



株式会社

稲垣商店

Natural and Classic

WINE, FOOD

稲垣商店

取り扱う商品について

■ 食材

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

ナチュラルでないとはいけません。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す。この地域性こそイタリアワインの面白さではないでしょうか？

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



陸送・海上全てリーファー輸送

イタリア国内陸上輸送、海上輸送、そして日本での倉庫保管、配送まで全て完全温度管理をお約束します。最高の状態のワインを皆様にお届けします。勿論、取扱っているワインは生産者から直接買い付けしているものだけ。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℃の定温で保管。シートダクト空調によるムラのない温度管理でコルクの乾燥や急激な温度変化を防ぎます。また、ドックシェルター設備にトラックの搬入口を入れ、外気に触れずにワインの搬出入が出来ますのでお店に届くまで、急激な温度変化によるストレスがかりません。



WEB ORDER

契約店様、レストラン様の為のウェブ発注システム

ソムリエの皆様がリアルタイムで在庫を確認でき、ワインのテクニカルデータ等も入手できるウェブページをご用意しております。スマホからワインを検索し、現在在庫を確認。そのままご注文まで出来ちゃいます。このページ内での決済は必要なく、いつも通り酒販店様経由で請求させていただきます。なお、稲垣商店は残念ながら日本全国に取引酒販店様がある訳ではありませんので、帳合酒販店様が稲垣商店のワイン、食材をお取り扱いでない場合は直接販売する事も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。



稲垣商店 WEB ORDER

ご利用には登録が必要になります。トップページ右上の「新規会員登録」から登録をお願いします。

「お名前」欄に貴店名を登録頂き、こちらで確認が取れ次第、プロページへと切り替わりますので 1 日程度お待ちください。

プロページに切り替わると掛売（ページ内で決済必要なし/酒販店様経由での請求）でご購入頂けます。

★限定品は WEB ORDER のみでの予約受付！

★新入港商品優先案内！

★特別価格ワインも！

稲垣商店

CONTENTS

生産者名をクリックすると生産者ページにジャンプします！

WINE

PIEMONTE

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ (バローロ)

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ (バローロ)

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレロ (バローロ)

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ (バローロ)

Rivella Serafino

リヴェッラ・セラフィーノ (バルバresco)

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 (バルバresco)

Summer Wolff

サマー・ウルフ (バトラウチャット)

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ (バルバresco)

La Raia

ラ・ライア (ガヴィ)

FRIULI VENEZIA GIULIA

NEW!!!

Ronco Severo

ロンコ・セヴェロ (プレボット)

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 (ヴァルポリチェッラ)

TOSCANA

Bacchereto "Terre a Mano"

バックレート (カルミナーノ)

Ambra

アンブラ (カルミナーノ)

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

チェーザレ

ピエモンテ品種別アチェート・ディ・ヴィノ

TOMATO SAUCE

Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ/ファミリア・チャルロ

最高の産地マレンマのピオロジック・トマト

OLIVE OIL

Lamoresca

ラモレスカ

ラモレスカ種を使った香豊かなオリーブオイル

HONEY

Giuseppe Coniglio

ジュゼッペ・コニーリオ

純度 100%！自然農法のハチミツ

[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[PROSECCO] GUIDA DI VALDOBBIADENE | VENETO

MARSURET



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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」

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



▲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、グレ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リング後、6 ヶ月までと言われます。

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

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

▲小さなマルスーラ、マルスレット

1936 年に創業されたマルスレット。それまでは長く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。グレラ種の個性をダイレクトに味わうには、より素直でビ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。グレ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、一部の畑ではベト病に侵されてしまっています。

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

有機栽培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レラは高値で売れるのです。

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BAROLO] BAROLO | PIEMONTE

GIOVANNI CANONICA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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。ジャンフランコに紹介され、当時全くの無名だったカノニカを訪問。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、可憐さはセツランガにはない個性。常にカノニカらしさが感じられるバローロは他のどのバローロにも似ていません。近年では奥さん方が所有するグリンツァーネ・カヴール村の生産も開始。



▲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・マスカレッロ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。ネッピオーロと極少量のバルベラが植えられています。

バローロとランゲ・ロツ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



Grinzane Cavour

グリンツァーネ・カヴール村

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BAROLO] BAROLO | PIEMONTE

GIUSEPPE RINALDI



vin
na
tr



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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

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

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

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

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

▲アッサンブラージュの創造性

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BAROLO] MONCHIERO | PIEMONTE

GIUSEPPE MASCARELLO



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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、彼等にしか出来ない独特の世界観を作り出しています。独特の環境のセラーと特別な畑、そして伝統が作り出し特別なワイン。



▲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・テレザ、娘のエレナ の 4 人で家族経営が今も続けられています。

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

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

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

▲MGA5 ツ星評価モンプリヴァート

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

1666 年の古文書では、既にモンプリヴァートは偉大な畑として認定されていました。ブリッコ・ロケとブリッコ・ボスキスに守られ、雹害や遅霜がなかったのです。2014 年に出版されたアレックス・マズナグッティの 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・モリッシオへと進化していくのです。

モンプリヴァートは色々なクローンのネッ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・モリッシオでした。

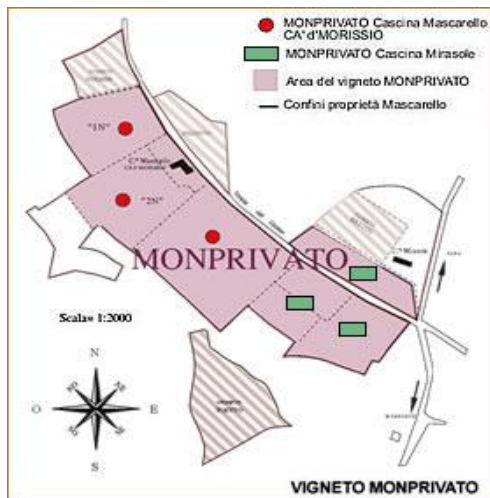
▲唯一無二の個性

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

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BAROLO] MONFORTE D'ALBA | PIEMONTE

GIACOMO CONTERNO



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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、アリオーネを取得

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

▲モンフォルティーノとは？

醸造は野生酵母のみでの自然発酵。葡萄の状態によって 30～40 日の長期マセラシオン。大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 ヶ月となっております。その葡萄のポテンシャルの凄さを感じさせます。

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BARBARESCO] BARBARESCO | PIEMONTE

RIVELLA SERAFINO



vin
na
tr



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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、ボトリングを開始。毎年、僅かに 8,000 本程度のバルバレスコ・モンテステファノとドルチェット・ダルバを造っていました。醸造を学んだ訳ではなく、父親の見様見真似でした。

畑はバルバレスコ村に近いモンテステファノのみに 2ha を所有。この畑は表土はバルバレスコの典型的な土壌である青色マールですが、地中には活性化石灰が豊富で、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め、果実とミネラルが同居。繊細ですが、ストラクチャーの大きなワインになります。

既に 60 歳を超えたテオバルド。繊細で完璧主義者なので人に任せる事はできないんです。今も奥様と 2 人で畑作業から醸造、ボトリングまで全てをこなしています。子供もおらず、後継者も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。』

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

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

▲古典バローロにも負けない

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[ROERO] PRIOCCA | PIEMONTE

CASCINA VAL DEL PRETE



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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。バローロ、バルバレスコの価格高騰が続いていますが、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、1万円前後で複雑味を楽しめるネッビオーロによりやく出会えました。



▲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ボー溪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れ、砂が堆積しましたが、ボー溪谷の石灰岩盤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ボ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・グラツィエ畑であり、ロエロを代表する偉大な畑とされています。

▲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・グラツィアやマッテオ・コレッジアにも影響されて現代的なものでした。

▲不耕起、無施肥、自然発酵

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

急斜面のマドンナ・デッレ・グラツィ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い、土地の味をワインに求める事は出来なくなる』

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

『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』



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BASSO MONFERRATO] ALESSANDRIA | PIEMONTE

CASCINA IULI



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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。ここで薦められていたピノ・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、グリニョーロ、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・ネロやグリニョーロ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・ネロやグリニョーロもフェノール類、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。決して重たなく、甘くない。最もドリンカブルなピエモンテワインなのです』

▲1 度も農薬が使われていない畑

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

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

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、一部ビオディナミも導入しています。

カンティーナ脇にはヴィレッジ・フォレスト・スクールを開業。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はいけない』



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[BASSO MONFERRATO] ALESSANDRIA | PIEMONTE

SUMMER WOLFF



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

絶滅したかと思われていたバラトゥチャットの復活「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ゥチャットを復活させるべく奮闘。当初はバラトゥ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、「これがバラトゥ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%バラトゥチャットに変更。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。これこそがバラトゥチャットです！



▲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トを経てカッシーナ・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。小さな生産者の苦労と成功。ビジネスの難しさを学びました。そして、ナチュラルワインの急激な変化と真摯さのない偽物のナ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粹さを意味します。自然から与えられた恵みであり、優雅で個性的です。何より、畑を含む自然に責任を持たなくてははいけません。勿論、醸造でも同じように責任を持つべきなのです。

▲唯一のバラトゥチャットのマセラシオン

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

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

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

8~10日間のマセラシオンで果皮からの要素を得たワインはミネラル感と高い酸度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』



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[ALTO MONFERRATO] COSTIGLIONE D'ASTI | PIEMONTE

CASCINA ROERA

TRIPLE A[®]
Agricultori. Artigiani. Artisti.



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求「カッシーナ・ロエラ」

日本でも馴染みのカッシーナ・ロエラ。クラウド・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、バルベーラ・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…。頑張ってる欲しい！



▲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。設立者はクラウド・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ド。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。ピエロも同じくバルバレスコの葡萄栽培農家に生まれました。友人だった2人は品質重視で協力する事を決意します。

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

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

ロレンツォが亡くなった今、経験値を積んだ彼等は1人になったロレンツォの息子、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

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

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

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

収穫時は、ハサミで切り落とされた葡萄はカゴに投げ込まれ、カゴが何個も重ねられていきます。そこで葡萄果実は裂け、押され、潰れ、酸化やバクテリア汚染が少しずつ進んでしまいます。その比率は非常に低いので、通常は気にしませんが、彼等は違います。ハサミで切り落とした葡萄は両手で15kgしか入らない小さなカゴに静かに置かれ、潰れないように重ねられていきます。2/3程度しかカゴには入れず、醸造所に運び、冷暗所で休ませます。破裂も潰れも一切ない健全な葡萄のみなのです。

▲完熟、完全発酵でなくては

自然栽培の葡萄果実は果皮に充分な野生酵母を持っているので少しだけ破碎し、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。彼等はスラリーナ種を少しだけ混ぜ、バルベーラに酸度を与え、糖度を落としています。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[GAVI] NOVI LIGURE | PIEMONTE

LA RAIA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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のです。



▲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。ワイン造りだけが目的ではなく、有機野菜の栽培とその流通。ピエモンテの伝統種ファッソーナ牛の飼育と多岐にわたります。

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

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

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

敷地内では2002年から一切の農薬、除草剤も使用されていません。牛糞と雑草、葡萄樹から作られた自家製コンポスト、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。

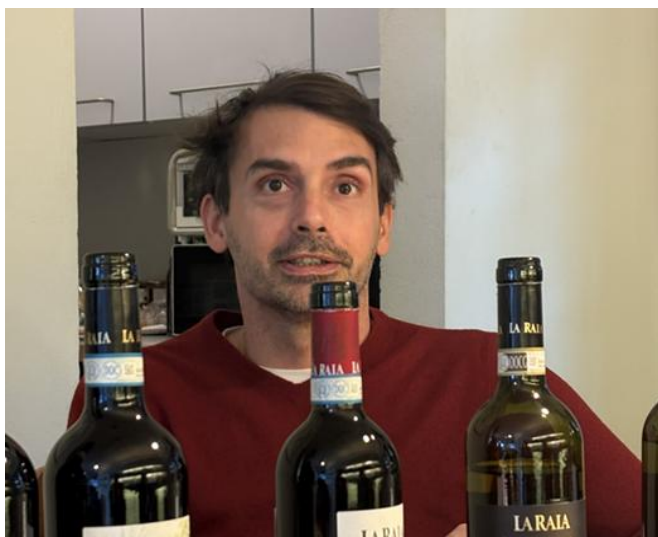
醸造所の土壁が厚く、天井も高いので15度の低温から発酵させれば温度が上がりにくく、揮発性の香を失わずに、葡萄が元々持っていた香味成分をワインに移す事ができます。発酵中は決して28度を越える事はありません。

▲3軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァ

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[COLLI ORIENTALI DEL FRIULI] PREPOTTO | FRIULI V.G

RONCO SEVERO



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

重厚さはいらない！塩味とスパイス、旨味系オレンジワイン

ヨスコ・グラヴネル、スタンコ・ラディコン、ダリオ・プリンチッチ等に学んだ次世代生産者の1人がロンコ・セヴェロ当主ステファノ・ノヴェッロ。明るく人懐っこい性格で周辺の生産者から愛される存在です。一方、独自の感覚で早い段階から長期マセラシオンながら「濃厚さ」や「強さ」ではなく「繊細さ」や「綺麗さ」を重要視し土地のミネラルを表現する新しいスタイルを確立。マセラシオンで品種個性やテロワールを壊すことなく、この土地にしかない個性を表現しています。



▲椅子の背もたれの上に立つ少年

フリウリ特産の椅子の背もたれの上に立ちバランスをとる少年のエチケット。「ワイン造りも人生も静かに椅子に座っているより、リスクをとってでも楽しい事に挑戦するべきだ」という意味が込められています。

ノヴェッロ家はゴリツィアの北にある山間部の村プレポットに暮らしてきました。1968年にはリエッ伯爵家の荒廃した葡萄畑を修復し、葡萄栽培農家となります。更に数年後にはワイン造りも開始し、この地域で初めてのワイン生産者となりました。

80年代に父セヴェッロ・ノヴェッロが現在のカンティーナを購入。本格的にワイン造りを開始。ワインは地域に根差した家庭用のワインで周囲の家庭やオーストリアで使われるようになります。イタリアの田舎にある典型的なカンティーナでした。

1988年に醸造学校の学位を取得した息子ステファノは海外で経験を積んだ後、カンティーナに戻り、父親の後を継ぐこととなりますが、椅子に座る事ではなく、背もたれの上に立つ事を選びます。背もたれの上に立たないと未来は見渡せないのです。

▲父親の顧客を全て失う

『自分の信じるワインを造るには父のワインを否定し、既存のお客さんを全て失う事を意味しました。白葡萄でも果皮を利用して薬剤や酵素に頼らずに野生酵母だけでワインを造る。椅子の背もたれの上に立つ挑戦が始まりました』

父親の時代から化学肥料は使われていませんでしたが、更に福岡正信の不耕起を採用。葡萄の樹自体の耐性を高め、自然環境に馴染む潜在能力を高め、利用する栽培に切り替えていきます。

醸造面ではコンピューター制御での酵母、温度管理を止め、野生酵母のみで温度管理なしの醸造を開始。発酵中から熟成中のワインを薬剤で守るのではなく、葡萄が本来持つタンニンやアントシアニン、アルコール、酸で劣化から守ります。

『この地域は70年代に政府主導でドイツ式の低温発酵ワインが導入されましたが、それは間違いでした。果皮、種子まで利用した昔ながらの醸造こそ、ボンカ、そしてこの土地に根差した葡萄品種の個性を表現できるのです』

スロヴェニア国境から100mの畑は全部で11ha。3,500万年から5,500万年前に海底が隆起して出来た丘陵地でボンカ土壌。砂岩と粘土石灰が押し固められシスト状になったもので診ず捌けが良く葡萄に適度なストレスを与えます。

▲コツリオにはない繊細さ、塩味、スパイス

グラヴネル、ラディコン等が位置するコツリオと同じ土壌ですが、プレポットはアルプス山脈に近いのでコツリオと比べて冷涼。葡萄はより地中の影響を強く受け果実の甘味よりミネラルのスパイシーさを得る事ができます。

自分達のテロワールを活かすべく適度なマセラシオンで過度な抽出を避け、重さを排除します。ボンカのミネラル、塩味が強くスパイシーに感じるほどです。また、過度なタンニンを避ける事で透明感を得て、より旨味が強調されるのです。

『コツリオは暑いので重厚。プレポットは同じ土壌でも、アルプス山脈に近いので夜間に山からの冷たい風を受けて葡萄はシリアスに。果実よりもミネラルや塩味が強調され、フルーツより出汁のような旨味が強くなるのです』

コツリオの大きく濃厚で渋みのあるオレンジワインに対してロンコ・セヴェロは、より垂直性があり、ミネラリー。果実ではないスパイスと透明感による旨味が強調されたワイン。重厚さ以上に飲み手を刺激する繊細さがこのワインの身上なのです。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[ALTO ADIGE] FAEDO | TRENTINO ALTO ADIGE

POJER e SANDRI



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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。



▲最初はいエルマンで醸造

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

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

■ファエド地区

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

【適合品種】ノジオラ、ミューラ・トゥルガウ、シャルドネ

■チェンブラ地区

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

【適合品種】リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、ソラリス、セヴァール

▲PIWI 品種

PIWI (ピーヴィー) とはドイツ語で「pilzwiderstandsfähige Rebsorten = 真菌耐性付き葡萄品種」の略。ウドンコ病、ベト病、灰色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。空気中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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[LIGURIA] CARCARE | LIGURIA

TERRAZZE SINGHIE

TRIPLE A
AGRICOLTORI ANZIANI ASSOCIATI



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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、偶然ワインリーで働く事になります。ここで出会ったのが、自然醸造を学んでいた現在の奥さん、サラ・ポーロでした。

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

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

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

『栗、松、オーク、ヒイラギガシ、イチゴ、サクランボ、アプリコット等、60種類以上の野生植物が育つ断崖絶壁に段々畑が組み入れ、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ことから名付けられた。この地域の水はけのよい急斜面と砂を多く含むシルト土壌と相性が良いが、果皮が薄く、カビに弱いので栽培面積は激減していました』

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

▲山のルマッシーナ、海のヴェルメンティーノ（ピガート）

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

■海のヴェルメンティーノ「ヴェピ」

標高0mの畑で海に近く砂と石灰石が多く地下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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[SAN COLOMBANO] SAN COLOMBANO | LOMBARDIA

ANTONIO PANIGADA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらから確認下さい。発注も可能です！

サルミ屋が造るサン・コロバンノの地酒！アントニオ・パニガーダ

フォードリー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・コロバンノ・アル・ランブロ村。6 世紀にアイルランドの修道士サン・コロバンノがこの地にキリスト教を伝え、住み着いた事で、この村名がつけました。

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

この地で 3 世代にわたり、サルメリア（サルミ、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・コロバンノ・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、その個性に合わせた葡萄品種を植樹します』

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

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

▲サン・コロバンノ DOC

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[SOAVE] CASTELCERINO | VENETO

FILIPPI

TRIPLE A[®]
Agricoltura Antica Artista



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき「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・デル・ブラは玄武岩質の強い粘土質土壌が特徴。

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[VALPOLICELLA] MARANO | VENETO

CA LA BIONDA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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？ネッビオーロのタンニンや収斂味は強く、ピノ・ノワールとは真逆です。ネレッロ・マスカレーゼはスパイシーで少しシラーやグルナッシュに近いように感じてしまいます。

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

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

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

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



▲土地の個性と伝統的ワイン造りを後世に残す

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

現当主は4代目のアレックス。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。本当に数多くて困った時は害虫対策メスのホルモン剤を散布し、オスの害虫を惹きつけ、結果的に交尾を抑制し、数を減らす事で対応するなど、環境への影響を最小限に抑えているのです。

▲アマローネを造らない畑

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

■単一畑「カザルヴェリ」 最高のヴァルポリチェッラに

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

■単一畑「ラヴァツツォル」 最高のアマローネに

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[CARMIGNANO] PRATO | TOSCANA

BACCHERETO "TERRE A MANO"



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

20 年間のビオディ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作っています。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です。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。

▲テッレ・ア・マーノ（手作りの大地）

90 年代からワイン造りを行ってきたロッセツラに 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、苦しみましたが 10 年以上をかけて土壌改善を進め、徐々に安定化。

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

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

▲一般的なカルミナーノとの違い

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、トレヴィアーノを植えています（湿気の影響で貴腐菌が着く事も）。これを中心に 20 日間以上果皮浸漬させて生まれたのがサッソカルロ。サッソカルロはサンジョヴェーゼをカビから守る為の葡萄から生まれたんですね。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[CARMIGNANO] PRATO | TOSCANA

FATTORIA AMBRA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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

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

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

当主は農学者でもあり、醸造学者でもあるジュゼッペ・リーゴリ（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・プレスで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。

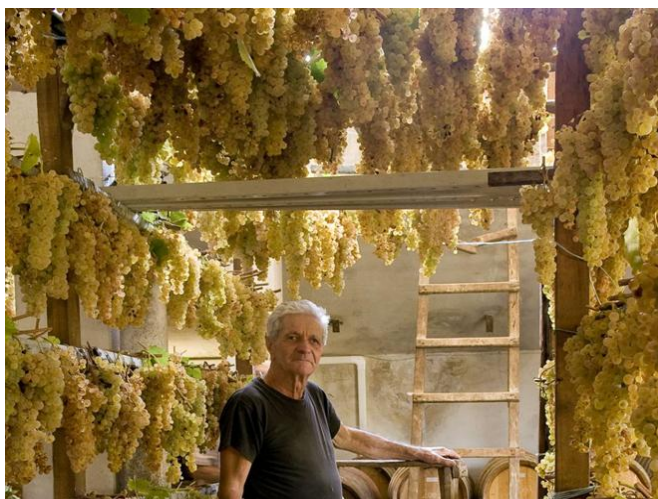
▲作為のない醸造

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に変わってしまいました。キャンティ・クラシコから脱退したカルミナーノは違います。サンジョヴェーゼの素朴な美味しさ、トスカ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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[TOSCANA] SIENA | TOSCANA

SANTA 10



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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を両立させてきました。

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

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

▲黄色い粘土質

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

この地域では、このように中世の頃からワイン造りが行われていたのです。大都市、シエナが近かった為に若者はシエナで働く事を選び、農業は廃れ、ワインセラーも荒廃してしまいました。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ォとも呼ばれます。適度にミネラル分を含有していて、水分保持能力が強いので葡萄が焼ける事はありません。近年の温暖化で石灰質や砂質の畑は水分不足に苦しんでいますが、ここでは水分不足は無縁なのです。

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

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

▲人間が介入しない

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

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

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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[MAREMMA] POGGIO MURELLA | TOSCANA

RANCHELLE

TRIPLE A[®]
AGRICOLTURA ANTICA AGRICOLA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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が、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しれません。ドイツ出身でデジタル・アーティストとして成功したクリストフはセミ・リタイアを目指し、農業での生活を模索していました。

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

すぐに、森に囲まれて耕作放棄されたミロッキオ畑を購入。この畑にはマレンマの伝統とも言べき土着品種 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』

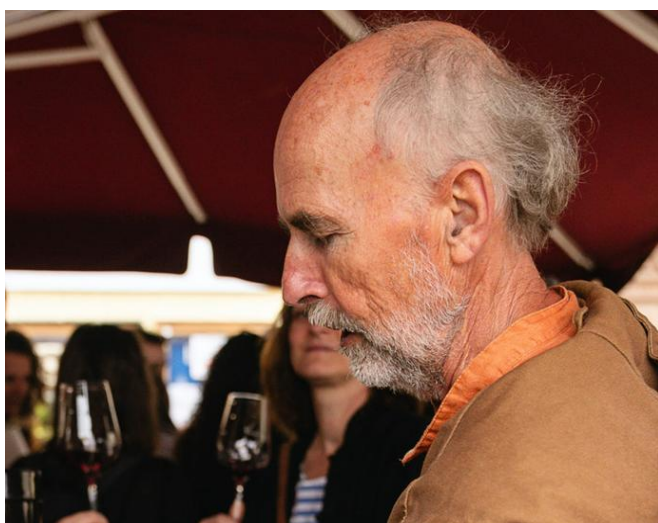
▲毎日酵母の動きを記録

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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[LAZIO] ROMA | LAZIO

COLICCHIO

TRIPLE A[®]
Ascolto. Ascolto. Ascolto.



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

コリッキオ

マルヴァジア・ブ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・ブンティナーダ

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[SICILIA] NOTO | SICILIA

IL MORTELLITO

bioagricert

TRIPLE A
Agriculture. Authentic. Action.



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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。



▲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きます。

当初から、ダリオの葡萄は高品質で知られていて、ラモレスカのネロ・ダーヴォラの一部はダリオの葡萄が使われていたし、フランク・コーネリッセンのス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・ダーヴォラとフラッパート。ダリオが拘るのは完熟。葡萄の種子まで完熟し、枝が緑から茶色く色付いた状態でないと品種の本来の個性をワインに移す事ができないと考えています。

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[SICILIA] SAN MICHELE DI GANZALIA | SICILIA

LAMORESCA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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です。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てい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、今でもカラヤンクが造られます。

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、攪入れを行い、発酵を促進。マセラシオンは白ワインで 3 日程度、赤ワインで 30 日程度まで短縮しました。以前のワインは長いマセラシオンの影響で強く、硬く閉じていると感じています。

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

以前は凄いワインを造ろうという意識が強かったが、今は自分達が毎日飲んで美味しいワインを造りたいと大きく変化したフィリップ。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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[CERASUOLO DI VITTORIA] ACATE | SICILIA

COS



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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。ピオディナミ、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上げ、シチリア島が形成され、地殻に亀裂を生じ、マグマが上昇し、エトナ山が生まれました。ヴィットリアは隆起した石灰岩盤の上に赤土がのっているのです』

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

▲チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

高校の友人、当時 20 歳のジュスト・オキピンティ、ジャンバティスタ・チリア、チリノ・ストラノの 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を続け、今では 40 年が経ちました。

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

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

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

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

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

▲暑すぎて酸度が上がる？

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

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

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[PASTA] LARI | TOSCANA

MARTELLI



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、在庫はこちらでご確認下さい。発注も可能です！

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

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

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

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

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

▲家族 8 人による手作りの味

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[PASTA] GREVE IN CHIANTI | TOSCANA

FABBRI



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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・ベア、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、ゴワゴワとした触感はなく、食べやすいのも特徴です。セモラに近い触感ながら、栄養価が高く、噛み締めた時の香は格段に強いのです。

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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[ACCIUGHE] FIRENZE | TOSCANA

BALENA



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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、世界中どこかの海にも生息している馴染み深い魚です。

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

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

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

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

▲添加物、保存料なし

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

バレーナの製品は原料であるカタクチイワシ、塩、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルのみで作られた自然の美味しさ。添加物及び保存料等は一切使用していないのです。アンチョビ・フィレのオイル漬けは酸化を防ぐ為にオリーブオイルがいっぱい詰まっています。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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[ACETO] ALBARETTO DELLA TORRE | PIEMONTE

CESARE



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！→

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…。



▲美食家に愛されたリストランテ

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

シェフ、チェーザレ・ジャッコーネによる、このレストランは彼の控え目な人柄の為、ミシュラン等のレストランガイドの掲載を拒んでいた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・ジャッコーネは並外れた才能を持っている。常に常識外で新しいヴィジョンも持っている。彼の料理は非常に複雑であると同時にシンプルでもある。私は彼の料理を忘れることができないだろう**』アメリカ NO.1 シェフ、トーマス・ケラーはチェーザレの料理をこう評しました。

70 年代、チェーザレはランゲの伝統的アチェート・ディ・ヴィノ（ワイン・ヴィネガー）を探しますが、見つ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ルローロ、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。



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[PASSATA DI POMODORO] MAREMMA | TOSCANA

BELFIORE "FAMIGLIA CIARLO"



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！

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・チャルロ」

甘く濃厚なパッサータ・ディ・ボ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・ボ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・ボ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・ボモドーロです！



▲1989 年から有機栽培

1952 年、ドナート・チャルロがトスカーナ州リヴォルノ県の小さな村、チェーナでトマト農園を始めたのがベルフィオーレの始まりです。当時、景気が悪かったイタリア。特に農業は儲からない時代で、多くの農家が廃業、フィレンツェに働きに出て行きました。父、ドナートも農業に危機感を覚え、自分達のトマトをチャルロ家に代々伝わるレシピを使って瓶詰めに仕上げる工場を設立。素材本来の香りと味を、しっかり感じさせる缶詰はすぐに評判となりました。

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

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

▲トマトの最適地、マレンマ

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

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

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

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

▲チャルロ家に伝わるレシピ

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

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

トマトソース

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

ダイスカットトマト

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



[\[目次に戻る\]](#)

稲垣商店

[MIELE] TERMINI IMERESE | SICILIA

GIUSEPPE CONIGLIO



STOCK & PRICE

取扱いワインのテクニカルデータ、価格、現在庫はこちらからご確認ください。発注も可能です！→

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。ペクチン、ブドウ糖、異性化糖、水飴、香料ビタミン、ローヤルゼリー、これら全ては蜂蜜への添加が許されていますが、本当に香が強く、凝縮していれば必要ないのです。

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

▲自然農法の花蜜でない

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

『**暖かい巣房で熟成され、60%あった水分量は 20%程度まで減り、凝縮した蜂蜜が出来上がります。蜂蜜は花蜜が蜜蜂の酵素で変化しただけの天然の蜜なのです。だからこそ、ジュゼッペ・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、その花の香と味を持つようになる**』

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

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

栽培されたものではなく、自然の中で育ったレモン、アカシア、クリ、クローバー等の色々な風味を持った蜂蜜は、その香や味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。





スマホ対応

稲垣商店

リアルタイム在庫検索・ウェブ発注



稲垣商店で取り扱っているワインと食材は小規模生産者によるものばかりなので、欠品することが多くご迷惑をお掛けしております。このシステムをご利用頂くとリアルタイムの在庫が確認できますのでぜひご活用下さい。勿論、このシステム内で発注することも可能です。支払いは従来通り酒販店様経由で請求させていただきますのでご活用下さい。

←こちらの QR コードから簡単会員登録！

※「稲垣商店ショップ」で検索

【注】登録時お名前欄には名前ではなく「店名」を入力してください。

【注】店情報が確認され次第、「一般ページ」から「飲食店様専用ページ」に移行、掛売が可能になります。



Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ

BAROLO | PIEMONTE

バローロの頂点モンフォルティーノ



▲伝統派バローロの象徴

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

生産者情報充実

全生産者の情報を充実させました。歴史や栽培、醸造の拘りまで豊富な情報を画像と一緒にご覧頂けます。画像のダウンロードも可能。どんどん最新情報に更新していきますので活用下さい。

簡単検索

全生産者の全てのワイン、食材が検索可能です。地域検索、生産者検索、キーワード検索と便利機能が充実。

アイテム説明

白（オレンジ）／750ml

【品種：ルマッシーナ】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。

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



お気に入り マイページ カート



カッシーナ・ヴァルデルブレ
バルベラ・ダルバ・セッ
ラ・デ・ガッティ 2024
赤／750ml

¥4,400（税込）

カートに入れる



カッシーナ・ヴァルデルブレ
ロエロ・ロッソ・ヴィーニ
ャ・ディ・リモ 2023
赤／750ml

¥7,480（税込）

カートに入れる

コス

フラッパート 2024
赤／750ml

¥4,840（税込）

希望小売価格：¥4,400

0ポイント獲得できます

数量

在庫あり／あと415個

参考上代（税込）

表示価格は税込みの参考上代となります。

リアルタイム在庫

生産量の少ないワインの在庫もリアルタイムで更新されますので在庫確認が楽々！

通常通りの掛売

通常通り帳合酒販店様からの掛売で販売致しますのでシステム内で決済する必要はありません。

- ・バラ混載 12 本で直送（翌日納品）
- ・12 本未満は酒販店様経由で納品

カートに入れる

限定品も優先購入

リナルディ等の限定ワインは、今後このシステムで優先予約販売となりますのでご注意ください。

お支払い方法

☐ 掛売（月末締め翌月末払い）

この内容で変更する
（注文はまだ完了していません）