

# Vino Rosso

## 1. "Pelisa" Barbera d'Alba

Piemonte



“ペリーザ” バルベラ・ダルバ バルベラ 100%

ブルーベリーに似たフレッシュな果実とチョコレートのようなアロマ。果実由来の甘みを感じられ、滑らかでしっとりした舌触り。綺麗な酸味が味全体を引き締めており、まとまりがある。心地よい果実味、やわらかでイキイキとしたボディ、バルベラらしい素直な果実味とほどほどの酸味は、ウォッシュチーズなどと相性抜群です！醸造家は、ガンベロロッツ誌において『注目の若き獅子、若手醸造家』の12名の1人として選ばれた、フランチェスコ・モンキエロ氏。

¥4,000

## 2. Langhe Nebbiolo

Piemonte



ランゲ ネッビオーロ ネッビオーロ 100%

ピエモンテで、最近、そのポテンシャルの高さで注目を浴びているロエロ地区。そのロエロ地区のカナーレにあるのが生産者カッシーナ・キッコ。バルベラ・ダルバやネッビオーロ・ダルバで有名なアルバ村の北に位置し、ロエロ・アルネイスなどの上質な白ワインを造りだすことで有名な地域、カスタンートのネッビオーロ 100%使用。カスタンートにはコスタという名の丘があり、エレガントなワインの生産地として知られている。平均樹齢20年。透明感のある赤色。スミレやチェリー、スパイスの香りが優美に交差し、高貴ささえ感じるふくよかさ。ローストしたお肉、ジビエや熟したチーズとともに。

¥4,200

## 3. Troia

Puglia



トロイア ウーヴァ・ディ・トロイア 100%

プーリア州の土着品種、平均樹齢25年のウーヴァ・ディ・トロイア種を手摘み100%、フレンチオーク樽の新樽100%で12ヶ月熟成、瓶熟12ヶ月以上を経て蔵出しされる。バラの華やかさとプラム、イチゴジャムの果実香。凝縮した果実味。丸みを帯びた柔らかい口当たり、上品さと旨みの余韻がすばらしい。

¥4,500

## 4. Primitivo Salento Briaco

Puglia



プリミティーヴォ サレント・ブリアコ プリミティーヴォ 100%

少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。生産者は南イタリア・プーリア州で、こだわりの長期熟成ワイン造りを営む赤ワインのスペシャリスト「ロッカ・ディ・モリ」。ワインの単位面積当たりの収穫量は実に法定収穫量の1/3の30hl/haと超高級ワイン並。超完熟葡萄を使用する他、「収穫から醗酵まで全ての過程で長期熟成ワインが出来るよう努力している」との事。

¥4,600

## 5. Don CAMELLO

Abruzzo



ドン・カミッロ サンジョヴェーゼ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%

アブルッツォの雄、ファルネーゼが作る、創始者の名前を冠したワイン。力強い赤色、フルーツやペッパーを感じさせるアロマとバランスのとれた適度な樽香が、複雑な風味を出しています。葡萄の皮から来る上品で濃縮されたタンニンがあり、二つの品種の良さ、サンジョヴェーゼのもたらすふくよかな果実味とカベルネからくる骨格を引き出した、パワフルで魅力のあるモダンなスタイルワイン。

¥4,800

## 6. Lisini San Biagio

Toscana



リジーニ サン・ビアジヨ サンジョベーゼ・グロッソ 100%

数あるブルネットの造り手の中で、「最も幸運なポジション」と評される立地に畑を所有する、名門「リジーニ」をお値打ち価格で楽しめる人気のカジュアルワイン「サン ビアジヨ」。まとまりがよく、とても素晴らしい。新鮮なブドウの果実味が豊かに感じられ、カシスやチェリーのような心地よいアロマ。口に含むと甘草やミントのフレーヴァーがあり、しっかりとしたミネラルを感じる。果実と酸のバランスがよく、尖ったところのない滑らかでリラックスできる味わい。

¥4,900

## 7. "CANAJA" Rosso Veronese

Veneto



カナヤ ロッソ・ヴェロネーゼ コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ各 33%

カナヤとは、ヴェネトの方言で『きつねのようにずるがしこいさま』を意味します。「IGP であるにも関わらず、リッチな風味とボリュウムがあって、まるでアマローネみたいなワインだ！」ということから名付けられました。アマローネとほぼ同じ工程で造ったワインを 85%、リパッソしたワインを 15%ブレンドして造られます。味わいはまさにアマローネそのもの。まさにワイン通をあざむくキツネのようなワインです。スパイシーで少し野性的、まろやかなアタック、抹茶、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。赤身肉やゴルゴンゾーラチーズ、ジビエなどによく合います。

¥5,200

## 8. Calchianaia Chianti Classico

Toscana



カルチナイア キャンティ・クラシコ サンジョベーゼ 90% その他土着品種 10%

有名醸造家、カルロ・フェリーニによる、サン・ファビアーノ・カルチナイアのベースとなるキアンティクラシコ。

しっかりとしたコクと華やかでバランスの取れた味わい。現代のキアンティクラシコを代表する 1 本といえるでしょう。

キャンティ・クラシコのワイン造りに全身全霊を捧げたフェリーニの功績は、これまでに獲得した輝かしい賞により証明されています。まず、2000 年、ガンベロ・ロッソで名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれると、2003 年にはイタリア・ソムリエ協会の「ベスト・エノロジスト」、さらに 2007 年にはワイン・エンスージアストの「ワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤー」にも選ばれるという偉業を成し遂げました。この 3 冠を達成したのは、フェリーニの他にスーパー・タスカン、<ソライア>、<オルネライア>の生みの親であるリカルド・コタレツァしか存在しません。

¥5,400

## 9. "YUME" Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo



“夢”モンテプルチャーノ・ダブルツォ モンテプルチャーノ 100%

黒味がかった色調にブラックベリーや花の香り、スパイスやタールの凝縮した芳香を備えています。フルボディーで、ほぼオフロライ。ピロードのように滑らかな口当たりでとてもフルーティーです。この "Yume" は日本語の「夢」という美しい響きをそのままネーミングしています。これはワイン造りとワインを楽しむ事を通じて、すべての人に幸せを届けたいという思いから名付けられました。また当ワイナリーが薬物中毒に陥った若者の更正を支援する協会で活動しており、彼らの夢が叶い、より良い人生を歩める事を願う思いも込められています。

¥5,600

## 10. "Dule" Cannonau di Sardegna Riserva

Sardegna



“ドゥーレ” カンノウ・ディ・サルディーニャ・リゼルヴァ カンノウ 100%

サルディーニャ州都カリアリから 120km 内陸に位置する町ヌーオロで、素晴らしいカンノウを造るジュゼッペ・ガッバス。樹齢 60 年のカンノウから、3 週間以上のマセラシオン、27 カ月にも及ぶバリック熟成を経てリリースされるリゼルヴァ。ダークチェリー、バラやミント、ヴァニラの香り。熟した果実味、高いアルコールを持ちながらも、長い樽熟によるデリケートなタンニン、しなやかな質感が印象的です。ガンベロロッソにて'05~'08 と 4 年連続でトレ・ビッキエーリを獲得。

¥5,800

## 11. CRO Riserva

Calabria



チロ・リゼルヴァ ガリオッポ 100%

イタリアで最も古いブドウ品種のひとつであるガリオッポから造られるカラブリアを代表する赤ワイン。複雑でエレガントな香り、ブルーベリーやリコリス、スパイスのニュアンスがあります。しっかりとした骨格のなかに、しなやかなタンニンで優雅さを感じる味わいです。赤身肉のロースト、鴨、ジビエ、唐辛子を使った辛味のある料理、熟成したチーズなどに良く合います。『神の雫』という漫画では、キムチに合わしていました。

¥6,000

## 12. Squinzano Riserva "Ujliesa"

Puglia



スクインツァーノ リゼルバ “ウイリエーザ” ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

「本当に納得のいくブドウを造ることができた最高の年」にしかリリースされない最上級赤。厳しく選別されたブドウのみで造られます。（前ヴィンテージのリリースは、なんと'00年、7年前までさかのぼります！）すこし野生的でスパイシーな風味で、アマローネのような凝縮感があります。分かりやすいバナナ香が、かなり強く感じられます。強めのタンニン、口当たりは甘さがあります。

¥6,300

### 13. Valpolicella Superiore Ripasso Valpantena

Veneto



ヴァルポリチェッラ・スペリオレ リパッソ ヴァルパンテーナ コルヴィーナ主体、ロンディネツァ、モリナーラ他  
リパッソ方式で造るスペリオレ、ベースと同じステンレスタンクで醗酵したヴァルポリチェッラを、醗酵終了したアマローネのカ  
スが残ったタンクに移し変え、8 日間再醗酵を行ないます。短めの期間で行い、その後、カスとしっかり分けることで、果実  
味が豊かなクリーンなスペリオレが産まれます。その後、バリックで 18 ヶ月熟成。新樽率は 25%。  
チャーミングで軽やかなヴァルポリチェッラにレーズンやカカオのリッチで重厚なニュアンスがプラス。トロトロに煮込んだ牛肉や鴨  
料理との相性は抜群です！

¥6,500

### 14. Tanca Ferra Alghero

Sardegna




タンカ・ファツラ アルゲーロ カンノナウ 50%、カベルネ・ソーヴィニオン 50%  
芳醇でハーブ香のある熟成したフルーツの香り、フルボディで辛口。さやかなオーク樽のニュアンスとカベルネ・ソーヴィニオン  
ならではのハーブ・フレーバーのバランスが絶妙。やわらかいタンニンが感じられるエレガントなワインです。  
セツラ&モスカ社は、ブドウ畑の新しい管理方法と新しいワインを造るための技術の開発に力を注ぎ、その独創的な技術や  
ノウハウによってサルデーニャ島全体のブドウ栽培とワイン醸造の発展に多大なる影響を与えました

¥6,700

### 15. Nerojblea

Sicilia



ネロイブレオ ネロダーヴォラ 100%   
キアラモンテ地区のコステという畑の葡萄を用いて造られる、いわばグルフィのスタンダードなネロ・ダーヴォラ。畑名を冠してい  
ないこのワインにも、しっかりとグルフィの哲学が貫かれています。  
黒々とした特徴的な色合い、スパイスや黒系果実の豊かな香りを備えつつも、透明感を失わず、鉄分やミネラルの要素を  
感じさせてくれる、確固たる個性のあるネロ・ダーヴォラです。

¥6,700

### 16. Le Macchiole Bolgheri Rosso

Toscana



レ・マッキオーレ ボルゲリロッソ メルロー50%、カベルネ・フラン 30%、シラー20%  
レ・マッキオーレの名を世界に広めた3つの偉大なスーパーブドウ品種、メルロー100%で造る「メツリオ」、シラー100%で造  
る「スクリオ」、カベルネ・フラン 100%で造る「パレオ ロッソ」。これらの傑作ワイン3品種それぞれの要素をブレンドして、より  
多くの愛好家の方にレ・マッキオーレを楽しんでもらいたい、と「ボルゲリロッソ」は造られました。深みのある紫紅。カシスリキュ  
ール、濃縮したブルーベリーの果実香。柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨みが高い。力強さよりは、フレッシュさや上品さが  
強いヴァンテージ。

¥6,700

## 17. COL D'Orcha Rosso di Montalcino

Toscana



ロッソ・ディ・モンタルチーノ サンジョベーゼ・グロッソ 100%

スミレ色を帯びたルビー・レッド色。熟れたベリー系の香りに樽からくるスパイス香を帯びた若々しいワイン香が重なり、心地よく華やかに広がる。質のよいタンニンをバックに、わずかにスパイシーさを感じさせる豊かな果実味が印象的。

ブルネットの生産者の中でも最大手。コドルチャ社はブルネット生産地区の最南端にあり、標高 300~350m の南斜面に広がる畑は水はけも良くティレニア海からの風が吹き抜け、高品質のブドウを栽培しています。

¥6,800

## 18. "Mazer" Valtellina Superiore Inferno

Lombardia



"マゼール" ヴァルテリーナ・スペリオレ・インフェルノ キアヴェンナスカ 100%

スイス国境付近、かなりきつい斜度の畑で作られる、キアヴェンナスカ種（ピエモンテでは、ネッピオーロと呼ばれる品種）方言で「おいしい、すばらしい」を意味する畑名を持つこのワインは、ヴァルテリーナ・スペリオレの5地区のなかでも特に条件の厳しいインフェルノ（地獄）地区で造られます。色調は柔らかいものの、タンニンはしっかりかつなめらか。重厚な味わい。

¥7,200

## 19. Fatasiione

Sicilia



ファタジオーネ ネレッロ・マスカレーゼ 80%、ネロ・ダーヴォラ 20%

濃いルビーレッド、チェリーやブラックベリーのような果実香、温かみのあるシャープな味わい、地中海のフレーバーあふれるワイン、フルーティさと酸、タンニンのバランスが良い。余韻が口中長く続く。

シチリアはエトナ火山の麓、海拔 700 メートルの地にある葡萄畑では、シチリアの固有種を中心とした葡萄が栽培されています。気候風土にこだわり、その大きな恵みを受けて、香り豊かで個性的なワインが造られています。「トレ・ヴィキエーリ」を受賞するなど、この誕生したばかりのワイナリーはシチリアの新星として大きな注目を集めています。

¥7,500

## 20. "Cumaro" Conero Riserva

Marche



"クマロ" コーネロ・リゼルヴァ モンテプルチアーノ 100%

"クマロ"とは、マルケ州にある山、コーネロのギリシャ名"クマロ"に由来しています。コーネロに認定されている場所は海に近いエリアで、このクマロの畑も非常に海に近い場所にあります。そのため、海からの風の影響と、太陽の光を十分に浴びながらブドウはゆっくりと成熟していきます。クマロを造るモンテプルチアーノの収穫はなんと 10 月中旬。最高の熟し具合のタイミングで収穫したブドウから、ポリフェノールが豊かでしっかりとした骨格のワインができるのです。

モンテプルチアーノ特有の濃厚なルビー色の外観、グラスから広がる甘く魅惑的な香りは熟したプラムやサクランボなどの豊かな果実を思わせます。さらにバニラや心地よいスパイシーなニュアンスがとけこんでいます。そしてもちろん素晴らしいのはその味わい。力強く、濃密で、円熟したタンニンが実に美味しい。チョコレートを思わせる上品な余韻まで、長く長く楽しめます。バリック（小樽）熟成。甘みとやわらかな渋みが調和した贅沢な造りのワインです。

¥7,800

## 22. TancLadi

Sicilia



タンクレディ ネロ・ダヴォラ 60% カベルネ・ソーヴィニオン 30% タナ 10%

数々の賞を受賞し、近年輝かしい評価を得る、世界が注目する一本。イタリアでもっとも信頼されているグルメ誌にも常連のように登場するほど。シチリアの陽光のもと熟成した、土着葡萄『ネロダーボラ』と、『カベルネソーヴィニオン』がお互いの特徴を最大限に引き出しています。フルボディの果実味、豊かで包み込むようなふくらみ、バランスの良さ、余韻の長さ、どれも申し分ありません。赤身肉のグリル・ロースト料理。肉汁やワインを使ったソースの肉料理、コクのあるブルーチーズやシェーブルチーズとも相性が良いです。

¥9,000

## 23. Chianti Classico Riserva Cellole

Toscana



キャンティ・クラシコ・リゼルバ “チェッロレ” サンジョベーゼ 90%、メルロー10%

「チェッロレ」は、厳選されたサンジョベーゼ種に、醸造家のカルロ・フェリーニさんが最も好きと言ってはばからない、「チェッロレ」畑から穫れるメルロー種をブレンドして造られています。2001年が、ワインスペクテイター誌で95/100ポイント、「Highly Recommended」の絶大評価を受けて以後、市場での評判は更に高まりました。

樽由来のシルキーなものにエスプレッソやビターチョコの香り、そして煮詰めたフルーツの甘い香りが次第に出てきます。実に素晴らしく魅惑的な香りに、シルキーなタンニン。口当たりの滑らかさとキメが細かく洗練された味わいで、余韻も長く楽しめます。今後の更なる熟成も楽しみな逸品です。

¥9,200

## 24. COL D'ORCIA Brunello di Montalcino

Toscana



ブルネロ・ディ・モンタルチーノ コル・ドルチャ サンジョベーゼ・グロッソ 100%

4年間（うち、3年間は木樽にて）の熟成を経て造られるブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。

しっかりしたルビーの色調の中にややオレンジ色を帯びたガーネット色。ドライフラワーのバラ、紫色の木イチゴの香り。

しっかりとしたバランスの辛口で、後味にほのかな渋味が残ります。

¥9,200

## 25. L'UDY

Marche



ルディ モンテプルチアーノ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

濃いルビーレッド。魅惑的でスパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため熟成してさらに良くなります。地元のレストランでも、1軒に1本ずつしか分けてもらえないという幻のワインです。ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で『ゲーム、チャレンジ』の意味です。もともと冗談半分の遊びのつもりで500本ルディを造ったことから、その名前を付けたそうです。またワイン自体もグラスに入れて置いておくと、だんだん変容していき、その様がまるでワインが「遊んでいる」ようだ、という意味を掛けているそうです。

¥9,800

## 26. Quercegobbe

Toscana



クエルチェゴッベ メルロ100%

かすかにスパイシーさのあるブルーベリージャム、モカのニュアンスを感じる。とてもジューシー味いは、エレガントで力強い印象。シルキーでスムーズなタンニンが、豊潤な味いを引き立て、長い余韻を楽しませてくれます。

クエルチェゴッベとは畑の名前で、海に面した丘に位置し、温暖で風通しの良い気候を好むメルロにとっては理想的な場所。近郊のメタル産出地と同様、マンガンとメタルを豊富に含む土壌はボルドーのポムロルにも類似しています。

“ゴージャスでモダンなスタイルのメルロ”とワインアドヴォケート誌では表現されており、高得点を叩きだしています。

¥10,000

## 27. Radici Taurasi Riserva '99

Campania



ラディチ・タウラージ リゼルヴァ アリアニコ 100%

落ち着いたあるガーネット色。なめし革、チェリー、少し塩気を感じさせる複雑なアロマ。熟成が進んでいて味にまとまりがあり、旨味がある。地ブドウであるアリアニコで造られる D.O.C.G. 赤ワインで、南イタリア産赤ワインの最高級品といわれるタウラージ。マストロベラルディーノの代表作であるこのワインは数え切れないほどの偉業を達成してきました。その中でも 2010 年 4 月にワインエンスージアスト誌によって発表された「イタリアを代表する 10 本のワイン」のひとつに選出されたことは記憶に新しい快挙。名だたるワインと共に、「タウラージ ラディーチ リゼルヴァ'99」が見事に選出されています。

¥10,500

## 28. Dettori

Sardegna



デットーリ カンノナウ 100%



マラスキーノ、ストロベリージャム、オレンジキュラソー、パパイヤなどのアロマに、赤いバラ、スパイス、ゴム、キノコ、革製品など複雑なニュアンス。つややかで、且つパワフルなアタック。酸味は穏やかで優しく、華やかな甘さがある深みのある果実味、ピュアな透明感も感じる。タンニンは穏やかで、ミネラルも豊富に感じる。ストラクチャーはしなやか。アルコールの力強さを感じながらもエレガントな印象も残している。余韻は非常に長く、明るくも複雑に持続する。

¥11,500

## 29. Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Toscana



レ・セッレ・ヌオーヴェ オルネライア メルロ45%、カベルネ・S 41%、プティ・ヴェルド 9%、カベルネ・F 5%

オルネライアのセカンドワイン。主に樹齢の若いブドウから造られたこのワインは、血筋が強く感じられるワインです。赤いベリー系果実、ミントやユーカリのアクセントを伴う複雑な香りと、味わいは独特のテロワールから生まれる個性的な特長がバランス良く表現されており、深みも感じられます。2010 年は驚くほどアロマティックな出来栄え。いきいきとしたカベルネ・ソーヴィニオンと果実味に溢れたまろやかなメルローがバランス良く調和し、タバコの葉や凝縮した果実、スパイスの香りがします。タンニンはしっかりとっていて複雑ですが、シルクのように滑らかです。非常に豊かなアロマとともに、しっかりと長い余韻が続く。

¥11,800

## 30. Etna Rosso Calderara Sottana

Sicilia



エトナ・ロツィ カルデラーラ・ソッターナ ネレッロ・マスカレーゼ 100%

海拔 650~700m に位置する畑「カルデラーラ」に植えられた、平均樹齢 40~50 年のネレッロ・マスカレーゼ。エトナ山の北方斜面のこのエリアは日中の寒暖差が激しく、ワインに複雑なアロマを加えます。赤い果実やシチリアの大地を思わせる香り、そしてエトナならではのミネラル。甘いスパイスや凝縮した果実を思わせる香り、目を見張るほど濃厚な味わいと素晴らしいタンニンを持っていて、その味わいのバランスはまさに感動的。シチリアのブルゴーニュと言われる所以です。「バローロ・ボーイズ」の旗振り役、マルク・デ・グラッツィア氏が手がけるワイナリー。

¥12,000

## 31. L'INSIEME Silvia Grasso

Piemonte



リンシエメ シルヴィオ・グラツィ ネットビオーロ 40%、バルベーラ 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、メルロー 20%  
樽遣いの達人として名高いモダンバローロの造り手「シルヴィオ グラツィ」のリンシエメ。「リンシエメ」とは、「調和」「まとまり」と言う意味のイタリア語。ピエモンテの 8 つの優良生産者によって、各々が造るブドウ品種の最良のものを少しずつ使用し造られる希少なワイン。売上の一部は若手醸造家の育成に使用されています。ブドウ品種ごとに醸造。ステンレス・タンクで 6 日間果皮浸漬と発酵を行う。24 ヶ月フランス製バリック(新樽 100%) で熟成。凝縮感があり、複雑でエレガント、熟した赤い実のフルーツ、甘いスパイスの香り。フルボディで柔らかな味わい。余韻も長い。年産 1500 本。

¥12,800

## 32. L'INSIEME Fratelli Revello

Piemonte



リンシエメ フラテッリ・レヴェッロ ネットビオーロ 40%、バルベーラ 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

エリオ・アルターレの直弟子「フラテッリ レヴェッロ」のリンシエメ。「リンシエメ」とは、「調和」「まとまり」と言う意味のイタリア語。ピエモンテの 8 つの優良生産者によって、各々が造るブドウ品種の最良のものを少しずつ使用し造られる希少なワイン。売上の一部は若手醸造家の育成に使用されています。石灰粘土質土壌。ブドウ品種ごとに醸造、熟成後ブレンド。熟成は 24 ヶ月フランス製バリック(新樽 50%、古樽 50%) で行い、7 月に瓶詰。生産年の 2 年後の秋にリリース。フルボディで、柔らかく甘いタンニンを含む。バランスがよく、力強く、凝縮感のある味わい。年産 1000 本。

¥12,800

## 33. L'INSIEME La Morandina

Piemonte



リンシエメ ラ・モランディーナ ネットビオーロ 40%、バルベーラ 40%、シラー 20%

モスカートダスティの第一人者「ラ モランディーナ」のリンシエメ。「リンシエメ」とは、「調和」「まとまり」と言う意味のイタリア語。ピエモンテの 8 つの優良生産者によって、各々が造るブドウ品種の最良のものを少しずつ使用し造られる希少なワイン。売上の一部は若手醸造家の育成に使用されています。石灰粘土質土壌。収量は 40 h l / ha。ブドウ品種ごとに醸造。果皮浸漬は約 5 日間。オークの小樽で熟成。輝きのあるインパクトのある赤。熟したフルーツやジャムの香り。たっぷりとしてヴェルベットのようなめらかな。余韻も長い。年産 1500 本。

¥12,800



## 34. CERVILO Rosso

Toscana



**チェルヴィオーロ・ロッソ** サンジョヴェーゼ 34%、カベルネ・ソーヴィニオン 33%、メルロー 33%  
イタリアで最も権威のあるワイン雑誌「ガンベロロッソ」にて最高評価のトレビッキエリ（スリーグラス）を96年より5年連続して獲得したイタリア屈指の赤ワインです。サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローの3種類を、ほぼ同じ割合でブレンドして造られています。（サンジョヴェーゼがやや多め。年によって異なります。）ベリーやカシスが凝縮したフルーティーな香り、カカオやチョコレート、樽に由来する焦げた香りなど、様々な香りが入り混じり複雑で、それでいて心地良い素敵な香りを感じ取ることが出来ます。フルボディ。実にボリューム感のある、大きく、そしてきめ細かくなめらかな味わいは、トスカーナのブレンドワインの中でも特別な1本と言っても過言ではありません。

¥13,000

## 35. Monteverotano

Campania



**モンテヴェトラノ** サンジョベーゼ 90% その他土着品種 10%  
色彩は非常に濃いザクロ色。ベリー系果実、ヴァニラ、スミレの花などの豊かな香りがデリケートなスパイス香に包まれ、強かつエレガントに展開する。口に含むと想像を絶するポテンシャルの強さと複雑さ、そしてバランスの素晴らしさが感じられる。原料のブドウの品質の良さを感じさせる濃厚な果実味、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニン。余韻の最後に至るまで魅惑的な南イタリアを代表する偉大なる赤ワイン。

¥13,500

## 36. Mille e una Notte

Sicilia



**ミル・エ・ウナ・ノッテ** ネロダーヴォラ 90% その他土着葡萄品種 10%  
イタリアの権威あるワイン誌「ルイジ・ヴェロネリ」で“最優秀”と評される91点以上を3回獲得し、殿堂入りとも言える「Super Tre Stelle（スーパー最優秀）」の称号をも獲得というとてもないワイン。シチリアの土着品種である、ネロダーヴォラの素晴らしい個性が活かされたこのワインは深く、濃いルビーレッドを持ち、香りは完熟したフルーツや花、ヴァニラのように高貴。果実にそのままかぶりついているかのようなフルボディの凝縮味と完璧な余韻も素晴らしい。ロースト・グリルした肉と相性が良いです。またスパイスを効かせた料理、チーズとも相性がよく、おいしくお召し上がりいただけます。

¥14,000

## 37. Serpico

Campania



**セルピコ** アリアニコ 100%  
リガネットを帯びたルビー色、イキイキとした香りは野原の花々やサクランボ、コリアンダー、低木、カカオのニュアンスを感じるブーケ。心地よい飲み心地でアルコールと酸と凝縮したタンニンのバランスがよく取れている。とても洗練されたボディで余韻が長く続く。ワイナリーの「フェウディ・サン・グレゴリオ」は、個々のブドウが持つアロマを最大限に引き出した、果実味あふれる赤ワインやすばらしい芳香を持つ白ワインの数々が特徴的で、同社の業績は、従来のカンパーニアワインのイメージを刷新するだけでなく、イタリアワインの新潮流ともなっています。

¥14,500

## 38. Tignanello

Toscana



ティニャネロ

サンジョヴェーゼ 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%、カベルネ・フラン 5%

リコリス、スマレ、チェリーなどのアロマに、チョコレートなど甘いニュアンスの香りは、まさにキャンティ・クラシコの美点を映し出しています。熟した果実感とバニラの柔らかな香味が見事な一体感をもった飲み口。フィニッシュには鮮やかな酸の印象を残し、長く余韻が漂います。スーパータスカンながら圧倒するような華やかさではなく、しみじみと旨みが広がる抜群のバランス感覚を備えています。土地への深い愛情を感じさせる味わいは、飲む者を魅了してやみません。

¥14,800

## 39. "Es" Primitivo di Manduria

Puglia



【エス】プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア

プリミティーヴォ 100%

2009年、2010年と2年連続でイタリア5大評価誌の総合得点No.1を獲得したモンスターワイン。「ES」とは、精神分析の権威フロイト博士が提唱した『人間の本能の最も奥底に位置する欲動』の事です。ジャンフランコ・フィノ自身の本能、そして激情から生まれたこのワインに最も相応しい名前を付けました。美しく濃いルビー。完熟した赤い果実や幾種もの花、コーヒー、タバコ、革そしてスパイスの豊かで優雅な香り。口当たりはピロードのようで、口中でも豊かな果実味が爆発します。綺麗な酸味も感じられ、官能的なほどタンニンも丸く、16.5%もあるアルコールを感じさせないほど柔らかい味わいです。

¥15,000

## 40. "Jo"

Puglia



【ヨ】 ネグロアマーロ 100%

紫がかった濃いルビー。黒色果実のコンポート、ドライフラワー、カルダモンや八角などのスパイスの香り。

ローストされたコーヒー、葉巻や濡れた土のニュアンスも感じられます。アルコール感が力強く感じられ、フレッシュな酸とミネラルと綺麗にバランスがとれています。「JO」とは、プーリアの南に広がるイオニア海（ラテン語:Jonio）に由来します。また、ネグロアマーロのシノムで、「Jonica」という呼び名もこの地では古くから使われています。ネグロアマーロのアイデンティティを表すのにピッタリだったのでこの名が名付けられました。上の「エス」を作ったジャンフランコ・フィノ氏の傑作。

¥15,000

## 41. Brancaia IL Blu

Toscana



ブランカシア イル・ブルー

サンジョヴェーゼ 50%、メルロー45%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

グラスに注いだときからすでに偉大なワインの片鱗を感じる凝縮感のある光り輝くルビー色。ベリー系の果実やハーブ、そしてスパイスやタバコなどなんと複雑味に満ちた香り。果実感あふれる味わい。力強さもあり、エレガントで、上品なタンニンが流れるように広がります。ブランカシアのワインの特徴は、サンジョヴェーゼを主体にメルローとカベルネ・ソーヴィニオンを各々のワインのタイプごとに比率を変えてブレンドさせる事。そのいずれもが洗練された、スタイリッシュなワインとして定評があります。

¥15,800

## 42. Bertani Amarone

Veneto



ベルターニ アマローネ コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネツラ、モリナーラ  
ベルターニ社の最高傑作であるアマローネ。ファーストヴィンテージは1959年です。「長い陰干し」、「ゆっくりとしたアルコール発酵」、「最低6年の樽熟成」を経て造り上げられました。長い熟成から醸し出された重厚な味わいと、果実の芳醇な香りが感じられるエレガントなワインです。ワインの銘醸地ヴェネト州。その中心とも言えるヴェローナの地で高品質ワインを造り続けるベルターニ社。後にその功績によってカヴァリエーレ（ナイト）の称号を与えられるベルターニ兄弟によって、1857年ヴェローナ初にワイナリーとして設立。その歴史と伝統と進取の精神を今も受け継ぐベルターニ社は常に新しいワインを創造し続け、設立者の願通り世界中で高い評価を受けています。

¥16,000

## 43. Le Macchiole "Paleo Rosso"

Toscana



レ・マッキオーレ “パレオ・ロツ” サンジョベーゼ 90% その他土着品種 10%  
サッシカイアやオルネツライアなど、イタリアを代表する高級ワインが造られる土地ボルゲリで、ひととき輝きを見せる家族経営の小さな造り手「レ・マッキオーレ」のフラッグシップがこのパレオロツ。1991年に「パレオロツ1989」を初リリースして以来、ボルゲリのトップワイナリーへと成長し続けるレ・マッキオーレにとって、このパレオロツほど造り手の強い想いが込められたワインはありません。カベルネ・フラン100%で造られるスーパータスカン。チョコレート、濃密なカシス、エスプレッソと様々なアロマが感じられる。濃密でシルキーな舌触り、口に広がる果実味が豊か。

¥16,500

## 44. 5 Stelle Valtellina Sfrusat

Lombardia



チンクエ・ステッレ ヴァルテリーナ・スフルサート キアヴェンナスカ 100%  
スフルサート最上のワイン「チンクエステッレ」。意味は「5ツ星」。収穫したブドウは100日間自然に陰干しすることで重量が30%減ります。濃いガーネット色。香りはふくよかで非常に複雑。アルコールに漬けたプルーンやタバコのエレガントな香り。コーヒーの中に感じられるスパイス香が印象的。味わいは凝縮感があり、非常にしっかりとしています。熟したクワの実やスパイスの洗練されたニュアンスも感じられ、心地よい広がりのある余韻が長く続きます。洗練された力強いボディ。2~30年は長期熟成できるワイン。『ガンベロロツ』で、なんと13年連続トレビッキエリ獲得という、イタリア最高の赤ワインのひとつ。

¥17,000

## 45. Le Pergole Torte

Toscana



レ・ペルゴール・トルテ サンジョベーゼ 100%  
サンジョベーゼ100%で1977年からリリースされているスーパータスカン。ワイナリーのモンテヴェルティエネがブドウの出来が良い年のみリリースするトップキュヴェ。画家のアルベルト・マンフレッディ氏による特徴のある繊細なタッチが、ワインに花を添える、トスカナでは知る人ぞ知るサンジョベーゼのトップアイテムです。この2009年は特筆すべき、評価を受けています。ガンベロ・ロツ『ヴィニ・ディ・イタリア』にて最高評価トレビッキエリを獲得、さらにパーカーポイントで96点を獲得。2009年は稀に見る優雅な造りで、上質なシルクのような仕上がりです。果実の凝縮感が強くアルコール度数も高めですが、酸がしっかりあり、タンニンは滑らか。チェリーやベリー、イチヂク、プルーン、煮詰めたジャムのような香りが優雅に長く続きます。

¥17,500

## 46. Baloro B. Mascarello

Piemonte



バローロ バルトロ・マスカレロ ネットビーオーロ 100%

先代バルトロ・マスカレロは、ピエモンテのみならずイタリア全土から尊敬を集めたカリスマ的人物。現在はバルトロの娘、マリアテレーザが後を継いでいます。バルトロ・マスカレロのバローロは、伝統的なスタイルのバローロの最高峰のひとつ。カンヌビ、サン・ロレンツォ、ルエ、ロツケの4つの畑をブレンドし、ただ一つのバローロを造っています。大樽での熟成を行い、樽の香りをワインにつけることなく、じっくり葡萄の旨みを引き出しています。華やかさと重さが共存する複雑な香り、澄んでいながらも、集中力のある力強い味わいはバローロの真髄とも言うべきもの。バローロの中のバローロです！

¥18,000

## 47. "SIRO" Brunello di Montalcino

Toscana



シロ・パチエンティ ブルネロ・ディ・モンタルチーノ サンジョベーゼ・グロッソ 100%

熟成にフレンチオークの小樽を用いる現代的な造り手の中でも、飛びぬけて人気の高いシロ・パチエンティのブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。日本への入荷も限られており、なかなか手に入らない名品中の名品です。北部と南部、それぞれにテロワールの異なる2つの畑を所有し、ブレンドすることでより調和のとれた高いレベルのワインを生み出しています。フレンチオークのバリックを使用して24カ月熟成。現代的なスタイルのブルネッロの頂点に位置する造り手です。凝縮した果実の味わいがありながら、きめが整ったシルキーな質感を持ち、パワフルかつエレガント。極めて完成度の高いワインです。

¥19,000

## 48. "Villa GEMMA" Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo



"ヴィッラ・ジェンマ" モンテプルチアーノ・ダブルツツォ モンテプルチアーノ 100%

モンテプルチアーノ ダブルツツォの最高傑作。ジャンニが祖父から受け継いだサンマルティーノにある単一畑。1haあたり1万本という高密度に植えたモンテプルチアーノから、驚異的で圧倒的な濃密さを持つ偉大なワインが生まれます。桁外れの力強さと驚くほどのエレガントさが見事に融合された素晴らしい味わい。長期熟成させることでさらに輝きを増す偉大な赤。「イタリアを変えた50本」にも堂々と選ばれている、まさにイタリアを代表するワインです。

¥19,500

## 49. Argiolas "Turriga"

Sardegna



アルジオラス "トゥーリガ" カンノウ主体、ボヴェーレ・サルド、マルヴァジア・ネラ

サシカイア、アンティリ、サンマルコなどで有名な「ジャコモ・タキス氏」がコンサルタントをしているワイナリーから造られています。ジャコモ・タキスの指導の下、収穫量を極端に落とし、土着品種カンノウとカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンドによって造られる年間3000本のみ生産される貴重な赤ワインです。「トゥーリガ」とは、サルディニア語で『塔がある島』の意。生産量が少ないため、やはり入手困難なアイテムの一つです。

¥20,000

## 50. Tenuta san Guido "Sassicaia"

Toscana



テヌータ・サン・グイド “サッシカイア”

カベルネ・ソーヴィニオン 85% カベルネ・フラン 15%

イタリアワイン好きなら、知らない方はいない、イタリアの至宝サッシカイア。「元祖スーパー・タスカーン」として圧倒的な存在感で、現在までのトスカーナワインやボルドーワインまでにも強烈な影響を与えて続けています。濃いルビー色に干しブドウのアロマ。そして新樽とフレッシュハーブの香りにスパイスのニュアンス。飲みごたえのあるタンニンに果実の凝縮感溢れる味わい。ヨーロッパ全土が素晴らしい気候に恵まれた超グレートヴィンテージらしく、ひと際華やかな魅力を放っています。サッシカイアの目指すスタイルとは、「フィネス、バランス、酸を備えた古きよきボルドーの味わい。」

¥23,000

## 51. La Spinetta "Gallina" Barbaresco

Piemonte



ラ・スピネッタ “ガッリーナ” バルバレスコ

ネッビオーロ 100%

ファーストヴィンテージは 1995 年。ラ・スピネッタでお馴染みの“サイ”のラベルが最初に付けられたワインです。ガッリーナの畑は比較的なだらかで、石灰質土壌。ブドウのほのかに甘い香りややわらかいタンニンが特徴です。エレガントかつやわらかい味わいで、最も女性的と表現されます。創業は 1977 年とまだ若いワイナリーです。1980 年代後半にリリースしたモスカート・ダスティが世界市場で高い評価を得たときからスピネッタの輝かしい歴史が始まりました。その後バルベラ、バルバレスコとリリースを重ね地位を確かなものとし、満を持してバローロをリリースしたときにピエモンテを代表する作り手の一人となりました。

¥23,500

## 52. Testamatta

Toscana



テスタマッタ

サンジョベーゼ 100%

過去に例の無い「新バリックに直接葡萄を入れ醗酵から熟成までを行ってしまう」という、今までの赤ワイン醸造の常識にとられない手法を用いて、一度飲んだら忘れられない衝撃的なインパクトのあるワインを生み出しワイン業界の話題を独占しました。フラッグシップ・ワイン「テスタマッタ」は、世界最大のワイン見本市「ヴィネクスポ 2003」にて見事 3 万本の中から最優秀赤ワインに選ばれその名を世界に轟かせました。更に、'04 年度のイタリア・ソムリエ協会が選ぶベスト・プロデューサー最終選考の最後の 3 人に選ばれ、名実共にイタリアを代表するワイン生産者となりました。ピノ・ノワールのようなエレガントさと、カベルネ・ソーヴィニオンのようなリッチな逞しさを併せ持ち、「深み」、奥行きを深さを感じさせるワイン。

¥25,000

## 53. GAJA Barbaresco

Piemonte



アンジェロ・ガヤ バルバレスコ

ネッビオーロ 100%

世界でも強い影響力を持つ、イタリアワイン専門のガイドブック、ヴィニ・ディタリア（通称ガンベロロッソ）。23 冊目となる 2010 年版は、18,000 種類のワインが掲載され、391 種類のワインが最高評価（トレ・ビッキエリ）を獲得しました。これはわずか 2%という超狭き門！そして、イタリアのあまたあるワイナリーを差しおいて、ガンベロロッソ史上一番多くトレ・ビッキエリを獲得しているのが「ガヤ」です。13 もの畑から造られたネッビオーロを緻密にブレンド。引き締まったタンニンと程よい酸味。凝縮した果実味、森の果実、ミネラル、コーヒーなどの複雑な香り。エレガントかつ滑らかなタンニンが口いっぱい広がった後は、非常に心地よく長い余韻が続きます。30 年以上の熟成ポテンシャルを持ちます。

¥27,000