



株式会社

稲垣商店

Natural and Classic

WINE, FOOD

稲垣商店

沿革

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

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

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、最良の状態の皆様にお届けしてきたいと思えます。

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を感じられます。栄養価も高いのです。

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



■ 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の中で、その地域にあった品種や栽培、醸造、スタイルが出来上がり、いつしか地域性になったはずで、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が。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で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°C 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入出が出来ますのでお店に届くまで、急激な温度変化によるストレスがかりません。



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 (バルローロ)

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ (バルローロ)

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレロ (バルローロ)

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ (バルローロ)

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 (バトウチャット)

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ (バルベーラ)

La Raia

ラ・ライア (ガヴィ)

TRENTINO-ALTO ADIGE

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ (ノジオラ)

LIGURIA

Terrazze Singhie

テラツェ・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

Marsuret

マルスレット (プロセッコ)

Filippi

フィリッピ (ソアヴェ)

Ca La Bionda

カ・ラ・ビオンダ (ヴァルポリチエッラ)

TOSCANA

Bacchereto "Terre a Mano"

バックレート (カルミニャーノ)

Ambra

アンブラ (カルミニャーノ)

Santa10

サンタ・ディエイチ (シエナ)

Ranchelle

ランケッレ (マレンマ) f

LAZIO

Colicchio

コリッキオ (ローマ)

SICILIA

Il Mortellito

イル・モルテッリート (ノート)

Lamoresca

ラモレスカ (サン・ミケーレ・ディ・ガンツァリア)

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

チエーザレ

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ピエロジック・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・コニーリオ

純度 100%！自然農法のハチミツ

[PROSECCO] GUIDA DI VALDOBBIADENE | VENETO

MARSURET

毎月瓶詰め、毎月入港！常にフレッシュなプロセッコ「マルスレット」

シャルマ方式で造られるプロセッコの美味しさは複雑さではありません。フレッシュさが命なのです。ビールと同じく瓶詰めした瞬間から劣化が始まります。その為、瓶詰めしてから6ヶ月間が美味しいとされています。6ヶ月を過ぎたプロセッコはグセラ特有の白桃のような香は感じられず、フレッシュな酸味は失われ、甘さが重たく感じられるようになってしまいます。マルスレットでは毎月ボトルングして毎月日本へ運びます。だから常にボトルング後3ヶ月の美味しい状態！白桃の香がしますよ。



▲瓶詰め後6ヶ月以内でない

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。複雑性や余韻の長さよりも、グセラ種の白桃のような香や葡萄由来のフレッシュな果実と酸、甘味こそが魅了ではないでしょうか？

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

一方で、シャルマ方式で造られたワインは酸化に弱く、タンクからボトルに移された時から劣化（酸化）が始まり、1年を待たずに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ルング後、6ヶ月までと言われます。

通常の生産者はボトルング後、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ルング後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…。

マルスレットは私達のオーダーを受けてからボトルング。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、小さなマルスーラを意味するマルスレットと呼ばれていました。このニックネームがカンティーナ名になっています。

当初、アウトクラヴェはなく、フランチャコルタと同じく、瓶内2時発酵でプロセッコを造っていました。グセ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ようになり、3代目エルメスがアウトクラヴェを導入します。

シャルマ方式は大量生産が目的ではありません。グセラ種の白桃のような風味を覆い隠さない唯一の醸造方法だから採用したのです。最も酸化や酵母、澱の影響を受けない製法がシャルマ方式でした。

▲プロセッコで有機栽培葡萄は貴重

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

プロセッコでの有機栽培の比率は僅かに6%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、一部の畑ではバ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。

有機栽培葡萄のみでプロセッコを造るマルスレット。それが実現できるのは大手生産者のお陰なのです。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大手生産者に売却。珍しい有機栽培のグセラは高値で売れるのです。

現在ではヴァルドツピアーデネに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。



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](#)

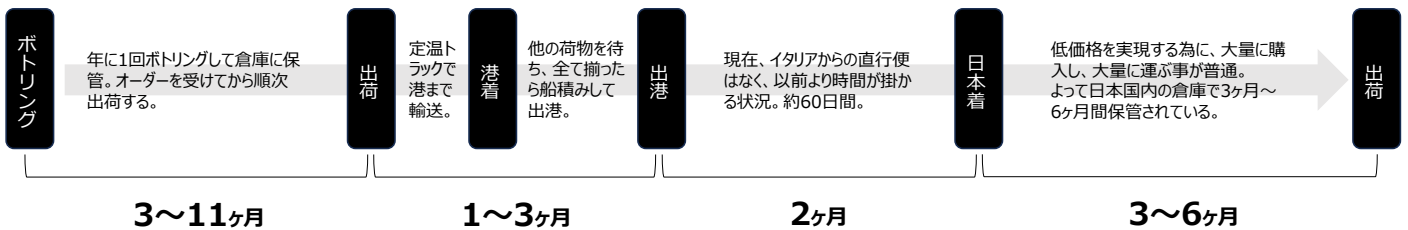


| コード | 商品名 | 状態 | ヴィンテージ | 色 | 容量 | 参考上代 | 在庫 |
|--------|--|------|---|-----|-----|-------|-----|
| MSLEED | Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry プロセッコ・トレヴィゾ・レストロ・エクストラ・ドライ | ○ | NV | 泡白 | 750 | 2,700 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Glera [EXTRA DRY]残糖14-16g/l ヴァルドッピアーデネとの堺、トレヴィゾ側にある自社畑の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気圧で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売してしまふ。低温から醗酵する事で揮発的な香を保持する。 | 今の状態 | プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ 最高にフレッシュで、現地で飲んで感じるに近いグレア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。(2026/04) | | | | |
| MSRT24 | Prosecco Treviso "Rose" Brut Millesimato プロセッコ・トレヴィゾ・ロゼ・ブリュット・ミッレジマート | | 2024 | 泡ロゼ | 750 | | 未定 |
| 栽培醸造 | 【品種】 [BRUT]残糖 | 今の状態 | JAN:0 | | | | |
| MSSBBR | Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・サン・ボルド・ブリュット | ◎ | NV | 泡白 | 750 | 3,200 | 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！グレアに少し土着品種のヴェルディンゾが混ざる。ヴァルドッピアーデネ北東の自社畑。モレーン由来の粘土、石灰岩、砂岩が混じる複雑な土壌はこの地域の典型。フルーツが支配的ですがミネラル感があり、べたつきません。 | 今の状態 | 熟した白桃感が最も強く出ています ヴァルドッピアーデネになると凝縮感が出て香も濃厚。桃のネクター、オレンジのような柑橘系の香に胡椒のようなスパイス。スパイス感はヴェルディンゾ種がブレンドされているからです。余韻の長さと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・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・アモレル・エクストラ・ブリュット | ○ | NV | 泡白 | 750 | 3,000 | 残少 |
| 栽培醸造 | 【品種】Glera, Verdiso [EXTRA BRUT]残糖4g/l グレア種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピアーデネでも最良の丘陵斜面の畑。よりソリッドでストレートな新しいスタイル。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 グレアの桃系の香はありますが、かなりドライなのでプロセッコのイメージとは、ちょっと違うかもしれません。ヴェルディン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) | | | | |
| MSRGEb | Prosecco SP Valdobbiadene "Rive di Guia" Extra Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・リヴェ・ディ・グイア・エクストラ・ブリュット | | NV | 泡白 | 750 | | 未定 |
| 栽培醸造 | 【品種】Glera, Verdiso [EXTRA BRUT]残糖 | 今の状態 | JAN:0 | | | | |
| MSSL24 | Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアーデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール | ◎ | 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・アンセストラール。澱はそのままボトルに残っています。トーストを想わせる特徴的な酵母の香。澱を沈殿させ澄んだ状態は、よりすっきりとフレッシュな酸を感じます。澱を溶かした状態は優しい口当たりでまったり。 | 今の状態 | 2023より熟度が高い！ 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) | | | | |

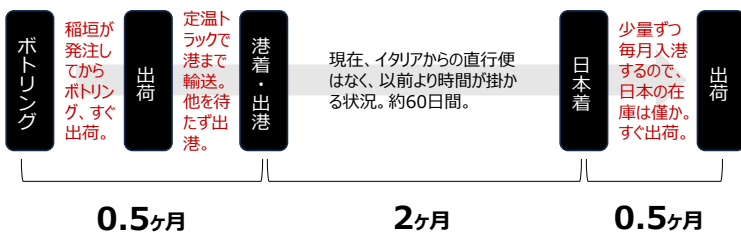
シャルマ方式で造られたスパークリングワインは熟成しません。瓶詰めと同時に劣化が始まっていくのです。

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

通常のプロセッコ



マルスレット



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けできるので、いつでもフレッシュなんです。だから白桃のようなグレア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！

[BAROLO] BAROLO | PIEMONTE

GIOVANNI CANONICA

ジャンフランコ・ソルデーラから紹介されたバローロ「カノニカ」

故ジャンフランコ・ソルデーラが愛したバローロがカノニカでした。稲垣商店は当時、全くの無名だったカノニカをジャンフランコに紹介され、訪問。日本に初めて輸入する事となりました。それから 30 年以上経ち、今や世界中で人気の生産者となったカノニカ。バローロ村の優しさ、繊細さ、可憐さはセツラルンガにはない個性。常にカノニカらしさが感じられるワインは他に似たものがありません。



▲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、バルトロ・マスカレッチも揃ってカノニカのワインを高く評価していました。それでも 30 年前は無名だったのです。

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事も多いので、そのワインに出会える事は少なく、幻のような存在。

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 年程度。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・ロツィ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りました。

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

▲変わらないワイン造り

全ての仕事は伝統と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碎。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。シンプルに何も特別な事はありません。

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碎するだけで、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選択です。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ン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』/ジョヴァンニ・カノニカ



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**



| 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:4595555184429 | |
| CABP22 | Barolo "Paiagallo" バローロ・パイアガッロ | | 2022 | 赤 | 750 | | 6月下旬 |
| 栽培醸造 | 【品種】Nebbiolo 野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセラシオンのは1ヶ月程度。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ポ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:0 | |
| CABG22 | Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール | | 2022 | 赤 | 750 | | 6月下旬 |
| 栽培醸造 | 【品種】Nebbiolo 奥様の実家が所有する畑。野生酵母のみで温度管理をせずに行い、マセラシオンのは1ヶ月程度と長い。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ノンフィルター。 | 今の状態 | | | | JAN:0 | |

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・ソルダーラやヨスコ・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。

[BAROLO] BAROLO | PIEMONTE

GIUSEPPE RINALDI



2人の娘が故ベッペ・リナルディの意志を継ぐ「ジュゼッペ・リナルディ」

セラーにはバリックの唯一の使い道と書かれたバリックを切断して作ったテーブルと椅子が置かれています。哲学的で皮肉屋。理知的で政治やワイン業界に呆れかえっていた故ベッペ・リナルディ。それでいて元々は獣医だった心優しい人でした。そんな彼のバローロは伝統的でありながら型にはまることなく、いつも奥深い世界を見せてくれます。バローロらしい剛健さを持ちながら妖艶で情緒的なワイン。世界中でも数えるほどしか存在しない偉大なワインです。



▲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のでしょうか。

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

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

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

▲感覚的で感情的なワイン

1870年、リナルディはフ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、ラヴェツラを買い、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日数回の手でのピニ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、標高の低いラヴェツラ。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。



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](#)



| コード | 商品名 | 状態 | ヴィンテージ | 色 | 容量 | 参考上代 | 在庫 |
|--------|--|------|--------|---|-----|-------------------|----|
| RIBA24 | Barbera d'Alba バルベラー・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:4595555184665 | |
| RILN23 | Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ | | 2023 | 赤 | 750 | 11,000 | 完売 |
| 栽培醸造 | 【品種】Nebbiolo 樹齢40年のネッピオーロの区画。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:4595555184672 | |
| 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 カンスピ・サン・ロレンツォ、レ・コステ、ラヴェッラの3つの畑のアッサンブラージュ。マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超え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:4595555184689 | |
| 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:4595555184696 | |
| 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・モッタ»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 | |

CHECK

ベッパ・リナルディは永遠です！

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

[BAROLO] MONCHIERO | PIEMONTE

GIUSEPPE MASCARELLO

伝統的バローロの異端児、モンプリヴァート単独所有「ジュゼッペ・マスカレロ」

バローロを語る上で外す事の出来ない歴史的カンティーナ。1881年から今まで家族経営が続けられています。元製氷所がカンティーナなので発酵温度が低く、バローロとしては異例の色調の薄さ、カツオ出汁のような独特の旨味を得ています。モンプリヴァートはバローロ最高の畑の1つとしてあまりにも有名ですが、これを単独所有し、彼等にし出来ない独特の世界観を作り出しています。



▲元製氷所のカンティーナ

1881年に初代ジュゼッペ・マスカレロによってモンフォルテ・ダルバに創設された歴史的カンティーナ。現在の当主は4代目のマウロ。栽培は息子のジュゼッペに受け継がれ、妻のマリア・テレーザ、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、マウロがカステリオネ・ファレットの歴史的な畑モンプリヴァートを取得します。その後、ヴィッレロ、コダーナ、サント・ステファノ・ディ・ペルノ等の素晴らしい畑を取得し、現在15haの葡萄畑を所有しています。

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

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

▲MGA5 ツ星評価モンプリヴァート

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

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

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

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

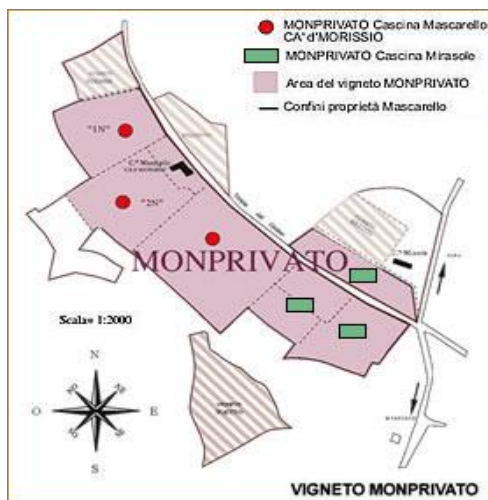
▲唯一無二の個性

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

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

現在では、マセラシオンは葡萄の状態により20~30日。ルモンタージュは必要最低限でワインをできる限り動かさずに行います。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。



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](#)



| 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 | 59,800 | 完売 |
| 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か月熟成してからボトリング。 | 今 の 状 態 | | | | JAN:4595555184856 | |
| GMLN23 | Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ | | 2023 | 赤 | 750 | 14,000 | 完売 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Nebbiolo バローロ・モンプリヴァートを造る際の選別作業で選別され、落とされた葡萄と若い樹の葡萄を使って造られるランゲ・ネッピオーロ。葡萄の品質は高いので醸造自体は、熟成期間以外は、ほぼバローロと同じくする。少し早めにピークを迎えるので非常に扱いやすい。 | 今 の 状 態 | | | | JAN:4595555184849 | |

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。

[BAROLO] MONFORTE D'ALBA | PIEMONTE

GIACOMO CONTERNO

バローロの頂点モンフォルティーノ「ジャコモ・コンテルノ」

バローロの頂点と言っても良いでしょう、ジャコモ・コンテルノ。歴史、伝統、技術、畑、そして情熱、全てを持つ生産者として周囲の生産者からも崇められています。その圧倒的な存在感を超える事はできないのです。稲垣商店がワインの輸入を始めたのはジョヴァンニ・コンテルノの薦めでした。ここからソルデーラ、マルコ・デ・バルトリとつながっていったのです。そんな関係だから今でもジャコモ・コンテルノは稲垣商店との仕事を続けてくれているのです。



▲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年にはセツラルンガ・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。

▲チエレッタ、アリオネを取得

2004年にはロベルトが当主となり、更に変革を進めていきます。2008年にはセツラルンガ・ダルバ北部のチエレッタを3ha取得。更に、2015年には、南部のアリオネの最良区画をジジ・ロツォから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、正確な仕事求められます。醸造面では父親と共に長く働いた事もあり、何も変えていませんが、スラヴォニア大樽に加えてオーストリアのストックンガー大樽が導入されています。より葡萄の力強さや畑の個性を正確に切り出しているようです。

▲モンフォルティーノとは？

醸造は野生酵母のみでの自然発酵。葡萄の状態によって30~40日の長期マセラシオン。大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年からアリオネをブレンド)。収穫前にモンフォルティーノの為に最高の葡萄に印を付け、分けて収穫して発酵段階から別々に行います。カッシーナ・フランチャは温度管理をしながら発行を行います。モンフォルティーノの発酵は温度管理はしません。そして、少し長めのマセラシオンが行われます。この時点でモンフォルティーノを造るかは決めておらず、長い熟成に入ります。

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



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](#)



| コード | 商品名 | 状態 | ヴィンテージ | 色 | 容量 | 参考上代 | 在庫 |
|--------|---|------|--------|---|-----|-------------------|----|
| GCBA23 | Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラー・タルバ・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、ストックンガー大樽で2年間の熟成を経て瓶内熟成6ヶ月。残糖は完全になし。 | 今の状態 | | | | JAN:4595555184719 | |
| GCBL21 | Barolo "Francia" バローロ・フランチャ | | 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キントリ/ha）は温度管理なしで約4週間かけて木樽で醗酵します。その後、ストックンガー大樽で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:4595555184726 | |
| 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年植樹アリオネ畑（南向き）。どちらも標高は400m程度で活性化した石灰質と砂岩、粘土の混合土壌。野生酵母のみで発酵。温度管理はせず、最高温度は35度。4週間のマセラシオン。5年間大樽、1年間瓶内で熟成。 | 今の状態 | | | | JAN:4595555184733 | |

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。大切に残していったワインですね。

[BARBARESCO] BARBARESCO | PIEMONTE

RIVELLA SERAFINO



力強さから繊細さへ変化する「リヴェッラ・セラフィーノ」

素晴らしい生産者が多く存在するバルバレスコで唯一無二の存在がリヴェッラ・セラフィーノです。伝統的な長期マセラシオンでエネルギー感溢れる力強いワインを造っていたテオバルドですが、近年は自分自身も年を重ねて、力強さより繊細でしなやかな酒質に変わってきています。それでも大きな骨格やストラクチャーは健在なのでワインは、より表現力を増しているようです。バルバレスコの歴史に残るであろう名醸造家テオバルドのワインから目が離せません。



▲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。ダミジャーナに話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、ポトリングを開始。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、ポ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。



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



| コード | 商品名 | 状態 | ヴィンテージ | 色 | 容量 | 参考上代 | 在庫 |
|----------|---|------------------|--|---|-----|-------------------|----|
| RVBC21 | Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテステファノ | | 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2ヶ月以上熟成してからボトリング。6ヶ月以上瓶内熟成。 | 今 の 状 態 | | | | JAN:4595555184740 | |
| RVLN23 | Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ | | 2023 | 赤 | 750 | 10,000 | 完売 |
| 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 | | | JAN:4595555184757 | |
| | | | リヴェッラ・セラフィーノの妻さを、しっかり感じさせてくれながら、少し緩さがある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、少し緩いネッピオーロが好みです。（2026/02） | | | | |

CHECK

バルバレスコの名門

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

[ROERO] PRIOCCA | PIEMONTE

CASCINA VAL DEL PRETE

バルバレスコと同じ青色マール土壌のロエロ「カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ」

ロエロの東端プリオッカはタナロ川と近く、川を挟んでバルバレスコと向かい合います。元々は地続きだったと考えられ荒れていて、土壌もロエロ西側の砂質ではなく、バルバレスコと同じ青色マール土壌になっています。価格高騰が続くバローロ、バルバレスコ。レストランで複雑味を持ったネッビオーロが1万円前後で飲めないとネッビオーロを理解できる人は減ってしまいます。砂地のロエロとは違う複雑味を楽しめるネッビオーロに、ようやく出会えました。



▲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・グラツツイエ畑であり、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・グラツツイアやマッテオ・コレ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・グラツ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ったのです。

『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』



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**



| 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 | 4,200 | 出荷開始 |
| 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ピ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:4595555184474 | |
| VPRB23 | Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ | ○ | 2023 | 赤 | 750 | 5,400 | 残少 |
| 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・クローン】垂直性のネッピオーロ ミケの力強さや垂直性が味わえる。2023年は雨の影響で、より洗練されて上品な印象。少し硬めですが、2022年よりも、よりバルバレスコらしい集中力のある味わいなので驚くはず。熟成したら面白そう。(2026/04) | | | JAN:4595555184504 | |
| VPRV23 | Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リノ | ◎ | 2023 | 赤 | 750 | 6,800 | 残少 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Nebbiolo ランピア（房が長く、果皮が厚い）が主体の古い畑で色調は淡いが、余韻が複雑。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日以上とロエロとしては非常に長い。セメントタンクで16ヶ月間熟成後、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。 | 今 の 状 態 | 【ランピア・クローン】水平性のネッピオーロ 昔ながらの色々なクローンが混植された畑。比べて飲んでも、こちらは明らかに水平性があり、口中で横に広がっていきます。じんわり染み出していくような味わいは煮込み料理などには相性が良さそう。おじさんは好きなのではないでしょうか？(2026/04) | | | JAN:4595555184511 | |
| 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 | 4,000 | 出荷開始 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Barbera セッラ・デ・ガッティの丘にある畑のバルベラ。南東向きで樹齢30年程度の若い畑なので、フレッシュで活き活きとした果実が特徴的。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。 | 今 の 状 態 | フレッシュなバルベラは陽気で澆刺 ジューシーで緻密！バルベラらしい躍動感のある酸味で健康的でストレートに伝わってきます。余計なものを感じさせない裸のバルベラの明るく健康的な美味しさは嫌いな人がいないでしょう。(2025/09) | | | JAN:4595555184481 | |
| VPBC21 | Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スベリオレ・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、少しひびいた老練な味わい。アタックではなく、中盤から後半にかけて旨味やふくらみが出てくるので、バルベラというよりもネッピオーロのよう。旨い！(2025/09) | | | JAN:4595555184498 | |
| VPRA24 | Roero Arneis "Luèt" ロエロ・アルネイス・ルエット | ○ | 2024 | 白 | 750 | 3,700 | 出荷開始 |
| 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つすさを味わうワイン。アルネイスのアロマティックさは抑えられているので、押しつけがましくなく、食事の邪魔をしません。砂地のアルネイスとは、ちょっと違う大人のアルネイスです。(2025/09) | | | JAN:4595555184450 | |
| VPBB24 | Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッツァーロ | | | | | | 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:4595555184467 | |

CHECK

次世代ロエロの最先端

マッテオ・コレジアが開拓したネッピ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。福岡正信の薫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asting能力も的確で、今ネッピ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。

[BASSO MONFERRATO] ALESSANDRIA | PIEMONTE

CASCINA IULI

北モンフェラートのドリンカビリティ「カッシーナ・イウリ」

フランス、ブルゴーニュ、ポーヌにある「カーヴ・マドレーヌ」。ここにはフィリップ・バカルなどブルゴーニュの生産者達が集まってくる人気のワインバー。皆が飲むのは勿論、ピノ・ノワール。ここでおすすめされていたピノ・ノワールがカッシーナ・イウリの「ニノ」でした。ブルゴーニュのように優しく繊細でありながら、ブルゴーニュの半分の価格という事で生産者達も大騒ぎしていたのを思い出します。北モンフェラートの砂地からは軽快でドリンカブルなバルベラ、グリニョリーノ、ピノ・ネロが生れるんです。



▲南北で異なる性質のモンフェラート

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

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

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

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

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

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います。

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、一部バイ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・スクールを開業。子供達が自然の中で、何かに興味を持ち、創造性を育て、工夫する能力を取得させながら、何が大切なのかを感じてもらう学校。ファブリツィオは美しい自然を残す次世代も育てているのです。

▲ナチュラルワインの意味

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

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

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

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



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](#)



| 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りました 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。(2026/04) | | JAN:8052400330005 | | |
| CITD23 | Ta-Da! タダ | ○ | 2023 | 赤 | 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、緩さに変わっていきます。ちょっとワインが動いている感じなので少し休ませてから。(2025/10) | | JAN:8052400330081 | | |

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、ニツァのような濃厚なバルベラのイメージで一括りにされていましたが、そうではないんです！南部の重い赤土粘土土壌＝濃厚バルベラで、北部はポー川の影響で砂質が多く、軽やかで香豊か。フレッシュでドリンクプルなんです。だから品種もバルベラ、グリニョリーノ、ピノ・ネロ、ネッピオーロ、スラリーナと繊細系品種なんですね。

[BASSO MONFERRATO] ALESSANDRIA | PIEMONTE

SUMMER WOLFF

絶滅したかと思われていたバラトウチャットの復活「サマー・ウルフ」

カッシーナ・イウリの当主ファブリツィオの奥さん、サマーが始めたワイン。絶滅したと思われていたバラトウチャットを復活させるべく奮闘。当初はバラトウチャットのドライ過ぎる味わいを保管する為に5%ヴィオニエを入れ、甘さと華やかさを足していましたが、「これがバラトウチャットを理解してもらう為のワインなのか？」と疑問を持つに至り、100%バラトウチャットに変更。その代わりマセラシオンを短くし、熟成期間を長くする事で紅茶のような香と熟成による甘味を得ています。これこそがバラトウチャットです！



▲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。小さな生産者の苦勞と成功。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チュ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、優雅で个性的です。何より、畑を含む自然に責任を持たなくてははいけません。勿論、醸造でも同じように責任を持つべきなのです。

▲唯一のバラトウ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。葡萄品種はバラトウチャット、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ウチャット。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。(唯一のバラトウチャットのマセラシオン)

『バラトウ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。古代品種バラトウ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。

『マセラシオ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』



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](#)



| 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 | 長く熟成させて紅茶のよう この品種をよく表した繊細でボンドライな味わいは素晴らしい！香やフルーツではなく、鮮烈な酸味と地中のミネラル、硬質感が口中で爆発します。香は控えめで押しつけがましくないので、どんなシチュエーションでも選んで大丈夫ですね。(2026/04) | | | JAN:4595555184221 | |

CHECK

なぜバラトウチャットなのか？

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。バラトウ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。

[ALTO MONFERRATO] COSTIGLIONE D'ASTI | PIEMONTE

CASCINA ROERA

TRIPLE A[®]
AGRICOLA ANCIANA ASTI

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベラを追求「カッシーナ・ロエラ」

日本でも馴染みのカッシーナ・ロエラ。クラウディオ・ロツとピエロ・ネッピオーロというワインを造る為に生まれてきたような名前の2人も年を取り、病氣も経験し、ここ数年は自分達で出来る範囲の規模に縮小。畑を切り売りしています。また、同士である故ロレンツォが亡くなったので息子ガイドの畑仕事や収穫を手伝い、ガイドが醸造出来ない分は買い取り、バルベラ・ラ・ロエラに混ぜています。その関係で生産量は減り続けていて、いつまで続けられるかも解らない状況…。頑張っただけ！



▲ロレンツォ・コリーニに学んだ

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

1985年から実家のカンティーナで働いていたクラウディオ。実家は、この地域で初めて栽培からボトリングまで行った先駆者の存在。ピエロも同じバルバ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。バルベラの特性、自然農法、そして収穫のタイミング。発酵の理解、発酵不良時の対応等々、直接学んでいきました。ロレンツォが教科書でした。

ロレンツォが亡くなった今、経験値を積んだ彼等は1人になったロレンツォの息子、ガイドの畑仕事、収穫作業を助け、ガイドが醸造しきれない葡萄を買い取り、ヴィノ・ロツ・ラ・ロエラにアッサンプ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

栽培はコリーニの教えに基づき、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、ピ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せられますが、彼等は熟練の家族のみで行います。

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

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

▲完熟、完全発酵でなくては

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

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

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



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



| 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" バルベラ・ラ・ロエラ | ◎ | 2022 | 赤 | 750 | 3,800 | 残少 |
| CRBR23 | Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ | ○ | 2023 | 赤 | 750 | 4,200 | 出荷開始 |
| 栽培 醸造 | 【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畑。10月前半に収穫。コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。60日間以上の長いマセラシオン後、コンクリートタンクで10ヶ月以上の熟成。酸度を得て、アルコール度数を下げる為にスラーナ等をアッサンブラージュしている。 | 今 の 状 態 | 【2022】スラーナの酸味で温暖化対策 JAN:4595555184252 早く摘まずに熟したバルベラにスラーナの酸味加わって、90年代の偉大なバルベラの雰囲気を出させます。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で正確で丁寧だからこそ。(2026/02) | | | | |
| 栽培 醸造 | 【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畑。10月前半に収穫。コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。60日間以上の長いマセラシオン後、コンクリートタンクで10ヶ月以上の熟成。酸度を得て、アルコール度数を下げる為にスラーナ等をアッサンブラージュしている。 | 今 の 状 態 | 【2023】引き締まった果実 JAN:4595555184252 雨の年だけに果実の甘さやボリューム（例年よりは）控えめで、よりドライでネッピオーロに近いシリアスな味わい。とは言え、ロエラ味は健在で余韻にはコーヒーやチョコレートのような遅く摘んだバルベラの特徴がよく出ています。(2026/04) | | | | |
| CRBZ21 | Barbera "Zero" Senza SO2 バルベラ・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日以上マセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。 | 今 の 状 態 | 旅疲れで少し不安定な状態 JAN:4595555184269 酸化防止剤無添加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) | | | | |
| CRBS21 | San Martino ロソ・サン・マルティノ | ◎ | 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ため乾燥に強い。樹齢は約30年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。マセラシオンは60〜70日。大樽で12ヶ月、コンクリートに移して12ヶ月、更にボトル内で18〜24ヶ月熟成。 | 今 の 状 態 | 完全したバルベラは太陽の味 JAN:4595555184528 モンフェラートのバルベラが完熟した時、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のでしょうか！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) | | | | |
| CRRC17 | Cardin カルディン | | | | | | 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ピオーロに相性が良い。樹齢は20〜65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。 | 今 の 状 態 | ネッピオーロとバルベラを混ぜる意味 JAN:4595555184535 2017はネッピオーロの繊細さや上品さが味わえます。サン・マルティ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考えると最高のヴィンテージと言えそうです。今飲んで最高！(2025/09) | | | | |
| CRCS19 | 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ピオーロに相性が良い。樹齢は20〜65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。 | 今 の 状 態 | 凄いポテンシャルなので攻めた造り JAN:4595555184542 カルディン2017とは全く違って、スケールが大きく、まだまだ熟成が必要なワイン。サン・マルティノ以上に緻密で詰まった果実。熟成すればピヴェッタ以上に妖艶な世界が待っているはず。今飲んで美味しいですが、少し寝かせて欲しいワインです。(2026/01) | | | | |
| CRRP20 | La Pivetta ラ・ピヴェッタ | ◎ | 2020 | 赤 | 750 | 4,500 | 在庫有 |
| 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無い。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、古いノー樽に入れて熟成。 | 今 の 状 態 | 熟成して、今美味しい！ JAN:4595555184825 力強いフレイザが多いですが、このフレイザは昔っ払い抽出が強い優しいスタイル。タンニンも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本飲んででも全く疲れないフレイザは珍しいですよ。(2026/02) | | | | |
| CRNP18 | Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・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 | 飲み頃のネッピオーロは貴重 JAN:4595555184290 シリアスさが無いのではなく、それを覆い隠すほどの充実した内容。熟度と熟したタンニンが充実感になり、ネッピオーロらしくないかもしれませんが、偉大なネッピオーロの要素を全部持っています！(2026/02) | | | | |
| CRCP24 | Bianco "Ciapin" ビアンコ・チャピン | | | | | | 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ルング。 | 今 の 状 態 | JAN:4595555184559 | | | | |
| CRCA22 | Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイ | ◎ | 2022 | 白 | 750 | 5,200 | 在庫有 |
| 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スカン樽に入れて行う。ノン・フィルター。 | 今 の 状 態 | 驚くほど良くなった！ JAN:4595555184306 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なワインに変わっていました。熟成でしご得られない美味しさですね。(2026/02) | | | | |

[GAVI] NOVI LIGURE | PIEMONTE

LA RAIA



ナチュラルでもクリーン！ガヴィの個性を最重要視「ラ・ライア」

自分を育ててくれた地元のガヴィに貢献したいとジュルジョ・ロッシ・カイロが立ち上げたカンティーナなので目的は、この地の自然環境を守る事とガヴィというワインの個性を際立たせ、ガヴィを安いスーパーマーケットワインから脱却させる事。よって自然農法で自然環境を守りながら、酸化に弱いコルテーゼ種の個性である香や味わいを醸造過程で失う事のないように最大限気を使う醸造をしています。生産者の個性よりガヴィの個性が大切なんです。



▲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。ワイン作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、バイオダイナミ調剤、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』

大量生産では破碎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。

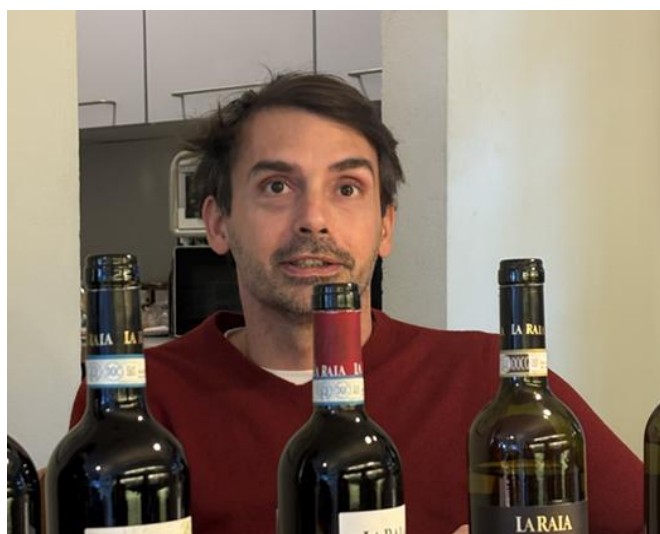
醸造所の土壁が厚く、天井も高いので15度の低温から発酵させれば温度が上がりに過ぎず、揮発性の香を失わずに、葡萄が元々持っていた香味成分をワインに移す事ができます。発酵中は決して28度を越える事はありません。

▲3軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァ

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

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

ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月、その後、ボトリングして瓶内で6ヶ月以上寝かせます。澱と長く寝かせる事で樽熟成したかのようなリッチさとアーモンドのような香ばし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。



稲垣商店

LA RAI A

【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](#)



| 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な土壌。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り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ため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) | | | | |
| 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 石灰岩層があるラ・マドンニーナ畑のみ。15度から野生酵母で発酵開始。25日以上発酵が、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) | | | | |
| 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。南ガヴィの典型的な赤土土壌で標高300m、南斜面の畑。発酵から25HLのストッキング大樽で行い、12ヶ月間そのままシュール・リー熟成。その後、ステレスタンクに移し、12ヶ月低めの温度で熟成。ボトリングしてから最低6ヶ月熟成。 | 今の状態 | ストッキング大樽での長期熟成に挑戦 ストッキング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) | | | | |

CHECK

ガヴィという難しいワインだからこそ

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

[ALTO ADIGE] FAEDO | TRENINO ALTO ADIGE

POJER e SANDRI



欠陥があるワインがナチュラルワインではない「ポイエレ・サンドリ」

当時無名だったポイエレ・サンドリはエスコ・グラヴネル、イエルマン、ジュゼッペ・クイントレリ等と共に自分達のワインをミラノのレストランを訪問し売り歩いたそう。この時代のワイン造りに教科書はなく、自分達の経験から工夫して独自のワインに進化していきました。アルト・アディジェの色々なテロワールに合わせた品種と醸造で常に欠陥のないクリーンなワインを醸します。嘘のない、素直なワインは飲み飽きる事はありません。



▲最初はイエルマンで醸造

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

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

■ファエド地区

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

【適合品種】ノジオラ、ミューラ・トゥルガウ、シャルドネ

■チェンブラ地区

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

【適合品種】リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、ソラリス、セヴァール

▲PIWI 品種

PIWI (ピーヴィー) とはドイツ語で「pilzwiderstandsfähige Rebsorten = 真菌耐性付き葡萄品種」の略。ウドンコ病、ベト病、灰色かび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業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碎し、野生酵母のみで発酵。酵母が生きている状態で澱ごとボトリング。勿論、酸化防止剤も無添加なので、瓶内で発酵は続き、若干の発泡を得ています。

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



▲葡萄を水洗い？

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

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

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

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



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](#)



| 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 |
| 栽培 醸造 | 【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 コヴェリ・エルティ (標高300m) とブラ・グランド (標高550m) の標高差のある2つの畑を混ぜる事でフランスをとる。ステンレスタンクで低温発酵。6ヶ月熟成。 | 今の 状態 | ノジオラのお手本 ノジオラのナッツのような余韻はしっかりありながら、酸度も高く澄みきっています。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） | | | | |
| PSMT24 | Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ (SC) | ○ | 2024 | 白 | 750 | 3,900 | 出荷開始 |
| 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、乾燥しているの凝縮している。香を保持する為、還元的醸造。 | 今の 状態 | JAN:8053676061006 | | | | |
| PSTA25 | Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ (SC) | | 2025 | 白 | 750 | | 6月下旬 |
| 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 ソーヴィニヨン (SC) | ◎ | 2024 | 白 | 750 | 4,300 | 在庫有 |
| 栽培 醸造 | 【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌+【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのパライと標高400mのフライト、チェンブラのアッサンブラージュ。標高が高めで涼涼な東向き斜面のソーヴィニヨン・プランを使用。 | 今の 状態 | トロピカルでも猫の小便でもない JAN:8053676061068 余計な事がされていないのが素敵！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 リースリング (SC) | ○ | 2024 | 白 | 750 | 4,300 | 残少 |
| 栽培 醸造 | 【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌+【チェンブラ地区】火山岩 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 | ガンベロロツヨ3ビッケーリ獲得！ JAN:8053676061501 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" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC) | | 2021 | 白 | 750 | 4,900 | 6月上旬 |
| 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 | なっとりとした質感と旨味 JAN:8053676061570 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 ピノ・ネロ | ◎ | 2024 | 赤 | 750 | 4,300 | 残少 |
| 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います！ JAN:8053676061082 さくらんぼのように甘酸っぱく、香は赤系果実で充実！青さや苦味は全くなくブルゴーニュのように滑らかで、ひっきりがない。しかも既に開いているんです！（2025/12） | | | | |
| 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 | 6月下旬 |
| 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:8053676061174 アルコール度数が10%以下でスモミ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 ゼロ・インフィニート | | 2025 | 泡白 | 750 | | 6月上旬 |
| 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、難しいワイン。良いですね。でも、その弊害が正しくない醸造による欠陥の多いナチュラルワインを見抜けない事でしょう。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。

[LIGURIA] CARCARE | LIGURIA

TERRAZZE SINGHIE

TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ASSOCIATI

栽培放棄された段々畑に残っていたルマッシーナ種「テラツツエ・シンギエ」

観光地が多いので工業的ワインばかりになってしまったリグーリア州。この地の伝統的ワイン造りを復活させ本来の高いポテンシャルを引き出そうと奮闘する2人。イタリアだけでなく世界のワイン造りを学んでいるので濃厚さや強さではない、繊細さの中にある骨格やストラクチャー、余韻で感じさせるワインを造ります。世界的に見るとイタリアの白ワインはレベルが低いと言われますが、こんな次世代の感覚を持った生産者が出てきたのは嬉しい事です。



▲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、偶然ワインナ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。

バイオダイ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、シチリアのバイオダイ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・フエリーノ村の山中。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生まれ、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。テラツツエ・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「ヴェビ」

標高0mの畑で海に近く砂と石灰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「ピベ」

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。



稲垣商店

TERRAZZE SINGHIE

【有機認証/農法】ピオディナミ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶STOCK LIST



【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 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深いポテンシャルに気付かされるはず。あと半年熟成すれば最高です！(2026/) | | | JAN:4595555184788 | |
| TSTC23 | Tre Cru トレ・クリ | ○ | 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樽で発酵。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 | 伝統的アッサンプラージュ 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。(/) | | | JAN:4595555184795 | |

【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 カリャーレ地区の海から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 | 力強い嗜めるような味わい 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) | | | JAN:4595555184801 | |
| 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ヶ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！ 古いリースリングのような香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) | | | JAN:4595555184818 | |

▼【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あと思えます。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。

[SAN COLOMBANO] SAN COLOMBANO | LOMBARDIA

ANTONIO PANIGADA

サルミ屋が造るサン・コロバーノの地酒！アントニオ・パニガーダ

フロアドーリのエリザベッタ曰く、ナチュラルワインブームのずっと前からナチュラルワインを造っていたのがアントニオ・パニガーダで当時は変人と言われていたそう。元々サルミ屋で添加物なしの自分が作るサルミに合わせるワインを造り始めたのが始まりです。今ではサルミ屋は廃業しましたがワインは少しだけ造り続けています。現代ワインとは違い、洗練さはありませんが、どこか懐かしいイタリアにしかない味わいが、この人のワインにはあるんです。これこそイタリアワインだと思うんです。



▲修道士のワイン

ロンバルディア州のパヴィアとエミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァの中間、ロンバルディア州の飛び地、サン・コロバーノ・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、この村名がつけました。

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

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

『**パニーノはサン・コロバーノ・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、その個性に合わせて葡萄品種を植樹します**』

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

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



▲サン・コロバーノ DOC

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

サン・コロバーノ・ロッソは土着品種3種類、バルベラ、クロアチア、ウヴァ・ラーラのアッサンプ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**』

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](#)



| 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・コロバンノ・バニーノ | | 2022 | 赤 | 750 | 3,600 | 完売 |
| 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！ 完全したバルベラの密度感が素晴らしい。口当たりは柔らかく、尖ったところが全く無いので、ストレスフリーで飲めちゃいます。しかも、アッサンブラージュワインなので単純じゃないのが良いんです！（2025/09） | | | | |
| APME11 | San Colombano "Banino" La Merla サン・コロバンノ・バニーノ・ラ・メルラ | ◎ | 2011 | 赤 | 750 | 8,200 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me この地域では非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう、温度が上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8~10日間。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。瓶内熟成20ヶ月以上で良い状態になってから出荷される。 | 今の状態 | 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を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） | | | | |
| APME19 | San Colombano "Banino" La Merla サン・コロバンノ・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、少し時間をおいてからの方が、より美味しく飲めるはずです。（2026/02） | | | | |
| APPA22 | Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ピアンコ・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・ドルチェは高く気軽に飲めなくなりましたが、これは安い！しかもマルヴァジアのバインアメのような楽しさが、どこか懐かしい感じがします。日本人にとっても懐かしいのはなんででしょう？（2025/09） | | | | |

CHECK

エリザベッタ・フォルドーリから

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人なのだろう。でも、サルメリアでの販売が主体だったので、イタリア国内の試飲サロンにすら出てこなかった事で、誰も知らない存在だったのです。確かに、赤は特に表現力が凄いです。

[SOAVE] CASTELCERINO | VENETO

FILIPPI



ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき「フィリッピ」

ソアヴェの隣ガンベッラーラにはナチュラルなワインを造る生産者が多く出てきていますが、ソアヴェには皆無です。有名産地だけに「ソアヴェらしく造る」が大切にされ、大量生産が多いのが現状です。そんなソアヴェで独自のワイン造りを実践し、自然農法と野生酵母のみでの醸造に拘ってきたのがフィリッピ。以前は不安定で少し荒れたワインでしたが、ここ最近では安定感が増し、常に美味しい状態で出てくるようになりました。偉大なワインになるポテンシャルを感じます。



▲スカリジェリ家の末裔

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

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

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

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

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

▲酸より重要なものがある

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

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

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

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

▲葡萄にエネルギーがあれば、それで良い

フィリッピでは、区画毎の個性を活かす為、基本的に単一畑、単一品種でワインを仕込みます。カステルチェリーノは火山起源の黒色火山岩土壌主体。モンテセローニは石灰岩が強く出ている土壌。ヴィーニュー・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、良質の澱だけ残り、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。



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](#)



| 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 |
| 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。カステルチエリーノ、ヴィーニエ・テッラ・ブラ、モンテセローニ、カルブ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、すぐにボトルング。 | 今の状態 | 1リットル！中身はソアヴェなのでお得！ 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） | | JAN:4595555184764 | | |
| FISC24 | Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・カステルチエリーノ | ○ | 2024 | 白 | 750 | 4,600 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Garganega※火山岩 火山に由来する玄武岩質が主体で、ところどころに石灰岩盤が混じり込む。仕立ては昔ながらのベルゴラで収量が抑えられている。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。カステルフォスカリーノとほぼ同じワイン。 | 今の状態 | ソアヴェは軽くないんです 花っぽい軽やかな香からナッツっぽい香ばしさを感ず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い。（2025/12） | | JAN:4595555184771 | | |
| FISB22 | Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・ヴィーニエ・テッラ・ブラ | ○ | 2022 | 白 | 750 | 5,200 | 完売 |
| 栽培醸造 | 【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チエリーノの丘の最上部にある南西向き斜面。粘土石灰質主体。標高は480mとソアヴェで最も高い地区。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。 | 今の状態 | ソアヴェらしくない？ 充実した果実と厚みはソアヴェと言うより、もう1つ上の世界のような。ナチュラルワインと言うよりクラシックなグランヴァン。香に甘さが出てきたのは少し熟成したからでしょうか。暑い年ならではの香ばしさが良い！（2025/8） | | JAN:4595555184320 | | |
| FITT23 | Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーナ | ◎ | 2023 | 白 | 750 | 6,300 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Trebbiano di Soave※火山岩 カステル・チエ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 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？だれもことなく大きな骨格と厚みがあります。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） | | JAN:4595555184337 | | |
| FISV21 | Garganega "Bra" ガルガネガ・ブラ | ○ | 2021 | 白 | 750 | 7,200 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チエ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 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） | | JAN:4595555184344 | | |
| FIDIEC | Garganega "Dieci" ガルガネガ・ディエチ | | | | | | 完売 |
| 栽培醸造 | 【品種】Garganega 2012年から始めたソラ熟成ワイン。その年の特に良かった畑を加えていき、ステンレスタンクで熟成。2022年9月にボトルングした特別キュヴェ。ガルガ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 ガルガネガがフレッシュ＆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） | | JAN:0 | | |

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。

[VALPOLICELLA] MARANO | VENETO

CA LA BIONDA



北西部、冷涼なマラーノ渓谷の薄旨ヴァルポリチェッラ「カ・ラ・ビオンダ」

ヴァルポリチェッラの南東部は粘土質で濃厚なワインが生まれますが、北西部はドロミテ渓谷の裏になり、石灰岩盤に薄い表土がのっている冷涼地なんです。このテロワールから生まれるワインは薄い色調で軽快。綺麗な酸味が特徴的でブルゴーニュのような繊細が味わえるんです。イタリアワインは甘くて濃厚だと言われることが多いですが、イタリアにも軽やかで繊細な赤ワインもあるんです。フードフレンドリーなのも嬉しいですね。



▲13の丘から成るヴァルポリチェッラ

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

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

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

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

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



▲土地の個性と伝統的ワイン造りを後世に残す

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

現当主は4代目のアレックス。醸造は兄、アレックスが担当。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。



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](#)



| 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や若干の甘味が出ていて植物的ニュアンスや梅シロ感が少ないので、リリースしてから美味しい。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) | | | | |
| CBVC22 | Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオール・カザルヴェッリ | ○ | 2022 | 赤 | 750 | 5,600 | 完売 |
| 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) | | | | |
| 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。樹齢が高いため収量は少なく、粒が小さい葡萄が得られる。8月後半から9月中旬に収穫。熟成は3,000リットルの大樽で48ヶ月以上。重くないアマローネ。 | 今の状態 | 【2018】アルコールは15.5%！ 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いますので余韻は甘味ではなく酸味で伸びています。アマローネなのにスイスイ飲めてしまう程軽やかに感じるはず。(2025/05) | | | | |
| 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 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara 標高が高く、石灰比率の高いラヴァッツォル丘にある畑。樹齢が高いため収量は少なく、粒が小さい葡萄が得られる。8月後半から9月中旬に収穫。熟成は3,000リットルの大樽で48ヶ月以上。重くないアマローネ。 | 今の状態 | 【2019】ヴァルポリチェッラより酸度高い！ 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。軽やかさを感じさせ、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) | | | | |
| CBBC23 | Bianco del Casal ビアンコ・デル・カザル | ○ | 2023 | 白 | 750 | 8,900 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】50%Garganega, 50%Trebiano 岩が多く含まれる粘土石灰質の区画で樹齢が非常に高く、収量が少ない。収穫後、優しくプレスして野生酵母で発酵。発酵空気供給量の多い古バリックで行われ、発酵終了後、移し替えて古樽で10ヶ月間シュール・リー熟成。 | 今の状態 | 葡萄が良すぎるので… まるでブルゴーニュのようなリッチで構成力のある白ワイン。葡萄の質が高過ぎるので、最高の白ワインを目指す事にしただけに、密度感があり、濃密で旨味が濃い！カ・ラ・ピオンダがブルゴーニュで働いていた経験が活かされています。(2025/10) | | | | |
| CBRT15 | Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダレ 500ml | ○ | 2015 | 甘赤 | 500 | 8,900 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高の高い畑の葡萄のみ。1粒1粒を確認し、腐敗果のない葡萄房を伝統的木製のカゴに並べて、2月末まで自然風で乾燥させる。この時点で120-140g/Lの高い糖度を持つ。20日間、果皮と共に発酵。24ヶ月、古い小樽で熟成。 | 今の状態 | ヴァルポリチェッラより酸度が高い 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りが合わさって上品で深い！(2025/05) | | | | |

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。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り、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…。

[CARMIGNANO] PRATO | TOSCANA

BACCHERETO "TERRE A MANO"



20年間のビオダイナミで洗練さを増している「バッケレート」

当主ロッセツラは畑の隣にある古い洋館に1人で住み、醸造家マルコと共にワインを造っています。古い建物ながら醸造所内はとても綺麗で清潔。ナチュラルなワイン造りながら常に完璧な衛生環境をキープしています。ワインを飲めばロッセツラの正確な仕事が理解できるはず。みずみずしい果実と滑らかなタンニン。余韻は濁りがなく透明感に溢れます。サンジョヴェーゼの1つの完成形ではないでしょうか？



▲ほぼ自給自足

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

この地域は当時、メディチ家が狩りを行う為の保護エリア（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、ロッセツラ・ベンチーニはカルミナーノの丘の上の洋館に1人で住んでいます。ガスは限られていて、お手伝いさんのお爺さんは、今も薪を燃やして自分達で作ったオリーブオイルと野菜でミネストローネを作り、自給自足に近い生活を続けています。

▲テツレ・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ツラに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。

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

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

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

▲一般的なカルミナーノとの違い

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

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

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

1番標高が低い畑の下には小川があり、その付近は湿気が多いのでサンジョヴェーゼは育たない。その為、トレピ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ツカルロ。サツ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。



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](#)



| 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 | 7,400 | 出荷開始 |
| 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 | クラシックヴィンテージ 2020とは違い、比較的冷涼で雨も多かった年でつづが春先の雹害で芽の数が少なかったため、その分残された葡萄は凝縮しました。濃厚とよりサンジョヴェーゼの繊細さを味わえるヴィンテージ。1日目より断然2日目美味しい！（2026/04） | | | JAN:4595555184160 | |
| BAAB22 | Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サツカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ | ◎ | 2022 | 白 | 750 | 7,600 | 出荷開始 |
| 栽培醸造 | 【品種】Trebiano, 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 | 貴腐菌の優雅な甘味 リッチでボリューム感が強いヴィンテージ。貴腐菌の影響で甘味も感じられ、既に今、美味しい状態。オレンジ、ハチミツ、シナモンにアズゲのような親しみやすい旨味があって全く難しさがないので、今飲んでよし、熟成させてもよし！（2026/04） | | | 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 | 出荷開始 |
| 栽培醸造 | 【品種】Trebiano, Malvasia del Chianti サツ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。若い年ですので果皮にタンニンが多い傾向があり、熟成向きのヴィンセントが多いのですが、このワインはタンニンも少なくビュアさを感じるはずです。（2025/3） | | | JAN:4595555184061 | |



1716年、メディチ家のゴジモ3世によってトスカーナ公国で最も良質な葡萄を産出する4地域が制定されました。それが「キャンティ」「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。特にバツケレートがあるのは端つこの山奥でカルミニャーノと言うよりはバツ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濃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？

[CARMIGNANO] PRATO | TOSCANA

FATTORIA AMBRA



変わらない素朴なサンジョヴェーゼの美味しさ「ファットリア・アンブラ」

当主ベッペはサンジョヴェーゼ専門の醸造コンサルタントとしても活躍。奥さんのスーザンは農学者。畑で働く従妹は元ソムリエとワインの専門家による家族経営ワイナリー。生産量の半分以上は地元の人々の為のテーブルワイン（5リットル瓶を持ち込めば詰めてくれる）。ボトリングするワインも派手さはなく、昔ながらの素朴なサンジョヴェーゼの美味しさを感じさせてくれます。こういう素朴なサンジョヴェーゼって今や貴重なんです。



▲30 回以上の醸造経験

カルミヤ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・リゴリア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 つのカルミヤ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ガイド。そして農業技術者でソムリエのファビオの 4 人で運営されている昔懐かしい家族経営カンティーナです。

全員が農学、醸造学のスペシャリスト。ベッペは 30 年以上の栽培、醸造経験を持っています。更に、トスカ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・プレスと瓶詰めワインに使い、セカンド・プレスと若い樹のワインを計り売りワインに使用する事で瓶詰めワインの品質を高め、価格を抑えているのです』

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

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

▲作為のない醸造

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

サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ等、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・ピッリは石灰石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が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ヤノは違います。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。



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](#)



| 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・カルミナーノ・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エーニの若い樹の葡萄を15日程度早く収穫してダイレクトプレスする事で木苺のような香と酸度を確保。発酵はステンレスタンクで低めの温度で行われ、1度移し替えて悪い澱のみを取除き、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tain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。難しさをゼロ！野菜や魚介マリネ系のシンプルなお前菜と一緒に楽しんでください。(2025/12) | | | | | JAN:8033064690957 |
| AMBR24 | Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミナーノ | ◎ | 2024 | 赤 | 750 | 3,000 | 出荷開始 | |
| 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。(2026/04) | | | | | JAN:8033064690940 |
| AMSC23 | Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミナーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ | | 2023 | 赤 | 750 | | 6月上旬 | |
| 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" カルミナーノ・リゼルヴァ・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:8033064690902 |
| AMRM22 | Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミナーノ・リゼルヴァ・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年最高のカルミナーノ 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:8033064690926 |

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プラを忘れて欲しくない。この素朴さ、バランス感、ザ・トスカーナ味だと思うんです。

[TOSCANA] SIENA | TOSCANA

SANTA 10



パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ「サンタ・ディエイチ」

今のキャンティ・クラシコは外国資本が多くなり、早めに収穫し軽やかに仕上げた世界に好かれる味わいに向かっています。それを良しとせず、昔ながらのサンジョヴェーゼの全てを引き出し、サンジョヴェーゼにしかできないワインを目指すパーチナ。奥さん同士が姉妹という事もあり、パーチナに賛同し、質実剛健なサンジョヴェーゼを造るのがさんた10です。若い内は気難しいですが、少し熟成すると偉大な側面を見せてくれるはず。サンジョヴェーゼの本当の個性を感じて下さい。



▲ステファノ・パーチナの助け

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

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

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

▲黄色い粘土質

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

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

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

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

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

▲人間が介入しない

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

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

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。



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](#)



| 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 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Trebiano 標高280mで北向き斜面に植えてあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟すので、できるだけ遅く収穫。9月後半に収穫して15日間マセラシオン。発酵、熟成はステンレスタンクのみ。12ヶ月熟成後、澱を沈め、上澄みのみをボトリング。ノン・フィルター。 | 今の 状態 | アンズポーを思い出します… 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、飲み疲れしないんです。タンニンは薄く、飲み口の邪魔をしません。スムーズ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) | | | JAN:4595555184108 | |
| SDTR23 | Teresa テレザ | ○ | 2023 | ロゼ | 750 | 4,800 | 在庫有 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えてあるサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破碎。果皮ごと4時間～8時間漬け込みながら発酵。果皮を引く抜いてからも1ヶ月以上発酵を続ける。10か月間ステンレスタンクで澱と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。 | 今の 状態 | 赤ワインに負けない構成力 日本をイメージして作られたエチケットは可愛らしいのに中身はロゼと言うより赤ワインのような骨格でタンニンも力強く驚きます…。サンジョヴェーゼの個性ばっちり。抜栓後1～3日目目が美味しいですね。(2025/12) | | | JAN:4595555184115 | |
| SDSS22 | Santa Subito サンタ・スービト | ◎ | 2022 | 赤 | 750 | 3,600 | 出荷開始 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Canaiolo 34%, Ciliagiolo 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 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) | | | JAN:4595555184122 | |
| SDSD20 | Santa 10 サンタ・ディエチ | ○ | 2020 | 赤 | 750 | 5,600 | 完売 |
| 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壤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 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) | | | JAN:4595555184139 | |

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。

[MAREMMA] POGGIO MURELLA | TOSCANA

RANCHELLE

TRIPLE A[®]
AGRICOLA ANTONI ANTONI

失われたマレンマの土着品種、混植混醸の復活ランケッレ

ドイツ人のクリストフが惚れ込んだトスカーナ。しかし、そこに住むイタリア人は独自の文化である混植混醸ワインの素晴らしさに気付かず、その文化を捨てていきます。クリストフはそれを嘆き、遂には自分でワイン造りを始めてしまいます。チリエジョーロやアンソニカという土着品種は偉大なワインにはなりません、現代ワインにはない



▲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、モンタルチャーノやヴィーノ・ノブレといったブランド産地が出来上がっていききました。

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

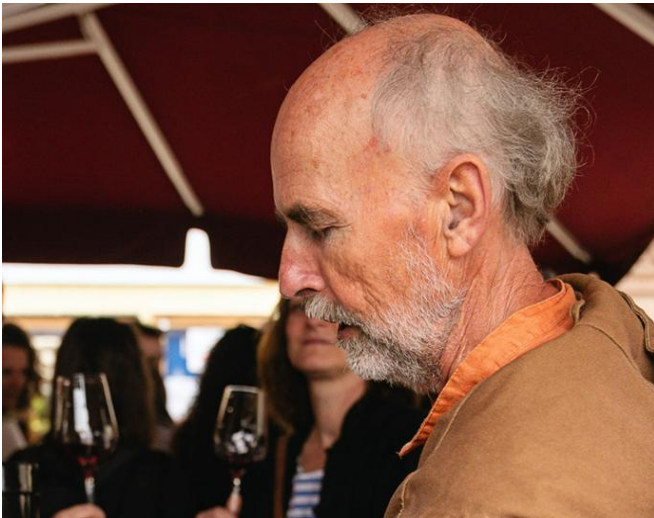
▲毎日酵母の動きを記録

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

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

自然栽培で育てた土着品種を、出来る限り自然に何も加えず、ワインに変えていく。ポンプもラベリングマシンも使いません。ボトリ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いで済み、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に管理しています。



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](#)



| 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 |
| 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！ 少し還元が残っていますが、すぐに消えるレベル。多品種ならではの複雑性がある楽しい。抜栓後、時間が経っても落ちることなく、良い状態をキープ。この価格帯のオレングリーンとしては秀逸なのではないでしょうか？（2025/12） | | JAN:4595555184368 | | |
| RAMB23 | Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ | ◎ | 2023 | 白 | 750 | 4,600 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 四方を森に囲まれた樹齢60年の最良の畑、ミロッキオ。葡萄畑と言うより森の中に葡萄が生えているといった印象。品種毎に完熟を待って収穫。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 地中海的な雰囲気はアンソニカやクラレットからくるのでしょうか？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） | | JAN:4595555184375 | | |
| RACO24 | Corindo Rosato コリンド・ロザート | ◎ | 2024 | ロゼ | 750 | 4,200 | 在庫有 |
| 栽培醸造 | 【品種】Ciliegiolo, Ansonica, Procanico 樹齢10年以下の若い区画の葡萄。手作業で収穫したチリエジョーロをダイレクトプレス。アンソニカとプロカニコは少しだけ果皮も漬け込みながら発酵。その後、アッサンブラージュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。ロゼに近い早飲み赤。SO2無添加。 | 今の状態 | これ好きー！ 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！どこまでもビュアで、毎年僕達を癒してくれる最高のロザート！（2025/12） | | JAN:4595555184382 | | |
| RAPR23 | Pergolacce Rosso ペルゴラッチェ・ロッソ | | 2023 | 赤 | 750 | 3,900 | 完売 |
| 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！ 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） | | JAN:4595555184399 | | |
| RAPM22 | Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ | ○ | 2022 | 赤 | 750 | 4,600 | 残少 |
| 栽培醸造 | 【品種】Ciliegiolo ミロッキオ畑の樹齢60年以上のチリエジョーロから厳選した最高の葡萄のみ。果皮の状態にもよるが、できる限り長いマセラシオン（3週間程度）。18ヶ月間古トノーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。 | 今の状態 | 完熟したチリエジョーロの飲み頃 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。まさにビ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きます。（2025/12） | | JAN:4595555184405 | | |
| RAMR21 | Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ | | 2021 | 赤 | 750 | 4,200 | 完売 |
| 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 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） | | JAN:4595555184412 | | |

ミロッキオ畑

1ha。樹齢60年の典型的なマレンマの古い畑で15種類以上の土着品種が混植されている。ミロッキオ・ビアンコとミロッキオ・ロッソは、この畑の葡萄。

【栽培品種】アリカンテ、チリエジョーロ、バルベラ、ボナミコ、カナイオーロ、マンモロ、プネロ等黒葡萄とプロカニコ、アンソニカ、クラレット

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。土壌は真岩、シルト、粘土の混合。まだ若いので軽い赤のペルゴラッチェとロゼのコリンドを造る。

【栽培品種】チリエジョーロ、アリカンテ

ロッコリーナ畑

1ha。2015年に植樹した若い畑で土着白品種を色々植樹している。かつては小麦畑だった場所。軽い白のロッコリーナとロゼのコリンドに使われる。

【栽培品種】ピティアーノ、プロカニコ、ノッキアネッロ、ドゥロベリゴ、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。

[LAZIO] ROMA | LAZIO

COLICCHIO

TRIPLE A[®]
AGRICOLA ASSOCIATA

コリッキオ

マルヴァジア・プンティナーダを軽いマセラシオンでドリンカブルに、でもコクを持たせて絶妙のバランスに仕上げているコリッキオ。世界的人気となっています。お父さんはローマのバラックで農業と鶏の飼育をしていましたが、そんな貧しい生活を抜け出すべく、息子マルコが醸造を学び、自宅のガレージでワイン造りを開始。当初は長いマセラシオンでインパクトの強いワインを造っていましたが、今では短いマセラシオンで品種個性を大切にしています。ナチュラルワイン界の若手注目株です！



▲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、ラツィオから独自の解釈のラ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 つのフアイバータンクとステンラ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で、収入は少なく、農業は高価なものだったのです。（必要であれば銅と硫黄は使用）

▲高貴品種マルヴァジア・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。



稲垣商店

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](#)



| 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・ピアンコ | ○ | 2023 | 白 | 750 | 3,600 | 残少 |
| 栽培 醸造 | 【品種】Malvasia Puntinata ブンティナータは通常のマルヴァジアより果皮が薄く繊細。柑橘系で、爽やか。重くない。全除梗し30%は2日間マセラシオン。野性酵母で発酵。ステンレスタンクで翌年の6月まで熟成。アッサン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ボカリスエツのような粘度のある滑らかな舌触りはストレスなく体にし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、もっとドリンクアップルで心地良いワインになるはず。(2025/10) | | | | |
| CODC24 | Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ピアンコ・チンクアンタ・フィラーリ | ○ | 2024 | 白 | 750 | 3,700 | 出荷開始 |
| 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・ピアンコと同じ。マルヴァジア・ブンティナータからは骨格と香、ファランギーナから酸味、グレケットからタンニンを得ている。 | 今 の 状 態 | 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。シリアスを味わうならこちら！ (2026/01) | | | | |

CHECK

凄いスピードで進化

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

[SICILIA] NOTO | SICILIA

IL MORTELLITO



シチリアの潮、ミネラルを味わう「イル・モルテッリート」

元々は葡萄栽培農家だったダリオ族。ダリオが一念発起し、親戚を説得、潰れたカンティーナを買取ってワイン造りを始めます。産地はシチリア最南端のノート。乾燥した土地と海の影響を強く受ける独特のテロワールから生まれるワインは海のミネラル、塩を強く感じさせ、フレッシュで軽快な味わい。この独特のバランス感にイタリアのナチュラルワイン界は驚き、一気に認知度を高めていきました。いつまでも飲み飽きしない親しみやすい美味しさはやめられませんね。



▲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。隣町のバ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ます。

当初から、ダリオの葡萄は高品質で知られていて、ラモレスカのネロ・ダーヴォラの一部はダリオの葡萄が使われていたし、フランク・コーネリッセンのスカ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。

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

▲3軒しか残っていないモスカート・ディ・ノート

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

黒葡萄は伝統的にネロ・ダーヴォラとフラパート。ダリオが拘るのは完全熟。葡萄の種子まで完全熟し、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。

暑いノートで完全熟したネロ・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。



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](#)



| 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・カライアंक | | 2025 | 白 | 750 | | 6月上旬 |
| 栽培醸造 | 【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カライアंक=白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と石灰岩が層になった特殊な土壌。Grilloは8月中旬、Catarratto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タंक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 | 6月上旬 |
| 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、ステンレスタंक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:8054134690196 | |
| IMRT24 | Rosso "Tuttu" ロツ・トゥットゥ | | 2024 | 赤 | 750 | 3,500 | 6月上旬 |
| 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タंकで混醸。8日間のマセラシオン。温度管理なし。その後、ステンレスタंकで8ヶ月間熟成。 | 今の状態 | 黒葡萄+白葡萄=心地良さ | | | JAN:8054134690202 | まだ若いので一番果実の個性が強いネロ・ダーヴォラの力強さが目立っていますが、余韻には白品種の軽さや緩さがありますね。抜栓後、少し時間をおくと、より浮遊感のある味わいになってきます。(2025.07) |
| IMRC25 | Rosso "Calaniuru" ロツ・カラニウール | | 2025 | 赤 | 750 | | 6月上旬 |
| 栽培醸造 | 【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウール=黒葡萄 フラッパートは8月下旬から9月初旬。ネロ・ダーヴォラは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵。(フラッパートは1週間以内、ネロ・ダーヴォラは24時間のマセラシオン) ステンレスタंक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 | | | | JAN:0 | |

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！

[SICILIA] SAN MICHELE DI GANZALIA | SICILIA

LAMORESCA



シチリア中央部、山の力強さとフィリップの優しさ「ラモレスカ」

サン・ミケーレ・ディ・ガンザリアの山奥の葡萄畑の中に奥さんと住み、家庭菜園と葡萄畑を管理しながら、ゆったり暮らしている当主フィリップ。シチリアでは珍しく昼夜の寒暖差が激しい標高 450mの山の上の葡萄畑。この厳しい環境とフィリップの柔らかく、ゆったりとした人柄がワインを造ります。このワインを飲むと、ワインは人だなあと実感するはず。テロワールは人まで含めてテロワールなんですね。



▲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プ・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たフィリップですが、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、フィリップ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、今でもカラリ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

古代品種のオリーブとサボテン、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、一切農業は使用しません。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、長い目で土壌改善を目指しているのです。



▲偉大な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、權入れを行い、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プ。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。



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](#)



| 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・ピアンコ | ○ | 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ルさと太い余韻。少し熟成したら妖艶さが出てくるはず。(2025/11) | | | | |
| LMRT24 | Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート | ◎ | 2024 | ロゼ | 750 | 4,500 | 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います（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） | | | | |
| 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) | | | | |
| 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) | | | | |

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) | | | | |



▲シチリアの土着品種オリーブオイル

6haのオリーブ畑を所有。100年から200年を超える古い樹もあります。特筆すべきは、この中にシチリア独自の固有品種を多く残している事です。「トンダ・イブレア」「モレスカ」「ピアンコリッラ」「ノチェレラ」「ベリス」「オリアロラ・メッシネーゼ」等がありますが、最も珍しい品種が「レウコレア」です。

レウコレア種は古代品種で完熟しても果皮が黒く色付かず、真っ白のままの珍しい品種で、その昔ギリシャでは皇帝への献上物として貴重な存在でした。今でもギリシャの正式な儀式で使われています。

10月中旬から収穫を開始し、品種によっては11月中旬まで収穫は続きます。収穫後、すぐに圧搾所に運び込み、低温での圧搾を行います。6haの小さな畑なので最高の状態で収穫でき、すぐに圧搾できるので驚くほどフレッシュな状態でボトリングする事が可能なのです。

シチリアとしては珍しい、少しグリーンがかった苦味と強い香を持ったオリーブオイルでトスカーナのオイルのように強い存在感を持っています。日本への割当数は600本のみ。

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。海の子エラスオーロ・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！

[CERASUOLO DI VITTORIA] ACATE | SICILIA

COS



チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主「コス」

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアは勿論の事、フラッパートやマセラシオンした白ワインでもシチリアワインに革命を起こしてきました。ビオダイナミ、マルゴッタ、アンフォラ発酵・熟成、全て誰よりも早く取り組み、失敗し、改善してきました。当主ジュスト曰く、コスの歴史は失敗の歴史だそう。常に改善し続けてきたコスのワインは今、成熟期を迎えて、今までにない完成度を誇ります。余韻の長さ、繊細さは彼等の丁寧な仕事からしか生まれてこないのです。



▲酸化鉄と石灰岩盤

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

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

この特徴的な土壌のお陰で 1600 年代からワイン生産が盛んで、一時期は 200 万 ha の葡萄畑があったと言われていました。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・ストラノの 3 人が古いワイナリーと荒廃した畑を譲り受け、始めたのがコスでした。ワイン造りの知識もなく、温度管理なし、いかなる介入もなしでのワイン造りは混乱を極めました。大学に通いながらもワイン造り続け、今では 40 年が経ちました。

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

初めてチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアで高品質ワインを造り始めたコス。2005 年にはシチリア初の DOCG 昇格に貢献し、この産地の品質向上を引率。甥っ子のアリアナ・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す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。その為のビオダイナミであり、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。

稲垣商店

| 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 | 出荷開始 | |
| 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ずので、開けたてからすぐ美味しい状態！（2025/12） | | | | | JAN:8033749750136 |
| CSRL25 | Rosa di Lupo ロザ・ディ・ループ | | 2025 | ロゼ | 750 | | 6月上旬 | |
| 栽培醸造 | 【品種】Nero d'Avola | 今の状態 | | | | | | JAN:0 |
| CSNL24 | Nero di Lupo ネロ・ディ・ループ | ◎ | 2024 | 赤 | 750 | 4,300 | 出荷開始 | |
| 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。明るく黒系果実ですが、カビや日陰のニュアンスが全くなく、カンスジュースのように濃厚なのに、グ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 | 出荷開始 | |
| 栽培醸造 | 【品種】Nero d'Avola 2020年からフォンタネとバストナカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。収穫後、除梗して野生酵母のみでタンク内で発酵開始。その後、果皮、種子ごとアンフォラに移し替えて6ヶ月間マセラシオン。ボトリング前にセメントタンクに移して3〜5ヶ月熟成。 | 今の状態 | ネロ・ダーヴォラのアンフォラ発酵・熟成 【2022】揮発的で酸化しやすいフラッパートを使わず、還元的なネロ・ダーヴォラのみをアンフォラ発酵に変更した事で、一気に安定したワインになりました。完熟度は2023を遥かに超えます。過去最高です！（2025/10） | | | | | JAN:8033749750129 |
| CSCC22 | Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア | ○ | 2022 | 赤 | 750 | 5,200 | 出荷開始 | |
| 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:8033749750600 |
| 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 | 7,600 | 出荷開始 | |
| 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・ニューのようで、とにかく長い余韻に酔いれちゃいます。他のお酒にはない、ワインだけの熟成した妖艶な余韻は、なかなか出会えません。（2025/10） | | | | | JAN:8033749750112 |
| 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 | 出荷開始 | |
| 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・マセラシオンしてからタンクで野生酵母のみで発酵。15日間程度マセラシオン。その後、移し替えて良質の澱のみ残して10ヶ月間シュール・リー熟成。 | 今の状態 | チャーミングでも旨味あります フレッシュなオレンジに少しトロピカルな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:8033749750150 |
| CSZB24 | Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッポ | | 2024 | 白 | 750 | 6,200 | 完売 | |
| 栽培醸造 | 【品種】Zibibbo(Moscato) マルサラ地区の葡萄。収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。 | 今の状態 | | | | | | JAN:8033749750402 |
| CSPB22 | Pithos Bianco ピトス・ビアンコ | | 2022 | 白 | 750 | 5,500 | 7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、閉じてもないんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては骨格、深み、過去最高だと思います。（2025/10） | | | | | JAN:8033749750174 |
| 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 | 出荷開始 | |
| 栽培醸造 | 【品種】Frappato 全房のまま空気圧プレスで優しくプレス。アンフォラに移し、野生酵母のみで発酵。その後、ステンレスタンクに移し1年間シュール・リー。翌年の発酵中のモストを足して、すぐにボトリングし、瓶内2次発酵。20ヶ月熟成後デゴルジュマン。ノン・ドサーージュ。酸化防止剤無添加。 | 今の状態 | 酸化防止剤無添加 1次発酵後、普通のスパマンテより長く熟成させているのでワインとしての複雑味が出ていて旨味も濃い。フラッパートのサクランボみたいな少しの甘酸っぱさが後を引きます。2021は軽く繊細。2022は濃厚で力強い。（2025/11） | | | | | JAN:8033749750617 |
| CSPA22 | Moscato Passito "AESTAS SICILIAE" モスカート・パッシート・アエスタス・シチリアエ 375ml | | 2022 | 甘口 | 375 | 6,800 | 残少 | |
| 栽培醸造 | 【品種】Moscato ヴィットリアのモスカートを8月末に収穫。室内ではなく野外で太陽にあてながら半乾燥させて糖度を上げます。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。12か月以上タンク内で熟成。その後、瓶内で味わいが馴染むまで12か月以上熟成。 | 今の状態 | | | | | | #REF! |

[PASTA] LARI | TOSCANA

MARTELLI



100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰マルテッリ

イタリア人が憧れるクラフト・パスタ NO.1 がマルテッリ。現在の世界的クラフト・パスタ人気はこの黄色い紙袋から始まりました。今ではファブリ、マンチーニなど多くのパスタ工房が有名になりましたが、全てのクラフト・パスタ工房はマルテッリに敬意を表しています。ですが、実際に訪問してみるとマルテッリ家の皆は、ただ先代の仕事を毎日忠実に再現しているだけ。イタリアらしい職人気質で変わらない文化がここにはあるんです。



▲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を続けてきました。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。

『**私たち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、マルテッリではモーノ・ボルギオリの最高峰イタリア産デュラム小麦のみを使用します。小麦本来の風味を強く感じさせる為には最高の素材が必要なのです。

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

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

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

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

▲家族8人による手作りの味

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



稲垣商店

MARTELLI

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶[STOCK LIST](#)



“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” Spaghetti 2.0mm

マルテッリ・アルティザン・スパゲッティ・2.0mm【ブロンズ・ダイス】

在庫： 6月上旬

| | | | |
|-----------------------|----------------|----------------|-------------|
| 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： 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” Penne Classiche

マルテッリ・アルティザン・ペンネ・クラシケ【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です。マルテッリのペンネは溝のないペンネ・クラシケ。



“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： 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： 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です。マルテッリのペンネは溝のないペンネ・クラシケ。



“Artisan” Maccheroni di Toscana

マルテッリ・アルティザン・マッケーローニ・ディ・トスカーナ【ブロンズ・ダイス】

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|----------------|-----------------|-------------|
| 商品コード： 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： 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です。マルテッリのペンネは溝のないペンネ・クラシケ。

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！

[PASTA] GREVE IN CHIANTI | TOSCANA

FABBRI



38 度以下で作るグルテンが不活性化しない唯一のパスタ「ファブリ」

トスカーナで 130 年続く、もう 1 つの老舗パスタ工房がファブリ。イタリア国内では小売りはせず、ファブリが認めたレストランだけが、このパスタを使えます。また、エミディオ・ペペ、アンペレイア、パオロ・ペア、フレスコバルディ、カステッロ・ディ・バンフィが販売しているパスタも作っているのはファブリなんです。最大の特徴は乾燥工程で 38 度を上回らないこと。コレニョッテ 7 パスタは焦げないだけでなく、グルテンが活性化した状態をキープするので消化に良い状態のままなのです。



▲黄色いパスタは焦げている

工業的パスタは大量に造らなくてははいけませんので早く乾燥させる為に 120 度の高温風で乾燥させます。高温でパスタは少しずつ焦げてしまい黄色く変色していくのです。パスタの黄色は「小麦が焦げた色」なんです。

『パンと同じく、パスタも袋を開けた瞬間に小麦の香がするはずですが、工業的パスタでは香りません。焦げているからです。パンも焦げたら香はなくなりまして、甘味を失い苦味が出ます。黄色いパスタは甘味と香を失い苦味が出ています』

パスタの主成分はグルテンなどのタンパク質やプロテイン。そして、複雑な構成の糖分、スターチです。小麦が持つスターチ（糖分）は 100 度を越える温度で乾燥させると焦げてカラメル化。これがパスタを黄色くさせているのです。

焦げたパンを食べたいでしょうか？パスタもパンやうどん、蕎麦と同じく、小麦の香や甘味を味わうものであったはずなのです。昔の人は小麦の香、甘味を失わないように時間をかけて、じっくり練って、じっくり乾燥させたのです。

▲38 度以下で作る唯一のパスタ

マルテッリ等のクラフト・パスタは 50 度程度で 60 時間かけて乾燥しますが、ファブリでは更に低い 38 度の定温で 80 時間以上かけて乾燥させます。ファブリは全ての製造工程で 38 度を越える事がない唯一のパスタです。

『科学的に 38 度を越えるとグルテンが不活性化する事が解っています。不活性化したグルテンは活性化しているグルテンより消化に悪い事も証明されています。ファブリのグルテンは活性化しているので消化しやすいのです』

グルテンはパスタの形を維持し、旨味を与えてくれる重要な存在。とは言え多くは必要ありません。工業化されたパスタは早く練るので多くなりますが、ファブリは小麦粉に水を吸わせる時間が長く、練り作業が少ないので、そもそもグルテンが少ないのです。

活性化しているグルテンは軽石のように多孔質なのでソースを吸い、パスタに味が浸み込みます。また、スターチが焦げていなければ糖分がソースに溶け出しソースに甘味を与え、クリーミーさを増すのです。だからパスタソースまで美味しくなるのです。

▲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、ゴウゴウとした触感はなく、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。

70 年代より裕福になったのにパスタだけは貧しくなっています。大手パスタメーカーのビジネスは大きくなりましたが、パスタの栄養価は減少し、安全性が確認されていない遺伝子組換え小麦が使われているのです。



稲垣商店

FABBRİ

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶[STOCK LIST](#)



小売用：紙巻
業務用：ビニール

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

セモラート・スパゲッティ NO.5・バイオ【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： 8001397098054 | サイズ： 90×290mm | 賞味期限： 2027/8/12 | |

セモラート・スパゲッティ NO.5・バイオ【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： 8001397098054 | サイズ： 90×290mm | 賞味期限： 2027/8/10 | |

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベリ種のみを使用。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" Spaghettoni Toscani Bio 2.75mm (wrapped in paper)

セモラート・スパゲッティ NO.5・バイオ【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： 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・バイオ【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： 20 | 参考上代： 1,600 |
| JANコード： 8001397098009 | サイズ： 90×290mm | 賞味期限： 2028/1/9 | |

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベリ種のみを使用。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。



小売用：紙巻
業務用：ビニール

"Semolato" Penne Rigate Bio

セモラート・ペンネ・リガータ・バイオ【ブロンズ・ダイス】

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|----------------|-----------------|-------------|
| 商品コード： FAPENR | 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 | |

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベリ種のみを使用。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" Tortiglioni Bio

セモラート・トルティリオーニ・バイオ【ブロンズ・ダイス】

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|----------------|----------------|-------------|
| 商品コード： FATRTL | 容量： 500 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 1,300 |
| JANコード： 8001397098399 | サイズ： 125×200mm | 賞味期限： 2027/8/9 | |

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベリ種のみを使用。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。



[ACCIUGHE] FIRENZE | TOSCANA

BALENA

イタリア最高級、最高品質アンチョビ「バレーナ」

イタリアの星付きレストランには必ずあるのがバレーナのアンチョビ。イタリア最高級、イタリア最高品質と言われ、イタリア国旗をパッケージで使用する事を国から許された唯一のブランドです。また、アンチョビ・ペーストを初めて作った生産者としても知られ、完全無添加でオイル漬けと変わらない高品質を実現しています。「アンチョビ臭さがなくて満足できない」なんて言われることもあります。最高品質のアンチョビはアンチョビ臭さなんてありません。



▲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、チェザレ・バレーナがフィレンツェで創業したアンチョビ専門店が、その始まり。その後、当時のバレーナのディストリビューターであったグウエラ家が引継ぎ、現在に至っています。

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

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

▲漁村の女性の手作業

アンチョビの素材はカタクチイワシ。同じ種の個体によって形成された群れで生活し、移動する群生魚で、世界中どこ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います。

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

▲添加物、保存料なし

アンチョビ・フィレのオイル漬けは大振りのアンチョビを手作業で瓶に詰めていきます。瓶の外側だけ立派なアンチョビが並んでいるものが多い中、バレーナは外側から見えない内側のアンチョビも大きく立派です。アンチョビ・ペーストはこのフィレをすり身にし、使いやすいアルミチューブに詰めたもの。クリームや他の味付けはなされていない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ません。アンチョビ・フィレのオイル漬けは酸化を防ぐ為にオリーブオイルがたっぷりに詰められています。少しの衝撃や急激な温度変化で膨張し、オイルが漏れだす事がありますのでご注意ください。



稲垣商店

BALENA

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

パレーナでは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。30%多く入っていますのでお得です！

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： | BLAP65 | 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： 2027/11/20 | |

| 無添加アンチョビ・ペースト (72入) | | | 在庫： | 在庫有 |
|---------------------|-----------|---------------|------------------|-----------|
| 商品コード： | BLAP65-72 | 容量： 65 g | 出荷ロット： 72 | 参考上代： 780 |
| JANコード： | 80031048 | サイズ： 45×170mm | 賞味期限： 2027/11/20 | |

| 無添加アンチョビ・ペースト (36入) | | | 在庫： | 在庫有 |
|---------------------|-----------|---------------|------------------|-----------|
| 商品コード： | BLAP65-36 | 容量： 65 g | 出荷ロット： 36 | 参考上代： 790 |
| JANコード： | 80031048 | サイズ： 45×170mm | 賞味期限： 2027/11/20 | |

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

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



Filetti d'Acciughe all'olio di oliva

| カンタブリア産アンチョビ・フィレ・オリーブオイル漬 | | | 在庫： | 6月下旬 |
|---------------------------|----------|--------------|-----------------|-------------|
| 商品コード： | BLAF10 | 容量： 103 g | 出荷ロット： 24 | 参考上代： 1,900 |
| JANコード： | 80030997 | サイズ： 47×98mm | 賞味期限： 2026/7/13 | |

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

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。



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： | BLTU25 | 容量： 250 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 2,200 |
| JANコード： | 8002420657729 | サイズ： 71×90mm | 賞味期限： 2028/7/24 | |

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

商品説明： 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。



Colatura di Alici

| コラトゥーラ・ディ・アリチ | | | 在庫： | 6月下旬 |
|---------------|---------------|------------------|-----------------|-------------|
| 商品コード： | BLAC10 | 容量： 100 ml | 出荷ロット： 10 | 参考上代： 3,600 |
| JANコード： | 4595555184054 | サイズ： 61×38×142mm | 賞味期限： 2028/1/31 | |

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

商品説明： 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がなく、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。パ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！

[ACETO] ALBARETTO DELLA TORRE | PIEMONTE

CESARE

ワインヴィネガーの常識を超えた「チェーザレ」

アラン・デュカスもこのワインヴィネガーに惚れ込んだ1人。日本の多くの有名シェフも、このヴィネガーを愛しました。他にこんなにも個性的で力強く繊細なヴィネガーは存在しないのです。残念ながら、現在チェーザレの息子さんがヴィネガー作りを行っていますが、温暖化の影響もあり、自然に任せたヴィネガー作りが完結する環境ではなく、しばらく生産が出来ていません。ゆっくり待つしかないのでしょうか…。



▲美食家に愛されたレストラン

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

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

『**チェーザレ・ジャッコネは並外れた才能を持っている。常に常識外で新しいヴィジョンも持っている。彼の料理は非常に複雑であると同時にシンプルでもある。私は彼の料理を忘れることができないだろう**』アメリカ NO.1 シェフ、トーマス・ク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、見つかる事ができません。仕方なく、自分のレストランで使う為にアチェート・ディ・ヴィノを作り始めます。地元、ランゲ地方の伝統的なワイン。しかも、最高峰の造り手のワインを使い、何も加えず、地下セラーで熟成させた伝統的アチェートは、芳醇な香で旨味が強く、一般的なアチェートとは全く違うものでした。



▲料理を引き立てる

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

『**チ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。



稲垣商店

CESARE

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶[STOCK LIST](#)



Aceto di Vino da Roero Arneis

アチエート・ディ・ヴィノ・ダ・ロエロ・アルネイス

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

アチエート・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

アチエート・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

アチエート・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

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

[PASSATA DI POMODORO] MAREMMA | TOSCANA

BELFIORE "FAMIGLIA CIARLO"



朝獲れトマトをその日の内にパッサータに「ベルフィオーレ/ファミリア・チャロ」

甘く濃厚なパッサータ・ディ・ポモドーロはイタリア人の味ではなく、世界基準の味わい。イタリア人にとってのパッサータ・ディ・ポモドーロはフレッシュな酸味があり、トマトの青い香があるものなんです。有機栽培のマレンマ産トマトを朝 1 番に収穫。その日の内に瓶詰めする事でトマトの香とフレッシュな酸味を閉じ込めています。お母さんが育てたバジルが 1 枚入っているのがポイント！他のどのパッサータ・ディ・ポモドーロとも違うフレッシュで酸っぱく香るパッサータ・ディ・ポモドーロです！



▲1989 年から有機栽培

1952 年、ドナート・チャロがトスカーナ州リヴォルノ県の小さな村、チェ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ロ家に代々伝わるレシピを使って瓶詰めに仕上げる工場を設立。素材本来の香りと味を、しっかり感じさせる缶詰はすぐに評判となりました。

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

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

▲トマトの最適地、マレンマ

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

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

『最も重要なのはトマトの品質ですが、生産地に隣接していることで、収穫してから素早く加工、瓶詰めする事ができます。トマトの理想郷、マレンマの有機栽培トマトを 24 時間以内加工、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。

▲チャロ家に伝わるレシピ

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

『全工程は香、フレッシュさを維持する為に低温下で行われます。バジルは自家菜園で栽培されたものを直前に収穫して加えます。チャ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。



稲垣商店

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](#)



Le Salse del Cuore "Passata di Pomodoro" 340g

マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|---------------|-----------------|-----------|
| 商品コード： FCPP34 | 容量： 340 g | 出荷ロット： 12×2 | 参考上代： 790 |
| JANコード： 8022764000197 | サイズ： 70×120mm | 賞味期限： 2028/9/30 | |



マレンマ産パッサータ・ディ・ポモドーロ

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|---------------|-----------------|-------------|
| 商品コード： FCPP69 | 容量： 690 g | 出荷ロット： 12×2 | 参考上代： 1,100 |
| JANコード： 8022764000029 | サイズ： 70×220mm | 賞味期限： 2027/9/30 | |

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

商品説明： 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

パンテリリア産ケイパー酢漬け 180g

在庫： 在庫有

| | | | |
|----------------------|--------------|------------------|-------------|
| 商品コード： FCCA18 | 容量： 180 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 2,500 |
| JANコード： 459555184085 | サイズ： 66×86mm | 賞味期限： 2026/12/31 | |



世界一の品質と言われるパンテリリア産

商品説明： 香の成分が多いケイパーが採れると言われ、世界一高価なパンテリリア産のみを使用。収穫後、掃除をしてヴェネガーに漬け込む。それ以外の調味料、添加物は一切なし。

Capperi al Sale 130g

パンテリリア産ケイパー塩漬け

在庫： 在庫有

| | | | |
|----------------------|--------------|------------------|-------------|
| 商品コード： FCCS13 | 容量： 130 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 2,200 |
| JANコード： 459555184092 | サイズ： 66×86mm | 賞味期限： 2027/12/31 | |



世界一の品質と言われるパンテリリア産

商品説明： 香の成分が多いケイパーが採れると言われ、世界一高価なパンテリリア産のみを使用。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。

[MIELE] TERMINI IMERERE | SICILIA

GIUSEPPE CONIGLIO



何も足さない、純度 100%の蜂蜜「ジュゼッペ・コニーリオ」

ハチミツほど本物に出あう事が難しい食材も珍しいのではないのでしょうか？カラメルや保存料、水飴で粘度を出した低価格ハチミツは、実際は蜂が集めた蜜とは言えません。ジュゼッペ・コニーリオはシチリア全土をまわりながら、有機栽培の花のハチミツ、もしくは自生しているタイムなどの香草のハチミツを集め、丁寧に収集。家族だけで瓶詰めしています。勿論、水飴も保存料も足さない純度 100%の本物のハチミツです。



▲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・コニーリオは自然農法の農家と提携し、シチリア中を蜂と共に移動しながら、果実の受粉を助け、蜂蜜を採取しています。

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

一般的な蜂蜜に加えられている添加物は意外と多いのです。ベクチン、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・コニーリオ。本物の蜂蜜を守り続けているコニーリオは料理人や好感度の人々の間で有名。蜜蜂が生かされる自然環境を維持する事を最優先にしながら、本物の蜂蜜を今に残しています。彼の全ての蜂蜜は AIAB による有機認証を得ています。



▲自然農法の花蜜でない

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

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

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

▲花の個性を感じる楽しみ

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

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

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

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

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



稲垣商店

GIUSEPPE CONIGLIO

今日の在庫を確認するにはこちらをクリック▶[STOCK LIST](#)



Miele di Limone da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・レモン 250g

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|--------------|-----------|-----------------|
| 商品コード： CNML25 | 容量： 250 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 2,100 |
| JANコード： 8006582000140 | 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 Arancia da Agricoltura Biologica

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： CNMO25 | 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 |

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： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|--------------|-----------|-----------------|
| 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 Acacia da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・アカシア 250g

在庫： 在庫有

| | | | |
|-----------------------|--------------|-----------|-----------------|
| 商品コード： CNMA25 | 容量： 250 g | 出荷ロット： 12 | 参考上代： 2,100 |
| JANコード： 8006582000607 | 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・コニーリオは自然農法の農家と提携し、シチリア中を蜂と共に移動しながら、果実の受粉を助け、蜂蜜を採取しています。農薬で管理された植物ではなく、自然農法で育てられた植物の花は香も強く、個性的。その花蜜から出来た蜂蜜は、コニーリオの家族のみで手作業で瓶詰めされます。添加物は一切なし。純度100%の蜂蜜です。