

# Oltrepò Pavese

オルトレポー・パヴェーゼ

ワインカタログ



JFKワインズ  厳選とっておきのワインを現地より直送。

今、ミラネーゼ(ミラノ住民)に愛されている現地でホットなワインをセレクト。

自然派

上 質

希少性

情熱とストーリーを持った優良生産者

他では手に入らない日本独占輸入

これら全てを兼ね備えた、現地在住スタッフが愛情を込めてお贈りするワインシリーズ。



## ～ オルトレポー・パヴェーゼとは ～

ミラノから車で南に向け約 1 時間、イタリアを横断する最大の川“フィウメ・ポー”（ポー川）を越えると、小高い丘の連なりが現れ、その斜面いっばいに広がるブドウ畑が作り出す素晴らしい景色に心を奪われます。

ここは、ミラネーゼの食卓に欠かせないワインの生産地であると同時に、ブドウ栽培とワイン生産に大変古い歴史と伝統を持つ地域、そして現在も変わらずその伝統と情熱が受け継がれ、未来への可能性をいっばいに秘めた“オルトレポー・パヴェーゼ”と呼ばれる地域です。

（オルトレポー・パヴェーゼは北イタリア・ロンバルディア州パヴィア県の南部に位置し、イタリア語で“ポー川を越えた地域”を意味します。以下、現地で親しまれている呼び名“オルトレポー”と記します。）

大昔よりこの肥沃な地帯は農作物の栽培に大変恵まれ、人々にとって大事な食料を生み出す場として大切に守られ、文明の発展を遂げてきました。

なだらかに続く丘、リグーリア海からの潮風を含んだ穏やかな気候、そしてこの地域の地質がブドウ栽培に多大な恵みをもたらした為に、ワイン造りは古くより盛んに行われ、素晴らしいワインが生み出されてきています。

オルトレポーでは、現在 1 種類の DOCG、7 種類の DOC、1 種類の IGT ワインが生産されています。

ブドウ品種は、ポナルダ、バルベーラ、ピノ・ネーロ、リースリング、モスカートを始め多岐にわたりますが、それぞれのワインはしっかりと個性を持ち、全体に香り・味わいの高さで力強さが特徴的です。

クオリティーが高くしかもリーズナブルな、人々に愛される要素を十分に備えた魅力あるワインと親しまれています。そしてまた、そのような素晴らしいワインを生み出すことが神によって運命付けられていたかのように、このオルトレポー全域の形はブドウの房状を形作っているのです。

ブドウの房の形をしたオルトレポー・パヴェーゼ地区

ロンバルディア州



偉大なワインを生み出す北緯 45 度線



20 世紀半ばに、フランスの専門家を始めとする世界のワイン関係者のリサーチによって「北緯 45 度線に位置する、偉大なワインを生み出す場」にこのオルトレポー地域もあたるとの新たな可能性と確信がもたらされてからは、世界中の注目を浴びると共に、それまで伝統的なブドウ栽培が中心だったこの地域がより質の高い栽培・醸造法へ向け革新への道を歩みだしました。

その代表的な例に、それまで白ワインに醸造されるのが一般的だったピノ・ネーロ種の赤ワインへの醸造が見出され、これには多くの生産者の情熱が注がれ、その結果、実に素晴らしいピノ・ネーロ種の赤ワインが次々と生み出されてきています。

もともとオルトレポーは良質のピノ・ネーロ種のブドウ栽培が盛んな事が有名な地域でもあり、独自のスプマンテ生産にも古い歴史と伝統を持っています。

同じロンバルディア州の、スプマンテで有名なフランチャコルタ地区においては、現在そのピノ・ネーロ種の大部分がオルトレポーのブドウを使用しているという程、良質なブドウは高評価され認められています。

そしてオルトレポーはこれらの素晴らしいピノ・ネーロ種において世界第2、3位を競う生産量をも誇っているのです。また、歴史と実績のあるオルトレポーのピノ・ネーロ種より生み出されるスプマンテが、2007年物よりDOCGに認定された事で、今日、更なる話題を呼んでいます。

では、なぜこの素晴らしいワイン生産を誇るオルトレポーが未だに世界的に知名度が低いのかというと、その大きな理由に、ミラノという大都市の近くに位置しミラネーゼ（ミラノ市民）のテーブルワインとして親しまれ、常にワインは申し分なく消費され続けていた為に商業的な発展が遅れたというのも一つの理由です。

（現在も、週末にはミラネーゼやレストラン従事者を始めとする近隣の多くの人々がワインを求めて訪れます。）良質で価格の高くないオルトレポーのワインは一般市民にとって常に身近で、愛され続け、それがまたオルトレポーの生産者達の望む姿でもありました。

ワインは世界的には有名になりましたが、その反面、現在に至るまで伝統的なブドウ栽培・醸造法が守られ、伝統を重んじる家族経営のカンティーナが大事に受け継がれたという良さが残されました。

現在、世代交代が行われ、多くのカンティーナを受け継ぐ若き生産者は、イタリア各地や世界各地へ出て、ワイン醸造法やワイン商法への見聞を広めています。情報網も発達し、ワインを造る側も求める側もワインに関する知識を深め、より革進的に歩みつつあります。

しかしそのような中、歴史を持つオルトレポー地域では現在も多くの生産者が伝統を重んじており、新しい機器や方法を取り入れながらも、それらの最新機器をあえて伝統栽培・醸造の為に活かそうとしていく傾向がみられます。また、昨今無くなりつつある古くから伝わる地元ブドウ品種を再現させていこうとする動きさえ活発化してきています。

私がオルトレポーの素晴らしさを知って携わり始めてから16年が経ちました。

オルトレポーを知ると同時にすぐに魅了され移住し、現地で生活を共にし、情熱を持って良質のワインを手掛けるカンティーナ（ワイナリー）とそのワインをご紹介させて頂いております。

各カンティーナそれぞれに個性や素晴らしい点があり、ワインの個性もまた様々ですが、全てに共通して言えることは、自然を本当に愛し、大切に育てているという点です。

今回カタログを作成するにあたりオルトレポーのカンティーナの皆様方に多大な協力を頂きました。

是非、美味しさという基準のみだけでなくワインの個性、伝統、歴史と共に、そのワインを手掛けるそれぞれの造り手の方々にも親しんでもらえたら光栄です。

オルトレポーは新たな発見や期待に満ち溢れた場であり、今後もそこに生きる生産者とワインと共に、その姿をご紹介していきたいと思っております。ご意見やご質問がありましたら是非お問い合わせ下さい。



JFK ワインズ株式会社 代表：地福 芳子

〒170-0005 東京都豊島区南大塚 3-1-12-1202

TEL:03-6310-0191 / FAX:050-3153-7397

E-MAIL:info-jfk@jfk-yns.co.jp/www.jfk-yns.co.jp

# オルトレポーへのクリオジタ (CURIOSITA': 好奇心・詮索・見どころ)

オルトレポー全体の面積：1070 平方キロメートル

(ブドウの房状の形、偉大なワインや農作物に恵みをもたらす北緯 45 度線に位置する)

ブドウ栽培面積：15,000 ヘクタール

(うち DOC 以上ワインにあたるブドウ栽培面積：12,000 ヘクタール)

ワイン生産量：年間 5500 万リットル

(イタリア国内第 3 位 / ロンバルディア州全域におけるワイン生産の 62%)

オルトレポー内での主要栽培ブドウ品種：ボナルダ、バルベーラ、ピノ・ネーロ、リースリング、モスカート

カンティーナ数：2500

ブドウ栽培の歴史：3000 年前のブドウの木の化石がカステッジョ市にて発見されました。

スプマンテの歴史：1872 年、ピノ・ネーロ種のメトド・クラッシコが初生産されました。

岩盤の歴史：一番新しいものが 100 万年、一番古いものが 4300 万年経ています。

最高峰の山：1724 メートルのモンテ・レージマ。



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

## DOCG (1)

**OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO** オルトレポー・パヴェーゼ・メトド・クラッシコ



※「CRUASÉ」クルアゼ」:



2007 年収穫モノより D.O.C.G. に昇格した、オルトレポー・パヴェーゼのスプマンテ・メトド・クラッシコ (ピノ・ネーロ種) のロゼータイプの中で、D.O.C.G. の基準 + 更にある一定の基準を充たしたもののみが名乗れる、ハイ・クオリティーの新ブランド。CRUDO (クルード: 生粋) & CRU (クリュー: クリュー畑) な ROSE' (ロゼ) が語源。

## DOC (7)

**BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE** ボナルダ・デッロ・オルトレポー・パヴェーゼ

**BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO' PAVESE** ブッタフォーコ・デッロ・オルトレポー・パヴェーゼ

**CASTEGGIO** カステッジョ (※バルベーラ種)

**OLTREPO' PAVESE** オルトレポー・パヴェーゼ (※バルベーラ、リースリング、コルテーゼ、モスカート、マルヴァジア、ピノ・ネーロ、シャルドネ、ソーヴィニオン、カベルネ・ソーヴィニオン種)

**OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO** オルトレポー・パヴェーゼ・ピノ・グリージョ

**PINOT NERO DELL'OLTREPO' PAVESE** ピノ・ネーロ・オルトレポー・パヴェーゼ

**SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO' PAVESE** サングエ・ディ・ジューダ・デッロ・オルトレポー・パヴェーゼ



## IGT (1)

**PROVINCIA DI PAVIA** プロヴィンチャ・ディ・パヴィア

(※バルベーラ、クロアティーナ、リースリング、コルテーゼ、モスカート、マルヴァジア、ピノ・ネーロ、ピノ・グリージョ、シャルドネ、ソーヴィニオン、カベルネ・ソーヴィニオン、ドルチェット、フレイザ、ヴェスポリーナ、ウヴァ・ラーラ、ミュラー・トゥルガウ、メルロー、ネッピオー種)

*Percivalle*

ペルチヴァッレ

---

ミラネーゼに愛される  
自然派BIOワイン



Unione  
Europea  
per il  
Biologico



# PERCIVALLE ペルチヴァッレ

～ミラナーゼに愛される自然派BIOワイン～

アドレス Fraz.Torchi 15, BORGO PRIOLO (PV)

ホームページ [www.percivalle.com](http://www.percivalle.com)

創業 1915年 オーナー Famiglia Percivalle (ペルチヴァッレ家) エノログ Paolo Percivalle (パオロ・ペルチヴァッレ)  
栽培面積 18ヘクタール 生産本数 6万5000本 生産アイテム 10

## ～STORIA～

1000年代の幕開け、リグーリア海岸での戦いに召集された一人の高貴なイギリス人ナイト(騎士)が、海よりも内陸の穏やかな地を好み、このオルトレポーへ渡って来ました。太陽の光に満ち溢れ、ブドウ畑に覆われた、自然の生み出す素晴らしい丘陵の劇場に魅せられたその人、サー・ペルチヴァッレ(ペルチヴァッレ卿)はこの地に留り、その子孫へ愛情と情熱、誇り高き志を伝え残すのでした。そして...現在も彼らの子孫は愛情と情熱をもってブドウを育て、ワインを造っているのです。誇り高き志は、クオリティー向上精神というかたちの上で今も受け継がれています。

大都会ミラノ、その南部に位置するで神からの恩恵を受けているかの如くブドウの房を形作る地オルトレポー・パヴェーゼ。ここには週末になるとたくさんのミラナーゼ(ミラノ住民)が家族や友人たちと共に、大自然に囲まれたワインや食の宝庫の地へ安らぎと癒しを求めて足を運びます。ペルチヴァッレ社は小さな家族経営のワイナリーですが、高品質で美味しいワインを手掛けることから地元で大変評判の良い生産者、多くの人々が彼らの大変温かい人柄と美味しいワインを求めてこのワイナリーを訪れます。

近年、ミラノではBIO(オーガニック)食品やワインが注目をされ、ペルチヴァッレ社のワインはより注目を浴びています。しかしペルチヴァッレ社が自然派ワインに本格的に取り組むことになったのはそれ以前、現オーナーパオロ氏の故お母さまが闘病中の頃からでした。ワインを楽しむ人々が安心をして飲めるワイン、そしてファミリーが先祖代々受け継いできた所有地の土壌を健康な状態で守り抜き次世代へ受け継いでいくようにする為にも、パオロ氏は自然をリスペクトした栽培と醸造法を徹底して行い、ワインを愛する人々が安心して楽しめる環境を築いています。

ワインは全て**BIO(オーガニック)認定**を受けているだけでなく、**ビーガン(ベジタリアン)**の方でもお飲みいただけるように栽培・醸造過程において化学的・動物的な物をいっさい使用しておりません。

JFKワインズの拠点があるロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼにて15年以上家族付き合いを続け、弊社現地スタッフが日々のワインとしても長年愛飲し続けているペルチヴァッレ社のワイン、その全ラインナップは単一ブドウ品種で造られており、ブドウ品種毎の個性と持ち味を活かした味わいをお楽しみいただけます。



オーナーのパオロさん&マルタさんご夫婦



ペルチヴァッレのワイナリー



太陽に向かって伸びるブドウ



有機栽培ぶどう畑で放し飼いの鶏たち



ペルチヴァッレ家のBOYS



ペルチヴァッレのマスコット  
愛猫のマツキちゃん

## パルチヴァッレ社のスパマンテ4種

VITICULTURA BIO 



そして根強い人気の  
**ブラン・ド・ブラン**  
(シャルドネ 100%)。  
※コクのあるまろやかな  
舌触りが特徴的。

ビーガン対応  
**BIO (オーガニック)**  
スパマンテ

ピノ・ネーロ世界第3位生産地  
オルトレポーより歴史と実力を  
伴う3種の  
**ブラン・ド・ノワール**  
(ピノ・ネーロ100%)。

※2007年よりD.O.C.G に認定。  
ピノ・ネーロのスッキリとキレ  
のあるど越しとエレガンスな  
酸味が特徴的。

### ピノ・ネーロ・ブリュット

ピノ・ネーロ  
100%



ピノ・ネーロ  
らしいフルー  
ティーですっ  
かりとした酸  
味、しっかり  
とした骨格、  
ドライでキレ  
がありエレガ  
ンスな味わい。

商品名	ピノ・ネーロ・ブリュット		
商品コード	PER1	アルコール度数	12%
タイプ	スパマンテ (スパークリングワイン)	樹齢	14
分類	VSQ メソッド・クラッシコ (BIOLOGICO オーガニック認定)		
ブドウ品種	ピノ・ネーロ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	メソッド・クラッシコ (シャンパーニュ方式)。ソフトプレスで一番搾りのモスト (45%) のみを使用。栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。マロラティック醗酵も行わない。瓶内第二次発酵、18ヶ月間以上シュールリー熟成。残留糖分6g/ℓ		
サービス温度	5~6	サイズ	750ml

### ピノ・ネーロ・ロゼ

ピノ・ネーロ  
100%



淡いサーモン  
ピンク色が美  
しい。コクが  
あり、しっか  
りとした酸味  
ながらも細か  
い泡立ちでま  
ろやかな味わ  
い。

商品名	ピノ・ネーロ・ロゼ		
商品コード	PER2	アルコール度数	12.5%
タイプ	スパマンテ (スパークリングワイン)	樹齢	14
分類	VSQ メソッド・クラッシコ (BIOLOGICO オーガニック認定)		
ブドウ品種	ピノ・ネーロ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	メソッド・クラッシコ (シャンパーニュ方式)。低温でマセラシオン、温度管理のもと醗酵。栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。瓶内第二次発酵、24ヶ月間以上シュールリー熟成。		
サービス温度	5~6	サイズ	750ml

### ブラン・ド・ブラン

シャルドネ  
100%



しっか  
りとした  
コク、ト  
ーストや  
バナナ  
の程好い  
風味、  
ピロード  
のよう  
な口当  
たり、  
上質の  
味わい。

商品名	ブラン・ド・ブラン		
商品コード	PER3	アルコール度数	13%
タイプ	スパマンテ (スパークリングワイン)	樹齢	30
分類	VSQ メソッド・クラッシコ (BIOLOGICO オーガニック認定)		
ブドウ品種	シャルドネ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	メソッド・クラッシコ (シャンパーニュ方式)。バリック (新樽ではないもの) 内で醗酵。マロラティック醗酵を行う。栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。瓶内第二次発酵、24ヶ月間以上シュールリー熟成。残留糖分8g/ℓ		
サービス温度	5~6	サイズ	750ml

### ピノ・ネーロ・ドサージュゼロ

ピノ・ネーロ  
100%



追加の  
キュール  
を行わ  
ず仕上げ  
、大変  
ドライ。  
柑橘系  
、ミネ  
ラルを  
感じさ  
せる繊  
細で上  
質の味  
わい。

商品名	ピノ・ネーロ・ドサージュゼロ		
商品コード	PER5	アルコール度数	12.5%
タイプ	スパマンテ (スパークリングワイン)	樹齢	14
分類	VSQ メソッド・クラッシコ		
ブドウ品種	ピノ・ネーロ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	メソッド・クラッシコ (シャンパーニュ方式)。ソフトプレスで一番搾りのモスト (45%) のみを使用。栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。マロラティック醗酵も行わない。瓶内第二次発酵、24ヶ月間以上シュールリー熟成。残留糖分3g/ℓ以下		
サービス温度	5~6	サイズ	750ml

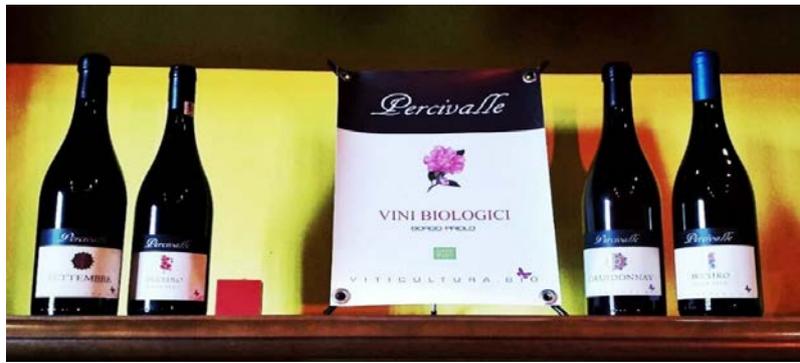
## ペルチヴァッレ社の白赤ワイン3種

ごまかしの一切きかない  
単一品種の持ち味を追究  
したスティルワイン  
3種類

シャルドネ (白)

ピノ・ネーロ (赤)

メルロー (赤)



ビーガン対応  
BIO (オーガニック)  
スティルワイン

### シャルドネ 2017

シャルドネ  
100%

シャルドネの  
持ち味たっぷり  
バナナや熟  
れたリンゴの  
香りがアロマ  
ティック、フ  
レッシュなが  
らもコクのある  
口当たり。



商品名	シャルドネ		
商品コード	PER6	アルコール度数	15%
タイプ	白ワイン	樹齢	30
分類	I.G.T		
ブドウ品種	シャルドネ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもと白ワインへ醸造、化学的・動物的な物は一切使用しない。3ヶ月間のステンタンク熟成、ボトリング後最低2か月間瓶内熟成。		
サービス温度		サイズ	750ml

### メルロー「セツテンブレ」 2017

メルロー  
100%

メルローの豊  
潤で濃厚な  
チェリーの香  
り、程好い酸  
味と渋みのバ  
ランスが良く、  
マッシュルー  
ム、蜂蜜のほ  
のかな風味。



商品名	メルロー「セツテンブレ」		
商品コード	PER7	アルコール度数	13.5%
タイプ	赤ワイン	樹齢	20
分類	I.G.T		
ブドウ品種	メルロー 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもと8日間のマセラシオンと発酵、発酵は天然酵母でのみ、化学的・動物的な物は一切使用しない。3ヶ月間のステンタンク熟成、ボトリング後最低2ヶ月間瓶内熟成。		
サービス温度		サイズ	750ml

### ピノ・ネーロ「プリオ・レーロ」 2015

ピノ・ネーロ  
100%

ピノ・ネーロ  
独特のベリー  
やブラック  
チェリーの香  
り、フルー  
ティー、フ  
レッシュなが  
らも力強い味  
わい。



商品名	ピノ・ネーロ「プリオ・レーロ」		
商品コード	PER8	アルコール度数	14.5%
タイプ	赤ワイン	樹齢	20
分類	I.G.T		
ブドウ品種	ピノ・ネーロ 100%		
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもと10日間のマセラシオンと発酵、化学的・動物的な物は一切使用しない。6ヶ月間のステンタンク熟成、ボトリング後最低6ヶ月間瓶内熟成。		
サービス温度		サイズ	750ml



← JFKワインズでは「FIVI : ヴィニャイオーリ・インディペンデンティ」グループの活動を追っていきます。  
<http://www.fivi.it/>  
(2008年7月17日創立、現在850生産者が加盟。自身のブドウ畑で栽培したブドウのみをボトリングし、自身の名において責任を持ってワインを生産。醸造過程で余計な手を加えず、健康なブドウからのみ良質なワインを手掛けています。)

FRATELLI  
AGNES

フラテッリ アニェス

ボナルダ・ピニョーロの  
伝道師



# FRATELLI AGNES

## フラテッリ アニエス

～ ボナルダ・ピニョーロの伝道師 ～



アドレス Via Campo del Monte 1, 27040 ROVESCALA (PV) ホームページ [www.fratelliagnes.it](http://www.fratelliagnes.it)

創業 少なくとも6世代は続く伝統的一家

オーナー Sergio Agnes (セルジオ・アニエス) & Cristiano Agnes (クリスティアーノ・アニエス)

エノログ Cristiano Agnes (クリスティアーノ・アニエス) & Stefano Testa (ステファノ・テスタ)

栽培面積 18ヘクタール 生産本数 8万本 生産アイテム 12

### ～STORIA～

オルトレポー・パヴェーゼに住み、この地域のワインに深く関わりだすと同時に、地元生産者達の間から“ボナルダ造りのエキスパート”と大変評判の高い生産者の噂を耳にするようになりました。それがこのアニエス兄弟です。オルトレポー・パヴェーゼの東部 ロヴェスカラという“素晴らしいボナルダが生まれる地”と言い伝えられる町において、代々フラテッリ（兄弟）でボナルダの生産に力を注ぎ、大変エレガンスなボナルダのワインを生み出している生産者です。

#### ・・・ボナルダとは？・・・

オルトレポーを代表する赤ワインの一つボナルダ（クロアティーナ種より造られます。クロアティーナ種のこと自体もまたボナルダと古くより呼ばれています。）は、従来土着的な要素が大きく、色は濃い赤紫色、フローラルな独特の香りと、強いタンニンを持つ大変個性が強いワインです。地元オルトレポーの人々やミラネーゼ（ミラノ市民）の間では微発泡タイプのものも好まれ、テーブルワインとして日々の食卓で種々の料理と合わせて愛されてきています。

クロアティーナ種のブドウは、一般的に房が大変大きく、一つの房で重さが1～2kgほどもあります。完熟したものは触れると手に色が付くほど濃い紫の皮に包まれ、そのまま粒を味わっても分かるほど高い糖度と、しっかりとしたタンニンが特徴的です。ところがこのクロアティーナ種には、数百種ものクローンがあるのです。

#### ・・・アニエス兄弟のボナルダとは？・・・

アニエス兄弟の畑では、2種のクローンのボナルダが栽培されています。そしてその一つに、“ピニョーロ”と呼ばれるロヴェスカラにのみ古来より存在する特別なクローンがあるのです。（以下、**ボナルダ・ピニョーロ**と呼びます。）

ボナルダ・ピニョーロの実の粒は小さく不揃いで、皮が硬く、凝縮して引き締まった小さな房が特徴的です。

松かさ（まつぼっくり：イタリア語ではピーニャと言います。）に似た形からピニョーロとの名前が付けました。

タンニンは、しっかりあるのにエレガンスで、特にブドウがしっかり熟していれば種までも熟し、タンニンがよりしっかりする為に長持ちするワインが生まれるそうです。

アニエス兄弟はこのボナルダ・ピニョーロを先祖代々大切に受け継ぎ、大切に育てています。（樹齢100年の樹も現存しています。）

ミラノの図書館に残る古い文献に「1192年ロヴェスカラの最高のワイン(ボナルダ・ピニョーロ)をロンバルディアの3領主へ献上していた。」と記述が残るほど、大変古くよりその高品質なワイン作りが認められていました。

しかし、アニエス兄弟の手掛けるボナルダの素晴らしさは、その特別なクローンからのみもたらされるのではない事が、彼らの元を訪れると分かります。より高品質のワインを造りだす事に情熱をかけるこの兄弟は、お互いの性格と特技を活かした役割分担で協力し合い、畑での栽培から最終的にワインが出荷するまで細心の注意で大事にワインを育て扱います。収穫は、同じ畑の中でも数回に分けて行われ、一つ一つ房の完熟状態を見ながら第1回目の収穫ではより質の高い房のみセレクトします。

そしてカンティーナが、ワインに圧力やストレスを感じさせないように（重力に逆らわずに）地上から地下3階へ向け醸造し熟成庫へ送られていく仕組みになっており、発酵は全て天然酵母でのみじっくりと時間と手間をかけて行われる事からもわかるほど、高品質なワイン造りを徹底するために独自のこだわりを持ち、その為に努力を惜しまない大変誠実な性格のアニエス兄弟です。

(※インOLTRE (InOLTRE) グループのメンバーです。小さな生産者でも力を合わせて親から受け継いだ土地、伝統を守り、品質向上やオルトレポーの発展の為に活動しています。)



←ボナルダ・ピニョーロの房

Grappolo di Bonarda "Pignolo", spargoli, rivestiti e serrati, da cui si ottiene vino destinato all'invecchiamento.



←アニエス兄弟



←樹齢百年のボナルダ・ピニョーロ

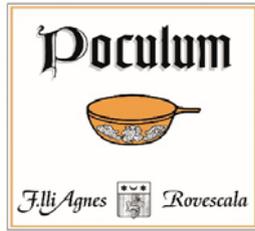
## ボナルダ「クレスタ・デル・ギッフィ 2017」



オルトレポーでは多くの生産者が微発泡タイプのボナルダを手掛けておりますが、それぞれに持ち味や独特の味わいがありその個性を楽しむことが出来ます。このアニエス兄弟の手掛ける微発泡タイプのボナルダは、際立ったエレガンスさが特徴でボナルダ・ピニョーロ種の素晴らしさを感じさせてくれます。ブドウは、完全に熟すのを待ち、やや遅摘みにて収穫が行われています。

商品名	クレスタ・デル・ギッフィ		
商品コード	AG1		
タイプ	赤ワイン（微発泡）	アルコール度数	13.50%
分類	D.O.C.	平均樹齢	50年
ブドウ品種	ボナルダ・ピニョーロ100%	斜面向き	西
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもとステンタンク及びグラスファイバーつきセメントタンクにて醗酵		
色	濃いルビーレッド色、グラスに注ぐ際、とても美しい泡立ちが一瞬グラスに広がる		
香り	フローラルな独特な香り		
味わい	フレッシュながらもしっかりとしたタンニンと、まろやかな舌触りとエレガンスさが特徴的		
お勧め料理	サラミ、アニョロッティ、ミラノ風カツレツなど肉料理全般、味わいのあるチーズ、母のマCHEDONIA		
サービス温度	16℃	サイズ	750ml

## ボナルダ「ポクルム 2011」



ポクルムはラテン語で「タストヴァン（鑑定杯）」を意味します。ラベルにも描かれているようなアンティークなタストヴァンにふさわしい伝統を残すワインであるようにという想いから名付けられました。アネス兄弟の所有する全ての畑の中から、第1回目の収穫でセレクトされた最良のボナルダ・ピニョーロの房のみから造られます。丹念な醸造過程、更にバリック内熟成を経て、大変洗練された味わいを生み出しています。

商品名	ポクルム		
商品コード	AG2		
タイプ	赤ワイン	アルコール度数	15.00%
分類	I.G.T.	平均樹齢	80年
ブドウ品種	ボナルダ・ピニョーロ100%	斜面向き	西
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもとステンタンク及びグラスファイバーつきセメントタンクにて醗酵。フランス アリエール産とトロンセ産のバリックにて約18ヶ月熟成		
色	ガーネット色を帯びた濃いルビーレッド		
香り	熟した赤い果実の香り、バニラやスパイスの心地よい調べ		
味わい	バニラ、スパイスやトーストを感じさせるしっかりとした骨格のあるフルボディ、抜栓後時間の経過と共にまろやかさを帯びていく		
お勧め料理	肉料理、カモやガチョウのオープン焼き、香草を使ったメインディッシュ		
サービス温度	16℃	サイズ	750ml

## ボナルダ「ミッレーニウム 2011」



良い収穫年にのみたった一つの大樽からのみ生産される特別なワインです。カンティーナの横に広がる「ミッレーニウム（何千年も続くという意味）」と名付けられた大変樹齢の古い樹を含むクリュー畑において、第1回目の収穫で最良のボナルダ・ピニョーロの房のみがセレクトされ造られます。ボナルダ・ピニョーロの持ち味・長所を本来あるべき姿で活かせるように、このカンティーナに代々伝わる伝統的なマニュアルに従って造られる特別なワインです。色は濃く、香りは持続的でフルーツからスパイスまで連想させます。たった一つの大樽で2,000本のみ生産される希少なワイン。大変まろやかな味わいで多くの人々を魅了することでしょう。

商品名	ミッレーニウム		
商品コード	AG3		
タイプ	赤ワイン	アルコール度数	15.00%
分類	D.O.C.	平均樹齢	80~100年
ブドウ品種	ボナルダ・ピニョーロ100%	斜面向き	西
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもとステンタンク及びグラスファイバーつきセメントタンクにて醗酵。フランス産オークの大樽（1500ℓ・新しくないもの）にて、約3ヶ月熟成（樽の香りをつける為で無く、まろやかさを引き出す為）。ボトリング後もバランスをとる為、カンティーナ内で2~3年間熟成。		
色	ガーネット色を帯びた濃いルビーレッド		
香り	クローイチゴの実、野菜、ほんのりとバニラやスパイスの香り		
味わい	柔らかいタンニンを感じさせるドライな味わいながらフルボディ、抜栓後時間の経過と共により温かみとまろやかさを帯びていく		
お勧め料理	肉ベースの料理、幅広いメインディッシュ		
サービス温度	16℃	サイズ	750ml

## ボナルダ「ロゲット 2015」



大自然の恵みと栽培家の知恵が生み出すコクのある甘口の微発泡タイプ赤ワイン。収穫の3週間前にピンツァトゥーラ（穂軸をつまむ）という大変珍しい特別な作業をブドウの房一つ一つに丁寧に手作業で行います。これにより樹液の流れを止め、粒の皮を厚くし糖度を上げることができます。これはボナルダという品種が遅い時期に完熟する性質の為、雨の多い時期に差し掛かかってしまうことから、カビ病を防ぎ健康にブドウを熟させる昔ながらの栽培家の知恵により生み出されました。パッシート（日陰干し）ワインよりもしっかりと酸味をもつことができます。良い年にのみたった1,500本生産されるこだわりのワインです。

商品名	ロゲット		
商品コード	AG4		
タイプ	赤ワイン	アルコール度数	14.50%
分類	VINO ROSSO	平均樹齢	40-80年
ブドウ品種	ボナルダ・ピニョーロ100%	斜面向き	西
ヴィンヤード	ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ		
醸造・熟成	温度管理のもとステンタンク及びグラスファイバーつきセメントタンクにて醗酵。		
色	濃いルビーレッド色、グラスに注ぐ際、とても美しい泡立ちが一瞬グラスに広がる		
香り	フレッシュながらも赤い実の果実の濃厚な香り、土壌の独特の香りが個性的なアロマを生み出している		
味わい	甘口ながらもしっかりとしたタンニンも感じさせるコクのある味わい、やわらかい微発泡の調和がとれている		
お勧め料理	そのまま楽しんでいただくか、またはデザートやチョコレートと共に		
サービス温度	16℃	サイズ	750ml



地福 芳子 Yoshiko Jifuku

HP: <http://www.jfk-yns.co.jp/>

(日本)

〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-1-12-1202

TEL: 03-6310-0190 FAX: 050-3153-7397

E-mail: [info@jfk-yns.co.jp](mailto:info@jfk-yns.co.jp)

(Italy)

Via del Rile 10,

27045 Casteggio (PV) ITALIA

Tel&Fax: (+39) 0383-804719

Mobile: (+39) 335-8143279