



# SELEZIONE 2023



VENISSA



DIBALDO





## La nostra filosofia | 私たちのフィロソフィー

イタリアの伝統を守り、その土地のアイデンティティを大切に育んだ、

洗練された商品のみをセレクトしています。

真のイタリアを愛する皆様にお楽しみ頂けたら幸いです。

## I prodotti | 私たちの取扱いメーカー



ALTAVILLA / PIEMONTE



BALLABIO / LOMBARDIA

VENISSA

VENISSA / VENETO(VENEZIA)

DIBALDO

DIBALDO / EMILIA ROMAGNA



TENUTA PARENTINI / TOSCANA

## LA STORIA | アルタヴィッラ ストーリー

### 「180年近くの歴史と、伝統的でブレの無い蒸留所」

アルタヴィッラは、1846年にフィリッポ・マツェッティが設立した、家業として180年近くの歴史を持つ、イタリアで最も由緒ある蒸留所の一つです。6代にわたる蒸留の歴史を物語る博物館、そこに隣接する蒸留所は、父から子へと代々受け継がれ、現在は6代目にあたるファブリツィオとアレッサンドロ・マツェッティ兄弟が、技術と歴史を未来につなぐという大切な役割を担っています。また、7代目を代表するファブリツィオの娘、イラーリアも蒸留所で研鑽を積んでいます。

### 「新鮮なヴィナッチャとイタリア唯一の貯蔵庫」

グラッパ製造の工程は、まず、原料、つまりヴィナッチャの厳格な選別から始まります。アルタヴィッラでは代々、蒸留所から半径20-30km以内の、品質の高いワイナリーとの信頼関係が深く、そこからヴィナッチャを購入しています。ヴィナッチャの鮮度は品質に大きな影響を与えるため、とても大切なことです。よって、この範囲のものしか購入しません。他の蒸留所に比べて、ヴィナッチャを発酵後のタンクから取り出して蒸留するまでのスピードがとてもとても速い。これを実践しているのはイタリアでもほんの僅かの蒸留所だけです。

基本的にはヴィナッチャが届き次第すぐに蒸留に入りますが、ワイナリーの収穫のタイミングが同じではないため、全てのヴィナッチャをすぐ蒸留することはとても難しいのです。そこで重要になるのが、いかにヴィナッチャを劣化させずに保管するかですが、アルタヴィッラには建物の地下にヴィナッチャを保管するための大きなタンク（貯蔵庫）があり、そこに大量のヴィナッチャを品種ごとに一緒に保管することができます。この「大量と一緒に保管できる」ということがとても重要で、それにより、ヴィナッチャの湿度を保ち、乾燥と劣化を防ぐことが可能です。多くの蒸留所では、このような貯蔵庫がなく、ヴィナッチャをプラスチックバッグに入れて、倉庫で保管しています。しかし、プラスチックバッグに入る容量は少なく、貯蔵庫に比べると、乾燥や劣化が早く、グラッパの品質にもそれが現れます。





## 「伝統的な蒸留と熟成」

アルタヴィツラの蒸留システムは、銅製の単式蒸留機（alambicchi / ポットスチル）が6つと1つのコンデンサーで構成されています。それに加えて、銅製の蒸留塔（コロンナ）を設置しています。その蒸留塔はピュアなグラッパに不要なメタノールなどの成分を取り除きます。

アルタヴィツラでは上記のような工程をソフトウェアに頼っていません。全ては蒸留技術者の経験と技術にテクノロジーを融合させた技法によって行われています。必要な時に都度調整を重ねていくという伝統製法が、大量生産による蒸留との大きな違いです。

アルタヴィツラはできたばかりのグラッパは販売しません。蒸留後にすぐに熟成の工程に入ります。容量の異なる樽（200,225,300,500,700 リットル）を使用しますが、1年熟成には、「ティーノ / tino」という、ブドウ醸造用の木の大桶を使用します。私たちのグラッパの熟成期間は1年から20年で、国の管理下で熟成を行います。熟成庫は入り口を鉛で封印され、国の職員の立ち合いがなければ、開けられません。その後、職員によって品質保証のシールが貼られます。この認証は私たちのラベルで品質を保証するためにも必要です。



## GRAPPA DI GRIGNOLINO



モンフェラートとアスティの優れたワイン生産者のヴィナッチャを使用。銅製の単式蒸留器による減圧蒸留後にオーク樽で1年熟成。  
香り：繊細で上品、グリニョリーノの品種特性をよく表した香り。  
味わい：とても上品で優雅な飲み心地。香りで感じた印象が口の中にも広がります。

生産者: アルタヴィツラ  
商品名: グラッパ ディ グリニョリーノ | グラッパ  
産地: ピエモンテ州 品種: グリニョリーノ  
商品コード: AV220801  
サイズ/入数: 700ML | 6 アルコール度数 42%

参考小売価格 (税込) ¥8,800- (税別 ¥8,000-)

## GRAPPA RISERVA DI MALVASIA 7ANNI NON FILTRATA



珍しい新鮮な黒ブドウのマルヴァジア ディ カゾルツォのヴィナッチャ。銅製の単式蒸留器による減圧蒸留後、フレンチオークと桜の樽にて7年熟成。  
色：赤みを帯びた強い琥珀色。  
香り：繊細。フルーティーで香り高い。  
味わい：ノンフィルターによる、リッチな味わいと長い余韻が特徴です。

生産者: アルタヴィツラ  
商品名: グラッパ リゼルヴァ マルヴァジア ディ カゾルツォ 7年 | グラッパ  
産地: ピエモンテ州 品種: マルヴァジア ディ カゾルツォ  
商品コード: AV220803  
サイズ/入数: 700ML | 6 アルコール度数 42%

参考小売価格 (税込) ¥12,100- (税別 ¥11,000-)





## GRAPPA DI RUCHE RISERVA 2010



カスタニョーレ モンフェッラート（アスティ）の新鮮なヴィナッチャを使用。銅製の単式蒸留器による減圧蒸留後、フレンチオークの小樽を使用。

色：琥珀色。

香り：ルケの特性であるバラの香りを感じる優美な香り。

味わい：とても上品で優雅な飲みご心地。香りを感じたバラの印象が口にも広がり、余韻にはバニラを感じます。

生産者：アルタヴィツァ

商品名：グラッパディルケリゼルヴァ | グラッパ

産地：ピエモンテ州 品種：ルケ

商品コード：AV220802

サイズ/入数：70 OML | 6 アルコール度数 45%

\* デザイン変更で画像とボトルが一部異なります

参考小売価格（税込） ¥11,000- （税別 ¥10,000-）

## GRAPPA RISERVA SAECULUM TERTIUM

アスティ地域の優れたワイン生産者のバルペーラのヴィナッチャを使用。銅製の単式蒸留器による減圧蒸留後、様々な材質の複数の小樽を使用し、複雑な工程を経て15年もの長期熟成。

色：深い栗色。

香り：甘さと苦さ、スパイス、バニラ、ココアが溶け合った強い香り。

味わい：芳醇でとても豊かな味わいを持っています。瞑想的なグラッパと言えるでしょう。

生産者：アルタヴィツァ

商品名：グラッパリゼルヴァサエクルムテルティウム | グラッパ

産地：ピエモンテ州 品種：バルペーラ

商品コード：AV220804

サイズ/入数：70 OML | 6 アルコール度数 42%

参考小売価格（税込） ¥20,900- （税別 ¥19,000-）



## 「ピノ・ネロへの決断」

いち早く、この土地でのピノ・ネロの可能性に気づいたのがアンジェロ・バッラービオであった。そして、シャンパーニュ製法でスパマンテを造る、イタリアで初めての造り手の一人となった。後を継いだジョヴァンニは、父に最新技術をもたらし、ワインの品質を高め、現在の「オルトレポー・パヴェーゼ ワイン保護コンソーシアム」の前身を設立するという功績を残した。しかし、跡継ぎがおらず、彼はこの宝をカステッジョの野心的な実業家であった、ネヴェッリ家とマリオッティ家へ託すことを決意する。

さて、ここから現在のバッラービオの歴史が始まる。その後、バッラービオは、1985年にネヴェッリ家の単独所有となり、現在はフィリッポとアルフィオ兄弟、そしてそれぞれの息子であるマッティアとニコロによって運営されている。

1985年当時、運送業とタイル建材などの事業に携わる実業家であったフィリッポとアルフィオの父母が購入し、フィリッポが1988年から運営している。だがワイナリー経営の道のりは決して平坦なものではなかっただろう。

様々なエノロゴの力を借りていたようだ。2002年には最新の醸造設備に刷新している。その後、2009年にはピエモンテのエノロゴ、カルロ・カーザヴェッキアが参加し、現在まで、その確かな知見を活かして醸造に携わっている。また、シャンパーニュ製法によるスパマンテの初リリースも2009年だ。大きな転換点が訪れたのは2015年。ネヴェッリ家は抜本的な方向転換を決意する。「ピノ・ネロのみの栽培に集中し、シャンパーニュ製法によるブラン・デ・ノワールのスパマンテに特化する。」他のワインの生産を一切やめ、シャンパーニュ製法のスパマンテ1本に全てを捧げる。カステッジョ、オルトレポー・パヴェーゼのピノ・ネロ単体で、卓越したスパマンテを造る。

この土地がピノ・ネロに最適だと証明されても、この道を選択した者は誰もいなかった。このことからこの選択の難しさがわかる。加えて、歴史ある土地は、時として保守的だ。しかし、彼らはオルトレポー・パヴェーゼで最初の「シャンパーニュ製法のブラン・デ・ノワール」に特化した生産者となった。バッラービオが「前衛的」といわれる所以だ。





## 「ファルファッラの誕生」

背景にどのような想いがあったのだろうか？フィリッポは別のインタビューで次のように語っている。「オルトレポー・パヴェーゼで成功を収めたワイナリーは（他の品種のワインも造っていたが）何よりもシャンパーニュ製法のブラン・デ・ノワールで、人々の記憶に残っている。（中略）だから、私たちバッラービオは歴史から学び、この土地で行うべき最善の事柄に取り組んでいる」

その息子マッティアは言う。「情熱と、この地のポテンシャルを証明したいという飽くなき欲求が、卓越したスプマンテを造る原動力になっている」と。彼らは、このピノ・ネロのプロジェクトを「ノワール・コレクション」と名づけ、「エクストラ・ブリュット」、「ロゼ」「ゼロ・ドサーージュ」「カーヴェ・プリヴェ」を「ファルファッラ」ブランドとした。この「ファルファッラ」とは「蝶」のことで、隣接する畑の形が蝶が羽ばたく姿に似ていることに由来する。

では、彼らの造るワインの特徴は何だろうか？それは、エレガントさ、美しさ、洗練されたピュアさ、儂さも感じるほどの繊細さ、きれいな酸、そしてバランスの良さだ。誰にでも好まれるというよりは、一部の熱狂的なファンに響き、深く、長く、愛されるワインだろう。味わうほどに伝わるその緻密さが印象的だ。きめ細やかな配慮、完璧主義、といった造り手の特徴を、ワインが饒舌に、私たちの感覚に語りかけてくる。

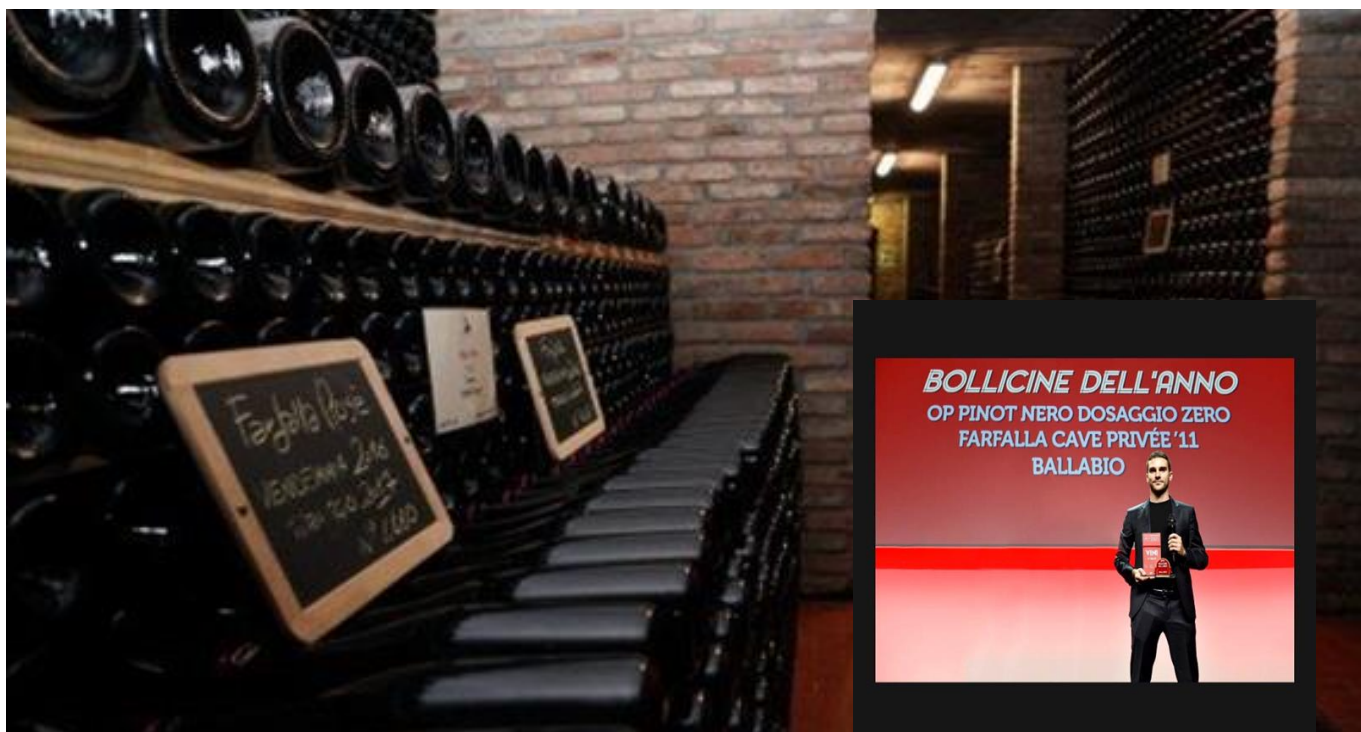




彼らのストイックさは、2012年から作成している「CARTA ETICA (倫理憲章)」からも見てとれる。これは、ワイン醸造について厳密なルールを記述したもので、彼らはこれを遵守している。そこには、1905年にアンジェロ・バッラービオが創業した時から行われてきた環境への配慮も含まれる。彼らの「ファルファッラ」はミラノなど北イタリアのレストランを中心に広がっていき、ジェノヴァ、ヴィチエンツァ、パドヴァ、ピアチェンツァ、マントバ、クレモナ、などでその名を知られるようになる。

そして、挑戦から時を経た2020年、確かな手応えが、素晴らしい賞と共にもたらされた。満を持して一般にリリースされた彼らの「カーヴェ・プリヴェ'11」が、イタリアで最高のスパマンテに贈られる、ガンベロ・ロツソの「BOLLICINA DELL'ANNO 2021」を受賞したのだ。彼らは言う。「これからも、とにかく質を追求していきたい。これはまだ始まりであり、卓越したワインを造るための挑戦はずっと続く。メトド・クラッシコ(シャンパーニュ製法) といえば、ネヴェッリ家だ、と言われるように。私たちは、私たちが国際的なレベルにおいて独自性で勝負できるものに、対立を恐れずに投資をするべきだ。」彼らはそれまでの苦労について多くを語らないが、前人未踏の地を進むのは、時には真っ暗なトンネルの中を行くようなものだと思う。そんな中、「信念」を灯りとするのは、容易ではなかっただろう。

100年以上前にアンジェロ・バッラービオがもたらした、ピノ・ネロへの情熱と革新的なワイン造り、そしてマーケティングは、時と血縁を超えて、ネヴェッリ家に受け継がれ、今、さらなる進化の時を迎えている。その根底に流れるのは、郷土への誇りとその可能性を世界に向けて体現するという強い信念だ。未来のバッラービオが生み出すワインも、とても楽しみである。



## FARFALLA EXTRA BRUT

Ballabioの造るワインの本質が体现され、ぎゅっと詰まっています。長期にわたる瓶熟成の後、優雅さ、フレッシュさ、そして複雑さがバランス良く統合され、このワインが生まれます。その素晴らしいバランスは、彼らの栽培するピノ・ノワールがもたらすものです。石灰・粘土質が豊富なその畑は、海拔300~500メートルの丘陵地帯に位置します。



生産者: バッラービオ

ワイン名: ファルファッラ エキストラ ブリュット VSQ| スパークリングワイン  
 ヴィンテージ: NV

産地: ロンバルディア州 品種: ピノネロ100%

テクニカル: 平均樹齢20年。収穫は18kg容量の木箱で伝統的な手摘み。ソフトプレス後、一番搾りから最上の45%のみを温度調整しながら発酵。澱と共に春までステンレスタンクで熟成させます。複雑さと独自性を与えるために、温度管理されたステンレスタンクで熟成したヴィンテージワインの良い部分の20%を使用して、キュヴェを組み立てます。厳選された酵母を加えて瓶詰めし、ボトル内で少なくとも30か月間の瓶内2次発酵を行います。

商品コード: 750ML BL20220201 / 1500ML BL20220204

サイズ/入数: 750ML/6 1500ML/3 アルコール度数: 12.5%

参考小売価格 750ML (税込) ¥7,150- (税別 ¥6,500-)

参考小売価格 1500ML (税込) ¥15,400- (税別 ¥14,000-)

## FARFALLA ZERO DOSAGE

Ballabioのアイコン的なブドウの木、そしてその並外れたテロワールが最高の形で表現されたものです。同社に古くからある歴史的なブドウ畑のピノネロだけを使用しています。そのブドウは海拔400メートル以上の、主に石灰・粘土質の土壌で育ち、樹齢が高いため、小さく、ぎゅっと詰まった実をつけ、一本ごとの収穫量が少なくなります。数年にわたる瓶熟成が、重要な要素である、酸、厳格なボディ、持続性の自然で最適なバランスをもたらします。



生産者: バッラービオ

ワイン名: ファルファッラ ゼロ ドサーージュVSQ| スパークリングワイン

産地: ロンバルディア州 品種: ピノネロ100%

テクニカル: ブドウをソフトプレス後、一番搾りから最上の45%のみを温度調整しながら発酵。澱と共に春までステンレスタンクで熟成。複雑さと独自性を与えるために、温度管理されたステンレスタンクで熟成した、同じブドウ畑のヴィンテージワインの良い部分の35%を使用して、キュヴェを組み立てます。厳選された酵母を加えて瓶詰めし、ボトル内で少なくとも40か月間瓶内2次発酵を行います。「門出のリキュール」を添加せず、澱抜きし、さらに2ヶ月の熟成を経て、市場に出します。

商品コード: BL20220202

サイズ/入数: 750ML/6 アルコール度数: 12.5%

参考小売価格 (税込) ¥8.250- (税別 ¥7,500-)



# FARFALLA ROSE

最も厳格なBallabioの伝統と細心の注意に従って栽培したキュベの特徴を、このロゼは最大限に表現しています。美しい色合い、バランスの良さ、複雑に表情を変える長い余韻が印象的です。ファルファッラの中で、相性の良い料理の幅がもっとも広いスパマンテです

Ballabioのピノネロが持つ強さと、ファルファッラ・ロゼだからこそのエレガンスが愛され、2021年には、激戦区といえるイタリアのロゼ・スパマンテ市場において、『イタリアトップ50』3位の地位を獲得しています。



生産者: バッラービオ

ワイン名: ファルファッラ ロゼ VSQ| スパークリングワイン

ヴィンテージ: NV

産地: ロンバルディア州 品種: ピノネロ100%

テクニカル: 平均樹齢20年。収穫は18kg容量の木箱で伝統的な手摘み。ブドウをソフトプレス後、一番搾りから最上の50%のみを温度調整しながら発酵。澱と共に春までステンレスタンクで熟成。複雑さと独自性を与えるために、温度管理されたステンレスタンクで熟成したヴィンテージワインの良い部分の20%を使用して、キュヴェを組み立てます。厳選された酵母を加えて瓶詰めし、ボトル内で少なくとも30か月瓶内2次発酵を行います。澱抜きし、さらに2ヶ月の熟成を経て、市場に出します。

商品コード: BL20220203

サイズ/入数: 750ML/6 アルコール度数: 12.5%

参考小売価格 (税込) ¥8,250- (税別 ¥7,500-)





## 「ヴェネツィアワインの歴史」

ヴェネツィアのワイン造りの歴史を紐解くには、2500年以上前にさかのぼります。当時ヴェネツィアを中心とする島々では、日常用のブドウ栽培が行われていました。ヴェネツィアのラグーン（潟）の92%は海水でしたが、自給自足には十分なブドウの収穫量がありました。1100年代まではサンマルコ広場にもブドウ畑があったとの記述もあります。

そしてヴェニッサ誕生秘話へと話は移ります。屈指のプロセッコ生産者であるビゾル家の長男ジャンルーカ・ビゾル氏が、トルチェッロ島のサンタ・マリア・アッスンタの大聖堂の前にある小さなブドウ園を訪れた事が始まりです。この教会はヴェネツィア最古の教会です。

この畑に興味を持った彼は、すぐにオーナーのニコレッタに会って、この島のブドウの調査を始めました。実はヴェネツィアの島々にはブドウ栽培の長い歴史があり、多くのブドウ畑が存在していましたが、1966年の高潮による大水害でほとんどが失われていました。この調査により、ヴェネツィアの固有品種、ドローナ ディ ヴェネツィアが発見されました。これは何世紀もかけて、ヴェネツィア特有の海水を含む土壌に適応したブドウでした。そしてヴェニッサが2002年に誕生します。



### 「農夫ガストーネとの出会い」

農学者とラグーンに精通した専門家チームによって、その他にも、この環境を生き延びた88種類の植物がヴェネツィアの島々で発見されました。しかしヴェニッサのワインにおいて特筆すべきは、農夫ガストーネ氏との出会いです。彼は家族のためにワインを造る中で、伝統的な生産方法を進化させていました。それは長時間のマセレーションです。ヴェニッサのエノロゴであるロベルト・チプレッソ氏とデジデーリオ・ビゾル氏は、この方法からボディがしっかりした赤ワインのようなコクのある白ワインの着想を得ました。ドローナ種を使用して、少量のワイン生産を行い、このすばらしい品種に熟成のポテンシャルがあることを発見し、ドローナ種の果皮でマセラシオンを行うという醸造方法を確立します。

### 「ヴェニッサの誕生」

数年後、ジャンルーカ・ビゾル氏は夢の実現のために、ブラーノ島からすぐのマツォルボ島の農園を購入しました。その畑は中世の壁に囲まれた「クロ」（フランス語で石垣などの塀で囲われたブドウ畑）で、1300年代に建てられた鐘楼が今も残ります。ところが、農学者はここでのブドウ栽培に消極的でした。土壌にナトリウムが含まれており、ブドウ栽培には制限があったからです。また1966年のような大水害の心配もありました。しかし、彼はこの農園が1300年代からブドウ畑を有し、1800年代から1966年の大水害まではワインを生産していたという事実と、この農園を1900年代に所有していたのが、イタリア初期エノロゴの第一人者であったアウグスト・スカルパ氏であったことに力を得て、古代品種を再びこの地で育てることを決意します。

2010年、ついに初の収穫が行われました。わずか4800本の生産が、ドローナ種を再び世界で最も重要なワイナリーへと連れ戻します。マセラシオンされた白ワインへの世界的な関心の高まりも手伝って、ヴェニッサはカルトワインとなり、様々なワインガイドなどで高い評価を獲得します。ヴェネツィアにしかないテロワールによるしっかりしたボディと独特のミネラル感を持つこのワインは、多くのワイン愛好家を魅了しています。2011年には、近くのサンタクリスティーナ島にあるブドウ園のメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンから生産されるロッソ・ヴェニッサも生まれ、2013年には、同じブドウ園からロッソ・ヴェニッサが生まれました。





## BIANCO VENUSA



ヴェネツィアの固有品種、ドローナ・ディ・ヴェネツィアは、テヌータ・ヴェニッサによる固有品種復活プロジェクトのおかげで、半絶滅状態だったにもかかわらず、自然の生態系に戻ることができました。

ピアンコ・ヴェヌーサ（初ヴィンテージは2017）は、選果方法によって、さまざまな表情を見せ、この畑に多様な解釈があることを表しています。野生の花、桃、マルメロの香りがあり、まっすぐで心地よい味わいです。

生産者: ヴェニッサ

ワイン名: ピアンコ ヴェヌーサ I.G.T | 白ワイン ヴィンテージ: 2018

産地: ヴェネト州 品種: ドローナ ディ ヴェネツィア

テクニカル: ヴェネツィア、マツォルボ島で収穫されたドローナ ディ ヴェネツィアを100%使用。畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質。収穫は9月初旬。ステンレスタンクにて16~17°Cで発酵。果皮と共に7日のマセラシオン。その後セメントタンクにて24ヶ月の熟成。

商品コード: VS220702

サイズ/入数: 750ML/6 アルコール度数: 12.5%

参考小売価格（税込） ¥11,000- （税別 ¥10,000-）

## ROSSO VENUSA



サンタクリスティーナ島のメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンから造られます。ラグーンの中で、人間の干渉による環境汚染が少なく、自然が保たれたこの場所は、熟練した航海士でなければたどり着けません。ロッソ・ヴェヌーサは、濃いルビー色の中に繊細なスミレ色、チェリー、イチゴ、キイチゴと乾燥ハーブの複雑なニュアンス、ラグーンの湿地に咲く花の香りを持ちます。生き生きとしたアタック、ミントと赤スグリのニュアンスを感じるワインです。

生産者: ヴェニッサ

ワイン名: ロッソ ヴェヌーサ I.G.T. | 赤ワイン ヴィンテージ: 2016

産地: ヴェネト州 品種: メルロー82%、カベルネ・ソーヴィニヨン18%

テクニカル: ヴェネツィア、サンタクリスティーナ島、畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質及び石灰質が少し混じる。収穫は9月下旬。ステンレスタンクにて25°Cで発酵。果皮と共に20日間マセラシオン。その後セメントタンクにて36ヶ月及びボトル内で12ヶ月の熟成。

商品コード: VS220704

サイズ/入数: 750ML/6 アルコール度数: 14%

参考小売価格（税込） ¥11,000- （税別 ¥10,000-）





## VENISSA BIANCO



黄金色の中に、黄色い果実、カモミールの香り、柑橘類のドライピールの感じもあります。ボディはしっかりしていて、ビロードのような質感です。フィニッシュにはドライなニュアンスが残ります。はちみつ、くるみ、甘草の豊かな風味と味わいを持ち、持続性があります。2016年はこの10年でパーフェクトな年で、バランスがとても良いワインに仕上がっています。

生産者: ヴェニッサ

商品名: ヴェニッサ ビアッコ I.G.T. | 白ワイン ヴィンテージ: 2016

産地: ヴェネト州 品種: ドローナ ディ ヴェネツィア

テクニカル: ヴェネツィア、マッツォルボ島で収穫されたドローナ ディ ヴェネツィア100%、畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質。収穫は9月中旬。ステンレスタンクにて16~17°Cで発酵。果皮と共に30日間マセラシオン。その後48ヶ月熟成。

商品コード: VS220701

サイズ/入数: 500ML/1 \* 木箱入り アルコール度数: 13%

参考小売価格 (税込) ¥24,200- (税別 ¥22,000-)

## VENISSA ROSSO



強烈な赤の中にヴィオラのニュアンスがあります。果実味が豊かで、ブラックベリーやブルーベリーなどの濃い色のベリー、そして複雑なバニラとタバコの風味が感じられます。バルサミコの香りの後に、ふたたび黒い果実が戻ってきますが、そこには甘草とダークチョコレートが合わさっています。フィニッシュは柔らかくクリーミーです。長い余韻が持続します。

生産者: ヴェニッサ

商品名: ヴェニッサ ロッソ I.G.T. | 赤ワイン ヴィンテージ: 2012

産地: ヴェネト州 品種: メルロー82%、カベルネ・ソーヴィニヨン18%

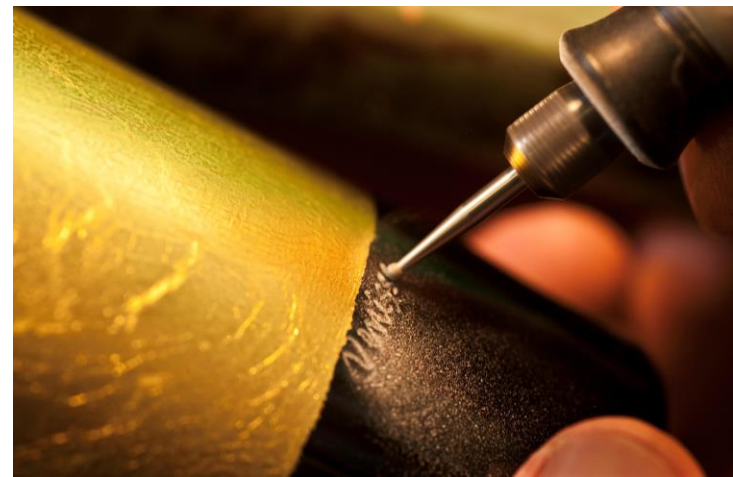
テクニカル: ヴェネツィア、サンタクリスティーナ島、畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質及び石灰質が少し混じる。収穫は9月下旬。ステンレスタンクにて25°Cで発酵。果皮と共に24日間マセラシオン。その後1, 2回使用したフランス産バリックにて12ヶ月熟成。

商品コード: VS220703

サイズ/入数: 500ML/1 \* 木箱入り アルコール度数: 14%

参考小売価格 (税込) ¥24,200- (税別 ¥22,000-)

VENISSA BIANCO とROSSOのボトルはムラーノ島のガラス職人によるヴェネチアングラス。ラベルは職人による金箔(24金)のアートラベル。ヴェネツィアで1895年から開催され、世界で最も歴史ある現代美術の国際美術展覧会「ヴェネツィア・ビエンナーレ」でも度々展示されています。



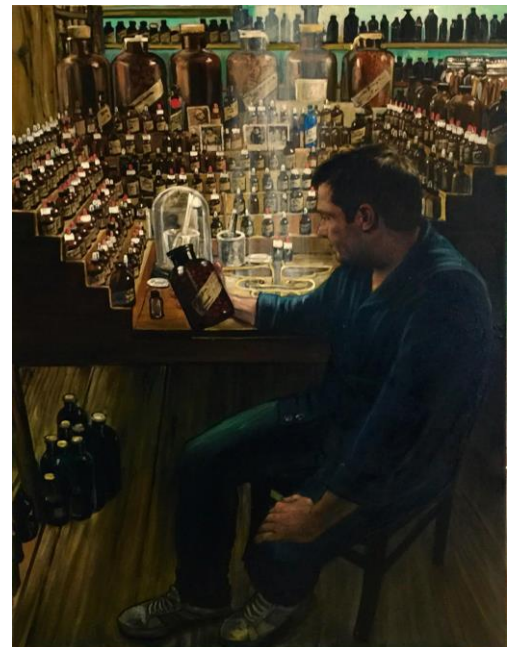
## 「香りを自在に操る錬金術師」

自分の記事は読まない。インタビューは電話のみ。テレビへの出演は断る。ネットに自分の顔は出さない。これはディバルドスピリッツの創設者であり、ディバルド製品の「調合」、つまり核となる部分を担っている調香師バルド氏の信条である。この信条の理由は、彼の師匠たちの教えにある。

「一に謙虚さ、二も謙虚さ、三は製品の質、他のことは、全てこの三つの後だ。」

だからだろうか。自然とこちらの肩の力が抜けてしまうような、とても話しやすい人だ。世界でも名の知れた一流のイタリア人シェフと仕事をしているはずなのだが、そんなことはおくびにも出さない。「メディアに顔をださない」これは、彼自身ではなく、商品にフォーカスしてほしいという彼の想いの現れでもある。だが、バルド氏について語ることなく、商品を語ることはできないだろう。バルド氏は特別な鼻を持った「生来の」調香師である。調香師になることは、その言葉すら知らない幼い頃に決まっていたという。彼の言葉を借りると「調香師として生まれてきた」そして、彼は自分のことを「錬金術師」と呼ぶ。

「人生のどの段階で自分が『錬金術師』だって気がついたかって？それはね、小さな子供の時なんだよ。私の幼少期の記憶は視覚でなく『におい』と繋がっているんだ。体臭や、クラスメイトの洋服、リュックのにおい、などとね。『におい』で世界を見ていたんだね」  
では、幼くして、彼の「鼻」の能力と運命を悟ったバルド氏は、なぜ「酒」でそれを表現する道を選んだのだろうか？また、それはどこで生まれるのだろうか？



## 「オルファットリオ（香りの研究所）」

バルド氏が住んでいるのはイタリアのリミニだ。北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の海沿いの街で、多くのイタリア人が夏を過ごす場所でもある。しかし彼が「Olfattorio（オルファットリオ）」と呼ぶ香りの研究所は、そのリミニの街から南西に進んだ内陸にある。そこは山と川を一望できる風光明媚な場所で、ある記事には「錬金術が生まれるのにふさわしいミステリアスな場所」と表現されている。

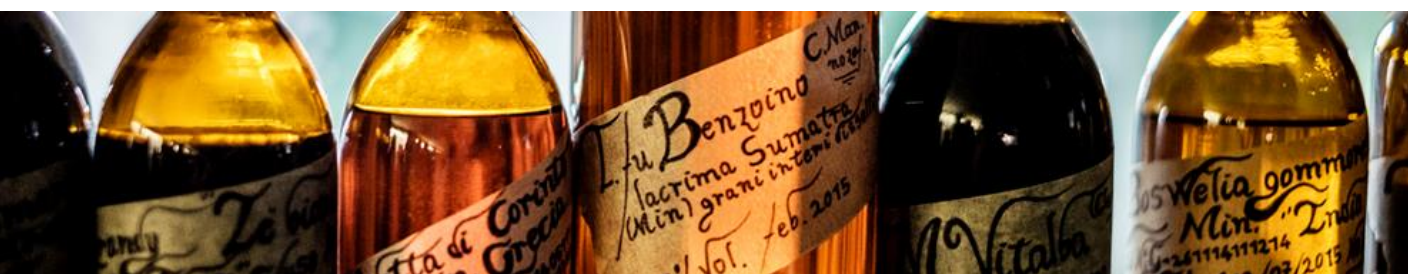
彼はその地域でも有名なワイナリーから「香り」のデータベース作成を依頼され、その一角を「Olfattorio」として提供された。そこで自由に研究を続ける一方で、様々なワイナリーのリキュールの調合を開発・提供し、イタリア国内のシェフへ香りのコンサルティングを行っていた。その多くはミシュランの星付きだ。その傍らで、沢山のアイデアを生み出してきたが、それは棚に眠ったままだった。あるいは、シェフに個人的に提供されるものであった。

仕事と研究に費やす時間は30年以上変わらず、1日12時間。それは今も続行中だ。では、なぜ日々の研鑽の賜物であるアイデアを棚にしまわなければならなかったのだろうか？

誰もがこういったのだそうだ。「原価が高すぎる。一体誰がそんな高価な物を購入するんだ？」そして、誰も製品化しなかった。

「それならば」と彼は自身の会社を立ち上げる決意をした。2016年のことだ。「でも、それは簡単な道のりではなかったんだよ。私は裕福な家庭に生まれたわけでもないし、そもそもマーケットを知らないと本当に苦勞するんだ。今はマーケティングと情報の勝利だろう？でも『品質』と『マーケティング』は相容れないんだよ。私たちはたった4人でこの製品を造っているのだけれど、妥協することなく『品質』を追求したい。いわば、すごい情熱に溢れた4人の貧乏人だね。そんな私たちの商品には、ゆるぎない『アイデンティティ』がある。だから『ディバルドの商品がどこかの商品に似ている』とは誰にも絶対に言えない。何よりも、味わってもらったら、ディバルドに何ができて、何を目指しているのかがわかるよ。」

その言葉は本当だった。まず一番驚いたのは、香りの構造が「立体的」なことだ。「口に纏う香水」が、このジンのコンセプトなのだが、まさにその通り、香りはトップノート、ミドルノート、ベースノートと香水のように時間と共に変化していく。そして、心癒される香りは、絵や写真のような、「情景」の想起を伴う。まるで香りが、ある場面を探し当て、そこにトリップするかのようだ。





## 「唯一の「口にまとう」香水」

香水の世界では、「オーデコロン」は男性が好み、女性を魅了する香りとして、「オードパルフラム」は女性が好み、男性が魅了される香りとして考えられてきた歴史がある。「調香師」が手掛けけているからこそ、ジンにもその香りの歴史を踏襲し、パラチェルソは「男性」、ノストラダムスは「女性」の香水をイメージして造られている。

しかし、これだけ香りがあると食事の邪魔をするのでは？とも思えた。ところが、食事の味わいを高めることが多いのだ。その理由を尋ねると、「それはもう、厳選した素材で、考え尽くして造っているからね」その「厳選した素材」というのは、どういうものなのだろうか。香りに関して言えば、伝統的な香水ブランドも仕入れを行う、世界トップの「香料市場」で、天然かつ最高品質のボタニカル原料を調達している。「天然香料」とは自然がもたらした奇跡的な「調香」であり、「合成香料」で100%の再現は困難なものだ。

蒸留に関しては、試行錯誤の結果、単式蒸留器が選ばれた。ベースアルコールの原料は麦で、味、匂い、色などの性質から慎重に選ばれている。最良の原料を選ぶことは調香師の大切な能力のひとつであり、世界中からそれを見つけるのだ。気になる香りのレシピは、残念ながら厳格にシークレットであり、公開されることはない。バルド氏が厳選した天然素材にこだわる理由は「天然香料」を使うことで、より複雑で豊かな体験をもたらすことができる、ということだろう。「香り」のコードはバルド氏の頭の中に数多く存在し、棚にも眠っている。それを完成させるには「天然香料」の複雑な「調香=香り」が不可欠なのだ。それはもちろん「味」にも影響を与えている。バルド氏は、この自然の偉大な「調香」をベースに彼の「鼻」「知識」「感性」を最大限に活かした「ものづくり」を望み、その表現手段として、香水ではなく「酒」を選んだ。「香り」と「味」が心地よく融合した新しい定義の「酒」の開発を目指し、研究を続け、その鼻の寿命がくるまでは、リミニから遠くへ出向くことはないという。

「人の好みは千差万別。だから、私たちの商品が誰にでも受け入れられるとは思っていない。でも、私たちは、私たちにしか造れない唯一無二のものを造りたい。私がいなくなった時に、ディバルドの商品がこの世に残っていれば、それが私たちの勝利だ。」



## AG 107.86 DRY GIN



銀の元素記号である「AG」とその原子量である「107,8682u」に由来します。このドライジンは地中海のバルサミックな香りの旅へと私たちを導きます。バルサミックな香りとは、樹脂や根、ユーカリやローズマリーの葉などに感じられる、温かみとボリューム感のある香りで、オリエンタルな雰囲気醸し出します。入念な研究と巧みな技術が、ポタニカルと高品質なスピリッツによるこの素晴らしいブレンドを生み出しました。

ディバルドの哲学により、このAg107,86ドライジンも、素晴らしい香りのグラデーションを体験できる「口に纏うパフューム（香水）」です。調香師バルド・バルディニーニの生み出す香りは、クリエイターの想像力と創作意欲を掻き立てます。

Ag107,86ドライジンの香りの成分を最大限に引き出すために大切なことは、純度の高いたくさんの氷に触れさせることです。

揮発成分が「氷に触れること」で最大限に広がる、この不思議な技術はディバルドスピリッツ独自のものであり、他の商品と一線を画す要素でもあります。ドライジンとニュートラルなトニック、ローズマリーまたは柑橘類の果皮との相性は抜群です。

トップノート：野生のジュニパーのバルサミックな香り

ミドルノート：地中海の海岸の茂みに咲く、小さな花々

ベースノート：スパイスのニュアンスと柑橘類の果皮

生産者：ディバルド

商品名：ディバルド ドライジン / AG 107.86 DRY GIN | クラフトジン

産地：エミリア ロマーニャ州

商品コード：DB20221201

サイズ/入数：700ML | 6 アルコール度数 45%

参考小売価格（税込） ¥9,900- （税別 ¥9,000-）

### ディバルドジンの楽しみ方

飲み方：スムーズな飲み心地で、ロックでもカクテルでも美味しく召し上がっていただけます。ジントニックには苦味の少ないニュートラルなタイプのトニックウォーターがお勧めです。（シュエップスなど）

大切なポイントは不純物のない氷をたくさん入れること。そうすることで、ノストラダムスに含まれる、全ての香りがもたらすコードが最大限に引き出されます。ジンとソーダ又はトニックウォーターの最適なバランスは1:6です。

（30ccのジンに180ccのトニックウォーター）

このジンの香りのエッセンスは凝縮度が高く、少量でも香りが豊かに立ち上がるため、アルコールを楽しみながら、その摂取量を少なくできることもメリットです。アルコールに弱い方や、その他のお酒も楽しみみたい場合などにも最適です。





## PARACELSO GIN



ルネサンス期にパラケルススと呼ばれた錬金術師に由来します（イタリア語読み）。医師、化学者、神秘思想家としても知られ、人生のほとんどを放浪して過ごしたと言われていています。不老不死の霊薬や万能薬をつくることを唱え、秘薬の製法が書かれた本を執筆しています。パラチェルソはそのコロンの香りをトップ、ミドル、ベースノートを通して感じる事ができ、口に「纏う」ごとに嗅覚と味覚の官能的な体験をもたらします。

トップノート：フローラルな香りのハーモニー  
ミドルノート：地中海を想起させる香り  
ベースノート：樹皮のニュアンス

生産者：ディバルド \* 限定商品の為、担当スタッフにお問い合わせください  
商品名：パラチェルソ ジン | クラフトジン  
産地：エミリア ロマーニャ州  
商品コード：DB20211102  
サイズ/入数：500ML | 6 アルコール度数 45%

参考小売価格（税込）¥11,000- （税別 ¥10,000-）

## NOSTRADAMUS GIN



日本でも『ノストラダムスの大予言』で知られる、ルネサンス期のフランスの医師、占星術師、詩人、料理研究家であったノストラダムスに由来します。カトリーヌ・ド・メディシスもその予言者としての評判を聞いて、王宮に招いたと言われていています。ノンフィルターによる、リッチな味わいと長い余韻が特徴です。地中海の香りはトップ、ミドル、ベースノートを通して感じられ、口に「纏う」ごとに嗅覚と味覚の官能的な体験をもたらします。

トップノート：エキゾチックな花の香り  
ミドルノート：ダマスクローズ  
ベースノート：地中海のハーブと東洋を思わせるオリエンタルな香り

生産者：ディバルド \* 限定商品の為、担当スタッフにお問い合わせください  
商品名：ノストラダムス ジン | クラフトジン  
産地：エミリア ロマーニャ州  
商品コード：DB20211101  
サイズ/入数：500ML | 6 アルコール度数 45%

参考小売価格（税込）¥11,000- （税別 ¥10,000-）



## 「エンポリの地で50年のワイン造り」

フィレンツェから西へ電車で向かうこと30分。レオナルド・ダ・ヴィンチを生み出したヴィンチ村に隣接する町、エンポリに根ざすワイナリー、テヌータ・パレンティーニ。このワイナリーは、現当主のリッカルド・パレンティーニ氏の父親の大きな情熱によって1972年に誕生しました。彼の情熱とは「本物の、そして自然なワインを造り、追究すること」。それは「エンポリのテロワールをそのまま表現すること」を意味していました。その理念の実現のため、パレンティーニでは培養酵母を使用せず、ブドウの実に自然に付着した酵母によるブドウの自発的な発酵によりワインを造っています。現在、父から信念を受け継いだ息子と娘が、さらに良いワインを造るための研究を重ねながら、栽培、醸造、販売の全てを担っています。

## 「パレンティーニの理念」

彼らが理想とする「本物のワイン」。それを実現するために重視したのは発酵でした。なぜなら、香り、味わい、後味、などの官能的資質は発酵によるところが大きく、ワインの個性を決定づける非常に大切な要素だからです。では、培養酵母と自然酵母での発酵の違いはどこにあるのでしょうか。培養酵母とは、自然酵母の中からアルコール発酵を進める能力の高い酵母を選択的に培養したもので、それには発酵と味わいの安定をもたらすという大きな利点があります。しかし、同じ培養酵母の使用は、異なるテロワールで育ったブドウを似たような味わいのワインに導くことがあるため、パレンティーニでは、テロワールに根ざした個性を持つブドウの味わいを均一化させてしまうリスクがある、と考えています。

一方で、自然酵母とは空気中に浮遊し、自然がその土地のブドウに付着させたもので、それによる発酵は培養酵母に比べて安定化が難しいものの、ブドウの個性をそのまま生かすことができます。つまり、テロワールを素直に表現できるのです。当主であり、醸造家であるパレンティーニ氏はフィレンツェの農業大学を卒業後、大学の恩師であり、カーゼ・バッセのソルデーラ氏との交流でも知られる、農業微生物学の権威マッシモ・ヴィンチェンツィーニ氏と共に、優れたクローンのサンジョヴェーゼから、素晴らしいワインを生み出してきました。

彼の弛まぬ努力と研究は、ここ20年間、自然酵母での発酵によるワイン造りで非常に安定した結果をもたらしています。自然酵母での発酵はブドウが健康であることが絶対条件であるため、栽培は自然栽培を軸としています。熟成は、ブドウの個性とテロワールを表現するため、素材の影響がワインに及ばないステンレスタンクで行います。落ち着いた、洗練されたワインの味わいは、一般的なワイナリーより長い熟成がもたらすものです。





## 「地元の人々に愛されるワインを」

パレンティーニはワインの販売理念も明確です。ワインは主に地元のエノテカやレストランへ販売され、そのほとんどがトスカーナ州で消費されています。少量の輸出は行っていますが、販売を輸出に頼ることを好まず、地元で根ざしたワイナリーであることを大切にしています。また、評価本やコンクールには積極的に出品せず、自らの哲学をこの地でひたすら実践し、追究する道を選んでいきます。

海外には無名でも、その土地の人々が愛飲するワイン。その一口が、エンポリの地へと私たちを誘い、土地の人々の暮らしを躍動感を持って感じさせる、それがパレンティーニのワインです。





## CHIANTI



トスカーナの丘の穏やかで日当たりの良い畑から生まれるパレンティーニのキャンティD.O.C.G.。新しい視点で見直された伝統的な醸造技術、栽培への細心の注意、土壌やミクロクリマなどの全ての要素が絡み合い、心地よく繊細でエレガントなワインを生み出します。花の香りと、フレッシュでピロードのような飲み心地。風味のバランスがとれたワインです。

生産者: パレンティーニ

商品名: キャンティ | 赤ワイン ヴィンテージ: 2021

産地: トスカーナ州 品種: サンジョヴェーゼ

テクニカル: 5ヘクタールの畑は、粘土石灰質のスケレトロ (岩石由来の砂利質) 土壌。南西向き。収穫は9月半ば。慎重に選ばれたサンジョヴェーゼを使用し、ステンレスタンク内で3週間発酵。発酵は自然酵母による自発的な発酵のみ。その後、ステンレスタンクでの熟成を9-10ヶ月間、ボトル内での熟成を2-3ヶ月間経てリリース。ソースを使ったパスタや、グリルした赤身肉、ソーセージなどと相性が良い。

商品コード: PA20230501

サイズ/入数: 750ML | 12 アルコール度数 13.5%

参考小売価格 (税込) ¥2,620- (税別 ¥2,400-)

## VIN SANTO



40年間受け継がれてきた“Lievito Madre” (母酵母) を使ったパレンティーニのヴィン・サント。トレッビアーノから造られる柔らかなデザートワインです。収穫は最良のブドウ房を収穫が始まる前に手摘みで選び取るという、トスカーナに古くから残る方法で行います。その後ブドウを房のまま棚に並べ、クリスマスまで4ヶ月間アップッシメント (乾燥)。柔らかく圧搾したブドウから得られたモスト (果汁) がゆっくりと発酵を始めます。時間をかけた熟成がもたらす味わいは格別です。

生産者: パレンティーニ

商品名: ヴィンサント | デザートワイン ヴィンテージ: 2017

産地: トスカーナ州 品種: トレッビアーノ・トスカーノ

テクニカル: 最良のトレッビアーノを手摘みで収穫し、4ヶ月間乾燥。カラテッリと呼ばれる小さなオーク樽の中で、開封せずに3年間発酵と熟成。その後ボトルリングし、リリース。美しい琥珀色、香ばしい香りとスパイスや蜂蜜、ジャムのようなアロマを持つ。最適な温度は18度。そのままデザートワインとして、またデザートと合わせて。

商品コード: PA20230504

サイズ/入数: 375ML | 12 アルコール度数 15%

参考小売価格 (税込) ¥4,180- (税別 ¥3,800-)







## BIANCO TOSCANO



ヴィーノ・ビアンコ・トスカーノは「トスカーノの白ワイン」という意味で、この地で日常的に愛されてきたトレッビアーノ・トスカーノから造られます。50年以上前、この地で造られていたのは、ビアンコ・トスカーノとロッソ・トスカーノの2種類だけでした。このような昔ながらのワインは、現在では造り手が少なくなっています。

生産者: パレンティーニ

商品名: ビアンコ トスカーノ | 白ワイン ヴィンテージ: 2021

産地: トスカーナ州 品種: トレッビアーノ・トスカーノ

テクニカル: 9月の終わり頃に収穫。ブドウの特徴を引き出すために、2週間ほど22-23度で、培養酵母による発酵を行う。ステンレスタンクで6ヶ月の短い熟成後ポトリングし、1ヶ月寝かせた後、リリース。とてもフレッシュで、リンゴや桃、バナナのような香りと果実味を持つ、品種特性がよく表れた辛口のワイン。最適な温度は10-12度。魚介ベースの料理とよく合う。

商品コード: PA20230503

サイズ/入数: 1500ML | 6 アルコール度数 12%

参考小売価格 (税込) ¥4,180- (税別 ¥3,800-)

## ROSSO TOSCANO



50年以上前のパレンティーニ創業時から造り続けるワイン。リッカルド・パレンティーニ氏の父が初めて手掛けたワインで、当時はサンジョヴェーゼを中心としたブレンドでした。今は香りと良い酸を得るため、サンジョヴェーゼのみを使用していますが、アルコールが控えめで、骨格が強すぎない、澄んだルビー色をした気軽に飲めるワインであることは、今も昔も変えていません。アンティパスト、パスタ、温製、冷製の料理と何にでも合わせやすく、夏には10度くらいに冷やしても美味しいワインです。今日このようなワインを造る生産者は限られてしまいましたが、パレンティーニでは造り続けることで、創業者の志と伝統を今に伝えています。

生産者: パレンティーニ

商品名: ロッソ トスカーノ | 赤ワイン ヴィンテージ: 2021

産地: トスカーナ州 品種: サンジョヴェーゼ

テクニカル: 9月の半ば頃に収穫。26度で自然酵母による自発的発酵を行う。発酵期間を長くしないことで、柔らかく、香り高い、収穫から短期間でおしく飲める赤ワインが生まれる。ステンレスタンクで5-6ヶ月の短い熟成後、ポトリングし、1ヶ月寝かせた後、リリース。色香味の中にワインらしい丸みやしなやかさがあり、チェリー、ブラックベリー、プラムのような香りと果実味を持つ。最適な温度は16-18度。鶏肉や豚肉、フレッシュチーズと相性が良い。

商品コード: PA20230502

サイズ/入数: 1500ML | 6 アルコール度数 12%

参考小売価格 (税込) ¥4,180- (税別 ¥3,800-)







**Official importer**

**BELLA LUPA Inc.**

**6F,5-2-35 Minamiazabu Minato-ku**

**Tokyo 1060047 Japan**

**Tel :03-6277-1309**

**Fax:03-6435-5419**



**<https://www.bellalupa.co.jp>**



**[info@bellalupa.co.jp](mailto:info@bellalupa.co.jp)**