

Bonoka

CONTENTS

-Rizzini-	- 4 -
フランチャコルタ ミッレジマート ブリュット	
フランチャコルタ ミッレジマート セレツィオーネ	
-Fattoria del Pino-	- 6 -
トスカーナ ロッソ ヴィンヴァレ	
ロッソ ディ モンタルチーノ イル ジェツカルド	
ブルネッロ ディ モンタルチーノ	
-Mauro Marengo-	- 8 -
ランゲ ナスチェッタ	
バローロ アンジェラ	
-Pruneto-	- 10 -
キャンティ クラッシコ	
キャンティ クラッシコ リゼルヴァ	
トスカーナ ロッソ デモデ	
-Davide Vignato-	- 12 -
ガンベッラーラ クラッシコ コル モエニア	
ガルガーネガ ヴェネト セラ	
-Tenuta Corallo-	- 14 -
サレント オルテロッセ	
ネグロアマーロ テッラ ドトラント マトリヤ	
サレント コラフィ	
-Produttori in Clavesana-	- 16 -
ロエロ アルネイス	
ランゲ ドルチェット	
ドリヤーニ	
バローロ	
-Budin-	- 18 -
ヴィトフスカ	
マルヴァジーア	
テッラーノ	
ロザ	
シャルドネ	

Rizzini

4

ロンバルディア州フランチャコルタ地域の北東部、モンティチェッリ・ブルザーティの丘の麓にリッツィーニのブドウ畑は位置する。

1000年以上も昔から赤ワイン造りが盛んで、ブドウの栽培に適したモンティチェッリ・ブルザーティの地に、1985年よりフランチャコルタ造りを開始。現在はグイド・リッツィーニが一人でワイン造りのすべてを管理している。

標高300m、南東向き2.2ヘクタールの畑はフランチャコルタの中南部に比べ、平均気温が約2℃低い冷涼な地域。

石灰岩に含まれる炭酸カルシウムが雨水によって溶け出し、残留した鉄分が酸化して赤くなった粘土質土壌。

表土は砂利と粘土がバランスよく混ざり合った土質で、下層土へ深くなるにつれ粘土質が強くなる。保水力に優れているが、通気性や保温性があまり良くない上、給水すると膨張し下層土が堅くなりやすい土質であるため、ブドウの根が伸びにくい特徴がある。

しかし、適度なストレスが加わりブドウが養分を求め、より深くに根を張ることとで、結果的には上質な養分を含んだ果実が生まれ凝縮感のあるワインを造り出す。肥料には牛糞などの有機物質が用いられる。

年間生産量は10,000～15,000本。「Un unico cru（単一のクリュ）」と称する2.2ヘクタールの自社畑で、シャルドネ種のみを栽培。

毎年、単一ヴィンテージのブドウのみを使用しフランチャコルタを作る。それゆえに暑さが厳しかった2003年、2007年は生産しなかったという徹底ぶり。そこには、単一クリュ、単一ヴィンテージでしか表現できない、個性をもった味わいを引き出そうとするリッツィーニの哲学が込められている。

このこだわりが、畑の土壌、日照時間、地域、気候、微気候、ブドウの個性などの特性を見事に反映したワインを生み出す。

モスト（ブドウ果汁）は収穫した果実の最大60%まで使用。最初に30%まで圧搾した「一番搾り果汁」、続いて60%まで圧搾した「二番搾り果汁」の2種類に分ける。

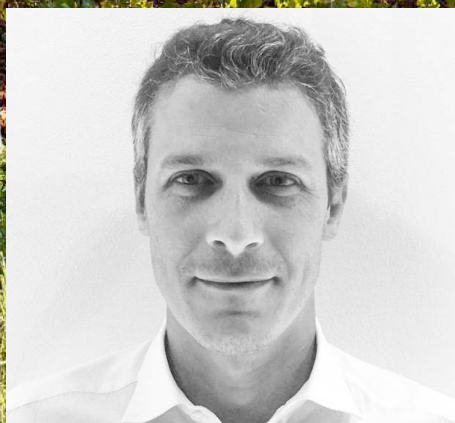
17℃に管理されたステンレスタンクで10日間ほど一次発酵の後、そのままステンレスタンクもしくは木樽で8ヶ月間熟成してベースワインが完成。長期瓶内熟成を目指す上級のワイン用には一番搾りベースワインを100%使用。その他のワインは二番搾りベースワインに、一番搾りベースワインを最低でも20%以上ブレンド。

モンティチェッリ・ブルザーティの冷涼な気候は、ミネラルが多く酸がしっかりとしたブドウを生み出すため、長く瓶内熟成をしてこそブドウのポテンシャルが引き出される。そのため、フランチャコルタの生産で定められている、18～30ヶ月ほどの熟成期間では、味の複雑さが十分に生み出されないため、飲むべきワインではないとリッツィーニは考える。

熟成開始から5～6年経過した後にワインの味わいをみて、ブドウの特性がもつとも引き出される熟成期間を逆算。彼のフランチャコルタは、70ヶ月以上の非常に長い熟成により、奥深い味が生み出される。

ドザージュの量はワインのポテンシャルに委ね、残糖量が多いものでも3.5g/lと極めて少ない。

リッツィーニのフランチャコルタは、鮮やかな艶のある黄金色、泡は途切れることなくどこまでも繊細。長期熟成が織りなす複雑なアロマ、極めてバランスのとれた口当たり、力強い余韻が続く味わい。



Franciacorta DOCG Millesimato Brut 2015

0.75 ℓ / 白泡

フランチャコルタ ミッレジマー ト ブリュット

小売参考価格 ¥7,200-

<畑>

<醸造>

品 種 シャルドネ 100%

手摘みで収穫、全房圧搾。ステンレスタンクで

面 積 2.2ヘクタール

10日間ほど一次発酵と8ヶ月熟成。

樹齢平均 25年

ティラージュの後、78ヶ月シュール・リー。

畑の向き 南東

完成した同じ年のワインを使用してドザーージュ。

標 高 300m

*シュールリー期間 78ヶ月

土 壌 粘土石灰質

*残糖量 3.5gr/ℓ

仕 立 て グイヨ

*生産本数 9,510本

収穫時期 8月中旬 ~ 下旬



Franciacorta DOCG Millesimato Selezione 2010

0.75 ℓ / 白泡

フランチャコルタ ミッレジマー ト セレツィオーネ

小売参考価格 ¥12,400

<畑>

<醸造>

品 種 シャルドネ 100%

手摘みで収穫、全房圧搾。一番絞りのみを使用。

面 積 2.2ヘクタール

ステンレスタンクで10日間ほど一次発酵と8ヶ月熟成。

樹齢平均 25年

アッサンブラージュはアリエ産のフレンチオーク

畑の向き 南東

樽で熟成した原酒を10%ブレンド。

標 高 300m

ティラージュの後、132ヶ月シュール・リー。

土 壌 粘土石灰質

完成した同じ年のワインを使用してドザーージュ。

仕 立 て グイヨ

*シュールリー期間 132ヶ月

収穫時期 8月中旬 ~ 下旬

*残糖量 3gr/ℓ

*生産本数 3,310本



Fattoria del Pino

2000年、モンタルチーノ北西部のモントゾリ丘の麓に5ヘクタールの土地を購入し、ジェッシカ・ペレグリーニ氏は一人でワイナリーを始める。(2010年にファーストヴィンテージ。)

ファットリア・デル・ピーノは位置するモントゾリクリュの丘の標高はそれほど高くないため、冬の霧や春の霜から守られ、素晴らしい質のブドウが育つ。微気候は独特で、暑く乾燥した夏の日差しは優しく、北からの新鮮な風と、海まで60kmの西の塩分を含んだ暖かい風が調和して穏やかな気候を作りだす土地。

土壌は泥灰土や、粘土とチョークの混ざった礫岩が混在するガレストロ土壌。土の浸透性が高く、水はけがよい。光の反射が強い土であるため、ントゾリは光度が高い。他の斜面よりも年間平均気温がかなり低い北斜面に位置することを考えると、重要な特徴である。

モントゾリはブルネッロの優しい魂を表現し、熟したチェリーのような実のアロマと花のニュアンス、爽やかな味わいのワインを造り出す。

ジェッシカは一人でワインの生産全てを行い、近年は農学校を卒業した息子のリッカルドもワイン造りを手伝う。まっすぐ素直で頑固すぎるほどの彼女の性格はワイン造りにも反映されている。

どのような思考でワインを作っているかと聞かれると、ただただ昔ながらのモンタルチーノ農法に従ってワイン造りを行っている。昔の人たちが行っていたように、化学添加物を使用しない自然なアプローチでブドウ栽培と醸造をする。

畑の中でソベッショをし、ハーブや植物が自生、花や動物に囲まれた美しいブドウ樹。醸造も非常にシンプルで、伝統的なモンタルチーノの農民の作り方。発酵にはブドウの酵母のみを使用、中長期のマセラシオン、自然清澄でフィルターをしない。「ディナミカチェレステ」の原理に従い、熟成中季節、惑星、月のコンディショニングを見ながらワインを移す(トラヴァーゾ)。

冬にセラーの扉を開け、自然な空気循環のための空間を作る。冬、太陽が地球に近づくと圧力がかかり、寒さと相まって沈殿物ができる。

春至になると、冬にできた沈殿物をパイプを通してきれいな樽に移し替え、春

に向けてワインに新しい生命を与える。

ジェッシカが所有する5ヘクタールの畑は3つに分けられ、すべてサンジョヴェーゼ・グロッソで栽培されている。

一つのヘクタールはブルネッロ用で、2000年に植樹された。土壌は粘土、白泥灰土(ガレストロ・ピアンコ)、砂岩の堆積物の混合で貝殻が多い。

ロッソ・ディ・モンタルチーノを造る畑は2007年に植えられた1.5ヘクタール、ブルネッロ畑と似た土壌ですがガレストロは赤くて、ワインにより顕著なミネラル感を与えている。

2012年に植えられた3ヘクタールのヴィン・ヴァレの畑は、粘土、ガレストロ・ピアンコ、石灰岩が多めの土壌である。

収穫時期はすべての畑で同じ、年によって異なるが、9月20日から10月10日の間に行われる。

ワインのラベルは馬を表し、木こりの家系に生まれた彼女は動物が大好きだからです。3枚のコインは兄と彼女と息子(昨日、今日、明日)。

ほとんどが輸出になるブルネッロですが、ジェッシカは消費者の求めるようなワインを作るのではなく、自分の愛する土地の味を最大に引き出す。ただひたすらに自分の信念を突き進む、そんな時代と逆行しているような彼女のワインは力に満ち溢れており、彼女の人生全てと言っても過言ではないほどのストーリーを感じる。



IGT Toscana Rosso VinValè 2019

トスカーナ ロッソ ヴィンヴァレ

<畑>

品 種 サンジョヴェーゼ 100%
面 積 3 ヘクタール
植 樹 2012 年
畑の向き 北西
標 高 300m
土 壌 白いガレストロ
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 9月20日 ~ 10月10日

<醸造>

30 日マセラシオンし、ブドウの酵母のみで 25℃
で発酵。
ステンレスタンクで 12 ヶ月、オーク樽で 1 ヶ月
熟成。
ノンフィルター。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥3,300



7

Rosso di Montalcino DOC Il Jeccardo 2016

ロッソ ディ モンタルチーノ イル ジェッカルド

<畑>

品 種 サンジョヴェーゼ 100%
面 積 1.5 ヘクタール
植 樹 2007 年
畑の向き 北西
標 高 300m
土 壌 赤いガレストロ
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 9月20日 ~ 10月10日

<醸造>

30 日マセラシオンし、ブドウの酵母のみで 25℃
で発酵。
ステンレスタンクで 12 ヶ月。オーク樽で 8 ヶ月
熟成後、
オーク樽とステンレスタンクにトラヴァーズやり
ながら熟成が進む。
ノンフィルター。瓶詰めして 6 か月後にリリース。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥7,000



Brunello di Montalcino DOCG 2014

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

<畑>

品 種 サンジョヴェーゼ 100%
面 積 1 ヘクタール
植 樹 2000 年
畑の向き 北西
標 高 300m
土 壌 粘土、白いガレストロ
砂岩 (貝殻が多く含まれる)
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 9月20日 ~ 10月10日

<醸造>

30 日マセラシオンし、ブドウの酵母のみで 25℃
で発酵。
ステンレスタンクで 12 ヶ月、オーク樽で 36 ヶ月
熟成。ノンフィルター。
瓶詰めして 6 か月後にリリース。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥11,600



Mauro Marengo

8

マウロ・マレンゴは、DOCG バローロの南部、ノヴェッロのコミュニーネに位置する家族経営のワイナリー。

現在、ノヴェッロとバローロのコミュニーネに約 13 ヘクタールの自社畑を所有し、ネッピオーロ、バルベーラ、ドルチェット、そして生産量の少ないナスチェッタを栽培している。13 ヘクタールの生産面積のうち、醸造されるのはまだ半分だけで、収穫されたブドウの残り半分は販売される。現在の生産量は年間 25,000 本で、その倍にするための新しいセラーを建設中である。

最初の家族の土地は 1911 年にさかのぼり、1950 年代半に祖父がワイン生産を始めた。現在、ダニエレとガブリエッラ・マレンゴ兄妹によって運営されているが、2015 年にエンジニアの職を辞した後、初めて家名で瓶詰めすることを望んだのは彼女だった。弟のダニエレは 2020 年に卒業し、栽培と醸造の作業に加わった。

ダニエレのバローロは、現在のスタイルを反映している。近年は温暖な気候のため、ブドウはより健康的で、酸味は抑えられている。醸造中もブドウからそれほど抽出することを好まない、ボトリングから一年でも飲めるワインを目指している。この過去とは異なるビジョンは、多くのバローロ生産者に共有されていると彼が語る。

ダニエレはとても若く、ランゲの他の生産者にできるだけ多く学んでるたびに彼にインスピレーションを与えるのはピエモンテの近いフランスのワインである。

醸造は古典的で、土着酵母を使用する。畑の土壌はマルネ・ディ・サンタガタ（泥灰土）がそのエリアの特徴だが、土は白くて他のバローロエリアの生産地に比べて砂の割合が少なく、ワインにストラクチャーを与える。ノヴェッロの東と西、そしてバローロの畑も同じ地層を持つ。東向きはやや石灰質が多く、肥沃度は低い。

ダニエレは個性的な人間で、この産地の中で最も若い生産者、将来は彼のワインが興味深い。





Langhe DOC Nascetta 2022 del Comune di Novello

ランゲ ナスチェッタ

<畑> (2つ)

品 種 ナスチェッタ 100%
 面 積 0.4ヘクタール / 0.3ヘクタール
 植 樹 2016年 / 2020年
 畑の向き 西
 標 高 390m ~ 410m
 土 壌 マルネ・ディ・サンタガタ (泥灰土)
 仕 立 て グイヨ
 収穫時期 9月中旬

<醸造>

手摘みで収穫。除梗・破碎、プレス内で2時間マセラシオン。
 ステンレスタンクにモストを移し、20日間発酵。
 ステンレスタンクで熟成、3月にボトリング。

*生産本数 5,000本

0.75ℓ / 白
 小売参考価格 ¥3,700



Barolo DOCG Angela 2018

バローロ アンジェラ

<畑> (2つ)

品 種 ネッビオーロ 100%
 面 積 0.3ヘクタール / 0.2ヘクタール
 樹 齢 7年~60年 (ラペーラ) / 25年
 畑の向き 東
 標 高 380m ~ 430m
 土 壌 マルネ・ディ・サンタガタ (泥灰土)
 仕 立 て グイヨ
 収穫時期 9月中旬

<醸造>

手摘みで収穫、除梗・破碎。
 ステンレスタンクで30日間マセラシオン中リモンタージュを行う。
 マロラクティック発酵をえて、大樽で20~22ヶ月熟成。
 ボトリングのためにもう一度ステンレスタンクを使用。

*生産本数 3,500本

0.75ℓ / 赤
 小売参考価格 ¥6,800



Pruneto

キャンティ・クラッシコ地域の中でも標高が高く冷涼な気候を持つラッダ・イン・キャンティ。

ブルネートは、海拔 550 メートル、舗装のない山道を抜け、小高い開けた丘の上にあるブドウ畑に囲まれた古い農家。

オーナーのリッカルドの父親が 1960 年代後半に購入した土地。それまではミラノに住んでいた。「父が買ったのは安かったからで、壊れてはいなかったが、基本的にはただの抜け殻のような家だった。」家とブドウとオリーブ畑、現在の 3,200 ユーロを支払った。「当時ここには貧しい人しか住んでいなかった。」とランツァは言う。「仕事が多忙にもきつかった。第二次世界大戦後の好景気になると、人々は鉄道や高速道路に近いポッジボンシ町へに移っていった。」

リッカルドは農学部卒業後、ミラノで働いた。1980 年頃、ブルネートの一人の農場労働者が引退し、リッカルドが後を継いだ。

彼の父は、モンテヴェルティーネの伝説指導者セルジオ・マネッティとの友情を通じて、ブルネートに魅了を感じて 1960 年代後半にこの地でワインづくりをすることを決めた。

「セルジオは小さな天才だった。適材適所でもあった。彼はピュアサンジョヴェーゼを発明したんだ」とリッカルドが語る。

現在はリッカルドの息子、マッシミリアーノを中心に二人でワイナリーを運営している。

ドメヌは 3.5 ヘクタールの小さなもので、森に囲まれた 3 つの畑に分かれている。古い方の畑は 1972 年、一番新しい区画は 1999 年に植えられたもので、マッシミリアーノがワイナリーの仕事入ってからキャンティ・クラッシコ以外のワインを作り始めた。デモデはメルロー 70%、サンジョヴェーゼ 30%。

トスカーナの田舎を離れた時間が、マッシミリアーノのワイン観を形成したのは確かだ。ボローニャで再文脈化されたワインに出会うまでは、父と祖父が 30 年以上にわたって造ってきたワインに個人的な興味はほとんどなかった。より進歩的なワインを注いでくれる都会のワインバーの数々によって、家族の仕事への

感謝を深め、この労働を故郷でも続けたいという熱意が生まれた。

ブルネートの主力ワインは、ほとんどの赤ワインよりも、フルに達するまでに多くの酸素を必要とする。彼らのワインは、ボトル半分を注いだ時点で、良いワインから素晴らしいワインに変わる。この説明しにくい特徴は、土地と同様、リッカルドという人物の反映に違いない。

ブルネートの土壌は、急斜面の畑のガレストロと、一族が所有する 3 つの畑のうち低い方で粘土とアルベレーゼが混在している。サンジョヴェーゼに適しているキャンティ・クラッシコの典型的な地質でありつつ、ワインのスタイルの唯一の理由にならない。

ブルネートの 2 つの小さなセラーには、エナメルを敷き詰めたセメントタンクと、大きな古い木樽、そして二つの巨大なタンクが並んでいる。

3.5 ヘクタールの古いブドウの木はあまり実をつけず、ブドウの木の樹齢が高いため（そして暑く乾燥したヴィンテージが続いたため）、総果実重の 70% が発酵前に果汁として抽出される。トスカーナが経験してきた酷暑の夏を考えると、2019 年のキャンティ・クラッシコが少しも重くないことに驚く（そして喜び）。

アルコール度数が 13.5% まで上がっているにもかかわらず（このドメヌでは珍しい）、ワインは伝統的な印象だ。チョーキーでドライ、フレッシュな赤い果実。ブドウ畑はセラーから非常に近いため、収穫したブドウは数分で比較的涼しい部屋に運ばれて、フレッシュさが保たれる。

マッシミリアーノは、この地域の他の農家と強い絆で結ばれていることの利点について語る。ヴィーニャイオリ・ディ・ラッダという組織は、ノウハウや設備を共有し、コミュニティにとってかけがえのないものです。ラッダはキャンティの中心地で、歴史は 8 世紀にも遡る。

しかし、少なくとも他のキャンティ・クラッシコのコムーネに比べれば、その規模は驚くほど小さい。良き隣人たちが、ラッダのワイン全体の質を高めている。



Chianti Classico 2019 DOCG

キャンティ クラッシコ

<畑>

品 種	サンジョヴェーゼ 100%
面 積	3 ヘクタール (全ての畑の一部)
樹 齢	20 年 ~ 50 年
畑の向き	南、南東
標 高	450m ~ 550m
土 壌	ガレストロとアルペレーゼ 石灰質の粘土から砂利の大きさまで 畑斜面の位置によって混在
仕 立 て	グイヨ、コルドーネ・スペロナート アルケット・トスカーノ
収穫時期	9 月下旬 ~ 10 月中旬

<醸造>

手摘みで収穫、除梗。
セメントタンクを使い、温度管理をせず 30 日間
マセラシオン。自生酵母で発酵。
30hℓのスラヴォニアンオーク樽で 24 ヶ月間熟成。
3 ヶ月瓶内熟成。
*生産本数 9,000 本

0.75 ℓ / 赤

小売参考価格 ¥3,300



Chianti Classico Riserva 2019 DOCG

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

<畑>

品 種	サンジョヴェーゼ 100%
面 積	1 ヘクタール
樹齢平均	50 年
畑の向き	南、南東
標 高	450m ~ 550m
土 壌	ガレストロとアルペレーゼ 石灰質の粘土から砂利の大きさまで 畑斜面の位置によって混在
仕 立 て	グイヨ、コルドーネ・スペロナート アルケット・トスカーノ
収穫時期	9 月中旬 ~ 10 月中旬

<醸造>

手摘みで収穫、除梗。
セメントタンクで 30 日前後マセラシオンし、温
度管理をせず自生酵母で発酵。
30hℓのスラヴォニアンオーク樽で 30 ヶ月間熟成
させ、瓶詰めして 6 か月後にリリース。
*生産本数 2,000 本

0.75 ℓ / 赤

小売参考価格 ¥6,100



IGT Toscana Rosso Démodé 2018

トスカーナ ロッソ デモデ

<畑>

品 種	メルロー 70% サンジョヴェーゼ 30%
面 積	2 ヘクタール
植 樹	1999 年
畑の向き	南、南東
標 高	450m ~ 550m
土 壌	ガレストロとアルペレーゼ 石灰質の粘土から砂利の大きさまで 畑斜面の位置によって混在
仕 立 て	グイヨ、コルドーネ・スペロナート アルケット・トスカーノ
収穫時期	9 月下旬 ~ 10 月中旬

<醸造>

手摘みで収穫、除梗。大型コンクリートタンクを
使い、温度管理をせず自生酵母で発酵。
メルローは 20 日間、サンジョヴェーゼは 30 日間
マセラシオン。
30hℓのスラヴォニアンオーク樽で 24 ヶ月間熟成
させ、瓶詰めして 3 か月後にリリース。
*生産本数 2,000 本
<備考>
Démodé = 「時代遅れ」の意味。マッシミリアーノ
の実験的キュベ。

0.75 ℓ / 赤

小売参考価格 ¥3,000



Davide Vignato

12

ヴィチエンツァ県の火山地帯、ガンベッラーラにあるダヴィデ・ヴィニャートのワイナリーは、2006 年からワインを生産している。

ガンベッラーラ産地は、ソアーヴェの東隣で国内でもあまり知られていない土地。ブドウ品種はソアーヴェと同じガルガーネガで、火山性の土壌は非常に特徴的。ワイナリーからわずか 500 メートルしか離れていないモンテ・サン・マルコ火山は、この土壌を特徴づける黒い玄武岩の巨大な堆積物の起源となった。

現在オーナーのダヴィデのワインの背後にある家族の歴史は、祖父のリナルドがガンベッラーラの丘に小さな土地を購入し、ブドウ樹を植えたことから始まった。ダヴィデの父ジャン・ドメニコは、そのブドウからワインを造った最初の一族でした。

1997 年、ダヴィデはガンベッラーラのユニークな土壌を正に反映した、深いミネラル感を持つワインを造ることを目標に畑をビオディナミ農法を導入した。

ヴィニャートの自社畑の 18 ヘクタールはすべて醸造されているが、まだ一部は販売されている。ガルガーネガの畑は全て斜面に設置している。

畑はすべて家族の手で耕作される。ブドウは手摘みで収穫され、発酵は自然に行われ、ワインは上質な澱の上で熟成される。

ダヴィデのワインはガンベッラーラその土地の特徴の反映、最初から素直でクリーン。そのため、イタリアで自然派ワインがブームになった当初、あまりにフィットしなかった。

今日、自然派ワインの世界は変わったとダヴィデは言う。生産地を守り、先祖から大事にされもらった土地の声や姿を次の世代に伝えたいという共通の願いがある。

ワイン名の由来の一つは「モエニア」というその畑に見かける黒い石の呼び方。「セラ」はイタリア語で夕暮れの意味、太陽が沈む頃の小さな憂鬱に寄り添うワイン。





Gambellara DOC Classico Col Moenia 2017 Bio

0.75 ℓ / 白 ¹³

ガンベッラーラ クラッシコ コル モエニア

小売参考価格 ¥2,700

<畑>

品 種 ガルガーネガ 100%

面 積 3 ヘクタール

樹 齢 40 年

畑の向き 南西

標 高 250m

土 壌 火山性土壌

仕 立 て ペルゴラ・ヴィチエンティーナ
グイヨ

収穫時期 10 月中旬

<醸造>

全房圧搾、ステンレスタンクで自生酵母で発酵。
定期的にパトナージュを行いながらステンレスタンクで7ヶ月熟成。

*生産本数 3,500 本

<備考>

ストラクチャーを持ちながらデリケートな味わい。酸味と柔らかさのバランスが良い。
色調はわら色、ほのかなハーブ香と熟成したフルーツ。口当たりは複雑でフレッシュ、余韻には少し苦味を感じる。



Garganega IGT Veneto Sera 2020 Bio

0.75 ℓ / 白

ガルガーネガ ヴェネト セラ

小売参考価格 ¥4,000

<畑>

品 種 ガルガーネガ 100%

面 積 3 ヘクタール

樹 齢 45 年

畑の向き 南西

標 高 200m

土 壌 火山性土壌

仕 立 て ペルゴラ・ヴィチエンティーナ
グイヨ

収穫時期 10 月中旬

<醸造>

熟しすぎたブドウは除梗、化学添加物を加えずに果皮と共に発酵。
120 日スキンコンタクト後ステンレスタンクで10ヶ月熟成。

*生産本数 2,000 本

<備考>

色調はオレンジに近く、熟成したフルーツやパルサミコ香。口当たりは塩っぽく軽くタンニンを感じる。
ガルガーネガラしく余韻は少し苦味を感じる。



Tenuta Corallo

14

テヌータ・コラルロのワイナリーは、2010年、海への愛とワインの世界への情熱が、25年以上サレントの観光業に携わってきたエンツォとガブリエラ・マルティの起業家夫妻を動かし、アリミニ湖とオトラントを結ぶアドリア海沿岸の“バイア・デイ・トゥルキ”近くに、約8ヘクタールの土地を購入。数年後、有機農法でブドウ畑を栽培し始める。イタリアで最も東に位置するブドウ畑だ。

プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア・ネラ、アレアティコ、フィアーノといったサレント地方の典型的な品種が四つの畑に分けて植えられている。

彼らのワインの最大の特徴は、海の影響だ。特に他のプリミティーヴォの産地と比較して、やや酸味を感じ、ミネラル感、フレッシュさは明らかな特徴である。地中海のマッキア・メディテラーネアという海岸に生える短い根や地下茎の植物は、アフリカから吹く暖かいシロcco風やトラモンターナ風からブドウ樹を守りながら、その風に運ばれている植物の香りやアロマはブドウを豊かにし、ワインの特徴になる。

土壌は黒い粘土と崖の岩が混ざった構成。ブドウ樹に力を与える土壌でありながら、水はけがよく、ミネラルを多く含んでいる。背の高い樹を植えたのは、海のヨードを保持させ、ブドウに塩感を与える。

すべて有機栽培で、施肥は緑肥と搾りかす（蒸留はしない）を交互に畝に撒いている。

10月末には大麦とインゲン豆を植え、3月から4月にかけて土壌の主栄養素のひとつである窒素を供給するために植え替える。温暖で風もよく吹いており、ブドウ樹が病気になりにくく農薬は必要ない。

ワインの名前はすべて、この地方の自然と文化へのオマージュである。

MATRIA（マトリヤ）は、グリーコと言う古代ギリシャ語混じりのプーリアの方言で、作り手とその地域コミュニティを分かち合う、親睦を祝う小さな広場を意味する。

KORAFI（コラーフィ）は「田舎」を意味し、田舎での仕事とその果実に敬意を

表している。

ORTEROSSE（オルテロッセ）は2018年のファーストラベルであり、オトラントにとって重要な場所であるオルテ湾への愛であり、“ロッセ”はその近くの赤いボーキサイトの採石場のこと。

テヌータ・コラルロはプーリアに愛深い人間でいながら彼らのワインは国際的な印象だ。優しい香り、強烈な果実味にスパイスを効かせたアメリカのナバ・ヴァレーのワインを思い出させるがここではすべてがより繊細。



IGT Salento Orterosse 2018

サレント オルテロッセ

<畑>

品 種 プリミティーヴォ 100%
面 積 3.5 ヘクタール
樹 齢 10 年
畑の向き 平地
標 高 3m
土 壌 粘土質、砂
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 8 月下旬 ～ 9 月上旬

<醸造>

8 月下旬頃に収穫、ステンレスタンクで 10 日間マセラシオン。
26 度の温度管理で発酵。
熟成は 15% はアメリカンオーク樽、85% ステンレスタンク。
*生産本数 15,000 本
<備考>
紫色がかかった鮮やかなルビーレッド、ミディアムボディ。
チェリー、ラズベリー、ブラックベリーの強烈なアロマ。
フレッシュで心地よくクリーンな味わいは、よく練られたまろやかなタンニンに支えられている。
余韻に果実と調和したスパイスが残る。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥2,700



Negroamaro Terra D'Otranto DOC Matria 2022

ネグロアマーロ テッラ ドトラント マトリヤ

<畑>

品 種 ネグロアマーロ 100%
面 積 2 ヘクタール
樹 齢 10 年
畑の向き 平地
標 高 3m
土 壌 粘土質、砂
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 8 月下旬 ～ 9 月上旬

<醸造>

9 月上旬に収穫、ステンレスタンクで 7 日間マセラシオン。
16 度の温度管理で発酵。
ステンレスタンクで 7 ～ 8 ヶ月熟成。
*生産本数 7,000 本
<備考>
鮮やかなチェラスオーロ色。イチゴとチェリーの混ざった香り、メントールのニュアンス。
口当たりは温かく柔らかい、アドリア海に近いことからくるフレッシュさがある。
余韻はフルーティーなトーン。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥2,900

15



IGT Salento Korafi 2019

サレント コラフィ

<畑>

品 種 プリミティーヴォ 100%
面 積 3.5 ヘクタール
樹 齢 10 年
畑の向き 平地
標 高 3m
土 壌 粘土質、砂
仕 立 て コルドーネ・スペロナート
収穫時期 8 月下旬 ～ 9 月上旬

<醸造>

8 月下旬頃に収穫、ステンレスタンクで 10 日間マセラシオン。
26 度の温度管理で発酵。
ステンレスタンクで 8 ヶ月、オークのバリックで 8 ヶ月熟成。
*生産本数 4,000 本
<備考>
ガーネットがかかったルビーレッド。熟した赤い果実の濃厚な香り。
長い余韻。

0.75 l / 赤

小売参考価格 ¥6,800



Produttori in Clavesana

16

プロドゥットーリ・イン・クラヴェザーナは、ピエモンテの南西部、クラヴェサーナに本拠を置くワイン生産者組合。

クラヴェザーナのワイナリーは、景観、人々、歴史が調和した稀有な例であり、1959 年から絶え間ない進化と成長を遂げてきた。

歴史的にドルチェットと結びついており（生産の 80%）、年を経て海とアルプスに挟まれるランゲの丘の生物多様性を守り、生産の多様化を強みとしている。

現在はランゲを代表するドルチェットとドリアーニ DOCG の主要生産者であり、バローロ、ネッピオーロ、ピノ・ノワールの品種まで生産を広げた。当初は 32 人しかいなかった創設メンバーも、現在では 200 人を数える。

海拔 200 ～ 500 メートルの丘陵地帯に 320 ヘクタールのブドウ畑を所有し、情熱と献身をもって集团的成長を優先させながら、手入れが行われている。

最も経験豊かなメンバーの協力のもと、長年にわたり、新しい市場のニーズに直面し、変化を向き合うために、若い生産者の声を聞いて商品の開発や栽培に特別な注意を払うことが決定されてきた。特に 2018 年には、訓練するための常設の作業・比較テーブルである Consulta Giovani（若者協議会）が設置された。2019 年からは最初の有機栽培のドリアーニ DOCG を生産している。

現在、クラヴェザーナの製品は 2 つの異なるラインに分かれている「テラ」と「ミト」である。

テラは、クラヴェザーナによる日常的なワインの解釈であり、心地よく、和やかで、生まれた土地の深遠な表現である。一方、ミト・ラインは、農業知識の最高の表現であり、複雑でその心地よさとフィネスを持つワイン。

高品質のブドウ栽培を常に維持することで、伝統的な土地を維持し、国際的にプロモーションを支援する。

会員が栽培したブドウからワインの販売を通じて収入を得ると同時に、伝統的な土地の社会文化的発展に貢献する。

商品価値を上げるために優秀な若手醸造家や広報を生産者組合でスカウトをし、彼らの存在はワインの現代的なスタイルに影響する。



Roero Arneis DOCG 2022

ロエロ アルネイス

<畑>

品 種 アルネイス 100%

収 量 10t/ha

樹齢平均 25年

畑の向き 東

標 高 250m ~ 300m

土 壌 砂

仕 立 て グイヨ

収穫時期 9月中旬

<醸造>

発酵: ステンレスタンク、16 ~ 18度

熟成: ステンレスタンク

アルコール度数: 13%

<備考>

麦わら色。白い花、りんごやパイナップルの香り。

口当たりは軽く、フレッシュでドライ。ミディアムボディ。

余韻は温かくアーモンドらしい苦味を感じる。

0.75ℓ / 白
小売参考価格 ¥2,500



Langhe DOC Dolcetto 2021

ランゲ ドルチェット

<畑>

品 種 ドルチェット 100%

収 量 10t/ha

樹齢平均 25年

畑の向き 東西

標 高 300m ~ 550m

土 壌 粘土質、泥灰土

仕 立 て グイヨ

収穫時期 9月中旬

<醸造>

発酵: ステンレスタンク、25 ~ 28度

熟成: ステンレスタンク

アルコール度数: 12.5%

<備考>

ルビーレッドと紫の色調、赤いフルーツのアロマ、しっかりしたブドウの味わい。

口当たりは軽い、塩やアーモンドが感じられる。

ドルチェットは軽くて家庭料理に合わせやすいので、ピエモンテで一番飲まれているワイン。

ブドウ自体の酸味が少なくタンニンが強いから生でよく食べられている。

0.75ℓ / 赤
小売参考価格 ¥1,500



Dogliani DOCG 2022

ドリヤーニ

<畑>

品 種 ドルチェット 100%

樹齢平均 25年 ~ 50年

土 壌 粘土質石灰岩

仕 立 て グイヨ

<醸造>

短いマセラシオンの後、キュヴェを組む。

ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵終わったらステンレスタンクで6ヶ月熟成。

<醸造>

ルビーレッドの色調、フレッシュな赤いフルーツっぽいアロマ。

ホワイトペッパーやチョウジのニュアンス。

ドリヤーニは500年前から同名の村で育てられていて、他のドルチェットよりストラクチャーがあってタンニンがまろやか。

0.75ℓ / 赤
小売参考価格 ¥1,700



Barolo DOCG 2015

バローロ

<畑>

コムーネ ラ・モッタ、モンフォルテ・ダルバ
ノヴェッロ

土 壌 砂や粘土質の泥灰土（モンフォルテ・
ダルバ）、青い泥灰土（ラ・モッタ）

樹齢平均 25年 ~ 30年

<醸造>

小さいステンレスタンクで10日間マセラシオン。

50ℓのスラヴォニアオーク樽、225ℓのバリックで18カ月熟成。

<醸造>

深いグラナータ色、赤いフルーツ、スパイスやカカオの香り。

タンニンが柔らかく酸味もある。

0.75ℓ / 赤
小売参考価格 ¥4,000



Budin

18

販売用のブドウを栽培していた親から畑を引き継ぎ、2015 年から醸造を始めたカルソの若き生産者。

イタリア最東端にある港町トリエステから北に 15km、カルソ地方の中央に位置する小さな村サレスでワインを作る。海から 10km ほど離れた、トリエステ湾が一望できる 280m の台地に畑と醸造所が位置する。

畑面積は 3 ヘクタール、10 区面に分かれている。ほとんどの面積はヴィトフスカとマルヴァジアで栽培されている。そのほかはテッラーノ、シャルドネやメルロー。

ブドウの樹齢は様々で、最も古いものは樹齢 60 年、近年植えられたものもある。岩肌が剥き出しになった硬い石灰岩盤の上に赤土を運び開墾された畑。強烈な石灰質と粘土質の土壌がワインに個性を与える。カルソの土地とスペースは限られ

ており、作業は手間がかかる。

ボーラというスロヴェニア方面から吹き降ろす厳しい寒冷風が非常に重要で、雨が降った後のブドウ樹を乾燥させ、菌類の病気から守る。これはカルソの生産者にとっては幸運なことで、より自然な方法で栽培することができる。

「私の先祖はずっとこの地において、カルソ地方を困難な土地から現在のような肥沃な土地に変えてきた。私はすべての仕事を受け継ぎ、それをワイン造りに生かし、カルソの表現を受け継ぐことができる」とグレゴルが語る。

IGT Venezia Giulia Vitovska 2021

ヴィトフスカ

<畑>

品 種 ヴィトフスカ 100%

面 積 3 ヘクタール

樹齢平均 35 年

畑の向き 南、南東

土 壌 石灰岩盤の上に赤土

<醸造>

除梗、破碎、ステンレスタンクかバリックでデカンテーション・発酵、バリックで 6 か月熟成。

瓶詰めして 3 か月後にリリース。

*生産本数 3,000 本

<備考>

トリエステとその近郊で栽培されている土着品種。

ヴィトフスカはマルヴァジアとグレラの自然交配から生まれた。

長い適応と選抜の過程を経て、現在の特徴を獲得した。

風味は辛口で、塩感があってアーモンドの後味がある。

香りはフルーティーでハーバルな感覚。

0.75 l / 白

小売参考価格 ¥4,700



IGT Venezia Giulia Malvasia 2021

マルヴァジア

<畑>

品 種 マルヴァジア・イストリアーナ 100%
面 積 3ヘクタール
樹齢平均 20年
畑の向き 南、南東
土 壌 石灰岩盤の上に赤土

<醸造>

除梗、破碎、ステンレスタンクかバリックでデカ
ンテーション・発酵、バリックで6か月熟成。
瓶詰めして3か月後にリリース。

*生産本数 2,000本

<備考>

マルヴァジアの品種は世界中にあってワインの種
類と同じくらい多い。
カルソ地方で栽培されているマルヴァジアは、
ヴェネチア人によって輸入されて、地元で生産さ
れるマルヴァジアは、アロマチックではなく辛
口だ。
口当たりはエレガントで、非常に香ばしく塩っぱ
い。
心地よいアーモンドのような余韻。

0.75ℓ / 白

小売参考価格 ¥4,700



IGT Venezia Giulia Terrano 2020

テッラーノ

<畑>

品 種 レフォスコ・ヴェルデ 100%
面 積 3ヘクタール
樹齢平均 40年
畑の向き 南、南東
土 壌 石灰岩盤の上に赤土

<醸造>

除梗、発酵が終わるまでフォラトゥーラ（発酵
中のモストに搾りかすを再浸漬させる作業）や
リモンタッジを行う。
澱引き（ズヴィナテウーラ）後、バリックに移し
熟成。

*生産本数 1,200本

<備考>

テッラーノは赤ブドウ品種で、レフォスコ・ファ
ミリーに属する。
レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ヴェルデはブ
ドウ品種である、テッラーノはワイン。
生産地が限られていて、トリエステ、ゴリツィア、
隣国スロヴェニアの一部地域でのみ。
テッラーノの特徴は、生き生きとした酸味、ラ
ズベリーとブラックベリーのアロマ。
紫色を帯びた典型的なルビーレッド色で、タンニ
ンは少ない。

0.75ℓ / 赤

小売参考価格 ¥4,700



19

IGT Venezia Giulia Loza 2020

ロザ

<畑>

品 種 ヴィトフスカ 60%
マルヴァジア 40%
面 積 3ヘクタール
樹齢平均 50年
畑の向き 南
土 壌 石灰岩盤の上に赤土

<醸造>

除梗、フォラトゥーラ（発酵中のモストに搾り
かすを再浸漬させる作業）やリモンタッジを行
いながら果皮と共に1週間マセラシオン。
ズヴィナテウーラ後、バリックやトノーで12ヶ
月熟成。

*生産本数 1,200本

0.75ℓ / 白

小売参考価格 ¥4,900



IGT Venezia Giulia Chardonnay 2020

シャルドネ

<畑>

品 種 シャルドネ 100%
面 積 3ヘクタール
樹齢平均 50年
畑の向き 南、南東
土 壌 石灰岩盤の上に赤土

<醸造>

除梗、破碎、ステンレスタンクかバリックでデカ
ンテーション・発酵、バリックで6か月熟成。
瓶詰めして3か月後にリリース。
*生産本数 1,000本

0.75ℓ / 白

小売参考価格 ¥5,200



株式会社 Bonoka

所在地 〒103-0014
東京都中央区日本橋蛸殻町1-21-7
日本橋Y・Tビル B1階

担 当 カルロッタ・ボンシ
連絡先 090-5213-8799
メール sales@bonoka.co.jp

noka
mescita e degustazione

所在地 〒135-0048
東京都江東区門前仲町2-9-4

連絡先 03-6458-8925