

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

旅する気分で
お家で楽しむイタリアン・ワイン
2021



ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

旅する気分で お家で楽しむイタリアン・ワイン

日本の皆様、コロナ禍でのオリンピック開催もあり、拡大する緊急事態宣言下で何かとご不便な生活を余儀なくされている事と存じます。ワクチンの普及などにより1日も早くかつての日常を取り戻して頂けることを願ってやみません。

イタリアは昨年春からコロナウィルスの蔓延、封じ込めたかに思えた夏が過ぎ第二波、第三波が来てまた厳しいロックダウンを繰り返し、冬には連日死者が千人を超え、さすがに誰もが精神的にも疲弊しきっていました。でも春先からワクチンの接種が急ピッチではじまり、それが奏功したようで現在はかなり落ち着き、移動や生活面での厳しい規制が外されやっとう明るいイタリアが少しずつ戻ってきました。

昨年ロックダウンで大きな被害を受けたイタリアのワイナリーを応援するため、そして旅行ができない時期なのでイタリア各地の個性あふれる各地を旅するような気分で味わっていただきたいと思い、Enjoy Home & Drink Italian Wineという応援プロジェクトを立ち上げました。珍しいワインコレクションとご好評をいただき、今年もセットを作ってほしいというご依頼をいただきましたのでまたソムリエのおふたりがセレクトしていただきました。

イタリアは各地（全20州）で美味しいローカルワインが造られており、何千というワイナリーがあります。その中からイタリア在住の日本人ソムリエのおふたりのお見立てで「お家ごはんが少し華やぐようなこだわりワイナリーのもの」を選んでいただきました。北イタリア、中央イタリア、南イタリアの6州6ワイナリーから日本未入荷*の12本のワインをセットにし品質が保てるよう空輸でお届けします。洗練されたピエモンテ州、アドリア海からアルプスまで起伏に富んだフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州、美食の地エミリア・ロマーニャ州、水源豊かなヴェネト州、イタリアらしさが凝縮されたカンパーニャ州、ダイナミックなシチリア州のワインを、イタリア旅する気分でお楽しみいただけましたら幸いです。

*稀に平行輸入などで日本に入っている可能性は有るそうです

イタリア・トスカーナ在住
イベント・トラベル プランナー
山下香子



*ローマ在住のソムリエ
牛尾有仁子さん
伊公認ナショナルガイドとして全国区で
観光アテンド、VIP御用達通訳、医療通
訳、ソムリエとして活躍されています。



*トリノ在住のソムリエ
佐藤百合香さん
トリノの会員制の名店でソムリエを務める
傍らワインに係わるビジネスと観光のコー
ディネートをされています。

ワインのビジネス・観光でおふたりに CONTACT されたい方はおつなぎしますのでご連絡ください



ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

お家でイタリアン・ワイン

【北イタリア】

ピエモンテ州

ピエモンテ州の州都トリノはかつての王都らしい整然と美しい街並み、洗練されたカフェ文化で知られています。サヴォイア王家ゆかりの宮廷料理の流れをくんだ美食の地としても知られ、白トリュフの産地アルバの街も有名で毎年秋にされるトリュフ祭りには世界中からバイヤーが集まります。この州の大きな魅力はやはりバローロ、バルバレスコなどのイタリアを代表する名ワインの産地が連なっていることでしょう。地元トリノでソムリエとして活躍されている佐藤さんがお薦めしてくださったワイナリー2軒をご紹介します。



ランゲ地方

アルバ

トリノ

ワイナリー①： La Roncaglia ラ・ロンカリア www.laroncaglia.it

世界遺産のランゲ地方にあるワイナリー La Roncaglia。何世代も前からこの地でワイン造りに携わりながら初代のルイーダさんが亡くなった1970年代以降、借地人の手に渡っていた畑とワイナリーの経営権を2013年に孫たちが取り戻し、立ち上げた直したのだそうです。なのでブランド名は一見歴史が浅いのですが生産者としては長い経験と伝統を持つワイナリーです。今回はこちらからイタリアワインの王様と言われるバローロをお薦めいただきました。

ワイナリー②： Cascina Gilli カシーナ・ジリ <https://cascinagilli.it>

アスティ地方のカステルヌオーヴォ・ドン・ボスコという街でGianni Verganoさんが1983年に立ち上げたワイナリー。この地方の土着の葡萄、バルベーラやネッピオーロに加え、古品種フレイザやマルヴァジアを栽培するなど新しい試みを続けています。ワイナリーの中心には1700年代の美しいヴィラがあり、中庭から葡萄畑を眺めながらテイスティングができます。こちらのワインはほとんどがカジュアルラインですが、あなどることなかれ。日々ワインを飲むイタリア家庭ではお手頃で質のいいワインは必需品。ソムリエの佐藤さんが「カジュアルラインナップでもまじめに良い品質のワインを作っているところなので応援したい」とおっしゃっていましたが、きっと同感できるワインなはずです！



カステルヌオーヴォ・ドン・ボスコ



カシーナ・ジリ

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

お家でイタリアン・ワイン

【北イタリア】

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のワイナリー：Alturis アルトゥリス www.alturis.it

とても長い名前のこの州、日本ではあまり知られていないかもしれません。北はオーストリア、東はスロヴェニアと国境を分け、ドロミテ・アルプスの山岳地帯からアドリア海に面する首都トリエステまで起伏に富んだ地形を持つ州です。周辺民族に幾度となく侵入・支配された歴史がこの地方の独特な文化を生み現在に受け継がれています。生産高は少ないもののイタリア有数の白ワインの産地としても有名で、ワイナリーAlturisはスラブ風、ゲルマン風等多彩なワイン気質を持つこの地方独自の生産者です。ワイナリーのあるCividale Del Friuli地方はそびえるアルプスにより冷たい北風から守られ、アドリア海からのそよ風が気候を緩和するため 葡萄を栽培するのにとても適した立地だそうです。Alturisの3代目のマルコさんとマッシモさん兄弟はこの地方のワイン造りに様々な改革をもたらしながら伝統的なワインを生産し続けているそうです。



トリエステ



ドロミテ・アルプス



Alturisのマルコさんとマッシモさん

ヴェネト州のワイナリー：La Tordera ラ・トルデーラ www.latordera.it

ヴェネチアやヴェローナなど個性的な街で知られるヴェネト州は実はイタリアで一番ワインの生産高の多い州です。ヴェローナ、ガルダ湖、ヴィチエンツァなど広範囲に渡ってワインが生産されていますが何と言っても一番有名なのはトレヴィーゾ周辺で生産されるプロセッコでしょう。プロセッコはフレッシュでフルーティな飲みやすさが魅力で今や世界中で大人気のスパークリングワインです。

今回ご紹介いただいたLa Torderaは古くからのプロセッコの産地ヴァルドッピアーデネにあるワイナリーで100年以上Vettorettiの一家で経営、プロセッコ造りを続けているそうです。ご家族がpiccolo paradiso (小さな楽園) と呼ぶヴァルドッピアーデネでとても可愛らしいB&Bも経営されていますからヴェネチアから車で1時間、トレヴィーゾやバッサーノ・デル・グラッパなどの美しい小さな街を訪ねながらプロセッコの里に滞在されてみるのもお勧めです。



トレヴィーゾ



ヴァルドッピアーデネ地方



バッサーノ
デル・グラッパ



Vettoretti 家の100年

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

お家でイタリアン・ワイン

【中央イタリア】

エミリア・ロマーニャ州のワイナリー：Paltrinieri パルティニエーリ

www. <http://cantinapaltrinieri.it>

北はロンバルディア州、南はトスカーナ州に挟まれ観光地としては少し地味な印象のエミリア・ロマーニャ州ですが実は欧州最古の大学都市ボローニャ、ビザンティン帝国の古都で世界遺産のモザイクの街ラヴェンナ、ルネッサンス文化の街フェッラーラ、芸術の街パルマ（Parma）、世界遺産の聖堂、塔、広場が美しいモデナ、陶器の街ファエンツァなど訪ねる価値のある街が多数あります。文化的に貴重な地域でありながらポロネーズソース、ラザーニャ、ラビオリ、生ハムやパルミジジャーノチーズ、バルサミコ等、イタリアを代表するお料理や欠かせない食材の名産地でもあります。ワイナリーPaltrinieriはバルサミコの産地モデナの郊外、スパークリングワイン、ランブルスコの高品質種と言われるソルバーラ種の産地の中心にあります。現在のオーナーさんの祖父が1926年に始めたワイナリーだそうで、3代目のアルベルトさんと奥様のバルバラさんが情熱を込めて伝統のランブルスコ造りを続けているそうです。ランブルスコと言えば甘口のスパークリング赤ワインが多いのですが、ソムリエの牛尾さんが太鼓判を押すのはこちらの超辛口ロゼのスパークリング、RADICE。こちらは人気が高く毎年早い時期に売り切れてしまうそうですので今回は数限定で分けていただきました！



ワイナリーPaltrinieriのアルベルトさんとバルバラさん



モデナ



ボローニャ



パルマ



ラヴェンナのモザイク



フェッラーラ

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

お家でイタリアン・ワイン

【南イタリア】

カンパーニャ州のワイナリー：Cantina Bambinuto バンビヌート www.cantinabambinuto.com

ナポリやアマルフィ海岸で有名なカンパーニャ地方。ヴェスヴィオ火山の噴火で灰の下に埋まったポンペイ、古代ギリシャの遺跡パエストゥム、イタリアのベルサイユと言われるカゼルタ、カプリ島、イスキア島などの美しい島々、古代の皇帝達にも愛された至福の地です。ピッツァやモッツアレラのカプレーゼなどシンプルで美味しい庶民的な料理で知られる地域でもあり、ワインはグレーコ・ディ・トゥーフォが有名です。古代ローマの時代、ポンペイの遺跡にヴェスヴィオ火山のふもとで栽培されるブドウを原料にしたワインを「ギリシアの（イタリア語でグレコ）のワイン」と呼んでいた記録が残っています。ワイナリーBambinutoは2箇所の標高と地質の違う畑を生かしてふたつの個性の違うグレーコ2種類を造っているそうです。パパ、ラファエさんを頭に一家総出で丁寧なワイン造りをされています。こちらのグレーコはスーパータイプで通常の白ワインより長く鮮度が続くのも特徴だそうです。



シチリア州のワイナリー：Federico Curtaz フェデリコ・クルタス <http://www.federicocurtaz.it>

雄大な大地と碧い海、温暖な気候、海の幸や食の恵み、素朴な人々と観光地としての魅力がすべて揃ったシチリア島。エトナ火山と海の眺望がすばらしいリゾート地のタオルミーナや壮麗な州都パレルモの他、世界遺産に登録された街も、カターニア、シラクーサ、アグリジェント、ピアッツァ・アルメリーナ、ヴァル・ディ・ノートの街々、エオリエ諸島など多数。

シチリアを代表するエトナ・ワインの生産者Federico Curtazさんはソムリエの牛尾さんのお仲間の間でも話題になる造り手だそうです。シチリアとは真反対の北イタリアで生まれ1983年よりピエモンテ州でワイン造りを始め、国内外で醸造コンサルタントとして多くの実績を残し、2007年にかねてより惹かれていたシチリアにワイン造りの拠点を移したそうです。なぜシチリアかという歴史、風土、文化、芸術に大きな魅力を感じる他、多種多様な土壌、気候、環境があるため、葡萄の木が個性を表現しワインに独自のキャラクターを与えるからだそうです。長いワイン人生を歩んだのち6年前にはじめて立ち上げた自身のワインがAnankeとIl Purgatorio。



タオルミーナ



パレルモ



エオリア海



フェデリコさん



エトナ山

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

12本の イタリアワイン・コレクション (スパークリング2本・赤5本・白4本・ロゼ1本)

1) 地域 2) ワイナリー 3) 種類

4) 葡萄 5) ヴェンテージ年* 6) ポイント

* 品切れの場合は前後の同格ヴェンテージをお送りします。

“BAROLO”

Barolo DOCG

- 1) ピエモンテ州
- 2) La Roncaglia
- 3) 赤ワイン
- 4) ネッピオー口種100%
- 5) 2015年
- 6) パラヤバイオレットの香り
赤い果実味とともに、バルサ
ミコ酢やたばこやなめし皮の
ニュアンス。40ヶ月以上熟成。
凝ったお料理に合うイタリア
ワインの王様。



“IL PURGATORIO”

Etna Rosso DOC

- 1) シチリア州
- 2) Federico Curtaz
- 3) 赤ワイン
- 4) ネレロ・マスカレーゼ100%
- 5) 2018年
- 6) 絹のようになめらかで深みのある味わい。起源は15000年前に遡る古代品種の葡萄をピエモンテワイン的な酸味とボディに仕上げたワインです。年6000本限定生産。



“ANANKE”

Nero d'Avola DOC

- 1) シチリア州
- 2) Federico Curtaz
- 3) 赤ワイン
- 4) ネーロ・ディアヴォラ100%
- 5) 2019年
- 6) 果実味とタンニンが優しく溶け込んだ果汁性の高い赤ワインです。濃いルビーレッドの色とマラスカチェリーの香りが特徴的です。年6000本限定生産。



“Barbera D'Alba Superiore”

- 1) ピエモンテ州
- 2) La Roncaglia
- 3) 赤ワイン
- 4) バルベラ種100%
- 5) 2018年
- 6) 赤い実やオレンジなど幅広い香りからだけで味わいを一層期待させてくれるエレガントなワイン。特別なお食事の日にぴったり。



“GRECO DI TUFO”

Greco di Tufo DOCG

- 1) カンパーニャ州
- 2) Babinuto
- 3) 白ワイン
- 4) グレーコディツォ100%
- 5) 2018年
- 6) 麦わらのようなイエローアーモンド、ピーチ、グリーンアップルの香り。ドライな風味から「白い赤ワイン」と称されることも。



“PICOLI”

Greco di Tufo DOCG

- 1) カンパーニャ州
- 2) Babinuto
- 3) 白ワイン
- 4) グレーコディツォ100%
- 5) 2018年
- 6) 金がかかった麦わら色。多数の果実、ドライフルーツフローラルの幅広い香りが魅力で凝ったお料理にもよく合う白ワインです。



“IL FORNO”

Freisa D'Asti

- 1) ピエモンテ州
- 2) Cascina Gilli
- 3) 赤
- 4) フレイザ種100%
- 5) 2019年
- 6) フレイザ種の果実味が印象的。カジュアルなフルボディで自身のお肉料理や中熟チーズから煮込み料理まで幅広い組み合わせに対応できます。



“RADICE”

Lambrusco di Sorbara DOC

- 1) エミリアロマーニャ州
- 2) Paltrinieri
- 3) ロゼ・スパークリング
- 4) ランブルスコ・ディ・ソルバーラ 100%
- 5) -
- 6) 美しいサーモンピンク、きめ細やかな泡、グレープフルーツ、野いちご、野薔薇の香り、超辛口、酸味と風味の絶妙なバランス。



“A3 » Extra Brut

Asolo Superiore si DOCG

- 1) ヴェネト州
- 2) La Tordera
- 3) プロセッコ (スパークリング)
- 4) グレラ100%
- 5) -
- 6) 超辛口、麦わら色、アカシアなどの白い花の香り。フレッシュかつキリッとした後味。魚介のフリットやアペリティーボと共におすすめ。



“LIRICO”

MONFERRATO CHIARETTO DOC

- 1) ピエモンテ州
- 2) Cascina Gilli
- 3) ロゼワイン
- 4) フレイザ85%ボナルダ15%
- 5) 2020年
- 6) ローズ色、チェリーやラズベリー、バイオレットやアイリスの香り。果実とフローラルの調和のとれたロゼは前菜、魚介料理を引き立てます。



“FRIULANO”

- 1) フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
- 2) Alturis
- 3) 白ワイン
- 4) フリウリ種100%
- 5) 2019年
- 6) やや緑がかかった麦わら黄色、ライムハニー、白い花、洋梨の温かみのある味わい。前菜、魚介、そして地元の名産であるサンダニエレの生ハムにもよく合います。



“RIBOLLA GIALLA”

- 1) フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
- 2) Alturis
- 3) 白ワイン
- 4) リボラジャツラ種100%
- 5) 2019年
- 6) 桃とアカシアの花の香りフルーティーかつエレガントな風味、前菜、魚介料理、特に甲殻類によく合います。



SPECIAL

CASUAL

ENJOY HOME & DRINK ITALIAN WINE

お家でイタリアン・ワイン

【ご注文の流れ】

当社はワインを取り扱う会社ではありませんが、この度のコロナウィルスの影響を受けている小規模ワイナリーを応援するため個人的なネットワークにイタリアン・ワインセットをご紹介します。

Enjoy Home & Drink Italian Wine 12本コレクション：300ユーロ（約39,000円）

（ワイン12本、発泡スチロール個別梱包、国際宅配便、イタリア消費税22%込）

関税・消費税は免税です。少ないケースではですが日本の税関に酒税720円+手数料500円程が加算される場合があります。

300ユーロ内訳：

- ・ワイン12本代金合計185ユーロがソムリエのおふたりの努力により約20%引きで140ユーロ
- ・国際宅配料150ユーロ（発泡スチロールケース個別梱包込み）
- ・国内輸送料、手配実費10ユーロ

オーダーご希望の方は以下の情報とご希望セット数を kyokomuller@gmail.com へご連絡ください。

【記入例】

- 1) セット数：例) 1
- 2) お名前（漢字）： 例) 佐藤 太郎
- 3) お名前（ローマ字）：例) Taro Sato
- 4) ご住所（ローマ字）：例) 1-3-1-105 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
- 5) 郵便番号（数字のみ）：例) 207331
- 6) お電話番号（日本の国番号から）：例) 81-3-3456-1122

〆切： 第1締め切り 9月2日（木）
第2締め切り 9月9日（木）

発送は〆切後7日頃、お届けは通常発送後7日前後ですが、コロナウィルスの影響で若干遅れる可能性もあります。

【お支払い方法】

ご注文受領後、お振込先をメールにてご連絡いたします。

【お気に召したワインをもっと】

ワイン発送時に書くワイナリーの担当者と連絡先のリストをお送りします。お気に召されたワインがあり、まとめてオーダーされたいという場合は直接ご注文・ご決済いただけます。

EVC ITALIA社について

2004年イタリアのフィレンツェに設立された
エクスクルージブなイベント・ウェディング・旅行を企画実施する会社です。
コロナが収束し晴れて旅行ができるようになりましたら
是非、美しく魅力のつきないイタリアに遊びにいらしてください！

EVC ITALIA
プランナー
山下香子

Via Prachaticce 20, 50023 Firenze
kyokomuller@gmail.com
CELL: +39-3384471306
TEL: +39-055-2012270