



<https://www.wine-kishimoto.com/>

株式会社 岸本

〒542-0081 大阪市中央区南船場2-6-3,5F Tel:06-4705-4321 Fax:06-4705-4323
E-mail: info@wine-kishimoto.com



スパークリング

	<p>1</p> <p>商品 生産者 産地&格付け 品種&度数&タイプ コメント</p>	<p>糖と酵母を添加せず瓶内二次醱酵、ノンフィルターのリザンテ。 O V</p> <p>kii527 ファドーラ テヌータ・チヴラネッタ プロセッコ フリザンテ コル・フォンド (白・微発泡)</p> <p>ファドーラ</p> <p>イタリア ヴェネト州 【DOC プロセッコ】</p> <p>グレラ100% (Alc. 11%) スパークリング 辛口</p> <p>コメント 淡い麦わら色。底部にうっすらとオリが見える。青りんご、白桃、柑橘の香り。口当たりがやわらかくエレガントでフルーティな味わい。「カレント」と呼ばれる石灰を多く含む粘土質土壌(ドロミテ由来の豊かなミネラルを多く含む堆石土)の単一畑。タンクで一次醱酵を終えたワインを、同じ畑のグレラ果汁と共に瓶に入れ酵母を添加せず瓶内二次醱酵。澱引きをしないため底部にうっすらとオリが見える。クラウンキャップ。</p> <p>参考小売価格(税抜) ¥1,980 (税込 ¥2,139)</p>
	<p>2</p> <p>商品 生産者 産地&格付け 品種&度数&タイプ コメント</p>	<p>エレガント。シャンパンと間違われるクオリティ。 O</p> <p>kie156 ボレット カヴァ プリュット ナトゥーレ クラシック (白・発泡)</p> <p>ボレット</p> <p>スペイン カタルーニャ地方 【DO カヴァ】</p> <p>チャレロ、マカベオ、パレリャーダ (Alc. 11.5%) スパークリング 辛口</p> <p>コメント シャンパンと間違われるクオリティの高さ。ゴールド色。柑橘系レモンライムのような香り。泡は細かい。残糖わずか2g/Lの極辛口ながら、フルーティな旨みをしっかり感じる。瓶内二次醱酵後、12カ月熟成。</p> <p>参考小売価格(税抜) ¥2,222 (税込 ¥2,400)</p>
	<p>3</p> <p>商品 生産者 産地&格付け 品種&度数&タイプ コメント</p>	<p>エレガント！リスボアのメード・クラシコ O</p> <p>kip192 ヴィーニャ・ダ・マリャーダ エस्पマンテ プリュット スーパー・リゼルヴァ ブランコ (白・発泡) 2012</p> <p>キンタ・ド・モンタルト</p> <p>ポルトガル リスボア地方 【ヴィーニョ・レジョナル・リスボア】</p> <p>フェルナンピレス、アrint (Alc. 12.5%) スパークリング 辛口</p> <p>コメント 粘土質と白亜質の土壌。一次発酵は、半分はステンレスタンクで、残り半分はフレンチオーク樽で行う。二次発酵はメード・クラシコ、ルミアージュは人手にて行う。淡い麦わら色。エレガントで複雑なアロマ。フレッシュでバランスのとれた味わい。樽の風味はあまり感じない。</p> <p>参考小売価格(税抜) ¥2,430 (税込 ¥2,625)</p>
	<p>4</p> <p>商品 生産者 産地&格付け 品種&度数&タイプ コメント</p>	<p>メードクラシコ。イキイキ、ドライなस्पマンテ。 C</p> <p>kii243 プラテッロ プリュット (白・発泡)</p> <p>プラテッロ</p> <p>イタリア ロンバルディア州</p> <p>シャルドネ100% (Alc. 12.5%) スパークリング 辛口</p> <p>コメント 白い花の香り。バランスの良く取れた、イキイキ、ドライなस्पマンテ。5気圧。肉類、魚介類他、あらゆる食事に合わせることが出来る。アペリティブとして、また鮭やその他の和食料理にもぴったり。ステンレスタンクで一次醱酵→4ヶ月熟成→瓶内二次発酵→瓶内24カ月の熟成→スポッカトゥーラ→さらに6ヶ月以上瓶内熟成。</p> <p>参考小売価格(税抜) ¥3,055 (税込 ¥3,300)</p>
	<p>5</p> <p>商品 生産者 産地&格付け 品種&度数&タイプ コメント</p>	<p>イタリアサッカー界の大物が造る、ガルガネーガ自然醱酵のペットナット C S</p> <p>kii610 ネヴィオ・スカラ ガルガンテ (白・微発泡) 2017</p> <p>ネヴィオ・スカラ</p> <p>イタリア ヴェネト州 【IGT ヴェネト】</p> <p>ガルガネーガ100% (Alc. 10.5%) スパークリング 辛口</p> <p>コメント 3.4haの畑。8月に手摘み収穫。ソフトプレス(0.6bar)。自然醱酵。ろ過・清澄はせず5カ月間コンクリートタンクに置いた後、2月に、ガルガネーガ果汁を加えて瓶詰し、瓶内二次醱酵。色はやや玉ねぎの皮の色寄りの黄色、香りは爽やかさの中に酵母が持つ複雑さを感じる。心地よい酸味とガルガネーガの美味しさが食欲をそそる亜硫酸無添加ノンフィルター微発泡ワイン。クラウンキャップ。【炭酸ガス圧:2.2bar】</p> <p>参考小売価格(税抜) ¥3,263 (税込 ¥3,525)</p>



6

商品 kip307 ファウヌス ペット・ナット (白・発泡) 2016
 生産者 アフロス・ワイン
 産地&格付け ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方
 品種&度数&タイプ ローレイロ100% (Alc. 12%) スパークリング 辛口
 コメント

ローレイロの繊細な柑橘類の花の香り、細かい泡。柑橘類の味とかなかな甘み。20haの畑。収穫量わずか4000L/ha。皮ごと浸漬し、ホーロータンクで自然清澄、自然発酵途中で瓶に入れ発酵が続く。その後5か月後にデゴルジュマン。酵母と糖を添加せずに造る自然なペットナット。生産量わずか7666本。ラベルのイラストは、電力をなるべく使わずにこのワインが造られたことを表している。ワイン名はギリシャ神話の農作物を保護するファウヌス神から。

参考小売価格(税抜) ¥3,888 (税込 ¥4,200)

B



7

商品 kii216 フオリチェロ ロレンツォ・プリモ ロゼ スプマンテ ブリュット センツァ・ソルフィティ(ロゼ・発泡) 2017
 生産者 フオリチェロ
 産地&格付け イタリア エミリア・ロマーニャ州 【DOCランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ】
 品種&度数&タイプ ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ100% (Alc. 11.5%) スパークリング ライトボディ
 コメント

あわいザクロ色。新鮮で生き生きとしたフルーティなフレーバー。味わいはドライ。多くの食材の引き立て役に。9月下旬から10月上旬にかけて手摘み収穫。瓶内二次発酵。酸化防止剤無添加。ロレンツォは2016年に生まれた生産者夫妻の孫の名前。(贈り物に最適な美しい赤色の1本入りカートンあり)

参考小売価格(税抜) ¥3,611 (税込 ¥3,900)

B S



8

商品 kii227 フオリチェロ ランブルスコ エミリア フリザンテノン・フィルター (赤・微発泡)
 生産者 フオリチェロ
 産地&格付け イタリア エミリア・ロマーニャ州 【IGT ランブルスコ エミリア】
 品種&度数&タイプ ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100% (Alc. 11.0%) スパークリング ミディアムボディ
 コメント

モデナの伝統的なスパークリング赤ワインのノンフィルター。紫がかかったルビーレッドの細かい泡が目を楽しませる。フルーティな味わいの中にバランスのとれた酸味とほのかな苦味が加わった、非常にしっかりとした骨格のフリザンテ。発酵途中のワインを瓶詰、密閉し瓶内発酵を行うフェルメンタツィオーネ・アンセストラーレ。ガス圧2.5。

参考小売価格(税抜) ¥1,805 (税込 ¥1,950)

B



9

商品 kii526 フィドーラ テヌータ・チヴラネッタ モスカート スプマンテドミ・セック (白・発泡)
 生産者 フィドーラ
 産地&格付け イタリア ヴェネト州
 品種&度数&タイプ モスカート・ジャッロ100% (Alc. 10%) スパークリング やや甘口
 コメント

淡い麦わら色。オレンジの白い花のアロマティックな香り。ミネラルと酸をしっかりと感じる、やや甘口のさわやかなスプマンテ。デザートとして飲むだけでなく、脂ののったサーモンや白身の肉などに合わせて食中にも。ブドウは早摘み。新鮮さを大切に考え、冷凍保存しておいたモストを二次発酵時に加える。

参考小売価格(税抜) ¥1,944 (税込 ¥2,100)

O V

イタリア



10

商品 kii631 ストゥルム リポッラ・ジャツラ (白) 2017
 生産者 ストゥルム
 産地&格付け イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 【DOP コッリオ】
 品種&度数&タイプ リポッラ・ジャツラ100% (Alc. 12.0%) 白 辛口
 コメント

黄金色に輝く濃い黄色。熟したアプリコットとりんごのフレッシュな香り。さわやかでエレガントな味わい。土壌を感じるミネラルと塩味の複雑な余韻。和食、すし、前菜に。標高250mにある0.3haの畑は、石灰と粘土の堆積層。樹齢30年以上。9月中旬に手摘み収穫、温度を一気に5°Cまで下げ、極力酸素と触れさせないように一週間スキンコンタクトし自然発酵。ステンレスとノ500Lに7:3で分け、時々バトナーージュしながら6か月シュールリー。

参考小売価格(税抜) ¥4,650 (税込 ¥5,022)

O



11

商品 kii630 ストゥルム フリウラーノ (白) 2017
 生産者 ストゥルム
 産地&格付け イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 【DOP コッリオ】
 品種&度数&タイプ フリウラーノ100% (Alc. 13.0%) 白 辛口
 コメント

淡い緑色に輝く麦わら色。火打石、ロースターモンドの香り。熟した洋梨、アカシアの花の風味を感じる複雑でエレガントな味わい。上品なミネラルと塩味を感じる。前菜、生ハム、チーズに。標高250mにある0.6haの畑は、石灰と粘土の堆積層。樹齢30年以上。9月中旬に手摘み収穫後は、温度を一気に5°Cまで下げ、極力酸素と触れさせないように一週間スキンコンタクトし自然発酵。ステンレスとノ500Lに7:3で分け、時々バトナーージュしながら6か月シュールリー。STURMIは嵐の意。

参考小売価格(税抜) ¥4,650 (税込 ¥5,022)

O



12

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

アーモンドのようなアロマティックな風味が印象的。
kii117 レ・カルリーネ リゾン クラシコ (白) 2017
レ・カルリーネ
イタリア ヴェネト州 【DOCG リゾン】
リゾン100% (Alc. 13%) 白 辛口

透明感のある麦わら色。アーモンドの香り。やわらかながらしっかりした深い味わい。上品で長い余韻が楽しめる。リゾンは「フリウラーノ」や「タイ」とも呼ばれる品種。果皮も漬け込み、パンチングダウン方式で醗酵。ステンレスタンクで熟成。

参考小売価格(税抜) ¥2,708 (税込 ¥2,925)

O V



13

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

イタリアサッカー界の巨物が造る、自然醗酵のガルガネーガ。
kii611 ネヴィオ・スカラ デイレット (白) 2017
ネヴィオ・スカラ
イタリア ヴェネト州 【IGT ヴェネト】
ガルガネーガ100% (Alc. 12%) 白 辛口

3000年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとのロツツォ・アスティアーノの3.4haの畑。9月中旬に手摘み収穫。ソフトプレス(0.6bar)。自然醗酵。ろ過・清澄はせずコンクリートタンクに8ヶ月置いた後、5月に瓶詰。色はやや褐色を帯びた麦わら色。香りは爽やかさを感じる落ち着いたフルーティーでフローラルな香り。ドライで心地よい酸味のナチュラルワイン。SO2極少。スクリュウキャップ。デイレットとは「楽しみ」の意。

参考小売価格(税抜) ¥3,541 (税込 ¥3,825)

C



14

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

イタリアサッカー界の巨物が造るオレンジワイン。
kii612 ネヴィオ・スカラ コンターム (白) 2016
ネヴィオ・スカラ
イタリア ヴェネト州 【IGT ヴェネト】
ガルガネーガ100% (Alc. 12%) 白 辛口

3000年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとのロツツォ・アスティアーノの3.4haの畑。9月下旬に手摘み収穫。スチールタンクで自然醗酵し13日間のスキンコンタクト。コンクリートタンクで18ヶ月熟成。色はオレンジがかった琥珀色。アプリコットとトロピカルフルーツを感じる香り。複雑で落ち着いたバランスのとれた味わい。SO2極々少。スクリュウキャップ。コンタームはヴェネトの方言で「教えて」の意。

参考小売価格(税抜) ¥4,652 (税込 ¥5,025)

C



15

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

オレンジの花の香り。フレッシュで複雑優美。自然醗酵。
kii550 スピノラ ガヴィ (白) 2017
カステーロ・ディ・タッサローロ
イタリア ピエモンテ州 【DOCG ガヴィ】
コルテーゼ100% (Alc. 13.0%) 白 辛口

ピエモンテ州を代表する白ぶどう種、コルテーゼから造られる優美で複雑な白ワイン。緑がかったストロイエロー、オレンジの花やカモミールの香り、フレッシュでエレガント、骨格がありしっかりとしたドライでバランスのとれたワイン。海拔300メートルの泥灰質土と泥土質粘土の土壌。丁寧に手摘み収穫し、自然醗酵。

参考小売価格(税抜) ¥2,280 (税込 ¥2,463)

B V



16

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

フレッシュな青りんごの繊細な酸味。自然醗酵のアルネイス。
kii580 リヴェッティ ランゲ アルネイス オーレリア (白) 2017
マッシモ リヴェッティ
イタリア ピエモンテ州 【DOC ランゲ】
アルネイス100% (Alc. 13%) 白 辛口

淡いイエロー。フレッシュな青りんごの風味。繊細な酸味。少しヨード感を含んだミネラルの余韻が長い。しっかりとした骨格を感じる。ネイヴェのMango、標高500m南東向き、石灰質1.5haの畑。平均樹齢10年。ステンレスタンクで自然醗酵15日間、ステンレスタンクで4ヶ月熟成。オーレリアは亡き祖母の名。

参考小売価格(税抜) ¥2,708 (税込 ¥2,925)

O



17

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

自然醗酵。シュールリー。熟したリンゴのようなおだやかな味わい。
kii653 フィオーレ シュガルツェッラ パッセリーナ (白) 2017
フィオーレ・ポデーレ・サン・ピアジオ
イタリア アブルツォ州 【IGT コッリ・アブルティーニ】
パッセリーナ100% (Alc. 12.5%) 白 辛口

淡い麦わら色。焼きリンゴ、シロップ漬けの桃の香り。強い酸味。自然を強く感じるおだやかな味わい。魚介、野菜、フリットミストに。口中の脂を流してくれる。丁寧に厳選された手摘みのブドウを、古い木製の機械でゆっくりとやさしく圧搾。温度管理のもと浸漬なしで自然醗酵。パトナージュされ、シュール・リーでゆっくり熟成。

参考小売価格(税抜) ¥2,730 (税込 ¥2,949)

O



18

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

自然醗酵。シュールリー。心地よい酸味のペコリーノ。
kii652 フィオーレ ミグランテ ペコリーノ(白) 2017
フィオーレ・ポデーレ・サン・ピアジオ
イタリア アブルツォ州 【IGT コッリ・アブルティーニ】
ペコリーノ100% (Alc. 14%) 白 辛口

琥珀色がかった麦わら色。シナモン、リンゴ、わずかにジャスミンの香り。心地よい酸味。フレッシュ。自然に包まれるような穏やかさを感じる豊かな味わい。丁寧に厳選された手摘みのブドウを、古い木製の機械でゆっくりとやさしく圧搾。温度管理のもと浸漬なしで自然醗酵。パトナージュされ、シュール・リーでゆっくり熟成。

参考小売価格(税抜) ¥3,090 (税込 ¥3,338)

O



19

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

オレンジワイン。アンフォラでのしめじみとした熟成感。

kii651 フィオーレ ルチンニョロ アンフォラ(白) 2017

フィオーレ・ポデーレ・サン・ピアジオ

イタリア アブルツォ州

トレツビアーノ70%、マルヴァジア30% (Alc. 13.4%) 白 辛口

オレンジ色がかった琥珀色。ドライフラワー、アーモンドの苦みとグレープフルーツ、最後にバルサミコの香り。ドライアプリコットの風味。オリーブ油と粗塩も感じられる。心地よいタンニン。アンフォラでのしめじみとした熟成感。熟成チーズ、白身の肉や、ボルチーニ茸、かぼちゃ、アーモンド、秋のスープに。9月に手摘みで収穫し丁寧に厳選されたブドウを、アンフォラで3か月間皮ごと浸漬。

参考小売価格(税抜) ¥3,630 (税込 ¥3,921)

O S



20

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

クリーンでフレッシュな海のテロワール。黄色い果実の香り高い。

kii143 アンティカ・エトリア ファランギーナ (白) 2017

アンティカ・エトリア

イタリア プーリア州 【IGT プーリア】

ファランギーナ100% (Alc. 13%) 白 辛口

20°Cで18時間マセレート。その後ステンレスタンクで発酵。輝く黄色い麦わら色。パイナップルやバナナのような黄色い果実の香りが、弾けるようにクリーンでフレッシュ。レモン、はちみつ、花のような風味。複雑な塩味のようなミネラルを感じる。エチケットに描かれたヒトデが、海に近いテロワールを表している。

参考小売価格(税抜) ¥2,500 (税込 ¥2,700)

O



21

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

桃や柑橘のやわらかな風味。

kii147 アンティカ・エトリア フィアーノ (白) 2015

アンティカ・エトリア

イタリア プーリア州 【IGT プーリア】

フィアーノ100% (Alc. 12.5%) 白 辛口

輝く黄色い麦わら色。桃の香り。柑橘類やオレンジピールのやわらかい味わい。貝がらがエチケットに描かれ、海に近いテロワールを表している。2015は初ヴィンテージ。

参考小売価格(税抜) ¥2,500 (税込 ¥2,700)

O



22

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

自然醗酵のフィアーノは、新鮮なグレープフルーツの風味。

kii360 バアル ビアンコ・ディ・バアル (白) 2017

カーサ・ディ・バアル

イタリアカンパーニア州 【IGT コッリ・ディ・サレルノ】

フィアーノ、モスカート、ファランギーナ (Alc. 12%) 白 辛口

グレープフルーツなどの柑橘、桃、ローリエ、セージ、オレガノなどのハーブ類、ややアカシア蜂蜜の風味。ほどよくやや強めの酸。複雑な心地良い余韻が長い。アペリティブ、シーフード、セミソフトチーズ、野菜スープに。サレルノから15kmほど内陸のモンテコルヴィーノ・ロヴェッタの標高150m、粘土石灰質の畑。9/10月末に手摘み収穫後、皮ごと3日間浸漬し自然醗酵。3か月シュールリー。2月にビン詰め。

参考小売価格(税抜) ¥2,750 (税込 ¥2,970)

O



23

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

夜に手摘み収穫で大切に造られたワイン

kii279 ディ・ジョヴァンナ グリッロ バイ ナイト (白) 2016

ディ・ジョヴァンナ

イタリアシチリア州 【IGP シチリア】

グリッロ100% (Alc. 13.5%) 白 辛口

完熟したルビーグレープフルーツの香り。パイナップルのようなコクのあるジューシーな味わい。酸味の中にアーモンドを含んだ、リッチで爽やかな後口。標高350-400mの石灰質土壌からの豊富なミネラルが感じられる。グリーンハーベストにより収穫量を抑制し、濃厚で力強いワイン。夜に手摘み収穫。6か月間シュールリー。

参考小売価格(税抜) ¥2,291 (税込 ¥2,475)

O



24

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

火山島のミネラル。自然醗母。

kii483 カステラーロ ビアンコ ポルティチェッロ (白) 2017

テヌータ・ディ・カステラーロ

イタリアシチリア州 【IGT シチリア】

カッリカンテ60%、モスカート・ビアンコ40% (Alc. 12%) 白 辛口

うっすら緑色に反射するレモンイエロー。リンゴのようにフルーティ、かすかにヨモギなど草花の香り。フレッシュなきれいな酸。ミネラルとフルーティの余韻。地中海気候の温暖なエオリア諸島のリバリ島の島ワイン。畑は標高350m、肥沃な火山性砂質土壌。アルベレッロ。手摘み。压榨後16°C静置で自然発酵。カリッカンテは3000L樽内で攪拌され3か月かけて自然発酵。静置デキャンタを繰り返して清澄。

参考小売価格(税抜) ¥3,055 (税込 ¥3,300)

O



25

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

自然醗酵。繊細なフルーティな風味。

kii654 フィオーレ チッリ チェラスオーロ・ダブルツォ (ロゼ) 2017

フィオーレ・ポデーレ・サン・ピアジオ

イタリアアブルツォ州 【DOC チェラスオーロ・ダブルツォ】

モンテプルチアーノ100% (Alc. 13%) ロゼ 辛口

印象的なチェリーレッド。心地よく繊細なフルーティな風味。わずかにアーモンドの後味。ドライでソフト。バランス良い。さっぱりしたソースと白身の肉、青い魚と塩タラなどに。丁寧に厳選された手摘みのブドウを、古い木製の機械でゆっくりとやさしく压榨。温度管理のもと浸漬なしで30日間の自然醗酵。

参考小売価格(税抜) ¥2,730 (税込 ¥2,949)

O

(株)岸本

O

オーガニック認定

C

コンバージョン

B

ビオディナミ認定

BP

ビオディナミ製法

R

減農薬

S

SO2フリー

V

ヴィーガン



26

商品	kii275 ディ・ジョヴァンナ ジェルビーノ ロサート・ディ・ネロ・ダヴォラ (ロゼ) 2017	O
生産者	ディ・ジョヴァンナ	
産地&格付け	イタリア シチリア州 【IGP シチリア】	
品種&度数&タイプ	ネロ・ダヴォラ100% (Alc. 13.5%) ロゼ 辛口	
コメント	ソフトで果汁に富む黒ブドウ ネロ・ダヴォラから造るなめらかなロゼ。標高800mの石灰岩と粘土の土壌。手摘みをし、皮と共に12時間の浸漬後、ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月間発酵。あざやかな赤紫色。柑橘類とミネラル感が口の中にまろやかに広がり、さわやかに非常に飲みやすい。	
参考小売価格(税抜)	¥1,805 (税込¥1,950)	



27

商品	kii248 プラテッロ トラツツォ (赤) 2013	C
生産者	プラテッロ	
産地&格付け	イタリア ロンバルディア州 【DOC ヴァルテネージ】	
品種&度数&タイプ	グロッペロ50%、マルゼミーノ50% (Alc. 13%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	鮮やかなルビーレッド。野イチゴの甘い香り、のちにチェリーの香り。完熟する前のプラム、チェリー、ラズベリーなどのフルーツの味に包まれ、程よい酸がさわやかに広がる。ジャムのような甘い余韻。イタリアーの高さ(115m)を誇るトラツツォ鐘楼(ロンバルディア州)の名を冠する。	
参考小売価格(税抜)	¥2,138 (税込¥2,310)	



28

商品	kii520 フィドーラ モンテ・タボル ヴァルポリチェッラ (赤) 2014	O BP
生産者	フィドーラ	
産地&格付け	イタリア ヴェネト州 【DOC ヴァルポリチェッラ】	
品種&度数&タイプ	コルヴィナ60%、コルヴィノーネ25%、ロンディネツラ15% (Alc. 12.5%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	紫がかかった青いハイライトのルビー色。チェリーとバラの香り。エレガントな酸味と、上品な甘み。少々アイキキとした苦みと、やわらかく心地よい渋味が余韻に残る。果実の香りのやさしい凝縮感が若々しい。標高220-250mの畑は大理石質の土壌。ステンレスタンクで1年熟成。	
参考小売価格(税抜)	¥2,430 (税込¥2,625)	



29

商品	kii581 リヴェッティ バルベラ・ダルバ スペリオレ フロイ (赤) 2016	O
生産者	マッシモ リヴェッティ	
産地&格付け	イタリア ピエモンテ州 【DOC バルベラ・ダルバ】	
品種&度数&タイプ	バルベラ100% (Alc. 14%) 赤 フルボディ	
コメント	濃いルビー色。香りはしっかりとしたイチゴと、少し草。果実味と渋みがよく調和したミルクィなまろやかさ。豊かな酸味。少し塩味。ネイヴェの標高380m南西向き、白亜質粘土土壌5haの畑。平均樹齢は30-40年。9月末に収穫。ステンレスタンクで自然発酵10-12日間。熟成はステンレスタンク8ヶ月の後、ビン内4ヶ月。フロイはこのワインの畑にある農舎の愛称。	
参考小売価格(税抜)	¥2,708 (税込¥2,925)	



30

商品	kii153 カサロステ ロッソ・マニエロ (赤) 2013	O
生産者	カサロステ	
産地&格付け	イタリア トスカーナ州 【IGT トスカーナ】	
品種&度数&タイプ	サンジョヴェーゼ70%、メルロ20%、カナイオーロ10% (Alc. 13.5%) 赤 フルボディ	
コメント	濃いルビー色、新鮮なプラムやチェリーの香り、穏やかなタンニンがバランスよく滑らかな口当たり。砂と粘土の土壌、サブアルカリと軽石灰質。丁寧に手摘みしたブドウを厳選。アリエ産のオーク樽で熟成。ロッソ・マニエロはラベルにも描かれている、『マンツィアテッラ軍事学校』の有名な赤い壁のこと。	
参考小売価格(税抜)	¥2,430 (税込¥2,625)	



31

商品	kii293 ロアカー コルテ・パヴォーネ ロッソ・ディ・モンタルチーノ (赤) 2014	B
生産者	テヌーテ・ロアカー	
産地&格付け	イタリア トスカーナ州 【DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ】	
品種&度数&タイプ	サンジョヴェーゼ・グロッソ100% (Alc. 13.5%) 赤 フルボディ	
コメント	美しく輝くルビー色。非常にフルーティでスパイシーな香り。やわらかくエレガントな飲み心地。粘土質の土壌。自然発酵。16か月大樽熟成。	
参考小売価格(税抜)	¥3,333 (税込¥3,600)	



32

商品	kii290 ロアカー コルテ・パヴォーネ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ (赤) 2011	B
生産者	テヌーテ・ロアカー	
産地&格付け	イタリア トスカーナ州 【DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ】	
品種&度数&タイプ	サンジョヴェーゼ・グロッソ(ブルネッロ)100% (Alc. 15%) 赤 フルボディ	
コメント	ルビーレッドからガーネットに近い色。イチゴのアロマ、ミント、リコリス、くるみの香り。タンニンが有りながら調和がとれ、長期熟成に耐える、やわらかくエレガントな力強いワイン。自然発酵。1年目は30-40%を500Lの樽に、残りは大樽で、合計3年間の熟成。	
参考小売価格(税抜)	¥8,333 (税込¥9,000)	



33

自然醱酵のきれいめアリアニコ・ブレンド

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii361 バアル ロツソ・ディ・バアル (赤) 2015
カーサ・ディ・バアル
【イタリア カンパニア州 【IGT コツリ・ディ・サレルノ】
アリアニコ、バルペーラ、メルロ (Alc. 12.5%) 赤 ミディアムボディ

輝くルビー色。赤い果実(チェリー、イチゴ)、甘いスパイス(シナモン、バニラ)の香り。しなやかな口当たり、やわらかな酸の余韻が続き、洗練されたタンニンが心地よく締めくくる。標高150m、粘土石灰質の畑。9-10月に手摘み収穫後、ステンレスタンクで自然醱酵、9ヶ月熟成した後、ビン詰めし5-6ヶ月熟成。

参考小売価格(税抜) ¥2,750 (税込¥2,970)



34

自然醱酵。数ヶ月古樽熟成。渋みはわずか。

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii650 フィオーレ フェレド モンテプルチャーノ・ダブルツツォ (赤) 2016
フィオーレ・ポデーレ・サン・ビアジオ
【イタリア アブルツツォ州 【DOC モンテプルチャーノ・ダブルツツォ】
モンテプルチャーノ100% (Alc. 14.5%) 赤 ミディアムボディ

色はルビーレッド。チェリー、ラズベリー、熟したプラムのアロマが長く続く。リコリスの風味。わずかな渋味。素晴らしい骨格、バランスの取れたフルボディでソフトなワイン。リゾット、ソーセージとミートソースの Pasta、ラザニア、茄子、熟成チーズ、ラム、白身の肉などに。10月から11月にかけて手摘みで収穫したブドウを丁寧に厳選。温度管理のもと15日間浸漬し自然醱酵。オーク古樽で数ヶ月熟成。1年以上ビン熟成。

参考小売価格(税抜) ¥3,090 (税込¥3,338)



35

受賞多数。濃厚なボリュームの樽熟赤

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii450 アマストオーラ プリミティーヴォ (赤) 2014
アマストオーラ
【イタリア プーリア州 【IGP プーリア】
プリミティーヴォ100% (Alc. 14%) 赤 ミディアムボディ

深く明るいルビー色。チェリージャムとほのかなシナモンの香り。濃厚なボリューム。渋味はおだやかにスパイシー。オーク樽とステンレスタンクで18ヶ月熟成。2011年のデビュー以後、数々の賞を獲得しているバランス良い逸品。

参考小売価格(税抜) ¥2,152 (税込¥2,325)



36

熟した果実と海のアロマ。ジューシーで余韻が長い。樽発酵樽熟成。

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii452 アマストオーラ チェントサッシ プリミティーヴォ(赤) 2012
アマストオーラ
【イタリア プーリア州 【IGP プーリア】
プリミティーヴォ100% (Alc. 15.5%) 赤 フルボディ

ぶどうは夜間に丁寧に手摘み。アリエ産フレンチオークで醱酵し12ヶ月熟成。深く明るいルビー色。アマストオーラのテロワール特有の、スミレやサワーチェリーと海塩の混ざった香り。フルボディの中にやわらかく細やかなタンニンとミネラル感。フルーティな余韻が長く続く。良い年にしか作らないワイン。

参考小売価格(税抜) ¥5,000 (税込¥5,400)



37

濃縮されたルビー色と果実味の豊富なフルボディ

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii237 ディ・ジョヴァンナ ネレッロ・マスカレーゼ (赤) 2013
ディ・ジョヴァンナ
【イタリア シチリア州 【IGP シチリア】
ネレッロ・マスカレーゼ100% (Alc. 14%) 赤 フルボディ

長く余韻楽しむことができる上品なワイン。ステンレスタンクで発酵。50%は2年目のフレンチオーク樽内で6ヶ月の熟成。ブラックベリーやブラックカラントの香りと共に、スモークと胡椒の味が広がり、さわやかなタンニンがチョコレートを感じさせるくっきりとした後味が残る。

参考小売価格(税抜) ¥2,013 (税込¥2,175)



38

"Vurria (ヴリア)"とはシチリア語で"I would like"

O

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

kii278 ディ・ジョヴァンナ ヴリア ネロ・ダヴォラ (赤) 2015
ディ・ジョヴァンナ
【イタリア シチリア州 【IGT シチリア】
ネロ・ダヴォラ100% (Alc. 13.5%) 赤 フルボディ

紫赤色。収穫量を50%に減らし濃厚でリッチな香り。チョコレートチェリーやプラム、ほのかなトーストとスパイスの味。やわらかで上品な渋み。畑は標高400-700mの斜面。凝灰岩と粘土の混合土壌。冷涼なミネラルを感じる。ブドウは手摘み。2年目のフレンチオーク樽で6ヶ月の熟成。

参考小売価格(税抜) ¥2,291 (税込¥2,475)



スロヴェニア



39

商品	強い酸味のオレンジワイン。	B	S
生産者	kisv101 ウルバイス オーガニック・アナキー ラシュキ・イン・レンスキ・リズリング (白) 2016		
産地&格付け	ウルバイス		
産地&格付け	スロヴェニア ポドラウイエ地方		
品種&度数&タイプ	ラシュキ・リズリング80%、レンスキ・リズリング20% (Alc. 12.0%) 白 辛口		
コメント	強い酸味。ハチミツ、ハーブ、ナッツの風味の素晴らしいオレンジワイン。オレンジ色。2週間の浸漬で自然醗酵後、一年間樽熟成。自発的マロラクティック発酵。亜硫酸無添加。ノンフィルター。ラシュキ・リズリングはウエルシュ・リースリング。レンスキ・リズリングはライン・リースリング。		
参考小売価格(税抜)	¥7,530 (税込 ¥8,133)		



40

商品	ピンクがかったオレンジ色。ほのかな酸味。	B	S
生産者	kisv100 ウルバイス オーガニック・アナキー ピノ・グレイ (白) 2015		
産地&格付け	ウルバイス		
産地&格付け	スロヴェニア ポドラウイエ地方		
品種&度数&タイプ	ピノ・グリ% (Alc. 12.5%) 白 辛口		
コメント	ピンクがかったオレンジ色。ドライかつスパイシーでほのかな酸味。2週間の浸漬で自然醗酵後、一年間樽熟成。自発的マロラクティック発酵。亜硫酸無添加。ノンフィルター。		
参考小売価格(税抜)	¥7,530 (税込 ¥8,133)		



41

商品	オレンジワイン。亡き自然派の巨匠への哀悼。	B	S
生産者	kisv102 ウルバイス オーガニック・アナキー ラディカル1(白) 2015		
産地&格付け	ウルバイス		
産地&格付け	スロヴェニア ポドラウイエ地方		
品種&度数&タイプ	シャルドネ、ケルナー、ラシュキ・リズリング、レンスキ・リズリング (Alc. 12.5%) 白 辛口		
コメント	2週間の浸漬と自然醗酵の後、オリと共に樽で1年間熟成され、その後上澄みだけを700L大樽に移し熟成。オレンジワイン。亜硫酸無添加。師匠であり友であった、フリウリ自然派の巨匠 故スタンコ・ラディコン氏に哀悼の意を表して名づけられた。		
参考小売価格(税抜)	¥7,530 (税込 ¥8,133)		



ポルトガル



42

商品	アフロスシリーズの一番人気 まさにヴィーニョヴェルデの貴婦人	B
生産者	kip107 アフロス ローレイロ (白) 2015	
産地&格付け	アフロス・ワイン	
産地&格付け	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方 【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】	
品種&度数&タイプ	ローレイロ100% (Alc. 11.5%) 白 辛口	
コメント	2ヶ月間シュル・リー。淡い黄金色。レモンとバラの花のほのかな甘い香り。グレープフルーツとメロンの風味とさわやかな酸味が広がる。つややかな余韻。ヴィーニョヴェルデの貴婦人といわれる高貴な品種ローレイロ。『美の女神アフロス』を名乗るシリーズの一番人気はこれ。	
参考小売価格(税抜)	¥2,222 (税込 ¥2,400)	



43

商品	電力を使わずに、アンフォラで自然醗酵熟成。	B
生産者	kip306 ファウヌス アンフォラ ローレイロ (白) 2016	
産地&格付け	アフロス・ワイン	
産地&格付け	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方	
品種&度数&タイプ	ローレイロ100% (Alc. 12.5%) 白 辛口	
コメント	ほんのりとオレンジがかった濃いめの黄金色。香りは豊潤で、オレンジや黄色いりんごのコンフィのような果実香に、蜂蜜、カモミールやリンデンのハーブティー、スモーク香や、コリアンダー、白こしょうのようなスパイス、ほのかにヨード香などが調和する。まろやかな果実味から、しっかりとした酸味が広がる。後半にほのかな苦味を感じ、スパイスのフレイヴァーを伴う余韻。醸造過程で電力を使わず、1300Lのアンフォラで自然醗酵、熟成。	
参考小売価格(税抜)	¥3,750 (税込 ¥4,050)	



44

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

さわやかさと複雑さが心地よい。混植混醸。自然醱酵。

O

kip113 モウラス alr ブランコ (白) 2017
カサ・デ・モウラス
ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方 【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】
ローレイロ、アザール、トラジャドウラ (Alc. 12.5%) 白 辛口

輝く麦わら色。シトラスとアップルの風味。ミネラルを含むデリケートなフレッシュさが感じられる。土壌は花崗岩。混植の畑から丁寧に手摘みで収穫。自然醱酵。

参考小売価格(税抜) ¥2,152 (税込 ¥2,325)



45

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

ダンで最も気品ある白葡萄エンクルザード。スキンコンタクト。自然醱酵。シュールリー。

O BP

kip118 カサ・デ・モウラス エンクルザード ブランコ (白) 2016
カサ・デ・モウラス
ポルトガル ダン地方 【DOC ダン】
エンクルザード100% (Alc. 13%) 白 辛口

黄金色に輝くレモン色。トロピカルフルーツ、オレンジ、ミント、アプリコットなどの香りがひろがる。フレッシュでミネラリーな味わい。口中ではフルボディ。繊細でエレガントな長い余韻。花崗岩土壌、平均樹齢30年の畑。皮ごと浸漬し自然醱酵。パトナーージュしながらシュールリー6ヶ月。

参考小売価格(税抜) ¥2,500 (税込 ¥2,700)



46

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

完熟果実の気品ある味わい 鶴が飛来する自然保護区のワイナリー

BP

kip201 グロウシュ ブランコ (白) 2015
エルダーデ・ドス・グロウシュ
ポルトガル アレンテージョ地方 【ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ】
アンタンヴァズ50%、アrinto30%、ロウペイロ20% (Alc. 13%) 白 辛口

ブドウは手摘み収穫。2日間のマセラシオン。クリスタルに輝く黄金色。完熟したトロピカルフルーツのふくよかな風味と酸がバランス良く調和。芳醇で気品のある味わい。鶴(グロウシュ)が毎年越冬のために飛来する美しい自然保護区の中にあるワイナリー。

参考小売価格(税抜) ¥2,083 (税込 ¥2,250)



47

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

トロピカルフルーツのような旨みあふれる。自然醱酵。

C

kip405 ロシン アルヴァリーニョ ブランコ (白) 2016
エルダーデ・ド・ロシン
ポルトガル アレンテージョ地方 【ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ】
アルヴァリーニョ100% (Alc. 12.5%) 白 辛口

輝く麦わら色。トロピカルフルーツの香り。バランスのとれた酸味。うまみが口中で心地よくあふれる。2016年の収穫は8月1日の夜明けに手摘みで行った。自然醱酵は、低温浸漬、ステンレス製バットで13°Cで20日間。その後、3ヶ月間ボトルで熟成。

参考小売価格(税抜) ¥2,777 (税込 ¥3,000)



48

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

アンフォラ製。自然酵母。やさしい味わい。

C

kip403 ロシン アンフォラ ヴィーニョ・ブランコ (白) 2016
エルダーデ・ド・ロシン
ポルトガル アレンテージョ地方 【DOC アレンテージョ】
アンタンヴァズ40%、ペルム20%、ラボ・デ・オヴェーリア20%、マンテウード20% (Alc. 12.0%) 白 辛口

黄金色。フレッシュ、スモーキー、スパイシィ。スキンコンタクトにより、トマトなどの野菜やグレープフルーツのような香り。少し塩味。きめ細やかでドライ、やさしい味わい。ミネラルの余韻が長い。手摘みしたブドウをアンフォラ(素焼きの壺)に入れ浸漬、そのまま温度コントロールせずに自然発酵。ビン詰め前に清澄を行わない。

参考小売価格(税抜) ¥3,972 (税込 ¥4,290)



49

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

混色混醸のロゼ。自然醱酵。

O BP

kip116 カサ・デ・モウラス ロゼ (ロゼ) 2016
カサ・デ・モウラス
ポルトガル ダン地方 【DOC ダン】
トゥリガ・ナシオナル、ティンタ・ロリス、ジャエン、アルフロシェイロ、ルフエテ (Alc. 12.5%) ロゼ 辛口

色はチェリーピンク、赤い果実とほのかなミントとグアバの花束の香り。新鮮な後味で、クリーミーでミネラル風味。カラムーロ山脈のふもと、標高400~500m、花崗岩質土壌の混植畑。自然発酵。ステンレス。2017年4月に瓶詰。生産量わずか5500本。地中海料理、パスタ、リゾット、鮭、刺身、サラダ、バーベキュー、肉料理に。

参考小売価格(税抜) ¥2,152 (税込 ¥2,325)



50

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント

アンフォラを使ったロゼワイン。自然醱酵。

B

kip305 ファウヌス アンフォラ パアレチ (ロゼ) 2016
アフロス・ワイン
ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方
ローレイロ80%、ヴィーニャオ20% (Alc. 12.0%) ロゼ ミディアムボディ

淡い赤色。乾燥したバラの花びらとポプリの香り。ほんのり梅のニュアンスも感じられる。アンフォラの中に赤ぶどうと白ぶどうを入れて自然醱酵させる、昔ながらの作り方。電力を一切使わないワイン造り。

参考小売価格(税抜) ¥3,750 (税込 ¥4,050)

(株)岸本

O

オーガニック認定

C

コンバージョン

B

ビオディナミ認定

BP

ビオディナミ製法

R

減農薬

S

SO2フリー

V

ヴィーガン



51

商品	花崗岩タンクでマセラシオン。ミネラル&クリーミー。	B
生産者	kip109 アフロス ヴィーニャオン (赤) 2013	
産地&格付け	アフロス・ワイン	
産地&格付け	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ地方 【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】	
品種&度数&タイプ	ヴィーニャオ100% (Alc. 12.0%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	濃い赤色。縁は紫。野いちご、カシス、チェリーの風味。花崗岩土壌のミネラル。この地方独特の酸とやわらかいタンニンが調和しクリーミー。花崗岩タンクで浸漬。	
参考小売価格(税抜)	¥2,638 (税込 ¥2,850)	



52

商品	ラガールで足踏みし自然醗酵。重厚でまろやか。	O
生産者	kip117 アントニオ・ロペス リペイロ (赤) 2012	
産地&格付け	カサ・デ・モウラス	
産地&格付け	ポルトガル ドウロ地方 【DOC ドウロ】	
品種&度数&タイプ	トウリガ・フランカ60%、トウリガ・ナシオナル10%、ティンタ・パロツカ10%、ティンタ・ロリス10%、他10% (Alc. 14%) 赤 フルボディ	
コメント	レンガ色を帯びた濃い赤紫色。バラやスミレのフローラルで芳醇な香り。やわらかい酸味に渋味が調和し、熟成により複雑な味わい。完熟した果実から生まれた、重厚でまろやかな逸品。ドウロ渓谷上流の斜面の畑。手摘みしたブドウを、ラガールで足踏みし自然醗酵。ステンレスタンクで1年間熟成。	
参考小売価格(税抜)	¥3,055 (税込 ¥3,300)	



53

商品	赤白混合品種30以上のフィールドブレンド。自然醗酵。	O BP
生産者	kip119 カサ・デ・モウラス エルファ テイント (赤) 2014	
産地&格付け	カサ・デ・モウラス	
産地&格付け	ポルトガル ダン地方 【DOC ダン】	
品種&度数&タイプ	バガ、ジャエン、ティンタ・ピニエイラ、ティンタ・ロリス、アルバレリアン、アルフロシェイロ、ほか (Alc. 13.5%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	愛らしいルビー色。タンジェリン、チェリー、すみれ、野生の花や森の香り。ドライハーブやプラム、よく熟したチェリーなどの複雑なアロマ。生き生きと新鮮な風味。エレガントな渋み。ワイルドマッシュルームのリゾット、家禽類(ガチョウ・アヒルなど)のお料理に合わせたい。樹齢80年以上、赤白混合品種30以上のフィールドブレンド。花崗岩と砂質土壌。標高300m。自然醗酵。ステンレスタンク。2017年12月に瓶詰。	
参考小売価格(税抜)	¥5,000 (税込 ¥5,400)	



54

商品	バガ100%。ダークベリーのような、まろやかな樽熟。	O V
生産者	kip193 セパ・プーラ バガ (赤) 2017	
産地&格付け	キンタ・ド・モンタルト	
産地&格付け	ポルトガル リスボア地方 【ヴィーニョ・レジョナル・リスボア】	
品種&度数&タイプ	バガ100% (Alc. 12.5%) 赤	
コメント	明るいうるビー色。ダークベリーやスパイシーな香り。まろやかな飲み口。野生の果実を思わせる複雑さと、良好なタンニンが感じられます。粘土質、白亜質の土壌。フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽(225L)で9ヶ月熟成。「セパ」とはポルトガル語でブドウの幹、「バガ」は“ベリー”の意味。	
参考小売価格(税抜)	¥2,361 (税込 ¥2,550)	



55

商品	アントニオが手がけるアレンテージョのワイン	O
生産者	kip114 モウラス alr テイント (赤) 2012	
産地&格付け	カサ・デ・モウラス	
産地&格付け	ポルトガル アレンテージョ地方 【ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ】	
品種&度数&タイプ	トリンカデイラ、アラゴネス、アリカンテ・ブーシェ、トウリガ・ナシオナル (Alc. 14%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	レンガ色のかかった紫色。赤く完熟した果実の華やかな香り、桑の実などのスパイシーな香りを感じられる。ソフトでフレッシュ、長い後口が心地よい。土壌は粘土と頁岩。丁寧に手摘み。自然醗酵。	
参考小売価格(税抜)	¥2,152 (税込 ¥2,325)	



56

商品	山ぶどうを足踏み。自然醗酵。	C
生産者	kip406 ロシン アリカンテ・ブーシェ (赤) 2016	
産地&格付け	エルダーデ・ド・ロシン	
産地&格付け	ポルトガル アレンテージョ地方 【ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ】	
品種&度数&タイプ	アリカンテ・ブーシェ100% (Alc. 14.5%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	濃厚なルビー色。黒い果実の香り。樽熟のスパイシー感がミネラルと調和し、ほどよい酸味と渋み。山ブドウ系の品種。ブドウは手摘み後、さらに厳選。足踏みし、自然醗酵。熟成はフレンチオーク樽で10ヶ月間後、ボトルで5ヶ月。	
参考小売価格(税抜)	¥3,055 (税込 ¥3,300)	



57

商品	アレンテージョで生まれた、ビオデナミワインの最高峰赤ワイン	BP
生産者	kip204 グロウシュ ムーン ハーヴェステッド (赤) 2014	
産地&格付け	エルダーデ・ドス・グロウシュ	
産地&格付け	ポルトガル アレンテージョ地方 【ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ】	
品種&度数&タイプ	アリカンテ・ブーシェ (Alc. 14%) 赤 フルボディ	
コメント	凝縮された深いルビーカラー。完熟したトロピカルフルーツの風味と、12ヶ月樽熟成による微妙な風味が交差した複雑なアロマがあり、熟成されたタンニンが酸味、アルコールと見事に調和したまろやかで且つ力強い味わいの優雅な最高のワイン。	
参考小売価格(税抜)	¥4,375 (税込 ¥4,725)	



スペイン



58

商品	kie157 ポレット カマグラック チャレッコ (白) 2017	O
生産者	ポレット	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン カタルーニャ地方 【DO ペネデス】	
品種&度数&タイプ	チャレッコ100% (Alc. 12.0%) 白 辛口	
コメント	輝く淡いレモン色。青りんごとバナナのフルーティーな香り。滑らかにバランスのとれた味わい。夜に収穫したブドウを絞り、最初の50%のジュースだけを使い、12°Cで10時間浸漬。その後14°Cで15日間かけて醗酵。「Camagroc(カマグラック)」は黄色い食用キノコの名前。カタロニア語で「黄色い足」の意味。	
参考小売価格(税抜)	¥1,950 (税込 ¥2,106)	



59

商品	kie222 グラティアス ソル (白) 2016	C
生産者	ボデガス・グラティアス	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン ラマンチャ地方 【ヴィノ・デ・エスパーニャ】	
品種&度数&タイプ	タルダーナ100% (Alc. 12%) 白 辛口	
コメント	明るい淡黄色。少しオリ。梨など白い花の香り。しっかりした骨格を感じる。ブドウ生育に最適マイクロクリマのヴィリヤトヤはカプリエル川沿いの、石灰質の白い土壌。ブッシュ。11月近くの遅摘み。手摘みすぐ8°Cの保冷車で運ぶ。自然発酵。500Lステンレスタンクで12°C4時間浸漬し、压榨後、1/4量はティナハ(素焼きの甕)に移され、全量とも低温で醗酵を続け、3か月シュールリー。SO2量ごく少。生産量わずか4600本。	
参考小売価格(税抜)	¥2,500 (税込 ¥2,700)	



60

商品	kie158 ポレット アパガルームス ピノ・ノワール (ロゼ) 2017	O
生産者	ポレット	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン カタルーニャ地方 【DO ペネデス】	
品種&度数&タイプ	ピノ・ノワール100% (Alc. 11.5%) ロゼ 辛口	
コメント	紫がかったはっきりとしたチェリー色がエレガント。イチゴのような新鮮な果実と少しの柑橘類の、繊細で若々しい香り。口当たりは複雑で、さわやかで酸味を感じられる。フルーティーな長い余韻。ブドウを軽く絞った後に12°Cで6時間浸漬し、その後ステンレスタンクで14°Cで15日間かけて醗酵。「Apagallums(アパガルームス)」は食用キノコの名前。カタロニア語で「暗闇」の意味。	
参考小売価格(税抜)	¥1,950 (税込 ¥2,106)	



61

商品	kie159 ポレット カンタレラス ウル・デ・リエーブレ (赤) 2017	O
生産者	ポレット	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン カタルーニャ地方 【DO ペネデス】	
品種&度数&タイプ	ウル・デ・リエーブレ(テンプラニーリョ)100% (Alc. 12.0%) 赤 フルボディ	
コメント	紫がかった輝くガーネット色。ブラックベリー、ラズベリー、チェリーなど赤い果実の香り、滑らかでまろやか、エレガントな口当たり。シルキーなタンニンが感じられる。ポレットの畑の中で最も高い、標高350m以上の乾燥した砂利の土壌。醗酵はステンレスタンクで22~24°Cで13日間。その後、オーク樽で3ヶ月間熟成。「Cantarellus(カンタレラス)」はカタロニア語で鳥と食用キノコの名前。カタルーニャ地方ではテンプラニーリョのことをウル・デ・リエーブレ(ウサギの目)と呼ぶ。	
参考小売価格(税抜)	¥1,950 (税込 ¥2,106)	



62

商品	kie221 グラティアス イート・デ・ケネレス (赤) 2016	C
生産者	ボデガス・グラティアス	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン ラマンチャ地方 【ヴィノ・デ・エスパーニャ】	
品種&度数&タイプ	ポバルほか14品種 (Alc. 13.5%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	フレッシュでフルーティー、赤い果実の香り。複雑さをあわせ持つ。卵、鶏ほか、何にでも気軽に合わせて、仲間たちと分かち合いながら楽しめる。クラウドファンディングで資金集め、老齢樹14品種以上の混植混醸の畑を守る。手摘み。除梗せず500Lのステンレスタンクで自然発酵後、ティナハ、ステンレスタンク、オーク樽に移してそれぞれシュールリー。SO2量ごくわずか。生産量わずか5300本。	
参考小売価格(税抜)	¥2,152 (税込 ¥2,325)	



63

商品	kie201 テンポーレ ヘネラシオン 73/ガルナッチャ (赤) 2015	O
生産者	ボデガス・テンポーレ	
産地&格付け	🇪🇸 スペイン アラゴン地方 【IGP パホ・アラゴン】	
品種&度数&タイプ	ガルナッチャ100% (Alc. 14%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	鮮やかで明るいルビー色、ブラックベリーとバニラの香り、フレッシュでフルーティーな味わいと適度な洗みがバランスよく感じられる。畑は内陸の乾燥地サラゴサの南、標高550メートルのミネラルが豊富な石灰質土壌。酵母を添加せずに醗酵。500Lフレンチオークの新樽で2か月熟成。生産者4代目姉弟が現当主。エテケットに、ブドウ畑とコラージュして描かれている人物は姉のパウラで、ワイン名の73は彼女の生まれ年。	
参考小売価格(税抜)	¥2,361 (税込 ¥2,550)	



64

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント
参考小売価格(税抜)

自然発酵。赤い果実の香り。フレッシュ&エレガント。

kie153 ボレット フレドリック ナチュラル (赤) 2017

ボレット

🇪🇸 ス페인 カタルーニャ地方 【DO ペネデス】

カベルネ・ソーヴィニヨン100% (Alc. 13%) 赤 フルボディ

紫がかかったチェリーレッド。赤い果実と森の香り。フレッシュでエレガントな赤い果実の風味と、ミネラルの余韻を感じる。何も添加せず自然発酵。セラミックタンクでマロラクティック発酵。Fredolicはこの地方原産の食用キノコの名称。

¥3,120 (税込¥3,370)

O S

オーストリア



65

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント
参考小売価格(税抜)

オーストリアの有機農法ワイン発祥地よりGV100%のワイン!

kia100 メーホーファー グリュナー・ヴェルトリーナー クラシック (白) 2017

メーホーファー

🇦🇹 オーストリア ニーダーエスターライヒ州 【クヴァリテーツヴァイン】

グリュナー・ヴェルトリーナー100% (Alc. 11.0%) 白 辛口

明るく若々しい緑がかかった黄色、梨やリンゴの香り、非常にクリーンでエレガント、果実味豊かで爽やかできれいなフルーツの酸味を感じられる。和食に合わせやすいワイン。

¥2,013 (税込¥2,175)

O



66

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント
参考小売価格(税抜)

オーストリア有機農法ワイン発祥地よりリースリング100%

kia101 メーホーファー リースリング クラシック (白) 2014

メーホーファー

🇦🇹 オーストリア ニーダーエスターライヒ州 【クヴァリテーツヴァイン】

リースリング100% (Alc. 11.5%) 白 辛口

緑がかかったイエローゴールド、青りんごの香り、フルーティで清涼感のあるとてもさわやかなリースリング。

¥2,291 (税込¥2,475)

O



67

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント
参考小売価格(税抜)

ゲミシュター・サッツならではの複雑でふくよかな風味。

kia102 メーホーファー アルター・ヴァインガルテン ゲミシュター・サッツ (白) 2017

メーホーファー

🇦🇹 オーストリア ニーダーエスターライヒ州 【クヴァリテーツヴァイン】

ムスカット・オットネル、シルヴァナー、ノイブルガー、トラミーナー、ゲルバー・ムスカテラー、ソーヴィニヨン・ブラン、プリューター・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー (Alc. 13%) 白 辛口

きれいな黄金色。アプリコット、白い花、青りんご、柑橘の豊かな香り。ふくよかな風味。繊細な酸味。なめらかでパワフルな味わい。氷河の堆積層からなる乾燥した黄土レス土壌。オーストリアの伝統的な混植混醸。8品種のブドウ。手摘み収穫。

¥2,400 (税込¥2,592)

O



スイス



68

商品
生産者
産地&格付け
品種&度数&タイプ
コメント
参考小売価格(税抜)

無濾過の濃厚感。毎年1月の新酒祭りで発売される。

kis526 ヴァランタン シャスラ ノン・フィルトレ (白) 2018

ドメヌ・ニコラ・リュダン

🇨🇭 スイス ヌシャテル州 【AOC ヌシャテル】

シャスラ100% (Alc. 12%) 白 辛口

液中にひろがる澱が、ぶどうと柑橘類のブーケを濃厚に感じさせる。赤土、砂、石灰岩の土壌。海拔430-550mの丘陵地。2019年1月瓶詰。無濾過。ヌシャテル州で毎年1月の第3水曜日にある新酒祭りに合わせて売り出される。

¥3,263 (税込¥3,525)

R



69

商品	kis523 ヴァランタン ウィユ・デュ・ペルドリ (ロゼ) 2016	世界の代表的ロゼワインの逸品です! R
生産者	ドメヌ・ニコラ・リュダン	
産地&格付け	スイス ヌシャテル州 【AOC ヌシャテル】	
品種&度数&タイプ	ピノ・ノワール100% (Alc. 13.0%) ロゼ 辛口	
コメント	鮭の身のような桃色で、ヌシャテル州を代表的する高品質のワイン。赤い果実の香りが特徴的で、アペリティフにぴったり。ウィユ・デュ・ペルドリとは、このワインの色が似ている、鶉(ウズラ)の目に因んで付けられた名前。	
参考小売価格(税抜)	¥3,944 (税込 ¥4,260)	



70

商品	kis524 ヴァランタン ピノ・ノワール (赤) 2016	大樽で熟成。繊細な香りとなめらかな渋み。 R
生産者	ドメヌ・ニコラ・リュダン	
産地&格付け	スイス ヌシャテル州 【AOC ヌシャテル】	
品種&度数&タイプ	ピノ・ノワール100% (Alc. 13.5%) 赤 ミディアムボディ	
コメント	香りの繊細さ、絹のようになめらかなタンニンはこの地区に育つピノ・ノワールの特徴がよく表現されている。1000Lから4000Lの大きな木樽の中で熟成され、ほどよい木の香りが感じられる。7-10日間のマセラシオンにより、この色合いが得られる。赤土、砂、石灰岩の土壌。海拔430-550m。	
参考小売価格(税抜)	¥3,944 (税込 ¥4,260)	

フランス



71

商品	kif191 ガンディヌ マコン・ヴィラージュ (白) 2017	やさしく深い味わい。やわらかくフルーティで上品なミネラル。自然醸酵。 C
生産者	ドメヌ・ドゥ・ガンディヌ	
産地&格付け	フランス ブルゴーニュ地方 【AOCマコン・ヴィラージュ】	
品種&度数&タイプ	シャルドネ (Alc. 13%) 白 辛口	
コメント	やわらかくフルーティで上品なミネラルを感じる複雑な香り。角の取れたまろやかな酸味。やさしく深い味わい。粘土質石灰土壌、標高250m南東向き3haの畑。手摘みぶどう。房ごと压榨し12~24時間浸漬。ステンレスタンクで自然発酵。MLF。6ヶ月間シュールリー。SO2量40ml/L以下。2015年からビオディナミ農法。	
参考小売価格(税抜)	¥2,986 (税込 ¥3,225)	



72

商品	kif192 ガンディヌ ヴィレ・クレッセ “テロワール・ドゥ・クレッセ” (白) 2016	シャルドネの銘醸地。大樽で自然醸酵。シュールリー。 O BP
生産者	ドメヌ・ドゥ・ガンディヌ	
産地&格付け	フランス ブルゴーニュ地方 【AOC ヴィレ・クレッセ】	
品種&度数&タイプ	シャルドネ100% (Alc. 13%) 白 辛口	
コメント	緑がかったあわい金色。やわらかくフルーティで上品なミネラルも感じる複雑な香り。白い花やエキゾチックフルーツのかすかなニュアンスを感じ、凝縮感のある旨味をやわらかな酸味が包みこむ。蜜のようなやさしく続く長い余韻を味わえる。標高250m南西向き、粘土質石灰土壌4haの畑。樹齢50年のぶどうは手摘み。房ごと压榨し浸漬12~24時間。オーク大樽50%とステンレスタンク50%で自然発酵。MLF。シュールリー11ヶ月間。SO2量60ml/L以下。ヴィレ・クレッセは1999年認定のAOCマコン・ヴィラージュの村名アペラシオン第一号。	
参考小売価格(税抜)	¥3,472 (税込 ¥3,750)	



73

商品	kif107 バサック アルモニア ロゼ (ロゼ) 2017	「二人で1本飲む飲みやすさ」をコンセプトにブレンド O
生産者	ドメヌ・バサック	
産地&格付け	フランス ラングドック地方 【ヴァン・デ・フランス】	
品種&度数&タイプ	サンソー、シラー、テンプラニーリヨ、カベルネ・ソーヴィニオン (Alc. 12.5%) ロゼ ミディアムボディ	
コメント	きれいな桜色、フレッシュで香り豊か、酸味とタンニンのバランスがとれた飲みやすいロゼワイン。「アルモニア」はフランス南部で使われるオクシタン語で「ハーモニー(調和)」。このワインと飲む人とのすばらしい調和を、との想いで名付けられた。	
参考小売価格(税抜)	¥1,666 (税込 ¥1,800)	



74

商品	kif120 シャトー・ペイルー シュマン・ドゥ・ペイルー (赤) 2012	サン・テミリオン地区。作り手は女性。自然醸酵しみじみメルロ。 O
生産者	シャトー・ペイルー	
産地&格付け	フランス ボルドー地方 【AOC ボルドー】	
品種&度数&タイプ	メルロ100% (Alc. 13%) 赤 フルボディ	
コメント	ルビー色。熟した赤い果実の香り。バランスの良い酸味とタンニンが見事に調和されている。正統派のイキイキとした右岸メルロ。ドルトーニュ河の右岸のサン・テミリオン地区の砂地の土壌。平均樹齢40年以上の古木。手摘みで収穫。自然醸酵。生産者カトリーヌのこの偉大な産地に対する敬意がこめられている。	
参考小売価格(税抜)	¥2,083 (税込 ¥2,250)	



75

自然発酵。伝統的なサンテミリオン。

0

商品 kif110 シャトー・ガイヤール サン・テミリオン・グラン・クリュ(赤) 2014
 生産者 シャトー・ガイヤール
 産地&格付け フランス ボルドー地方 【AOC サン・テミリオン・グラン・クリュ】
 品種&度数&タイプ メルロ70%、カベルネ・フラン30% (Alc. 14%) 赤 フルボディ
 コメント 明るいガーネット色、湿った土の香りとスパイスのあとバニラの香り。まろやかでピロードのようなタンニンと芳醇な味わいが楽しめる。粘土と石灰岩の土壌。平均樹齢50年以上の古木より、手摘みで収穫。自然発酵後、フレンチオークの樽で熟成。

参考小売価格(税抜) ¥4,027 (税込 ¥4,350)



76

おヒゲのエチケットがチャーム。リッチな味わいの樽熟赤。

0

商品 kif106 バサック ル・マンポ ルージュ(赤) 2016
 生産者 ドメヌ・バサック
 産地&格付け フランス ラングドック地方 【IGP コート・デュトング】
 品種&度数&タイプ カベルネ・フラン35%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、メルロ25%、シラー15% (Alc. 14%) 赤 ミディアムボディ
 コメント 濃いルビー色。ジャムやリコラスの様な複雑な香り。イキイキとした渋みと果実味のある、リッチでたくましい味わい。畑は粘土と石灰岩の土壌のなだらかな丘の斜面。新樽で12ヶ月熟成。「ル・マンポ」は現生産者の亡き祖父のニックネーム。レーザー時代の事故で片手を失うも、人柄が人望を集め「ヒゲ村長」と愛され村に貢献した。

参考小売価格(税抜) ¥2,500 (税込 ¥2,700)



デザートワイン



77

樽発酵樽熟成のバッシート

0

商品 kii453 アマストオーラ ドルチェヴィータ (白)500ml 2013
 生産者 アマストオーラ
 産地&格付け イタリア プーリア州 【IGP プーリア】
 品種&度数&タイプ マルヴァジア・ピアンカ (Alc. 14.5%) 白 甘口
 コメント 色はアンティークゴールド。黄色い花や、桃のジャム、甘い柑橘類、ハーブの香り。海のニュアンス。甘ったるくない繊細な甘みに包み込まれ、柑橘系のスパイシーな余韻が長く続く。樹のまま過熟させた干しブドウを夜間に収穫し、3日間の浸漬の後、樽発酵、樽熟成(12ヶ月)。

参考小売価格(税抜) ¥2,916 (税込 ¥3,150)



78

オレンジピール+チョコレートのほろ苦さ

0

商品 kie197 ロブレス パホフロール O/6 オロロソ
 生産者 ボデガス・ロブレス
 産地&格付け スペイン アンドルシア地方 【DO モンティーリャ・モリス】
 品種&度数&タイプ ペドロ・ヒメネス100% (Alc. 16%) シェリータイプ 辛口
 コメント アンドルシア地方モンティーリャで造られるオーガニックシェリータイプワイン。エチケットはスペインの花をモチーフにし、日本の伝統文様「七宝」の幾何学模様でデザインされている。金色の強いマホガニー色、調和のとれたフルボディ。なめらかで非常にエレガント。レーズンの香り、豊かで複雑な味わい。

参考小売価格(税抜) ¥4,583 (税込 ¥4,950)



ブドウジュース



79

自然なぶどうの甘み。オーガニックぶどうのしゅわしゅわジュース。

B S V

商品 kii217 フオリチェロ "ウーヴェ" フリザンテ(有機ブドウ微炭酸ジュース)750ml
 生産者 フオリチェロ
 産地&格付け イタリア エミリア・ロマーニア州
 品種 ピニョレット、トレヴィアーノ
 コメント オーガニックワイン用に栽培されたオーガニックぶどう100%のフレッシュジュース。30日間かけてゆっくり溶け込ませた炭酸ガスは、開栓後すぐには抜け去らない。ぶどうの自然な甘みが嬉しい。特にお子様との乾杯に喜ばれています。ノンアルコール。

参考小売価格(税抜) ¥2,194 (税込 ¥2,370)



80

商品
生産者
産地&格付け
品種
コメント

オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの白ジュース
kii218 フオリチェロ スッコ・ドゥーヴァ ビアンカ (白ブドウジュース)750ml
フオリチェロ
イタリア エミリア・ロマーニア州
トレッビアーノ、モントゥーニ

B S V

生産者が近所の子供達に安心な飲み物という考えで少量生産しているもの。ワイン用ぶどうの濃い風味が楽しめる、自然そのままの無添加ジュース。そのまま、また、たくさん入れた氷が溶けても、炭酸水などで割っても、おいしく飲めます。シャーベットやゼリー作りにもおすすめ。ヴィーガン認証。低温殺菌。冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に保管して早めにお飲みください。

参考小売価格(税抜) ¥1,388 (税込 ¥1,500)



81

商品
生産者
産地&格付け
品種
コメント

オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの黒ジュース
kii219 フオリチェロ スッコ・ドゥーヴァ ロッサ (黒ブドウジュース)750ml
フオリチェロ
イタリア エミリア・ロマーニア州
ランブルスコ、サンジョヴェーゼ

B S V

生産者が近所の子供達に安心な飲み物という考えで少量生産しているもの。ワイン用ぶどうの濃い風味が楽しめる、自然そのままの無添加ジュース。そのまま、また、たくさん入れた氷が溶けても、炭酸水などで割っても、おいしく飲めます。シャーベットやゼリー作りにもおすすめ。ヴィーガン認証。低温殺菌。冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に保管して早めにお飲みください。

参考小売価格(税抜) ¥1,388 (税込 ¥1,500)

食品



82

商品
生産者
産地&格付け
コメント

優しい味わいのオーガニック・マリネ。プーリアの伝統的な家庭の味。

kii601 アンティカ・エトリア カルチョーフィ・グリリアーティ(EXヴァージンオリーブオイル漬)

O

アンティカ・エトリア
イタリア プーリア州
オーガニック・アーティチョークを炭火で焼き、エクストラヴァージンオリーブオイルなど自然な優しい味付けでマリネ。南イタリア・プーリアの伝統的な家庭の味。食べやすい大きさに切っただけでおいしく食べられます。またはパスタやピザの風味付けに。●固形量:160g/内容総量:250g

参考小売価格(税抜) ¥1,805 (税込 ¥1,950)



83

商品
生産者
産地&格付け
コメント

自然な優しい味わい。オーガニック完熟ドライトマトのマリネ。

kii602 アンティカ・エトリア ポモドーリ・セッキ(EXヴァージンオリーブオイル漬)

O

アンティカ・エトリア
イタリア プーリア州
南イタリアの太陽を浴びた完熟オーガニックトマトを乾燥させ、エクストラヴァージンオリーブオイルなど自然な優しい味付けでマリネ。そのままおいしく食べられます。または少し刻んでパスタやピザの風味づけに。●原材料:トマト*、エクストラヴァージンオリーブオイル*、ワインビネガー*、海塩(*はオーガニック) ●固形量:160g/内容総量:250g ●保存方法:直射日光を避け常温保存(開封後は冷蔵庫で保存しお早めにご使用ください) ●賞味期限:2020年3月31日

参考小売価格(税抜) ¥1,805 (税込 ¥1,950)