸度もキープしてくれるのです。

『この土地のテロワールはピエモンテで最も軽やかで香豊かなワインを造ってくれる。イウリのワインは常にフレッシュで活きた果実とクリスピーなミネラル。決して重たくなく、甘くない。最もドリンクブルなピエモンテワインなのです』

△1度も農薬が使われていない畑

お婆さんは料理上手が高じて、オステリアを開業。地元の人々の憩いの場でした。お爺さんが葡萄を育て、ワインを造り、そのオステリアで提供していました。そのワインこそが、今も造り続けているロッソーレだったのです。

所有する土地は 36ha と広大ですが、20ha は手付かずの森を残し、葡萄畑が独立しないよう、他の動植物と共存するようにし、生物多様性を維持しています。葡萄樹だけの世界では葡萄樹は自然治癒力を失い、病害虫にも弱くなってしまうのです。

1930 年に祖父が植樹して以来、100 年近く、一切の化学薬品は使用されていません。また、この村に他の生産者は存在しませんので、飛来する農薬もありません。畑では福岡正信の不耕起を取り入れ、一部ビオディナミも導入しています。

カンティーナ脇にはヴィレッジ・フォレスト・スクールを開設。子供達が自然の中で、何かに興味を持ち、創造性を育て、工夫する能力を取得させながら、何が大切なのかを感じてもらう学校。ファブリツィオは美しい自然を残す次世代も育てているのです。

△ナチュラルワインの意味

醸造は野生酵母のみで発酵。酵素含め、何も添加しません。（極少量の亜硫酸のみ）葡萄がしたいようにするだけと言いますが、祖父と同じく、ピエモンテの古典的醸造法を元にしていて、今も古い小型のセメントタンクが使われています。

フレッシュさとドリンクカビリティを大切にファブリツィオ。1999 年には北斜面にピノ・ネロ。数年前には、森の中の冷涼区画にスラリーナ、南斜面には暑くても酸度を保つ事が出来る古代品種バラトゥチャットを植樹し、より軽快な個性を強めています。

2021 年からは、子育てが一段落した、奥様サマー・ウルフもワイン造りを開始。モンフェラートで伝説の女性葡萄栽培家で友人のロザルバのフレイザ・ピッコロから爽やかな赤ワイン。バラトゥチャットは 9 日間のマセラシオンで絶妙のバランス。

『私達にとって自然を尊重してワインを造るという事は当たり前。もはや、生活の一部なのです。ナチュラルワインである前に、畑で自然と共に過ごし、自然を感じなくてはいけない。発酵するモストの自然な変化を感じて理解しなくてはならない』



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST | Cascina Iuli

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



Cascina Iuli

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIUM22	Umberta ウンベルタ	2022	赤	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Barbera 若い畑のバルベラ中心。区画毎に収穫して別々にセメントタンクで発酵。野性酵母のみ。マセラシオンは10日間前後。温度管理はしないが30度を越えないように冷水で冷やす。移し替えを行い、セメントタンクで11ヶ月熟成。	今の 状態				
CITD22	Ta-Da! タダ	2022	赤	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バラトゥチャット、スラリナ、グリニョリーノを混醸して、より軽やかで白ワインに近い軽さと赤ワインの複雑性を目指したワイン。黒葡萄、白葡萄共に10日間程度、果皮を漬け込んで発酵する事で薄いピンクの色調を得ています。	今の 状態				

Summere Wolff

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIET23	Ette エッテ	2023	白	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Baratuciat 標高 250 メートルの粘土質石灰質土壌。セメントタンクで発酵。マセラシオンは9日間。セメントタンクで落ち着かせ、清澄やフィルターは使用せずボトリング。エッテは次男エットーレの愛称。	今の 状態				

CHECK

モンフェットラートって面白い！

モンフェットラートは色々な品種が使えたり、自由度が高い DOC で広大なので、その本当の個性が解り難く、ニッツァのような濃厚なバルベラのイメージで一括りにされていましたが、そうではないんです！南部の重い赤土粘土土壌＝濃厚バルベラで、北部はポー川の影響で砂質が多く、軽やかで香豊か。フレッシュでドリンクブルなんです。だから品種もバルベラ、グリニョリーノ、ピノ・ネロ、ネッピオーロ、スラリーナと繊細系品種なんですね。

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求

MONFERRATO | PIEMONTE

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ



▲ロレンツォ・コリーニに学んだ

2002年にモンフェラートのコステリオーネ・ダスティに設立されたカッシーナ・ロエラ。一気に名声を高め、今では、この地域を代表する造り手となっています。設立者はクラウディオ・ロッソとピエロ・ネッピオーロ。ワインを造る為に生まれたような名前の2人ですね。

1985年から実家のカンティーナで働いていたクラウディオ。実家は、この地域で初めて栽培からボトリングまで行った先駆者の存在。ピエロも同じバルバrescoの葡萄栽培農家に生まれました。友人だった2人は品質重視で協力する事を決意します。

お互いの畑を合わせて4.5ha。醸造所は一部、外装、内装を修復しますが、伝統的大樽は残し、小さなセメントタンクを導入します。葡萄畑の脇にあり、収穫と同時に圧搾できる最高の立地です。

彼等がワイン造りを学んだのが、ご近所だったカーゼ・コリーニの故ロレンツォ博士でした。バルベーラの特性、自然農法、そして収穫のタイミング。発酵の理解、発酵不良時の対応等々、直接学んでいきました。ロレンツォが教科書でした。

ロレンツォが亡くなった今、経験値を積んだ彼等は1人になったロレンツォの息子、ガイドの畑仕事、収穫作業を助け、ガイドが醸造しきれない葡萄を買い取り、ヴィノ・ロッソ・ラ・ロエラにアッサンブラージュしています。彼等なりの恩返しなのです。

▲収穫は両手で赤ちゃんを扱うように

栽培はコリーノの教えに基づき、自然農法を实践。葡萄樹が自然環境と自然とバランスをとり、自立していく事を理想として、除草剤等は使用せず、バイオナミでも許可されている銅と天然硫黄のみを使用（2〜4回/年という少なさ）しています。

元々、状態の良い畑でしたが、より自然と共存させた結果、葡萄樹は強くなり、果実が蓄える要素も増え、結果としてワイン自体の品質も上がっています。ポテンシャルの高い葡萄からしか偉大なワインは出来ないというのが基本的考え方です。

彼等の繊細で丁寧な仕事は造り手の間でも有名で、それは収穫作業に良く表れています。通常、収穫作業は季節労働者が雇われ、30分程度のレクチャーで収穫作業が任せられますが、彼等は熟練の家族のみで行います。

収穫時は、ハサミで切り落とされた葡萄はカゴに投げ込まれ、カゴが何個も重ねられていきます。そこで葡萄果実は裂け、押され、潰れ、酸化やバクテリア汚染が少しずつ進んでいきます。その比率は非常に低いので、通常は気にしませんが、彼等は違います。

ハサミで切り落とした葡萄は両手で15kgしか入らない小さなカゴに静かに置かれ、潰れないように重ねられていきます。2/3程度しかカゴには入れず、醸造所に運び、冷暗所で休ませます。破裂も潰れも一切ない健全な葡萄のみなのです。

▲完熟、完全発酵でなくては

自然栽培の葡萄果実は果皮に十分な野生酵母を持っているので少しだけ破碎し、コンクリートタンクに入れば、例年、問題なく発酵が開始されます。発酵終了後、一度デキャンティングしながら大樽に移し替え、マロラクティック発酵を続けます。

古大樽で少しの酸素置換をしながら熟成。セラーは地下にありますが、少しの夏と冬の温度差もワインを成長させるのです。ボトリング時に必要最低限というか、おまじない程度に酸化防止剤の添加をしますが、10mg/L程度と極々少量です。

近年の温暖化で酸度が下がり、糖度が上がっています。早く摘みでは葡萄の成熟が得られない、発酵を意図的に止めてアルコール度数を下げれば単調になる。彼等はスラーナ種を少しだけ混ぜ、バルベーラに酸度を与え、糖度を落としています。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Cascina Roera

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CRBR22	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	2022	赤	750	3,600	9月予定
栽培 醸造	【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畑。10月前半に収穫。コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。60日間以上の長いマセラシオン後、コンクリートタンクで10ヶ月以上の熟成。酸度を得て、アルコール度数を下げる為にスラーナ等をアッサンブラージュしている。	今の 状態	例年よりボリュームや暑さを感じない、スマートな年。少しスパイシーでデンションのある味わい。しかも、このヴィンテージにはカーゼ・コリーニの葡萄も使われているんです。重く感じないのは、酸度が高いスラーナの影響との事。モンフェラートらしいバルベラ。欠点なし！ほぼ満点！（2025/3）			
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベラ・ゼロ	2021	赤	750	3,900	9月予定
栽培 醸造	【品種】Barbera ラ・ロエラを造る畑の中で特に状態の良い葡萄を使用。醸造時も瓶詰め時も一切、酸化防止剤を含む薬剤を使用しない。9月後半に収穫。除梗しながらソフトプレス。セメントタンクで40日以上マセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。	今の 状態	彼等の丁寧で完璧を求める仕事を感じてもらえるワイン。何の曇りも傷みもなく、アンバランスもないピュアなバルベラですが、少し野性的で還元的。酸化防止剤無添加ですので翌々日には少し落ちてきますのでボトルでの販売が良いと思います。（2025/3）			
CRBS21	Barbera d'Asti Superiore "San Martino" バルベラ・ダスティ・スペリオレ・サン・マルティーノ	2021	赤	750	5,000	9月予定
栽培 醸造	【品種】Barbera カーゼ・コリーニの隣にある真南を向く畑で粘土比率が高いため乾燥に強い。樹齢は約30年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。マセラシオンは60〜70日。大樽で12ヶ月、コンクリートに移して12ヶ月、更にボトル内で18〜24ヶ月熟成。	今の 状態				
CRRC16	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	2016	赤	750	4,900	9月予定
栽培 醸造	【品種】85%Barbera, 15%Nebbiolo 混植畑。西向き斜面で石灰含有量が比較的多めでネッビオーロに相性が良い。樹齢は20〜65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	今の 状態	既に9年経っていますが、全然フレッシュなのはヴィンテージの力なのでしょう。少しのネッビオーロがあると一気に高貴な雰囲気、垂直性が出てきて全く違うワインになります。抜栓してから1日後に、このワインの本当のバランスが見えてきます。（2025/3）			
CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ピヴァ	2018	赤	750	5,200	9月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カーゼ・コリーニのバルラの西側にある森に囲まれた畑で西斜面の粘土石灰土壌。種子まで使うので収穫を最大限遅らせ、10月後半の収穫。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	今の 状態	旨ー！ロレンツォの教えを忠実に守っているので完熟したネッビオーロの緻密さと大きさを味わえます。ランゲとは明らかに違いますが、僕は、こっちの方がテロワールを表現していると、いつも感じます。完熟した葡萄にしか感じない旨味を味わう為のワインです。（2024/12）			
CRCP24	Bianco "Capin" ビアンコ・チャピン	2024	白	750		9月予定
栽培 醸造		今の 状態				
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイエ	2022	白	750	4,800	○
栽培 醸造	【品種】Chardonnay 東向きの冷涼斜面。粘土と砂質が混じる痩せた土壌。良い状態の葡萄を選びながら何日もかけて収穫。発酵中に後から収穫した葡萄も加えていく。マセラシオンは平均12日間。マロラクティックからアカシア樽に入れて行う。ノン・フィルター。	今の 状態	暑い年だけに果皮が厚く柔らかかったようでタンニンが力強く、開けたては強過ぎると思いますが、1時間で柔らかく滑らかに変化します。密度が高く、重厚なワインですが、酸とタンニンでワインが引き締まっています。今飲んで良いですし、3年くらい寝かせても良さそうですね。（2025/3）			

亡くなってしまったロレンツォ・コリーニのカンティーナのすぐ近くに畑を持つカッシーナ・ロエラ。

サン・マルティーノはカーゼ・コリーニの隣、ピヴァはバルラの、すぐ隣にあるんです。

彼等はロレンツォに学び、沢山、助けられたのでロレンツォが亡くなったのはショックが大きかったようです。

今では1人になってしまった、息子グイードを助けています。

CHECK 造りきれない葡萄はカッシーナ・ロエラにアッサンブラージュしたり。助け合いですね。

もう、そろそろ引退かなあ

既に65歳を超えたクラウドイオ。持病もあり、心の師であるロレンツォもいなくなり（彼女にもふられ）、最近では元気がなく、葡萄畑を切り売りして、生産量を減らしながら、無理せずワイン造りを続けています。もはや、栽培のマエストロと言っても良いでしょう。彼等の葡萄は圧倒的に健康的で美しい！厳選された最高の葡萄から造られるワインが不味いはずがないんです！

ナチュラルでクリーンであるべきガヴィ

GAVI | PIEMONTE

La Raia

ラ・ライア

New

7月販売開始



△本当の自然

保険業で成功したジュルジョ・ロッシ・カイロが故郷に恩返しをする為、伝統や自然を後世に残す事を目的として始めたのがラ・ライア。ワイン造りだけが目的ではなく、有機野菜の栽培とその流通。ピエモンテの伝統種ファッソーナ牛の飼育と多岐にわたります。

180haの敷地内にはシュタイナー学校、幼稚園、宿泊施設もあり、葡萄畑は40ha。ファッソーナ牛の放牧地と野菜畑の他に広大な森が残され、養鶏、養蜂も行われています。この地域の生態系を維持する事も彼等の大切な使命なのです。

テロワールを感じるワインとは何もしない事ではない。ニフトコ、アカシア、栗、地のハーブ類、2つの湖。この地に昔からあった古代小麦とファッソーナ牛。ワインは本来、自然の森と動植物が影響し合う生物多様性の中から生まれるものなのです。

更に、この地域の伝統的建築法ピセ（砂利、粘土、藁の土壁）を復活させ、カンティーナを建築。ガヴィの原風景を今に残しています。2007年には有機栽培認証団体デメテルからガヴィで唯一認証されました。

敷地内では2002年から一切の農薬、除草剤も使用されていません。牛糞と雑草、葡萄樹から作られた自家製コンポスト、ピオディナミ調剤、緑肥と必要と判断した時にだけ極少量の銅と硫黄が使われます。ピエモンテでは珍しい環境。

△コルテーゼ本来の香を大切に

コルテーゼは難しい品種。問題なのは樹勢が強過ぎる事。樹勢が強いので収量を制限しなければ大量の味気ないワインが出来てしまいます。この特性のお陰でガヴィは大量に作られスーパーマーケットで安売りされてしまったのです。

ラ・ライアでは春の芽かきから芽を減らす事で生育サイクルの最初から栄養素を少ない果実に集中させ、グリーンハーヴェストで、更に最良の房のみに限定する事で一般的なガヴィの半分程度の収量まで落としています。

『もう1つの難しさは酸化に弱い事。柑橘に白桃などの熟した果実の香が豊富なのですが、酸素と触れ合う事で、すぐ揮発してしまいます。出来る限りモストに酸化ストレスを与えず、果実の時の記憶を残したままワインにしてあげる事が大切』

大量生産では破砕してから発酵までに温度が上がりますが、ラ・ライアでは畑がカンティーナに隣接しているので、早朝の収穫の後、温度が上がる前に冷蔵庫で保管。1晩置くことで虫を逃がし、果実中央部まで温度を下げ、15度の低温から発酵が可能。

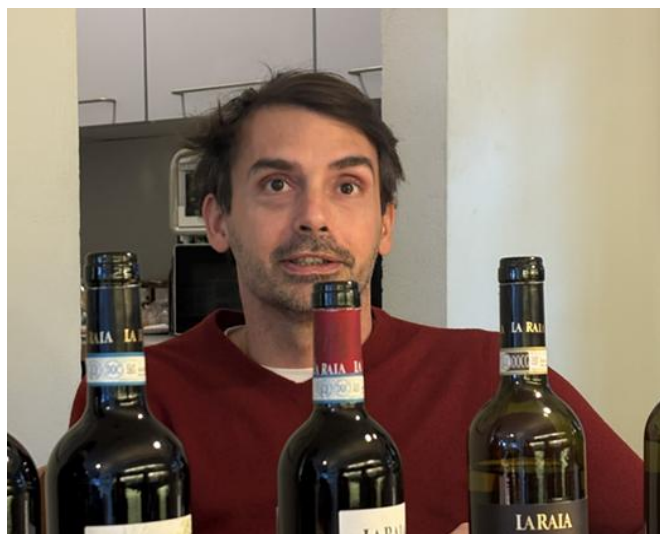
醸造所の土壁が厚く、天井も高いので15度の低温から発酵させれば温度が上がらず、揮発性の香を失わずに、葡萄が元々持っていた香味成分をワインに移す事ができます。発酵中は決して28度を越える事はありません。

△3軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァ

北のタッサローロ村に近い畑は石灰岩盤があり、根が苦しみますが、エレガントで垂直性があり、酸度も高くなります。特にマドンニナ畑のポテンシャルは高く、この畑の葡萄のみでガヴィ・リゼルヴァが造られます。

ガヴィ・リゼルヴァを造っているのは今では3軒しか残っていません。それだけ高品質のガヴィを目指している生産者は少ないという事なのです。ガヴィの本当の個性は、消費者は勿論、ソムリエにも正しく伝わっていないのです。

ステンレスタンクで澱と共に6〜8ヶ月、その後、ボトリングして瓶内で6ヶ月以上寝かせます。澱と長く寝かせる事で樽熟成したかのようなリッチさとアーモンドのような香ばしいさを得る事ができます。これこそコルテーゼにしかない個性なのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

La Raia

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>

▶ 最新在庫



コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LRGV24	Gavi "Pleo" ガヴィ・プレオ	2024	白	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Cortese 酸化鉄を含む赤土に砂質を含む南ガヴィの典型的土壌。平均樹齢は20年以上。早朝に収穫し、15度の低い温度で野生酵母のみで醗酵。3〜6ヶ月シュール・リー熟成。酸素に触れない環境でボトリング。品種由来の揮発的な香をワインに残している。	今の 状態				
LRGR21	Gavi Riserva "Vigna la Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・ラ・マドンニーナ	2021	白	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩磐があるラ・マドンニーナ畑の葡萄のみ。15度から野生酵母で発行開始。25日以上発行が、ゆっくりが続くことで複雑性を得る。6ヶ月間、澱と共にステンレスタンク内で熟成。その後、ボトリングしてから最低6ヶ月以上熟成する事でナッツのような香ばしさを得る。	今の 状態				
	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	2020	白	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Cortese 最良年のみ造られるトップ・キュヴェ。南ガヴィの典型的赤土土壌で標高300m、南斜面の畑。発酵から25HLのストックンガー大樽で行い、12ヶ月間そのままシュール・リー熟成。その後、ステンレスタンクに移し、12ヶ月低めの温度で熟成。ボトリングしてから最低6ヶ月熟成。	今の 状態				

今年の春、久しぶりに会ったピエロは都会での生活を止め
カンティーナに住み、ワイン造りに没頭するようになってから随分ワイルドで健康的になってました。
お父さんとも和解したみたいで、とりあえずー安心。
ヒッピー系ナチュラルistと言うより自然に責任を持ちたいという意識高い系でありながら
とてもフランクで楽しいピエロ。
ワインもそんな感じしますねー。

CHECK

ガヴィという難しいワインだからこそ

ネッピオーロみたいにある程度強くて、少し荒く扱われてもワインとして破綻しない品種もあれば、コルテーゼのように神経質で弱い品種もあります。弱い品種はある程度人間のサポートが無いと美味しい状態にまで到達しませんので、そこは人間の知恵や正確な仕事が必要になってきます。だから、ガヴィにはナチュラル・ナチュラルは存在しませんで、ラ・ライアのように正確な仕事でナチュラルを追求する造りが大切なんです。

修道女の伝統的ブラン・ド・モルジェを承継

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE | VALLE D'AOSTA

Vevey Albert

ヴェヴェイ・アルベール



▲修道女が始めたプリエ・ブラン

フランス、スイスと国境を接するヴァッレ・ダオスタ州の一番奥、最もモンブランに近い場所にメゾン・ヴェヴェイ・アルベールがあります。1968年にアルベール・ヴェヴェイによって設立され、1990年にアルベールの2人の息子、マリオとミルコに受け継がれました。

『この地域は古くから協同組合が発達していたので、ほぼ全ての葡萄栽培農家は自分達で醸造はせず、協同組合に葡萄を販売する事で生計をたててきました。ブラン・ド・モルジェを自社で醸造、瓶詰めする造り手は皆無でした』

古文書には1921年には修道女がプリエ・ブランでワインを造っていた記録があり、後にアレクサンドラ・ブージェ神父に引き継がれました。そのワインは亡きルイジ・ヴェロネリが「最も無くなって欲しくないワイン」と表現していたワインでしたが、1972年、神父は亡くなり、そのワインは永遠に消えてしまったと思われました。

この神父のブラン・ド・モルジェを引き継いだとも言われるのがアルベール・ヴェヴェイでした。後にヴェロネリは「嬉しい事にブージェ神父は後継者を育てていた事をアルベルト・ヴェヴェイが示してくれた」と記しています。

▲2つの地区の個性

プリエ・ブランは世界中で僅か20ha、しかもブラン・ド・モルジェのみで栽培されている絶滅危惧品種ですが、その5%に当たる1haを所有。標高が高く冷涼で日照量が少ないモルジェでも熟す事が出来、早熟なので秋の雪や雨にやられる事がないので、この地域に定着したのは必然だったのです。

『ブラン・ド・モルジェは標高が高く、冷涼なのでバクテリアが少なく、フィロキセラでさえも、あまり到達できませんでした。よってアメリカ台木を使っていない自根（プレ・フィロキセラ）のプリエ・ブランも多く残っているのです』

ブラン・ド・モルジェの産地はモルジェ地区とル・サル地区の2つに分かれ、その2つの地区の葡萄の熟度、酸度、糖度、そして個性は全く違う為、2つをアッサンブラージュしてバランスをとるのが伝統になっています。

モルジェ地区（標高900～1,200m）

標高は900～1,200mで岩の多い山肌にあり、表土が浅く痩せた土壌。急斜面にあるので石で組まれた段々畑。段々畑の石垣と葡萄樹を支える石柱が日中に暖まり、夜間の冷え込みを緩和します。葡萄は果実よりもミネラルを強く残し、酸度も高い。

ル・サル地区（標高800～1,000m）

標高800～1,000mにある急斜面ではなく、山の間の平野部分で堆積土壌なので肥沃。ここでは昔から放牧用の牧草が育てられ、その中に僅かに野菜と葡萄を栽培していました。収量が多く、果実の甘味、ジューシーさを持った葡萄が得られます。

▲唯一無二の個性

畑ではボルドー液以外の一切の農薬を使いません。完全無施肥。醸造では、培養酵母は使用せず、野生酵母のみで発酵（悪条件の年はスターターとして使用）。温度管理をせずに醗酵。生産量は僅かに年間約6,000本。

厳しい自然の影響を強く受けるブラン・ド・モルジェですが、その岩清水のような透明感や素朴ながら、繊細で上品な余韻は他のワインで感じる事が出来ません。プリエ・ブランの透明感はイタリアでも唯一の個性なのです。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



Maison Vevey Albert

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>

最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VVMX22	Blanc de Morgex et de la Salle (non filtrato) ブラン・ド・モルジェ・エ・デ・ラ・サレ (ノン・フィルトラート)	2022	白	750	4,900	○
栽培 醸造	【品種】Prie Blanc モルジェ地区とデ・ラ・サレ地区を別々に発酵させてアッサンブラージュ。エナメルタンクで発酵。温度管理なし。最初の3日間は何もせず、後半7日間はバトナージュを行い発酵を活性化させる。熟成は4ヶ月間ファイバーグラスタンク。	今の 状態	この年は意外と厚みのある酒質になっていて驚きます。最初の力強さは意外ですが、中盤からはブラン・ド・モルジェらしいミネラル感と流れの良さがあり、心地良いんです。この熟成感を好きか、嫌いかもしれませんが、僕にとってはベスト！（2025/3）			
VVXS20	Blanc de Morgex et de la Salle 1000 Bulles ブラン・ド・モルジェ・エ・デ・ラ・サレ・1000ビュル	2020	泡白	750	7,600	完売
栽培 醸造	【品種】Prie Blanc モルジェ地区とデ・ラ・サレ地区を別々に発酵させてアッサンブラージュ。収穫後、压榨し、野生酵母のみでエナメルタンクで発酵。翌春にボトリングして瓶内2時発酵。24ヶ月以上、澱と共に熟成させたからデゴルジュマン。ノン・ドサーージュ。	今の 状態	プリエ・ブランこそスプマンテにすべき品種だと思います！それほど酵母の影響が強くなければ品種個性が香にも味わいにも出るので石清水の爽やかさと瓶内2時発酵のコクが同時に味わえちゃいます。標高1,000mを越す畑だからこそ！オススメ！（2024.12）			

土着品種ってその土地の土壌や気象条件。更にはその地域の文化に相性が良かったので自然と定着していったものだと思うんです。

後から理論的に分析されて、相性の良い品種が持ち込まれた訳ではないんです。

プリエ・ブランは、まさに土着品種。世界中で、ここだけ。

20haにしか栽培されていない土着品種の源泉こそが、この造り手です。

この土地の歴史、文化、土壌、気候、そして人々の生活が必要とした品種なのです。

CHECK

唯一の伝統的ブラン・ド・モルジェ

ブラン・ド・モルジェは歴史的に協同組合が強く、高齢化で更に協同組合が強くなっています。この協同組合は非常に優秀なんです（悪いなんて言えません）、逆に言うと、ほぼ全てが協同組合のワインであって、雇われている醸造家で全てが決まってしまうんです。数年前まで活躍していたジャンルカは素晴らしいけど…。個性的でナチュラルなブラン・ド・モルジェは、正直、このヴェヴェイ・アルベールしか存在しないんです。

ノジオラの第一人者

FAEDO | TRENTINO ALTO ADIGE

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ



▲最初はイエルマンで醸造

1975 年、フィレンティーノ・サンドリがトレンティーノに葡萄畑を購入。醸造家、マリオ・ポイエレと共に立ち上げたのがポイエレ・サンドリ。当時は資金が足りず、イエルマンの醸造設備を使って醸造していました。

当初はファエド地区のみでしたが、近年、1 つ山を越えたチェンブラ地区にも畑を購入。3km しか離れていないのに全く違う土壌の 2 つの地区で、異なる品種を栽培し、品種特性に合った土壌要素が品種個性を、より引き立てる事に成功しています。

■ファエド地区

氷山に押し出された石灰が主体の堆積土壌とモルフィドと呼ばれる火山岩と粘土の混合土壌が混じり合った土壌。トレンティーノでは珍しく谷が南方向に開けていて日照量が多いが、夏はガルダ湖から冷たい風がファエドの谷に吹き込み、葡萄は焼けることがない。

【適合品種】ノジオラ、ミューラ・トゥルガウ、シャルドネ

■チェンブラ地区

チェンブラ地区は大きな谷になっていて標高が高く日照量が少なく冷涼。火山岩比率が高い粘土質。古代氷河の後退後、小川の働きによって形成された、丸みを帯びた小石を含んだ斑岩と砂質の土壌で濃い茶色のリッチな土壌も一部存在。

【適合品種】リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、ソラリス、セヴァール

▲PIWI 品種

PIWI（ピーヴィー）とはドイツ語で「pilzwiderstandsfähige Rebsorten = 真菌耐性付き葡萄品種」の略。ウドンコ病、ベト病、灰色カビ病といった病気に耐性を持っています。また寒冷、酷暑、干ばつへの耐性も備えているので農薬に頼らず栽培が可能。ポイエレ・サンドリでは銅、硫黄さえも使わない完全自然栽培を実現しています。

完全自然栽培で育てられたソラリスとセヴァールは二酸化炭素を充満させたタンク内で破砕し、野生酵母のみで発酵。酵母が生きている状態で澱ごとボトリング。勿論、酸化防止剤も無添加なので、瓶内で発酵は続き、若干の発泡を得ています。

ポイエレ・サンドリが考える本当の意味での自然なワインこそがゼロ・インフィニートです。「農薬ゼロ」「酸化防止剤ゼロ」「酵母添加ゼロ」「酵素添加ゼロ」「糖分添加ゼロ」「フィルターゼロ」の葡萄 100%フリッツァンテ。自然なワインであっても破綻のない、欠陥のない綺麗な味わいを目指しました。

▲葡萄を水洗い？

彼等の大きな特徴の 1 つが収穫後の葡萄洗浄。空気上に存在する排気ガスや有害物質、畑に残存する銅等、人体に悪影響な物質を洗い流すのが目的。クエン酸を 1% だけ加えたシャワーで、これらの有害物質を洗い流します。

『水で葡萄を洗うと有害物質を取り除くと同時に、野生酵母も 50% 減少してしまいます。しかし、野生酵母の天敵であるバクテリアは、それ以上に減少するので、結果的に野生酵母が活動しやすくなり、1 時間後には野生酵母は 1.5 倍まで増える』

その後、葡萄は選果され、大型冷蔵庫内に移され 6 度で 24 時間冷やされます。葡萄は低温化で果汁に香を移し、同時にハサミムシ等、葡萄果実内に生息している昆虫が寒さで逃げ出すのです。

ノジオラのベルゴラ仕立てなど伝統を残しながら、銅、硫黄も最小限まで減らし、農薬、除草剤も使用しないなど、自然をリスペクトした仕事をしながらも、正確で破綻がなく、品種や土地の個性を重要視するポイエレ・サンドリ。この地域、最高の造り手です。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Pojer e Sandri

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
PSNO24	Nosiola ノジオラ (SC)	2024	白	750	3,600	7月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 コヴェリ・エルティ (標高300m) とプラ・グランド (標高550m) の標高差のある2つの畑を混ぜる事でバランスをとる。ステンレスタンクで低温発酵。6ヶ月熟成。	今の 状態				
PSMT23	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ (SC)	2023	白	750	3,600	○
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高550-750mの南東向き一枚畑。この地域では最も長い時間太陽の恩恵を受け、乾燥している事で凝縮している。香を保持する為、還元的醸造。	今の 状態				
PSTA23	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ (SC)	2023	白	750	3,700	○
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 ファエドの果実感とチェンブラのミネラル感をアッサンブラージュ。ステンレスタンクで少し還元的に醸造する事で揮発的な香を失わないようにする。	今の 状態			アプリコットやリンゴのような果実にシナモンのような東洋的ニュアンス。オイリーでリッチだが、ミネラルがあるので、だらしくなくて飲み疲れしないヴィンテージです。(2025/3)	
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニヨン (SC)	2024	白	750		7月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのパライと標高400mのフライト、チェンブラのアッサンブラージュ。標高が高めで冷涼な東向き斜面のソーヴィニヨン・ブランを使用。	今の 状態			素直でフレッシュ！余計な事がされていないのが素敵！猫のオシッコでもなく白い花やミントのような爽やかさに、ほんの少し苦味さえ感じさせるのがこの年の特徴でしょうか。今飲めば！(2025/3)	
PSRI24	Riesling リースリング (SC)	2024	白	750		7月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのパライの上部と標高450m、火山岩のヴァルボナのアッサンブラージュ。リースリングの個性を活かす為にステンレスタンクのみで仕上げる。	今の 状態			香からミネラルを感じる。石清水のように爽やかでピュア。重さやオイリーさは少ないので、メイン料理より食事の前半で使えます。冷涼な2023の良さが感じやすいと思いますが熟成力は弱。(2024.12)	
PSMM23	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC)	2020	白	750	4,600	残少
栽培 醸造	パライの畑の一部の葡萄を収穫せず、樹に残しておき、熟度を高めてから収穫した葡萄から造られる。ドイツのシュベトレーゼのような考え方。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。4月のボトリング後、24ヶ月間の瓶熟。	今の 状態			ねっとりとした質感でマセラシオンしたような旨味。フレッシュな香はありませんが、完熟した果実のコンフィチュールのような美味しさ。酸は少ないのにミネラルと少しのタンニンがあるので締まるんですね！(2025/3)	
PSPN23	Pinot Nero ピノ・ネロ	2023	赤	750	3,700	○
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高700mのパライと標高300mのロコロのアッサンブラージュでバランスをとる。トレンティーノのクローンとブルゴーニュから植樹したクローン。古樽6ヶ月熟成。	今の 状態			イタリアのピノ・ネロは個人的には嫌ですが、これは好き。ラズベリー系の可愛らしい香で口の中も素直なベリー系。頑張って凝縮させたりしない素直な造りが良いんです！ツンデレっばい。(2025/3)	
PSES23	Vendemmia Tardiva "Essenzia" ヴェンデミア・タルディーヴァ・エッセンツィア 375ml	2023	甘白	375	5,200	残少
栽培 醸造	【品種】Ch, SB, Riesling, Gw, Kerner, Solaris 収穫は11月後半から12月なので葡萄は夜間凍ってしまう。貴腐で収穫するのでアイスワインであり、貴腐ワインでもある。ステンレスタンクで低温発酵。	今の 状態			アルコール度数が10%以下でスモモみたいな酸味があるので疲れません。大好き！フレッシュな今の状態でも最高ですが、少し熟成しても美味しいんですよ。(2025/3)	
PSZI23	Zero Infinito ゼロ・インフィニート	2023	泡白	750	4,200	7月予定
栽培 醸造	SO2無添加/澱ごと！【予約限定品】 PIWI品種ソラリスを使った「農薬ゼロ」「酸化防止剤ゼロ」「酵母添加ゼロ」「酵素添加ゼロ」「糖分添加ゼロ」「フィルターゼロ」の葡萄100%フリッツアンデ。	今の 状態			ペットナット嫌いの僕ですが、ゼロ・インフィニートは大好きです。澱を混ぜないでグレープフルーツっぽく。澱を混ぜて、ピーチネクターっぽく飲むという2種類の楽しみ方が最高です！(2024.12)	

CHECK

ナチュラルワインの弊害

ナチュラルワイン・ムーブメントは「ワインを自由に楽しむ事」を定着させてくれました。気軽に、楽しく、難しくないワイン。良いですね。でも、その弊害が正しくない醸造による欠陥の多いナチュラルワインを見抜けない事でしよう。そんな状況を見たボイエレ・サンドリが、敢えて造り始めたナチュラルワインはゼロ・インフィニート。気軽に楽しく、難しくないワインであると同時に、破綻がなく、綺麗で、繊細な美味しさに溢れているんです。

今では珍しい古典的地酒が残っていた！

SAN COLOMBANO | LOMBARDIA

Antonio Panigada

アントニオ・パニガーダ



▲修道士のワイン

ロンバルディア州のパヴィアとエミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァの中間、ロンバルディア州の飛び地、サン・コロバンノ・アル・ランブロー村。6 世紀にアイルランドの修道士サン・コロバンノがこの地にキリスト教を伝え、住み着いた事で、この村名がつけました。

『修道士はキリスト教と共にワイン造りも伝えます。特に、この村周辺の複雑な土壌はワイン造りに適しており、古くからワイン造りが行われていました。この修道士達はパニーノと呼ばれていたのです』

この地で 3 世代にわたり、サルメリア（サラミ、ハム等塩漬け肉加工品製造の食料品店）を営んでいたのがパニガーダ家。店で売る為に修道士の呼び名を冠したパニーノというワインを少量造っていました。

『パニーノはサン・コロバンノ・アル・ランブロー村の歴史であり、地元民に愛され続けてきた、村の人々にとって特別なワイン。一方、現代ワインの中で、何も変わらない昔ながらのイタリアの素朴さや地方性を味わえるワインとして貴重な存在。今では珍しい古典的地酒が残っていたのです』

カンティーナは町の中心にあるサルメリアに隣接し、バルバロッサ城に通じる、美しく特徴あるヴィットーリア通りに面しています。中庭には醸造所があり、地下の古いカンティーナには小さな試飲スペースも併設されていて、毎日村人で賑わっています。

▲施肥なし、自然のままに

ポー川から続く平野から少し丘陵になった高台に畑があります。地質学的には約 2500 万年前の中新世まで遡る古い土壌で、畑の土壌から貝殻の化石が出てくる事からも解る通り、海底が隆起して出ています。

『エミリア・ロマーニャの肥沃な土壌と異なり、粘土石灰質とポー川に由来する砂質、シルト土壌が交り合う複雑な構成。その区画毎に個性が異なるので、その個性に合わせて葡萄品種を植樹します』

畑では昔から、硫黄と銅以外の一切の化学薬品は使われていません。除草剤さえも一切使われていないので葡萄畑には色々なハーブ、花、自生した野菜が育ち、葡萄樹と共存しています。自然農法を目指した訳ではなく、当たり前に行われてきたのです。

『葡萄生育の後半、葡萄の重要な生育期には銅も使わず、手作業で葡萄をケアし、カビや病気に対応する事で葡萄果汁への影響を無くしています。今も昔も畑に与えられるのは下草や葡萄樹が自然と発酵、分解されて土に戻る栄養のみです』

▲サン・コロバンノ DOC

栽培されている葡萄品種はバルベラ、クロアチア、ウヴァ・ラーラ等、この地域の伝統品種に土壌に相性が良いメルローとカベルネ・フランとリースリング、ソーヴィニヨン・ブラン。収穫は家族のみで手作業。小さな木製の箱を使って丁寧に行われます。

サン・コロバンノ・ロッソは土着品種 3 種類、バルベラ、クロアチア、ウヴァ・ラーラのアッサンブラージュで最も伝統的で、何も変わっていないワイン。比較的低めの 26 度程度で 8 ～10 日のマセラシオン。少し糖分を残したままボトリングして瓶内でも少し発酵が続く。

『糖度と酸度のバランスが良く、タンニンが少ないウヴァ・ラーラを 24 時間マセラシオンして 19 度で発酵させたのがコッリーナ・ディ・ミラネーゼ・ロザート。軽やかながら少しのスパイス、果実、ストラクチャーがあって独特の美味しさを持っています』



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Antonio Panigada

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
APRO22	San Colombano "Banino Rosso" サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソ	2022	赤	750		9月予定
栽培 醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me 非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう上がった場合は水で冷やす。 マセラシオンは8〜10日間。1度、移し替えて翌夏まで熟成してからボトリング。少し残糖がある 状態で瓶詰めし、少しの発砲を得ている。	今の 状態				
APME11	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソヴィーニャ・ラ・メルラ	2011	赤	750		9月予定
栽培 醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me この地域では非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう、温度が上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8〜10日間。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。瓶内熟成 20ヶ月以上で良い状態になってから出荷される。	今の 状態				
APME17	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソヴィーニャ・ラ・メルラ	2017	赤	750	7,500	○
栽培 醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me この地域では非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう、温度が上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8〜10日間。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。瓶内熟成 20ヶ月以上で良い状態になってから出荷される。	今の 状態				
APME18	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソヴィーニャ・ラ・メルラ	2018	赤	750		9月予定
栽培 醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me この地域では非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう、温度が上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8〜10日間。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。瓶内熟成 20ヶ月以上で良い状態になってから出荷される。	今の 状態				

ピアチェンツァの北、ロンバルディア州に入ったところにあるのがサン・コロンバーノ地区。

修道士がこの地でワイン造りを始めた事で、ワイン造りが有名になった地区ですが

残念ながら現在では工業的生産者が5社あるだけで、

本質的ワインは、ほぼ壊滅しています。

そんな地区で 30 年以上前から、今で言うナチュラルワインを造り続けてきたのが

アントニオ・パニガーダなんです！

彼等の畑は先代から一切の農薬が使われず、雑草も生やし放しなので

野生のキジや猪が集まってきます。

幸せな畑だなー。

CHECK

エリザベッタ・フォラドリーから

稲垣商店のホームページを見たエリザベッタが、僕に最初に話してくれたのが、アントニオ・パニガーダでした。なんでも、ナチュラルワインという言葉が無い時代、イタリアで初めてと言って良い程、早い時期から自然なワイン造りを始めたパイオニアの1人なのだそうです。でも、サルメリアでの販売が主体でしたので、イタリア国内の試飲サロンにすら出てこなかった事で、誰も知らない存在だったのです。確かに、赤は特に表現力が凄いです。

ソアヴェである前にソアヴェの土地を表現したい！

SOAVE | VENETO

Filippi

フィリッピ



△スカリジェリ家の末裔

『私はソアヴェ・クラシコを生産地としてだけ認識しています。決して、ワイン造りのルールや、その味わい、スタイルとして認識してはいないのです。私はソアヴェ・クラシコで、土地の味がする私の土地のワインを造っているのです』

歴史ある生産者が多いソアヴェ・クラシコの中で、孤高の存在がフィリッピ。生産量は少なく、イタリア国内でも長い友好関係のある一部のレストランでしか見かける事はありません。日本への輸出もほぼありませんでした。

トスカーナの貴族、コンテ・アルベルティ（スカリジェリ家）が1300年代に、ソアヴェに移住。1260～1390年までヴェローナ周辺を支配します。フィリッピのカンティーナは、このスカリゲル家が所有していた元要塞で、スカリジェリ丘の頂上に建てられています。

20世紀初頭に親戚のヴィスコ家に売却され、フィリッピの母方の祖母が葡萄栽培を開始します。フィリッピはスカリジェリ家の末裔にあたるのです。先々代まではワインを造っていましたが、祖父が急死した事で葡萄栽培農家となっていました。

14世紀から続く、素晴らしい畑が荒れていくのを見かねたフィリッピは農学を学び、2003年に葡萄畑とカンティーナを相続。ワイン造りを開始します。当初からビオディナミを採用。2007年には全ての畑で有機認証を得ています。

△酸より重要なものがある

畑はソアヴェ村から5km北上したカステルチェリーノ村に位置します。標高は320～490mというソアヴェ・クラシコで最も高い位置にあります。火山影響の典型的な黒色火山岩土壌で、下層部には玄武岩と石灰岩盤が混じっています。

16haの葡萄畑はモザイク状に散らばっていて、その間には22haの森が残されています。生物多様性を維持する為に全ての畑が森に隣接されているのです。丘1つを所有していて、天然の井戸には野生動物が集まり、ソアヴェとは思えない光景。

仕立は、ほぼ全てベルゴラ仕立。新梢は切らず、自然と伸ばされ2mの高さで巻き付けられます。南側の葉は残され、影を作って葡萄果実を強過ぎる太陽から守ります。グイヨも試しましたが、ガルガネガは単調で複雑性を失うようでした。

『ガルガネガという品種は、この土地のミネラル感を表現するのに最適な品種です。健全な果実と花の香。力強い塩味がソアヴェの土地の味です。酸味は重要ではありません。早く摘んで酸味を得ても土地の味が無ければワインではないのです』

△葡萄にエネルギーがあれば、それで良い

フィリッピでは、区画毎の個性を活かす為、基本的に単一畑、単一品種でワインを仕込みます。カステルチェリーノは火山起源の黒色火山岩土壌主体。モンテセローニは石灰岩が強く出ている土壌。ヴィーニュ・デル・ブラは玄武岩質の強い粘土質土壌が特徴。

区画毎に成熟スピードが異なるので、葡萄を食べて確認しながら、家族と友人のみで収穫。収穫は12kg用のカゴを使いますが、半分までしか入れず、葡萄が潰れないように細心の注意を払います。

朝方、寒い内に収穫し、優しくプレス。少しモストが漏れ出している状態から発酵開始。発酵は野生酵母のみで温度管理もなし。その年の収穫時の温度もテロワールであり、その年の個性と考えるので温度管理してはいけなくと考えます。

発酵終了後、良質の澱だけ残し、20ヶ月以上のシュール・リー熟成を行い、ワインはエネルギーを増していきます。醸造段階の酸化防止剤は無添加。フィルターなしでボトルング。必要であればボトルング時に極少量の亜硫酸を添加します。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Filippi

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
FIVG23	Garganega "Foglio 1" ガルガーネガ・フォーリオ・ウノ	2023	白	750	3,900	残少
栽培醸造	【品種】Garganega※火山岩 火山に由来する玄武岩質が主体で、ところどころに石灰岩盤が混じり込む。仕立ては昔ながらのベルゴラで収量が抑えられている。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。カステルフォスカリーノとほぼ同じワイン。	今の状態	中身はソアヴェ・カステルフォスカリーノ。DOCG申請をしなかったので登録料分安く なっているお買い得ワイン。雨の多かった年ですが、斜度のある畑なので、水ぶくれ しておらず、適度な凝縮感があります。フレンドリーで開けた瞬間から美味しい。今 既に美味しい状態！（2025/3）			
FISB22	Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・ヴィーニャ・デッラ・ブラ	2022	白	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チェリーノの丘の最上部にある南西向き斜面。粘土石灰質主体。標高は480mとソ アヴェで最も高い地区。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ 月間熟成。	今の状態	充実した果実と厚みはソアヴェと言うより、もう1つ上の世界のように感じます。少し 樽っぽく感じるのですが、古樽ですので樽由来ではなく、暑い年ならではの香ばしさ なんです。豚等の白身肉は勿論ですが、牛肉まで合わせられる強さ。 (2025/3)			
FITT22	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トゥルビアーナ	2022	白	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Trebbiano di Soave※火山岩 カステル・チェリーノの丘の最上部にある東向き斜面で四方を森に囲まれている火山岩土壌の 畑。ここに昔から植えられていたトレビアーノ・ディ・ソアヴェ。樹齢は80年。野生酵母のみでステ ンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。	今の状態	東斜面の冷涼さがトレビアーノ・ディ・ソアヴェに背骨を与えていて、少し引き締まっ た印象。トレビアーノとは思えないテンションとストラクチャーに驚くはず。2022年のトレ ビアーノは全国的に単純になりがちですが、これは複雑性があります。これは単独 でボトリングしたくなりますよね？（2025/3）			
FISV21	Garganega "Bra" ガルガーネガ・ブラ	2021	白	750	7,200	残少
栽培醸造	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チェリーノの丘の最上部にある南西向き斜面。粘土石灰質主体。標高は480mとソ アヴェで最も高い地区。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に18ヶ 月間熟成させた特別なワイン。	今の状態	構成力や複雑性で言うと、このワインが最も優れていると思います。果実よりミネラ ルが先に感じられ、長い澱との接触で旨味を得ています。今飲んででも良いですが、 ちょっと硬くて本当の美味しさは隠れています。あと1年待てば最高！ (2025/3)			
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ	12-21	白	750	7,200	残少
栽培醸造	【品種】Garganega 2012年から始めたソレラ熟成ワイン。その年の特に良かった畑を加えていき、ステンレスタンクで 熟成。2022年9月にボトリングした特別キュヴェ。ガルガーネガの熟成による余韻の複雑性を 味わえる。	今の状態	ガルガーネガがフレッシュ＆フルーティーではない事を証明しています。少だけ酸化の ニュアンスがありますが、これがこのワインのアクセントになってます。健全に熟成し、 若い果実ではない妖艶さや繊細さを感じさせます。特に余韻に感じるはずですよ。 (2025/3)			

僕にとってのソアヴェはジーニでした。

あの規模で、あの品質のワインを造り続けるのって凄くないですか？

あんなに安くて、あんなに複雑なワインを造ってしまう…。

偉大すぎます。

このフィリッピは全く違うソアヴェ。

ソアヴェを探したと言うより、美味しい白ワインを探していた時に会った造り手です。

ですから一般的なソアヴェを目指してなんかいません。

フィリッピのワイン！

CHECK

ソアヴェらしさって…

ソアヴェらしさって何でしょう？フレッシュ＆フルーティー？そんなものを得る為に、酸度とフレッシュさを得る為に、完熟していない葡萄を収穫してしまう。葡萄は完熟した時に最も多くの要素を蓄えている訳ですから、未熟な葡萄で造ったワインが多くの要素を持つはずがないのです。酸度を失っても、ガルガーネガという品種の個性を最大化させたいというフィリッピ。本当のソアヴェらしさは、ここにあるのです。

北西部、冷涼なマラーノ渓谷の軽やかさ

MARANO | VENETO

Ca la Bionda

カ・ラ・ビオンダ

New
販売開始



▲13 の丘から成るヴァルポリチェッラ

バローロやバルバresco、エトナをブルゴーニュのよう、と表現する事がありますが、どうでしょうか？ ネッピオーロのタンニンや収斂味は強く、ピノ・ノワールとは真逆です。ネレッロ・マスカレーゼはスパイシーで少しシラーやグルナッシュに近いように感じてしまいます。

『**コルヴィーナ**は酸度が高く、苺やラズベリー、梅の風味が主体。また石灰岩との相性が良く、果実味より、ミネラル感を表現するのに優れています。また、タンニン分が少なく、細かいのもブルゴーニュと共通の特徴と言えます』

ソアヴェに隣接した東部から最西部はトレンティーノに近いガルダ湖まで 13 の丘が並んだ、複雑な産地、ヴァルポリチェッラ。その西から 3 つ目で最も北にある標高 300m を超えるマラーノ渓谷にカ・ラ・ビオンダは位置します。

東部は粘土が強く、標高が低く、温暖なので比較的、柔らかく果実味豊かなワインが生まれますが、最北のマラーノは粘土が少なく、活性化した石灰が豊富。更に東向き斜面で標高が高いので、果実よりもミネラルが強く、繊細なワインが生まれます。

ヴァルポリチェッラ北西部はトレンティーノに近く、テロワールは、まさにブルゴーニュ的。赤系果実と梅のような風味を味わえるのは、この土地の個性と気候。そしてコルヴィーナという、この土地にしか育たない土着品種のお陰。まさにテロワール・ワインです。



▲土地の個性と伝統的ワイン造りを後世に残す

カ・ラ・ビオンダの歴史は古く、1902 年にピエトロ・カステラーニによってマラーノ渓谷に設立され、葡萄及び野菜の栽培を行う典型的荘園として栄えました。徐々にワイン造りを始め、現在では 29ha の葡萄畑を所有するまでに成長しています。

現当主は 4 代目のアレックスandro。醸造は兄、アレックスandroが担当。栽培は弟のニコラと父親が担当します。2008 年には小さな伝統的ワイナリーを支援する FIVI を中心メンバーとして設立。この地域の自然、伝統的ワイン造りの存続に寄与しています。

2000 年から有機栽培を開始。2016 年には全ての畑で有機認証を得ています。また、畑の周辺に森を残し、葡萄樹以外の植物、動物、昆虫と共存させる生物多様性を維持する事で葡萄樹を、より自由に、自主性を持たせて栽培しています。

除草剤や防虫剤は一切使用しません。本当に数が多くて困った時は害虫対策メスのホルモン剤を散布し、オスの害虫を惹きつけ、結果的に交尾を抑制し、数を減らす事で対応するなど、環境への影響を最小限に抑えているのです。

▲アマローネを造らない畑

所有畑はマラーノ渓谷と、その西側のフマーネ渓谷に位置します。大半は、この地に伝わる伝統的な石垣で作られた段々畑。土地が痩せ過ぎている場合は豆類を植え、生育後、足で踏みつけ、土に戻す事で窒素を補給しています。

■単一畑「カザルヴェリ」 最高のヴァルポリチェッラに

トレンティーノに似た石灰含有率の高いローム質土壌で、1 番高い位置にある畑なので特に小石が多く、東南東向きで冷涼。特にミネラル感が強く出る畑なので、選別して最高の葡萄のみでアマローネは造らず、ヴァルポリチェッラを造っています。

■単一畑「ラヴァツツォル」 最高のアマローネに

マラーノを代表する畑の 1 つ。トレンティーノに似た石灰含有率の高いローム質土壌ですが小石は少なく、粘土比率が高い。収穫は 8 月後半から、何度も行われ、良い熟度の房だけを収穫して、自然風で乾燥させる。過熟させずにフレッシュさを残す事がカ・ラ・ビオンダの大きな特徴。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Ca la Bionda

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CBVA23	Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	2023	赤	750	3,500	○
栽培 醸造	【品種】70 %Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara クラシコ・エリアのみ。全ての畑は東向き冷涼区画。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。発酵温度は25度以下と低く保つ事で過度な抽出を防ぎ、軽やかなワインにしている。	今の 状態	難しい年でもマラーノの土地の味を感じさせるのが素晴らしい！勿論、雨がちの年なので色調は薄く、透き通るようですが、昔のブルゴーニュ・ルージュのようなみずみずしさには感動します。イタリアでは珍しいタンニンの無い繊細さが魅力。薄旨ー！（2025.05）			
CBVC21	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スベリオレ・カザルヴェッリ	2021	赤	750	4,900	○
栽培 醸造	【品種】70 %Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara この畑はアマローネを造らないので、最も良い葡萄をこのワインに使い、選別した葡萄はヴァルポリチェッラに入れる。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日。18ヶ月大樽、6ヶ月瓶内熟成。	今の 状態	開けてから素晴らしい！ベースのヴァルポリチェッラと価格以上に違いを感じます。緻密さ、骨格、酸度、余韻の長さ、全てで頭1つ違います。既に飲み頃になりつつあります。翌日は澁れとした感じが落ち着いてしまうのでボトルで飲むのがオススメ。（2025.05）			
CBAR18	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・ラヴァッツォル	2018	赤	750	12,000	○
栽培 醸造	【品種】70 %Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara 標高が高く、石灰比率の高いラヴァッツォル丘にある畑。樹齢が高いため収量は少なく、粒が小さい葡萄が得られる。8月後半から9月中旬に収穫。熟成は3,000リットルの大樽で48ヶ月以上。重くないアマローネ。	今の 状態	暑い年ながら、マラーノの冷涼畑らしい、美しいアマローネになっています。酸度が糖度を上回ってますので、余韻は甘味ではなく酸味で伸びていきます。アマローネなのにスイスイ飲めてしまう程軽やかに感じるはず。アルコール度数は低めの15.5%！（2025.05）			
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダーレ500ml	2015	甘赤	500	8,900	○
栽培 醸造	【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高の高い畑の葡萄のみ。1粒1粒を確認し、腐敗果のない葡萄房を伝統的木製のカゴに並べて、2月末まで自然風で乾燥させる。この時点で120-140g/Lの高い糖度を持つ。20日間、果皮と共に発酵。24ヶ月、古い小樽で熟成。	今の 状態	レチオートにしては重くなく感じるのは甘味だけでなく、酸味も強く感じるから。実は酸度はヴァルポリチェッラより高いんです。（VP:5.31g/L, Re:5.61g/L）チョコレートやスグリのような果実感にスパイシーな香が合わさって上品で深い！（2025.05）			

生前、ジュゼッペ・クインタレッリが「カ・ラ・ビオンダの畑は素晴らしい」と言っていたのを思い出します。

平地のヴァルポリチェッラとは全く違うんです。

ヴァルテッリーナのような急斜面の石垣、段々畑。

これがマラーノのミネラル・ヴァルポリチェッラを生み出すんです！

ソアヴェに近いエリアは粘土質ですから、果実のジューシーさが主体ですが

西側、ドロミテ警溪谷に近いマラーノはモレーン土壌で粘土は少なく、冷涼。

ヴァルポリチェッラこそ、テロワールを考えて欲しい！

CHECK

エトナもバローロもブルゴーニュと似てない

世界的に人気のブルゴーニュワイン。イタリアには無い個性ですよね。僕の中で最もブルゴーニュに近いイタリアワインがマラーノのヴァルポリチェッラ。タンニンが少なく、酸度が高く、梅やイチゴのような可愛らしさがあって、ミネラリー。まさに昔のフィサンみたいな感じしませんか？全然凄いワインじゃないんですけど、タンニンや酸、糖分、果実味、アルコールの過度な強さが無いのが魅力的なんです。年寄りに優しい…。

カルミナーノの外れで規格外の偉大なワインを造る

PRATO | TOSCANA

Bacchereto “Terre a Mano”

バッケレート・テッレ・ア・マーノ



△ほぼ自給自足

1716年にコジモ3世によってイタリアで初めてワイン産地として位付け（DOC）されたのがカルミナーノ（90年にDOCG昇格）。フランスのAOC法の100年以上前の事なんです。それだけ、カルミナーノは当時の貴族にとって重要だったのです。

この地域は当時、メディチ家が狩りを行う為の保護エリア（パルコ・レアーレ）であったと同時に、農作物の栽培、そしてワイン生産で有名でした。ここに1920年代に住み着き、農作物の栽培で生計をたてていたのがベンチーニ・テシ家。

レオナルド・ダ・ヴィンチに近い家系でダヴィンチの叔母が住んでいた館も所有しています。所有している土地は150ha以上。60haのオリーブ農園と80ha以上の森林。そして8haの葡萄畑を所有。

現当主、ロッセッラ・ベンチーニはカルミナーノの丘の上の洋館に1人で住んでいます。ガスは限られていて、お手伝いさんのお爺さんは、今も薪を燃やして自分達で作ったオリーブオイルと野菜でミネストローネを作り、自給自足に近い生活を続けています。

△テッレ・ア・マーノ（手作りの大地）

90年代からワイン造りを行ってきたロッセッラに2001年、転機が訪れます。座談会でニコラ・ジョリーと出会い、衝撃を受けます。当時、ワイン造りの技術の進歩が目覚ましい時代に、ニコラ・ジョリーが語ったのは、技術ではなく、自然と共存し、自然の産物としてワインを造り、後世に残していく事の重要性だったのです。

ロッセッラは醸造所内の全ての化学薬品を捨て、化学薬品で痩せていた土壌を豆類の植樹や有機コンポストで活性化させていきます。2003年には酷暑で葡萄樹が死に、苦しみました。10年以上をかけて土壌改善を進め、徐々に安定化。

カルミナーノ唯一のバイオダイナミ生産者となった2002年、「酒の神バックス」を意味するカンティーナ名、バッケレートに「手作りの大地」を意味するテッレ・ア・マーノを加えて、新しいバッケレート・テッレ・ア・マーノが始まりました。

9つに分かれる葡萄畑の全ては自分が所有する森に隣接し、葡萄樹だけのモノ・カルチャーではなく、色々な種類の昆虫、動植物の影響を受けながら栽培されています。除草剤、ホルモン剤も含め、一切の化学薬品は使われません。

△一般的なカルミナーノとの違い

120haしかない小さな産地、カルミナーノ。バッケレートの畑はカルミナーノ村の西のほずれにある丘の上、周囲から森で隔離された場所にあります。栽培されている品種はサンジョヴェーゼ主体に、土着品種でこの地に多く残っているクローンのカナイオーロ。そして300年以上前から、この地で栽培されているカベルネ・ソーヴィニヨン。

一般的なカルミナーノは川の影響で砂質。その為に、凝縮度より軽快なスタイルが多いですが、バッケレートは丘の上、急斜面の粘土石灰質のサンジョヴェーゼなので、性格は真逆。生育期間も長く、凝縮し、果皮も厚く粒が小さいのが特徴です。

9つに分かれた畑毎に個性が異なるので、別々に醸造。勿論、野生酵母のみで温度管理もせず発酵。以前はステンレスタンクでしたが、今はコンクリートタンクを導入。発酵時の温度変化が緩やかなので発酵がゆっくり進み、より要素を持つようになったそう。

1番標高が低い畑の下には小川があり、その付近は湿気が多いのでサンジョヴェーゼは育たない。その為、トレビアーノを植えています（湿気の影響で貴腐菌が着く事も）。これを中心に20日間以上果皮浸漬させて生まれたのがサッソカルロ。サッソカルロはサンジョヴェーゼをカビから守る為の葡萄から生まれたんですね。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



Bacchereto "Terre a Mano"

最新の在庫状況：<https://inagakishoten.com/catalogue/>



▶ 最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
BACA20	Carmignano "Terre a Mano" カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ	2020	赤	750	6,800	○
栽培醸造	【品種】Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon 四方が森に囲まれて生物多様性が確保されている畑。10月第1週にサンジョヴェーゼとカナイ オーロ・ネーロ、カベルネは2週目に収穫。野生酵母のみでセメントタンク醗酵。温度管理はしな い。18ヶ月間、古オーク樽で熟成。ノンフィルター。	今の状態	完熟したサンジョヴェーゼにしかない骨格とストラクチャー。濃厚だったり力強い年では ないので、既に難しい状態を抜けて香も素直で口中でも難しさがありません。抜 栓後、3日経っても落ちないのは葡萄の力でしょう！あと半年したら最高なはずで す。(2025/3)			
BAAB21	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ	2021	白	750	6,800	○
栽培醸造	【品種】Trebiano, Malvasia 畑の下の方付近、湿気からサンジョヴェーゼを湿気から守る為に植えられたトレビアーノ。10月 中旬まで収穫を遅らせている。湿気が多い年には、一部貴腐菌が付着する事もある。20日間 程度のマセラシオン。熟成は古トノー樽のみ。	今の状態	新樽比率が0になってから洗練さ、高貴さが出てきたように感じます。特に2021年 は甘さがなく、垂直性がありながら、オレンジワインに求める濃密さもあるのでバラン スの優れているんですね。開けたては少し硬い印象。翌日から本領発揮で す。(2025/3)			
BAVS15	Vin Santo di Carmignano ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ	2015	甘白	375	10,000	残少
栽培醸造	【品種】Trebiano, Malvasia del Chianti サッソカルロより少し早めに収穫し、酸度を残した葡萄を3〜4ヶ月間、自然風で半乾燥させ、 栗の古い木樽内で野生酵母のみで発酵。その後、伝統的な栗の木樽で発酵を続けながら9 年間熟成。	今の状態	伝統的スタイルながら古い樽由来の香はなく、健全な果実の甘味、香が感じられ ます。2015は暑い年ですので果皮にタンニンが多い傾向があり、熟成向きの ヴィンセントが多いのですが、このワインはタンニンも少なくピュアさを感じるはずで す。(2025/3)			

当主、ロッセラは山奥の古い洋館に1人で住み、お手伝いのお爺さんが薪をくべて、料理を作ります。

照明はランプで石畳の部屋に、古いテーブルと椅子。

もう時が止まっているかのような生活。

2008年の初来日時はエレベーターを恐がって大変でした。

そんな彼女が造るワインは、一見現代的にすら感じるほど完璧なんです。

飲めば、飲むほど素直で素朴な美味しさを感じるはずです。



1716年、メディチ家のゴジモ3世によってトスカーナ
公国で最も良質な葡萄を産出する4地域が制定さ
れました。それが「キャンティ」「ボミーノ」「ヴァルダルノ」
「カルミニャーノ」です。これが「BANDO」と呼ばれる世
界で初めての原産地呼称と言われているんです。

CHECK

独自のワイン

カルミニャーノという産地に行ってみると、正直、独自のテロワールってありません。メディチ家の狩場が、そのまま DOCG になった感じなのです。特にバックレートがある
のは端っこ山奥でカルミニャーノと言うよりはバックレートのワインと言った感じ。葡萄そのものの品質の高さがとにかく素晴らしい！完璧な熟度と丁寧な醸造で重厚
なのに飲み疲れしない、飲み飽きしない完璧なバランス感を持っているのです。これはトスカーナワインの理想形ではないでしょうか？

サンジョヴェーゼのスペシャリストが辿り着いた素朴な美味しさ

PRATO | TOSCANA

Fattoria Ambra

ファットリア・アンブラ

New
9月販売開始



△30 回以上の醸造経験

カルミナーノの老舗カンティーナ、ファットリア・アンブラ。15 世紀の詩人、ロレンツォ・イル・マニフィコ作品に由来します。古くからこの地域で葡萄栽培をしてきましたが、1870 年にはロメイ・リゴリ家に属するという記録が残っています。

所有畑は 24ha。モンタルピオーロ、エルツァーナ、サンタ・クリスティーナ・イン・ピツリ、モンテフォルティーニと 4 つのカルミナーノを代表する畑を所有しています。オンブローネ川に近い砂質土壌と丘の上に年度石灰土壌のどちらにも畑を所有しています。

当主は農学者でもあり、醸造学者でもあるジュゼッペ・リゴリ（ベッペ）。奥さんのスーザンも農学者。カンティーナを手伝う甥っ子のガイド。そして農業技術者でソムリエのファビオの 4 人で運営されている昔懐かしい家族経営カンティーナです。

全員が農学、醸造学のスペシャリスト。ベッペは 30 年以上の栽培、醸造経験を持っています。更に、トスカーナの他の数軒のカンティーナの栽培、醸造コンサルタントもこなしているサンジョヴェーゼのスペシャリストなのです。

△地元の人々に量り売り

以前の畑は荒れ果てていましたが、ベッペの父が畑を再生。葡萄栽培、醸造を開始します。この時はボトルリングはせず、バルクで販売していました。今でも生産量の 50% 以上は地元の人向けに量り売りしているのです。

『瓶詰めワインの品質を高める為、地元の人々への量り売りも続ける事が重要。ファースト・プレスと瓶詰めワインに使い、セカンド・プレスと若い樹のワインを計り売りワインに使用する事で瓶詰めワインの品質を高め、価格を抑えているのです』

全ての畑では有機栽培を実践。硫黄と極少量の銅以外は除草剤やホルモン剤も含め、一切の農薬を使用しません。畑に撒かれるのは自家製コンポストのみ。土壌が痩せた場合は空豆を植えて花と実を地中に戻していく事で窒素を増やします。

畑に科学的な物を入れる事を嫌がるベッペ。葡萄樹を支える支柱も、極力木製の支柱を選び、腐食防止の薬も塗りませんので、支柱の先を焼き、炭化させる事で腐食から守っています。2018 年からは有機認証も得ています。

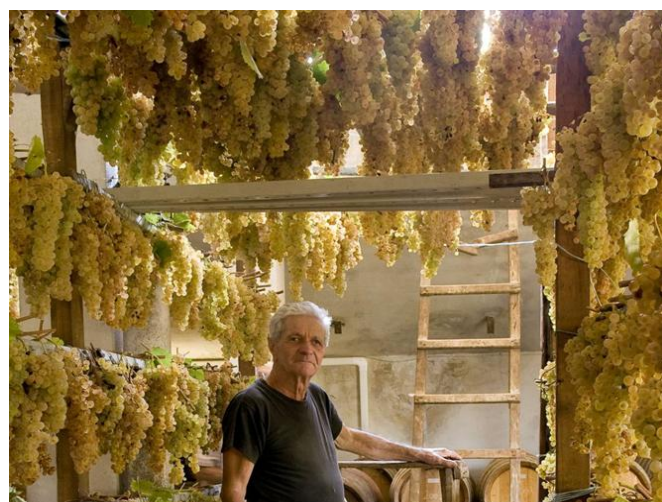
△作為のない醸造

醸造も栽培同様にシンプルで余計な介入は行いません。発酵は古いセメントタンクとステンレスタンクで区画毎に行います。野生酵母のみ。サンジョヴェーゼのマセラシオンは 15～25 日程度。区画、品種毎に発酵させ、落ち着いてからアッサンプラージュ。

サンタ・クリスティーナ・イン・ピツリ等、一部の畑はサンジョヴェーゼを中心に色々な品種が混植されています。その場合は区画毎に醸造、熟成。プレスしたワインは全て外にある大型のステンレスタンクで混ぜ、量り売り用ワインになります。

地域毎に分けて醸造する事、また過度な漬け込みや新樽熟成を行わない事で各畑の土壌個性がワインに素直に感じられます。川に近いモンテフォルティーニは長石と石英が主体の砂岩土壌なので芳香豊かで軽やか。丘陵部のサンタ・クリスティーナ・イン・ピツリは石灰ストーン比率が高いので輪郭があり、硬質な印象。

キャンティ・クラシコは外国資本が入り、世界に向けてプロモーションがなされます。世界に受ける味わいに変わってしまいました。キャンティ・クラシコから脱退したカルミナーノは違います。サンジョヴェーゼの素朴な美味しさ、トスカーナのトラットリアで飲んだ、あのサンジョヴェーゼが、まだ残っているのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Fattoria Ambra

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>

▶ 最新在庫



CHECK

サンジョヴェーゼらしさとは？

サンジョヴェーゼは間違いなく偉大な品種ですが、それだけに色々な表現者が現れ、色々な美味しさを教えてくれます。ジュリオ・ガンベッリは完熟、長期マセラシオンによる奥深さを教えてくれました。最近だと、カルレオーネは違う方向で、ピノ・ノワールのような軽やかな美味しさを追求しました。どちらも素晴らしいですが、トスカーナの食卓のサンジョヴェーゼを捜し歩いた僕としてはアンブラを忘れて欲しくない。この素朴さ、バランス感は、ザ・トスカーナ味だと思うんです。

シエナのトゥフォ土壤のサンジョヴェーゼ

SIENA | TOSCANA

Santa 10

サンタ・ディエイチ

New
販売開始



△ステファノ・パーチナの助け

シエナの税理士事務所で働いていたジャンニ・マッソーニ。ストレスのかかる仕事だけに体調を崩しがちになっていきます。1994 年からは税理士の仕事を減らし、お爺さんと母親が、ほそぼそと続けていた野菜と葡萄畑の仕事と両立させてきました。

2000 頃には本格的に葡萄栽培を開始。パーチナ当主、ステファノ（奥さん同士が姉妹）にワイン醸造を教わりながら、遂にはワイン造りを始めてしまいます。2.5ha の葡萄畑の内、1.5ha を 2003 年に植え替え、2007 が初ヴィンテージとなりました。

その後も税理士を続けながら、ワイン造りを続け、2019 年には残り 1ha もトレビアーノに植え替え、収量重視の畑から品質重視の畑に仕立から全て切り替える事ができました。現在ではワイン造りに専念。ストレスフリー！超元気になってます！

△黄色い粘土質

葡萄畑はシエナの南東、2km の位置にある小高い丘にあります。8.5ha の所有地の 2.5ha が葡萄畑で自宅の隣には中世に建てられた塔が残されています（現在はアグリツーリズムとして利用）。この塔の地下には昔のワインセラーが残されていて、今も、ここを使ってワイン醸造を行っています。

この地域では、このように中世の頃からワイン造りが行われていたのです。大都市、シエナが近かった為に若者はシエナで働く事を選び、農業は廃れ、ワインセラーも荒廃してしまいました。残念ながら今ではシエナには 5 軒しかワイナリーが残っていません。

シエナ周辺の土壌はキャンティ地区のガレストロと違い、黄色く少し重い粘土質でトゥーフオとも呼ばれます。適度にミネラル分を含有していて、水分保持能力が強いので葡萄が焼ける事はありません。近年の温暖化で石灰質や砂質の畑は水分不足に苦しんでいますが、ここでは水分不足は無縁なのです。

栽培される葡萄品種はシエナの伝統品種、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ、トレビアーノ。そこに乾燥、暑さに強いカベルネ・フランとプティ・ヴェルドが加わりました。畑では一切の農薬、化学肥料等は使用せず、オーガニック認証を得ています。

サンタ 10 の収穫は 9 月中旬から 10 月初旬とかなり遅い。完熟した葡萄を得る事が最も重要と考えており、酸度ではなく、フェノール類の成熟を重視します。また、それを活かす為に黒、白葡萄共に果皮を潰け込んで発酵させています。

△人間が介入しない

醸造も、出来る限り人間が介入しない事を理想とします。家族総出で手収穫。培養酵母は一切使わず、野生酵母のみで発酵。発酵中の外気温が酵母の活動に影響を及ぼす事もヴィンテージの個性と温度管理も一切行いません。

自宅の庭横にある部屋に置かれたステンレスタンクで発酵。収穫が遅いので 9 月後半には外気温も低く、発酵は静かに始まります。温度が上がり過ぎたら窓を開ければ温度が上がり過ぎる事ありません。

熟成は塔の地下にある中世のセラーで行われますが、温度管理はなく、1 年を通して 15 度以下に保たれ、自然な温度変化の中でワインは健全に熟成します。発酵が終わり、夏の少しの温度上昇を経験するとワインはある程度、落ち着き安定するのです。

全ての工程はジャンニ 1 人で行う為、生産量は僅かに 8,000 本程度。熟成中も何も加えず、ボトリング前にはフィルターを使わず、タンク内で落ち着かせ、上部のみをボトリングします。基本的に酸化防止剤無添加。



メルマガ&LINE

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Santa 10

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
SDST23	Santa Tre サンタ・トレ	2023	白	750	4,900	完売
栽培 醸造	【品種】Trebiano 標高280mで北向き斜面に植えてあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟すので、できるだけ遅く収穫。9月後半に収穫して15日間マセラシオン。発酵、熟成はステンレスタンクのみ。12ヶ月熟成後、澱を沈め、上澄みのみをボトリング。ノン・フィルター。	今の 状態	ノン・フィルターなのでタンク下部のワインを詰めたボトルは若干の酵母が入ったよう で還元状態。一方、恐らく上部を詰めたボトルは還元しておらず、開ききっています。 還元しているボトルも酸味状態ではないので、スワリングで十分良い状態に変わ っていきます。(2025.05)			
SDTR23	Teresa テレザ	2023	ロゼ	750	4,800	○
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えてあるサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破碎。果皮ごと4時 間〜8時間漬け込みながら発酵。果皮を引く抜いてからも1ヶ月以上発酵を続ける。10か 月間ステンレスタンクで澱と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の 状態	日本をイメージして作られたエチケッ。可愛らしいのに中身はロゼと言うより赤ワイ ンのような骨格でタンニンも力強く驚きます…。サンジョヴェーゼの個性ばっちり。 熟成した方が美味しいような気もしますが、抜栓後1〜3日目美味しいです ね。(2025.06)			
SDSS22	Santa Subito サンタ・スービト	2022	赤	750	3,600	○
栽培 醸造	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegiolo 33%, Colorino 33% サンジョヴェーゼ以外の土着品種を使って造られていた農家の自家消費用ワインの再現。8日 程度のマセラシオンでステンレスタンクで8ヶ月熟成後、ボトリング。カナイオーロがストラクチャー、 チリエジョーロが果実と赤系果実の香、コロリーノがふくよかさを与える。	今の 状態	農民ブレンドらしい少しスパイシーで果実味溢れる味わい。今既に美味しい状態 です！カナイオーロのストラクチャーや複雑性が強く出ている年で、いつもより充実 感がありますね。レバーペーストや猪ラグーなどトスカナの伝統的料理と相性拔 群ですよ。(2025.05)			
SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	2020	赤	750	5,600	○
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフオ土壌はサンジョヴェーゼに高い酸度と硬さを与えます。古典的な20〜 30日の長期マセラシオン。カベルネ・フランがストラクチャーを与えています。24ヶ月程度、大樽 で熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の 状態	サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼの良年。長いマセラシオンと澱のニュアンスか ら骨格と力強さを得ていて、最近の軟弱なサンジョヴェーゼに問題提起をしている かのようです。2018や2019は少し酸化的でしたが2020は、より果実がフレッ シュ。(2025.05)			

キャンティ・クラシコの少し南、シエナの要塞都市の東にサンタ 10 はあります。

キャンティ・クラシコに、ほぼ隣接しながらガレストロは皆無で、トゥーフと呼ばれる黄色い粘土質が主体です。

この土壌から生まれるサンジョヴェーゼは酸度が高く、硬くなる傾向があり

サンタ 10 のワインは、その典型と言えます。

最近の温暖化で重厚で甘味強いキャンティ・クラシコが増えていますが

酸不足とは無縁の硬質サンジョヴェーゼです！

CHECK

家族を取り戻すワイン

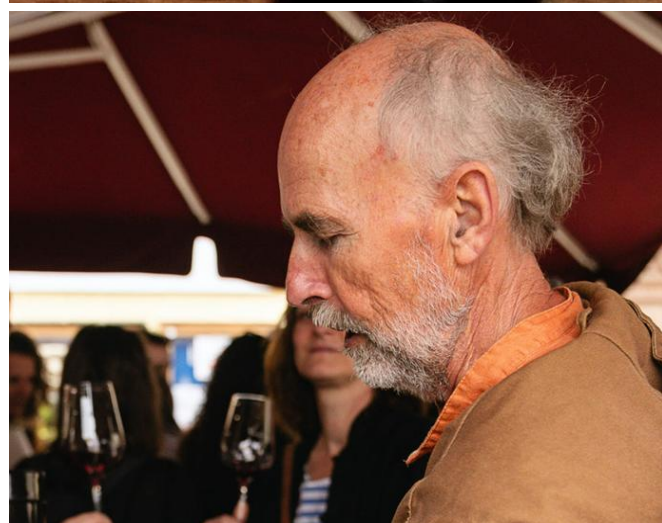
弁護士事務の激務で精神的におかしくなった当主、ジャンニ。自然の中での仕事で精神を保つ為にワイン造りを開始します。ワイン造りの知識も経験もなかったジャンニのワインはおとなしく閉じていて、あまり表情を見せませんでした。15 年以上ワイン造りを続けてきたジャンニは完全に自分を取り戻し、家族に笑顔が溢れます。エチケットは家から伸びる木の葉は家族 4 人を意味しています。

失われたマレンマの土着品種の復活

MAREMMA | TOSCANA

Ranchelle

ランケッレ



△スーパー・トスカーナに壊された産地

フィレンツェとローマの中間に位置するマレンマ。その中心、サトゥルニアの隣、人口 80 人の小さな村にあるのがカンティーナ・ランケッレ。村には 1 軒のレストランと 1 軒のバーしかない、典型的なトスカーナ原風景です。

実は、マレンマほどワイン産地として衰えた場所はありません。トスカーナは各地域に独自のワイン文化が育っていましたが、ワインに注目が集まるにつれ、キャンティ・クラシコ、モンタルチャーノやヴィーノ・ノビレといったブランド産地が出来上がっていました。

90 年代のスーパー・トスカーナ時代にメルローの最適地としてマレンマが注目され、マレンマの土着品種はメルローやカベルネに植え替えられてしまいます。ブームの終焉と共に葡萄畑は放棄され、土着品種までも失ってしまったのです。

マレンマはイタリアで最も農作物の栽培に適していると言われる程、豊かな自然、土壌、そして太陽があり、年間降雨量も葡萄栽培にとって最適。それだけに他の産地では育たなかった固有の土着品種が多く残っていたのです。

△千の宝石

このような惨状はイタリア人以上に、外から見ている外国人の方が辛く、衰えに感じたのかもしれません。ドイツ出身でデジタル・アーティストとして成功したクリストフはセミ・リタイアを目指し、農業での生活を模索していました。

ワイン好きだったクリストフはイタリアの試飲サロンで醸造家のエンリコ・バケキと出会い、マレンマの惨状を知ります。マレンマの昔ながらのワイン文化は継承する人がおらず、その時には既に消滅しかかっていたのです。

すぐに、森に囲まれて耕作放棄されたミロッキオ畑を購入。この畑にはマレンマの伝統とも言える土着品種 15 種が混植されていました。マンモロ、ボナミコ、クレレット等、マレンマにしかない土着品種が僅かに残されていたのです。

『国際品種は土地に根差したのではなく、何処でも育つハイブリッド種。マレンマのテロワールから生まれ、長い年月をかけて定着していった品種にこそ意味がある。ミロッキオ畑（千の宝石）には、まさにそれが残っていたのです』

△毎日酵母の動きを記録

2014 年に設立されたランケッレ。クリストフは少しずつ畑を増やし、4 ヶ所に分かれた 4ha の畑を所有。除草剤、防虫剤も含め、農薬の使用は一切ありません。使われるのは銅と硫黄のみ（有機栽培で認められる量の 1/4 以下）。

『農薬を使っている畑の葡萄樹は野生ではないのです。自分で自然の中でバランスをとる事ができません。農薬なしで生物多様性の中で、自分でバランスをとってきた葡萄畑に農薬は必要ないんです』

自然栽培で育てた土着品種を、出来る限り自然に何も加えず、ワインに変えていく。ポンプもラベリングマシンも使いません。ボトリノも漏斗を使って 1 本 1 本手作業で行い、コルクも手作業で打ち込んでいます。

収穫した葡萄はエナメルタンクの上で除梗し、そのままタンク内に落とす事でポンプを使用しなくて済み、モストはほとんどストレスを感じずに発酵までたどり着けます。野生酵母のみ、温度管理なしで自然発酵。ドイツ人らしくタンクの状態を毎日記録し、自然発酵でも大きな問題が起きないよう管理しています。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Ranchelle

最新の在庫状況：<https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴァンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RAR022	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	2022	白	750	3,900	○
栽培醸造	【品種】Procanico, Nocchianello, Riminese, Clairette, Verdello マレンマの絶滅しかかっている土着品種のアッサンブラージュ。手収穫後、品種毎に分けて発酵。3日程度マセラシオンして、その後は果皮なしで発酵を続け、発酵終了後にアッサンブラージュ。エナメルタンクで6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の状態	少し還元が残っていますが、すぐに消えるレベル。かわいらしい果実に多品種ならではの複雑性がある楽しいワイン。抜栓後、時間が経っても落ちることなく、良い状態をキープしてくれます。この価格帯のオレンジワインとしては秀逸なのではないでしょうか？（2025/2）			
RAMB22	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	2022	白	750	4,200	残少
栽培醸造	【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 四方を森に囲まれた樹齢60年の最良の畑、ミロッキオ。品種毎に完熟を待つて手収穫。2週間以上マセラシオンしながら自然発酵。その後、古いトノーで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の状態	還元も酸化もなく、良い状態。アンソニカの少し乾いた感じとマルヴァシアの陽気な美味しさがバランスしています。ロッコリーナより旨味、厚みが出ていて余韻も横に広がるような印象。超健全！今美味しい状態ですが、少し熟成しても面白そう。（2025/1）			
RAC023	Corindo Rosato コリンド・ロザート	2023	ロゼ	750	3,900	完売
栽培醸造	【品種】Ciliegiolo, Ansonica, Procanico 樹齢10年以下の若い区画の葡萄。手作業で収穫したチリエジョーロをダイレクトプレス。アンソニカとプロカニコは少しだけ果皮も潰け込みながら発酵。その後、アッサンブラージュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。	今の状態	これは旨い！まさにチリエジョーロといった感じのサクランボのような可憐な味わいでロゼワインに求める楽さや軽さ、かわいらしさ、華やかさが全部揃っています。それでいて安っぽくなく、後半は旨味も、しっかり感じるはずです。少しだけ冷やしても良いかも。（2025/1）			
RAPR23	Pergolacce Rosso ペルゴラッチェ・ロッソ	2023	赤	750	3,900	残少
栽培醸造	【品種】Ciliegiolo, Alicante 2015年に植樹した50%チリエジョーロと50%アリカンテのペルゴラッチェ畑。24時間だけマセラシオンしながら発酵。その後はモストだけで発酵が続く。その後、アッサンブラージュして6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。ロゼに近い早飲み赤。SO2無添加。	今の状態	赤ワインですが、ロゼワインに近いような軽さがあります。2023年は雨が多く難しい年だっただけに薄く、軽く仕上がっていますが、それが逆に良い結果を出しているようです。味わいはシンプルですが余韻は中程度に長く、爽やかなアフターなので飲み飽きしません。（2025/1）			
RAPM22	Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ	2022	赤	750	4,600	残少
栽培醸造	【品種】Ciliegiolo ミロッキオ畑の樹齢60年以上のチリエジョーロから厳選した最高の葡萄のみ。果皮の状態にもよるが、できる限り長いマセラシオン（3週間程度）。18ヶ月間古トノーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。	今の状態	2022年らしい太陽を感じる密度感！マレンマらしい旨味と厚みは今最高の状態ではないでしょうか？バルベラにも通ずる果実の旨味と酸のバランス。トスカーナの他の産地では、こうはなりません。牛肉や煮込み料理と合わせれば最高なはず！（2025/1）			
RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	2021	赤	750	4,200	○
栽培醸造	【品種】Alicante, Ciliegiolo, Sangiovese ミロッキオ畑の樹齢60年以上の3種の葡萄から厳選した最高の葡萄のみ。果皮の状態にもよるが、できる限り長いマセラシオン（3週間程度）。10ヶ月間古トノーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。	今の状態	サンジョヴェーゼの存在感は、やはり凄いですね。一気に1つ上のステージに行ってしまう。骨格が出てきて、質の高い細かいタンニンが支えてストラクチャーがあります。熟成による美味しさが始めているので、今からが1番美味しい時期でしょう！（2025/1）			

ミロッキオ畑

1ha。樹齢 60 年の典型的なマレンマの古い畑で 15 種類以上の土着品種が混植されている。ミロッキオ・ビアンコとミロッキオ・ロッソは、この畑の葡萄。
【栽培品種】アリカンテ、チリエジョーロ、バルベラ、ボナミコ、カナイオーロ、マンモロ、プニテロ等黒葡萄とプロカニコ、アンソニカ、クレレット

ペルゴラッチェ畑

1ha。2015 年に植樹した若い畑で丘の頂上部に位置する素晴らしい環境。土壌は頁岩、シルト、粘土の混合。まだ若いので軽い赤のペルゴラッチェとロゼのコリンドを造る。
【栽培品種】チリエジョーロ、アリカンテ

ロッコリーナ畑

1ha。2015 年に植樹した若い畑で土着白品種を色々植樹している。かつては小麦畑だった場所。軽い白のロッコリーナとロゼのコリンドに使われる。
【栽培品種】ピティアーノ、プロカニコ、ノッキアネッロ、ドゥロペリジコ、ヴェルデホ、クラレット等

ポッジオ・マッティオ畑

1.5ha。2016 年に植樹。標高 400m の高地にあり、海の影響よりも山の影響が強い。ロッコリーナ、ペルゴラッチェ、コリンドにアッサンブラージュ。
【栽培品種】50%アンソニカ、50%黒葡萄混植（アリカンテ主体）

CHECK

ほったて小屋の中で数値分析

老後を自然の中で、ゆっくり過ごしたいと考えていたクリストフ。葡萄畑の手入れは彼にとっては幸せな時間なんです。ワイン醸造となると話は別です。素人のクリストフはボーデレ・エリカのダリオに学び、自分で醸造を開始。毎日ワインを分析にかけ、数値を計り、常に観察しています。数値によって何かを加えたりはしないのですが、数値を見ていないと安心できないんだそう。解りますよねー、その気持ち。クリストフのワインは年々良くなってます。

ラツツィオの日常酒の復活！

ROMA | LAZIO

Marco Colicchio

マルコ・コリックキオ



△今も自宅のガレージで造る

ローマ、フィウミチーノ空港から車で 20 分。ティレニア海に続くテベレ川沿いの住宅街。ローマ外周道路に近い為に、少し寂れた地区ですが、その住居のガレージを改装して、1 人でワイン造りを始めたのがマルコ・コリックキオです。

2012 年に設立された若いカンティーナですが、ナチュラルワインのサロンでは行列が出来る人気ぶり！ワイン不毛の地、ラツツィオから独自の解釈のラツツィオ伝統的ワインを復活させています。生産量は僅かに 6,000 本/年。

マルコの家系はローマ周辺の火山岩土壌を利用して、色々な野菜の栽培を生業としてきました。更に、父親は鶏や豚の飼育を始め、小さいながらも 10 種類以上の野菜栽培と家畜の飼育で生計をたてていた典型的な農家でした。

農業の未来が見えなかったマルコは醸造学校に通い、ワイン造りを学び、2013 年から 1.5ha の葡萄畑を相続し、ワイン造りを開始します。醸造所はガレージに 4 つのファイバータンクとステンレスタンクを置いただけ。ポンプさえもないシンプルなものでした。

△ローマの火山岩

畑は父親が所有していた野菜畑の中に点在していて、隣は茄子、スッキーニ。葡萄樹の間ではアーティチョークが栽培されています。ワイン造りは副業なので、葡萄樹は、常に色々な野菜、植物と共にあり、生物多様性が維持されています。

畑の隣にはトタンで作られた 1 階建ての小さな家があり、父親が今も住んでいます。ガスは通じておらず、50 年前と何も変わらない生活を続けているそう。周辺も治安が悪く、大都市ローマの闇を感じさせるような地域です。

ローマからナポリにかけては死火山が多く、500 年以上前の度重なる噴火によってローマの下層土は火山岩土壌でミネラル分が豊富なので野菜栽培に適していました。また、火山岩土壌は水捌けが良いので、葡萄栽培にも適していて 80 年代までは沢山ワインが造られていたのです。

ローマのレストランでワインが大量に消費されるので、近郊の農家はワインを造っていましたが、大手協同組合の台頭で、価格が下がり、農家のワイン造りは衰退。今ではマルコ・コリックキオ 1 軒しか残っていないのです。

畑では、父親、お爺さんの時代から、一切の農薬の使用はありません。この周辺の小さな農家にとっては土地を広げる事も出来ない所以、収入は少なく、農業は高価なものだったのです。（必要であれば銅と硫黄は使用）

△後期品種マルヴァジア・ブンティナーダ

この火山岩土壌と相性が良い品種がフランギーナとグレケット。そして土着品種であるマルヴァジアでした。マルヴァジアには沢山の亜種がありますが、ラツツィオではマルヴァジア・カンディダが主流。ですが、マルコの畑のマルヴァジアはブンティナーダでした。

『マルヴァジア・ブンティナーダはデリケートで栽培が難しく、収量は安定しませんが、マルヴァジア・カンディダより果皮が薄く、繊細な品種。柑橘系の香があり、酸度が高く、アルコール度数も低いので高貴な品種なのです』

このマルヴァジア・ブンティナーダを中心にフランギーナやグレケットをアッサンブラージュ（一部混植）するのが、この地方の伝統。3 種類の品種を栽培し、混ぜるのは常に安定した品質と収量を確保する為の昔の人の知恵だったのです。失われてしまった、ローマの伝統的地酒の復活です。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





コード	商品名	ヴァインテージ	色	容量	参考上代	在庫
CODB22	Delica Bianco デリカ・ビアンコ	2022	白	750	3,200	残少
栽培 醸造	【品種】Malvasia Puntinata ブンティナータは通常のマルヴァジアより果皮が薄く繊細。柑橘系で、爽やか。重くない。全除梗し30%は2日間マセラシオン。野性酵母で発酵。ステンレスタンクで翌年の6月まで熟成。アッサンプラージュして収穫前にボトリング。無濾過、無清澄。	今の 状態	2022の白ワインは暑さの影響でフラットな味わいが多いのですが、このワインは暑さが良い方向に出ています。ボカリスエツトのような柔らかく染み入るような状態。酸はおとなしめですが、フラットではなく、少しの収斂味があって超ドリンクブル！（2025/3）			
CODC23	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チンクアンタ・フィラーリ	2023	白	750	3,200	○
栽培 醸造	【品種】50%Malvasia Puntinata, 30%Falanghina, 20%Gre 混植されている5列の区画の葡萄を一緒に収穫して混醸。醸造はデリカ・ビアンコと同じ。マルヴァジア・ブンティナータからは骨格と香、ファランギーナから酸味、グレケットからタンニンを得ている。	今の 状態	2023は雨が多かったので病気が多く生産量は減りましたが、酸度がある程度確保できて南の白ワインにとっては良い年なんです。このワインにとっても素晴らしい年なんです。2022に比べると今現時点では閉じていて硬く感じてしまいます。シリアスさを味わうならこちら！（2025/3）			

昔は結構マセラシオンが強かったんですが
ここ数年でマセラシオン（技術味）ではなく、マルヴァジア・ブンティナーダらしさが出てきましたね。
造り始めた当初は意気込んで果皮浸漬を強めにしていた、インパクトの強い味わいでした。
「どうだ、凄いだろ！」みたいな得意気な表情でしたし。
今のマルコのワインはマセラシオンも少なくして、品種個性を重要視しています。
俺が、俺が、が無くなって、ワインの本質に向かっているようです。こんな短期間なのに。
この変化を僕は凄く良い事だと思えます。

CHECK

凄いスピードで進化

マルコは父親の野菜栽培農家の仕事に未来を感じられなかったんです。ワイン造りは、栽培だけでなく、ワインという作品を造って自己表現できると考えた訳です。だからこそ、最初の頃のワインは少しやり過ぎ感が…。その後、マルコは、よりワインとしての本質を考え、マルヴァジア・ブンティナーダという希少品種の表現に向かっていきます。今のかれのワインにはマルコ自身がなくなり、品種が出てきています。正しい進化ですよね。

シチリア南東部、ノートの伝統的ワインの復活

NOTO | SICILIA

Il Mortellito

イル・モルテッリート



▲酷暑のノート

シチリア南東部、ノート。舗装された道路は少なく、不法投棄されたゴミが放火され、燃えているのが日常茶飯事。隣町のパッキーノは高品質トマトとアーモンドで有名ですが、大きな産業はなく、過疎化が進んでいます。

1970年代まではマルツァアメー港はマグロの水揚げ量がイタリア最大で、加工場とヨーロッパ各国へ向けた出荷港として栄えていました。葡萄栽培にも適した土地だったので、これを利用して、ネロ・ダーヴォラの濃厚な安ワインが大量に生産され、ピエモンテやフランスに原料ワインとして出荷されていたのです。

30年前まではエトナより葡萄畑が多かったノート。葡萄にとって理想的なテロワールでした。黒色粘土質と砂質、白色石灰岩が混在し、モザイク状になる。下層は白亜石灰質があり、その下には海水を含む層があり、海と山のミネラルを得る事が出来ます。

黒色粘土質は果実を与え、砂質は香とフレッシュさを与えます。白色石灰岩は塩味と植物的なタンニンとストラクチャーをワインに与えます。この地方のワインは重くなく、甘くなく、暑い地方の人々が好んで飲むクリスピーで軽快なものでした。

▲フランク・コーネリッセン、ラモレスカの協力

この地でスキューバ・ダイビングの講師として働きながら、親族の畑を借り、葡萄栽培農家として生計をたてていたダリオ・サレンティーノが2014年に設立したカンティーナがイル・モルテッリート。ダリオの親戚が自分達の畑をダリオに貸し、共に働きながらワイン造りを始めたのでした。

親戚を説得し、葡萄畑を借りあげ、更にラモレスカの畑も譲り受け23haまで増やしていきます。量産する為の仕立てから樹勢を抑えて収量を減らし品質を上げられるアルベッロ仕立に順次変更。6,000本まで植樹率を高めています。

当初から、ダリオの葡萄は高品質で知られていて、ラモレスカのネロ・ダーヴォラの一部はダリオの葡萄が使われていたし、フランク・コーネリッセンのスカルーには今でもイル・モルテッリートのモスカートが使われています。

パッキーノの街道沿いの使われなくなったカンティーナを再建。古いセメントタンクは修復不可能だったので定温倉庫として活用。ステンスタンクとポンプ1台を導入し、必要最低限の設備でワイン造りを開始します。

▲3軒しか残っていないモスカート・ディ・ノート

この地域で伝統的に飲まれてきたモスカート・ディ・ノートの半甘口ワイン。現在、3軒しか栽培していないモスカート・ディ・ノートの復活に注力しています。ジビッポとは遺伝的に異なり、果皮が厚く、粒が小さい。よって収量が少なく生産効率が悪いのですが、独特のライチのような芳香と爽やかな甘味は他とは違う個性なのです。

黒葡萄は伝統的にネロ・ダーヴォラとフラッパート。ダリオが拘るのは完熟。葡萄の種子まで完熟し、枝が緑から茶色く色付いた状態でないと品種の本来の個性をワインに移す事ができないと考えています。

一方で、暑いノートでは収穫タイミングを3日過ぎるだけでアルコール度数は15%を超える程の糖度まで上がり、リンゴ酸は失われてしまいます。こうなると繊細な風味や品種個性はアルコールに覆い隠されてしまいます。

暑いノートで完熟したネロ・ダーヴォラの果皮は柔らかいので細胞が壊れやすく、短いマセレーションでも抽出が進みます。長過ぎるマセレーションは荒いタンニンが出てしまい、酸化のリスクも高まるのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Il Mortellito

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
IMBC24	Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カライアंक	2024	白	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カライアंक=白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と石灰岩が層になった特殊な土壌。グリッロは8月中旬、カタラットは9月1週目に収穫。24時間のマセラシオン。アッサンブラージュしてからステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加。	今の 状態	雨の多い年だけに、果実のボリュームは少なく、ミネラル感と硬さが前面に出ていて少し冷たい印象。このヴィンテージはこのミネラル感、クリスピーさを味わうヴィンテージなのでしょう。魚介系前菜は勿論、春先に最高の白ワイン！重宝しますよ。（2025/1）			
IMBV23	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	2023	白	750	3,600	9月予定
栽培 醸造	【品種】Moscato di Noto ※ヴィアリア=地域名 貴重なモスカートの亜種。収穫は通常一番早く、8月中旬から始まる。揮発的な香を失わない中で最長の48時間のマセラシオン。その後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。SO2はボトリング直前に少量を添加するのみ。	今の 状態	モスカートも例年よりシャープでフレッシュな印象。麝香やバラよりもミントやフルーツのフレッシュさが強く、甘味よりも柑橘を感じさせて、爽やかな印象です。こちらも春先に最高のワインですが、あまり冷やし過ぎない方がモスカートの独特の香を楽しめます。（2025/1）			
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	2023	赤	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】80%N d'Avola, 20%Frappato, Grillo, Pericone, Inzolia ※トゥットゥ=全てを意味します。ネロ・ダーヴォラと他の土着品種を混植した伝統的な畑。9月中旬に収穫。除梗後、全ての品種をステンレスタンクで混醸。8日間のマセラシオン。温度管理なし。その後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。	今の 状態	最高に美味しい！黒系果実よりも白品種らしいみずみずしく爽やかな味わいです。色調は赤ワインですが、味わいの構成は白ワイン的です。フラッパートのイチゴのような香は鮮烈！重さは全くなく、軽やかで華やかで良い状態ですよ。（2025/1）			
IMRC23	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	2023	赤	750	3,000	○
栽培 醸造	【品種】80%Frappato, 20%Nero d'Avola ※カラニウール=黒葡萄 フラッパートは8月下旬から9月初旬。ネロ・ダーヴォラは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵。（フラッパートは1週間以内、ネロ・ダーヴォラは24時間のマセラシオン）ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトリング前に少量を添加。	今の 状態	モルテリートらしいフレッシュな赤果実が沢山感じられます。イチゴ、梅、すぐり…。活き活きとした酸味があるので垂直性があり、まっすぐ伸びのある味わいになっています。暑い日でも美味しく飲める赤ワインって貴重ですよ。（2025/1）			

僕が前職を辞める時、凄く心配してくれて、すぐに電話くれたダリオ。

「会社ではなく、人と仕事をしたいんだ。僕は1ケースでも買ってくれるならオマエと仕事するよ」と。

超格好良いじゃないですかー！

絶対裏切れないじゃないですかー！

CHECK

本当のシチリアワイン

シチリアワインは濃厚で甘い。70年代にピエモンテやフランスのワインに混ざる事を目的に濃厚で甘い原料ワインが、シチリアで大量に造られ、出荷されていきました。その名残があり、シチリアワインは濃厚なスタイルが一部の安ワインであつたんです。でも考えてみて下さい。ワインは元々、地産地消です。暑いところの人々が濃厚で甘いワイン飲むと思いますか？飲みません。クリスピーで爽やか、軽やかなワインこそがシチリアワインなんです！

シチリアの真ん中の乾燥地帯から生まれる

SAN MICHELE DI GANZALIA | SICILIA

Lamoresca

ラモレスカ



△友人、フランク・コーネリッセン

ベルギーでイタリア料理店を営んでいたフィリッポ・リッツォ。シェフ、ナンシーとは後に結婚する事になります。何もかも上手くいっていたフィリッポですが、家族のオリジンであるシチリアの自然環境が侵されている事を知り、遂にシチリアへ移住を決断してしまいます。

2000年、46本のオリーブ樹と少しの葡萄畑を購入。友人、フランク・コーネリッセンに醸造を任せてワイン造りを開始。2005年、パッキーノの葡萄畑を購入し拡大しますが、フランクが離脱する事になり、自分でワイン造りまで担当するようになります。

その後、フィリッポはカタニア県とエンナ県の境界に位置するサン・ミケーレ・ディ・ガンザリアに移住し、ここで本格的なワイン造りを開始。パッキーノの畑はイル・モルテッリートに引き継がれ、今でもカライアングが造られます。

サン・ミケーレ・ディ・ガンザリアは海の影響を受けないシチリア島の中心部にあり、標高は430mとシチリアの産地で最も高い位置にあります。一般的なシチリアワインとは違う、独自のテロワール、山のワインなのです。

土壌は砂が押し固められた砂岩と粘土質の混合土壌。その所々にはシレックスが混ざり込んでいます。海の影響がない典型的内陸性気候の為、日照量が多く、極度に乾燥していて、降雨量はシチリアで最も少ない過酷な環境。

△ミミズで活性化

古代品種（モレスカ種）のオリーブ樹とサボテン、そして各種の野菜の栽培の一部として葡萄畑を所有。周囲はサボテン栽培と小麦が主流で葡萄畑は、どんどん減少しています。乾燥に強い小麦、オリーブ、サボテン、葡萄しか育たない厳しい環境なのです。

栽培できる品種は限られます。乾燥に耐えられるヴェルメンティーノ、フラッパート、ネロ・ダーヴォラ、グルナッシュのみが栽培可能。これらの品種は乾燥にいても葉を蓄え、朝露を得て、少ない水分でも生き残ります。

野菜も含めた全ての所有畑では、一切農薬は使用しません。乾燥のお陰でバクテリアが少なく、病気は少ないので、ウドンコ病が出た場合のみ、銅と硫黄を使用するのみで済みます。また、収穫の3ヶ月前からは、それさえも使用しません。

福岡正信の影響を強く受けていて、土壌の活性化を重要視します。葡萄畑に隣接してイナゴマメ、ユーカリ等を植え、その影響と下草を刈り込む事で地中の窒素を増やし、ミミズを増やし、バクテリアを増殖させ、長い目で土壌改善を目指しているのです。

△凄いワインではなく毎日飲みたいワイン

醸造所は自宅の1階部分。古いセメントタンクとファイバー樹脂の大きなバケツで解放発酵。勿論、野生酵母のみです。発酵初期は1日6回程度、櫓入れを行い、発酵を促進。マセラシオンは白ワインで3日程度、赤ワインで30日程度まで短縮しました。以前のワインは長いマセラシオンの影響で強く、硬く閉じていると感じています。

マセラシオン後は家庭用のザルで果皮を取り除き、古樽に入れて熟成。以前より、少しだけ収穫を早くして、マセラシオンを短くした事で、発売当初から華やかで飲み心地の良いワインに変わってきています。

以前は凄いワインを造ろうという意識が強かったが、今は自分達が毎日飲んで美味しいワインを造りたいと大きく変化したフィリッポ。毎日、家の周辺の畑に出て、汗だくになって作業し、夕方から家のテラスでワインを飲みながら奥さんと食事。理想的なカンティーナ、理想的な人生ですね。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Lamoresca

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴァンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LMBI23	Lamoresca "Bianco" ラモレスカ・ビアンコ	2023	白	750	4,900	残少
栽培醸造	【品種】Vermentino 標高430m、海の影響を受けない山のヴェルメンティーノ。シチリアでは遅い9月2週目に手作業で収穫後、粒よりで選果して大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは2日程度と短く、12ヶ月間大樽で熟成。ノン・フィルター。	今の状態	フィリップが考えている方向性が、しっかり実現できているヴァンテージ。オレンジワインですが強過ぎず、ドライでアタックではなく後半に盛り上がりがあるワインです。重過ぎず、タンニンにも支配されないので、山の冷涼感も感じられます。これぞテロワールワイン。(2025/1)			
LMRT23	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	2024	ロゼ	750		10月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola, Frappato, Moscato 標高430m、海の影響を受けない山のワイン。収穫は、シチリアではかなり遅い9月末。粒よりで選果してダイレクトプレス。大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。6ヶ月間セメントタンクで熟成。ノン・フィルター。	今の状態	フラッパートの華やかさよりも、少しシリアスでミネラリーなアタックでワインとしての構成力が強くなっています。少しのモスカートが常に、このワインを親しみやすくしてくれて、余韻も引っ張ってくれるんです。このロゼと似ているロゼを僕は知りません。(2025/1)			
LMNC23	Nerocapitano ネロカピターノ	2023	赤	750		完売
栽培醸造	【品種】Frappato 標高430m、海の影響を受けない山のワイン。収穫は、シチリアではかなり遅い10月中旬。粒よりで選果して大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは2週間程度。6ヶ月間セメントタンクで熟成。ノン・フィルター。	今の状態	フィリップとしては、早く出荷してフレッシュな状態で飲んで欲しかったワイン。フラッパートのイチゴのようなかわいらしさよりも、少し熟成した事で味わいに層ができていて、これはこれで面白い状態です。余韻は中程度ですが、口中の変化は十分楽しめます。(2025/1)			
LMRO23	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	2024	赤	750		10月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola, Frappato, Grenache 標高430m、海の影響を受けない山のワイン。収穫は、シチリアではかなり遅い10月中旬。粒よりで選果して大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは30日以上とバローロ並み。12ヶ月間大樽で熟成。ノン・フィルター。	今の状態				
LMEL22	Elsa エルザ	2024	赤	750		10月予定
栽培醸造		今の状態				

イル・モルテッリートとダリオとラモレスカのフィリップは大親友。

共通してるのが、2 人ともワイン造りに真剣になりながら、人生を楽しんでるところ。

ダリオは趣味のスキューバダイビングやりながら。

フィリップは家庭菜園やってワイン造り。夕方からはテラスで毎日奥さんとアペリティーヴォ。理想的過ぎます。

彼等のワインも、そんなリラックスした感じが出てますよね。

CHECK

本当のシチリアワイン

シチリアは島。エトナでさえ海の影響を受けています。シチリアワインで唯一、全く海の影響を受けない山のワインがラモレスカです！コスのヴィットリアの標高は 5m ですが、ここは 430m で大陸性気候なので同じ品種でも全く違うワインになるんです。海のチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアと山のラモレスカ。ゆっくり熟して 10 月に収穫された葡萄で造られた彼等のワインは大きな骨格と旨味が素晴らしい！

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

VITTORIA | SICILIA

C.O.S

コス

New
販売開始



▲酸化鉄と石灰岩盤

酸化鉄を含む赤土と海に由来する砂質が交じり合う表土。その下のサブソイルは 600～2,000 年前の海底に由来する石灰岩盤で乾燥したシチリアでも水分を蓄える事ができます。シチリアでも珍しい特殊な土壌です。

『500 万年前にアフリカプレートがヨーロッパプレートと衝突し、ヨーロッパプレートを押し上げ、シチリア島が形成され、地殻に亀裂を生じ、マグマが上昇し、エトナ山が生まれました。ヴィットリアは隆起した石灰岩盤の上に赤土がのっているのです』

この特徴的な土壌のお陰で 1600 年代からワイン生産が盛んで、一時期は 200 万 ha の葡萄畑があったと言われています。1973 年にはチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアはシチリア初の DOC に認定されています。

▲チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

高校の友人、当時 20 歳のジュスト・オキピンティ、ジャンバティスタ・チリア、チリノ・ストラーノの 3 人が古いワイナリーと荒廃した畑を譲り受け、始めたのがコスでした。ワイン造りの知識もなく、温度管理なし、いかなる介入もなしでのワイン造りは混乱を極めました、大学に通いながらもワイン造り続け、今では 40 年が経ちました。

『1970 年代、シチリアで栽培された葡萄はフランスやピエモンテに運ばれ、バローロやボルドーにブレンドされていました。私達がワイン造りを始めた時代、DOC だったチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを造っていたのは 1 人しかいなかったのです』

初めてチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアで高品質ワインを造り始めたコス。2005 年にはシチリア初の DOCG 昇格に貢献し、この産地の品質向上を引率。甥っ子のアリアンナ・オキピンティもコスで学び、チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを代表する造り手へと成長します。

1991 年にはシチリアで初めて白ワインのマセラシオンを開始。当時は全く売れませんでした。2000 年にはアンフォラでの発酵、熟成を開始。ギリシャ語でアンフォラを意味するピトスと名付けられました。

アンフォラは砂利と砂に埋められ、上 1/3 を地表に出し、地中と地表の温度差を利用してワインの循環を誘発し、スムーズな発酵を実現。温度管理はせず、建物の南北のドアを開放して自然風で高温になり過ぎるのを防いでいます。

ピトスの発酵では果実の層と果梗の層をミルフィーユ状に重ねる事で酸素の供給を円滑に行えるようにして、野生酵母のみで行えます、発酵初期はポンピングオーバーを行う事で、より素直でピュアな果実と香を得ています。

▲暑すぎて酸度が上がる？

近年、温暖化が進むヴィットリアでは暑過ぎて葡萄樹が生き残る為に植物的成長を止める現象が起きています。果実の成長は止まり、熟度は上がらず、まるで冷涼年のような糖度が少なく酸度の高い葡萄が得られるのです。

2019 年もこの現象が起きたヴィットリア。DOCG の規定であるアルコール度数 13%に達する為には糖分添加する必要がありましたが、コスは糖分添加を行わず、12%で完全発酵終了。ヴィットリア・ロッソとしてリリースしました。これが切っ掛けとなり、翌年 DOCG 法が改正され、アルコール度数は 12.5%まで引き下げられました。

ヴィットリアで 3,000 年前から造られてきたフラッパートとネロ・ダーヴォラからなるチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアはヴィットリアの気候や土壌を表現するワインでなければいけない。その為のピオディナミであり、アンフォラ、マセラシオンなのです。糖分やその他の何かを加えては意味がないのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



稲垣商店

| PRICE LIST | C.O.S

最新の在庫状況：<https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR23	Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラッパート	2023	赤	750	3,900	○
栽培醸造	【品種】Frappato フォッサ・ディ・ルーポ地区。砂を少し含む赤土の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含む。平均樹齢15年。1haあたり5,000本の密植。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約1週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで8ヶ月以上熟成。	今の状態	フラッパートらしい赤系果実の可愛らしさに、少しスパイシーさが加わり、可愛いだけでは終わらないのが2023年。ストラクチャーも例年より大きく、ネッピオーロのような複雑性が余韻に加わっています。ここ数年で最高の出来ではないでしょうか？（2025/04）			
CSNL23	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ルーポ	2023	赤	750	3,800	○
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola フォッサ・ディ・ルーポ地区。砂を少し含む赤土（粘土）の表土。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含んでいる。平均樹齢15年。1haあたり5,000本の密植。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約1週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで6ヶ月以上熟成。	今の状態	ヴェジタルな要素もなく、インキーで重い要素もなく、ベストバランス！2023年のネロ・ダーヴォラは突出した個性はないものの、バランスに優れ、ジュシー！酸度も高い。樽の要素もないので、この品種の本当の個性、素晴らしさを再認識できるはずです。（2025/04）			
CSPR22	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2022	赤	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola 以前はフラッパートをブレンドしていたが、現在はバストニカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。完熟したネロ・ダーヴォラを10日間マセラシオン。発酵は温度管理なしのアンフォアで行う（地中に埋めてある）。その後、コンクリートタンクに移してアサンブラージュ。	今の状態	揮発的で酸化しやすいフラッパートを使わず、還元的なネロ・ダーヴォラのみをアンフォア発酵に変更した事で、一気に安定したワインになりました。完熟度は2023を遥かに超えます。（2025/04）			
CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	2022	赤	750	5,200	○
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 標高230m。海の影響を受ける赤土の畑は酸化鉄を多く含み、下層土は石灰岩盤があり、ミネラルを多く含む水分を保っている。一部、混植。野生酵母で品種毎にセメントタンクで醗酵。その後、アサンブラージュしてからスラヴォニア産のオーク樽で18ヶ月以上熟成。	今の状態	チェリーのような香にきめの細かいタンニン。海のミネラルとのバランスは流石チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアにしか出来ない味わいです。ピンク色の透き通ったワインで、美しい酸が余韻を伸ばしてくれます。			
CSCF21	Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	2021	赤	750	6,800	残少
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 1991年に購入した単一畑デッラ・フォンタネ。典型的なヴィットリアの土壌ながら樹齢が高いので最も表現力が高い畑として昔から注目されてきました。この畑のみを分けて醸造してみると通常のチェラスオーロより熟成能力が高い事が解り、1年長く樽熟成してからリリースする事に。	今の状態	チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアと言うよりバルバレスコのようなバランス感です。ネッピオーロのように味わいの深みがあり、1つのボトルを通して飲むと、その変化に驚かれます。2020よりも熟成能力が高いヴィンテージでありながら、今飲んででも十分美味しい。（2025/04）			
CSRM22	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ	2023	白	750	4,600	○
栽培醸造	【品種】50% Grillo, 50% Insolia デッラ・フォンタナとバストニカ地区の葡萄を使用。砂を少し含む赤土（粘土）の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ、石灰質を多く含む。平均樹齢15年。品種毎に収穫し、それぞれ7日間程度マセラシオン。澁と共に8ヶ月コンクリートタンクで熟成。	今の状態	多産なグリッロは例年と違い少し軽めでフレッシュ！強めに冷やさずに、少し高めの温度の方が楽しめると思います。12度の低いアルコールと少しの甘味と綺麗な酸味は、いくら飲んでも飲み飽きません。（2025/04）			
CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	2022	白	750	5,500	○
栽培醸造	【品種】Grecanico デッラ・フォンタナ畑のグレカニコのみを使用。9月中旬から後半に収穫。野生酵母のみでアンフォアで発酵。温度管理なし。2ヶ月の長期マセラシオン。移し替えをして質の良い澁と共にアンフォアで12ヶ月間熟成。	今の状態	完璧！還元もなく、閉じてもないんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては過去最高だと思います。（2025/04）			
CSZB23	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッボ	2023	白	750	5,800	完売
栽培醸造	【品種】Zibibbo(Moscato) 友人のマルサラの畑に育つジビッボ（モスカート）。標高は12mで海に近く、ヴィットリア以上に乾燥している。9月初旬に収穫し、軽く潰し、アンフォアに投入。果皮ごと野生酵母のみで発酵。醗酵終了後、1度移し替えて、果皮、種子もそのままアンフォアで9ヶ月間熟成。	今の状態	ジビッボの香が開けたから強烈に香り、葡萄の健全さを主張し、長いマセラシオンを感じさせませんが、口中では香とは反対に色々な要素を持っています。今はお香の鮮烈さが目立ちますが、少し熟成すると、より複雑なワインに変化するはず。（2025/04）			
CSMC21	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メト・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	2021	赤	750	6,500	○
栽培醸造	【品種】Frappato 樹齢25年の良い状態のフラッパートのフレッシュさを活かして造られたキュヴェ。ダイレクトプレスしてアンフォアに注入。野生酵母のみで1次発酵。翌秋に収穫したモストを加えて（蔗糖は加えない）瓶内2次発酵。20ヶ月シュールリー熟成。	今の状態	以前の50 mesiの強烈さではなく、フラッパートのフレッシュさも残している20 mesiは食前から食中まで使えます。高い酸度と強烈なミネラルを持っていますのでシャンパーニュのように硬質！（2025/04）			

100 年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

LARI | TOSCANA

PASTA

Martelli

マルテッリ



▲1926 年から続く家族経営パスタ工房

伝統的にパスタはローマでは青い袋、トスカーナでは黄色の袋に入れられて売られていました。マルテッリの黄色い袋はトスカーナの伝統を今に残す意志の表れなのです。トスカーナ州、ピサ丘陵の中世の面影を残す小さな丘の村、ラーリ。

1926 年、この村にマルテッリが設立されました。以来、伝統的で最高品質なパスタをマルテッリ一族のみで作り続けてきました。そして、今も家族 8 人だけで運営されています。

今では農業が近代化され、パスタ作りも近代化されました。安価な輸入小麦を使い、工場で大量に素早く作られるパスタが主流となってしまいましたが、彼等の原材料は全てイタリア産。伝統的なセモリナ挽き硬質小麦粉を原料とし、今や一般的になった機械乾燥ではなく、自然乾燥による職人的製法を、いまだに続けているのがマルテッリ。今では非常に珍しい本物のパスタです。

『私達のパスタは自然に任せ、ゆっくり時間をかけて手で作られます。このような手法のパスタ作りは経済の発展と共に無くなってしまいました。長い時間が必要で、生産量も限られてしまうのですから効率的ではありません。しかし、素材の香や個性、味わいの為には、とても重要な事なのです』

1950 年以降の経済成長の中多くのパスタメーカーが近代的設備に移行していく中、ディーノとマリオのマルテッリ兄弟は、伝統を選び、高品質を捨てませんでした。この小さなパスタ工房の仕事は 100 年前のイタリアの味を今に残しているのです。

▲50 時間かけて自然乾燥

残念な事に、今では、ほぼ全ての小麦は海外から輸入されていますが、マルテッリではモリーノ・ボルギオリの最高峰イタリア産デュラム小麦のみを使用します。小麦本来の風味を強く感じさせる為には最高の素材が必要なのです。

現代製法では、早く生産する為、セモリナ粉をお湯で素早く練っていきますが、それではセモリナ粉にストレスを与えてしまいます。マルテッリでは冷水を使い、グルテンを刺激しないよう、ゆっくりと合わせていきます。

『今ではテフロン加工されたダイス（型）で素早く成型し、50 度以上の高温で一気に乾燥させ、大量に生産するパスタが主流ですが、マルテッリは違います。ブロンズ製のダイスを使い、パスタにストレスをかけないように、ゆっくりと押し出し、成型。自然風を入れながら、36 度以下の低温で 50 時間以上かけて乾燥させます』

テフロンで高速で押し出され、高温で乾燥させたパスタの表面はツルツルでガラス質。風味も弱いのですが、ブロンズ・ダイスでゆっくり押し出され、低温で乾燥させたパスタの表面は多孔質でザラつきがあり、小麦本来の風味が強く、旨味も強いのです。

多孔質なのでソースの絡みも良くなります。その反面、高温多湿には弱く、セモリナ粉の風味が損なわれる事がありますので、取り扱いにはご注意ください。

▲家族 8 人による手作りの味

1926 年から家族のみでパスタを作り続けているマルテッリ。原料選びから袋詰めまで全て家族の手作業で行われているのです。イタリアで最も重要な食材であるパスタは海外からの輸入小麦を使い、工業化が進み、本来のパスタとは、ほど遠いものになってしまいました。100 年前、パスタは各家庭でセモリナ粉を練って、作られていました。今の大量生産パスタとは全く違う経験が、そこにはあるはずです。その頃の美味しさを今に残す最後の作り手がマルテッリなのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





“Artisan” Spaghettini 1.6mm

アルティザン・スパゲッティーニ・1.6mm【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,200	商品コード	MASP16
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	出荷開始
JAN	8018048000038	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温50時間乾燥		

最も軽やかで食べやすく、調理時間も短めで仕上げやすいのが1.6mmのスパゲッティーニ。どんなソースにも合わせられます。



“Artisan” Spaghetti 2.0mm

アルティザン・スパゲッティー・2.0mm【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,200	商品コード	MASP20
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	出荷開始
JAN	8018048000014	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温60時間乾燥		

うまい!!

マルテッリの使うイタリア小麦の質の高さを感じやすいのは2.0mmです。パスタを奥歯で噛みしめる時に、この位の厚みがあると粉の香と旨味が最も強く感じられます。



“Artisan” Penne Classiche

アルティザン・ペンネ・クラシカ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,200	商品コード	MAPECL
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	出荷開始
JAN	8018048000021	賞味期限	2028/2/9
メモ	100%イタリア産小麦、低温100時間乾燥		

元々、ペンネには溝がありませんでした。溝のある現在のペンネ・リガーテでは、最近の流行なのです。元々、ペンネとは尖った見た目通りシャープなパスタなのです。



“Artisan” Fusilli di Pisa

アルティザン・フジッリ・ディ・ピサ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,200	商品コード	MAFSPI
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	出荷開始
JAN	8018048000090	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温100時間乾燥		

ねじれにソースが絡むフジッリ。マルテッリのフジッリはねじりが1周り多いんです。何故か？ピサの斜塔の螺旋階段と同じ回数ねじっているのがフジッリ・ディ・ピサと言われています。



“Artisan” Maccheroni di Toscana

アルティザン・マカロニ・ディ・トスカーナ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,200	商品コード	MAMATO
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	出荷開始
JAN	8018048000045	賞味期限	2028/2/17
メモ	100%イタリア産小麦、低温120時間乾燥		

うまい!!

トスカーナの伝統的なマカロニで表面に凹凸があるのが特徴。マカロニは1回噛むと、実質は2回パスタを噛む事になるので、最も粉の味わいを感じられると言われます。小麦の風味を最も感じられるのです。

CHECK

ブロンズ・ダイス製法

現代のパスタはテフロン加工された金型（テフロン・ダイス）を使って高速で押し出し成型する為、表面がすべすべで、ざらつきがありません。マルテッリは上質の小麦を伝統的なブロンズ製の型に入れ、ゆっくり押し出すのでパスタの表面は適度にざらつき、多孔質になり、ソースがよく絡み、独特の食感を生み出すのです。日本の蕎麦と同じように、粉の味を味わうのが本来のパスタ！感動できるパスタですよ！

100%有機栽培のトスカーナ古代小麦

GREVE IN CHIANTI | TOSCANA

Fabbri

ファブリ

PASTA



EU オーガニック認証 : Euro Leaf, Bioagricert



▲130 年前のパスタ

トスカーナ州、グレーヴェ・イン・キャンティ村の広場に 1893 年に設立されたパスタ工房がファブリ。創設者はジョヴァンニ・ファブリ。その後 130 年以上、現在まで家族だけで 5 世代に渡り、今では珍しい伝統的なトスカーナ風のパスタを守り続けています。

第 2 次世界大戦で村も被害に合い、パスタ工房も損壊しますが、機材は無事だったので、オリジナルの機材を使い、建物を修復。今も当時と同じ機材を一部使用しています。現当主は 5 代目、マルコ・ファブリ。130 年前に始まったジョヴァンニのパスタ作りを何も変えずに今に残しています。

『マルテッリと同じくモリーノ・ボルギオリの最高峰イタリア産デュラム小麦を使用。全て農薬を使用していない完全有機栽培。そして、100%トスカーナ産を厳選します。素材の風味を味わえるパスタです』

今や、カナダやアメリカの大規模農園で栽培される小麦が使われる事が当たり前になってしまったパスタ。ファブリでは 100%トスカーナ産、100%有機栽培に拘り、トスカーナの土地を感じるトスカーナの伝統パスタを作っています。

▲遺伝子組換えなしの古代小麦

彼等の拘りが最も強く感じられるパスタが「セモラート」。通常のセモリナ粉から作られるセモラはデュラム小麦の中心部分のみを使って作られますが、セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン(外皮の一部、ふすま)を含みます。

『小麦の全てを使う事で食物繊維、ポリフェノール、小麦胚芽、ビタミンの含有量が非常に多くなり、栄養価が高くなります。食物繊維が満腹感を与え、血糖値と血中コレステロール値を下げ、消化を促してくれるので現代人にとって非常に有用なのです』

使われるデュラム小麦はトスカーナの古代小麦「カッペリ種」のみ。完全有機栽培で育てられた、今や貴重な古代品種です。この品種は遺伝子組換えが行われていないので消化性が高い事が証明されています。

外皮は取り除いているので、色調はそれほど濃くなく、全粒粉パスタの食べ難さ、ゴワゴワとした触感はなく、食べやすいのも特徴です。セモラに近い触感ながら、栄養価が高く、噛み締めた時の香は格段に強いのです。

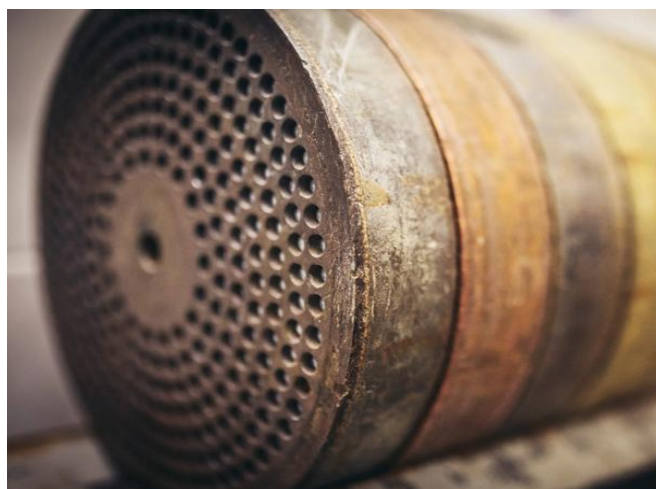
▲ブロンズのしっかり感

1958 年に 2 代目のレンツォが購入した古い連続式プレス機、カンティーニがいまだに使われています。あの当時からパスタ工房は何も変わっていないのです。パスタを押し出し成型するダイスは、表面にザラつきが出来、ソースが絡みやすいブロンズ・ダイス。

全ての工程は温度管理され、38 度を超えないように調整されています。セモリナ粉を練る時もお湯を使って手早く行うパスタが多い中、ファブリでは断熱タンクの中で冷水を加えて、時間をかけて、ゆっくり練り込み、35 度以下をキープ。

パスタがダイスを通り、成型された後は乾燥室に入られます。ここでも高温にはせず、33 ~ 35 度の間で、時間をかけて、ゆっくり乾燥させます。ショートパスタで 36 時間、ロングパスタでは 140 時間以上かけて乾燥させます。

『大手パスタメーカーでは時間をかける事は出来ませんので高温で乾燥させてしまいます。38 度を超える高温で粉の風味は消え、グルテンの組織は壊れ、デュラム小麦の核に由来する色々な栄養素も変化してしまうのです』



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





最新在庫



EU オーガニック認証 : Euro Leaf, Bioagricert



最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>

【セモラ】デュラム小麦の芯部分だけを使用

Spaghetтини NO.2 1.5mm

スパゲッティーNO2【テフロン・ダイス】

参考上代	1,300	商品コード	FASP15
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	24	在庫	完売
JAN	4595555184023	賞味期限	2026/5/15
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%トスカナ有機小麦

トスカナ産有機栽培小麦のみで人気の伝統的工房。低温下で練り、低温での長期乾燥ですが、マルテッリと異なり、テフロン・ダイスで成型しているので、ツルツとした現代的な食感を楽しめます。

Mezzafini Bio 1.9mm

メツァフィーニ・ビオ【テフロン・ダイス】

参考上代	1,300	商品コード	FASP19
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	残少
JAN	4595555184047	賞味期限	2027/4/17
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%トスカナ有機小麦

トスカナ産小麦のみで人気の伝統的工房。低温下で練り、低温での長期乾燥ですが、マルテッリと異なり、テフロン・ダイスで成型しているので、ツルツとした現代的な食感を楽しめます。

【セモラート】外皮を取り除き、胚芽、アリューロン層を含んだパスタ

"Semolato" Spaghetti no.5 Bio Cappelli 2.35mm〔紙装〕



セモラート・スパゲッティー no.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,700	商品コード	FAS523
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	14	在庫	出荷開始
JAN	8001397098054	賞味期限	2027/8/12
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カベツリ種

トスカナの古代小麦カベツリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン（外皮の一部、ふすま）を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Spaghettoni Toscani Bio Cappelli 2.75mm〔紙装〕

セモラート・スパゲッティーニ・トスカニ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,700	商品コード	FAST27
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	14	在庫	出荷開始
JAN	8001397098009	賞味期限	2027/8/11
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カベツリ種

トスカナの古代小麦カベツリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン（外皮の一部、ふすま）を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Penne Rigate Bio 100% Cappelli

セモラート・ペンネ・リガータ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,300	商品コード	FAPENR
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	出荷開始
JAN	8001397098443	賞味期限	2027/8/10
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カベツリ種

トスカナの古代小麦カベツリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン（外皮の一部、ふすま）を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Tortiglioni Bio 100% Cappelli

トルティリオーニ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,300	商品コード	FATRTL
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	出荷開始
JAN	8001397098399	賞味期限	2027/8/9
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カベツリ種

トスカナの古代小麦カベツリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン（外皮の一部、ふすま）を含むので栄養価が高く、消化も良い。

世界最高のイワシを使った無添加アンチョビ

FIRENZE | TOSCANA

ANCHOVY

Balena

バレーナ



▲150 年の歴史

イタリア語でクジラを意味するバレーナ。その高い品質でイタリア国内外のシェフからも絶大な人気を誇るアンチョビ・メーカーです。1870 年、チェーザレ・バレーナがフィレンツェで創業したアンチョビ専門店が、その始まり。その後、当時のバレーナのディストリビューターであったグウエラ家が引継ぎ、現在に至っています。

バレーナはアンチョビ・ペーストで人気を博し、その後、アンチョビ・フィレのオイル漬け等も製造しましたが、安価なスペイン産に押されて生産を一時中止していました。現在は 4 世紀振りにアンチョビ・フィレのオイル漬けを復活。コラトゥーラ（塩蔵アンチョビの上澄液）、更に、マグロのオイル漬け等も製造するようになりました。

『最高の素材を活かす為に創業者が開発したオイル、香料、防腐剤を使用しない作り方のアンチョビ・ペーストは唯一無二。150 年以上変わらない、独自の製法のお陰でアンチョビ本来の芳醇な香や繊細な味わいを楽しめます』

▲漁村の女性の手作業

アンチョビの素材はカタクチイワシ。同じ種の個体によって形成された群れで生活し、移動する群生魚で、世界中どの海にも生息している馴染み深い魚です。

『激しい潮の流れ、海底の隆起具合によるプランクトンの種類と豊富さ、そして、微気候による低い海水温度。最高のカタクチイワシが生息する全ての条件を持つと言われるのが北スペイン沖カンタブリア海域。カタクチイワシの女王です』

バレーナは、カンタブリア海域で漁獲されたカタクチイワシのみを使用。獲ったその日の内に、地元の女性達によって 1 匹 1 匹、全て手作業で丁寧に処理されます。魚体は小さく繊細なので機械は一切使わず、熟練の手作業が必須なのです。

新鮮なうちに正しく処理されたカタクチイワシは、大きな缶に手作業で並べられ、塩とカタクチイワシを交互に積み上げ、一定の圧力をかけながら数ヶ月間熟成させます。この過程で魚肉に塩が浸透し、同時に脂分と水分を除去して、旨味が凝縮するのです。※多くのアンチョビは安価に仕上げる為に冷凍のイワシを機械で捌きますが、これでは独特の匂いが残り、身は薄くなってしまいます。

その後、約 10 日間かけてオリーブオイルに漬け、何度かオリーブオイルを替えながら塩抜きをしていきます。アンチョビ・フィレのオイル漬け（ペーストも）に使われるのはカタクチイワシと塩、オリーブオイルのみ。こうして出来上がったアンチョビ・フィレのオイル漬けは豊かな風味で繊細な味わい、長い余韻を持っています。そのまま食べても美味しい世界最高峰のアンチョビです。

▲添加物、保存料なし

アンチョビ・フィレのオイル漬けは大振りのアンチョビを手作業で瓶に詰めていきます。瓶の外側だけ立派なアンチョビが並んでいるものが多い中、バレーナは外側から見えない内側のアンチョビも大きく立派です。アンチョビ・ペーストはこのフィレをすり身にし、使いやすいアルミチューブに詰めたもの。クリームや他の味付けはなされていませんのでオイル漬けと変わらない味わいです。

バレーナの製品は原料であるカタクチイワシ、塩、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルのみで作られた自然の美味しさ。添加物及び保存料等は一切使用していないのです。アンチョビ・フィレのオイル漬けは酸化を防ぐ為にオリーブオイルがたっぷりに詰められています。少しの衝撃や急激な温度変化で膨張し、オイルが漏れだす事がありますのでご注意ください。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





お得な大容量 65g



Pasta d'Acciughe "Balena"

【大容量】無添加アンチョビ・ペースト 65g

参考上代	750	商品コード	BLAP65
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	144	在庫	○
JAN	80031048	賞味期限	2026/12/27
メモ	保存料無添加, 100%オリーブオイル		

お得な大容量！65g

切り落とされた破片を使ったものではなく、フィレ・オリーブオイル漬けと同じアンチョビを保存料や調味料を一切加えずにチューブに詰めていますので、瓶詰めと同じ品質を楽しめます。



Filetti d'Acciughe all'olio di oliva

カンタブリア産アンチョビ・フィレ・オリーブオイル漬

参考上代	1,800	商品コード	BLAF10
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	24	在庫	○
JAN	80030997	賞味期限	2026/7/13
メモ	保存料無添加, 100%オリーブオイル		

スペイン、カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシを冷凍せず、生のまま、獲ったその日に塩漬けているので全く臭みがありません。厚みがあり、黒ずんでいないピンク色の魚体は最高品質の証です。



Filetti di Tonno all'olio di oliva

無添加マグロ・オリーブオイル漬

参考上代	2,200	商品コード	BLTU25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	○
JAN	8002420657729	賞味期限	2027/6/7
メモ	保存料無添加, 100%オリーブオイル		

うまい!!

キハダマグロを捕ったその日の内に蒸し、調味液に漬け込んで旨味を引き出しています。切り身の大きさに驚くでしょう。くず肉ではないので食べ応え抜群。もはやメイン料理です。



Colatura di Alici

コラトゥーラ・ディ・アリチ

参考上代	3,600	商品コード	BLAC10
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	10	在庫	出荷開始
JAN	459555184054	賞味期限	2028/1/31
メモ	保存料無添加		

最高品質と言われるスペイン、カンタブリア海域の大型で脂がのっているカタクチイワシを、捕ったその日に塩で漬け込み、3年以上熟成させて抽出します。強くない繊細な美味しさは唯一無二です。

CHECK

最高峰！カンタブリア海域

冷凍された小さなカタクチイワシが使われる事がほとんどのアンチョビ。バレーナではスペイン沖、カンタブリア海域の最高品質の「生のカタクチイワシ」を使用。海域によって肉の色や質が異なるカタクチイワシ。その最高峰と言われているのがカンタブリア海域なのです。荒く海水温の低い海で育ったアンチョビは肉の厚みがあり、脂分を多く含み、旨味が強いのです。それを獲った、その日の内に仕込むので、全く魚臭くないんです！驚きますよ！

ワインヴィネガーの常識を超える

ALBARETTO DELLA TORRE | PIEMONTE

ACETO

Cesare

チーザレ



▲美食家に愛されたレストラン

ピエモンテ、バローロから東へ 5km、人口 300 人の村、アルバレット・デッラ・トーレに、今も美食家達に語り継がれるレストランがありました。レストラン・デイ・カッチャトーリ。

シェフ、チーザレ・ジャッコネによる、このレストランは彼の控え目な人柄の為、ミシュラン等のレストランガイドの掲載を拒んでいたため目立つ存在ではありませんでしたが、地元はもとより世界の美食家達に愛された名店でした。

『チーザレ・ジャッコネは並外れた才能を持っている。常に常識外で新しいヴィジョンも持っている。彼の料理は非常に複雑であると同時にシンプルでもある。私は彼の料理を忘れることができないだろう』アメリカ NO.1 シェフ、トーマス・ケラーはチーザレの料理をこう評しました。

70 年代、チーザレはランゲの伝統的アチェート・ディ・ヴィノ（ワイン・ヴィネガー）を探しますが、見つかる事ができません。仕方なく、自分のレストランで使う為にアチェート・ディ・ヴィノを作り始めます。地元、ランゲ地方の伝統的なワイン。しかも、最高峰の造り手のワインを使い、何も加えず、地下セラーで熟成させた伝統的アチェートは、芳醇な香で旨味が強く、一般的なアチェートとは全く違うものでした。

▲料理を引き立てる

イタリアでは、多くのシェフが菜園や農園を持ったり、家禽を飼育したり、葡萄やオリーブを栽培したり、自分の手で料理の素材作りをするのが一般的です。その中でも地元のワインから手軽に作る事ができるアチェート・ディ・ヴィノは、シェフだけでなく、広く家庭でも親しまれていました。

『チーザレはあまりにも日常的な調味料とされてきたアチェート・ディ・ヴィノを料理の素材、また特にワインとの相性において重要な要素だと捉えていたのです。ランゲの恵まれた環境の中でバローロ、アルネイス、バルベラ等、それぞれのワインの特質を活かし、熟成させたアチェート・ディ・ヴィノを料理によって使いわけていました』

90 年代に入ると、チーザレは、伝統的アチェート・ディ・ヴィノが理解されていない事を嘆き、高級食材店、ワインバー、レストラン等への販売を開始します。チーザレが亡くなった今では、息子、オスカーが引き継ぎ、イタリア国内は勿論、世界各国、日本でもチーザレのアチェート・ディ・ヴィノは愛されています。

▲ノン・フィルター、熱処理もなし

アチェート・ディ・ヴィノは、この地方の伝統に則り作られます。地元の伝統的なワインから作る事は重要です。勿論、最高の造り手のワインを使います。ワインは、ゆづり桑の実やオーク、チェリーの古い樽に入れられます。樽をいっぱいにする事なく、空気と触れ合う状態のワインにマードレを加えて冷暗所で保管します。ほかに何も足しません。

『本来の風味を保つために、フィルター処理や熱処理等をしていませんので、瓶内では酵母が生きています。その為、あえて瓶は完全密閉されていません。また、瓶内に白っぽい浮遊物、または沈殿物が見かけられることがありますが、これは葡萄の皮および長期熟成によりヴィネガーの成分が析出したものです』

通常のヴィネガーと同じく、色々な料理の調理に使えますが、葡萄品種ごとの香や味わいの個性を活かして、料理の仕上げに一振りするだけで、料理に奥行きが出て、輪郭がはっきりしてきます。チーザレのアチェートは料理に格を与えてくれるようです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





Aceto di Vino da Roero Arneis

アチエート・ディ・ヴィノ・ダ・ロエロ・アルネイス

参考上代		商品コード	CEVA25
容量	250ml瓶入	サイズ	58×240mm
入数	6	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

ワインヴィネガーらしい活き活きとした酸味と爽やかな香。料理にスパイスを加えたい時や、締めを与えたい時に最適だと思います。生牡蠣やサラダなどのフレッシュな食材にも重宝します。



Aceto di Vino da Moscato

アチエート・ディ・ヴィノ・ダ・モスカート

参考上代		商品コード	CEVM25
容量	250ml瓶入	サイズ	58×240mm
入数	6	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

アロマティック品種らしい柔らかい風味が優しいヴィネガー。強過ぎない酸味なので、料理を下支えるような感覚で、どんな料理にも使えるオールマイティーなワインヴィネガーです。



Aceto di Vino da Barbera

アチエート・ディ・ヴィノ・ダ・バルベラ

参考上代		商品コード	CEVR25
容量	250g瓶入	サイズ	71×90mm
入数	12	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

Aceto di Vino da Barolo

アチエート・ディ・ヴィノ・ダ・バローロ

参考上代		商品コード	CEVB25
容量	250ml瓶入	サイズ	58×240mm
入数	6	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

バローロは酔いながらもバローロ。ヴィネガーの王様です。香も味わいも力強く、奥深いので料理の格を上げてくれるようなワインヴィネガー。少しでも仕上げに使うだけでも存在感が凄いです。



Aceto di Vino Bianco

アチエート・ディ・ヴィノ・ビアンコ

参考上代		商品コード	CECB50
容量	500ml瓶入	サイズ	58×240mm
入数	6	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

色々な品種が合わさった白ワインをベースにしたワインヴィネガー。白品種らしく少しアロマティックで繊細なヴィネガー。軽やかさがありませんので、どんな料理にも使える万能酢。



Aceto di Vino Rosso

アチエート・ディ・ヴィノ・ロッソ

参考上代		商品コード	CECR50
容量	500ml瓶入	サイズ	58×240mm
入数	6	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	酵母が生きているので敢えて密閉していません		

色々な品種が合わさった赤ワインをベースにしたワインヴィネガー。赤品種らしく少し重心が低めで広がりがあり、コクのある味わい。こちらも使い勝手が良いですが肉料理を連想させます。

CHECK

最高の素材を使って

チェーザレはバルトロ・マスカレッロ等、伝統的ワイン生産者と仲が良かったので地元、ランゲの伝統的生産者のワインを使って、マードレ以外何も加えず、何も引かず、にアチエートを作っています。品種ごとの個性を活かした唯一無二のアチエートです。料理の仕上げに一振りするだけで、料理に奥行きが出て、輪郭がはっきりしてきます。チェーザレのアチエートは料理に格を与えてくれるようです。一度使ったら止められないシェフ続出です。

現存するバルサミコ世界最古の造り手

MODENA | EMILIA ROMAGNIA

BALSAMICO

Giuseppe Giusti

ジュゼッパ・ジュスティ



▲現存する最古の造り手

アチェート・バルサミコの起源は古く、中世まで遡ります。モデナ一帯を支配していたエステ家の年代記に、1046 年に行われたローマ法王クレメンテ 2 世の戴冠式の様子が記されていて、そこにアチェート・プレスティージなる高価な酢が登場します。

この時代に、この特殊な酢が作られ、エステ家によって管理され、パリやモスクワを初めとする他の公国の国王や公爵らに贈物として贈られた他、モデナを中心とする上流階級の専有物として伝えられていたのです。

『ジュゼッパ・ジュスティは 1605 年、ジュゼッパとフランチェスコ・マリア・ジュスティにより、エミリア・ロマーニャ州モデナに創業され、17 世代続く老舗。1929 年にはサヴォワ公国王のヴィットリオ・エマヌエル 3 世によって王宮御用達に認められています。その後、今日まで 400 年以上の間バルサミコの伝統を守ってきた現存する世界最古の造り手なのです』

▲400 年前の熟成庫

1605 年から続いている彼等の歴史的なアチェタイア（熟成室）はイタリアに現存する最古のもです。この文化的、歴史的にも重要なアチェタイアは、以前はモデナを中心街の古い建物の中にありましたが、現在は郊外に移転し、保存されています。

世界で初めてバルサミコのレシピを書面で残したのもジュスティ家でした。この業績は歴史的に大変価値があると言われています。またその高い品質のバルサミコは王室や公爵への贈呈品としても重宝されてきました。400 年変わらぬ伝統的な製法で本当のバルサミコに今に残しています。

▲毎年違う材質の樽で熟成

『最高のバルサミコを作るには 3 つの要素が不可欠。質の良い葡萄を選別する能力。何世紀にも渡って使い込まれた樽。そして、じっくりと時間をかけて待つ事。どの要素が欠けても最高のバルサミコは生まれない』

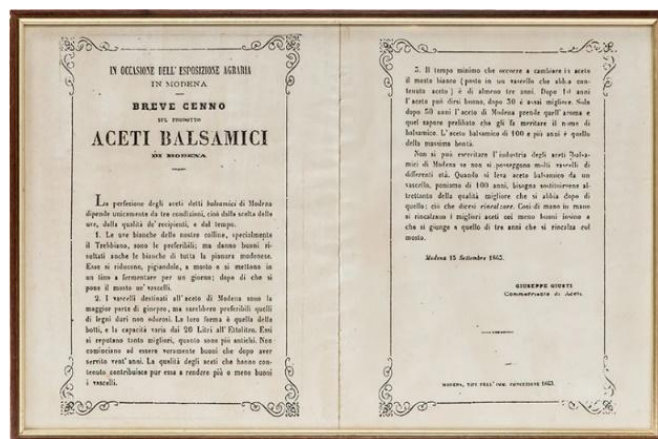
原料はトレビアーノというこの地方特産の白葡萄で、甘味が強いのが特徴です。バルサミコを作る為に最適な熟度を見極め収穫する事が大切。収穫後、直ぐに葡萄を潰し、麻袋に入れて自然に漉します。取出した葡萄ジュースを直ちに銅鍋に移し、細心の注意を払って半分まで煮詰めます。これを静置して、自然に冷まし、澱を取り除き、樽に移して熟成に入ります。

熟成中は、毎年材質の違う樽（樅、桑、栗、桜、ネズ等）に移し替える事で風味を増していきます（トラヴァーゾ）。このトラヴァーゾによる熟成工程が最もアチェート・バルサミコの特徴的で真似できないものなのです。熟成中、樽に吸収されたり蒸発したりして減量した分、一年ごとのトラヴァーゾの度に少しずつ小さな樽に移しかえられ、10 年から 15 年、長いものでは 100 年と熟成されます。

『ジュスティ家に伝わるレシピに従い、葡萄を選別し、銅鍋で煮詰め、代々受け継がれてきた伝統的樽で移し替えをしながら時間をかけて熟成。葡萄の選別も、古樽での長い熟成もジュスティ家しか出来ない仕事なのです』

YouTube『ヴィネガー・マスターの仕事』

<https://www.youtube.com/watch?v=1rj7ldqjekY>



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





Aceto Balsamico di Modena 1 Medaglia

アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ・1メダル

参考上代	2,600	商品コード	GIAB01
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	残少
JAN	8006911001107	賞味期限	2034/12/31
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】6年
軽やかで甘味は少なくフレッシュな酸味を味わえます。重過ぎないのでバルサミコの風味が欲しい時にどうぞ。



Aceto Balsamico di Modena 2 Medaglia

アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ・2メダル

参考上代		商品コード	GIAB02
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】8年
バルサミコらしい風味とコクが出てきて甘味も若干強くなります。価格と個性を考えると最も使いやすいバランス。



Aceto Balsamico di Modena 3 Medaglia

アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ・3メダル

参考上代	4,800	商品コード	GIAB03
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	残少
JAN	8006911001343	賞味期限	2027/3/31
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】8年
熟成期間は2メダルと同じですが原料となるモストコットが濃密なので4メダル以上の濃厚さを持ちます。



Aceto Balsamico di Modena 4 Medaglia

アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ・4メダル

参考上代		商品コード	GIAB04
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】10年
バルサミコに何を求めるかによりますが、3メダルと違い、濃厚さではなくストラクチャーや余韻が出てきます。



Aceto Balsamico di Modena 5 Medaglia

アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ・5メダル

参考上代		商品コード	GIAB05
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】12年
最高品質のバルサミコは成熟した酸味、まろやかな甘味、そして長く熟成したバルサミコにしかない旨味を兼ね備えます。



Aceto di Vino 25anni

アチエート・ディ・ヴィノ・25年熟成

参考上代	2,000	商品コード	GIAB25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	残少
JAN	8006911000087	賞味期限	2034/12/31
メモ	保存料無添加		

【熟成期間】25年
バルサミコのバランスを取る為の調整用の熟成酢だったものが製品化されました。熟成した酸味を気軽な価格で味わえるので大人気。

全て箱は付いていません

CHECK

世界最古の造り手

1605年、ジュゼッペとフランチェスコ・マリア・ジュスティにより、エミリア・ロマーニャ州モデナに創業され、17世代続く老舗。1929年にはサヴォワ公国王のヴィットリオ・エマヌエル3世によって王宮御用達に認められています。その後、今日まで400年以上バルサミコの伝統を守ってきた現存する世界最古の造り手。古い樽や伝統的製法は、もはや誰にも真似できないんです。

Frantoio del Grevepessa

フラントイオ・デル・グレーベペーサ



DOP 保護指定原産地認証



△トスカーナ固有品種の個性

1972 年、ワインで有名なキャンティ・クラシコ地区のグレーヴェ川沿いに小規模オリーブ農家 100 軒が集まって設立された協同組合の搾油所がフラントイオ・デル・グレーベペーサです。今では 180 を超すオリーブ農家が所属するまでに成長。年間 300,000 リットルのオリーブオイルを生産しています。

『工業化で失われていくトスカーナの伝統的オリーブオイルの本来の個性を守り、後世に残したい。そのためには良い生産環境を維持しなければなりません。高い品質、独特の風味、個性を守る事を目的に設立されました』

栽培されている品種は・・・

フラントイオ (トスカーナの主要品種でスパイシー)

モライオーロ (緑が濃くポリフェノールが多い)

ペンドリーノ (ジューシーで柔らかく安定した品質)

レッチャーノ (マイルドで華やかで強い香) 等

この地域の固有品種を主体に、一般的には知られていない品種まで多くの種類が存在しています。この搾油所に各オリーブ農家がそれぞれに収穫したオリーブの実を持ち寄って、搾り、持ち帰り、各農家の名前を冠したオリーブオイルとして販売しています。



△持ち込まれたオリーブの中から最も高い品質を厳選

『各農家から持ち込まれたオリーブの実の中で、一定の高い基準を満たして、この地域の特色を強く表現できていると認定されたオリーブを組合が買い取り、キャンティ・クラシコ地区の象徴的なオリーブオイルとして販売するものが、このキャンティ・クラシコ D.O.P.です』

高い基準を満たすオリーブとは、11 月中に手摘みで収穫した未完熟の状態で酸度が 0.1~0.2%のもの。このオリーブの実 100 k gからは 12~17 k g のオイルしか採れませんが、それ以降は熟すにつれて 20~25 k g ものオイルが採れるようになります。

しかし、このように完熟したものや、1 度木から落ちたものは、酸度を高めてしまうなどオイルに悪影響を及ぼすので使用しません。そして、この高い品質のオリーブの個性を最大限活かす為に、収穫後、直ちに冷水で冷やしながら搾り、その後、微粉や水分等を分離します。収穫から 24 時間以上経過すると一気に劣化が進むので 24 時間以内に圧搾が行われます。

△驚異の酸度 0.5%以下

『イタリアでは一番搾りであっても酸度が 0.8%以下でなければエクストラ・ヴァージンとは呼べないのですが、このキャンティ・クラシコ D.O.P. はそれより更に低い 0.5%以下を保っているのですから驚きです』

フラントイオ・デル・グレーベペーサのキャンティ・クラシコ D.O.P. エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルはトスカーナ特有のオリーブオイルの特徴を全て備えています。イタリア全土でオリーブオイルは造られますが、トスカーナのオリーブオイルの美味しさ、爽やかさ、香の充実度は格別。まさにトスカーナの伝統的味わいを味わえます。

爽やかな緑がかった香りに、ピリッとしたスパイシーな風味。重くなく、切れのよい後味は脂のある肉、そして野菜料理に最適。トスカーナの代表的な料理であるピステッカ・アツァ・フィオリエンティーナやリボリタに、このオリーブオイルをまわしかけただけで一気に味わいが締まり、完成度が高まるはずですよ。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！



Frantoio del Grevepesa

最新の在庫状況 : <https://inagakishoten.com/catalogue/>



DOP 保護指定原産地認証

Olio Extra Vergine di Oliva "Chianti Classico" 250ml

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル・キャンティ・クラシコ 250ml

参考上代		商品コード	FGEX25
容量	250ml瓶入	サイズ	
入数	12	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	収穫年 : 2023,2024 D.O.P認証		

トスカーナのオリーブオイルの特徴である苦味とスパイシーさが強烈！スパイシーさに緑豊かな香りが調和して切れの良い後味。まさにトスカーナのオリーブオイル！

Olio Extra Vergine di Oliva "Chianti Classico" 500ml

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル・キャンティ・クラシコ 500ml

参考上代	5,400	商品コード	FGEX50
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	6
JAN	8033945120016	賞味期限	2025/10/1
メモ	収穫年 : 2023,2024 D.O.P認証		

トスカーナのオリーブオイルの特徴である苦味とスパイシーさが強烈！スパイシーさに緑豊かな香りが調和して切れの良い後味。まさにトスカーナのオリーブオイル！

Olio Extra Vergine di Oliva "Chianti Classico" 750ml

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル・キャンティ・クラシコ 750ml

参考上代		商品コード	FGEX75
容量	750ml瓶入	サイズ	
入数	12	在庫	完売
JAN		賞味期限	
メモ	収穫年 : 2023,2024 D.O.P認証		

トスカーナのオリーブオイルの特徴である苦味とスパイシーさが強烈！スパイシーさに緑豊かな香りが調和して切れの良い後味。まさにトスカーナのオリーブオイル！

CHECK

トスカーナの個性そのもの！

使われるオリーブは 11 月中に手摘みされた未完熟の酸度 0.1～0.2 のものだけ。それ以降のものは、収量は増えますが酸度が上がってしまうので使いません。この最高品質のオリーブを冷水で冷やしながらかき混ぜて温度を上げずに搾汁したものが、このオリーブオイル。爽やかな緑がかった香りに、ピリッとしたスパイシーな風味と苦みが残る。重くなく、切れのよい後味、スパイシーさはまさにトスカーナ！

イタリア最高のトマトを贅沢な瓶詰めに

MAREMMA | TOSCANA

TOMATO

Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ/ファミリア・チャルロ



EU オーガニック認証：Euro Leaf, ICEA



▲1989 年から有機栽培

1952 年、ドナート・チャルロがトスカーナ州リヴォルノ県の小さな村、チェチーナでトマト農園を始めたのがベルフィオーレの始まりです。当時、景気が悪かったイタリア。特に農業は儲からない時代で、多くの農家が廃業、フィレンツェに働きに出て行きました。

父、ドナートも農業に危機感を覚え、自分達のトマトをチャルロ家に代々伝わるレシピを使って瓶詰めに仕上げる工場を設立。素材本来の香りと味を、しっかり感じさせる缶詰はすぐに評判となりました。

『1989 年には自社農園は勿論、トマトの仕入れ先も全て有機栽培に変更（ユーロリーフ/ICEA ビオロジコ認証取得）。商品に使われるハーブやその他の野菜に関してもほぼ全てが有機認証を得ています』

その後、ドナートは亡くなりましたが、父の遺志を引き継ぎ、3 人の娘、シメネッタ、エミリアーナ、アントネッラ、そして母親、レンツァが引き継ぎ、商品はカルチョーフィやピクルス、バジルペースト、ジャムまで増え、現在に至ります。

▲トマトの最適地、マレンマ

トマトソースの瓶詰めは、とてもシンプル。だからこそ、素材が重要。ベルフィオーレの南、海沿いのマレンマ地区のトマトはイタリアでも最高品質と言われています。この地域の有機栽培のトマトのみを使用します。

マレンマの肥沃で水捌けの良い土壌、長い日照時間と少しの乾燥、昼夜の寒暖差はトマトにとって最高の条件。肉厚に生育し、糖度、酸度とも高い状態で標高の低い畑から順に収穫していきます。

『最も重要なのはトマトの品質ですが、生産地に隣接していることで、収穫してから素早く加工、瓶詰めする事ができます。トマトの理想郷、マレンマの有機栽培トマトを 24 時間以内に加工、瓶詰めするので香も味も他とは全く違うのです』

効率性や均一性を重視した商品は作りません。友人達の有機栽培農園から仕入れた野菜を使い（加工品は使いません）、トスカーナのエキストラ・ヴァージンオイルのみを使って仕上げています。

▲チャルロ家に伝わるレシピ

有機栽培で育てられた野菜は香りが豊かで味わいも濃い。香、フレッシュさを活かす為には手早さが重要です。完全に熟した野菜を手で収穫後、直ぐに洗浄。手作業で選別していきます。その後、ジュース、ダイスカット、そしてトマトソースに加工します。

『全工程は香、フレッシュさを維持する為に低温下で行われます。バジルは自家菜園で栽培されたものを直前に収穫して加えます。チャルロ家に伝わる昔ながらのレシピによる素朴で華やかなトマトソースです』

トマトソース

収穫した、その日に工場に運び、手作業で選別。水洗いされ、香を損なわないよう低温でカット、できるだけ短い時間で煮込まれ、熱いうちに裏漉しされます。原材料は有機栽培トマト、塩、そしてレンツァが育てたバジルのみ。

ダイスカットトマト

収穫した、その日に工場に運び、手作業で選別。一切痛みのないものを厳選し、水洗い、カットして、バジルを加えただけ。ダイスカットトマトのフレッシュな風味を損なわないよう、あまり加熱しないものにお使い下さい。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





選べる2サイズ!



Le Salse del Cuore "Passata di Pomodoro"

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ (340g)

参考上代	690	商品コード	FCPP34
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12×2	在庫	○
JAN	8022764000197	賞味期限	2028/9/30
メモ	EUオーガニック認証: Euro Leaf, ICEA		

うまい!!

【原材料】

トマト果汁、バジリコ、海塩

※最高品質と言われるマレンマ産有機トマトのみ。

※12個×2 = 24個で出荷可能。

Le Salse del Cuore "Passata di Pomodoro"

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ (690g)

参考上代	980	商品コード	FCPP69
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12×2	在庫	出荷開始
JAN	8022764000029	賞味期限	2027/9/30
メモ	EUオーガニック認証: Euro Leaf, ICEA		

うまい!!

【原材料】

トマト果汁、バジリコ、海塩

※最高品質と言われるマレンマ産有機トマトのみ。

※12個×2 = 24個で出荷可能。



Le Salse del Cuore "Rugiadosa"

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ (果肉入)

参考上代	940	商品コード	FCPR54
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12×2	在庫	○
JAN	8022764000027	賞味期限	2026/9/30
メモ	EUオーガニック認証: Euro Leaf, ICEA		

【原材料】

トマト果汁、トマト果肉、海塩、バジリコ

※最高品質と言われるマレンマ産有機トマトのみ。

※12個×2 = 24個で出荷可能。



Le Salse del Cuore "Bruschetta"

マレンマ産ダイスカットトマト (食塩添加なし)

参考上代	720	商品コード	FCPB34
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12×2	在庫	残少
JAN	8022764000067	賞味期限	2026/9/30
メモ	EUオーガニック認証: Euro Leaf, ICEA		

【原材料】

トマト果肉、バジリコ

※最高品質と言われるマレンマ産有機トマトのみ。

※12個×2 = 24個で出荷可能。



Capperi all'Aceto 85g

パンテリリア産ケーパー酢漬け 85g

参考上代	1,100	商品コード	FCCA85
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	24	在庫	残少
JAN	4595555184078	賞味期限	2025/12/31
メモ	最高品質と言われるパンテリリア産のみ		

【注】蓋に傷有り。ご了承下さい。

【原材料】

ケーパー、ヴィネガー

※最高品質と言われるパンテリリア産ケーパーのみ。



Capperi all'Aceto 180g

ケーパー酢漬け 180g

参考上代	2,200	商品コード	FCCA18
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	○
JAN	4595555184085	賞味期限	2026/12/31
メモ	最高品質と言われるパンテリリア産のみ		

【注】蓋に傷有り。ご了承下さい。

【原材料】

ケーパー、ヴィネガー

※最高品質と言われるパンテリリア産ケーパーのみ。



Capperi al Sale

ケーパー塩漬け

参考上代	2,200	商品コード	FCCS13
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	○
JAN	4595555184092	賞味期限	2027/12/31
メモ	最高品質と言われるパンテリリア産のみ		

【注】蓋に傷有り。ご了承下さい。

【原材料】

ケーパー、海塩

※最高品質と言われるパンテリリア産ケーパーのみ。

何も足さない、純度 100%の蜂蜜

TERMINI IMERESE | SICILIA

Giuseppe Coniglio

ジュゼッパ・コニーリオ

HONEY



EU オーガニック認証：Euro Leaf, PIZZOFREE



▲蜜蜂と共に移動

近年、自然環境の変化や市街地化の影響で蜂蜜の採取量が減っています。その影響で純粋な蜂蜜は減り続け、水飴を足した加糖蜂蜜や精製蜂蜜が増えています。このような環境の中、ジュゼッパ・コニーリオは自然農法の農家と提携し、シチリア中を蜂と共に移動しながら、果実の受粉を助け、蜂蜜を採取しています。

『**農薬で管理された植物ではなく、自然農法で育てられた植物の花は香も強く、個性的。その花蜜から出来た蜂蜜は、コニーリオの家族のみで手作業で瓶詰めされます。添加物は一切なし。純度 100%の蜂蜜です**』

一般的な蜂蜜に加えられている添加物は意外と多いのです。ヘクテン、ブドウ糖、異性化糖、水飴、香料ビタミン、ローヤルゼリー、これら全ては蜂蜜への添加が許されていますが、本当に香が強く、凝縮していれば必要ないのです。

1983 年から蜂蜜作りを開始したジュゼッパ・コニーリオ。本物の蜂蜜を守り続けているコニーリオは料理人や好感度の人々の間で有名。蜜蜂が生きられる自然環境を維持する事を最優先にしながら、本物の蜂蜜を今に残しています。彼の全ての蜂蜜は AIAB による有機認証を得ています。

▲自然農法の花蜜でない

蜜蜂は花蜜を口内に取り込み、蜜胃に溜め込み、巣に戻ると蜜蜂同士、口移しで花蜜を巣房に貯蔵します（多少の花粉も混じる）。この時、下咽頭線から分泌される酵素で花蜜は蜂蜜へと変化します。

『**暖かい巣房で熟成され、60%あった水分量は 20%程度まで減り、凝縮した蜂蜜が出来上がります。蜂蜜は花蜜が蜜蜂の酵素で変化しただけの天然の蜜なのです。だからこそ、ジュゼッパ・コニーリオは自然栽培の花蜜に拘るのです**』

水飴を足した加糖蜂蜜は蜂蜜本来の香が薄く、高温で煮詰めた精製蜂蜜は、あまりの高温で蜂蜜内の酵素が破壊されてしまいます。ジュゼッパ・コニーリオの蜂蜜は純正蜂蜜であり、採取した蜂蜜に水飴は勿論、一切の保存料等も添加していません。

▲花の個性を感じる楽しみ

イタリア南端、アフリカ大陸の影響を受けるシチリア島は、その温暖な気候から一年を通じて様々な種類の花が咲き、自然に恵まれています。蜂蜜が採れるものだけでも ピワ、オレンジ、レモン、みかん、タイム、クローバー、サボテンがあります。

『**それぞれの花の咲く時期に、天然の花から蜜蜂が花蜜を集め、蜜蜂の体内の酵素で蜂蜜を作り出し、濃密な蜂蜜が完成します。それぞれの花蜜の香や味わいは異なる為、また、花粉も多少混入する事で蜂蜜は、その花の香と味わいを持つようになる**』

特にシチリアのオレンジは有名で、果肉がオレンジ色というより真っ赤。強い柑橘の風味と少し苦みを感じるようなフレッシュさを持った蜂蜜を生み出します。甘さだけでなく、柑橘の爽やかさが癖になります。

ピワの蜂蜜はシチリアでもパレルモだけのもの。これはパレルモ周辺に沢山のピワ畑があるのと、花の時期が冬で、その時期は他には何も花が咲いていない為、純度の高いピワの蜂蜜が採取できるのです。

栽培されたものではなく、自然の中で育ったレモン、アカシア、クリ、クローバー等の色々な風味を持った蜂蜜は、その香や味わいの個性に合わせて色々な食材に合わせられます。開封後も密封しておけば風味が落ちる事はありません。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめた。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！





EU オーガニック認証：Euro Leaf

| PRICE LIST |

Giuseppe Coniglio

最新の在庫状況：<https://inagakishoten.com/catalogue/>



最新在庫



Miele di Limone da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・有機栽培レモン

参考上代	1,800	商品コード	CNML25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	○
JAN	8006582000140	賞味期限	2027/4/30
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

有機栽培のレモン畑から採取された蜂蜜はレモンらしい爽やかさ、キレを感じさせる香は爽やかに感じるはず。癖のない軽やかさはどんな料理にも使いやすい。



Miele di Arancia da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・有機栽培シチリアオレンジ

参考上代	1,800	商品コード	CNMO25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	○
JAN	8006582000119	賞味期限	2027/4/30
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

うまい!!

シチリアと言えばブラッドオレンジ！柑橘系の爽やかな香ですが、レモンよりも熟度を感じさせます。オレンジ特有の南国的な香、強い甘みが特徴的。肉料理とも相性が良い。



Miele di Acacia da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・有機栽培アカシア

参考上代		商品コード	CNMA25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	
JAN		賞味期限	
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

アカシアは穏やかで柔らかく、少し癖のある香で、まったりとした独特の風味があります。果糖の割合が多い為にサラッとした後口です。心地良い風味は癖になります。



Miele di Timo da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・自生のタイム

参考上代		商品コード	CNMT25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	
JAN		賞味期限	
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

タイムは畑で栽培されているものではなく、自生しているタイムなので、その周辺の他の草木の蜂蜜も混じっています。夏場のタイムが一番香が出ている時に採取される、まさに天然の蜂蜜。



Miele di Sulla da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・自生のクローバー

参考上代		商品コード	CNMT25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数		在庫	
JAN		賞味期限	
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

少し透明感があり、さらさらとした舌触りが特徴。甘みは強いが、クセがなく、さっぱりとした後味はどんな料理にもよく馴染みます。



Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・有機栽培クリ

参考上代	1,800	商品コード	CNMC25
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	12	在庫	残少
JAN	8006582000249	賞味期限	2027/4/30
メモ	EUオーガニック認証：Euro Leaf		

最も癖があるクリの蜂蜜。重厚でローストしたナッツや焼き栗のような香ばしさが独特。そば粉のクレープやチーズに添えると最高なんです！

CHECK

純度 100% ! 香も味も超個性的

ジュゼッペ・コニーリオは自然農法の農家と提携し、シチリア中を蜂と共に移動しながら、果実の受粉を助け、蜂蜜を採取しています。農薬で管理された植物ではなく、自然農法で育てられた植物の花は香も強く、個性的。その花蜜から出来た蜂蜜は、コニーリオの家族のみで手作業で瓶詰めされます。添加物は一切なし。純度 100%の蜂蜜です。