株式会社

稲垣商店

Natural & Classic

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 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りなく、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、最良の状態で皆様にお届けしてきたいと思います。

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が感じられます。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たいのです。**

■ワイン

ナチュラルワインでないといけ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に中で、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です。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？

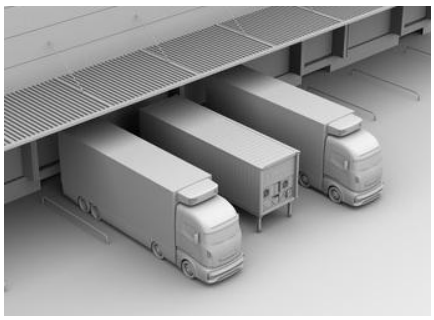
地域性を追求したワイン造りの中で、ナチュラルな栽培や醸造に辿り着くのは至って自然な事です。その上で、より伝統的なワインなのか、よりナチュラルなワインなのかという分岐はあるかもしれません。私達はどちらに振れても、どちらも素晴らしいと考えています。どちらかが悪い訳ではないと思うのです。

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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

CONTENTS

生産者名をクリックすると生産者ページにジャンプします！

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・マスカレッロ（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（バルバレスコ）

Cascina Val del Prete
カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ（ロエロ）

Cascina Iuli
カッシーナ・イウリ（バルベーラ）

Summer Wolff
サマー・ウルフ（バラトゥチャット）

Cascina Roera
カッシーナ・ロエラ（バルベーラ）

La Raia
ラ・ライア（ガヴィ）

PROSECCO

Marsuret
マルスレット（プロセッコ）

TRENTINO-ALTO ADIGE

Pojer e Sandri
ポイエレ・サンドリ（ノジオラ）

LIGURIA

NEW!!!
Terrazze Singhie
テラッツェ・シンギエ

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）

Ca La Bionda
カ・ラ・ビオンダ（ヴァルポリチェッラ）

TOSCANA

Bacchereto “Terre a Mano”
バッケレート（カルミニャーノ）

Ambra
アンブラ（カルミニャーノ）

Santa10
サンタ・ディエチ（シエナ）

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・ガンヅァリア）

COS
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
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

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ビオロジック・トマト

OLIVE OIL

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・コニーリォ
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！

毎月瓶詰め、毎月入港！最もフレッシュなプロセッコ

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、グレラ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、アウトクラーヴェ（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、アウトクラー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、アゴスティーノ・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で、このニックネームがカンティーナ名になりました。

当初、アウトクラーヴェはなく、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。グレラ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るようになり、3 代目エルメスがアウトクラーヴェを導入します。

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。グレラ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薬や農業が導入され、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ラは高値で売れるのです。

現在ではヴァルドッビアーデネに 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

Marsuret

【有機認証/農法】EQUALITAS (Sustainable winery)

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	○	b	泡白	750	2,700	在庫有
栽培醸造	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドッビアーデネとの堺、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	プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ JAN:8052439180077 最高にフレッシュで、現地で飲んでる感じに近いグレラらしい白桃のような香が感じられます。「プロセッコらしさ」が欲しい人はこのキュヴェが１番です。カジュアルな上質。甘過ぎないので飲み飽きしないのも良いところです。（2026/02）				
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	終売
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ッ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 JAN:8052439180138 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！（2026/02）				
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドッビアーデネ・サン・ボルド・ブリュット	◎	NV	泡白	750	3,200	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！グレラに少し土着品種のヴェルディーゾが混ざる。ヴァルドッビ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 JAN:8052439180183 ヴァルドッビ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ゾ種がブレンドされているからです。余韻の長さで葡萄の質の高さが解ります。完成形ですね。（2026/02）				
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドッビアーデネ・アモレール・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 グレラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドッビ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る。	今の状態	シャンパーニュよりドライ JAN:8052439180589 グレラ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。ヴェルディゾ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。（2026/02）				
MSSL24	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドッビアーデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	◎	2024	泡白	750	3,600	在庫有
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	2023より熟度が高い！ JAN:4595555184429 23はシリアスで硬質感のある感じでしたが、2024は一気に明るく、果実の充実感が凄いんです。シリアスさよりも果実の甘味や充実感が強いので、味わいが明るく、ネクターのような旨味があるので誰が飲んでも楽しめちゃいます。（2026/01）				

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。

通常のプロセッコ

ボトリング → 年に1回ボトリングして倉庫に保管。オーダーを受けてから順次出荷する。 → 出荷 → 定温トラックで港まで輸送。 → 港着 → 他の荷物を待ち、全て揃ったら船積みして出港。 → 出港 → 現在、イタリアからの直行便はなく、以前より時間が掛かる状況。約60日間。 → 日本着 → 低価格を実現する為に、大量に購入し、大量に運ぶ事が普通。よって日本国内の倉庫で3ヶ月～6ヶ月間保管されている。 → 出荷

3～11ヶ月 | **1～3ヶ月** | **2ヶ月** | **3～6ヶ月**

マルスレット

ボトリング → 稲垣が発注してからボトリング、すぐ出荷。 → 出荷 → 定温トラックで港まで輸送。他を待たず出港。 → 港着・出港 → 現在、イタリアからの直行便はなく、以前より時間が掛かる状況。約60日間。 → 日本着 → 少量ずつ毎月入港するので、日本の在庫は僅か。すぐ出荷。 → 出荷

0.5ヶ月 | **2ヶ月** | **0.5ヶ月**

いつでも詰めたて！フレッシュ！

毎月発注！毎月ボトリング！毎月入港！

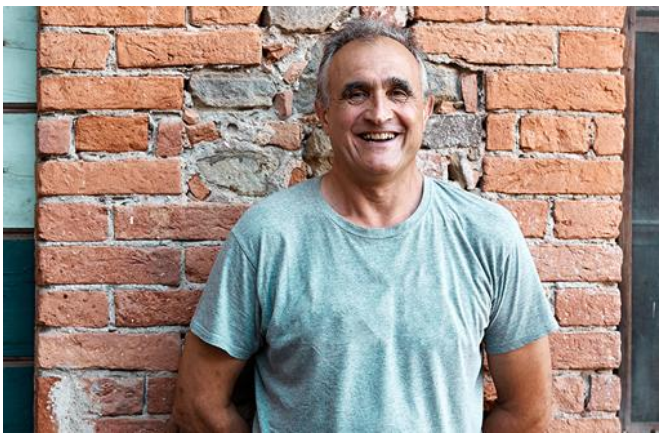
マルスレットはボトリングしてから3ヶ月後には皆様のセラーにお届できるので、いつでもフレッシュなんです。だから白桃のようなグレラ特有の香が感じられるんです。プロセッコは鮮度が命です！

ジャンフランコ・ソルデーラからの紹介

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を造ったのは 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経営しながら、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、バ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ーラが植えられています。

バローロとランゲ・ロッソ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。バルベー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・ロッソ、バルベーラを造っています。

▲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殿物のあるワインが、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。華美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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Giovanni Canonica

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	6,800	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が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:4595555184436	
CABP21	Barolo "Paiagallo" バローロ・パイアガッロ		2021	赤	750	13,200	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。マセレーションのは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:4595555184443	
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール		2021	赤	750	13,200	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、マセレーションのは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:4595555184665	

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んです。
伝統的産地なだけに「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。

カノニカの所有する畑はボルツォーネ畑の北側にあり、東、北、西をむく斜面

Grinzane Cavour

グリンツァーネ・カヴール村

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。

故ベッペ・リナルディの意志を継ぐ 2 人の娘

BAROLO｜PIEMONTE

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ

⚠故ベッペ・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ッペと呼ばれていた）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、ベッ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いけない。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』/ベッペ

⚠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、ベッペのお爺さんが、カンヌビ、ブルナーテ、レ・コステ、ラヴェッラを買い、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。ベッペは、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・マスカレッロと同じく、ベッ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、昔からバルベーラの果皮を加えていたものなのです。

ベッペが亡くなった後、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、ティーニャ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ャージュを行います。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！

稲垣商店

Giuseppe Rinaldi

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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 バルベーラ・ダルバ		2024	赤	750	7,000	完売
栽培醸造	【品種】Barbera 銅と硫黄以外の薬剤は一切使用しない有機栽培。完熟を待って収穫。ステンレスタンクの発酵槽で自然発酵。30日程度のマセラシオン。その後スラヴォニアオーク大樽で6ヶ月間熟成させてからボトリング。ノン・フィルター。	今の状態				JAN:4595555184672	
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750	11,000	完売
栽培醸造	【品種】Nebbiolo 樹齢40年のネッビオーロの区画。銅と硫黄以外の薬剤は一切使用しない有機栽培。完熟を待って収穫。ステンレスタンクの発酵槽で自然発酵。30日程度のマセラシオン。その後スラヴォニアオーク大樽で18ヶ月間熟成してから出荷。ノン・フィルター。	今の状態				JAN:4595555184689	
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン		2021	赤	750	25,000	完売
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度を超えなる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:4595555184696	
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア		2021	赤	750	25,000	完売
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度を超えなる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:4595555184702	
RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ		2021	赤	750	26,000	完売
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度を超えなる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:4595555184184	

ベッペ・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

ベッペ・リナルディは永遠です！

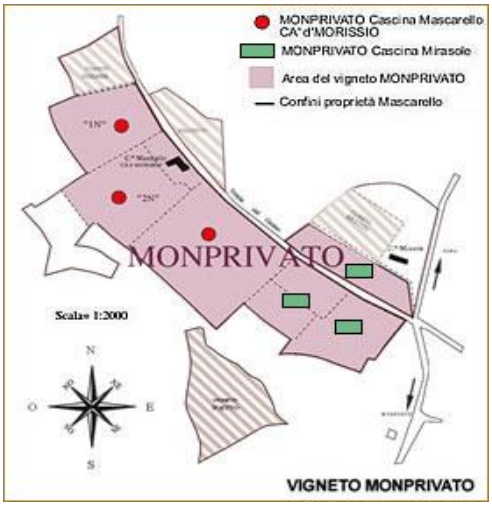
もはや神格化されたような造り手、ジュゼッペ・リナルディ。大きさや偉大さの中に、まるでベッペの人柄のような優しさだったり複雑さが感じられます。多くの造り手達が尊敬し、憧れたベッペ。今は娘のマルタが中心になってワイン造りを行っています。僕が訪問した時に、リナルディの蔵の応接室のようなスペースの一番上には亡くなられた稲垣社長の奥様の写真が飾られていました。

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・マスカレッロ



▲元製氷所のカンティーナ

1881 年に初代、ジュゼッペ・マスカレッロによってモンフォルテ・ダルバに創設された歴史的カンティーナ。現在の当主は４代目のマウロ。栽培は息子のジュセッペに受け継がれ、妻のマリア・テレーザ、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、マウロがカスティリオーネ・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、ヴィッレーロ、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 ッ星評価モンプリヴァート

カスティリオーネ・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ルヴァート。ジュゼッペ・マスカレッロの単独所有。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・ロッケとブリッコ・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サンドロ・マスナゲッティの MGA でも 5 ッ星評価を得ています。

1921 年、モンプリヴァートにネッビオーロ・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・ドゥ・モリッシオ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ビ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・ドゥ・モリッシオでした。

▲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！

稲垣商店

Giuseppe Mascarello

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GMBM21	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート		2021	赤	750		4月予定
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					JAN:
GMLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750		4月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo	今の状態					JAN:
GMDO23	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ		2023	赤	750		4月予定
栽培醸造	【品種】Dolcetto	今の状態					JAN:

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…。大丈夫なのかなぁ、マスカレッロも終わるのかなぁ。
と、思ってましたが、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・マスカレッ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・マスカレッ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。

バローロの頂点モンフォルティーノ

BAROLO｜PIEMONTE

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ

▲伝統派バローロの象徴

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 年にはセッラルンガ・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。

▲チェレッタ、アリオーネを取得

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 年にはセッラルンガ・ダルバ北部のチェレッタを 3ha 取得。更に、2015 年には、南部のアリオー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キ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。大滝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 からアリオーネをブレンド）。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が、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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Giacomo Conterno

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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" バルベーラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ		2023	赤	750	17,500	完売
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、ストッキンガー大樽で2年間の熟成を経て瓶内熟成6ケ月。残糖は完全になし。	今の状態				JAN:4595555184726	
GCBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ		2021	赤	750	58,000	完売
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キンタリ/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、ストッキンガー大樽で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:4595555184733	
GCBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローロ・リセルヴァ・モンフォルティーノ		2019	赤	750	168,000	完売
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:4595555184740	

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。それも良いですよね。
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、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ろうと、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ワインですね。

ナチュラルでも伝統的であるべき

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がありません。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。ネッビ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ッビ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

Rivella Serafino

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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・モンテスレファノ		2021	赤	750	23,000	完売
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:4595555184757	
RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750	10,000	残少
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	力強さと少しの緩さ リヴェッラ・セラフィーノの凄さを、しっかり感じさせてくれながら、少し緩さがあって楽に飲めるのも良いんです。勿論、熟成させても面白そうですが、個人的には今の少し硬く、少し緩いネッビオーロが好みです。（2026/02）			#REF!	

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ッシュなものから、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で、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、現在はグイド・リヴェッラとしてワインを造っているグイドは実の兄弟。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。

バルバレスコと同じ青色マール土壌を持つロエロ

ROERO｜PIEMONTE

Cascina Val del Prete

カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ

▲砂質でないロエロ

蛇行していたタナロ川による 6 万年前の浸食により分割されたランゲとロエロ。北部、ロエロ側の古い土壌は削られ、砂質が堆積していきました。ロエロという産地はタナロ川による浸食によりポー渓谷の一部が削られた事により形成されたのです。

カナーレを中心にタナロ川に近い地域は古い土壌が流され、砂が堆積しましたが、ポー渓谷の石灰岩磐が隆起して出来た古い丘（ロッケ・デル・ロエロ）は何ヶ所も残され、ここには古い粘土石灰土壌が今も残っています。

広大なロエロの最西部にあるプリオッカはバルバレスコとタナロ川で分割された地域で、アルバの北から続く大きな丘の上部に位置しており、タナロ川の浸食の影響を受けていません。プリオッカにはタナロ川由来の砂質は存在しないのです。

約 50 万年前の鮮新世にランゲとロエロはポー湾の海底に沈んでいてミネラル塩の大量の堆積物、及び、海洋化石の堆積物を蓄積しました。この青色泥灰土壌が主体なのがバルバレスコとプリオッカなのです。

ロエロ地区にありながら石灰含有率が高い青色泥灰土壌で砂質比率が低い北西部、プリオッカ。その中で最も標高が高く、北に位置するのがマドンナ・デッレ・グラッツイエ畑であり、ロエロを代表する偉大な畑と言われています。

▲変わっていくワイン造り

1850 年頃、亡命した修道士が住みつき、葡萄栽培を始めた事でヴァル・デル・プレテ（司祭の丘陵）と呼ばれるようになり、1977 年には当時の小作人、バルトロメオ・ロアーニャが買い取り、カッシーナ・ヴァル・デル・プレテの歴史が始まりました。

当時のロエロはワイン産地として注目されていなかったが、ロアーニャ家は丘陵部にネッビオーロ、バルベーラを植樹。平野部では桃の栽培と牛の飼育をしながら少量のバルクワイン販売を続けていました。

1995 年、2 代目マリオがワイン醸造を本格的に学び、ワイン専業農家となり、アルネイスの栽培も開始。自社でのボトリングも開始します。この当時のワインはマルク・デ・グラッツィアやマッテオ・コレッジアにも影響されて現代的なものでした。

▲不耕起、無施肥、自然発酵

2010 年、アメリカに住んでいた息子、ジョヴァンニに世代交代。一気にスタイルを変えていきます。先々代から有機栽培でしたが、福岡正信の不耕起を導入。葡萄畑では一切の化学薬品が使われず、1 年中下草が保たれています。

急斜面のマドンナ・デッレ・グラッツイエ畑では表土が流されないよう、下草を、しっかり生やし、その根で表土を固定化します。下草が成熟し、花を咲かせ、種子が完熟したら、ある程度刈込み、種子を地中に返し、生態系を維持します。

『区画ごとに下草の種類も異なり、集まってくる昆虫や動物も異なる。それを人間の経済的理由で強制してしまえば、テロワールという考え方は崩れてしまうし、土地の味をワインに求める事は出来なくなる』

地中の有機物は劇的に増え、同時に野生酵母の種類も増え、自然発酵でも問題が起こる事は無くなりました。葡萄自体のエネルギーも増した事で、畑ごとの個性も強まりました。これによって過度な抽出の必要は無くなっていたのです。

『畑の状態が良くなり、葡萄の表現力が増したので、造り手の意思や醸造の個性ではなく、畑の個性やヴィンテージの個性を感じるワインを造りたい。樽やテクニックには頼らず、葡萄の個性を失わないような醸造が理想』

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

Cascina Val del Prete

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VPPR24	Prete Rosso プレテ・ロッソ		2024	赤	750		4月予定
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ーラの密度感よりもアルネイスの空気感や、緩さ、軽さが強く感じられます。飲む度に体が楽になるよう。（2025/09）			JAN:4595555184504	
VPRB23	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ		2023	赤	750		4月予定
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溌剌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:4595555184511	
VPRV23	Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リノ		2023	赤	750		4月予定
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				JAN:4595555184498	
VPBS24	Barbera d'Alba "Serra de' Gatti" バルベラ・ダルバ・セッラ・デ・ガッティ	○	2024	赤	750	3,600	4月予定
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ーラ。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ーラは陽気で溌剌** ジューシーで緻密！バルベー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ー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:4595555184450	
VPBC21	Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スーペリオーレ・カロリーナ	◎	2021	赤	750	5,900	残少
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ーラは複雑性が出る（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。ジューシーさはなく、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、バルベーラというよりもネッビオーロのよう。旨い！（2025/09）			JAN:4595555184467	
VPRA24	Roero Arneis "Luèt" ロエロ・アルネイス・ルエット		2024	白	750		4月予定
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:8052400330005	
VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッザーロ	○	2024	白	750	4,200	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** 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）			JAN:8052400330081	

CHECK

次世代ロエロの最先端

マッテオ・コレッジアが開拓したネッビオーロの表現としてのロエロ。それを、更に高めていく次世代ロエロの最高峰がジョヴァンニなのです。福岡正信の藁一本革命に感銘を受け、植物としての葡萄を毎日観察し、周囲の自然環境を作り上げています。一方で、テイスティング能力も的確で、今ネッビオーロに求められている繊細さや余韻の充実感を重視しています。ナチュラルで繊細なワインの感覚。それがワイン造りに生かされています。

北モンフェッラートのドリンカビリティ

MONFERRATO｜PIEMONTE

Cascina Iuli

カッシーナ・イウリ

▲南北で異なる性質のモンフェッラート

ピエモンテ州モンフェッラートの北部、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。当主はファブリッツィオ・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。

モンフェッラートは広大で、一言で、その個性を言い表す事は出来ません。ニッツァ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ーラを産みます。

イウリのある北部モンフェッ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。お陰でバルベー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活きし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。最もドリンカ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。ファブリッ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カビリティを大切にするファブリッツィオ。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。モンフェッ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いけない』

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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Cascina Iuli

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	**揮発酸高めですが良くなってきました** 揮発酸が高めで他の要素を覆い隠していた感じでしたが、1年の瓶内熟成で揮発酸レベルが下がり、色々な要素が出てきました！まだ少し硬く感じますが、砂地らしい軽やかさと優しい旨味が味わえちゃいますよ。（2026/02）			JAN:4595555184221	
CITD23	Ta-Da!（タダ）	○	2023	白	750	4,900	**完売**
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	**緩さが心地良いけどミネラリー** 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的軽さ、緩さに変わっていくんです。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）			JAN:4595555184252	

イウリのワインを初めて飲んだのはフランスでした。
しかも、ブルゴーニュワインの中心ボーヌにあるカーヴ・マドレーヌでした。
生産者やインポーター、ソムリエなど、ワイン関係者が集まる人気の店で
イウリのピノ・ノワールがお薦めされていたんです。
イタリアワインを下に見ているフランス人達が、イタリアの、しかもピノ・ネロを飲んで驚嘆してたんです。
重くない、繊細なイウリの味わいはブルゴーニュにも負けないんです。

CHECK

モンフェッラートって面白い！

モンフェッ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ー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＝濃厚バルベーラで、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カブルなんです。だから品種もバルベーラ、グリニョリーノ、ピノ・ネロ、ネッビオーロ、スラリーナと繊細系品種なんですね。

絶滅したかと思われていたバラトゥチャットの復活

MONFERRATO｜PIEMONTE

Summer Wolff

サマー・ウルフ

▲サウスカロライナ州のウェイトレス

アメリカ、サウスカロライナ州のレストランで働き、将来の夢は自分の店を持つ事でした。偶然、ワインの試飲をする機会があり、それを切っ掛けにワインの勉強を開始。すぐに NY タイムズスクエアの大手レストランチェーンのソムリエに就任します。

レストランでは世界中の最先端のワインを経験。その後はトスカーナのワイナリーのディレクター、アメリカへのエクスポーターを経てカッシーナ・イウリ当主ファブリッツィオと結婚。これを機に小規模ナチュラルワイン生産者のインポーターに転身します。

『ヨーロッパ各国を歩き、まだ世に出ていないナチュラルワインを開拓。小さな生産者の苦労と成功。ビジネスの難しさを学びました。そして、ナチュラルワインの急激な変化と真摯さのない偽物のナユラルワインも多く経験したのです』

▲間違ったナチュラルワイン

化学薬品を使わず、自然環境を守りながら共存する事で、その土地の本来の個性を最大化する。これによって葡萄は表現力を増し、その個性を失わないように人為的介入を最小限にしてワインを醸造する。

これが本来のナチュラルワインであったはずなのに、いつの間にかナチュラルワインはお洒落の道具になってしまった。土地を理解せずに無農薬を実践しても葡萄の個性は最大化されません。知識のない醸造は欠陥の多いワインを生み出すだけなのです。

『ワインが濁っていて、可愛いラベルが貼ってあるのがナチュラルワインではありません。VA やマウスがあっても酸化防止剤無添加である必要はありません。お洒落な髪型とＴシャツでナチュラルワインフェアに参加する事でもないのです』

私にとってナチュラルワインとは純粋さを意味します。自然かあら与えられた恵みであり、優雅で個性的です。何より、畑を含む自然に責任を持たなくてはいけません。勿論、醸造でも同じように責任を持つべきなのです。

▲唯一のバラトゥチャットのマセラシオン

2021 年、20 年間の経験を活かし、イウリの葡萄と隣人で長く有機栽培を続けてきた葡萄栽培家アルフィアーノ・ナタの葡萄を使ってワイン造りを開始します。葡萄品種はバラトゥチャット、少しのヴィオニエとフレイザ・ピッコロ。

絶滅したと思われていたバラトゥチャット。イウリはダイレクトプレスで鮮烈な白ワインに仕上げていますが、サマーは、よりこの珍しい品種の個性を引き出す為に果皮と種子を漬け込んでの醸造をしています。（唯一のバラトゥチャットのマセラシオン）

『バラトゥチャットの最大の特徴はミネラル感と酸ですが、香は繊細でボリュームは欠けるので、最初の頃はヴィオニエを少量加えて補強していましたが、それは間違えだと気付きました。古代品種バラトゥチャットの個性を最大化するべきなのですから』

8～10 日間のマセラシオンで果皮からの要素を得たワインはミネラル感と高い酸度うを持ちながら少しのタンニンと大きな骨格を得ています。ワインとしての要素は非常に多く、赤ワイン以上に力強いワインになっています。

『マセレーションしたワインは要素が多いので、それがまとまるまで、時間をかける事が重要。澱と共に 1 年半、状態によっては 2 年以上熟成させてからボトリングする。要素がまとまってない状態のオレンジワインはアタックだけのワインになってしまいます』

『私のワインは私達のライフスタイルそのものです。自然の中に生きた結果が私達のワインなのです。ナチュラルワインは芸術品ではありません。誰もが楽しめる価格であるべきで、誰もが気軽に飲んで、楽しみ、また飲みたいと思えるものであるべき』

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

Summer Wolff

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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。マセレーションは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 これぞバラトゥチャット　JAN:4595555184252
この品種をよく表した繊細でボー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で、どんなシチュエーションでも選んで大丈夫ですね。（2025/10）

バラトゥチャットの復活

バラトゥチャットという品種はモンフェラート以外では知られていない古代品種です。
スーザ渓谷下流域が原産で、数世紀前（最初の公式記録は 19 世紀半ばに遡ります）まではこの地域にしっかりと根付いていました。
20 世紀に入ると、フィロキセラの影響でバラトゥチャットは徐々に姿を消しました。

ジョルジオ・ファルカは 1945 年に生まれた地元の労働者兼ワイン生産者です。
1990 年代半ば、妻リリアナの同意を得て、
アルメーゼにある自宅の中庭から葡萄の樹で出来た日よけを撤去することにしました。
この日よけは 1910 年に祖父が中庭に日陰を作り、生食用葡萄を少し栽培するために植えたものでした。
しかし、移植する前にファルカはあるアイデアを思いつきました。
数本の枝を切って葡萄畑に接木したのです。
もうお分かりでしょうか？それはこの地域に唯一残っていたバラトゥチャットだったのです。

ファルカは、それがバラトゥチャットであることを彼はよく知っていましたし、
何よりも、この葡萄が古くからワイン造りに利用されてきたことを覚えていました。
1992 年、彼は自分の葡萄畑にバラトゥチャットを植えました。
その後数年間、彼はヴァル・ディ・スーザを旅し、村々の祭りへと足を運び、そのワインを同胞達に提供しました。

多くの人が彼を嘲笑しました。
「何十年もワインにされていない理由があるはずだ…」

しかし、山の民らしく、ファルカは決して諦めません。
そんな折、ジュリアーノ・ボジオはバラトゥチャットの可能性に衝撃を受けます。
すぐに彼はグルリアスコ研究施設で分析を依頼するよう勧めました。
ある晴れた日、ファルカは葡萄の芽と一房の葡萄を持って研究施設に現れました。
分析の結果、バラトゥチャットはファルカの庭の日よけとして生き残っていたことが証明されました。

それ以来、バラトゥチャットを栽培する生産者は世界で僅か 20 人しかおらず、
その栽培面積は 25 ヘクタール未満です。
ファブリツィオ・イウリは、この品種の可能性を信じ復活させた 1 人であり、
私はこの復活した品種をマセレーションで熟成させた最初の生産者になりました。

CHECK

なぜバラトゥチャットなのか？

近年の温暖化で酸不足が問題になっています。従来の品種はクローン技術で熟度を上げる事に執着されていて、酸度を確保する事を意識した品種やクローンは存在しないのです。バラトゥチャットは潜在酸度が非常に高く、熟しても、それほど糖度が上がらない。そしてアロマティックさもないので、現代の軽くクリーンで繊細な味わいを実現しやすいのです。

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 年にモンフェッラートのコスティリオーネ・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・ネッビオーロ。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的存在。ピエロも同じくバルバレスコ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、グイドの畑仕事、収穫作業を助け、グ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、自然農法を実践。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、ビオディ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されますが、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しまいます。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充分な野生酵母を持っているので少しだけ破砕し、コンクリートタンクに入れれば、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。早く摘ん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。彼等はスラリ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

Cascina Roera

【有機認証/農法】VinNatur/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	残少
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** 早く摘まずに熟したバルベーラにスラリーナの酸味が加わって、90年代の偉大なバルベーラの雰囲気を思い出させます。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。（2026/02）			JAN:4595555184832	
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	△	2021	赤	750	4,000	在庫有
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日以上のマセラシオン。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** 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）			JAN:4595555184535	
CRAN20	Barbera "Anniversario" バルベーラ・ゼロ	○	2020	赤	750	5,400	完売
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	**完璧を目指しただけに・・・** 完璧な葡萄のみで造っただけに詰まった果実が曇りなく、まるで純粋さを極めたよう。バルベーラの粗野な感じは全くなく完璧な美しさが味わえてしまいます。まだまだ若いワインですが、これが熟成したらどうなってしまうのか…。（2026/02）			JAN:4595555184528	
CRBS21	San Martino ロッソ・サン・マルティーノ	◎	2021	赤	750	5,400	残少
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	**完熟したバルベーラは太陽の味** 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、その典型と言えるのではないでしょうか！濃密なのに純粋さを感じさせてくれます。何も尖ったところがない丸みを帯びた柔らかな味わいは熟成の力。（2026/01）			JAN:4595555184542	
CRRC17	Cardin カルディン		2017	赤	750	5,400	完売
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	**ネッビオーロとバレベーラを混ぜる意味** 2017はネッビ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）			JAN:4595555184290	
CRCS19	Cardin "Selezione" カルディン・セレッツィオーネ	◎	2019	赤	750	7,000	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	**凄いポテンシャルなので攻めた造り** 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。熟成すればピヴァ以上に妖艶な世界が待っているはずです。今飲んでも美味しいですが、少し寝かせて欲しいワインです。（2026/01）			JAN:4595555184825	
CRRP20	La Pivetta ラ・ピヴェッタ	◎	2020	赤	750	4,500	残少
栽培醸造	**【品種】Freisa** 樹齢25年のフレイザが育つ西向き畑。10月中旬まで収穫を遅らせる事が出来た年だけ造るのでフレイザの荒さや青さはない。伝統的な30日間の長いマセラシオン。セメントタンクで発酵後、古いトノー樽に入れて熟成。	今の状態	**熟成して、今美味しい！** 力強いフレイザが多いですが、このフレイザは昔っぽい抽出が強くない優しいスタイル。タンニンもこなれて少しの熟成感が甘味になっていて、じんわり染み入る美味しさ。1本飲んでも全く疲れないフレイザは珍しいですよね。（2026/02）			JAN:4595555184306	
CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ピヴァ	◎	2018	赤	750	5,400	残少
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	**飲み頃のネッビオーロは貴重** 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は充実感になり、ネッビオーロらしくないかもしれませんが、偉大なネッビオーロの要素を全部持っています！（2026/02）			JAN:4595555184559	
CRCP24	Bianco "Ciapin" 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				JAN:8033055280679	
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイエ	◎	2022	白	750	5,200	残少
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	**驚くほど良くなった！** 昨年と同じ2022年が瓶熟成1年で驚くほど良くなりました。以前はタンニンが浮いていて揮発酸が強かったのですが、今は全てがまとまりとろみのある柔らかいワインに変わっていました。熟成でしか得られない美味しさですね。（2026/02）			JAN:8033055280679	

ナチュラルでクリーン！ガヴィの歴史を変える

GAVI｜PIEMONTE

La Raia

ラ・ライア

▲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。ニワトコ、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、ビオディナミ調剤、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り過ぎず、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。特にマドンニー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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

La Raia

【有機認証/農法】Demeter, Euro Leaf/ビオディナミ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	3,600	**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** 2023よりも明るい果実感が増しているので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。（2026/02）			JAN:8033055280433	
LRGR21	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドンニーナ	◎	2021	白	750	4,900	**残少**
栽培醸造	**【品種】Cortese** 石灰岩磐があるラ・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	**コルテーゼが熟成した時の香ばしい香り** 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！（2026/02）			JAN:8033055280341	
LRGP20	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	○	2020	白	750	7,200	**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	**ストッキンガー大樽での長期熟成に挑戦** ストッキンガ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。（2025/12）			JAN:8053676061044	

今年の春、久し振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、とりあえず一安心。
ヒッピー系ナチュラリスト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

ネッビ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重要になってきます。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。

ノジオラ、ミュラー・トゥルガウ、品種個性を活かしたワイン造り

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、フィオレンティーノ・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・ポイエル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、ミュラー・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、欠陥のない奇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。

ノジオラのペ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

Pojer e Sandri

【有機認証/農法】ICEA（ゼロ・インフィニート）

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	3,800	在庫有
PSMT23	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ（SC）	◎	2023	白	750	3,600	残少
PSTA25	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ（SC）		2025	白	750		6月予定
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニヨン（SC）	◎	2024	白	750	4,300	在庫有
PSRI24	Riesling リースリング（SC）	○	2024	白	750	4,300	残少
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラマ（SC）	◎	2021	白	750	4,900	残少
PSPN24	Pinot Nero ピノ・ネロ	◎	2024	赤	750	4,300	在庫有
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	残少
PSZI25	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2025	泡白	750		5月予定

PSNO24 Nosiola

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：**ノジオラのお手本** JAN:8053676061006
ノジオラのナッツのような余韻はしっかりありながら、酸度も高く澄みきっています。例年より果実感が少なくドライに感じるはず。日本人の為のワイン！春の為のワイン！（2026/01）

PSMT23 Muller Thurgau "Palai"

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** JAN:8053676061051
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）

PSTA25 Traminer Aromatico

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：**ミネラル感とアロマ** JAN:0
2024らしいリッチなアロマとドロミテらしいミネラル感が良いバランス。トラミネールの強過ぎる感じはないので、飲み飽きしないんです。（2026/01）

PSSB24 Sauvignon

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：**トロピカルでも猫の小便でもない** JAN:8053676061501
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）

PSRI24 Riesling

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：**ガンベロロッソ3ビッケーリ獲得！** JAN:8053676061082
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）

PSMM21 Muller Thurgau "Monogramma"

栽培醸造：**遅摘みでミュラー・トゥルガウのもう1つの個性を表現**
パ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** JAN:8053676060290
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）

PSPN24 Pinot Nero

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！** JAN:8053676061129
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、ひっかかりがない。しかも既に開いているんです！（2025/12）

PSES22 Vendemmia Tardiva "Essenzia"

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：**フレッシュさを味わえるドルチェ** JAN:8053676061327
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）

PSZI25 Zero Infinito

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%フリッツァンテ。

今の状態：JAN:0

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。良いですよね。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ょう。そんな状況を見たポイエレ・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、奇麗で、繊細な美味しさに溢れているんです。

リグーリアの土着品種の個性を最大化

CARCARE｜LIGURIA

Terrazze Singhie

テラッツェ・シンギエ

NeW

販売開始

▲120 年前に作られた段々畑

大学で植物学を学んだマウロ。卒業後はニュージーランドで自然に関わる仕事を探していましたが、偶然ワイナリーで働く事になります。ここで出会ったのが、自然醸造を学んでいた現在の奥さん、サラ・ポーロでした。

ビオディナミで自然環境に負荷をかけない農業を経験したマウロ。生まれ故郷のリグーリアの耕作放棄された昔ながらの畑と工業的ワイン造りで丘が削られた効率的農業の惨状を自分達で救いたいと考えるようになります。

イタリアに戻り、トスカーナ、シチリアのビオディナミを実践しているカンティーナで働き、経験を積みます。５年間の経験の後、地元で畑を探し始めますが、観光ワイン産地と化しているリグーリアで理想的な畑は見つかりません。

ある日、山の土地が売りに出ているのを見つけ、興味本位で訪問すると山奥の斜面に荒廃した葡萄畑を発見します。今では誰もワインを造っていないフランス国境に近いオルコ・フェリーノ村の山中。道も無く獣道を 30 分歩かないと辿りつけない場所でした。

『栗、松、オーク、ヒイラギガシ、イチゴ、サクランボ、アプリコット等、60 種類以上の野生植物が育つ断崖絶壁に段々畑が組まれ、古い葡萄樹が野生化し、地面を這いつくばって生きていたのです。120 年以上前に作られた畑でした』

2017 年、0.6ha の畑を購入した 2 人は近くのカルカレ村の廃墟を購入し、ワイン造りを開始。テッラツェ・シンギエと名付けました。小さな発酵槽 3 つと古樽 6 つ、小さな除梗機のみ。ポンプも無い最低限の設備のカンティーナです。

▲古代品種ルマッシーナ・ディ・ボスコ

森に囲まれた畑は 29 段の石垣が組まれている段々畑、標高は 300～320m。1 つ 1 つの樹をその樹の行きたい方向に行かせるアンブルステインという手法で再生していきます。森の栗の木で支柱を作り、柳のツルで固定していきます。

葡萄品種は絶滅危惧品種となっている「ルマッシーナ・ディ・ボスコ」でした。リグーリアでもサボナ地区の 3 つの丘にしか存在しない希少種で、骨格とミネラル感が特徴なので、ヴェルメンティーノの補助品種として昔はよく使われていました。

『カタツムリを意味するルマッシーナ。カタツムリのように生育が遅い事から名付けられた。この地域の水はけのよい急斜面と砂を多く含むシルト土壌と相性が良いが、果皮が薄く、カビに弱いので栽培面積は激減していました』

14 世紀からサボナ地区で栽培されてきたルマッシーナは繊細な性格で、この地域のテロワールでしか育ちません。果皮に旨味と香味成分を蓄えているのでマセラシオンする事で火打石やエルダーベリー、オレンジの皮のようなニュアンスが出てくる不思議な品種。

▲山のルマッシーナ、海のヴェルメンティーノ（ピガート）

2021 年からは海に近いチェリアーレ地区のヴェルメンティーノと内陸部のピガートを使ったワイン造りも開始。山の繊細さを感じさせるルマッシーナ。海の潮と暑さを感じさせるヴェルメンティーノ。赤土の力強さが味わえるピガートとリグーリアの 3 つの個性が揃います。

■海のヴェルメンティーノ「ヴェピ」

標高 0m の畑で海に近く砂とライムストーンが多く地下 3m には海水が溜まっている畑のヴェルメンティーノは力強く、塩分と果実の甘味が独特の個性を作ります。

■赤土のピガート「ピペ」

鉄を多く含む赤土土壌に育つピガート。海の水もなく乾燥しているので非常に凝縮し、よりアプリコットや麝香が出てきてエキゾチックな味わい。

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！

稲垣商店

Terrazze Singhie

【有機認証/農法】ビオディナミ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

【サボナ地区】120年前に作られた山頂の畑

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 ルマッシーナ	◎	2023	白	750	11,000	在庫有

栽培醸造
【品種】Lumassina
標高300mの森の中の段々畑に残っていた古い樹から造られる。熟度を確かめながら3～5回に分けて収穫、発酵させる事でアロマの複雑性を得る。一部全房。マセラシオンは10～20日で野生酵母のみで発酵。500Lの古樽で11ヶ月熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。

今の状態
繊細さと偉大さ JAN:4595555184788
ルマッシーナ種が持つ香草や火打石等のミネラル要素と成熟した果実を感じさせる骨格と余韻の長さは、１度飲めば、すぐにこのワインの持つ凄いポテンシャルに気付かされるはずです。あと半年熟成すれば最高です！(2026/)

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSTC23	Tre Cru トレ・クリュ	○	2023	白	750	11,000	在庫有

栽培醸造
【品種】95% Vermentino, 5% Lumassina
標高300mの森の中の段々畑に残っていた古い樹から造られる。50%は除梗、50%は全房で、どちらも果皮ごと解放桶で発酵。マセラシオンは15～25日。500Lの古樽で12ヶ月、6ヶ月瓶内で熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。

今の状態
伝統的アッサンブラージュ JAN:4595555184795
ヴェルメンティーノの濃密さや水平的な味わいに、酸味、ミネラル、そして垂直的な味わいをプラスして、一気にワインが高貴に感じます。リグーリアワインの典型的スタイルを高貴なレベルまで引き上げたようなワイン。（/）

【チェリアーレ地区】標高0m海に近い畑

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSVP23	Vepi ヴェピ	○	2023	白	750	9,800	残少

栽培醸造
【品種】Vermentino
カリアーレ地区の海から200mのヴェルメンティーノの畑。樹齢は30年。標高0mで石灰を含む砂粘土質土壌。3m地下には海水が溜まり、葡萄樹は海水を吸い上げているのでワインにも塩味がある。21日間マセラシオン。10ヶ月古トノー熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。

今の状態
力強い噛めるような味わい JAN:4595555184801
長いマセラシオンでヴェルメンティーノの全てを引き出し、まるで赤ワインのような厚みと力強さを得ていますので、魚介類は勿論、白身肉まで合わせられちゃいます。今、既に開いていて美味しい状態。２日目以降も素晴らしい！（2026/02）

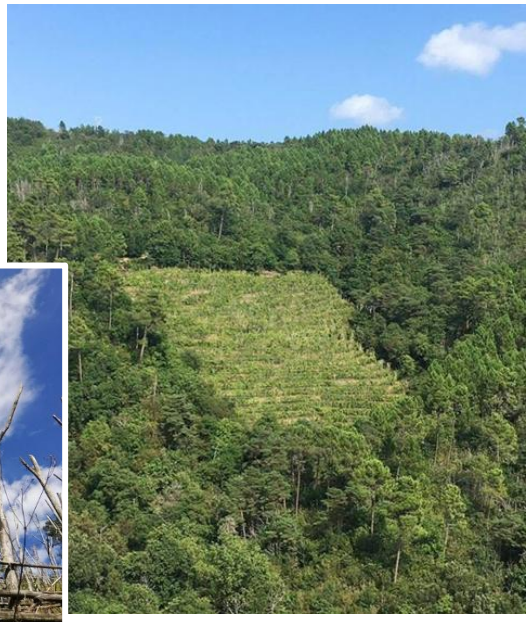
コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSPP23	Pipe ピペ	◎	2023	白	750	9,800	残少

栽培醸造
【品種】Pigato
ピアーニャ地区の赤土土壌のピガート畑で樹齢約25年。南西向きで標高は100～500m。5つのテラスに分かれている。野生酵母のみで発酵。葡萄が力強く果皮が厚いのでマセラシオンは50日以上。熟成は10ケ月間古トノーで行う。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。

今の状態
最高のピガートの1つ！ JAN:4595555184818
古いリースリングのような香りやオイルっぽい質感。酸度は高くないのに、線が細くピンと張詰めたように感じるのはピガートならでは。イタリアでは、この地域、この品種でしか出会えない個性です。既に開いていて、今美味しいのも嬉しい！（2026/02）

初めてこのワインを飲んだのはアンジョリーノ・マウレが主催する VinNatur でした。
正直、このサロンは大きくなり過ぎて、
若手のファンキーワインが多いので試飲は大変なんです。
その自由さが良いのでしょうが、沢山の生産者が離れていっているのも解る気がします。
そんな有象無象のワインの中で圧倒的に洗練されていて、他のどのワインとも似ていなかったんです。
醸造的欠陥は何も感じないのに、躍動感があって緊張感があり、美しい。
１度体験すれば誰もが驚く完成度の高いオレンジワイン。
ぜひ、体験してください。

▼【Youtube】山奥に突然現れる彼等が再生した古代の畑
https://www.youtube.com/watch?v=NNo1xJ8qk-s&t=70s
これは必見ですよ！



CHECK

オレンジワインを造るのが目的ではなく

オレンジワインが目的になってしまうのは少し違うなぁと思うんです。何かを成し遂げたかったり、何かを得たいから果皮が必要になって、結果オレンジワインに行き着くというのが自然なのではないでしょうか？果皮のタンニンを利用して自然発酵、熟成をしたかったり、果皮の成分こそが、その品種の個性だから、それを得たかったり。サラはリグーリアの土着品種の個性を最大化する為に果皮が必要と判断しました。だから品種ごとに醸し方が違い、目的も違うんです。

サルミ屋が造るサン・コロンバーノの地酒！

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・コロンバーノ・アル・ランブロ村。6 世紀にアイルランドの修道士サン・コロンバーノがこの地にキリスト教を伝え、住み着いた事で、この村名がつきました。

『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。この修道士達はバニーノと呼ばれていたのです』

この地で 3 世代にわたり、サルメリーア（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バニーノというワインを少量造っていました。

『バニーノはサン・コロンバーノ・アル・ランブロ村の歴史であり、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ーアに隣接し、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、海底が隆起して出来ています。

『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、その個性に合わせた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・コロンバーノ DOC

栽培されている葡萄品種はバルベーラ、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・コロンバーノ・ロッソは土着品種 3 種類、バルベーラ、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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Antonio Panigada

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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" サン・コロンバーノ・バニーノ	◎	2022	赤	750	3,600	残少
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！** 完熟したバルベーラの密度感が素晴らしく。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:4595555184795	
APME11	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ラ・メルラ	◎	2011	赤	750	8,200	残少
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	**還元が抜けて良くなってきた！** 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。ここ半年で一気に開いてきています。還元の後遺症もなくなってきて本当の美味しさが感じられるようになってきています。熟成の美味しさを楽しめるワイン！（2026/01）			JAN:4595555184801	
APME19	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ラ・メルラ	○	2019	赤	750	8,700	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	**最良年だけに凄いポテンシャル** 2018年はリッチ過ぎるくらいリッチでしたが、2019はより甘味が少なくドライで大人っぽい印象。まだ完全に開いている感じではなく、抜栓後、少し時間をおいてkらの方が、より美味しく飲めるはずです。（2026/02）			JAN:4595555184818	
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パインアメのような楽しさが、どこか懐かしい感じがしてきます。日本人にとっても懐かしいのはなんでしょう？（2025/09）			JAN:4595555184610	

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・フォラドーリから

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・パニガタでした。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んです。

ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき

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、フィリッポの母方の祖母が葡萄栽培を開始します。フィリッポ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ポは農学を学び、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、ほぼ全てペルゴラ仕立。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いと考えます。

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リング。必要であればボトリ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

Filippi

【有機認証/農法】ICEA,Euro Leaf/ビオディナミ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	残少
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・カステルチェリーノ	○	2024	白	750	4,600	在庫有
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	完売
FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トゥルビアーナ	◎	2023	白	750	6,300	在庫有
FISV21	Garganega "Bra" ガルガーネガ・ブラ	○	2021	白	750	7,200	残少
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ						完売

FIGOTI

栽培醸造：**【品種】Garganega**
ヴェネトの方言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、ヴィーニェ・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：**1リットル！中身はソアヴェなのでお得！** JAN:4595555184627
しっかり完熟を待って収穫しているのでシャバシャバの安ワインではないんです！少しだけマセラシオンしているのでガルガネガの旨味をしっかり感じさせてくれます。抜栓後もへたれないので、じっくりグラスワインでも使える使い勝手の良さが最高！（2026/01）

FISC24

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ペ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：**ソアヴェは軽くないんです** JAN:4595555184641
花っぽい軽やかな香からナッツぽい香ばしさを感じる香まで要素が多い。口中でも要素が多く、複雑性があるんです。ソアヴェはフレッシュ＆フルーティーではなく複雑＆旨味なんですね。少しフレッシュさが感じられる今も美味しいけど熟成しても良し。（2025/12）

FISB22

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？** JAN:4595555184658
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）

FITT23

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：**大きな骨格と深み** JAN:4595555184764
トレビアーノも収量を抑えて完熟させれば偉大なワインになるという好例ではないでしょうか？だれることなく大きな骨格で厚みがあります。香より口中の満足度が高く、要素の多さは赤ワインのようです。（2025/12）

FISV21

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：**ガルガネガって凄い品種かもしれない** JAN:4595555184771
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）

FIDIEC

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：**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）

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出会った造り手です。
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。酸度を失ってでも、ガルガ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ポ。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繊細さ

MARANO｜VENETO

Ca la Bionda

カ・ラ・ビオンダ

▲13 の丘から成るヴァルポリチェッラ

バローロやバルバレスコ、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？ネッビ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そうです』

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・カステッ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 代目のアレッサンドロ。醸造は兄、アレッサンドロが担当。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「ラヴァッツォル」　　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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Ca la Bionda

【有機認証/農法】ICEA,Euro Leaf/ビオロジック

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	3,800	**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** 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ソ感が少ないので、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）			JAN:4595555184320	
CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオーレ・カザルヴェッリ	○	2022	赤	750	5,600	**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** マラーノ渓谷らしさ全開！色調は薄く、開けたては静かですが、時間と共に八角やシナモンのような風味と火打石のようなミネラル感が圧倒的。決して重さや濃さ、甘さはないのに飲み応えはあるんです。酸に引っ張られて長い余韻は綺麗！（2025/12）			JAN:8030562000042	
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	**残少**
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** 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。（2025.05）			JAN:8030562000042	
CBAR19	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	◎	2019	赤	750	13,500	**残少**
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	**ヴァルポリチェッラより酸度が高い！** アマローネの常識を覆すワインではないでしょうか？ヴァルポリチェッラより酸度が高く、糖度が低いので重くなく、甘くない。軽やかさえ感じさせ、輪郭がはっきりしています。余韻は酸に引っ張られて垂直性を作っています。素晴らしい！（2026/01）			JAN:8030562000097	
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%Trebbiano** 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…** 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・ビ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）			JAN:8030562000011	
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・トルダーレ 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** 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）			JAN:8030562000011	

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、ドロミテ警渓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いない

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…。

カルミニャーノ唯一のビオディナミ

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、カルミニャ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（バルコ・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ニャ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、苦しみましたが 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ビオディナミ生産者となった 2002 年、「酒の神バッカス」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。

▲一般的なカルミニャーノとの違い

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ニャーノ村の西のはずれにある丘の上、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。

一般的なカルミニャ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に発酵。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、トレッ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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Bacchereto “Terre a Mano”

【有機認証/農法】ビオディナミ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
BACA21	Carmignano "Terre a Mano" カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ		2021	赤	750		**4月予定**
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。野性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					#REF!
BAAB22	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ビアンコ		2022	白	750		**4月予定**
栽培醸造	**【品種】Trebbiano, 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					JAN:4595555184177
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**
栽培醸造	**【品種】Trebbiano, 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** 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ピュアさを感じるはずです。（2025/3）				JAN:4595555184177

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が
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。

BANDO

Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.

IL Serenis. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl'Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Motu Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto dì 18. del medesimo Mese, anno passato, concordato, e fermato le Circonferenze, e suoi Confini dell'accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Pieveria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Cajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove shocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d'Arno all'insù, fino all'Imboccatura del Rio di Vicano della Maffolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all'Osteria della Contuma, e da quella per il Fosso della Mosciu, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all'Imboccatura di esso nel Fiume d'Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Croli, che da detto Fiume conduce a Bonistallo; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancello d'Arzano, &c.

Per il Vald'Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna contigua al Calentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonti, a Moncione, infino a Cathagneto, &c.

E tutti quei Vini, che non saranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinate, non si possano, nè devano sotto qualsisia pretesto, o questo colore Conservare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell'enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

Bandi per me Niccolò Palmieri pubb. Bandi questo dì 14 Sett. 1716 ne' luoghi soliti, e infoliti di quella Città di Fir.

IN FIRENZE MDCCXVI.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*

1716 年、メディチ家のコジモ 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」「ポミーノ」「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。特にバッケレートがあるのは端っこの山奥でカルミニャーノと言うよりはバッケ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

▲30 回以上の醸造経験

カルミニャ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・マニフィコの作品に由来します。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。モンタルビオーロ、エルツァーナ、サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ、モンテフォルティーニと 4 つのカルミニャ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・リーゴリ（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グイド。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・プレスを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ブラージュ。

サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ等、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・ピッリはライム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ニャーノは違います。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

Fattoria Ambra

【有機認証/農法】有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	残少
栽培醸造	**【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度移し替えして悪い澱のみを取除き、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。	今の状態	**白ワインに近いロゼ** サンジョヴェーゼのイチゴみたいな香とストレートでフレッシュな酸を味わう為のロゼ。食前酒的ですし、少し華やかな白ワインのような感じで使えますね。難しさゼロ！野菜や魚介マリネ系のシンプルな前菜と一緒に楽しんでください。（2025/12）			JAN:4595555184061	
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	4月予定
栽培醸造	**【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	**フレッシュで軽快さが個性！** イタリアのトラットリアで出てくるフレッシュで、そこまでタンニンがなく、軽く飲みやすいサンジョヴェーゼは、こういう感じでしょう！フレッシュトマトのブルスケッタやパスタと一緒に飲めば、何のストレスもないトスカーナの食卓を楽しめちゃいますよ。（2026/01）			JAN:8033064690957	
AMSC23	Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミニャーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ		2023	赤	750		5月予定
栽培醸造	**【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:0	
AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミニャーノ・リセルヴァ・エルツァーナ	○	2022	赤	750	5,900	在庫有
栽培醸造	**【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	**ねっとりとした果実と熟成感** 粘土の多いエルツァーナらしい丸くねっとりとした酒質。2022年の暑さもあって例年以上に密度感が強く、果実の甘味で酸味が控えめに感じますが、実は十分に酸度はあるんです。柔らかいサンジョヴェーゼこそ、冬場の料理に最適です。（2025/12）			JAN:8033064690810	
AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミニャーノ・リセルヴァ・モンタルビオーロ	◎	2022	赤	750	5,900	在庫有
栽培醸造	**【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	**2022年最高のカルミニャーノ** 樹齢が高いと乾燥にも耐性があり、ワインが太くなったりしないという好例。しかも砂質なので香の要素が多いのでリズム感が合って飲み進んでしまいます。引き締まったワインでエルツァーナと正反対で細く美しい酸が目立ちます。旨い！（2026/01）			JAN:8033064690902	

毎日、地元の人達が５リットルの大きな空瓶を持ってワインを買いに来る。
昔のトスカーナでは普通にあった光景ですが、今や見かける事はほとんどありません。
５リットルで３ユーロのがぶ飲みワイン。
これが美味しいんです！
こういう普段のトスカーナのワインを少しだけ上品に造ったのがアンブラ。
飾りっ気のない、シンプルなサンジョヴェーゼはトスカーナの食卓に欠かせない味わいなんです。

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。

パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ

SIENA｜TOSCANA

Santa 10

サンタ・ディエイチ

▲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モとして利用）。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いきました。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ォとも呼ばれます。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がありません。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、白葡萄共に果皮を漬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もありません。

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

Santa 10

【有機認証/農法】ICEA,Euro Leaf/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	**在庫有**
SDTR23	Teresa テレーザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	**残少**
SDSS22	Santa Subito サンタ・スービト	◎	2022	赤	750	3,600	**4月予定**
SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	○	2020	赤	750	5,600	**残少**

SDST23 Santa Tre

栽培醸造 **【品種】Trebbiano**
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 **アンズボーを思い出します…** JAN:8033064690926
アンズっぽい甘酸っぱさは日本人にとって、どこか懐かしい味！完熟しているのに酸味もあるので、飲み疲れないんです。タンニンは薄く、飲み口の邪魔をしません。スムースで柔らかいアタックで中盤からは酸に引っ張られ、爽やかに伸びていきます。（2025/12）

SDTR23 Teresa

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:4595555184108
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て驚きます…。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。（2025/12）

SDSS22 Santa Subito

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 **農民の家飲みワインを再現** JAN:4595555184115
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ーナの伝統的料理と相性抜群。（2025/10）

SDSD20 Santa 10

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:4595555184122
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。（2025/12）

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、トゥフォ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、その典型と言えそうです。
最近の温暖化で重厚で甘味が強いキャンティ・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

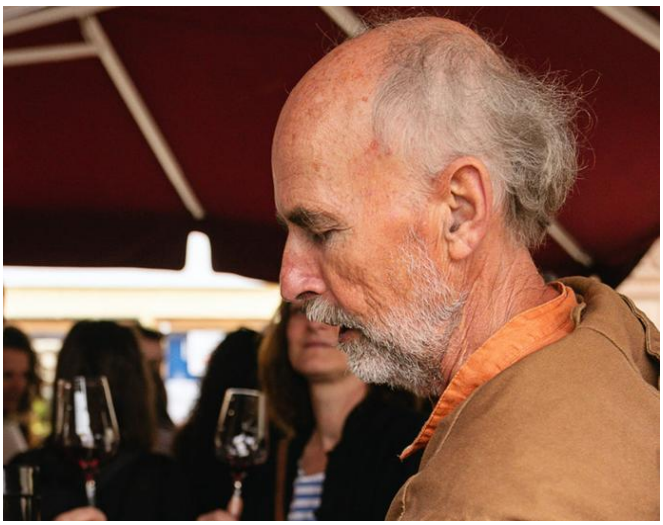
弁護士の激務で精神的におかしくなってしまった当主、ジャンニ。自然の中での仕事で精神を保つ為にワイン造りを開始します。ワイン造りの知識も経験もなかったジャンニのワインはおとなしく閉じていて、あまり表情を見せませんでした。15 年以上ワイン造りを続けてきたジャンニは完全に自分を取り戻し、家族に笑顔が溢れます。エチケットは家から伸びる木の葉は家族 4 人を意味しています。

失われたマレンマの土着品種、混植混醸の復活

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 軒のバールしかない、典型的なトスカーナの原風景です。

実は、マレンマほどワイン産地として哀れな場所はありません。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きました。

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。

▲千の宝石と呼ばれる畑

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、哀れ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うべき土着品種 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ものではなく、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ーンも使いません。ボトリングも漏斗を使って 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

Ranchelle

【有機認証/農法】VinNatur/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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	完売
RAMB23	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	○	2023	白	750	4,600	在庫有
RACO24	Corindo Rosato コリンド・ロザート	◎	2024	ロゼ	750	4,200	残少
RAPR23	Pergolacce Rosso ペルゴラッチェ・ロッソ	○	2023	赤	750	3,900	完売
RAPM22	Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ	◎	2022	赤	750	4,600	残少
RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	○	2021	赤	750	4,200	完売

Roccolina Bianco

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:4595555184139
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って楽しい。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？（2025/12）

Millocchio Bianco

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:4595555184368
地中海的な雰囲気はアンソニカやクラレットからあくるのでしょうか？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、元気！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。（2025/12）

Corindo Rosato

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：**これ好きーーー！** JAN:4595555184375
まさにチリエジョーロ（サクランボ）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で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！（2025/12）

Pergolacce Rosso

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:4595555184382
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）

Poggiomattio Rosso

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:4595555184399
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で美しい果実はノン・ストレスでスーッと体に入っていくようです。（2025/12）

Millocchio Rosso

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:4595555184405
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出始めていますので、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、チリジョーロ、バルベーラ、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】ピティリアーノ、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ポーデレ・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。

ワインは日常の飲み物で心地良くなくてはいけない！

ROMA｜LAZIO

Marco Colicchio

マルコ・コリッキオ

▲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、ラッツィオから独自の解釈のラッ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ので、収入は少なく、農薬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・プンティナーダ

この火山岩土壌と相性が良い品種がファ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、ラッ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プンティナーダでした。

『マルヴァジア・プ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・プンティナーダを中心にファ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！

稲垣商店

Marco Colicchio

【有機認証/農法】VinNatur/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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！** 花のような上品な香とポカリスエット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）			JAN:4595555184412	
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	**熟成した甘味と適度な密度感** 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！（2026/01）			JAN:4595555184153	

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・プ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て、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うんです。

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・プンティナーダという希少品種の表現に向かっています。今のかれのワインにはマルコ自身がいなくなり、品種が出てきています。正しい進化ですよね。

シチリアの海の潮を感じさせる伝統的ワイン

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メーミ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レッロ仕立に順次変更。6,000 本まで植樹率を高めていきます。

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スカールには今でもイル・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。ステンレスタンクとポンプ 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。ジビッボとは遺伝子的に異なり、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、短いマセラシオンでも抽出が進みます。長過ぎるマセラシオ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

Il Mortellito

【有機認証/農法】Bioagricert, Euro Leaf, VinNatur/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
IMBC25	Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カライアンク		2025	白	750		5月予定
栽培醸造	**【品種】90%Grillo, 10%Cataratto ※カライアンク＝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					JAN:0
IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	5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					JAN:8054134690172
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	○	2024	赤	750	3,500	5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** 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）				JAN:8054134690196
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	◎	2024	赤	750	3,200	残少
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）ステンレクタンクで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** 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、ガメイのように溌剌としていて、リズム感があります。カラニウールらしさ全快です。（2025/09）				JAN:8054134690202

僕が前職を辞める時、凄く心配してくれて、すぐに電話をくれたダリオ。
「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ぜ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ったんです。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！

海の影響を受けない、山のシチリアワイン

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、今でもカライアンクが造られます。

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していても葉を蓄え、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だけ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、長い目での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、櫂入れを行い、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

Lamoresca

【有機認証/農法】Euro Leaf/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

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！** 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リーさと太い余韻。少し熟成したら妖艶さが出てくるはず。（2025/11）		JAN:8054134690189		
LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	◎	2024	ロゼ	750	4,500	**在庫有**
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！** 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！（2026/01）		JAN:8054890280723		
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	**大きな骨格と力強さ** 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）		JAN:8054890280716		
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ブラージュ。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** 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さ、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）		JAN:8054890280730		

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・オリーブオイル・アルジッラ	◎		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ーブの樹を所有。非常に希少な、真っ白いオリーブ、レウコレア種も含まれます。10月中旬から収穫し、コールドプレスで新鮮さを保ち、オリー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** 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。シチリアの柔らかいオイルとは違う印象でトスカーナのオイルに近い印象。調理に使うのは勿体ないので仕上げ用や、ブルスケッタや、ちょっとした料理のアクセントに。（2025/10）		JAN:8054890280747		

イル・モルテッリートのダリオとラモレスカのフィリッポは大親友。
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。
フィリッポ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

COS

コス

▲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磐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磐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が、大学に通いながらもワイン造りを続け、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。その為のビオディナミであり、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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

COS

【有機認証/農法】ICEA, Euro Leaf/有機栽培

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR24	Frappato フラッパート	○	2024	赤	750	4,400	4月予定
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	**2023より高い熟度** 2023より熟度があるので赤系果実に少し黒系果実が混じり込んだよう。フラッパートの薄く酸っぱい感じよりはワインとしてのバランスに優れたヴィンテージといった印象。今、既に全開に開いていますので、開けたてからすぐ美味しい状態！（2025/12）			JAN:8054890280761	
CSRL25	Rosa di Lupo ロザ・ディ・ルーポ		2025	ロゼ	750		5月予定
栽培醸造	**【品種】Nero d'Avola**	今の状態				JAN:0	
CSNL24	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	◎	2024	赤	750	4,300	4月予定
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	**悪いところが見つからない** ジュストが来日時にネロ・ダーヴォラこそシチリアワインと言っていたのが良く解ります。明るい黒系果実ですが、カビや日陰のニュアンスが全くなく、カシスジュースのように濃厚なのに、クリーンですっきりとした後口。余韻は中程度で日常酒敵。（2025/12）			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ックに移して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:8033749750600	
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	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	**チェ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。余韻は旨味があり、長い。（2026/02）			JAN:8033749750112	
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	4月予定
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:8033749750150	
CSRM24	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ		2024	白	750	5,100	在庫有
栽培醸造	**【品種】50% Grillo, 50% Insolia** 以前はコントラーダ・ラミンガッロの葡萄で造られていたのでラミと呼ばれている。10日間コールド・マセレーションしてからタンクで野生酵母にみで発酵。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パイナップ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。（2026/02）			JAN:8033749750402	
CSZB24	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッボ		2024	白	750		4月予定
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:8033749750617	
CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	◎	2022	白	750	5,500	4月予定
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、閉じてもいないんです！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:8033749750617	
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	泡ロゼ	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:8018048000038	

温暖化の影響で夜も気温が下がらないヴィットリア。35 度以上が 240 時間以上続くと葡萄樹は次世代である果実より樹自体を守ろうとします。葉を小さくし、光合成を制限し、糖分を樹自体の生育に使い（夜も気温が下がらないので夜も糖分を消費する）、果実には糖度がいかない状態に。結果として、葡萄果実は、冷涼年のように、ゆっくり生育し、糖度が低いまま完熟します。こうしてアルコール度数が自然と下がっているのです。

100 年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

LARI｜TOSCANA

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下さい。

▲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！

稲垣商店

| PRICE LIST |

Martelli

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

“Artisan” Spaghetti 1.6mm

マルテッリ・アルティザン・スパゲッティ・1.6mm【ブロンズ・ダイス】

在庫：	在庫有						
商品コード：	MASP16	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,200
JANコード：	8018048000038	サイズ：	125×330mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 毎日食べたくなる軽さを持ちながら、伝統的パスタの小麦感や香、旨味を味わえるのが1.6mmのスパゲッティーニです。パスタ料理を１ランク上に持ち上げてくれるよう。

“Artisan” Fusilli di Pisa

マルテッリ・アルティザン・フジッリ・ディ・ピサ【ブロンズ・ダイス】

在庫：	在庫有						
商品コード：	MASP20	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,200
JANコード：	8018048000014	サイズ：	125×330mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： イタリア小麦の質の高さを最も強く感じられるのはスパゲッティ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” Maccheroni di Toscana

マルテッリ・アルティザン・マカロニ・ディ・トスカーナ【ブロンズ・ダイス】

在庫：	在庫有						
商品コード：	MAPECL	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,200
JANコード：	8018048000021	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/2/29

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 元々ペンネには溝（リガーテ）がありませんでした。本来のペンネは尖った見た目通りシャープな味わいを演出するパスタなので溝は無かったのです。マルテッリのペンネは溝のないペンネ・クラシケ。

"Semolato" Spaghetti NO.5 Bio 2.35mm (wrapped in paper)

セモラート・スパゲッティ NO.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】紙巻

在庫：	在庫有						
商品コード：	MAFSPI	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,200
JANコード：	8018048000090	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 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。地元のラーリ村に近いピサの斜塔の螺旋階段と同じ回数ねじってあるのでフジッリ・ディ・ピサと言われています。

"Semolato" Spaghetti NO.5 Bio 2.35mm (wrapped in paper)

セモラート・スパゲッティ NO.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】

在庫：	在庫有						
商品コード：	MAMATO	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,200
JANコード：	8018048000045	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/2/17

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 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。1回噛むと、実質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ます。小麦の風味を最も楽しめるトスカーナらしいパスタ。

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！

38 度以下で作るのでグルテンが不活性化しない

GREVE IN CHIANTI｜TOSCANA

Fabbri

ファブリ

▲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れられます。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！

稲垣商店

IT-BIO-007 Agricoltura Italia

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore Controllato n.
IT BIO 007	A 98W

bioagricert

EU オーガニック認証：Euro Leaf, Bioagricert

| PRICE LIST |

Fabbri

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

"Semolato" Spaghettoni Toscani Bio 2.75mm (wrapped in paper)

小売用：紙巻
業務用：ビニール

セモラート・スパゲッティ NO.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】紙巻　　在庫：　在庫有

商品コード：	FAS523	容量：	500 g	出荷ロット：	14	参考上代：	1,700
JANコード：	8001397098009	サイズ：	90×290mm			賞味期限：	2027/8/11

セモラート・スパゲッティ NO.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】ビニール袋　　在庫：　在庫有

商品コード：	FAS523-R	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	1,600
JANコード：	8001397098009	サイズ：	90×290mm			賞味期限：	

商品説明：
38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています
トスカーナの古代小麦カペッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスターチ（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

"Semolato" Penne Rigate Bio

小売用：紙巻
業務用：ビニール

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ・ビオ【ブロンズ・ダイス】紙巻　　在庫：　在庫有

商品コード：	FAST27	容量：	500 g	出荷ロット：	12	参考上代：	1,300
JANコード：	8001397098443	サイズ：	125×200mm			賞味期限：	2027/8/10

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ・ビオ【ブロンズ・ダイス】ビニール袋　　在庫：　在庫有

商品コード：	FAST27-R	容量：	500 g	出荷ロット：	12	参考上代：	1,300
JANコード：		サイズ：	125×200mm			賞味期限：	

商品説明：
38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています
トスカーナの古代小麦カペッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスターチ（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

Pasta d'Acciughe "Balena"

無添加アンチョビ・ペースト（144入）　　在庫：　在庫有

商品コード：	FAPENR	容量：	65 g	出荷ロット：	144	参考上代：	750
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

商品説明：
38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています
トスカーナの古代小麦カペッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスターチ（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

Pasta d'Acciughe "Balena"

無添加アンチョビ・ペースト（144入）　　在庫：　在庫有

商品コード：	FATRTL	容量：	65 g	出荷ロット：	144	参考上代：	780
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

商品説明：
38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています
トスカーナの古代小麦カペッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスターチ（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

イタリア最高級、最高品質アンチョビ

FIRENZE｜TOSCANA

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ゥエラ家が引継ぎ、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、世界中どこ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うのです。

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、エクストラ・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いっぱい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！

稲垣商店

| PRICE LIST |

Balena

▶在庫状況

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

お得な大容量
65グラム

バレーナでは65gと50gの２サイズのペーストがあります。稲垣商店は65g入ですので30%多く入っていますのでお得です！

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　在庫：在庫有

商品コード：	BLAP65-36	容量：	103 g	出荷ロット：	24	参考上代：	780
JANコード：	80030997	サイズ：	47×98mm			賞味期限：	2026/7/13

無添加アンチョビ・ペースト（36入）　在庫：在庫有

商品コード：	BLAP65-72	容量：	65 g	出荷ロット：	36	参考上代：	780
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

無添加アンチョビ・ペースト（72入）　在庫：在庫有

商品コード：	BLAP65	容量：	65 g	出荷ロット：	72	参考上代：	790
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

商品説明：**最高品質のアンチョビを無添加で使いやすいペーストに**
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 di Tonno all'olio di oliva

無添加マグロ・オリーブオイル漬　在庫：在庫有

商品コード：	BLAF10	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	1,900
JANコード：	8002420657729	サイズ：	71×90mm			賞味期限：	2028/7/24

商品説明：**カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシをその日の内に塩漬け**
カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシを獲ったその日に塩漬け。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。※ほとんどのアンチョビは冷凍イワシから作られます。

Aceto di Vino da Roero Arneis

アチェート・ディ・ヴィノ・ダ・ロエロ・アルネイス　在庫：在庫有

商品コード：	BLTU25	容量：	250 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	3,900
JANコード：	0	サイズ：	58×240mm			賞味期限：	2026/12/31

商品説明：**キハダマグロの大きなブロックを漬け込んで旨味を閉じ込めました**
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。切り身を作る際に出るくず肉ではないので大きなブロックで食べ応え抜群。マグロの旨味を十分に味わえます。

Aceto di Vino da Moscato

アチェート・ディ・ヴィノ・ダ・モスカート　在庫：6月予定

商品コード：	BLAC10	容量：	250 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	3,900
JANコード：	0	サイズ：	58×240mm			賞味期限：	1900/1/0

商品説明：**カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシを3年熟成**
最高品質と言われるカンタブリア海峡の大型で脂がのっているカタクチイワシを獲ったその日に塩で漬け込み、３年以上熟成させて、ゆっくり抽出していますので魚臭くなく、上品で繊細な味わい。

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

Cesare

チェーザレ

▲美食家に愛されたリストランテ

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。リストランテ・デイ・カッチャトーリ。

シェフ、チェーザレ・ジャッコーネによる、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ので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。

『チェーザレ・ジャッコー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・ケラーはチェーザレの料理をこう評しました。

70 年代、チェ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、見つける事ができません。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。

『チェ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、バルベーラ等、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、チェーザレは、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。チェ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、日本でもチェ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、ゆっくり桑の実やオーク、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。チェ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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

| PRICE LIST |

Cesare

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

Aceto di Vino da Roero Arneis

アチェート・ディ・ヴィノ・ダ・ロエロ・アルネイス

在庫： 完売

商品コード：	CEVA25	容量：	250 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	
JANコード：		サイズ：	58×240mm			賞味期限：	

商品説明：

Aceto di Vino da Moscato

アチェート・ディ・ヴィノ・ダ・モスカート

在庫： 完売

商品コード：	CEVM25	容量：	250 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	
JANコード：		サイズ：	58×240mm			賞味期限：	

商品説明：

Aceto di Vino da Barolo

アチェート・ディ・ヴィノ・ダ・バローロ

在庫： 完売

商品コード：	CEVB25	容量：	250 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	
JANコード：		サイズ：	58×240mm			賞味期限：	

商品説明：

Aceto di Vino Bianco

アチェート・ディ・ヴィノ・ビアンコ

在庫： 完売

商品コード：	CECB50	容量：	500 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	
JANコード：		サイズ：	58×240mm			賞味期限：	

商品説明：

Aceto di Vino Rosso

アチェート・ディ・ヴィノ・ロッソ

在庫： 完売

商品コード：	CECR50	容量：	500 ml	出荷ロット：	6	参考上代：	
JANコード：		サイズ：	58×240mm			賞味期限：	

商品説明：

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、何も引かずにアチェ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ェートです。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。チェーザレのアチェ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。

朝獲れトマトをその日の内にパッサータに！

MAREMMA｜TOSCANA

Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ/ファミリア・チャルロ

▲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、シモネッタ、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、収穫されてから素早く加工、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わい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だけを厳選し、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！

稲垣商店

EU オーガニック認証：Euro Leaf, ICEA

| PRICE LIST |

Belfiore Famiglia Ciarlo

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

Le Salse del Cuore "Passata di Pomodoro" 690g

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ 340g

						在庫：	在庫有
商品コード：	FCPP34	容量：	690 g	出荷ロット：	**12×2**	参考上代：	790
JANコード：	8022764000029	サイズ：	70×220mm			賞味期限：	2027/9/30

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ 690g

						在庫：	在庫有
商品コード：	FCPP69	容量：	540 g	出荷ロット：	**12×2**	参考上代：	1,100
JANコード：	8022764000227	サイズ：	82×145mm			賞味期限：	2026/9/30

商品説明： **朝獲れのマレンマ産有機栽培トマトを、その日の内に瓶詰め**
イタリアで最もトマト栽培に適していると言われるトスカーナ州マレンマの有機栽培トマト。朝収穫したトマトをその日の内に瓶詰めするから強烈な香とフレッシュな美味しさ。これは他では真似できません。

Capperi all'Aceto 180g

パンテレリア産ケイパー酢漬け 180g

						在庫：	完売
商品コード：	FCCA85	容量：	**180 g**	出荷ロット：	**12**	参考上代：	2,500
JANコード：	4595555184085	サイズ：	66×86mm			賞味期限：	

パンテレリア産ケイパー塩漬け

						在庫：	在庫有
商品コード：	FCCA18	容量：	**130 g**	出荷ロット：	**12**	参考上代：	2,500
JANコード：	4595555184092	サイズ：	66×86mm			賞味期限：	2027/12/31

商品説明： **世界一の品質と言われるパンテレリア産**
香の成分量が多いケーパーが採れると言われ、世界一高価なパンテレリア産のみを使用。収穫後、掃除をしてヴィネガーに漬け込む。それ以外の調味料、添加物は一切なし。

Miele di Arancia da Agricoltura Biologica

【注】蓋等に汚れがあります

無添加ハチミツ・シチリア産オレンジ 250g

						在庫：	在庫有
商品コード：	FCCS13	容量：	250 g	出荷ロット：	**12**	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000119	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

商品説明： **世界一の品質と言われるパンテレリア産**
香の成分量が多いケーパーが採れると言われ、世界一高価なパンテレリア産のみを使用。収穫後、掃除をしてからシチリア産の海塩をまぶしてあります。塩抜きしないで、そのまま食べても強烈に香ります。

CHECK

朝獲れトマトでしかできない香

元々マレンマのトマト栽培農家だったので、その関係で周囲の考え方を同じくする有機栽培農家と仲が良いチャルロ家。イタリア最高と言われるトマトの産地マレンマの有機栽培トマトを朝収穫して、その日の内に瓶詰めするのでフレッシュな香が閉じ込められています。トマトは枝から切り落とされた瞬間から香を失っていくので、これはとても重要。日本の流通では不可能なんです。また、イタリアでも大手工場では不可能なんです。

何も足さない、純度 100%の蜂蜜

TERMINI IMERESE｜SICILIA

Giuseppe Coniglio

ジュゼッペ・コニーリォ

▲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、ジュゼッペ・コニーリォ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、コニーリォ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。ペクチン、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ペ・コニーリョ。本物の蜂蜜を守り続けているコニーリョ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と

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、ジュゼッペ・コニーリォ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。ジュゼッペ・コニーリォ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 ビワ、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。甘さだけでない、柑橘の爽やかさが癖になります。

ビ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ビワ畑があるのと、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、純度の高いビ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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

EU オーガニック認証：Euro Leaf

| PRICE LIST |

Giuseppe Coniglio

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST

▶在庫状況

Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・クリ 250g

						在庫：	新入港
商品コード：	CNMC25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000249	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：

Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・クリ 250g

						在庫：	新入港
商品コード：	CNMC25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000249	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：

Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・クリ 250g

						在庫：	新入港
商品コード：	CNMC25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000249	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：

Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・クリ 250g

						在庫：	新入港
商品コード：	CNMC25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000249	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：

CHECK

純度 100%！香も味も超個性的

ジュゼッペ・コニーリォ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、コニーリォ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。