

稲垣商店 最新ワインリスト

出荷ロット【契約店様】バラ混載12本 ※レストラン様への直送もOK!

ご注文はメールでお願いします: info@inagakishoten.com

PROSECCO

Marsuret (マルスレット)

PIEMONTE

Giovanni Canonica (ジョヴァンニ・カノニカ)
Giuseppe Rinaldi (ジュゼッペ・リナルディ)
Bosco Pierangelo (ボスコ・ピエランジェロ)
Giuseppe Mascarello (ジュゼッペ・マスカレッロ)
Giacomo Conterno (ジャコモ・コンテルノ) **PRE-ORDER**
Rivella Serafino (リヴェッラ・セラフィノ)
Cardelli Danillo (カルデッリ・ダニッロ)
Cascina Val del Prete (カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ)
Cascina Iuli (カッシーナ・イウリ)
Summer Wolff (サマー・ウルフ)
Cascina Roera (カッシーナ・ロエラ) **PRE-ORDER**
La Raia (ラ・ライア)

TRENTINO ALTO ADIGE

Pojer e Sandri (ポイエレ・サンドリ)

LIGURIA

Terrazze Singhie (テラツツエ・シングィエ) **NEW**

LOMBARDIA

Antonio Panigada (アントニオ・パニガダ)

VENETO

Filippi (フィリッピ)
Ca la Bionda (カ・ラ・ビオンダ)

TOSCANA

Bacchereto (バックレート)
Fattoria Ambra (アンブラ) **NEW**
Santa10 (サンタ・ディエチ)
Ranchelle (ランケッレ)

LAZIO

Marco Colicchio (マルコ・コリッキオ)

SICILIA

Il Mortellito (イル・モルテッリート)
Lamoresca (ラモレスカ)
COS (コス)

Marsuret

マルスレット

毎月瓶詰め、毎月入港！最もフレッシュなプロセッコ

シャルマ方式のプロセッコはボトリング後6ヶ月までが一番美味しいと言われています。それ以降は酸化して香を失っていくのです。ですから、いかに早く日本に運ぶかが重要。マルスレットでは毎月ボトリングして毎月日本へ運びます。だから常にボトリング後3ヶ月の美味しい状態！白桃の香がしますよ。また、本業は葡萄栽培農家なので、収穫量の半分以上は葡萄の段階で大手プロセッコ・メーカーに販売してしまいます。収穫の段階で選別した良い葡萄だけで造られているからマルスレットは安くて美味しいのです！

Prosecco/Veneto

生産者情報

PDFをクリック

【安定供給】



PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	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	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドッピアデーネとの堺、トレヴィゾ側にいる自社畑の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気で優しくプレス。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	プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ 最高にフレッシュで、現地で飲んでる感じに近い。グレアらしい白桃のような優美な香が感じられます。「プロセッコらしさ」が欲しい人には、このキュヴェが1番です。カジュアルな上質。常温保存禁止！（2025/08）	JAN:8052439180077			
MSLABR	Prosecco Treviso "L'Ars" Brut プロセッコ・トレヴィゾ・ラルス・ブリュット	○	NV	泡白	750	2,500	在庫有
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を残しながら、少しでも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	大人の三ツ矢サイダー 残糖が少し減るだけで垂直性が出てきて、香も爽やかなニュアンス。レストロのふくよかな美味しさよりも食前酒らしい清涼感と胃を刺激し、食欲を増進させるようです。大人の三ツ矢サイダーです！（2025/08）	JAN:8052439180138			
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スベリオレー・ヴァルドッピアデーネ・サン・ボルド・ブリュット	◎	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT】残糖11g/l フラッグシップワイン！グレアに少し土着品種のヴェルディソーが混ざる。ヴァルドッピアデーネ北東の自社畑。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	熟した白桃感が最も強く出ています ヴァルドッピアデー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？かなり長い余韻。完成形ですね。完璧！（2025/08）	JAN:8052439180183			
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スベリオレー・ヴァルドッピアデーネ・アモレル・エクストラ・ブリュット	○	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖4g/l グレア種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピアデー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。AMOLER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ます。	今の状態	シャンパーニュよりドライ グレアの桃系の香はありますが、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。ヴェルディン種はグリーンな感じや苦味を与えるので、爽やかに感じるはず。食中にも負けない複雑性。（2025/08）	JAN:8052439180589			
MSSL23	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スベリオレー・ヴァルドッピアデーネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	○	2023	泡白	750	3,200	残少
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT NATURE】残糖0g/l メトド・アンセストラレ。澱はそのままボトルに残しています。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	澱入り！澱のクリーミーさが楽しい グレア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。最初は澱の影響がなく爽やかで超ドライ。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！（2025/08）	JAN:8052439180701			

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ

ジャンフランコ・ソルダーラからの紹介

ジャンフランコ・ソルダーラやヨスコ・グラヴネルが「カノニカこそが本物のバローロ」と言い、リナルディ、ジャコモ・コンテルノも揃ってカノニカのワインを高く評価しています。家の半地下にある醸造所でスラヴォニアオークの大樽で熟成。野生酵母のみ。バローロ村の繊細さ、上品さの意味を今に伝える伝統派バローロ。近年では奥さんの実家グリンツァーネ・カヴール村の葡萄を使って非常に珍しいバローロ・グリンツァーネ・カヴールも造っています。他のどの生産者とも似ていないカノニカのバローロ。

Barolo/Piemonte

〔予約販売〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	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		完売
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	JAN:4595555184429				
CABP21	Barolo "Paigallo" バローロ・パイアガッロ		2021	赤	750		完売
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	JAN:4595555184436				
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール		2021	赤	750		完売
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	JAN:4595555184443				

Bosco Pierangelo

ボスコ・ピエランジェロ

ポイオロ畑は繊細で細く長い余韻

ラ・モッラ村の、すぐ東側にあり、ロッケ・デッラ・ヌンツィアータとブルナーテに挟まれた位置にある「ポイオロ」を所有する家族経営の造り手。ポイオロの繊細で上品な味わいを活かす為に伝統的スラヴォニア大樽での長期マセラシオンを行っています。こんなにも美しいバローロが残っていたんですね。

Barolo/Piemonte

〔現在庫で終売〕

BOSCO
PIERANGELO

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
BOBL19	Barolo "Boiolo" バローロ・ポイオロ	◎	2019	赤	750	12,000	残少
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 標高は中程度で、ブルナーテほどの急斜面ではなく緩やかな斜面で少し入り組んでいます。粘土と砂の混合土壌で下部は特に粘土が多い。青みのあるタンニンと軽めのボディ感があり、隣接するロッケ・デラヌンツィアータやブルナーテとは対照的です。	今の状態	2019は完璧！ 隣接する特級畑と比べれば劣りますが、2019年の恩恵を受けて、軽めながら繊細で美しいバローロに仕上がっています。ブルナーテやデッラヌンツィアータとは違い、はかなさや美しさが個性です。(2025/10)				

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ

故ベッペ・リナルディの意志を継ぐ2人の娘

伝統的バローロの中でも強烈な個性を放ち、独自の世界観を持つジュゼッペ・リナルディ。ナチュラル、伝統的だとかではなく、それ以上にバローロというワインの奥深さや感覚的な素晴らしさを味わえる数少ないワイン。理知的で少し気難しかったベッペは2018年に亡くなりましたが、2人の娘マルタとカルロッタが父の意志をつぎ、ワイン造りを小計しています。バローロ・トレ・ティン、カンズピ・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によるもの。

Barolo/Piemonte

〔1月予約受付開始〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RIBA24	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ		2024	赤	750		2月予定
栽培醸造		今の状態	JAN:4595555184665				
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750		2月予定
栽培醸造		今の状態	JAN:4595555184672				
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン		2021	赤	750		2月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo カンズピ・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度を超えなよ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	JAN:4595555184689				
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア		2021	赤	750		2月予定
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度を超えなよ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	JAN:4595555184696				

RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ	2021	赤	750	2月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo «フ・モツフ»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度を超えなるとよんら水で冷却する。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	JAN:4595555184702		

Giuseppe Mascarello


ジュゼッパ・マスカレロ

伝統的バローロの異端児、モンブリヴァート単独所有

1881年創業。伝統的バローロと言えば必ず名前が挙がる老舗。醸造所はバローロエリア外のモンキエーロにありますが歴史的生産者の為、例外としてバローロエリア外での醸造を許されています。製氷所だった建物で発酵時の温度が低い為、他のバローロより色調が薄く、梅のような独特の風味を持っています。カステリオーネ・ファレットにあるモンブリヴァートは彼等のモノポールで球体のあ味わいとも評される完成形バローロ。


Barolo/Piemonte

【予約販売】



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GMBM19	Barolo "Monprivato" バローロ・モンブリヴァート	今の状態					調整中
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ヶ月熟成してからボトリング。	今の状態				JAN:	
GMD022	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	今の状態					調整中
栽培醸造	【品種】Nebbiolo	今の状態				JAN:	

Giacomo Conterno


ジャコモ・コンテルノ

バローロの頂点モンフォルティーノ

1920年に初代ジャコモがカンティーナ・ジャコモ・コンテルノをモンフォルテ・ダルバに設立。それ以前は自家醸造したワインを経営する居酒屋で提供していました。今ではバローロの頂点に立つ特別な造り手にまで成長しました。トップキュヴェのモンフォルティーノは伝統的バローロの最高傑作と言われ、強固でスケールの大きな味わいは、どこか貴族的で飲み手を圧倒する気品に満ちています。2004年にはアリオーネ、チレッタを取得。ガッティナラの生産も開始。


Barolo/Piemonte

【予約受付中】



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GCBA23	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラー・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ	今の状態	2023	赤	750	17,500	予約受付
栽培醸造	【品種】Barbera フランチャに1974年に植えられた樹齢50年以上の樹。10月初旬に収穫して野生酵母のみで発酵。温度管理なしで最高温度は30度程度まで上がる。2週間マセラシオン。その後、ストッキングー大樽で2年間の熟成を経て瓶内熟成6ヶ月。残糖は完全になし。	今の状態				JAN:4595555184719	
GCBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ	今の状態	2021	赤	750	58,000	予約受付
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 標高400m、南西向き、樹齢は50年以上。砂岩を含む石灰泥灰岩質土壌。収穫された葡萄（35キントリ/ha）は温度管理なしで約4週間かけて木樽で醗酵します。その後、ストッキングー大樽で3年間の熟成を経て瓶内熟成1年間。残糖は完全になし。	今の状態				JAN:4595555184726	
GCBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローロ・リゼルヴァ・モンフォルティーノ	今の状態	2019	赤	750	168,000	予約受付
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 1974年植樹フランチャ畑（南西向き）と1968年植樹アリオーネ畑（南向き）。どちらも標高は400m程度で活性化した石灰質と砂岩、粘土の混合土壌。野生酵母のみで発酵。温度管理はせず、最高温度は35度。4週間のマセラシオン。5年間大樽、1年間瓶内で熟成。	今の状態				JAN:4595555184733	

Rivella Serafino


リヴェッラ・セラフィーノ

ナチュラルでも伝統的であるべき

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。バルバレスコの銘家、セラフィーノ一族で、弟ガイド・セラフィーノは長くガヤの醸造超を務めていた事でも有名。リヴェッラ・セラフィーノは奥様と2人で自然を尊重した葡萄栽培と、出来る限り人為的介入をしないワイン造りに拘り、所有するモンテステファノ畑の上部に住みながらワイン造りを続けています。モンテステファノは陰影があり、深みを感じさせる畑です。非常にテンションが高く、輪郭のはっきりしたワイン。


Barbaresco/Piemonte

【1月予約受付開始】



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RVBC21	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテステファノ	今の状態	2021	赤	750	2月予定	
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				JAN:4595555184740	

RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2023	赤	750	2月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo モンテステ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（サマージュードキャップ）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	JAN:4595555184757		

Cardelli Danillo

カルデッリ・ダニッロ

ランゲの地酒的美味しさ

ピエモンテでは珍しく2012年に創設された新しいカンティーナ。畑はアルバレット・トルレ村に位置しており、この地域はドルチェットで高名だったのですが、ハーゼルナッツ栽培に取って代われ、近年葡萄畑は減少していました。伝統的醸造で地酒的ピエモンテワインを醸す貴重な存在です。

Langhe/Piemonte

〔現在庫で終売〕



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CDCO23	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	今の状態					完売
栽培醸造	【品種】Dolcetto	今の状態	JAN:0				
CDBA21	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	今の状態	2021	赤	750	4,200	残少
栽培醸造	【品種】Barbera	今の状態	JAN:				
CDLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	今の状態					完売
栽培醸造	【品種】Nebbiolo	今の状態	JAN:0				

Cascina Val del Prete

カッシーナ・ヴァル・デル・プレーテ

バルバレスコと同じ青色マール土壌を持つロエロ

ロエロでもバルバレスコに近い北東部ブリオッカ村に位置。土壌は青色マールで砂質は少ないのでロエロの典型的なスタイルとは違い、少しバルバレスコにも似た骨格のあるネッビオーロになります。2010年には息子ジュゼッペに世代交代し、父親の有機栽培から、更に進化し、福岡正信の不耕起を採用。下草を伸ばし、周囲の森の自然と共存させています。葡萄自体が強くなった事で、醸造面も、よりシンプルに変更。バリックは廃棄され、セメントタンクでの発酵、スラヴォニア大樽での熟成に切り替わっています。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

生産者情報

PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VPPR24	Rosso "Prete Rosso" ロッソ・プレテ・ロッソ	今の状態	2024	赤	750	3,900	完売
栽培醸造	【品種】70%Nebbiolo, 25%Barbera, 5%Arneis 土地や品種を理解する為に試している新しいキュヴェ。テロワールと言うより昔のテーブルワインを表現している。白葡萄も混ぜ、黒葡萄は短いマセラシオンで自然発酵。収穫時期は他のワインと同じなので葡萄の個性はしっかりある。	今の状態	生産者の家飲み用 5%の白葡萄（アルネイス）の存在が意外と大きくて、ネッビオーロの骨格やバルベラの密度感よりもアルネイスの空気感が強く、飲む度に体が楽になるよう。（2025/09）				JAN:4595555184474
VPRB22	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ	今の状態	2022	赤	750	4,900	在庫有
栽培醸造	【品種】Nebbiolo ミケ・クローン主体の畑、房が小さく詰まっていて色調が濃いのが特徴。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日以上とロエロとしては非常に長い。セメントタンクで16ヶ月間熟成後、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	ミケの垂直性と力強いタンニン ミケ・クローン主体なだけに凝縮感が強く、色調も濃い。カシスや黒系果実から始まり垂直的。ヴィーニャ・ディ・リモと比べると若々しい澁刺とした味わいで輪郭がはっきりしているのが特徴。（2025/09）				JAN:4595555184504
VPRV22	Roero Rosso "Vigna di Limo" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リモ	今の状態	2022	赤	750	6,000	残少
栽培醸造	【品種】Nebbiolo ランピア（房が長く、果皮が厚い）が主体の古い畑で色調は淡いが、余韻が複雑。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日以上とロエロとしては非常に長い。セメントタンクで16ヶ月間熟成後、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	ランピアの水平的で滲む余韻が長い ラ・モッラ村のバローロのようにアタックではなく、じんわりと滋味深い、滲むような広がり方の余韻を持っています。開けたてより、少し時間が経ってからのの方が、より個性を発揮します。（2025/09）				JAN:4595555184511
VPBS24	Barbera d'Alba "Serra de' Gatti" バルベラ・ダルバ・セッラ・デ・ガッティ	今の状態	2024	赤	750	3,600	残少
栽培醸造	【品種】Barbera セッラ・デ・ガッティの丘にある畑のバルベラ。南東向きで樹齢30年程度の若い畑なので、フレッシュで活き活きとした果実が特徴的。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。	今の状態	フレッシュなバルベラは陽気で澁刺 ジュシーで緻密！バルベラらしい躍動感のある酸味が健康的でストレートに伝わってきます。余計なものを感じさせない裸のバルベラの明るく健康的な美味しさは嫌いな人がいないでしょう。（2025/09）				JAN:4595555184481
VPBC21	Barbera d'Alba Superior "Carolina" バルベラ・ダルバ・スーペリオレ・カロリーナ	今の状態	2021	赤	750	5,900	在庫有
栽培醸造	【品種】Barbera 樹齢70年以上の畑（樹勢弱く、房が小さく果実も小さい）。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。大樽で24ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。マール土壌のバルベラは複雑性が出る（粘土はストレートで酸が強い）。	今の状態	古い樹でしか味わえない滋味深さ 樹齢の高さが効いています。ジュシーさはなく、少しひなびた老練な味わい。アタックではなく、中盤から後半にかけて旨味やふくらみが出てくるので、バルベラというよりもネッビオーロのよう。旨い！（2025/09）				JAN:4595555184498
VPRA24	Roero Arneis "Luèt" ロエロ・アルネイス・ルエット	今の状態	2024	白	750	3,400	完売
栽培醸造	【品種】Arneis PHが高くアルカリ性寄りの粘土質に砂質が混じっている特殊な土壌。東→西向きのコロッセオ状の畑。アルネイスは単純にならないよう30%分の果皮を3日間漬け込んで発酵。4日目には果皮を引き抜いて発酵を続ける。翌春にボトリングして瓶熟成。	今の状態	砂地のアルネイスより大人っぽい フルーツよりもミネラルや酸の真っすぐさを味わうワイン。アルネイスのアロマティックさは抑えられているので、押しつけがましくなく、食事の邪魔をしません。砂地のアルネイスとは、ちょっと違う大人のアルネイスです。（2025/09）				JAN:4595555184450

VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッツァーロ	△	2024	白	750	4,200	在庫有
栽培醸造	【品種】Arneis PHが高くアルカリ性寄りの粘土質に砂質が混じっている特殊な土壌。東から西向きのコロッセオ状の畑。3日間マセラシオンしながら古い仏バリックで発酵。7ヶ月間シュール・リー状態で熟成してからボトリング。	今の状態	少し熟成させてから飲みたい JAN:4595555184467 アルネイスらしいかどうかは別として、マセラシオンした白の悪い部分（過度な重さや苦味に支配される）がなく、果実の甘味と酸味、ミネラル感がバランスする。今も美味しいですが、少し熟成したら凄そう。（2025/09）				

Cascina Iuli

カッシーナ・イウリ

北モンフェラートのドリンカビリティ

北部モンフェラートはポー川に近いので砂を含む堆積土壌で気温も南部より低め。その影響でワインは香味成分が多く、軽やかでアルコール度数も南部ほど上がりません。カッシーナ・イウリはこの土壌に合わせて重厚感ではなく、飲み心地の良さ、楽さを感じるワインを目指します。このテロワールはピノ・ネロ、バタウチャット、グリニョリーノ等の繊細さを個性とする品種にも非常に相性が良い。カンティーナ前の一枚畑は1度も農薬が使用された事ありません。

Monferrato/Piemnte

〔安定供給〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	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	3,200	在庫有
栽培醸造	【品種】Barbera 若い畑のバルベーラ中心。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	揮発酸高めで閉じている状態… JAN:8052400330005 入港後、落ち着いてきたら少し締まった印象で、今は果実が隠れ気味で酸しきやドライさが前面に出ています。薄っすらとタンニンも感じて酸も揮発酸が強めなので、少し時間が経ってからの方が美味しいかも。（2025/08）				

CITD23	Ta-Da! タダ	△	2023	白	750	4,900	残少
栽培醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バタウチャット、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	もう少し落ち着かせてから JAN:8052400330081 赤ワインの複雑性がありながら、白ワインの軽さや緩さがあるんです！最初は赤ワインの複雑性。後半になると白ワインの軽さ、緩さになっていくんです。ちょっとワインが動いてる感じなので少し休ませてから。（2025/10）				

Summer Wolff

サマー・ウルフ

絶滅したかと思われていたバタウチャットの復活

レストランのウェイトレスからソムリエ、トスカーナのファイナーのディレクター、ナチュラルワインのインポーター。そしてカッシーナ・イウリ当主ファブリツィオと結婚、子育てを経てワイン造りを開始。隣に住むアルフィアーノ・ナタお婆ちゃんのバタウチャットを使い、この品種で初めてのオレンジワイン（8〜10日間マセラシオン）を醸します。18ヶ月以上セメントタンクで熟成させる事で美味しい状態でリリースされるのも大きな特徴。ナチュラルなワイン造りでも欠陥のない清潔で美しいワインを目指します。

Monferrato/Piemnte

〔年1回輸入〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIET23	Ette エッテ	◎	(2023)	白	750	4,600	在庫有
栽培醸造	【品種】Baratuciat 隣のお婆さん、アルフィアーノ・ナタが有機栽培で育てた葡萄と一部イウリの葡萄を使用。セメントタンクで発酵。マセラシオンは8日間。発酵終了後、セメントタンクで18ヶ月間熟成させてから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	これぞバタウチャット JAN:4595555184221 この品種をよく表した繊細でボンドライな味わいは素晴らしい！香やフルーツではなく、鮮烈な酸味と地中のミネラル、硬質感が口中で爆発します。香は控えめで押しつけがましくないの、どんなシチュエーションでも選んで大丈夫ですね。（2025/10）				

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求

カーゼ・コリーニの故ロレンツォ博士に学び、独自のワイン造りを追求。今ではロレンツォ博士の息子ガイドをワイン造りを助け、一部の葡萄を買い取り自分達のワインにブレンドしています。常に完熟に拘り、その年の葡萄の個性を最大化させます。近年ではスラリーナ種の栽培を始め、バルベーラの選摘みは継続しながらスラリーナの酸味でバランスをとっています。ネッビオーロ・ピヴァは選摘みして長期マセラシオン。ランゲをも凌駕する圧倒的複雑性を持ちます。

Monferrato/Piemnte

〔年2回輸入〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CRBR22	Barbera "La Roera" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	在庫有
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リーナ等をアッサンブラージュしている。	今の状態	スラリーナの酸味で温暖化対策 JAN:4595555184252 早く摘まずに熟したバルベーラにスラリーナの酸味加わって、90年代の偉大なバルベーラの勢ひを思い出させます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なのは彼等の仕事が正確で丁寧だからこそ。（2025/09）				

CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	△	2021	赤	750	4,000	残少
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	旅疲れで少し不安定な状態 JAN:4595555184269 酸化防止剤無添加なだけに輸送疲れで疲れている印象。今は少し痩せて感じますし、香や果実味も閉じてしまって、ワインが小さく感じられ得てしまいます。それだけ繊細で生きているワインなんです。（2025/09）				

CRAN20	Barbera "Anniversario" バルベーラ・ゼロ		2020	赤	750	5,400	12月予定
栽培醸造	【品種】Barbera 20周年を記念してロエラを代表するワインで特別キュヴェを造る事にしました。各畑の最も古い区画の葡萄のみを集めて野生酵母のみで発酵。長期マセラシオン。18ヶ月間大樽で熟成した後、3ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせてからボトリング。1,040本のみ。	今の状態	JAN:4595555184832				

CRBS21	Rosso "San Martino" ロッシ・サン・マルティーノ	☉	2021	赤	750	5,400	12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ので乾燥に強い。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	完全熟したバルベーラは太陽の味 JAN:4595555184528 モンフェラートのバルベーラが完熟した時、コーヒーやチョコレートにスパイスが入ったようなワインになりますが、その典型！濃密なのに純粋さを感じさせてくれます。（2025/09）				

CRRC17	Rosso "Cardin" ロッシ・カルディン	☉	2017	赤	750	5,400	在庫有
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ピ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	ネッピオーロとバレベーラを混ぜる意味 JAN:4595555184535 2017はネッピオーロの繊細さや上品さが味わえます。サン・マルティーノのような力強さではなく、複雑性や繊細さを味わうワインなのだと考えると最高のヴィンテージと言えそうです。今飲んで最高！（2025/09）				

CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッシ・カルディン・セレッツィオーネ	☉	2019	赤	750	7,000	12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ピ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	凄いいポテンシャルなので攻めた造り JAN:4595555184542 カルディン2017とは全く違って、スケールが大きく、まだまだ熟成が必要なワイン。サン・マルティーノ以上に緻密で詰まった果実。熟成すればビヴァ以上に妖艶な世界が待っているはずです。（2025/09）				

CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・ピヴァ	☉	2018	赤	750	5,400	2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	飲み頃のネッピオーロは貴重 JAN:4595555184290 シリアスさが無いのではなく、それを覆い隠すほどの充実した内容。熟度と熟したタンニンが充実感になり、ネッピオーロらしくないかもしれませんが、偉大なネッピオーロの要素を全部持っています！（2025/09）				

CRRP20	Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・ピヴァ	0	2020	赤	750	0	2月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今の 状態	JAN:4595555184825				

CRCP24	Bianco "Capin" ビアンコ・チャピン	☉	2024	白	750	3,800	完売
栽培 醸造	【品種】Arneis, Cortese 西向きと東向き斜面の樹齢30年以上の葡萄を使用。9月中旬に収穫し、優しくプレス。果皮、種子と一緒にステンレスタンクで3週間マセラシオンしながら発酵。1度移し替えを行い、ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成してからボトリング。	今の 状態	以前の可憐さではなく濃密な旨味 JAN:4595555184559 過去最高の出来！可愛らしさはあるものの、熟度の高い葡萄ならではの蜜のような詰まった充実度。旨味も濃厚で、力強い。それでも重くはなく、余韻は爽やかに終わっていきます。（2025/09）				

CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レイエイ		2022	白	750	4,800	2月予定
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	JAN:4595555184306				

La Raia

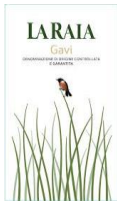
ラ・ライア

ナチュラルでクリーン！ガヴィの歴史を変える

ガヴィがスーパーマーケットの安ワインに落ちぶれていく中、地元出身のジョルジョ・ロッシ・カイロがワイン文化を絶やさないう、ガヴィの品質を高める為に始めたカンティーナ。300haの広大な土地を購入し、森を残し、生物多様性を維持、バイオダイナミで葡萄樹を強くします。酸化に弱いコルテーゼは香味成分を失いやすいので、ステンレスタンク内で少し嫌氣的に醸造。香、味わい共に表現力の強いガヴィを造り続けています。4軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァは特に秀逸です！

Gavi/Piemnte

〔安定供給〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	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	3,300	在庫有
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	熟度も酸度も高い素晴らしい年 JAN:8033055280679 2023よりも明るいい果実感が増しているのですがアタックの充実度は高まっていますが、同時に酸度も高いので暑さを感じさせません。余韻は果実ではなく、ミネラル感と酸なので、ガヴィらしい清涼感を味わえます。（2025/10）				
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	4,600	2月予定
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩があるラ・マドンニーナ畑のみ。15度から野生酵母で発行開始。25日以上発行が、ゆっくりが長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	コルテーゼが熟成した時の香ばしい香り JAN:8033055280433 4年間の熟成、しかもステンレスタンクと瓶内熟成で樽の影響を受けずに素直に熟成しているのが良い。ただ2021が偉大過ぎるので、まだ若々しい…。これは、イタリアワインのソムリエさんには飲んで欲しい！（2025/10）				
LRGP20	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	◯	2020	白	750	6,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Cortese 最良年のみ造られる。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のストッキングー大樽で行い、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	ストッキングー大樽での長期熟成に挑戦 JAN:8033055280341 ストッキングーの大樽は樽香は強くないですが、コルテーゼは繊細なので十分に樽香を感じ、プレオとリゼルヴァは還元元的ですが、ピセは少し酸化的で全く違う印象。ガヴィの可能性を追求したワイン。（2025/8）				

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ

ノジオラ、ミュラー・トウルガウ、品種個性を活かしたワイン造り

細部まで丁寧なワイン造りで知られる造り手。野生酵母のみでの発酵ながら、少しの汚染もなく、トレンティーノらしい繊細さ、そして品種個性を完璧に表現しています。ノジオラ、ミュラー・トウルガウはモレーン土壌。リースリング、ソーヴィニヨン・ブランは火山岩土壌で栽培。また、標高850mの高地でPIWI品種ソラリスを栽培。完全無農薬、酸化防止剤含め完全無添加のゼロ・インフィニートも造っています。こちらは予約販売のみ。

Trentino Alto Adige

〔安定供給〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	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	在庫有
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）とブラ・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	ノジオラのお手本 ノジオラのナッツのような余韻はしっかりありながら、酸度も高く好印象。例年より果実感が少なく ドライに感じるはず。（2025/12） JAN:8053676061044				
PSMT23	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トウルガウ・パライ (SC)	🍷	2023	白	750	3,600	在庫有
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 ので凝縮している。香を保持する為、還元的醸造。	今の 状態	アロマ控えめで透明感のある年 雨の年らしくアロマティックさは控えめで凝縮感も控えめ。透明感があり、ミネラル主体でトロピカル さはないので日本食にも良い。（2025/09） JAN:8053676061006				
PSTA24	Traminer Aromatico トラミネール・アロマトイコ (SC)	🍷	2024	白	750	4,200	残少
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	JAN:8053676061051				
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニヨン (SC)	🍷	2024	白	750	3,900	在庫有
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のバライと標高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	トロピカルでも猫の小便でもない 余計な事がされてないのが素敵！猫のオシッコもなく白い花やミントのような爽やかさに、少し苦 味さえ感じさせるのがこの年の特徴でしょうか。（2025/09） JAN:8053676061068				
PSRI24	Riesling リースリング (SC)	🍷	2024	白	750	3,900	在庫有
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のバライの上部と標高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	ガンベロロッソ3ビッケーリ獲得！ 乾燥した2024年らしく、2023年よりもドライで硬い。ポテンシャルは2023より高いけれど、今は 閉じている感じです。（2025/09） JAN:8053676061501				
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トウルガウ・モノグラム (SC)	🍷	2021	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	遅摘みでミュラー・トウルガウのもう1つの個性を表現 バライの畑の一部の葡萄を収穫せず熟度を高めてから収穫した葡萄。ドイツのような考え方。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と旨味 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！（2025/09） JAN:8053676061570				
PSPN24	Pinot Nero ピノ・ネロ	🍷	2024	赤	750	3,900	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高700mのバライと標高300mのロコル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	甘酸っぱく最高に開いてます！ さくらんぼのように甘酸っぱく、香は赤系果実で充実！青さや苦味は全くなくブルゴーニュのように 滑らかで、ひっきりがない。しかも既に開いているんです！（2025/12） JAN:8053676061082				
PSES22	Vendemmia Tardiva "Essenzia" ヴェンデミア・タルディーヴァ・エッセンツィア 375ml	🍷	2022	甘白	375	6,200	12月予定
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	JAN:8053676061174 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ない！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。（2025/09）				
PSZI23	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2023	泡白	750	4,200	完売
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%ブリッツァンテ。	今の 状態	JAN:8053676061327				

Terrazze Singhie

テラツェ・シンギエ

リグーリアの古代品種ルマッシーナの復活

古くから独自のワイン文化と葡萄品種が育っていたリグーリア州ですが、観光地化が進むにつれ、職人的ワイン造りは消え、大量生産の安価なお土産ワインが増えていきます。14世紀からサボナ地区で栽培されていたルマッシーナ種も、いつしか絶滅してしまいましたが、栽培放棄された森の中の畑に野生化し残っていたのを発見。2017年、フリウリ出身のサラ・ポーロとリグーリア出身のマウロ・ミリアヴァッカによって再生された畑から僅かに年間2,000本程度の生産が再開されました。

Carcare/Liguria

〔年1回輸入〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSLB23	Lumassina di Bosco ルマッシーナ・ディ・ボスコ		2023	白	750		2月予定
栽培 醸造		今の 状態	JAN:4595555184788				
TSTC23	Tre Cru トレ・クリュ		2023	白	750		2月予定
栽培 醸造		今の 状態	JAN:4595555184795				

TSVP23	Anthia "Vepi" アンティア・ヴェピ	2023	白	750	2月予定
栽培醸造		今の状態			JAN:4595555184801
TSPP23	Anthia "Pipe" アンティア・ピペ	2023	白	750	2月予定
栽培醸造		今の状態			JAN:4595555184818

Antonio Panigada

San Colombano/Lombardia

生産者情報
PDFをクリック



PDF

アントニオ・パニガダ

サルミ屋が造るサン・コロンバーノの地酒！

〔年2回輸入〕

ロンバルディアの南端、コッリ・ピアチンティーニに近いサン・コロンバーノ。大都市ミラノに近いのでお土産用や定食屋用の安ワインの産地に成り下がり、全ての生産者が工業的なワイン造りに変わっていきました。。この産地で唯一、工業的でないナチュラルなワインを造っている造り手。元々はサルミ屋で、自家製の高品質サルミに合わせるワインとして極少量だけワインを造っていました。単一畑ラ・メルラはバローロよりも熟成期間が長く、飲み頃の状態でリリースされます。



コード	商品名	状態	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	3,600	2月予定
栽培醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%Uva Rrara, 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	ヴィノ・スローTOPWINE獲得！ 完熟したバルベラの密度感が素晴らしい。口当たりは柔らかく、尖ったところが全く無いので、ストレスフリーで飲めちゃいます。しかも、アッサンブラージュワインなので単純じゃないのが良いんです！（2025/09）				JAN:4595555184610
APME11	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソヴィニャーラ・メルラ	○	2011	赤	750	8,200	在庫有
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	まだ還元が残っていて本領発揮でない 還元が強く、微発砲も残っていた為、セラーで長く寝かされていました。今年になって、ようやく開き始めたので少量だけ日本に出荷してくれました。2018とは対照的な線の細い引き締まった味わいです。（2025/09）				JAN:4595555184627
APME19	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソヴィニャーラ・メルラ		2019	赤	750		2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	まだ還元が残っていて本領発揮でない 還元が強く、微発砲も残っていた為、セラーで長く寝かされていました。今年になって、ようやく開き始めたので少量だけ日本に出荷してくれました。2018とは対照的な線の細い引き締まった味わいです。（2025/09）				JAN:4595555184641
APPA22	Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ビアンコ・アウレウム 500ml	○	2022	甘白	500	6,800	残少
栽培醸造	【品種】Malvasia Candia 9月中旬に収穫し、屋根裏部屋で12月末まで自然乾燥。その後、優しくプレスして野生酵母のみで発酵。1年半程度の長い発酵を経て、2年樽熟成してから瓶詰め。葡萄の状態が良い年のみ、1,200本程度造る限定品。	今の状態	旨くて安いドルチェは超貴重！ 最近、ヴィノ・ドルチェは高くて気軽に飲めなくなってしまいましたが、これは安い！しかもマルヴァジアのバインアメのような楽しさが、どこか懐かしい感じができます。日本人にとっても懐かしいのはなんでしょう？（2025/09）				JAN:4595555184658

Filippi

Soave/Veneto

生産者情報
PDFをクリック


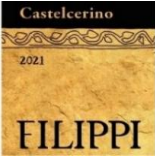
PDF

フィリッピ

ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき

〔年1回輸入〕

ソアヴェ村の北に位置するカステルチェリーノ村の山奥にある貴族の荘園と山1つを全て所有。森を残し、少しの葡萄畑を有機栽培で管理。一般的なソアヴェとは違い、重厚で強い凝縮感を持ったソアヴェを醸しています。工業的ワインが多いソアヴェの中で異彩を放つナチュラルスト。アンフォア発酵・熟成、複数ヴィンテージのソラシステム、100%トレビアーノ・ディ・ソアヴェと常に新しい挑戦を続けています。「ソアヴェを造るのではなく、ソアヴェのテロワールを表現したい」と言うフィリッポ。



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
FIGOTI	Vin Da Goti 1,000ml ヴィン・ダ・ゴティ		NV	白	1,000	4,600	12月予定
栽培醸造	【品種】Garganega ヴェネトの方で気軽なワインを飲む粗野なグラスをゴトと言いますが、このワインは気軽に楽しく飲むワインを目指して造られました。カステチェリーノ、ヴィーニャ・デッラ・ブラ、モンテセローニ、カルプレアの各畑の若い樹を使用。ステンレスタンクで発酵、熟成後、すぐにボトリング。	今の状態					JAN:4595555184764
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・カステルチェリーノ		2024	白	750	4,600	12月予定
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					JAN:4595555184771
FISB22	Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・ヴィニャ・デッラ・ブラ	○	2022	白	750	5,200	完売
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	ソアヴェらしくない？ 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。ナチュラルワインと言うよりクラシックなグランヴァン。香に甘さが出てきたのは少し熟成したからでしょうか。暑い年ならではの香ばしさが良い！（2025/8）				JAN:4595555184320

FITT23	Trebbiano "Turbiana" トビアーノ・トゥルビアーナ	2023	白	750	6,300	12月予定
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	ガルガネガって凄い品種かもしれない JAN:4595555184344 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。ちょっと硬くて本当の美味しさは隠れていますが、あと1年待てば最高！（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	12ヴィンテージをブレンド JAN:0 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するキュヴェ。少し酸化のニュアンスがありますが、これがアクセント。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。（2025/3）			
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ					完売
栽培醸造	【品種】Garganega 2012年から始めたソラ熟成ワイン。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				

Ca La Bionda

カ・ラ・ピオンダ


北西部、冷涼なマラーノ渓谷の繊細さ


東西に15の丘が並ぶヴァルポリチェッラ。その最北西にあるマラーノ渓谷の畑はドロミテ渓谷の裏側にあたるので、一般的なヴァルポリチェッラの粘土質と異なり石灰岩盤になります。また、標高が高く冷涼な気候なので果実味は弱く、透き通った色調で綺麗で石清水のようなミネラル感が味わえます。薄い色調でタンニンがなく、繊細でありながらも長い余韻はピノ・ノワールのようなバランス感のヴァルポリチェッラは、この地域だけの特筆すべき個性なのです。

Valpolicella/Veneto

生産者情報
PDFをクリック

【安定供給】





PDF

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CBVA24	Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	🌀	2024	赤	750	3,600	在庫有
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	タンニンがなく繊細な味わいは貴重 JAN:8030562000042 2023と比べると果実のふくよかさと若干の甘味が出ていて植物的ニュアンスや梅シロ感が少ないので、リリースしたてから美味しい。ブルゴーニュで例えるとマルサネのようなやわらかさ。透明感のあって軽やかで優雅！（2025/12）				
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	残少
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	アマローネを造らない畑 JAN:8030562000097 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。翌日は澆刺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です。（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	在庫有
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。樹齢が高いので収量は少なく、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	アルコール度数はアマローネでも低い JAN:8030562000011 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。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ます。アマローネなのにスイスイ飲めちゃう程軽やかに感じるはず。（2025.05）				
CBBC23	Bianco del Casal ビアンコ・デル・カザル	🌀	2023	白	750	8,900	在庫有
栽培醸造	【品種】50%Garganega, 50%Trebiano 岩が多く含まれる粘土石灰質の区画で樹齢が非常に高く、収量が少ない。収穫後、優しくプレスして野生酵母で発酵。発酵空気供給量の多い古バリックで行われ、発酵終了後、移し替えて古樽で10ヶ月間シュール・リー熟成。	今の状態	葡萄が良すぎるので… JAN:4595555184238 まるでブルゴーニュのようなリッチで構成力のある白ワイン。葡萄の質が高過ぎるので、最高の白ワインを目指す事にしただけに、密度感があり、濃密で旨味が濃い！カ・ラ・ピオンダがブルゴーニュで働いていた経験が活かされています。（2025/10）				
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダレ500ml	○	2015	甘赤	500	8,900	在庫有
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	ヴァルポリチェッラより酸度が高い JAN:8030562000059 重さを感じないのは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様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）				

Bacchereto "Terre a Mano"

バックレート "テルレ・ア・マーノ"


カルミニャーノ唯一のビオディナミ


カルミニャーノの西端の山の一部を開墾した畑は四方を森に囲まれ、葡萄樹は他の動植物と共存しています。葡萄樹だけの世界ではなく、他の動植物と共存する野生に近い葡萄はエネルギーに溢れます。醸造でも人為的介入は最小限に制限され、他のカルミニャーノとは比べ物にならないほどの凝縮度を誇ります。トレビアーノの選摘み、長期マセラシオンのサツソカルロはトスカーナの白ワインの中で異彩を放つバランス感覚に優れたオレンジワインです。

Carmignano/Toscana

生産者情報
PDFをクリック

【年1回輸入】





PDF

コード	商品名	状態	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・テルレ・ア・マーノ	○	2020	赤	750	6,800	残少
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	弱い年なので、今既にまとまった味わい JAN:4595555184160 太陽の恩恵を受けた2020年らしくジューシーで濃密。酸度は高くないので、長期熟成と言うより、今すぐでも美味しい柔らかい味わいなので料理や人を選ばず、いつでも開けてOK！このワインは嫌いな人はいませんね。（2025/10）				

BAAB21	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マノ・ビアンコ	◎	2021	白	750	6,800	残少
栽培環境	【品種】Trebbianco, Malvasia 畑の下の川付近、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	バランス良く洗練されたオレンジ JAN:4595555184177 最初は少し軽く感じるかもしれませんが、すぐに間違いだと気付きます。果実、厚み、酸、ミネラル、全てがバランスしているので丸く、調和しているんです。DRCのヴァレーヌさんが偉大なワインは球体の味わいと言っていましたが、このワインは球体に近づいています。（2025/10）				
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	在庫有
栽培環境	【品種】Trebbianco, 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	熟成して甘味の角がとれた状態 JAN:4595555184061 伝統的ながら古い樽由来の香はなく、健全な果実の甘味と香。暑い年ですので果皮にタンニン分が多い傾向があり、熟成向きのヴィンサントが多いのですが、このワインはタンニンも少なくビュアさを感じるはずです。（2025/3）				

Fattoria Ambra

ファットリア・アンブラ



5リットル瓶に入られた計り売りワインの直売がメイン

当主ベッペは農学者でもあり、醸造学者。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。生産量は比較的多いが、半分以上は地元向けの5リットル瓶に入れる量り売りのテーブルワイン。このお陰で選別した良い葡萄だけのカルミニャーノを作る事が可能になっています。派手さのない、昔ながらのサンジョヴェーゼが味わえる貴重な存在。

Carmignano/Toscana

生産者情報
PDFをクリック

〔年2回輸入〕



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
AMRT24	Barco Reale di Carmignano Rosato バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ・ロザート		2024	ロゼ	750	2,800	12月予定
栽培環境	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリとモンテフォルティーニの若い樹の葡萄を15日程度早く収穫してダイレクトプレスする事で木苺のような香と酸度を確保。発酵はステンレスタンクで低めの温度で行われ、1度移し替えて悪い澱のみを去除さ、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。	今の状態	JAN:8033064690957				
AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ		2024	赤	750	3,000	12月予定
栽培環境	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other 色々な区画に点在する樹齢の若い樹から造られるフレッシュさを味わう地酒的ワイン。収穫後、ステンレスタンクで発酵開始。15日間程度の短いマセラシオン。7ヶ月間コンクリートタンクで熟成。約20%は樹齢の高い葡萄を使い大樽で熟成したものをアッサンブラージュする。	今の状態	JAN:8033064690940				
AMSC22	Carmignano "Santa Cristina in Pili" カルミニャーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ		2022	赤	750	3,900	12月予定
栽培環境	【品種】75%Sangiovese, 10%Canaiolo, 10%Cabernet, 5%other 南東向き、標高150mのサンタクリスティーナインピッリ畑。石灰質が強い粘土質土壌。セメントタンクで発酵。マセラシオンは20日程度。1年間、50%古いトノー、50%スラヴォニア大樽で熟成してからアッサンブラージュ。	今の状態	JAN:8033064690810				
AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミニャーノ・リゼルヴァ・エルツァーナ		2022	赤	750	5,900	12月予定
栽培環境	【品種】90%Sangiovese, Cabernet, other 南向き、標高150mのエルツァーナ畑。シストを含む粘土質土壌で1975年に植樹した古い畑。セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日程度。1年間古いトノーで熟成した後、スラヴォニア大樽に移し替えて更に1年間熟成。	今の状態	JAN:8033064690902				
AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミニャーノ・リゼルヴァ・モンタルビオーロ		2022	赤	750	5,900	12月予定
栽培環境	【品種】70%Sangiovese, 20%Canaiolo, 10%Cabernet 南東向き、標高200mのモンタルビオーロ畑。シストと砂岩の混合土壌で1972年に植樹した古い畑。セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日程度。1年間古いトノーで熟成した後、スラヴォニア大樽に移し替えて更に1年間熟成。	今の状態	JAN:8033064690957				

Santa10

サンタ・ディエチ



パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ

税理士を辞めワイン造りを開始。奥さん同士が姉妹なのでパーチナのステファノにワイン造りを学び、彼等と考え方を共にする。サンジョヴェーゼは完熟まで収穫を待ち、最高の熟度の葡萄を長くマセラシオンする事でしか本来のポテンシャルを発揮できないと考えていて、現代の早摘みサンジョヴェーゼには否定的。白ワインのサンタ・トレも同じくトレビアーノを極限まで収穫を遅らせて果皮ごと発酵させたワイン。最後まで発酵しているので非常にドライ。

Siena/Toscana

生産者情報
PDFをクリック

〔年1回輸入〕



コード	商品名	状態	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
栽培環境	【品種】Trebbianco 標高280mで北向き斜面に植えてあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟するので、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	JAN:4595555184108				
SDTR23	Teresa テレザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	残少
栽培環境	【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、優しく破砕。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	赤ワインに負けない構成力 JAN:4595555184115 日本をイメージして作られたエチケットは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。抜栓後1〜3日目が美味しいですね。（2025/10）				
SDSS22	Santa Subito サンタ・スービト	◎	2022	赤	750	3,600	完売
栽培環境	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegiole 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	農民の家飲みワインを再現 JAN:4595555184122 少しスパイシーで果実味溢れる味わい。今既に美味しい！カナイオーロのストラクチャーやが出ている年で、いつもより充実感があります。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抜群。（2025/10）				

SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	○	2020	赤	750	5,600	残少
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフォ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	長期マセラシオンのサンジョヴェーゼ JAN:4595555184139 サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼ。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。2018や2019は少し酸化的でしたが2020は果実がフレッシュ。（2025/10）				

Ranchelle

ランケッレ

失われたマレンマの土着品種、混植混醸の復活

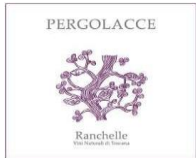
スーパータスカナの流行でメルローやカベルネに植え替えられたマレンマ。流行の終焉で葡萄畑は廃棄されていきました。マレンマの独自の品種と混植するワイン文化が失われていく状況を哀れみ、ドイツ人クリストフが捨てられた畑の再生を始めます。農業を使わず葡萄畑を再生。醸造では酸化防止剤も含め、一切の薬剤を使用しないでワインを造り上げます。セラーには電動道具は一切ありません。ポンプさえもなく、ラベル貼り、ボトリング、コルク打栓まで完全な手作りワイン。

Maremma/Toscana

生産者情報

PDFをクリック

〔年1回輸入〕



PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RARO22	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	○	2022	白	750	3,900	残少
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	余韻に旨味があるのが最高！ JAN:4595555184368 少し還元が残っていますが、すぐに消えるレベル。多品種ならではの複雑性がある楽しい。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。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）				

RAMB23	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	○	2023	白	750	4,600	在庫有
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。葡萄畑と言うより森の中に葡萄が生えているといった印象。品種毎に完熟を待って手収穫。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	安定感抜群 JAN:4595555184375 地中海的な雰囲気はアンソニカやクラレットからあくのでしょうか？酸化防止剤無添加でも非常に安定していて、2日目もマメも出ませんし、元氣！難しい年の数少ない葡萄を厳選して造ったのですが、クリストフの根性を感じますね。（2025/10）				

RACO24	Corindo Rosato コインド・ロザート	◎	2024	ロゼ	750	4,200	在庫有
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漬け込みながら発酵。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	これ好き――！ JAN:4595555184382 まさにチリエジョーロ（サ克蘭ボ）のワイン！ライチやイチゴ、蜂蜜のような可愛らしい果実の甘味とフレッシュさがグラスが満たされて、まさに幸せの味わいなんです！どこまでもピュアで、毎年僕達を癒してくれる最高のロザート！（2025/10）				

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	飲み心地が良く、楽しくなっちゃう！ JAN:4595555184399 赤ワインですがロゼに近いような軽さ。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、それが良い結果に。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	完熟したチリエジョーロの飲み頃 JAN:4595555184405 完璧に熟すことが難しい品種チリエジョーロが完璧に熟した事が、よく分かるワイン。まさにピュアなチリエジョーロを味わえます。酸化防止剤無添加でも、一点の曇りもない滑らかな美しい果実はノン・ストレスでスーッと体に入っていくようです。（2025/8）				

RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	○	2021	赤	750	4,200	残少
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	凝縮感より情報の充実度 JAN:4595555184412 サンジョヴェーゼの存在感は、やはり凄い。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1番美味しい時期でしょう！（2025/1）				

Marco Colicchio

マルコ・コリッキオ

ワインは日常の飲み物で心地良くなてはいけない！

ローマ外周道路付近の貧しい地域で代々農業をしていたコリッキオ家。安く買い叩かれる野菜ではなく、品質の良いワインを造れば評価されたと考えたマルコは醸造学校に通い、野菜作りと並行して自宅のガレージでワイン醸造を開始します。数あるマルヴァジアの亜種で最も品格のあるマルヴァジア・プンティナーダ種を中心にフランギーナ等を混植。ワインは日常酒であるべきとの考え方で、ほのかな甘味と滑らかな口当たりは体に染み入るような心地良さがあります。

Lazio

生産者情報

PDFをクリック

〔年2回輸入〕



PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CODB23	Delica Bianco デリカ・ビアンコ	○	2023	白	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Malvasia Puntinata プ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。アッサンブ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	スムーズで喉越し最高！ JAN:4595555184153 花のような上品な香とボカリスエツのような粘度のある滑らかな舌触りはストレスなく体に浸み込んでいくような「楽さ」があるんです。まだ入港したてなので、少しだけ休ませてあげると、もっとドリンカブルで心地良いワインになるはず。（2025/10）				

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	在庫有
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・プンティナータからは骨格と香、フ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	熟成した甘味と適度な密度感 JAN:4595555184146 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、酸度が確保できたので良い年。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）				

Il Mortellito

イル・モルテッリート

シチリアの海の潮を感じさせる伝統的ワイン

暑いソートの海沿いで海の潮を感じさせる塩っぱい味わいを持つ独特な味わいのワインを醸します。畑は元々モレスカが所有していた畑を主体に親族から借り、親族皆で管理しています。当主ダリオはスキューバダイビングの先生をし、人生を楽しみながら好きなワインを醸します。暑い地域だからこそこの軽快で甘くないクリスピーな味わいのワインは日本の湿気の多い気候、また日本人の味覚にも合うんです！トゥットゥはネロ・ダーヴォラを中心に白葡萄も混醸した緩い味わい。

Noto/Sicilia

生産者情報

PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	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	3,200	12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、砂質土壌と白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。アッサンプ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	海の塩味は、まさにテロワール！ JAN:8054134690172 海の塩味とグリッロの少し乾いたようなドライな味わいが際立っています。2023以上にドライで甘 味をほとんど感じさせない。もう少し熟成して丸みが出てきても美味しいですね。（2025/07）				
IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	12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	甘い香と塩味はエスニック JAN:8054134690196 2023年と比べるとドライで塩味が強く、香は甘さよりも爽やかさが強く出ている。いつものヴィア アらしい感じ。日本の食とは2024年の方が相性が良いのではないのでしょうか。毎日飲み続けたいま すよー！（2025/09）				
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	○	2024	赤	750	3,500	12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	黒葡萄＋白葡萄＝心地良さ JAN:8054134690202 まだ若いので一番果実の個性が強いネロ・ダーヴォラの力強さが目立っていますが、余韻には白 品種の軽さや緩さがありますね。抜栓後、少し時間をおくと、より浮遊感のある味わいになってき ます。（2025/07）				
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	◎	2024	赤	750	3,200	12月予定
栽培 醸造	【品種】90%Frappato, 10%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	クリスピーで酸っぱい赤は日本人好み JAN:8054134690189 やはり2024年は繊細で綺麗な印象。酸とミネラルが支配的で果実のボリュームは控えめです。こ の年はフラッパートの木苺感が強く、ガメイのように澁刻としていて、リズム感があります。カラニウ ールらしさ全快です。（2025/09）				

Lamoresca

ラモレスカ

海の影響を受けない、山のシチリアワイン

シチリアながら海の影響を全く受けない島の中心部の標高450mのサン・ミケーレ・ガンザリアの乾燥地帯、エルザ渓谷。海の暖かい空気が入らず、夜間の冷え込みが強いので、同じフラッパートとネロ・ダーヴォラのアッサンプラージュによるチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアとは全く違う大きな骨格と力強さが個性。当主、フィリップは元々ベルギーでイタリアンレストランを経営していたが、フランク・コーネリッセンと共にシチリアでワイン造りを開始した事でイタリアに定住してしまう事に。

San Michele di Ganzaria/Sicilia

生産者情報

PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LMBI24	Lamoresca "Bianco" ラモレスカ・ビアンコ	◎	2024	白	750	5,800	在庫有
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	これぞラモレスカ！ JAN:8054890280723 ヴェルメンティーノは軽くて華やかな品種だと思ったら大間違いです！高地で栽培したヴェルメン ティーノの奥深さ、偉大さを証明するようなワインです。質の良いタンニンとオイルーさと太い余韻。 少し熟成したら妖艶さが出てくるはず。（2025/11）				
LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	◎	2024	ロゼ	750	4,500	残少
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	クランベリージュース！ JAN:8054890280716 これは傑作です！品種個性が交じり合い、何故か少しだけ甘くて美味しいクランベリージュースに なってます（笑）。ロザートに求められる楽しさだったり、明るさだったり、軽快さ、フレッシュさが全 部揃っていて最高に美味しい！（2025/10）				
LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	○	2024	赤	750	5,800	在庫有
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日以上とパロロ並み。 12ヶ月間大樽で熟成。ノン・フィルター。	今の 状態	大きな骨格と力強さ JAN:8054890280730 ラモレスカらしいヴィンテージ。一般的なシチリアワインのイメージとは全く異なり、輪郭がはっきりし ていて骨格が大きい。ヴィットリアのような緩さ、軽快さはなく、エトナ以上のポテンシャルを感じま す。今でも素晴らしいが、熟成したら凄そう。（2025/10）				
LMEL22	Elsa エルザ	○	2022	赤	750	7,800	残少
栽培 醸造	【品種】70%Nerello Mascalese, 30%Frappato, Nero d'Avola ネレッロ・マスカレーゼ（粘土）フラッパート（砂質）ネロ・ダーヴォラ（ライムストーン）の3つの品種、3 つの土壌のアッサンプラージュ。3週間のマセラシオン後、1年間セメントタンクで熟成。その後瓶内熟成2 年。長期熟成タイプ。	今の 状態	ネレッロ・マスカレーゼの広がり JAN:8054890280747 力強さが主体のラモレスカ・ロッソとは異なり、ネレッロ・マスカレーゼが加わる事で綺麗な、繊細さ、 そして余韻の大きさが加わっています。甘酸っぱい赤系果実のアタックから始まり、水平に広がるよ うな余韻の大きさは優雅です。（2025/10）				

Olio di Oliva

ワインと混載できます！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LMOL50	Olio Extra Vergine di Oliva "Argilla" 500ml エクストラ・ヴァージン・オリブオイル・アルジッラ	◎	0	オイル	500	5,600	在庫有
栽培 醸造	Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla, Nocellara del Belice 300本の色々な品種のオリブの樹を所有。非常に希少な、真っ白いオリブ、レウコリア種も含まれま す。10月中旬から収穫し、コールドプレスで新鮮さを保ち、オリブの個性を活かす為にステンレスタンク で保存。ボトリング。	今の 状態	華やかで少しだけスパイシー JAN:8054890280761 鮮烈！これは美味しい！フレッシュさ、少しの苦味、スパイス感。シチリアの柔らかなオイルとは違 う印象でトスカナオイルに近い印象。調理に使うのは勿体ないので仕上用や、ブルスケッタ や、ちょっとした料理のアクセントに。（2025/10）				

チエラスオーロ・ディ・ヴィットリアのパイオニアにして今も最も偉大な造り手として世界中で人気。既にベテランの域ですが、今も進化を止めません。2000年からはアンフォアでの長期マセラシオン、ピトスをリリース。フラッパートのスプマンテ、更にチエラスオーロ・ディ・ヴィットリアの単一畑の醸造も開始しています。畑は完全有機栽培でマルゴッタ（プロヴィナージュ）で古いクローンを残すなどヴィットリアの維持、発展に寄与しています。



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR24	Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラッパート	○	2024	赤	750	4,400	残少
栽培 醸造	【品種】Frappato 一部は全房でマセラシオン・カルボニック。大部分は除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトリング。	今の 状態	JAN:8033749750136				
CSNL24	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ループ	◎	2024	赤	750	4,300	残少
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola 樹齢10〜30年のネロ・ダーヴォラ。除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトリング。	今の 状態	JAN:8033749750143				
CSPR23	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	◎	2023	赤	750	5,700	在庫有
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola 2020年からフォンタネとバストナカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。収穫後、除梗して野生酵母のみでタンク内で発酵開始。その後、果皮、種子ごとアンフォラに移し替えて6ヶ月間マセラシオン。ボトリング前にセメントタンクに移して3〜5ヶ月熟成。	今の 状態	ネロ・ダーヴォラのアンフォラ発酵・熟成 【2022】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ラ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。過去最高です！（2025/10） JAN:8033749750129				
CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○	2022	赤	750	5,200	残少
栽培 醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15〜20日程度マセラシオン。発酵終了後に4,000リットルのスラヴォニア大樽に入れて1年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。瓶内熟成6ヶ月以上で出荷。	今の 状態	チエラスオーロの教科書 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エラスオーロ・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。余韻は旨味があり、長い。（2025/10） JAN:8033749750600				
CSCF21	Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チエラスオーロ・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 単一畑フォンタネの葡萄で醸造したワインの中から最も良い樽のみを使用。除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。18〜22日程度マセラシオン。スラヴォニア大樽で2年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。	今の 状態	葡萄からできたとは思えない妖艶さ 中盤から後半の繊細で優美な余韻は熟成したブルゴーニュのようで、とにかく長い余韻に酔いしれちゃいます。他のお酒にはない、ワインだけの熟成した妖艶な余韻は、なかなか出会えません。（2025/10） JAN:8033749750112				
CSRM23	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ	◎	2023	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	【品種】50% Grillo, 50% Insolia 以前はコントラダ・ラミンガッロの葡萄で造られていたのでもうと呼ばれている。10日間コールド・マセラシオンしてからタンクで野生酵母のみで発酵。15日間程度マセラシオン。その後、移し替えて良質の澱のみ残して10ヶ月間シュール・リー熟成。	今の 状態	チャーミングでも旨味あります フレッシュなオレンジに少しトロピカルなバйнаッブルっぽいニュアンスが入って明るい印象。既に開いているので、相変わらず使いやすいオレンジワインですね。熟成ポテンシャルは、かなり高いので少し寝かせておくのも良いかもです。（2025/10） JAN:8033749750150				
CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	◎	2022	白	750	5,500	在庫有
栽培 醸造	【品種】Grecanico 収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。	今の 状態	アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい 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骨格、深み、過去最高だと思います。（2025/10） JAN:8033749750174				
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) 収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。	今の 状態	JAN:8033749750402				
CSMC21	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	○	2021	泡口ゼ	750	6,500	残少
CSMC22	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	◎	2022	泡口ゼ	750	7,200	残少
栽培 醸造	【品種】Frappato 全房のまま空気圧プレスで優しくプレス。アンフォラに移し、野生酵母のみで発酵。その後、ステンレスタンクに移し1年間シュール・リー。翌年の発酵中のモストを足して、すぐにボトリングし、瓶内2次発酵。20ヶ月熟成後デゴルジュマン。ノン・ドサーージュ。酸化防止剤無添加。	今の 状態	酸化防止剤無添加 1次発酵後、普通のスプマンテより長く熟成させているのでワインとしての複雑味が出ていて旨味も濃い。フラッパートのサクランボみたいな少しの甘酸っぱさが後を引きます。2021は軽く繊細。2022は濃厚で力強い。（2025/11） JAN:8033749750617				